

家康公みやげ

家康公の持つ数々の逸話をモチーフに、各店がアイデアを凝らした和洋菓子のほか、当時の名前そのままの和菓子や古い歴史を持つ食材も。

葵出世ロール「いざ天下取り」

西尾産の抹茶が味わいのアクセントに

自慢のあんバタークリームをふわふわの生地で巻いたロールケーキ。自家製クリームに、粒あんと柔らかな栗が絶妙にマッチしている。



●豊川:こざかいとら 0533-72-2390 ●愛知県豊川市伊奈町緑地26-207 9:30~19:00 ●火(臨時休業あり)

●松平清康が伊那城主本多家の家紋「立葵」を気に入り、徳川家の「三つ葉葵」発祥になったという話に由来。



開運貫木

家康公を守った総門の貫木をモチーフに

刻んだ栗入りのこしあんを包んだパイ。大樹寺にいた怪力の僧が総門の貫木を振り回して織田軍から家康公を助けたという話が残る。

●岡崎:旭軒元道本店 0564-22-0414 ●愛知県岡崎市康生通東1-2 9:00~18:00 ●不定

濱納豆

家康公が常食するほど愛した発酵食品

元々は、寺の台所である納所で作られたことから「納豆」と言われ、保存・栄養食として広まったとされる。戦国時代には寺を本陣にした武將たちに好まれ、時に家康公は常食するほど愛したと言われている。



濱納豆 (國松本店)

●浜松:大福寺 053-525-0278 ●豊橋:國松本店 0532-52-5252

銭取



小豆餅



三方ヶ原での敗走の逸話に因む

粒あんを包んだ黒蜜風味の餅ときな粉がよく合う「小豆餅」と、黄身あんとバターとの風味が良い小判型の和風マドレーヌ「銭取」。三方ヶ原の戦いで敗走中の家康公が空腹のあまりに食べた小豆餅と、その代金を払わずに追手から逃げたのを、店の老婆が追いかけて銭を取ったという逸話に因んだ菓子。

●浜松:御菓子司あおい 053-435-3365 ●静岡県浜松市東区有玉北町1593 8:00~20:00 ●不定

最新家康公グルメ

エピソードに因んだものから、自由な発想で開発したのまで。満足度、食感、味わいなどどれも、うれしい驚きがある、最新家康公グルメの数々。

家康鯛天井

ふっくら柔らかな鯛の天ぶらを味わおう

家康公の好物だったとされる鯛の天ぶら。大きめにカットされた国産の天然真鯛の天ぶら2枚をメインに、季節の野菜の天ぶらも盛り込まれており、贅沢な素材の味とボリュームに大満足できる。



●新堀:長福庵食堂(長福設楽原PA下り線) 0536-25-7710 ●愛知県新城市富永住居田33-3 7:00~22:00 ●なし

武将弁当 徳川家康

健康に良い地元の食材をふんだんに味わえる

滋養強壮に良いうなぎと静岡産の小鯛がメインのちらしずし。國松本店の濱納豆や桜エビなど地元の食材がふんだんに盛り込まれる。



※イベント時のみの販売のため、問い合わせは合資会社 壺屋弁当部 0532-31-1131まで。

長篠合戦ソフト

口の中が合戦状態になりクセになるパチパチ食感

パチパチと弾ける食感のトッピングを使い、長篠・設楽原の戦いを表現したユニークなスイーツ。あっさりとして滑らかな牛乳ソフトクリームも美味。

●新堀:長福庵食堂(長福設楽原PA下り線) 0536-25-7710 ●愛知県新城市富永住居田33-3 11:00~19:00 ●なし

イエヤスノツルギ

和の魅力を詰め込んだ家康公スイーツ

黒蜜ゼリー、鹿の子餅、きな粉などの素材を使い、抹茶を練り込んだモチモチのクレープ生地でも和を表現。天下を取った家康公の刀の形のクッキーのトッピングもあるので、写真映えも。

●岡崎:TERAKADO COFFEE(テラカドコーヒー) 0564-79-0421 ●愛知県岡崎市松本町42-78 10:00~17:00 ●月



長寿だった家康公の食の特徴

- ①粗食を好む
- ②旬の食べ物を好む
- ③温かい食べ物を好む

「長寿こそ勝ち残りの源」と健康に気を配っていた家康公。生涯食べ続けたという味噌や麦飯は質素に見えても実は良質な栄養源であり、暑熱暴食などで不調を来さないようにしつづ、旬の食材でスタミナをつけていたようだ。

健康&パワーグルメ

旬の味わいを大切にしたパワーフードをはじめ、一生懸命食べ続けたという味噌と麦飯など、家康公にあやかって、健康&パワーグルメを楽しもう。



うなぎ

香ばしいうなぎの蒲焼きは滋養強壮に効果抜群!

脂の乗った身と甘いタレが香ばしく焼かれる旬の旬が食欲をそそる蒲焼き。名産地の浜松では「健康寿命日本一」を支える地元産の旬の食材や料理を「浜松パワーフード」と定義しており、うなぎもそのひとつ。

●浜松:うなぎ料理 あつみ 053-455-1400 ●蒲郡:一松蒲郡本店 0533-68-3955

菜飯田楽

素朴かつ上品な味わいのヘルシー味噌料理

家康公が生涯にわたって食べ続けたという味噌。数ある味噌料理のなかでも、菜飯田楽はとてもヘルシーな食事としておすすめ。刻んだ大根の葉を混ぜ込んだご飯と、焼き上げられた豆腐田楽の組み合わせがよく合う。

●豊橋:きく宗 0532-52-5473 ●岡崎:八千代本店 0564-22-0287 ●豊橋:いちよう 0532-48-4680



写真は『きく宗』



麦飯とろろ

食物繊維豊富な麦飯と、滋養強壮のとろろ

家康公が好んで食べたという麦飯。麦は現代でも生活習慣病の予防効果があるとされる食物繊維の豊富な食材だ。滋養強壮効果のある自然薯などの山芋を合わせる麦飯とろろは、究極のパワー&ヘルシー料理なのかもしれない。

●豊橋:黒やなぎ 0532-53-3343 ●浜松:とろろや佐嶋台本店 053-448-1905

五平餅

昔ながらの味を継ぐ、山里定番の味わい

中部地方の山間部に伝わる味噌を使った郷土料理、五平餅。半濁しにしたうるち米を木串につけて形を整え、甘辛の味噌ダレやくるみダレなどで香ばしく焼き上げる。各店によって味や作り方が異なるので、いろいろと試してみてもいい。

※奥三河を中心に道の駅、飲食店など多数あり。



2 今の世で味わいたい、家康公のグルメとみやげ

家康公の食の特徴を捉えた現代で味わう健康&パワーグルメ。家康公をモチーフに趣向を凝らした家康公グルメ。数々のエピソードに因んだアイデア商品や定番商品などの家康公みやげが揃う。

三河・遠州 美食! 家康街道