

# 歴史を刻む浜松餃子の名店

## ここでしか食べられない 手作りの味

フライパンで丸く焼き、真ん中に茹でもやしを付けるスタイルは創業当時から。ニンニク控えて女性でも食べやすい。

「和者も大好き、定番の浜松餃子じゃ!」

「いつもよりリッチな気分じゃ!」

DATA 浜松市中区砂山町356-5 ☎053-455-1700  
 営/11:30~14:30、17:00~21:30(日祝は21:00)  
 ※オーダーストップ各30分前  
<http://mutsugiku.jp/>

### MAP-10 浜松餃子 むつぎく

浜松駅南口を出て徒歩3分の立地にある、浜松餃子の専門店。手作りにこだわり、昭和37年の創業当時から変わらない餃子を提供している。週末ともなれば行列が絶えず、県外から訪れる方も数多い。愛情込めてひとつひとつ手包みされた餃子は、野菜のうま味や甘みに豚肉のコクが加わり、いくつでもさっぱりと食べられる。明日もまた食べたくなる、そんな餃子だ。鶏がらベースのあっさりしたラーメンも人気。



## 旅の楽しみはやっぱりグルメ!

# 一度は食べたい パワーフード

はままつ 出世旅

★ グルメ編 ★

ブランド牛・三ヶ日牛のステーキを 熟練した和の職人が焼き上げる

DATA 浜松市中区砂山町6-1 メイワン7階  
 ☎053-413-1466 営/11:00~22:00(L.O.21:30)  
 休/メイワンに準ずる <http://www.tororoya.com/>

### MAP-11 割烹 みその千とせ店

創業昭和21年、浜松の食文化を牽引してきた老舗の割烹料理店。浜松産にこだわり、契約農家から届く有機無農薬野菜、舞阪港から届く鮮魚などが、料理人の技によって目にも舌にも鮮やかな一皿に昇華する。1階はライブキッチンになっており、大きな鉄板からはお肉の焼ける良い香りが。契約牧場から仕入れる、最上級の三ヶ日牛のステーキは、ぜひ食べて欲しい逸品だ。鉄板焼き・天ぷら・お造り・お寿司が目の前で調理され、出来たてを堪能できるカウンターは特等席。

1 三ヶ日牛のステーキ2,800円は、塩や刻みわさびでシンプルにいただく。  
 2 和の真髄を極めた職人技が光る、数々の料理。旬のお造り盛合せ2,000円、天ぷら盛合せ1,200円。

DATA 天神蔵 浜松酒造株式会社  
 浜松市中区天神町3-57 ☎053-461-6145  
<http://www.tenjingura.com>

### CHECK 地酒もチェック

#### 浜松の地酒「出世城」で開運!

浜松駅から車で約5分の場所に、創業明治4年の地酒の蔵元がある。丹精込めた酒造りが評判で、日本酒、焼酎などを製造している。代表銘柄は「出世城」。地元の飲食店でも楽しめるが、浜松土産としても人気の逸品だ。敷地内には明治創業期の蔵を改装した直売所、地酒処もある。

DATA 天神蔵 浜松酒造株式会社  
 浜松市中区天神町3-57 ☎053-461-6145  
<http://www.tenjingura.com>

### MAP-8 とろろや メイワン店

家康公が好んで食べ、長寿を支えたという健康フードのひとつ「とろろ汁」。浜松駅ビル・メイワン内にあるとろろやは、とろろ汁をはじめとした「和のごはん」が楽しめる。和のこぼれが楽しめる。和のこぼれが楽しめる。和のこぼれが楽しめる。

1 とろろ芋(大和芋・自然薯)と鯖出汁のお味噌汁を大きなすり鉢ですりおろす。繊維質たっぷりで滋養に富んだ山芋は、栄養素がたっぷり詰まっている。  
 2 旬の食材を使ったおかずが毎週変わる、人気の「よりどり膳」1,250円。17:00から10食限定で毎日提供される。※写真はイメージです。

3 「食とは人を良くすると書く。食を通じてお客様に心地良さを提供すること」をモットーに、食べることの喜びを提供する女将・森口さん。  
 4 店内には123個のまねき猫が!お客様からいただいたまねき猫がはじまりで、現在ではとろろやの象徴となっている。店内にいただけで運気が上がる気分。

DATA 浜松市中区砂山町6-1 メイワン7階  
 ☎053-413-1466 営/11:00~22:00(L.O.21:30)  
 休/メイワンに準ずる <http://www.tororoya.com/>

# ドで開運!

徳川家康公にとって試練の時代だった浜松での17年間。それを乗り越え、天下統一が果たせたのは、出世の街 浜松が育んだ食材「浜松パワーフード」を食べていたから!浜松の食の力を存分に味わえば、きっとあなたも開運できるはず。出世街道を散策しながら、お目当てのグルメ店を目指そう。

### MAP-9 遠州男唄 濱松たんと 本店

店内に入ると、浜松まつりでおなじみの凧や、オリジナルソング「遠州男唄 濱松たんと」のBGMが迎えてくれる。そこに漂うのは、この地を愛してやまないオーナーの「浜松愛」。浜松のご当地グルメを、一挙に楽しみたい方にとって、うってつけな酒場だ。浜松人のソウルフードである餃子をはじめ、生産者から直接仕入れる野菜や肉など、とにかく浜松づくめである。パワーみなぎる雰囲気とこだわり料理を堪能しながら「今日も一杯やまいか!」。

※やまいか...静岡県西部の方言で「やろうじやないか」の意味

DATA 浜松市中区田町330-1 マビーセブン1階 ☎053-450-6622  
 営/17:00~翌1:00 休/無休 <http://www.tanto-otabe.com/>  
 ■浜松駅周辺に3店舗を展開  
 [有楽街店] 浜松市中区有楽町318-17 ☎053-458-2511  
 [浜松駅南口店] 浜松市中区砂山町325-4 サ・ゲンズ・ホテル1階 ☎053-458-0777

# 心に染みる「和のごはん」 家康公が愛した「とろろ汁」を食す

「食とは人を良くすると書く。食を通じてお客様に心地良さを提供すること」をモットーに、食べることの喜びを提供する女将・森口さん。店内には123個のまねき猫が!お客様からいただいたまねき猫がはじまりで、現在ではとろろやの象徴となっている。店内にいただけで運気が上がる気分。

DATA 浜松市中区砂山町6-1 メイワン7階  
 ☎053-413-1466 営/11:00~22:00(L.O.21:30)  
 休/メイワンに準ずる <http://www.tororoya.com/>

### CHECK 地酒もチェック

#### 浜松の地酒「出世城」で開運!

浜松駅から車で約5分の場所に、創業明治4年の地酒の蔵元がある。丹精込めた酒造りが評判で、日本酒、焼酎などを製造している。代表銘柄は「出世城」。地元の飲食店でも楽しめるが、浜松土産としても人気の逸品だ。敷地内には明治創業期の蔵を改装した直売所、地酒処もある。

DATA 天神蔵 浜松酒造株式会社  
 浜松市中区天神町3-57 ☎053-461-6145  
<http://www.tenjingura.com>

# 組合直営の老舗店で ふつくら肉厚の 浜名湖うなぎを味わう

## MAP-12 浜名湖うなぎ 丸浜



うな重(竹)2,500円(きも吸・漬物付)。

**DATA** 浜松市中区砂山町322-4 ピックカメラ館  
☎053-454-2032 営/11:00~20:30(L.O. 20:00)  
休/不定休 <http://www.maruhama.or.jp/>

浜松駅から徒歩1分、浜名湖養魚漁業協同組合の直営店『丸浜』。浜名湖うなぎの中でも特に厳選した良質のうなぎを、ベテランの板前が毎朝調理し、確かな味を提供している。よく蒸してから焼き上げた関東風の蒲焼きは肉厚で、脂が乗った逸品。直営店ならではのリーズナブルな値段も魅力的だ。



この匂い、たまらんのう

自然の恵み、しっかり味わうのじゃ



1 浜松駅ビル・メイワン「エキマチ」では、うなぎの白焼、蒲焼、佃煮、お弁当を浜松土産として販売している。  
☎053-457-5123 営/8:00~21:00 休/無休

## 浜松産のオーガニック野菜を 創作中華料理で楽しむ

### MAP-13 野菜中華ダイニング Lee リー



1 季節の野菜が15種類ほど入った「お野菜の2段セイロ蒸し1,000円」。野菜本来のおいしさを味わえる一品だ。いろいろ楽しみたい方はコースがおすすめ(3,000円〜)。2 農業が盛んで、さまざまな野菜が作られる浜松市。見たこともない珍野菜に出会えることも。

**DATA** 浜松市中区元城町218-4 アクセス元城1階  
☎053-458-9272 営/18:00~L.O.23:00 休/月曜、ほか不定休

主役は地元産の新鮮野菜。本当においしい野菜をたくさん食べてもらいたい」という店主の想いから、地元のオーガニックファーム「すずき農園」で作られた有機野菜を主に使用。野菜ソムリエの資格を持つ店主自ら厳選し、中華をベースに、和風、イタリアンなどさまざまなテイストの創作料理を生み出している。味わい豊かな一皿を心ゆくまで堪能したい。

新鮮野菜、ぜひ味わってください!



昔から変わらないリーズナブルな値段がうれしい。中華そばは500円。

## 今宵の締めはやっぱりラーメン! 身体に染みる懐かしい昭和の味

### MAP-14 中華そば みやひろ

口に入れた瞬間ホツとする、昔ながらの中華そば。鶏がらと野菜がベースのスープは、あっさりした中にも深みがあり、飲んだ後の締めにも最高だ。週末の深夜ともなれば、締め一杯を求めて満席状態が続くことも。昭和の時代から愛され続ける中華そばは、浜松人の心を掴んで離さない。自家製餃子や、チャーハンなどのご飯物も評判だ。

「うまくて安くて早い!」がモットーです。



繁華街の中心にある人気店。



**DATA** 浜松市中区肴町316-32 ☎053-458-1339  
営/11:00~翌2:00(金・土曜、祝前日~翌3:00)  
休/無休 <http://www.misono-g.com/>

昔ながらの味なのじゃ

