



防腐剤などは一切使わず、良質なとうもろこしや大豆、自家製のお茶などをブレンドした餌を使用。

### 豚肉料理

ミートレストラン  
とんきい

脂の甘みとうま味に感動！  
生産直売の新鮮なブランド豚

浜名湖畔で養豚業を営む、三和畜産の直営レストラン「とんきい」。安心・安全・おいしいにこだわり、全国でも評判のブランド豚を提供している。オリジナルブランド豚「浜名湖そだち」は、2000年に開催された食肉産業展・銘柄ポーク高感度コンテストで、味覚部門1位に輝いた逸品。やわらかくてまろやかな肉質と高い保湿性の特徴だ。その味わいは、直営レストランで存分に楽しめる。焼肉やしゃぶしゃぶの食べ放題をはじめ、とんテキ、ハンバーグなどの定食まで、豊富なラインナップが魅力。

ロースカツ定食  
(ライス、とん汁、サラダ、小鉢、漬物付き)  
1,000円～(小100g～)

1Fの直売所ではソーセージなどの加工品が購入できる。お土産としても人気だ。

代表の鈴木芳雄さん(写真右)と、次男の雅之さん。製造、加工、販売までを、家族一丸となって行う。



ミートレストラン とんきい  
浜松市北区細江町中川1190-1  
☎053-522-2969  
営/11:00～15:00 17:00～22:00  
水曜定休  
http://www.tonkii.com/

バーベキューは鶏肉や野菜などもセットになっており、ボリュームは満点。



### しいたけ狩り

てんでんゴーしづ川

しいたけ狩り&  
バーベキューで自然を満喫

引佐町の山間部はしいたけ栽培が盛んなエリア。山々に囲まれた自然豊かなキャンプ場「てんでんゴーしづ川」では、しいたけ狩りの体験ができ、その場でバーベキューも楽しめる。ほだ木からしいたけをもぎ取り、七輪で焼いて熱々を召し上がれ。ふっくらした肉厚なしいたけは、香りが良くいくつでも食べられてしまう！森林浴を楽しみながら、旬の味覚を存分に味わおう。

てんでんゴーしづ川  
浜松市北区引佐町波川237-1  
☎053-545-0452  
http://www.tentengo.jp/

くしいたけ狩り&バーベキュー  
期間：12月末まで 料金：一人2,100円  
(野菜・鶏肉、ごはん、味噌汁、デザート付き)  
※ 完全予約制(2名様～、3日前までに要予約)

# 直虎ゆかりの地 美味しいもんめぐり

その土地で作られたものを、その場でいただくことこそ一番の贅沢！豊かな自然と温暖な気候に恵まれた井の国周辺で、おいしい恵みをいただきます。



牧場ソフトクリーム  
300円

### 牧場のソフトクリーム

まきばの直売所  
立岩牧場

牛乳のおいしさを感じる、シンプルな味わい

緑に囲まれた温暖な自然の中で、約80頭の牛を愛情いっぱい育てている立岩牧場。地元で愛されるブランド牛乳「いなさ牛乳」を生産するほか、牧場併設の直売所で、搾りたての牛乳100%のソフトクリームを提供している。新鮮な牛乳を使い、シンプルに仕上げた一品で、スッキリとした甘さが魅力。老若男女問わず評判だ。また、哺乳やバター作りなどの酪農体験もできる。

お土産に！

牧場のとうふ 600円  
絞りとった牛乳で作ったモッツアレラチーズ。酪農家の間では日常的に食べられており、素朴な味わいが魅力。醤油とわさびで素材のおいしさを堪能して。トマトとバジル、オリーブオイルと塩コショウで、イタリアンな一品に！



まきばの直売所 立岩牧場  
浜松市北区引佐町井伊谷3712-18 ☎053-542-1011 営/10:00～15:00頃 不定休



1.「観光牧場ではないため放牧はしていませんが、この地に適したスタイルの酪農を見ていただけますよ」と、笑顔が素敵な立岩さん。「天気の良い休日には子牛が見られますよ」。

◆酪農体験(哺乳、えさやり、バター作り体験)各500円 ※要予約

### きじ料理

きじ亭



捕者はきじが大好物なのじゃ

全国でも珍しい、きじ料理を堪能

澄んだ空気に包まれた引佐町川名の山里は、きじの飼育に適した場所。きじ亭では、大自然の中の養殖場で育てられた安全なきじ肉が楽しめる。脂肪分が少なく、高タンパク、低カロリーのきじ肉だが、その味わいは濃厚。弾力があり食べ応えは十分だ。お鍋、釜飯のほか、きじの刺身やお寿司も提供している。その他、地元の豚肉・牛肉のジンギスカンやとんてきなども人気。

きじ亭  
浜松市北区引佐町奥山1594-22 ☎053-543-0138  
営/11:00～18:00(L.O.17:00) 土日祝～20:00(L.O.19:00) 年中無休  
http://www.kijitei.co.jp/



きじ鍋 2,160円。  
きじ鍋、野菜盛、きじ刺身、うどん、ご飯、漬物のセット。お鍋は、きじのガラを長時間煮込んだ濃厚スープと醤油をブレンドした自家製タレも美味。肉本来の味を楽しんで。



本館最上階に位置する展望浴場。眼下に広がる浜名湖の風景を眺めながらのこ入浴は格別。

「松会席付き宿泊プラン」  
一泊二食付き12,420円～  
(1室2名の場合)

国民宿舎 奥浜名湖  
浜松市北区細江町賀賀1023-1 ☎053-522-1115 http://www.okuhamanako.jp/

### 会席料理

国民宿舎  
奥浜名湖

Check! 井の国周辺で育まれるブランド牛



峯野牛

「霜降りよりも赤み」「うまみ」が自慢の峯野牛。大自然の山林から湧き出るミネラル豊富な天然水を飲み、地元のお米や厳選されたこだわりの飼料を食べ、ゆったりとした環境で育てられている。ほどよい霜降りまで脂がしつこくなく、優しい味わいが特徴。

峯野牧場  
浜松市北区引佐町宿238 ☎053-543-0515  
http://www.mineno-bokujo.com/



三ヶ日牛

みかんの産地として有名な、三ヶ日町のブランド牛。ストレスを与えないように管理されたのどかな環境の中で、のびのびと育てられている。三ヶ日みかんを配合したエサで育った牛は、脂に甘みがありやわらかくジューシー。

JAみっかび  
浜松市北区三ヶ日町三ヶ日885 ☎053-525-1011  
http://www.ja-shizuoka.or.jp/mikkabi/