

とよはしまちあるき



市街地からほど近く、貴重な自然と気軽に接することができる葦毛湿原。今秋にも国の天然記念物になる予定の湿原をガイドさんと一緒に歩いてみませんか。

10月8日(金)15日(金)小雨決行
12時・豊橋観光案内所集合(豊橋駅構内) ◆参加料810円(交通費)

ボランティアガイドと行く 葦毛湿原散策!

私たちが案内します

1 葦毛湿原
葦毛湿原といえば「シラタマホシクサ」。夏の終わりと秋にかけて、すっと伸びた茎の先にポンポンのような小さな花をつけます。群生しているので見つけやすい!

2 駒止の桜
源頼朝が上洛するとき、桜の木に馬を止めて休んだと言われているのが「頼朝公駒止之桜」の碑がある場所。かつての大木の桜は枯れ、現在は碑だけが残っています。ここから数百メートル離れたところにある「鞍掛神社」は、その昔「米山大明神」「鞍馬大明神」と言われていましたが、頼朝が乗馬してきた馬の鞍を奉納したことからこの名がついたそうです。

3 鞍掛神社

中央広場

シラタマホシクサ
サワギキョウ
サワシロギク
ミミカキグサ
カメバチソウ

葦毛湿原といえば「シラタマホシクサ」。夏の終わりと秋にかけて、すっと伸びた茎の先にポンポンのような小さな花をつけます。群生しているので見つけやすい!

50cmから100cmほどの高さで、きれいな紫色の花を咲かせますが、毒性の強い植物。9月下旬から10月中旬まで観察できます。

別名をバイカソウとも言うように、その姿は梅の花のよう。晩秋に観察できる植物です。

名前の通り、茎に葉がない耳かきに似た小さな花で、その大きさはかんで目を覆うくらいと見つけられないほど。

夏から秋にかけて比較的長く観察することができます。花びらが白いため見つけやすいものの、この花びらは後に薄い紫色へと変化します。



- 当日コース
- 豊橋観光案内所(豊橋駅構内) バス約30分(410円)
 - 岩崎・葦毛湿原バス停 徒歩約5分
 - 1. 葦毛湿原(約1時間) 徒歩約15分
 - 2. 駒止の桜 徒歩約3分
 - 3. 鞍掛神社 目の前
 - 駒止バス停 バス約10分(220円)
 - 赤岩口 路面電車約25分(180円)
 - 豊橋駅 16:00頃到着予定
 - ツアー申込先 豊橋観光コンベンション協会 ☎0532-54-184
 - 豊橋駅前 岩崎・葦毛湿原 片道410円

エコにお得に豊鉄バスで行こう!

- 豊鉄バス普通回数乗車券(約9%割引) 2,200円分の組合せ回数券を2,000円で販売!
- 豊鉄バス買物回数乗車券(約31%割引) 平日10:00~16:00降車時と土日祝の終日利用可能。2,900円分の組合せ回数券を2,000円で販売!
- 豊鉄バス定期券をお持ちの方 「券面表示区間外」で、バスにご乗車の場合土日祝日限定で定期券提示+100円で乗車可能。*高速バス、会員制バスを除く

11月のツアー情報! ボランティアガイドと行く文化財巡り

11月19(金)20(土)
13:00~ 先着15名
市内線運賃実費
ツアー申し込み先 一般社団法人 豊橋観光コンベンション協会 TEL.0532-54-184

秋葉山常夜灯
安久美神戸神社
豊橋市公会堂
吉田神社

有限会社 鳥市精肉店

創業90年の精肉店。各種精肉は勿論、イチ押しは「あいち鴨」!
全国の高級レストランを始め、某航空会社ファーストクラス機内食やG20晩餐会のメニューにも採用された実績のある「あいち鴨」。愛情を込めてこだわりの飼育方で育てたあいち鴨は臭みやえぐみがなく、確かな味と品質です。是非一度お試しください。

☎0532-52-3754
■豊橋市東小田原町26-1

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。

☎0532-52-5473
■豊橋市新本町40

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生かした日本料理が味わえる
落ち着いた雰囲気にも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、大切な人と贅沢な時を過ごすみてはいかがでしょうか。

☎0532-47-6200
■豊橋市藤沢町141
ロワジールホテル豊橋1階

Chinese Dining 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通りも楽しめます。ただけです。デザイ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好みのお酒とともに満喫ください。(個室完備/15~55名様 様店 店舗貸切/80名様~)

☎0532-55-6226
■豊橋駅前大通1-135
ココアエニュー1F

豊橋信用金庫

令和3年11月で創立100周年!
地域で愛され、大正10年の創業から今年で創立100周年を迎える豊橋信用金庫。「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り組みや、経営基盤の拡充、経営体制の強化を実践中。今後も地域金融機関として地域に欠かせない金融機関として役割を担ってまいります。

☎0532-52-0321
■豊橋市小塚町579番地

東三河モーニング街道

モーニング文化発展を目指し10年目!
今回で第10回を数えるモーニング街道スタンプラリー。農産物など地元の味を生かし、独特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、10月上旬開催予定。アニバーサリーイヤーとして豪華景品、イベントも開催予定されています。

☎0532-52-2281
■中村青果株式会社内
■豊橋市下五井町神田19-1

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!

☎0532-52-2764
■豊橋市広小路1丁目10
(精文館隣)

割烹 一平

旬の味覚 天然虎河豚に舌鼓
創業92年。三河の新鮮な海・山の幸を料理長が京の技で仕上げる割烹懐石。日本一の漁獲量を誇る天然虎河豚が楽しめるのは10月から。買、型にこだわって仕入れた河豚は格別の味わい。名酒やワイン、焼酎なども豊富に揃っています。

☎0532-52-4426
■豊橋市松葉町2-29

寿司料理 大木屋鮎

穴子握りの香ばしい味わいが人気
創業明治40年。瀬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鮎は特に人気で、2,100円の穴子握り4貫と海鮮丼セットはおすすめ。ランチ限定で穴子4貫と海鮮丼1,100円、上座定食1,100円、刺定食700円もあります。

☎0532-52-6415
■豊橋市新本町45

PLAZA INN 豊橋

アクセス便利な街中でも静か!
豊橋駅東口から徒歩約10分、路面電車「札木」駅から徒歩約2分と便利なロケーションにありながら、周囲の静かな環境も魅力。お手頃な価格でビジネスはもちろん、観光の宿泊にもお気軽にご利用することができます。

☎0532-54-5550
■豊橋市札木町66-1

ジェラートサンタ

素材の味ととことんこだわった手づくりジェラート
東三河の旬な食材を使用した、新鮮・安心・美味しいジェラートづくりをしています。素材の味にとことんこだわったヘルシーなジェラートをお楽しみいただけます!! テイクアウト用カップもご用意がございます。

☎0532-48-3444
■豊橋市曙町宇南松原5-1

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2,475円(税込)〜、各種取り揃えています。

☎0532-52-4987
■豊橋市札木町50

三河赤鶏おいでん

新鮮な三河赤鶏を網焼きや水炊きで!
肉質が柔らかく絶妙な食感とコクがある鮮度の良い三河赤鶏を、網焼きの鶏焼肉や鶏ガラを一昼夜炊いた濃厚な白濁スープが決め手の水炊きで楽しむことができます。

☎0532-52-8866
■豊橋駅前大通1丁目4

いちよう中野町本店

郷土料理・なめし田楽の風味を存分に味わう
1984年創業、開店以来郷土料理・なめし田楽にこだわり続けて37年目。大根の葉をオリジナルのレシピで仕上げた「なめし」と、三河八丁味噌を使った味噌ダレをたっぷり塗った「豆腐田楽」の絶妙なハーモニーが楽しめます。

☎0532-48-4680
■豊橋市中野町字平北80番地

MEGAドン・キホーテ 豊橋店

驚安の殿堂! ワクワクドキドキ♪お宝探し!!
「ドンドン、ドンキョー トドンキョー テート」でお馴染み、便利なのから意外なものまでオリジナルのレシポで仕上げた「なめし」と、三河八丁味噌を使った味噌ダレをたっぷり塗った「豆腐田楽」の絶妙なハーモニーが楽しめます。

☎0570-078-221
■豊橋市藤沢町141

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づ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けています。

☎0532-41-4500
■豊橋市豊谷町ナベ山下7番地

日本料理 レストラン 文福

お弁当も登場! 四季折々の素材を堪能する日本料理
数々の板場で修業を重ね、フレンチにも精通する店主が旬な素材を駆使した料理は、訪れるたびに異なる味が楽しめるものばかり。そんな美味しさを自宅や会社で堪能できるお弁当も登場。月に一度、季節や行事に合わせて料理レシピを公開する美食の会も好評です。

☎0532-26-7227
■豊橋市柱二番町57

加根一 落合一郎商店

“ほっけりと体にやさしく、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。

☎0532-31-2165
■豊橋市羽根井町31-2

福井酒造

伝統の技と地元素材にこだわる老舗
創業以来100年以上にわたり地元産の米と地下105mを流れる天竜川の伏流水にこだわりの酒造りを行う老舗酒造。四海水夢吟香は、地元石巻山の麓で育った米を使った自慢のお酒。酒見学もできるので詳細は確認してください。

☎0532-45-5227
■豊橋市中浜町214

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。

☎0532-54-3131
■豊橋市中栄町67