東三河観光ガイド

# とよはし ほの国

2023.AUTUMN 秋

特集1
召しませ！
東三河の徳川ごはん

特集2
とよはしまちあるき
×豊橋まちゼミ

発行 一般社団法人 豊橋観光コンベンション協会
TEL0532-54-1484 http://www.honokuni.or.jp/toyohashi
〒440-0075愛知県豊橋市花田町石塚42-1［豊橋商工会議所8F］
■協力／一般社団法人ほの国東三河観光ビューロー

# 召しませ！東三河の徳川ごはん

戦国の乱世を生き抜き、長期政権を樹立した徳川家康。
健康で75歳という長寿を全うできたのも、
食事に気を使っていたことが大きな要因と言われています。
そんな家康公を支えた"徳川ごはん"、
おひざ元の東三河で味わってみてはいかが？

豊橋

安久美神戸神明社監修
腰掛の松 家康弁当
3,500円
※3日前までの要予約

## 家康公と松が織り成す歴史をお膝元の老舗が味で再現。

13歳の家康公が松の根元に腰掛けて鬼祭を見物したと伝わる安久美神戸神明社。この神明社では天下を制し大願成就させた家康公ゆかりの松に願いを託す「願掛けの松」の神事も行われることもあり、松にまつわる逸話を織り込んだお弁当が登場。鬼祭前に宮司や神役が食す潔斎食の"あさりご飯"を取り入れた特別なお弁当です。 ■割烹旅館 松米 Tel.0532-52-5058 豊橋市八町通2-46

## 滋養強壮に良いとろろを食して生涯現役！

栄養価が高いとろろは家康公が好んだ食材。ご飯にかけたとろろ汁はビタミンも豊富で長寿を支えた最強の健康食だったのです。

家康セット1,280円

■大正庵
Tel.0532-52-5638
愛知県豊橋市南松山町121-2

豊橋

## 健康に気を使い"常に温かいものを食す！"

「冷たいものは胃腸に悪い」と考え温かいものを好んだ家康公。温かいうどんも好物のひとつで、消化吸収を考え麺が柔らかくなるまで煮込ませたとか。三河名物の「にかけうどん」なら家康公から太鼓判が押されるはず！

■めん処 清水庵
Tel.0532-25-4556 豊橋市大清水町姫田54

征夷大将うどん1,100円

豊橋

家康御膳 800円

田舎うどん（ふるさと） 600円

於大御膳 700円

## 家康公はもちろん、重臣酒井家故郷の味まで網羅した徳川づくし。

家康公の重臣、酒井忠次の本家庄内藩（山形県）の漬物「ぜんご漬」が取り囲むのは、好物「濱納豆」と豊橋産のうずら卵で再現した"葵の紋"。忠次が家康公をお守りする様子を表現している「お守り丼」、稚鮎、若鮎と成長するたびに名が変わるアユも出世魚ととらえ家康公になぞらえた徳川づくしの味わいです。

■花屋うどん
Tel.0532-48-1102
豊橋市西幸町古並44-1

家康御膳 3,000円 ※10/1～12/31の期間限定。できれば予約を。

蒲郡

## グルメだった家康公も相好を崩す豪華膳。

栄養価の高い食材を好んでいた家康公にちなんだ御膳にはイワシあり、とろろあり、鶏肉ありと盛りだくさん。八丁味噌ダレで食べるなすには、ワサビ風味の"葵焼"の鯛が乗り、家康公ならきっと大喜びされるはず。

■ホテル竹島 日本料理 常磐
Tel.0533-69-1256 愛知県蒲郡市竹島町1-6

徳川家康公好みの末広がり八寸
※2種類の宿泊プランに付帯する創作料理

## 料理名も縁起が良い家康公の好物尽くし！

徳川家康公が好んだと言われる食材を集めて現代風にアレンジ。初夢に見ると良いと言われる"一富士二鷹三茄子"のなすもその一つ。鯖（きす）も「喜」という字がつくため、縁起物として好んで食していたと伝えられています。

■ホテル龍城
Tel.0533-57-5111 蒲郡市西浦町大山25

豊橋

家康天下取りうどん980円

## 趣味の鷹狩りで獲った好物の鳥肉も元気の源。

キジやカモなどの鳥肉を好んだ家康公は鷹狩りで得た獲物を焼き鳥や鳥鍋にしてよく食べとか。そんな鳥肉をこれも好物の天ぷらにしてうどんの上へ。また水戸光圀公が日本で最初に食したと言われる中華麺との相盛りもおすすめ！

家康素好み（にこみ）うどん
1,050円

徳川73（なみ）セット
1,580円

■ナザレうどん豊橋本店
Tel.0532-61-0530
豊橋市仲ノ町80-1

## 家康公が常食するほど愛した大豆の発酵食品。

伊良湖モーニングビュッフェ

田原

大豆を粒のまま熟成発酵させた"濱納豆"は日本が誇る伝統の健康食・保存食。家康公もその独特の風味を愛したひとりで、常に食していたと言われています。ここでは濱納豆が提供されており、おかゆやお茶づけと共に味わうことができます。

■休暇村 伊良湖
Tel.0531-35-6411
田原市中山町大松上1

## 江戸に行ってからも取り寄せ食した故郷三河の八丁味噌。

家康公の食生活で欠かせなかったのが豆味噌。家康公は出身地である岡崎の八丁味噌を"焼きみそ"にして麦飯のおかずにしていたとか。そんな味噌を豆富に合わせた田楽は豆味噌特有の香ばしさが特徴。好物の鯛の天ぷらが乗った天下人丼は生涯食べていた麦飯ととろろで作られています。

徳川御膳
家康物語
2,800円

天下人丼
1,800円

豊橋

■いちょう 中野町本店
Tel.0532-48-4680
豊橋市中野町字平北80

# とよはし まちあるき

**豊橋まちゼミとは**

わが街を盛り上げようと「まちゼミ」を通じて豊橋駅周辺の商店まが協力し合って取り組んでいる共同体です。

とよはしまちあるき×豊橋まちゼミ

## まちあるきしながら 知識が広がる“ゼミあるき”

**10月6日[金]** 13時・豊橋観光案内所集合（現地解散）

◆定員15名（最少催行人数3名）
◆ツアー申込先＝（一社）豊橋観光コンベンション協会
TEL.0532-54-1484

参加無料

今回の「とよはしまちあるき」は「豊橋まちゼミ」とのコラボ企画。
駅前エリアの事業者・店主さんが講師となって、
お店の特徴や専門知識、プロのコツなどを披露してくれます。
当事者ならではのこだわりを聞けばまちの見方が変わるかも!?

私たち ボランティアガイドが ご案内します

毎月第3金曜日は「とよはしまちあるき」の日!!

ボランティアガイドと行く **とよはし まちあるきツアー!**

10月20日[金]　豊橋駅西コース
11月17日[金]　豊橋広小路コース
12月15日[金]　豊橋老舗・甘味処めぐり

※詳細は豊橋観光コンベンション協会まで

**10月21日[土]・22日[日]は豊橋まつり吉田城ガイドツアーも開催!**

---

### 焼肉 ひさ萬

**これぞ、肉のエンターテイメント!**

去年の8月オープンの新店舗、ここでしか食べられない「毛毬タン」や、焼肉屋が作る絶品「ローストビーフ」など、ひさ萬ならではのメニューが豊富!上記メニューは予約必須メニュー。詳しくはInstagramで確認を。

Tel.0532-35-7770
■豊橋市松葉町1-104

### 日本料理 藤さわ ロワジールホテル豊橋

**食材が持つ風味や特徴を活かした日本料理が味わえる**

落ち着いた雰囲気に包まれた「日本料理藤さわ」。四季折々の食材が持つ風味や特徴を生かし、料理長がひとつひとつ、丁寧に工夫を凝らして作り上げる日本料理。料理を通して四季を感じられるお店で、大切な人と贅沢なひと時を過ごしてみてはいかがですか。

Tel.0532-47-6200
■豊橋市藤沢町141
ロワジールホテル豊橋1階

### 鰻夏（夏目商店）

**鰻夏（まんか）オープン!「豊橋うなぎ」の新仔**

7月14日に夏目商店の直売所としてオープンしたうなぎ専門店。シラスから養殖、加工まで「豊橋うなぎ」を一貫生産。皮も身もふっくらと柔らかい豊橋うなぎを熟練の職人が、丁寧に一尾ずつ捌きます。

Tel.0532-31-3315
■豊橋市牟呂町字外神67

### いちょう 中野町本店

**いちょうの味「なめし田楽」を家庭で存分に味わう**

いちょう自慢の「なめし田楽」をはじめ、色鮮やかなテイクアウト約6種類。法事慶事などでのおもてなしや行楽先、家族でのちょっとした会食、各種団体用のお土産など様々なシーンで利用できます。詳しくはホームページを。

Tel.0532-48-4680
■豊橋市中野町字平北80番地

### 和牛ロース焼肉 苑莉（えんれい）

**黒毛和牛ロースが名物の焼肉「苑莉」**

契約業者から仕入れる高品質の名物“A5ランク黒毛和牛ロース”、ヘルシーで上質な赤身、最高級の特選ロースなど豊富なラインナップ。肉は自家製の熟成グレが揉み込まれ、食す時には懐かしいフルーツだれを。生柚子を搾って食べる「葱焼き」もオススメ。個室有。

Tel.0532-52-3331
■豊橋市広小路1-4-3

### 菜めし田楽 きく宗

**自家製豆腐が活きる素朴な味わい**

創業文政年間。こんがり焼いた自家製豆腐に秘伝の味噌をぬった田楽と、細かく刻んだ大根の葉を混ぜ合わせた菜めしは昔から変わらず温もり溢れる味わい。定食1,903円（税込）で江戸時代から伝わる味を楽しめます。

Tel.0532-52-5473
■豊橋市新本町40

### 炭とおでん 広小路でんでん

**焼きながら食す“ちくわ”は極上の味わい**

“豊橋名産”でおなじみのヤマサのちくわ。そのちくわを厳選した鮮魚で作った生のすり身から卓上の炭火で焼きながら味わえるのが直営の本格居酒屋「広小路でんでん」。板長自慢の創作料理と共にお酒がすすみます。駅から徒歩5分も魅力です!

Tel.0532-52-2764
■豊橋市広小路1丁目10
（精文館隣）

### とよはし ホルモン

**創業50年のホルモン卸売業者 直営店**

豊橋の食肉センター内で処理を行う、丸そ酒井食品の直営店。ホルモンの処理、加工、流通、保管、全てを自社内で行うことにより、さばきたての新鮮な国産の牛豚ホルモンをリーズナブルに味わうことができます。

Tel.0532-75-8378
■豊橋市蔵口町6丁目47-1
第1蔵ロハイム101

### Chinese Dining 謝謝 駅前店

**ライブ感あるオープンキッチンが魅力**

平日限定のランチは322通りもお楽しみいただけます♪ディナーは四川料理の定番、四川麻婆豆腐・エビのチリソース・チンジャオロースなどをお好みのお酒とともに満喫ください。（個室完備／15～55名様迄 店舗貸切／80名様～）

Tel.0532-55-6226
■豊橋市駅前大通1-135
ココラアベニュー1F

### 玉川うどん 広小路本店

**老舗ならではのうどん・そばを堪能**

創業明治42年。厳選された粉の持ち味を十二分に活かしたうどん・そばは老舗ならではの味わい。新鮮な魚とお肉料理が楽しめるおすすめのCコース（3,650円）は〆をミニ豊橋カレーうどんにすると益々充実の内容に。大好評、名物豊橋カレーうどんは1,050円～で、数々のトッピングあり。

Tel.0532-52-5415
■豊橋市広小路1丁目13

### うなぎ 丸よ

**創業140余年の鰻料理専門店**

老舗の味を守り、技に磨きをかけて“うなぎ一筋”。丸よのうなぎは、ふくよかで繊細な味が自慢で、厳選した鰻を秘伝のタレでじっくりと焼き上げています。「べっぴん」という言葉の語源の店としてTV・新聞で紹介もされている丸よ。うなぎ定食・丼は2,783円（税込）～、各種取り揃えています。

Tel.0532-52-4987
■豊橋市札木町50

### ホテルアソシア豊橋1F レストラン ロジェール

**東京・西麻布の銘店「アルポルト」片岡 護シェフ監修**

9・10月のロジェールでは、西麻布「アルポルト」のオーナーシェフでイタリア料理ブームの先駆者である片岡護シェフが監修した「秋のイタリアンブッフェ」を開催。ピザやパスタをはじめ、シェフこだわりの冷・温菜メニューやドルチェを楽しめます。

Tel.0532-57-1036
■豊橋市花田町西宿

### 寿司料理 大木屋鮨

**穴子握りの香ばしい味わいが人気**

創業明治40年、渥美半島や三河湾など新鮮な海の幸をはじめ、厳選したネタで握る味わいに定評がある老舗。表面をパリッとあぶった穴子の鮨は特に人気で、2,100円の穴子握り4貫と海鮮丼セットはおすすめです。ランチ限定で穴子4貫と海鮮丼1,100円、上鮨定食1,100円、鮨定食700円もあります。

Tel.0532-52-6415
■豊橋市新本町45

### 和洋菓子司 入河屋 豊橋湊町店

**ファーストクラス機内食に採用された銘菓詰め合わせ**

創業明治十八年。「豊橋とのご縁は時を同じくして創業した山藤さんの砂糖を大八車に乗せ、本坂峠を越えて運んでいたころに遡ります」と語る和洋菓子司。その縁から今年で138年、確かな味わいはファーストクラス機内食にも採用されています。

Tel.0532-57-7772
■豊橋市湊町136

### 美食倶楽部

**創業1922年 伝統の竹かご製法で作る三河つくだ煮専門店**

美食倶楽部は三河つくだ煮専門店として、工場直売店ならではの出来立てのつくだ煮やお使い物としても最適なつくだ煮ギフトを販売。冬は佐奈川で釣れたハゼを使った甘露煮など、歳時記に欠かせないつくだ煮も販売されています。

Tel.0532-31-0301
■豊橋市梅薮町字折地2-1

### ランチカフェ ゆうゆう人

**手作り感満載の日替りランチを堪能!**

日本料理みなとを本店とする、各種弁当・パーティー料理にも対応しているカフェ。商工会議所内での食事、各種弁当、パーティーや宴会の時の利用におすすめです。日替りランチ880円。

Tel.0532-52-2220
■豊橋市花田町字石塚42-1
豊橋商工会会議所B1F

### 加根一 落合一郎商店

**“ほっこりと体にやさしく、おいしい佃煮”を作る老舗**

創業から100年余り、代々の当主と職人たちが工夫を重ね、技を磨き、その製法を伝承してきた佃煮づくり。地元産の原料を使った佃煮、無添加の佃煮、減塩の佃煮、やさしい味や懐かしい味の佃煮など常時60種類を超える作りたての佃煮が揃っています。

Tel.0532-31-2165
■豊橋市羽根井町31-2

### 豊橋の葡萄でつくったワイン（シュタイン）

**上品な味が魅力!豊橋の葡萄から生まれたワイン**

柿・梨・ぶどう等の生産が盛んな豊橋市石巻地区。2015年から試作が重ねられ、ついに誕生したのが石巻平野町産小野田町産ケベルネソーヴィニヨン100%の赤ワイン、シャルドネ100%の白ワインとスパークリングワイン。是非飲み比べてみてはいかがですか。詳しくはHPを。

Tel.0532-54-8280
東海エステート株式会社
■豊橋市下地町字門48

### 完和萬染株式会社

**染物屋の手作りトートバッグ**

明治35年創業の老舗染物屋さん。帆前掛やのぼり、のれんなどが作られています。最近のおすすめは豊橋産の前掛生地を使ったリバーシブルトートや、刺子の生地で作ったトートバッグ。オリジナルも作ってもらえるので興味のある人は問い合わせを。

Tel.0532-54-3131
■豊橋市中柴町67

### 株式会社リーフ

**世界中に一つでも多くの笑顔を…**

“一人ひとりの大切な思いを、その人に伝わり胡蝶蘭に乗せて届けること”を使命としているリーフ。胡蝶蘭の花ことばのように、依頼者の元に“幸せが飛んでくる”よう努めながら、地産地消を基本に産地と消費者を結ぶ懸け橋となってくれます。

Tel.0532-29-1588
■豊橋市細谷町
字小袋松173番地

### 木之花庵（このはなあん）

**仏様とのご縁を結ぶ、世界で一つの開運招福 護身体お守り®**

永年にわたり位牌彫師として人とのご縁、仏様とのご縁をつないできた技術を活かし、護身体お守りの木札に3つの祈願、名前、生年月日を彫って指定の寺院で精入れ。カード型タイプなので財布やスマホケース、名刺入れに収まり、生涯持つことができます。

Tel.080-3282-5651
■豊橋市多米中町二丁目26-8

### アクアの湯DALI ホテルシーパレスリゾート内

**ゆったりくつろぐリゾートホテルの大浴場**

バリ島のインテリアに囲まれたナノウォーターの人工温泉は、美容・健康を意識したリゾートホテルならではの癒し空間。炭酸風呂やラジウム風呂など多彩なお風呂も魅力的。日常を少し離れ、ゆったりと心と体のメンテナンスを楽しむことができます。

Tel.0532-32-8811
■豊橋市神野新田町ミノ割1-3

### 普門寺

**紅葉の名所 切り絵御朱印発祥の寺**

「豊橋のもみじ寺」と呼ばれ、愛知県では最も遅くまで紅葉を楽しめます。特に仁王門裏にある“名残もみじ”は境内で一番遅く色付く紅葉として有名です。高野山の縁起物「宝来」を模して先代住職が朱印紙を手切りする切り絵御朱印を授与しています。

Tel.0532-41-4500
■豊橋市菱谷町ナベ山下7番地

### 東三河モーニング街道

**東三河のモーニング文化発展を目指し12年目!!**

今回で第12回を数えるモーニング街道スタンプラリー。地元の食材を使い、独自の喫茶文化の中で発展してきた東三河のモーニング。この全国屈指のモーニング文化の伝承と発展のために、今年も11月から開催予定。多数の新規加盟店を募集中。

Tel.090-9464-7111
株式会社Lirem内
■豊橋市花田町中郷92-11

### 吉田花祭り

**鮮やかなピンク色の花飾りが5月のまちを彩る!**

鬼祭、豊橋祇園祭とともに「吉田の三大祭」とされていた「吉田花祭り」。江戸時代からの歴史があるものの豊橋空襲などで途絶えていたのが2015年に復活。見た目も華やかな“勝花”をつけて練り歩く姿はまちなかの賑わい創出に一役買っています。

Tel.090-3480-0423
■豊橋市広小路3丁目82

### 豊橋信用金庫

**地域のコミュニティバンク**

大正10年の創業以来、地域で愛され続けた豊橋信用金庫。「豊橋信用金庫SDGs宣言」のもと、地域社会の課題解決に向けた取組みや、経営基盤の拡充、経営体質の強化を実践中。今後も地域に欠かせない金融機関としての役割を担ってくれています。

Tel.0532-52-0321
■豊橋市小畷町579番地