

東三河には四季折々の魅力がいっぱい！



東三河観光情報紙  
**とよはし  
ほの国**  
2-0-2-1 夏 Summer

豊橋発。季節ごとにほの国東三河の「今」をお届けするガイドブック！

東三河のご当地 レトルトカレー | 豊橋まちなあるき のんびりパーク歩いてみよう



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/愛知県東三河広域観光協議会



1冊 540円

**豊橋** 豊橋愛が詰まったカレーで“食べるわくわくを世界中に”  
**豊橋チキンカレー**

豊橋産の鶏肉、トマト、キャベツ、うずらの卵を使ったカレー。野菜から出る水分を利用し、水を極力使わずに作ってあるため、野菜や鶏肉の旨味がギュッと凝縮されているのが特徴です。さらに「これがレトルト!?」との声も多いというのがゴロゴロと入った具材の大きさ。豊橋アクティビティでもあるサーフィンやサイクリングをイメージしたポップなパッケージも注目です。

三共食品株式会社  
■豊橋市老津町字後田25-1 ■TEL0120-93-2309  
■<https://sankyofoods.co.jp>

**開発ストーリー**  
豊橋は様々な食材の宝庫なので、試行錯誤を重ねたのは使用する具材から。結果的に絞り込んだ食材も複数にわたるため、収穫の最盛期が異なる部分をいかに調整するか苦労しました。  
■代表取締役社長 中村俊之さん



**田原** A5ランク 特選黒毛和牛使用の贅沢感がたまらない!  
**伊良湖黒牛。カレー**

渥美半島はもともと良質の黒毛和牛を育てる肥育農家が多い地域。特にA5ランク級の牛を育てる技術には定評があります。そんな地域でブランド牛として誕生した「伊良湖黒牛」。旨みの強いすね肉を贅沢に使い、道の駅田原めつくんはうすにある、特産品を使用しオリジナル商品を開発する施設の「めつくんもぐもぐ工房」とのコラボ企画第1弾で誕生した伊良湖黒牛カレーです。

**開発ストーリー**  
こだわりの肉でもカレーに合う部位、この肉に合うスパイス、と細かなところまで試行錯誤して、完成までに半年以上。肉のおいしさが違うと好評です。

道の駅田原めつくんはうす  
■田原市東赤石5丁目74番地  
■TEL.0531-23-2525



1冊 800円

**豊橋** フレンチの総料理長が手掛けたブランド牛使用のカレー  
**牛三河カレー**

生後約10ヶ月から飼料の5%に地元の酒蔵岡谷醸造の銘酒「蓬莱泉」の酒かすを混ぜて育てた「源氏和牛」。そのブランド牛をホテルアークリッシュ豊橋の総料理長が贅沢なカレーに仕上げました。肉質の良さを生かした極上の味わいはワインとの相性もぴったり。将棋の「第61期王位戦七番勝負第一局」での“勝負めし”としても注目を集めたカレーです。

豊市 (TOYOICHI)  
■豊橋市駅前大通一丁目135番地  
ココアベニュー2階  
■TEL.0532-54-3911

**開発ストーリー**  
源氏和牛は育てるためにかなり手間がかかるため、流通量が極端に少ない貴重なブランド牛。自慢の口どけの良さをぜひお楽しみください。  
■ホテルアークリッシュ豊橋 総料理長 今里武さん



1冊 680円

**綾楽** 塊をひと噛みするごとにブランド牛の旨味が広がる!  
**たけうち牧場の段戸牛カレー**

奥三河に広がる段戸山高原。その清らかな水と閑静な環境で育った、たけうち牧場のブランド牛「段戸牛」がゴロゴロと入った特製カレーです。肉の大きな塊をひと噛みすると、カレーのスパイスにも負けない旨みかふわっと広がり後を引くおいしさ。開発に時間をかけただけあって、10年以上経てもなお人気の落ちない味わいが魅力です。

段戸山高原 たけうち牧場  
■北設楽郡設楽町西納庫字駒ヶ原69-3  
■TEL.0536-65-0437(ばんじゃーる駒ヶ原)  
■<http://teleco.jp/takeuchi/>

**開発ストーリー**  
レトルトにするのと味が微妙に変わることもあり、納得できる味を作るため2年近く試作を重ねました。決め手となったのが“カツオ出汁”。段戸牛との相性抜群でようやく完成となりました。  
■代表 竹内通王さん

**新城** 全ての素材が地元産。じっくりと煮込んだ自慢の味わい  
**つくで手作り村のハヤシライスソース**

冷涼な作手高原で採れた完熟りんかトマトを使用したハヤシライスソース。材料はすべて地元産で手作り。手間ひまかけて丁寧に煮込まれています。トマトの程よい酸味と、ふんだんに使用した牛肉とうま味のハーモニーが抜群!作手で採れた米、ミネアサヒ(日本穀物検定協会2020年産米食味ランキングで特A獲得)と一緒に食べてみてください。

**開発ストーリー**  
作手高原の完熟りんかトマト、野菜、牛肉をじっくり煮込んだ濃厚な味わいは、オムライスやハンバーグ、コロッケなどのソースとしてもお楽しみいただけます。



道の駅つくで手作り村  
■新城市作手清島ナガミ10-2  
■TEL.0536-37-2772



1冊 450円

**豊橋** トマトの旨味・酸味・コクとスパイスのバランスが絶妙  
**スパイス トマトカレー**

全国に名立たる農業王国、豊橋。冬でも日当たりがよく、温暖な気候に恵まれた豊橋産のトマトは旨みがたっぷり。その「旨味」「酸味」「コク」のバランスが取れたトマトを3倍濃縮トマトピューレにし、スパイスを掛け合わせることでスパイストマトカレーが誕生しました。辛いもの好きにはたまらない大人のカレーです。

株式会社スマイル・リンク  
■豊橋市西小瀬野1丁目2-6  
■TEL.0532-62-9615  
■<http://www.egao-tsunagu.com/index.html>

**蒲郡** 蒲郡だからこそできた魚系カレー。パッケージも魅力!  
**メヒカリー**

栄養価が高く、うま味成分たっぷりの深海魚メヒカリーを使った「メヒカリー」。きっかけは地元の水産高校との共同開発品であるメヒカリーの魚醤の存在。料理にコクを出すこの魚醤をカレーに使ってみては、と蒲郡の竹島水族館館長も監修に加わりメヒカリーのキーマカレーが誕生。日本で数少ない深海底引き網船をとめてよい港があるからこそできたカレーです。

有限会社まんてん。  
■豊橋市神野新田町字ノ割40-1  
■0532-33-2461  
■<https://www.manten-ff.com>

**田原** 吸い込まれそうな竹炭の漆黒と豚肉のダシが醸すカレー  
**KUROCURRY**  
宵間の誘惑、田原ポークカレー

若手養豚農家や食肉関連業者などでつくる“三河ト豚極め隊”を立ち上げた代表の鈴木さんの「田原ポークで勝負してみたい」との思いで開発したカレー。塊肉よりもうま味が溶け出して味わいが深くなることを狙い、挽肉を使っているのがポイント。隠し味に柿ペーストを使い、スパイスの香りが立つ味わいはピリッと中辛です。

**開発ストーリー**  
黒いカレーにするため、イカ墨や焦がした小麦粉など様々な素材で試行を重ね、竹炭を使うことに。炭には整腸作用やデトックス効果が期待できるので、特に女性の方に食べていただきたいですね。  
■代表取締役 鈴木美仁さん

株式会社G・ファーム  
■田原市田原町ニノ丸4-1 ■TEL.0531-22-1129  
■<https://tahirapork.jp/76114/>

1冊 630円