

ええじゃないか豊橋まつり

徳川ごはん

次郎柿

東三河観光ガイド

# とよはし ほの国

2023.AUTUMN

特集1  
召しませ!  
東三河の徳川ごはん

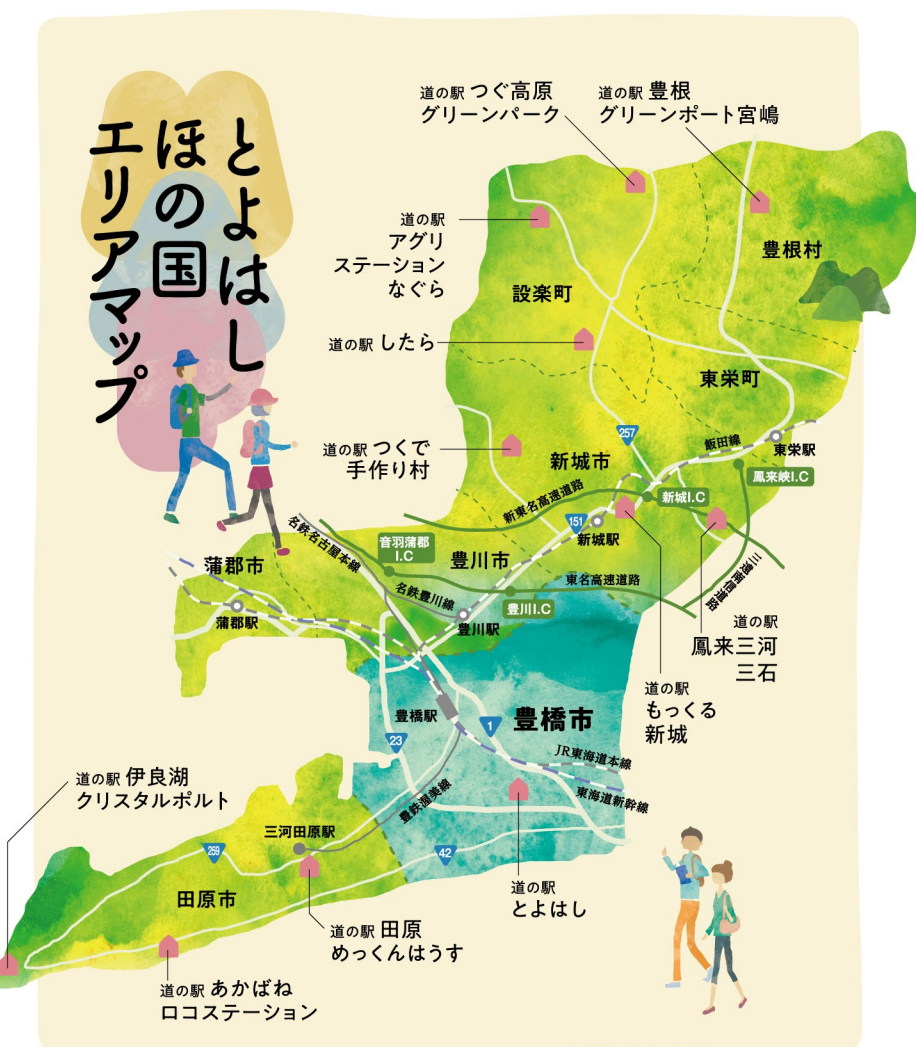
特集2  
とよはしまちあるき  
×豊橋まちゼミ

安久美神戸  
神明社

うどん

田楽

てんぷら



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

ほの国



**豊橋**

家康公と松が織り成す歴史をお膝元の老舗が味で再現。

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

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。鬼祭前に官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。

■大正庵  
Tel.0532-52-5638  
愛知県豊橋市南松山町121-2

**豊橋**

家康セット1,280円

**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 豊橋市大清水町畑田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

■花屋うどん  
Tel.0532-48-1102  
豊橋市西幸町古並44-1

**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「お守り井」、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。

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で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 常盤  
Tel.0533-69-1256 愛知県蒲郡市竹島町1-6

東三河の徳川ごはん

召しませ

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でしょうか?

**蒲郡**

徳川家康公好みの末広がりの8寸 ※2種類の宿泊プランに付帯する創作料理

徳川家康公好みの末広がりの8寸 ※2種類の宿泊プランに付帯する創作料理

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。鱧(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 蒲郡市西蒲町大山25

**豊橋**

徳川御膳 家康物語 2,800円

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

**豊橋**

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るとか。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!

家康天下取りうどん980円

家康煮好み(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

**田原**

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 ヒュッフェ

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

**豊橋**

江戸に行って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だけたとか。そんな味噌を豆腐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井は生涯食べていた麦飯ととろろで作られています。

天下人井 1,800円

徳川御膳 家康物語 2,800円

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