



ジャンル：農林水産物 地域：西三河

西尾のあさり



西尾市で採れたあさり



西尾市で採れたあさり

特色

一般の人も潮干狩りで、採れたてで新鮮なあさりを入手出来ます。

本文

西尾市が面している三河湾は、砂底が広がり水深が浅いため、あさがりが生息する環境に適しています。あさりにはビタミン（B12）や良質のタンパク質（タウリン）等が豊富に含まれております。2月下旬から6月にかけて市内の梶島など4か所で潮干狩りが楽しめます。

出荷時期

3月から6月。

主な産地

西尾市吉良町吉田、宮崎地区沖の梶島、鳥羽町、東幡豆町。

宅配の有無

主な入手先(産地直)

お問合せ

名称：一般社団法人 西尾市観光協会
住所：〒445-0852 西尾市花ノ木町4丁目64
電話：0563-57-7882
FAX：0563-57-2261

ホームページ：<http://nishiokanko.com/>

