

# 自宅で楽しむ

## お取り寄せ選りすぐり

創業明治44年、老舗が作る  
オーダーメイドの「my塩辛」  
**源馬の塩辛**



伝統製法を守り、カツオ、イカ、タコ、ホタテなど多種多様な塩辛を手作りする老舗。二度漬けならではの濃厚な味が通うらせる。イカの切り方、食塩やワタの量、トッピングなどを選ぶオーダーメイドの「my塩辛」が人気。

**購入するには**

株式会社源馬  
■電話で注文 フリーダイヤル 0120-677-021  
■ネットで注文 <http://www.genma.biz/>  
my塩辛(イカの塩辛、約250g)  
壺入り・ラベル付き3,890円ほか

霧深い渓谷で生まれる味と香り  
渋みと旨味がほどよく調和  
**天竜茶**



天竜川流域の標高100~700mの茶園で育つ天竜茶。朝霧かかる山間地特有の寒暖差が力強い味を生む。摘み取られた生葉は昔ながらの普通煎茶で仕上げ、独特の渋みと旨みを醸し出す。60~70℃の低温で入れると味が引き立つ。

**購入するには**

天竜茶振興協会(JA遠州中央天竜管農センター)へ直接問い合わせください。  
TEL.053-925-4182  
100g500円から  
※インターネット販売はしていません

しっとりまるやかな口溶け  
新感覚のバウムクーヘン  
**治一郎のバウムクーヘン**



天竜杉の山並みをイメージし、一層一層特殊な製法で目を離さずに焼き上げる。菓子職人、村木治一郎が試行錯誤の末に完成させた自信作。濃厚なコクと爽やかな甘み、しっとりとなめらかな口溶けが幸せな気分してくれる。

**購入するには**

株式会社ヤタロ  
■電話で注文 フリーダイヤル 0120-81-5061  
■ネットで注文 <http://www.yataro.com/>  
1ホール(高さ8cm、直径15cm、約650g)1,800円

花の香りが漂うフルーティーな味を  
三ヶ日みかんの産地からお届け

### みかん蜂蜜



三ヶ日みかんの産地が誇る香り高い自然食。5月の花の季節、ミツバチが集めてくる蜜を採取し、三代にわたって受け継ぐ養蜂家の舌で厳しく選別する。純度の高いフルーティーな味、宝石のような琥珀色は贈り物にもぴったり。

**購入するには**

株式会社長坂養蜂場  
■電話で注文 フリーダイヤル 0120-40-1183  
■ネットで注文 <http://www.1183.co.jp>  
430g2,585円、1kg5,355円

手作業で仕込み、1年かけて発酵  
浜松城ゆかりのスローフード

### 浜納豆



北海道産大粒大豆を100%使用した発酵食品。一粒一粒手作業で仕込み、1年かけて発酵させる。浜松市内では学校給食にも登場。日本酒やワインによく合い、お茶漬で食べても美味。一度味わったらクセになるスローフード。

**購入するには**

ヤマヤ醤油有限公司  
■電話で注文 TEL.053-461-0808  
■ネットで注文 <http://www.ymy.co.jp>  
100g360円、200g670円、箱入り(75g)460円、箱入り(75g×2)880円

徳川家康の逸話を和菓子に込めて  
町名に残る天下人ゆかりの名物

### 小豆餅



三方原合戦の帰途、家康が茶店で小豆餅を食べていると、背後に敵の気配。銭も払わず逃げ出したという逸話から生まれた浜松銘菓。「小豆餅」という地名は今も残っている。遠州名物のもちこしを使った皮で粒餡を包んだ大福餅。

**購入するには**

有限会社あおい  
■電話で注文 TEL.053-435-3365(有玉本店)  
■ネットで注文 <http://www.aoikasi.jp/>  
8個入り1,300円、12個入り1,950円、20個入り3,200円

# キトリ保存版! 浜松ご当地グルメ

## —春夏の陣—



**浜松地域ブランド「やらまいか浜松」とは?**

浜松商工会議所が認定する浜松地域ブランド。「挑戦・こだわり」「他地域との差別化」「品質の卓越性」などを基準に厳正な審査を行い、全国に誇る自慢のものを選定している。「やらまいか」は「やってみよう」「やろうよ」という意味の遠州地方の方言。  
<http://yaramaika-h.jp/>

数ある名産「やらまいか浜松」の中から、春から夏におすすめのご当地グルメを紹介。豊かな自然が育んだ海の幸、山の幸、職人が丹精込めてつくるこだわりの味をお試しあれ。

じっくり育てた本物の味

### 浜名湖うなぎ

約120年の歴史を誇る浜名湖うなぎ。長期熟成型養殖で本来の味を引き出し、養殖池まで分かるトレーサビリティや安全検査を徹底。JR浜松駅構内の漁協直営店「丸浜」は出張時のお立ち寄りスポットとして賑わう。



**【問い合わせ】**

浜名湖養魚漁業協同組合  
TEL.053-592-0123 浜松市西区馬郡町2465  
直営店「丸浜」JR浜松駅構内 <http://www.maruhama.or.jp>

**浜松っ子のワンポイントアドバイス**

浜名湖うなぎは身がやわらかく臭みがないのが特長。タレの味も重要で、浜松っ子はひいきの店に通い詰めます。わが家では白焼きをおつまみにして一杯やり、うなぎ(お茶漬)でシメるのが定番です。/うなぎが大好きな松島美貴さん(浜松市浜北区在住・26歳)



### 築地で引っぱりだこの高級ブランド 浜名湖クルマエビ、 浜名湖ドーマン

とろりと甘い浜名湖クルマエビは築地市場で上位の評価を得る高級品。一方、限られた地域にしか生息しない浜名湖ドーマン(ノコギリガザミ)は濃厚な味が魅力。旬はともに6~9月(その年の状況により異なる)。

**【問い合わせ】** 浜名漁業協同組合  
TEL.053-592-2911 浜松市西区舞阪町舞阪2119-19

**浜松っ子のワンポイントアドバイス**

クルマエビは踊り食いが一番。ドーマンは爪が凶暴なので冷蔵庫に入れて動けなくし、蒸して食べます。酒で蒸すと臭みが消えますよ。/浜名湖の幸に詳しい和久田誠二さん(浜松市西区在住・42歳)

写真提供:山本平

素材を厳選、  
もやし付き浜松餃子の元祖

### 石松ぎょうざ

創業昭和28年、先代が屋台で売り出し、戦後の空腹を満たしたのが始まり。もやし付き浜松餃子の元祖だ。遠州麦もち豚など素材を吟味厳選している。ニンニク控えめのやさしい味が幅広い世代に人気。



**【問い合わせ】** 有限会社石松(石松餃子本店)  
TEL.053-586-8522 浜松市浜北区小松2192-1 <http://www.ishimatsu-gyoza.jp>

**浜松っ子のワンポイントアドバイス**

ビールのお供にぴったり。あっさりしているので、20個は軽い頂けます。特製のタレとラー油に、酢と醤油を9対1で入れるのが私流。/餃子は石松と決めている竹田貞義さん(浜松市浜北区在住・68歳)

## 現地で味わう

小柄で色白、美しさは日本一!

### 遠州灘シラス



遠州灘シラスは見た目も美しい色白美人。5~6月、9~10月が旬だ。釜揚げシラス、シラス干しは市内どこでも手に入る。生シラスは5月から8月にかけて舞阪漁港で開催される「えんばい朝市」にて購入可。

**【問い合わせ】** 浜名漁業協同組合 TEL.053-592-2911  
浜松市西区舞阪町舞阪2119-19  
※朝市では8:00より生シラス購入の整理券を配布

**浜松っ子のワンポイントアドバイス**

釜揚げシラスは炊きたてのご飯にのせて食べるのが一番。大根おろしと混ぜて、しょう油をたらし、アツアツのご飯の上へ。これさえあれば、おかずは何もいりません。/朝ごはんは絶対抜かない藤木将人さん(浜松市中区在住・35歳)

身がやわらかく、ふくよかな味わい

### 浜名湖アサリ

海水と真水が混ざった汽水湖である浜名湖はアサリが育つのに絶好の環境。水ぬるむ5月ごろは産卵前にあたり、身がやわらかくて味も格別だ。毎年4~8月には弁天島周辺で潮干狩りが行われる。



**【問い合わせ】** 浜名漁業協同組合 TEL.053-592-2911  
浜松市西区舞阪町舞阪2119-19

**浜松っ子のワンポイントアドバイス**

しばらく水に浸けて砂を吐かせ、アサリの味噌汁に。酒蒸しやバター炒め、ポン酢もおいしいですね。大量にとれたら佃煮にしておくと保存が利きますよ。/料理が趣味の中村麻衣子さん(浜松市南区在住・28歳)