

特集

冬の魅力に迫る!

道の駅とよはし

徹底ガイド



道の駅とよはし
駅長 白井 章雄

5月にオープンした、市内初の道の駅とよはし。10月には早くも来場者100万人を達成し、市内外から多くの方が訪れています。皆さんはもう行きましたか。今回は、おすすめのグルメや冬ならではの体験イベントなどを駅長が紹介。道の駅とよはしの冬の魅力に迫ります!

問合せ 道の駅とよはし (☎21・3500)



駅長やスタッフが畑を耕すところから開始。乾燥させたウズラ卵の殻を土に混ぜ込み、太く、大きく育てます

先月、道の駅とよはしに登場した新名物「うずらいもの壺焼き」。うずらいものは、道の駅に隣接する畑などで栽培したサツマイモで、豊橋産のウズラ卵の殻をまくことで土の通気性を良くし、順調な発育を促しています。また、収穫後に50日以上寝かせてデンプンを糖に変えるため、甘さが強くなります。さらに、これを専用の壺で約2時間じっくり焼くことで、驚くほどトロトロの食感に。土・日曜のみ、数量限定で販売しています。

新名物

うずらいもの
壺焼き 300円
400円程度



壺焼きは試行錯誤の連続。1か月以上に渡る試し焼きの末にトロトロの食感を実現

Delicious!

うずらいもの壺焼きが
食べられるのは、道の
駅とよはしだけです!





いっしょうめし

豊橋牛まぶし 1,380円

西赤沢町にある西村牧場の新ブランド「豊橋牛」を使ったメニュー。そのままの味を楽しんだ後は、お好みの薬味、とろろとウズラ卵をかけて、だしを注いでと、4通りの食べ方で楽しめます。

駅長の
厳選グルメ



いっしょうめし 豊橋牛まぶしおにぎり膳 850円



豊橋牛がたっぷり入ったおにぎりは絶品。豊橋で生まれた奇跡の米「女神のほほえみ」に、牛まぶしのタレがしっかり染み込んでいます。

手頃な価格で豊橋牛が味わえるメニューですよ。



つるあん 道の駅店 肉そば 880円

本店で人気のまかない飯を商品化。最後に温かいつゆと肉をご飯(別売り)にかけると、シメの肉丼が完成!



Yummy!

シメは肉丼に!



ジェラートサンタ 牧場直送 生乳ソフトクリーム 400円

細谷町のやまなつ牧場から生乳を仕入れて作った、こだわりのソフトクリーム。極太クリームで濃厚なミルクの味わいが楽しめます。

*Recommended
gourmets*

オリーブの風 高橋養鶏さんの たまごサラダ 302円

市内の養鶏農家の新鮮な卵で作ったゆで卵を粗めに切り、たっぷり挟んだボリューム満点のコッペパンです。

しっとりとした食感のコッペパンがおいしく、小麦の香りも楽しめます。



ヤマサちくわ 道の駅とよはし店

豊橋産のキャベツや青じそを練り物と合わせたコロッケは、ここだけの限定商品。キャベツのシャキシャキとした食感や青じその風味がクセになります。

キャベツ・青じそコロッケ 各300円(3個入り)

青じそコロッケ



キャベツコロッケ

オリーブの風 季節のフルーツサンド 250~350円程度

道の駅内のあぐりパーク食彩村で仕入れた、旬の果物を使ったサンドイッチ。この冬は草薨いちごの入ったものがおすすめです。





ここでしか買えない限定商品
がたくさんあります。
贈ると、きっと喜ばれますよ。



駅長の
おすすめ土産
ランキング

1位

Recommended
items

カフェオレベース 1,382円

西高師町にある人気コーヒー店のカフェオレベースは、ミルクで割るだけで家庭でマイルドな味わいのカフェオレを楽しめます。おしゃれなデザインが女性に人気で、ちょっとしたお持たせにも最適です。

販売店舗: temiyo



3位

卵かけごはんセット 1,500円

奇跡の米「女神のほほえみ」と卵かけごはん専用の卵・しょうゆの3つのこだわり商品がセットになった、卵かけごはん好きにはたまらない逸品です。

販売店舗: temiyo

2位

スパイストマトカレー 500円

開駅に合わせ、半年かけて開発された高級レトルトカレー。5倍濃縮した豊橋産トマトの甘さと酸味の絶妙なバランスが後を引きまします。まとめ買いする人が続出の人気商品です。

販売店舗: まるっとみかわ



番外編

曜日限定の人気商品

金～日曜日限定



豊橋うずらチーズ ケーキ 250円

市内のケーキ店がウズラ卵をたっぷり使って作った、トロトロ食感のチーズケーキ。

販売店舗: まるっとみかわ

金・土曜日限定

白玉様 400～600円程度 ※季節の果物による

八雲だんごでおなじみの(株)丸八製菓と考案した特製あんみつ。冬はイチゴ入りに。

販売店舗: temiyo



5位

百年のかけら 次郎柿チップス 540円

豊橋で100年以上続く柿農家が、特産の次郎柿を皮ごと揚げたチップス。特別な揚げ方により実現したサクサクの食感と絶妙な甘さで、手が止まりません。

販売店舗: temiyo



4位

コチョウラン 2,500～3,500円程度

市場や花屋を通さずにコチョウランを購入できるのは、日本一の産地ならではの驚くほどお値打ちで、新鮮なものが手に入ります。

販売店舗: 花マルシェ



収穫体験や日替わりのイベントなど
楽しい催しが、たくさんありますよ。



♪
とっておきの
楽しみ方
♪

旬の農産物がいっぱい!

収穫体験

夏はトウモロコシ、秋はサツマイモと、旬の農産物を収穫する体験イベントを開催しています。地元の農家を訪問し、畑やハウスなどを見学したり、農業の苦労や喜びを学んだり、充実した体験に子どもも大人も夢中になります。



採れたては
おいしいね!

ここだけの話が聞ける!?

駅長のガイドツアー

平日には、駅長が施設を案内する無料のガイドツアー(予約制)を開催しています。開駅に至るまでの秘話やあぐりパーク食彩村の出荷者が利用するバックヤードの案内など、道の駅の表も裏も、余すところなく魅力を教えます。



イベントが目白押し!

あぐりパーク食彩村

あぐりパーク食彩村では、マグロの解体ショーや鍋・豚汁の振る舞いなど、楽しいイベントを日替わりで開催しています。毎月第1・3日曜日に行う「ふれあい販売」では、農家から野菜の見分け方や調理方法などを直接聞くこともできます。



さばきます!
豪快に

冬のイベント情報

道の駅とよはし 防災イベント2019

消防音楽隊の演奏やボウサイマンZショーなどを行います。

とき 12/15(日) 10:00~13:00

問合せ 防災危機管理課
(☎51・3116)

HP 70423

農業体験イベント カラフルミニトマトの収穫体験

とき 12/14(土) 10:00~12:00

ところ 小島町のハウス

講師 伊藤充治さん(縹めぐりとまと)

定員 20人(申込順)

料金 500円

その他 ミニトマト1パックの土産あり

申込み 12/13(金)までに道の駅とよはし
(☎21・3500)

シクラメン農家が教える クリスマス寄せ植え

シクラメンの仕立て方を学び、寄せ植えを作ります。

とき 12/22(日) 10:00~11:30、
13:00~14:30

講師 中村優希さん(菜ツ花園)

定員 各20人(申込順)

料金 各3,500円

申込み 12/20(金)までに道の駅とよはし
(☎21・3500)

pick up Event