

# とよはしまちあるき

とよはしまちあるき×豊橋まちゼミ  
まちあるきしながら  
知識が広がる“ゼミあるき”

**10月6日[金]** 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

**参加無料**

今回の「とよはしまちあるき」は「豊橋まちゼミ」とのコラボ企画。駅前エリアの事業者・店主さんが講師となって、お店の特徴や専門知識、プロのコツなどを披露してくれます。当事者ならではのこだわりを聞けばまちの見方が変わるかも!

**豊橋まちゼミとは**  
わが街を盛り上げよう!「まちゼミ」を通じて豊橋駅周辺の店主さんが協力して取り組んでいる共同体です。

**豊橋駅**

- 杉浦薬局
- トライアルビレッジ
- あきえ日本語教室
- 菜葉菜お片付け
- まちなか図書館
- café & gateaux knohd

私たちボランティアガイドがご案内します

毎月第3金曜日は「とよはしまちあるき」の日!!

**ボランティアガイドと行くとよはしまちあるきツアー!**

- 10月20日[金] 豊橋駅西コース
- 11月17日[金] 豊橋広小路コース
- 12月15日[金] 豊橋老舗・甘味処めぐり

※詳細は豊橋観光コンベンション協会まで

**10月21日[土]・22日[日]は豊橋まつり吉田城ガイドツアーも開催!**

## 焼肉 ひさ萬



これぞ、肉のエンターテイメント!  
去年の8月オープンの新店舗、ここでしか食べられない「毛氈タン」や、焼肉屋が作る絶品「ローストビーフ」など、ひさ萬ならではのメニューが豊富!上記メニューは予約必須メニュー。詳しくはInstagramで確認を。

Tel.0532-35-7770  
■豊橋市松葉町1-104

## 日本料理 藤さわろワヅールホテル豊橋



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包まれた「日本料理藤さわろ」。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

## 鰻夏(夏目商店)



鰻夏(まんか)オープン!  
「豊橋うなぎ」の新仔  
7月14日に夏目商店の直売所としてオープンしたうなぎ専門店。シラスから養殖、加工まで「豊橋うなぎ」を一貫生産。皮も身もふっくらと柔らかい豊橋うなぎを熟練の職人が、丁寧に一尾ずつ捌きます。

Tel.0532-31-3315  
■豊橋市牟呂町字外神7

## いちよう 中野町本店



いちようの味「なめし田楽」を家庭で存分に味わおう  
いちよう自慢の「なめし田楽」をはじめ、色鮮やかなテイクアウトが6種類。法事慶事などのおもてなしや行楽先、家族でのちょっとした会食、各種団体用の土産など様々なシーンで利用できます。詳しくはホームページを。

Tel.0532-48-4680  
■豊橋市中野町字平北80番地

## 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る高品質の名物「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。肉は自家製の熟成グリルが採り込まれ、食す時には懐かしいフルーツだれを、生柚子を搾って食べる「葱焼き」もオススメ。個室有。

Tel.0532-52-3331  
■豊橋市広小路1-4-3

## うなぎ丸よ



創業140余年の鰻料理専門店  
老舗の味を守り、技に磨きをかけた「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2,783円(税込)〜、各種取り揃えています。

Tel.0532-52-4987  
■豊橋市札木町50

## ホテルアンシア豊橋1F レストラン ロジェール



東京・西麻布の銘店「アルポルト」片岡 護シェフ監修  
9・10月のロジェールでは、西麻布「アルポルト」のオーナーシェフでイタリア料理ブームの先駆者である片岡護シェフが監修した「秋のイタリアンブッフェ」を開催。ピザやパスタをはじめ、シェフこだわりの冷・温菜メニューやドルチェを楽しめます。

Tel.0532-57-1036  
■豊橋市花田町西宿

## 寿司料理 大木屋鮓



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鮓は特に人気で、2,100円の穴子握り4貫と海鮮丼7貫はおすすめ。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。

Tel.0532-52-6415  
■豊橋市新本町45

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

Tel.0532-57-7772  
■豊橋市湊町136

## 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を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  
■豊橋市梅坂町字折地2-1

## ランチカフェ ゆうゆう人



手作り感満載の日替りランチを堪能!  
日本料理みなどを本店とする、各種弁当・パーティー料理にも対応しているカフェ。商工会議所内での食事、各種弁当、パーティーや宴会の時の利用におすすめです。日替りランチ880円。

Tel.0532-52-2220  
■豊橋市花田町字石塚42-1  
豊橋商工会議所B1F

## 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。

Tel.0532-31-2165  
■豊橋市羽根井町31-2

## 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カベルネソーヴィニヨン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しょうか。詳しくはHPを。

Tel.0532-54-8280  
■豊橋市下地町字門48

## 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。

Tel.0532-54-3131  
■豊橋市中袋町67


## 株式会社リーフ



世界中に一つでも多くの笑顔を…  
“一人ひとりの大切な思いを、その人に代わり胡蝶蘭に乗せて届けること”を使命としているリーフ。胡蝶蘭の花ことばのように、依頼者の元に「幸せが飛んでくる」よう努めながら、地産地消を基本に産地と消費者を結ぶ懸け橋となってくれます。

Tel.0532-29-1588  
■豊橋市細谷町  
字小袋松173番地

## 木之花庵(このはなあん)



仏様とのご縁を結ぶ、世界で一つの間運招福護身体お守り®  
永年にわたり位牌彫師として人のご縁、仏様のご縁をつないできた技術を活かし、護身体お守りの木札に3つの折願、名前、生年月日を彫って指定の寺院で精入れ。カード型タイプなので財布やスマホケース、名刺入れに取りま、生涯持つことができます。

Tel.080-3282-5651  
■豊橋市多米中町二丁目26-8

## アクアの湯BALI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  
バリ島のインテリアに開かれたナノオーナーの人工温泉は、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  
■豊橋市神野新町ミノ割1-3

## 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ても紅葉を楽しめます。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御朱印紙を手切りする切り絵御朱印を授与しています。

Tel.0532-41-4500  
■豊橋市雲谷町ナベ山下7番地

## 東三河モーニング街道



東三河のモーニング文化 発展を目指し12年目!!  
今回で第12回を数えるモーニング街道スタンプラリー。地元産の食材を使い、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、今年も11月から開催予定。多数の新規加盟店を募集中。

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

## 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」とされてきた「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」をつけて練り歩く姿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

## 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、経営体制の強化を実践中。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  
■豊橋市小坂町579番地