御菓子司 若松園

黄色いゼリー

1個378円(税込)

創業江戸の豊橋の老舗、若松園。文豪・井上靖氏が自伝小説「しろばんば」で、「言葉でいくら説明しても、説明出来ないほどのおいしさ」と綴った日向夏入りの極上のゼリーがおすすめ。昭和3年に天皇陛下に献上した、ゆたかおこし、袖もよう、ちぎりまんじゅうもご賞味ください。

【本店】
■豊橋市札木町87 ■0532-52-4641
■8:00～18:00 ■水曜定休
【豊橋駅カルミア店】
■0532-53-2472 ■9:00～21:00

御菓子所 絹与

羊かん

小豆・宇治・小町
1本1,296円(税込)

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。八代将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た深みのある味わいが魅力です。

■豊橋市呉服町61
■0532-52-4149
■9:00～18:15
■日曜定休

吉田城へ行った帰りに
「豊橋土産」買ってみりん!

吉田城の城下町や旧東海道沿いには豊橋を代表する老舗がいっぱい。豊橋の歴史にちなんだ商品もいっぱい。豊橋の思い出と共にぜひどうぞ。

三河煙火 手筒竹輪

3,510円(税込)

豊橋名産ヤマサのちくわ。豊橋は手筒花火発祥の地と言われており、その手筒花火にちなんだ入れ物が人気。人気商品の詰め合わせが入っています。

【魚町本店】
■豊橋市魚町97
■0532-53-2211
■7:00～20:00
■年中無休
【豊橋駅カルミア店】
■0532-56-6134
■7:00～21:00

ヤマサちくわ

國松本店

濱納豆ミニギフト

715円(税込)

徳川家康が常食していたといわれる「濱納豆」は蒸した大豆に塩、麹菌のみで発酵させた、大注目の「発酵食品」。豊橋の特産品です。捨てるところなしの究極のSDGs食品でもあります。包み紙の裏は濱納豆レシピが紹介されています。

■豊橋市船町120 ■0532-52-5252
■平日=9:00～17:00(土日祝 要問合せ)
■日曜定休
【ギフトキヨスク 豊橋カルミア】
■0532-56-6135■8:00～21:00

濱金商店

つくだ煮屋さんがつくった柿の種【大葉・山椒】

1袋(50g)350円(税込)

濱金のつくだ煮は、焚き上げる煮汁を繰り返し使うことで旨味を増していますが、使用されず余ってしまう煮汁もあるとのこと。美味しい煮汁を有効的にと考え開発されたのが「つくだ煮屋さんがつくった柿の種」。ちりめんの大葉と山椒風味の煮汁で味付けした2種類が楽しめます。

【魚町本店】
■豊橋市魚町91 ■0532-52-4116
■10:00～18:00 ■水曜日曜祝日定休

丸文岩瀬商店

かつぶし屋の踊り子

1箱800円(税込)

老舗かつぶし屋がつくった、ほんのりピリ辛に味付けした風味の良いおせんべい。おやつはもちろんお酒にもぴったりの大人にもうれしい味わいです。

■豊橋市魚町52
■0532-53-4147
■10:30～16:30 ■日曜祝日定休
【ギフトキヨスク 豊橋カルミア】
■0532-56-6135■8:00～21:00

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!

●参加無料 ●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／豊橋観光コンベンション協会 TEL.0532-54-1484

豊橋 水上ビル散策ツアー

2025年 1月17日[金]

牟呂用水の上に建つ「水上ビル」。
約800mに連なるレトロな商店街。
なつかしさと新しさが混在する水上ビルを散策します。

豊橋 広小路 名スポットめぐり

2024年 12月20日[金]

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町を和ませています。

豊橋駅 → 安藤動物園跡 → 陶器十一や → 世界の毛糸アトリエマルエス → 理容ダンディ → 料理道具専門店TAKATSU → フォセッタバルバッシューズ → 吉田新銭座跡 → 白山比咩神社 吉田天満宮 → 竹上豆腐店

豊橋 駅西コース

2025年 2月21日[金]

由緒ある神社や歴史が残る豊橋駅西側エリア。
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 → 絹田橋りょう → 栄泉の跡 → 御茶屋坂 → 浄慈院地蔵堂 → 羽田八幡宮

訪問先、順番は変更される場合もあります。

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
お店のおすすめや一押し情報、
地域ならではのイベントなど、
旬の耳よりネタをご紹介。
観光の道標に
してみてください。

シミュレーションゴルフ豊橋 realize

ブース代のみ!室内で
いつでも気軽にゴルフを満喫!

年会費・登録料一切不要!Cafe併設。朝は低価格設定&トーストドリンク付き。夜はワンドリンク付き(除外ブース有り)。ワンコインブース有り!!弾道測定や実在有名コースをラウンド可能。服装自由、天候に左右されずパーソナルスペースで練習OK!

Tel.0532-26-5503
■豊橋市東脇4-20-7

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
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」。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してみてはいかがですか。

Tel.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♪ディ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名様迄 店舗貸切／80名様～)

Tel.0532-55-6226
■豊橋市駅前大通1-135
ココラアベニュー1F

20's BAR IROHA

創業39年目(1986.6.20.)
洋酒房愛好家の癒し酒場(36席)

東三河地産地消大葉モヒートや世界のBIRDYシェーカー使用の豊橋産いちご&次郎柿カクテル、王道マティーニ、誕生石カクテル、東三河唯二アイルランド産樽生ギネスとカレーアラビアータパスタいかがですか?Netflix某ドラマ内シングルモルトスコッチウィスキー12年、18年物等ございます。「新店舗ile17ケ月目」突入!

Tel.0532-52-0568
■豊橋市松葉町1-5
誠屋ビル3階

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
(精文館隣)

豊橋名産ヤマサちくわ直営ねりや花でん

とよはし"味噌おでん"定食で舌鼓

豊橋名産ヤマサちくわ直営レストラン「ねりや花でん」。自慢の味噌おでんや定食、伊良湖直送の新鮮なお刺身をはじめ特産品の料理をご賞味ください。また、ここでしか味わえない焼酎や豊橋・東海地方の日本酒も取り揃えています。お仕事あとの「ちょい呑みセット」もお楽しみください。

Tel.0532-26-8180
■豊橋市花田町西宿
豊橋駅ビル「カルミア」1階

いちょう 中野町本店

なめしと味噌の風味が心に語る…
「好きです。なめし田楽」

渥美半島の直営農家から仕入れた新鮮な大根の葉を使ったあっさり「なめし」と香り豊かな八丁味噌ダレが自慢の「田楽」の絶妙なハーモニーを楽しめます。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

しゃぶしゃぶ葱しゃぶ屋

希少な黒毛和牛特選ロースや
みかわもち豚を白ネギ・九条ネギでさっぱり。

こだわりの本枯鰹節で出汁をとり、希少な黒毛和牛特選ロースや旨味溢れるみかわもち豚を使った名物「葱しゃぶ」は、シャキシャキ葱とのマリアージュが魅力。4名～8名用の落ち着きのある個室や24名までのお座敷個室などがあり、最大50名までの宴会が可能。

Tel.0532-21-9559
■豊橋市松葉町1丁目14(1F)

レストラン ロジェール ホテルアソシア豊橋

カジュアルな雰囲気で
多彩な料理を楽しめる

広々とした明るい店内で気軽にご利用いただけるブッフェレストラン。地元で採れる野菜や果物などの食材を使った多彩な料理を楽しめます。ご家族や友人、会社の集まりなど様々なシーンで利用できます。

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る丸よ。うなぎ定食・丼は2,893円(税込)～、各種取り揃えています。

Tel.0532-52-4987
■豊橋市札木町50

加根一 落合一郎商店

家族団らん、迎春の食卓に
特選おせち詰合せ

串えびや田作、栗入り黒豆、本はぜ甘露煮など、伝統の味わいが8種入って4,050円(税込・送料別途)。あとは、好みの食材を詰めればお正月の準備が整います。食べきりサイズなので、少人数家族にもぴったり!注文締切12/13、店頭渡しのほか、個別宅配もあります。

Tel.0532-31-2165
■豊橋市羽根井町31-2

三共食品株式会社

『食べる"わくわく"を世界中に』
お届けします!

豊橋市で採れた新鮮な食材(鶏肉、トマト、キャベツ、うずらの卵)をたっぷり使用して作った『豊橋チキンカレー』。凝縮した野菜の旨味、鶏肉の旨味が絶妙なバランスです。その他、様々な商品を取り揃えております。

Tel.0532-23-2361
■豊橋市老津町字後田25-1

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。「豊橋と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遡ります」と語る和洋菓子司。その縁から今年で139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

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13年目!!

今回で第13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、今年も11月から来年3月末まで開催。次回の新規加盟店も募集中。

Tel.0532-52-2281
中村青果株式会社内
■豊橋市下五井町捨田19-1

菜めし田楽 きく宗

一子相伝で守る味。
自家製豆腐が活きる素朴な味わい

創業文化年間。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もり溢れる味わい。定食2,000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

寿司料理 大木屋鮨

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。表面をパリっとあぶった穴子の鰭は特に人気で、2,200円の穴子握り4貫と海鮮丼セットはおすすめです。ランチ限定で穴子4貫と海鮮丼1,200円、上鮨定食1,200円、鮨定食800円もあります。

Tel.0532-52-6415
■豊橋市新本町45

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Cコース(3,800円)は〆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1,100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

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。色々な商品が並んでいます。

Tel.0532-54-3131
■豊橋市中柴町67

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囲まれたナノ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

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、豊橋祇園祭と並び「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の豊橋空襲などで途絶えていたのが2015年に復活。"勝花"をつけて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10年ビジョン」のもと、人・企業・社会のつながりを強化し、地域経済を活性化することをミッションとしています。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くれています。

Tel.0532-52-0321
■豊橋市小畑町579番地

ほの国ストロベリーロード
苺一会スタンプラリー

東三河の美味しい苺をたっぷり召し上がれ。4つのエリア(豊橋・豊川・蒲郡・田原)のお店を回ってスタンプゲット!特賞は各市のペア宿泊券が抽選で当たります。その他にも素敵な特産品が当たります。

■問合せ先
ストロベリーロード苺一会実行委員会
(ほの国東三河観光ビューロー内)
Tel.0532-21-8511