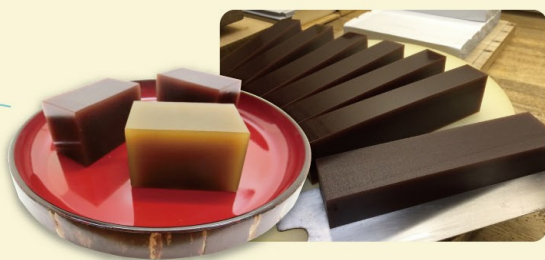


とよはしまちあるき



10 御菓子所絹与
1734年(享保19年)創業。こだわりの原料と代々伝わる伝統の製あん技術で作る羊かんは、八代將軍徳川吉宗の時代から現代まで、吉田藩、茶人、皇室、神社仏閣で使われていた深みのある味わいが魅力です。

いろいろな見どころに溢れた豊橋のまちは、まだまだ知られていないポイントがいっぱい。豊橋市魚町界隈には、豊橋を代表する百年以上続く老舗が数多くあり名物やお土産探しにはぴったり。お買い物を楽しみながらまちあるき！

6月16日[金] 13時・豊橋観光案内所集合(現地解散)
参加無料 ◆ 定員15名(最小催行人数3名)
ツアー申込先
豊橋観光コンベンション協会 TEL.0532-54-1484

豊橋老舗 甘味処めぐり

ボランティアガイドと行く

4 濱金商店魚町本店

創業1874年。三河湾・遠州灘・浜名湖からの豊かな恵みを活かした三河つくだ煮の老舗。秘伝の味でじっくりと炊き上げたあさりやちりめん、はぜのつくだ煮など、豊かな食卓に欠かせない“箸休め”が揃っています。



2 ヤマサちくわ 魚町本店
創業1827年。豊橋名物のちくわをはじめ、かまぼこ、はんぺんなど練り製品を扱う専門店。定番のちくわだけでなく、直営のおでん専門店が作るおでんや、四季折々の味わいを取り入れた季節商品も人気があります。



7 大正軒本店
創業1876年。だんご、ぜんざいなどを扱う餅菓子店。自動だんご焼き機が回転しながら焼き上げるみたらし団子は、三河特有の甘辛いタレが魅力です。店舗奥にはできたての味を楽しめる甘味処もあるので散策中の休憩にもおすすめ。

8 若松園本店

創業江戸の和菓子店。季節感あふれる生菓子だけでなく、文豪・井上靖の小説「しろばんば」に登場する日向夏入りの「黄色いゼリー」の爽やかな味わいも人気。素朴な味わいの「ゆたかおこし」は昭和天皇に献上されていました。



ボランティアガイド 募集中!!

私たちと一緒に、豊橋の新しい旅の楽しみ方を案内しませんか。
■お問合せ
豊橋観光コンベンション協会
0532-54-1484

ボランティアガイドと行く豊橋老舗・甘味処めぐりコース

- 1 久遠チョコレート
- 2 ヤマサちくわ魚町本店
- 3 魚市場跡
- 4 濱金商店魚町本店
- 5 丸文岩瀬商店
- 6 なめし田楽きく宗
- 7 大正軒本店
- 8 若松園本店
- 9 岩井芳文堂
- 10 御菓子所絹与
- 11 本の豊川堂

豊橋駅

豊橋駅



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。

日本料理「藤さわ」ロワジュールホテル豊橋



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は「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すにはいかがですか。

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

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コース(3,650円)はメ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

豊橋の葡萄でつくったワイン(シユタイン)



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パベルソーヴィニオン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

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
■豊橋市梅森町字折地2-1

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た高品質の名物「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。肉は自家製の熟成ダレが採み込まれ、食す時には懐かしいフルーツだれを。生柚子汁などを搾って食べる「葱焼き」もオススメ。個室有。

Tel.0532-52-3331
■豊橋市広小路1-4-3

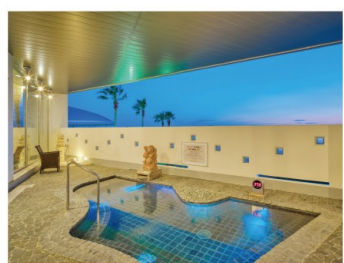
Chinese Dining 謝謝駅前店



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・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 / 15~35名様 店舗貸切 / 80名様)

Tel.0532-55-6226
■豊橋市駅前大通1-135
ココアペニュー1F

アクアパル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
パル島のインテリアに囲まれたナ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

いちよう 中野町本店



夏限定! なめしとうなぎをひつまぶしで存分に味わう
そのまいうなぎの味を楽しむ一膳目。自然薯・薬味を入れて味わう二膳目。薬味とおだしをかけて堪能する三膳目。食べ進むにつれて、3つそれぞれに異なる味わいを楽しめるおすすめメニューです。

Tel.0532-48-4680
■豊橋市中野町字平北80番地

ホテルアンシア豊橋1F レストラン ロジエール



三河食材を贅沢に味わう肉&海の幸グルメが満載!
豊かな大地と三河湾の恵みに溢れる三河はまさに食材の宝庫! 肉や魚、野菜など地域が誇る食材に料理人が腕ふるったバリエーション豊富なメニューをbuffetで楽しめます。6~7月は田原のメロンスイーツフェアも同時開催!

Tel.0532-57-1036
■豊橋市花田町西宿

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ます。丸よ。うなぎ定食・丼は2,673円(税込)〜、各種取り揃えています。

Tel.0532-52-4987
■豊橋市札木町50

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「トウクトウク」。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。

Tel.090-2610-9977
■豊橋市清須町字堂西108

お亀堂



奇跡的? 偶然生まれた「とろけるわらび餅」
箸で持ち上げると、こぼれ落ちるほど「とろ〜ん」とろける食感。最高級の国産わらび粉を使用して、重ねた試作は数百回。菓子職人が理想としてきた「ぶるぶるを保持する」わらび餅の製造に成功した一品です。

Tel.0120-300-334
■豊橋市南小池町164番地

ボンとらや本店



豊橋といえば「ピレエ」
創業1950年、豊橋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アのある生クリームが入った「ピレエ」は、一日に3,000個販売される看板商品。北海道産小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」、絶品です。

Tel.0532-31-6116
■豊橋市羽田町66

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、渚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鰻は特に人気で、2,100円の穴子握り貫と海鮮丼7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、上刺定食1,100円、刺定食700円もあります。

Tel.0532-52-6415
■豊橋市新本町45

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。

Tel.0532-52-0321
■豊橋市小町町579番地

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。こがりが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
(精工館隣)

加根一 落合一郎商店



健康に気を使うグルメ世代へ店頭で選んで贈り物に!
地元産原料を使った体にやさしい、本当においしい無添加の佃煮作り力を入れている加根一。愛知産うなぎの山椒煮・豊橋産うなぎの黒糖黒酢煮・三河ポークしぐれ煮など、健康に気を使うグルメ世代へのギフトとしても大好評です。

Tel.0532-31-2165
■豊橋市羽根井町31-2

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」とされている「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