



## ぼく飯

「ぼく」とは棒杭のことで、養鰻場で成長しすぎて出荷できなくなった大きなうなぎを指しています。これをこんがり焼いて刻み、ゴボウと一緒に炊き込んだり、混ぜご飯にして食べる浜名湖周辺の郷土料理です。甘辛く味付けされたうなぎとゴボウの風味がよく合います。養鰻場のまかないとして食べられていたのが広まったと言われています。うなぎ専門店でも提供されるほか、家庭でも手作りされ親しまれています。素朴な味わいが優しく、大人から子どもまで幅広く好まれています。



## とよね チョウザメロイヤルフィッシュ

ロイヤルフィッシュとは、豊根村で養殖されているチョウザメのブランド名。山の天然水で育てたチョウザメの肉を使った寿司、どんぶり、刺身、鍋、肉団子などが村内4か所で提供されています。脂がのっているのに淡泊。鯛とぶぐを合わせたような味わいが魅力です。

豊根村役場地域振興課 TEL:0536-85-1311(代)



## 梅加工品

新城市鳳来地区は愛知県一の梅の産地。芳醇な香りの梅をさまざまな商品に加工しています。定番の梅漬けや梅酒をはじめ、梅アイスや梅ジャム、梅の風味がきいた梅うどんなどが勢ぞろい。「Aコープ新城店」「グリーンセンター」「こんたく長篠」で販売されています。

新城市観光協会 TEL:0536-29-0829



## 東栄チキン

愛知県東三河の豊かな自然の中、おいしい空気ときれいな水で育てられた若鶏を、こくのあるタレにつけ込みました。ニンニク風味の赤みそで味付けしたみそ味と、しょうが風味のしょうゆ味があります。うまみたっぷりなのに後味さっぱり。通信販売でも購入できます。

株式会社東栄チキン  
TEL:0536-76-0638



## 豊橋カレーうどん

豊橋は100年以上の歴史があるうどんの街。おいしいうどんをより楽しく食べていただくと考えられた「豊橋カレーうどん」。器の底からとろろご飯がでてくる驚きの2層構造。テレビでも紹介され、豊橋の地域ブランドとして親しまれています。豊橋市内43店舗で提供中。

豊橋観光コンベンション協会 TEL:0532-54-1484



## 渥美半島どんぶり街道

田原ポーク、あつみ牛、大あさりにしらす、海鮮、トマトなどなど、豊富な渥美半島の食材が、料理人の技とアイデアで、種類いろいろおいしいどんぶりになりました。スタンプラリーも実施され、獲得したスタンプの数に応じてすてきな賞品が必ずもらえます。

渥美半島観光ビューロー TEL:0531-23-3516



## ガマゴリうどん

三河湾は全国有数のあさりの産地。あさりのうまみがギュッと凝縮したおつゆにワカメ、さらに蒲郡の特産食材がトッピングされたご当地うどんが「ガマゴリうどん」。「全国ご当地うどんサミット2017」などで三冠を達成して話題に。現在、蒲郡市内25店舗で提供中。

蒲郡商工会議所 TEL:0533-68-7171

## 五平餅

ご飯をつぶして細長い板ににぎりつけ、火であぶって赤みその甘だれを塗り、さらにこんがり焼上げた郷土料理。赤みそのほか、エゴマやクルミを使ったたれもあります。地域やお店によって、たれの味が異なるのも楽しい。豊川用水水源地の奥三河全域などで食べられます。



syoku wo tanoshimu  
食を楽しむ。

豊川用水の沿線地域には、個性のあるおいしいものがいっぱい！その一部をご紹介します。



## 豊川いなり寿司

身近で親しみやすい名物「豊川いなり寿司」。とよかわブランドに認定され、NPO法人「みんなで豊川市を盛りあげ隊」が地域団体商標を取得。「豊川いなり寿司」として、市内約70店舗で提供しています。昔ながらのものから工夫を凝らしたトッピングがあるものまで多種多様な味わいが揃います。

豊川市観光協会 TEL:0533-89-2206



## 奥三河高原ジビエ

野趣あふれるおいしさで最近注目を集めているジビエ(野生の鳥やけもの肉)。設楽町津具地区にある「奥三河高原ジビエの森」では、奥三河でとれた鹿肉と猪肉を真空・冷凍パックで販売。鹿肉は赤身が多くて柔らかく、猪肉は甘い脂がしっかり乗ってうまみも満点！

奥三河高原ジビエの森 TEL:0536-83-2114