

とよはしまちあるき

3月14日(火)～4月9日(日)
この時期の吉田城内は桜が満開で春爛漫！吉田城をテーマにしたイベントや吉田城検定3月26日のみ、スタンプラリーなど、お城マニアや歴史マニアにも楽しめる内容がいっぱい！



吉田城見どころガイド

3/25(土) 26(日) 4/1(土) 2(日)
吉田城を知り尽くしたボランティアガイドが上記日程で吉田城の見どころをご案内！
(参加費無料・予約不要)



- 吉田城鉄櫓内**
鉄櫓は中に入って見学できるので、豊橋(吉田城)の歴史を学ぶことができます。
- 腰曲輪入り舟遺構前**
豊川側の防御として造られた曲輪(くるわ)。堂々たる石垣と艶やかな桜の対比が見事！
- 吉田城最古の石垣**
池田照政期のものと云われる吉田城最古の石垣。令和2年12月に発見されました。
- 総延長1km以上の土塁**
城守りの要の土塁。吉田城に現存する土塁は全国屈指の規模を誇る貴重な遺構です。
- 南多門千貫櫓台の石垣**
城内でも最大級の高さとなる南多門の石垣。その規模は鉄櫓と並ぶスケール！

ボランティアガイドと行く春のとよはしまちあるきツアー!

毎月第3金曜日は「とよはしまちあるき」の日!!

ガイドさんの説明にも「へえ〜!」がいっぱい。普段見慣れている場所でも「その気になって」見てみると、違う姿が発見できるかも!

- 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

2023年 3/17(土) 豊橋老舗 甘味処めぐり

古い歴史を持つ豊橋のまちには、由緒ある老舗があちこちに点在! 歩き疲れたら、甘いものを頂きながらひと休み。

- 豊橋駅
- 豊橋本店
- 久通
- ヤマサちくわ
- 濱金魚町本店
- 魚市場跡
- 丸文岩瀬商店
- なめし田菜
- 大正軒本店
- 若松園本店
- 岩井芳文堂
- 絹与
- 本の豊川堂

2023年 4/21(土) 豊橋駅西コース

由緒ある神社や地元の人から長く愛されている店が点在する豊橋駅西側エリア。明治から令和までの時代の移り変わりを実感できます。

- 豊橋駅
- 豊橋鉄道唱歌石碑
- 綿田橋りょう
- 栄泉の跡
- 伊勢屋商店
- 浄徳院
- 地蔵堂
- 羽田八幡宮

2023年 5/19(土) 豊橋広小路コース

飲食店が賑やかに並ぶ豊橋駅東側には多くの名刹があり、喧騒の中落ち着いた雰囲気でのんびり過ごせます。

- 豊橋駅
- 安藤動物園跡
- 陶師十や
- 世界の名系アトリエマルエス
- 理容タレント TAKATSU
- バルパッシュ
- 吉田新座落跡
- 白山比咩神社
- 吉田天満宮
- 竹上豆腐店
- オーテ万年書店跡

豊橋観光コンベンション協会 会員情報

ほの国 掲示板

この季節、選りすぐりのお店のおすすめや押し情報、地域ならではのイベントなど、旬の耳よりネタをご紹介します。観光の道標にしてみてください。

このアイコンのあるお店は徳川家康ゆかりのメニューや商品があります

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、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脂は特に人気で、2,100円の穴子握り4貫と海鮮丼セットはおすすです。ランチ限定で穴子4貫と海鮮丼1,100円、上断定食1,100円、断定食700円もあります。

△0532-52-6415
■豊橋市新本町45

加根一 落合一郎商店

地元特産原料を使ったこだわりの無添加佃煮が絶品! 豊橋産うずら卵の黒糖黒酢煮、伊良湖産あおさの佃煮、三河ポークのしぐれ煮など、他では手に入りにくい地元特産の原料を使用。無添加、減塩の、美味しく、体にやさしい佃煮が豊富に揃っています。

△0532-31-2165
■豊橋市羽根井町31-2

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。帆布掛やのぼり、のれんなどが作られています。最近のおすめは豊橋産の前掛生地を使ったパーシブルトートや、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
■豊橋市中柴町67

いちよう 中野町本店

家康公ゆかりの食材を「なめし田菜」で存分に味わう。家康公の好んで食べた食材がいちようのメニューで蘇る「焼きおにぎり」に始まり、好物の八丁味噌、天ぷら、とろろ、そして若い頃から晩年まで一貫して食したとされる麦飯。料理と共に出世の道を歩んだ家康公を感じてください。

△0532-48-4680
■豊橋市中野町字平北80番地

Chinese Dining 謝野駅前店

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お好みのお酒とともに満喫ください。(個室完備 / 15〜55名様 定食 店舗貸切 / 80名様)

△0532-55-6226
■豊橋駅前大通1-135 ココアベニュー1F

ホルモン焼き 苑莉(えんれい)

自家製タレと味わう通好みのホルモンは専門店ならではの! 丁寧に下処理された新鮮なホルモンから、黒毛和牛のタン・ハラミなどの希少部位まで圧倒的な品揃え。特に黒毛和牛のホルモンやワルテ、コリコリなどにはたまらない魅力のラインナップ。熟成された自家製タレと一緒に楽しめます。全席換気扇完備。個室有。

△0532-52-3331
■豊橋市広小路1-4-3

豊橋トウクトウク

普通自動車免許でOK! 東三河の自然を満喫しよう! 東南アジア発祥の三輪自動車「トウクトク」。見た目の可愛さでインスタ映え間違いなし! 心地よい風を味わいながらのドライブにぴったりなので、田原のロングビーチや新城の自然を満喫する非日常体験を友達や家族と楽しんでみては? 1時間からOK。

△090-2610-9977
■豊橋市清須町字堂西108

國松本店

家康も菌活していた!? 「國松本店の濱納豆」創業140年、吉田城のほりにある吉利 悟真寺に伝わる製法で濱納豆を作り続ける國松本店。濱納豆には生麹の6.6倍抗酸化作用があるとされ、「徳川家康公も喜んで召した」という記録もあり、健康な毎日のため家康公にあやかってみてはいかが?

△0532-52-5252
■本社 / 豊橋市船町125 店舗 / 豊橋市船町120

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!

△0532-52-2764
■豊橋市広小路1丁目10 (精文館隣)

日本料理 藤さわわ ロワジュールホテル豊橋

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包まれた「日本料理藤さわわ」。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るお店で、大切な人と貴賓なひと時を過ごしてみたいかですか。

△0532-47-6200
■豊橋市藤沢町141 ロワジュールホテル豊橋1階

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! 「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豊橋空襲などで途絶えていたのが2015年に復活。華やかな「勝花」をつけて練り歩く渡御行列はコロナ禍で中止されましたが、今年「疾病退散」の願いを込め再開されます。ぜひ足を運んでみて!

△090-3480-0423
■豊橋市広小路3丁目82

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コース(3,650円)は、メをミニ豊橋カレーうどんにするとのび々充実の内容に。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。

△0532-52-5415
■豊橋市広小路1丁目13

ホテルアジア豊橋1F レストラン ロジエール

地元生産者を応援! 春のご馳走よくばりマルシェ。和洋中の多彩な料理に加え、地元豊橋の生産者が心を込めて作った野菜や産地にごこだわった食材が美味しい料理になり提供されます。豊橋の美味をお腹いっぱい食べて、地元生産者を応援してみたいか? 詳しくは公式ホームページ。

△0532-57-1036
■豊橋市花田町西宿

ボンとらや 本店

豊橋といえば「ピレーネ」。創業1950年、豊橋市を中心に多くの店舗を持つ和・洋菓子店。卵たっぷりふわふわスポンジにココのある生クリームが入った「ピレーネ」は、一日に3,000個販売される看板商品。北海道産大豆を使うこだわりで素材と伝統の味を楽しませてくれる「初代寅蔵どらやき」は、絶品です。

△0532-31-6116
■豊橋市羽田町66

東三河モーニング街道

モーニング文化 発展を目指し11年目! 今年で第11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、10月より開催中。多数の新規加盟店を募集中。

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

菜めし田菜きく宗

自家製豆腐が活躍する 素材な味わい。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菜と、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

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2,673円(税込)〜、各種取り揃えています。

△0532-52-4987
■豊橋市札木町50

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。「豊橋のご縁」を時を同じくして創業した山藤さんの砂糖糖を大八車に乗せ、本坂峠を越えて運んでいたころに選ります」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。

△0532-57-7772
■豊橋市湊町136

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まいります。

△0532-52-0321
■豊橋市小坂町579番地