

# 勝負おやつメニュー①

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| <p>① 小豆餅</p>  | <p>② 浜松最中 出世葵</p>   | <p>③ みそまん藤吉郎</p>   | <p>④ コラーゲンわらび餅</p>  | <p>⑤ サクサクコルネ</p>   |
|   |    |    |    |   |
| <p>徳川家康ゆかりの出世大福です。黒糖シロップを餅生地に練り込み、柔らかな粒あんを包み、仕上げに宇治産の黄な粉をまぶしました。</p> <p>有限会社あおい(御菓子司あおい)<br/>浜松市中央区有玉北町1593<br/>TEL 053-435-3365</p>                                | <p>徳川家康が天下人になったことから、浜松時代の居城「浜松城」は別名、「出世城」と呼ばれることを最中で表現しました。最中皮に徳川家の三つ葉葵のデザインしてあります。</p> <p>有限会社あおい(御菓子司あおい)<br/>浜松市中央区有玉北町1593<br/>TEL 053-435-3365</p>             | <p>のちに「豊臣秀吉公」になる若き日の藤吉郎が浜松を経て天下人となるお話を浜松名物の「みそまん」で表現しました。藤吉郎が曳馬城主と接見した際、「いが栗」の話が出てくるため、饅頭餡に「刻み栗」が入っています。</p> <p>有限会社あおい(御菓子司あおい)<br/>浜松市中央区有玉北町1593<br/>TEL 053-435-3365</p> | <p>コシの強いプリプリのわらび餅に肌に良いとされるコラーゲンを入れて練り上げています。冷やして食べるとさらに喉ごしが良く夏にぴったりの涼菓です。</p> <p>有限会社あおい(御菓子司あおい)<br/>浜松市中央区有玉北町1593<br/>TEL 053-435-3365</p> | <p>当店大人気の洋菓子で、サクサクに焼き上げたコルネ型の折りパイに、朝取れたての卵を使用して炊き上げたカスタードクリームを注入しました。</p> <p>※提供は1本となります。</p> <p>有限会社あおい(御菓子司あおい)<br/>浜松市中央区有玉北町1593<br/>TEL 053-435-3365</p>  |
| <p>⑥ クリーム栃大福</p>  | <p>⑦ 栃生パウンドケーキ</p>  | <p>⑧ 栃白玉ぜんざい</p>   | <p>⑨ スパイスイム<br/>昔ながらのプリン</p>  | <p>⑩ 管理栄養士手作りの<br/>シフォンケーキ</p>   |
|    |   |   |   |    |
| <p>浜松市の最北、緑豊かな水窪町産「栃の実」を使用した新感覚和スイーツ。ふわふわの栃餅でこし餡、純生クリームを包んだ至極の大福です。絵本『もちもちの木』に登場するあの「木の実」の風味をお愉しみください。</p> <p>小松屋製菓<br/>浜松市天竜区水窪町奥領家3263-4<br/>TEL 053-987-0203</p> | <p>浜松市の最北・水窪町産の「栃の実」が香るシフォン生地と純生クリームをサンド。山里で作る素朴な洋菓子です。絵本『もちもちの木』のあの「木の実」の奥深いコクが贅沢に広がり、対局中の脳を優しく癒やします。</p> <p>小松屋製菓<br/>浜松市天竜区水窪町奥領家3263-4<br/>TEL 053-987-0203</p> | <p>浜松最北の地で採れた「栃の実」を使った艶やかな栃白玉が目を引きぜんざい。絵本『もちもちの木』のあの「木の実」の香ばしさと、甘さ控えめなクリーム、丁寧に炊いた小豆。三種の素材が調和する和スイーツです。</p> <p>小松屋製菓<br/>浜松市天竜区水窪町奥領家3263-4<br/>TEL 053-987-0203</p>          | <p>牛乳・卵・バニラビーンズで仕立てた昔ながらの固めプリン。ソースづくりで香りづけに使ったスパイスをアップサイクルし、香り豊かなカラメルに仕上げました。</p> <p>トリイ食堂<br/>浜松市中央区相生町19-14<br/>TEL 053-443-8145</p>        | <p>管理栄養士手作りのシフォンケーキ。素材の味を生かして甘さ控えめに作っています。身体にやさしいきび砂糖を使用し、たっぷり水分を含んで焼き上げるため、しっとりふわふわ食感がお楽しみいただけます。</p> <p>シフォンケーキ編<br/>浜松市中央区東町210-1<br/>TEL 070-8446-1829</p> |

# 勝負おやつメニュー②

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| <p>⑪ バイクドチーズケーキ</p>  | <p>⑫ 深蒸し茶の塩フィナンシェ</p>   | <p>⑬ ほうじ茶と和栗の<br/>パウンドケーキ</p>   | <p>⑭ 濃厚カスタードと生クリーム<br/>の紅茶シフォンサンド</p>   | <p>⑮ 天使のシュークリーム</p>  |
|    |    |   |    |   |
| <p>クリームチーズと生クリームを贅沢に使ったずっしり重量感のあるバイクドチーズケーキです。<br/>底のクッキー生地も手作りしているためサクサクとしっかり両方味わうことができます。</p> <p><b>シフォンケーキ絹</b><br/>浜松市中央区東町210-1<br/>TEL 070-8446-1829</p> | <p>深蒸し茶と塩の入ったフィナンシェです。浜松のお塩を使っていて甘さを引き立ててくれます。深蒸し茶はほろ苦く大人の味わいです。</p> <p><b>シフォンケーキ絹</b><br/>浜松市中央区東町210-1<br/>TEL 070-8446-1829</p> | <p>ごろごろ入った栗とほうじ茶の香ばしさがあわさったしっとりパウンドケーキです。上からアイシングをすることでシャリシャリな食感と濃厚な甘さがお楽しみいただけます。</p> <p><b>シフォンケーキ絹</b><br/>浜松市中央区東町210-1<br/>TEL 070-8446-1829</p>       | <p>紅茶のシフォンケーキにクリームをサンドしました。当店自慢の黄身がたっぷり入った濃厚カスタードと甘さ控えめな純生クリームを交互にサンドすることで1度に2つの甘さを味わうことができます。</p> <p><b>シフォンケーキ絹</b><br/>浜松市中央区東町210-1<br/>TEL 070-8446-1829</p> | <p>サクサク香ばしいシュー皮に、とろっと口どけなめらかなカスタードクリームをたっぷり。何個でも食べられる、当店の看板商品のシュークリームです。</p> <p><b>サン・ラファエル</b><br/>浜松市中央区半田山5-9-12<br/>TEL 053-435-0141</p>         |
| <p>⑯ お菓子な浜松餃子</p>  | <p>⑰ お菓子なうな重</p>  | <p>⑱ お菓子なカツ丼</p>  | <p>⑲ まるごとピーチ</p>  | <p>⑳ 晴れのち蜜柑</p>  |
|   |   |    |   |    |
| <p>浜松の名物「餃子」。抹茶のスポンジ、大納言、生クリームを、もっちり食感の求肥で包んだ和スイーツ。タレは黒蜜をつけて。まるで「浜松餃子」。</p> <p><b>サン・ラファエル</b><br/>浜松市中央区半田山5-9-12<br/>TEL 053-435-0141</p>                    | <p>浜松の名物「うな重」。うなぎに見立てたシュークリームに、ご飯はティラミス。まるで「うな重」。</p> <p><b>サン・ラファエル</b><br/>浜松市中央区半田山5-9-12<br/>TEL 053-435-0141</p>               | <p>「勝つ」の験を担いだ受験シーズンの人気商品「お菓子なカツ丼」。サクサククッキーのカツに、さっぱりオレンジのたまご、土台は口どけなめらかなチョコムース。まるで「カツ丼」。</p> <p><b>サン・ラファエル</b><br/>浜松市中央区半田山5-9-12<br/>TEL 053-435-0141</p> | <p>ジュワッとみずみずしい桃の果肉と、中にはとろっと口どけなめらかなカスタードクリームがたっぷり。この季節に1番食べてほしい贅沢なひと品です。</p> <p><b>サン・ラファエル</b><br/>浜松市中央区半田山5-9-12<br/>TEL 053-435-0141</p>                      | <p>太陽の日差しをたっぷり浴びた浜松産三ヶ日みかんの、酸味と甘さをぎゅっと閉じ込めました。王冠を模したクグロフは、元々「ハレの日」に食べられる伝統焼菓子です。</p> <p><b>サン・ラファエル</b><br/>浜松市中央区半田山5-9-12<br/>TEL 053-435-0141</p> |











# 勝負おやつメニュー③

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <p>②① 晴れのち蜜柑の小枝</p>  | <p>②② うなぎいもプリン</p>  | <p>②③ うなもち</p>   | <p>②④ なめらかプリン</p>  | <p>②⑤ 高級抹茶プリン</p>   |
|    |    |    |   |    |
| <p>太陽の日差しをたっぷり浴びた浜松産三ヶ日みかんの、爽やかな香りを閉じ込めたスティックタイプのフィナンシェ。しっとりとした食感と食べやすさで、多くのお客様に愛されている人気商品です。</p> <p><b>サン・ラファエル</b><br/>浜松市中央区半田山5-9-12<br/>TEL 053-435-0141</p>                | <p>ウナギの肥料で栽培した浜松発のさつまいも「うなぎいも」をたっぷり使った濃厚プリン。焼き芋の自然な甘さと、丁寧に裏ごしたなめらかな食感が楽しめる、ご褒美スイーツです。</p> <p><b>うなぎいもストア</b><br/>浜松市中央区砂山町6-1 メイワンウエスト<br/>TEL 053-457-4075</p>                                       | <p>ウナギの肥料で栽培した浜松発のさつまいも「うなぎいも」を使った、もちもち食感のスイーツ。中にはなめらかな豆乳クリームと、やさしい甘さのさつまいもクリームを包み込みました。公式キャラ「うなも」の顔がかわいいです。</p> <p><b>うなぎいもストア</b><br/>浜松市中央区砂山町6-1 メイワンウエスト<br/>TEL 053-457-4075</p>       | <p>天然バニラビーンズの華やかな香りと、濃厚な卵のコク、まろやかなミルクの甘さが、とろける口どけとともに広がります。素材本来の味わいをお楽しみください。</p> <p><b>浜松プリンpriful</b><br/>浜松市中央区湖東町5652-1<br/>TEL 053-525-7223</p> | <p>香り高い抹茶のほろ苦さと、まろやかなミルクのコクが絶妙に調和。とろける口どけとともに、本格的な和の味わいが広がる、贅沢な一品です。</p> <p><b>浜松プリンpriful</b><br/>浜松市中央区湖東町5652-1<br/>TEL 053-525-7223</p> |
| <p>②⑥ ゆあがり牛乳プリン</p>  | <p>②⑦ 浜松出世フィナンシェアソート</p>  | <p>②⑧ メープルシロップのシフォンケーキ</p>   | <p>②⑨ 麩まんじゅう</p>   | <p>③⑩ 咲クレール 掛川茶ブリュレ</p>   |
|    |   |    |    |   |
| <p>地元いなさ牛乳の濃厚なミルクをたっぷり使った「浜松プリン 牛乳プリン」。しぼりたての牛乳が持つ自然な甘さとコクを、そのままプリンに閉じ込めました。とろける口どけと、やさしいミルクの味わいが広がる一品です。</p> <p><b>浜松プリンpriful</b><br/>浜松市中央区湖東町5652-1<br/>TEL 053-525-7223</p> | <p>徳川家康公が天下取りへの足がかりとした浜松の地にちなんだ、縁起の良い焼き菓子です。小麦粉の代わりに米粉を使用し、芳醇なバターの香りとアーモンドのコクはそのままに、外はサクッ、中はもちりとした独特の食感に。出世や成功を願う贈り物にも最適な一品です。</p> <p><b>浜松プリンpriful</b><br/>浜松市中央区湖東町5652-1<br/>TEL 053-525-7223</p> | <p>創業から39年、長く愛され続けるメープルシロップのシフォンケーキ。ふわふわの生地には国内産小麦粉を使用。おいしい生クリームで仕上げています。ほんのり香るメープルのやさしい味わいをお楽しみください。</p> <p>※提供はケーキのみとなります。<br/><b>メイプルハウス</b><br/>浜松市中央区半田町1706-2<br/>TEL 053-434-7970</p> | <p>浜名湖産青のりを使用した磯の香り豊かな生麩生地で、あっさりとしたなめらかな自家製のこし餡を包み蒸し上げた、風味豊かな「麩まんじゅう」です。</p> <p><b>SWEETS BANK(春華堂)</b><br/>浜松市中央区神田町553<br/>TEL 053-441-3340</p>    | <p>遠州 掛川抹茶のほろ苦さと、バニラブリュレの甘みが絶妙にマッチしたジュシーな味わいのエクレアです。</p> <p><b>SWEETS BANK(春華堂)</b><br/>浜松市中央区神田町553<br/>TEL 053-441-3340</p>               |

# 勝負おやつメニュー④

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
| <p>③① 抹茶ぜんざい</p>  | <p>③② クリームどら焼き「湖郷」</p>   | <p>③③ 水まんじゅう(いちごみかん)</p>   | <p>③④ 朝仕込みわらび餅</p>  | <p>③⑤ きなこわらび玉</p>   |
|   |   |    |    |    |
| <p>爽やかな香りと甘みが特徴の川根抹茶を使用。抹茶ゼリー、抹茶白玉、自家製粒あん、抹茶クリームと、抹茶づくしの味わいをお楽しみください。</p> <p><b>SWEETS BANK(春華堂)</b><br/>浜松市中央区神田町553<br/>TEL 053-441-3340</p>                  | <p>お客様に愛されて40余年、地元でどら焼きと言えば「湖郷」。良質な卵を使ったミルク風味のふんわりした皮に、甘みは控えめのさらりと軽いバタークリームを挟んだ逸品です。ほのかな塩味が味を引き締めています。</p> <p><b>山田屋製菓舗</b><br/>浜松市中央区入野町9140-1<br/>TEL 053-447-1137</p> | <p>本葛粉と寒天を素材に静岡産の紅ほっぺ果汁と浜松産三ヶ日みかん果汁をそれぞれに合わせ口あたりの良い水まんじゅうに仕上げました。両種共にミルクあんを使用しています。</p> <p><b>杉野屋</b><br/>浜松市中央区浅田町158-2<br/>TEL 053-454-5087</p>            | <p>作りたての風味を活かす為、毎朝丁寧に練りあげたわらび餅。きめ細かな国産きなこをまぶしてお召し上がり下さい。</p> <p><b>杉野屋</b><br/>浜松市中央区浅田町158-2<br/>TEL 053-454-5087</p>  | <p>ふわっと柔らかなわらび粉皮で甘さ控えめなこし餡を包みました。</p> <p><b>杉野屋</b><br/>浜松市中央区浅田町158-2<br/>TEL 053-454-5087</p>   |
| <p>③⑥ カルテット</p>   | <p>③⑦ りんごのタルト</p>  | <p>③⑧ LOLOオリジナル<br/>ドバイチョコケーキ</p>  | <p>③⑨ 濱松うなぎのぼり天竜茶</p>   | <p>④⑩ 濱松うなぎのぼりクルミ</p>   |
|    |    |   |   |   |
| <p>茶葉の仕立てが違っただけで、こんなにも味や香りが変わるという事を表現しました。地元のほうじ茶、粉茶、抹茶を使い上掛けも薄くして、それぞれがしっかり感じられるようにしました。</p> <p><b>レストラン ドゥースール</b><br/>浜松市中央区和地町2949<br/>TEL 053-486-3868</p> | <p>キャラメルで煮たリングと、クリームチーズのフラン、その上にラズベリーで赤したリングのコンポートをジュレにして乗せました。第6回いいづなリングスイーツコンクールで2位を受賞したお菓子です。</p> <p><b>レストラン ドゥースール</b><br/>浜松市中央区和地町2949<br/>TEL 053-486-3868</p>   | <p>LOLO流にアレンジし、ピスタチオとカダイフが織りなすチョコのハーモニーをお楽しみいただけます。ザクザク食感、ピスタチオとチョコの濃厚さがたまりません！</p> <p><b>LOLO Cafe</b><br/>浜松市中央区中央1-4-10パークアベニューbld1F TEL 053-455-6639</p> | <p>創業79年の和菓子店が作る、浜名湖産うなぎの骨のパウダーを練りこんだ「パイ包み菓子」です。餡と生地の両方に、お茶どころ静岡県の天竜茶を贅沢に使用しました。天竜茶の持つ爽快な香りや旨味が楽しめます。</p> <p><b>菓匠ふる里</b><br/>浜松市中央区豊岡町415-1<br/>TEL 053-437-1228</p> | <p>浜名湖産うなぎの骨のパウダーを練りこんだ「パイ包み菓子」。生地に練り込んだフランス産の芳醇なバターや、ローストしたクルミの香ばしさが楽しめます。菓子名「うなぎのぼり」は、ゲン担ぎの言葉として親しまれています。</p> <p><b>菓匠ふる里</b><br/>浜松市中央区豊岡町415-1<br/>TEL 053-437-1228</p> |

# 勝負おやつメニュー⑤

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| <p>④① 決め手の一手<br/>浜松クラウンメロンパフェ</p>  | <p>④② 浜松産の抹茶と<br/>三ヶ日みかんのパフェ</p>  | <p>④③ クラウンメロンの杏仁豆腐<br/>天竜抹茶ジュレ</p>  | <p>④④ みたらし団子</p>   | <p>④⑤ 台湾珈琲羊羹</p>   |
|    |    |   |   |   |
| <p>浜松が誇るクラウンメロンは、一茎一果という栽培法により一つの実に栄養を集中させることで生まれる芳醇な甘みと香りが特徴です。瑞々しい果実の味わいと軽やかな口当たりで、心身をリフレッシュできる一品です。<br/>パティスリーミラージュ by the oriental terrace<br/>浜松市中央区志都呂1-9-11<br/>TEL 053-489-3133</p>      | <p>地元浜松産の抹茶を使ったアイスクリームとガトーバスクをベースにして、香り豊かな三ヶ日みかんのコンフィチュールをアクセントにパフェを仕上げました。<br/>オークラアクトシティホテル浜松<br/>浜松市中央区板屋町111-2<br/>TEL 053-458-1233</p> | <p>ホテルオークラで人気の濃厚な杏仁豆腐に芳醇な香りのメロンを合わせました。天竜抹茶ジュレの優しい口当たりとほのかな苦みがアクセントとなる初夏にぴったりの一品です。<br/>オークラアクトシティホテル浜松<br/>浜松市中央区板屋町111-2<br/>TEL 053-458-1233</p>       | <p>毎朝、心を込めて手作りする「むつみだんご」は、やさしい甘さともちもちとした食感が自慢です。添加物を一切使わず、素材そのものの風味を大切に仕上げている、毎日変わらぬ想いで、一つひとつ丁寧に手づくりしています。<br/>むつみ屋<br/>浜松市中央区有玉南町549-4<br/>TEL 053-435-7623</p> | <p>台湾産珈琲豆の芳醇な香りが際立つゲイシャブレンドの珈琲羊羹。北海道産小豆・甜菜糖・南アルプス山系の伏流水で練り上げ、手に取るだけでふわりと漂う華やかな香りとなめらかで上品な口当たりが特徴です。<br/>HEIZO COFFEE<br/>浜松市中央区鍛冶町100-1ザザシティ浜松中央館B1F TEL 080-3674-1983<br/>※提供はザザシティ浜松1階CREMA CAFE</p> |
| <p>④⑥ 台湾珈琲ゼリー</p>  | <p>④⑦ いちごと抹茶のプリン</p>  | <p>④⑧ はまつレモン</p>  | <p>④⑨ ちびねこ三兄弟クッキー</p>  | <p>⑤⑩ ひとくちクッキー</p>   |
|    |   |    |    |    |
| <p>世界のコーヒー生産量のわずか0.01%という希少な台湾産珈琲豆を一滴一滴丁寧にドリップ抽出し贅沢に使った珈琲ゼリー。芳醇な香りとやわらかくなめらかなど越しが特徴の涼やかな一品です。<br/>HEIZO COFFEE<br/>浜松市中央区鍛冶町100-1ザザシティ浜松中央館B1F TEL 080-3674-1983<br/>※提供はザザシティ浜松1階CREMA CAFE</p> | <p>浜松産の牛乳を使った濃厚ミルクプリンに果肉とろ〜り苺と抹茶のムースが優しく美味しさを奏でます。<br/>いもねこ<br/>浜松市中央区天龍川町1044-1<br/>TEL 053-589-3080</p>                                   | <p>太陽の恵みをたっぷり浴び、浜松の豊かな自然環境で収穫されたレモンを使用した、ホワイトチョコ風味のクッキーです。やさしい甘みとすっきり冴えたレモンピール。ブレイクタイムのリフレッシュにどうぞ！<br/>いもねこ<br/>浜松市中央区天龍川町1044-1<br/>TEL 053-589-3080</p> | <p>一枚一枚真心こめて焼き上げた個性豊かな三兄弟。発酵バター豊かな風味と浜松産のコクのある牛乳で優しい甘さがベースのプレーン、チョコ好きが喜ぶココア味、口溶けの良い竹炭味どれもおすすめ一品です。<br/>いもねこ<br/>浜松市中央区天龍川町1044-1<br/>TEL 053-589-3080</p>        | <p>手軽につまめるミニサイズのかわいいクッキーです。浜松市産の牛乳を中心に国産素材だけを使用しました。お子様からご年配の方まで食べやすく、とまらなくなってしまう美味しさです。<br/>いもねこ<br/>浜松市中央区天龍川町1044-1<br/>TEL 053-589-3080</p>  |

# 勝負おやつメニュー⑥

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
| <p>⑤1 三味一体サンド</p>  | <p>⑤2 弁天島プリン</p>  | <p>⑤3 浜松抹茶のティラミス</p>  | <p>⑤4 浜松ブルーベリーの<br/>ヨーグルトムース</p>   | <p>⑤5 浜松レモンのレアチーズ</p>  |
|    |    |   |   |   |
| <p>みみまで柔らかい食パン「みみパン」を使用したサンドイッチです。もと紅茶クリーム、さっぱりレモンピールのクリーム、ポテトサラダがアクセントのカッサンド、定跡に捉われないオリジナルの勝負スイーツです。<br/>※写真のバナナサンドはももに変更となります。</p> <p><b>株式会社ミカサ</b><br/>浜松市中央区名塚町371-1<br/>TEL 053-463-0135</p> | <p>浜名湖畔のうずら養鶏場、浜名湖ファームのブランド卵「命のカプセル」をプリン生地に使用しました。栄養価の高いうずらを使用した、シンプルでなめらか食感のプリンは、No.1の人気商品です。</p> <p><b>楠倶楽部</b><br/>浜松市中央区八幡町2<br/>TEL 053-411-8111</p> | <p>浜松産の高級抹茶を贅沢に使用したティラミスです。<br/>抹茶シロップをたっぷりとしみこませた抹茶スポンジに、マスカルポーネクリームを重ね、抹茶をたっぷりと飾りました。チーズと抹茶の相性抜群なデザートです。</p> <p><b>楠倶楽部</b><br/>浜松市中央区八幡町2<br/>TEL 053-411-8111</p> | <p>浜松産ブルーベリーのコンフィチュールを混ぜ込んだヨーグルトムースの上に、ブルーベリージュレ、クランブルクッキー、浜松産ならではの粒ブルーベリーを飾りました。爽やかな酸味のひろがるデザートです。</p> <p><b>楠倶楽部</b><br/>浜松市中央区八幡町2<br/>TEL 053-411-8111</p> | <p>浜松レモン果汁入りのあっさりとしたレアチーズに、酸味をきかせたレモネードゼリーをクラッシュしてのせました。レモン果肉と一緒に楽しみください。</p> <p><b>楠倶楽部</b><br/>浜松市中央区八幡町2<br/>TEL 053-411-8111</p> |

|  |
|--|
| <p>⑤6 三ヶ日みかんの<br/>ヨーグルトムース</p>   |
|   |
| <p>三ヶ日みかんゼリーの üzerine、三ヶ日みかんのコンフィチュール入りヨーグルトムースを、三ヶ日みかんクランブルクッキーで包み、みかんの形に仕上げました。見た目・味・香、三ヶ日みかんを存分に感じる一品です。</p> <p><b>楠倶楽部</b><br/>浜松市中央区八幡町2<br/>TEL 053-411-8111</p> |



出世大名 家康くん

出世法師 直虎ちゃん

©浜松市

# 店舗情報

|  |   |   |  |   |   |   |
|--|---|---|--|---|---|---|
| ①有限会社あおい   | ②小松屋製菓  | ③トリイ食堂  | ④シフォンケーキ絹  | ⑤サン・ラファエル   | ⑥うなぎいもストア   | ⑦浜松プリンpriful  |
|    |    |    |    |    |    |    |
| ⑧メイプルハウス   | ⑨SWEETSBANK   | ⑩山田屋製菓舗   | ⑪杉野屋   | ⑫レストラン<br>ドゥスール   | ⑬LOLO cafe  | ⑭菓匠ふる里  |
|   |   |   |   |   |   |   |
| ⑮パティスリーミラージュ<br>by the oriental<br>terrace   | ⑯オークラアクティ<br>ホテル浜松  | ⑰むつみ屋   | ⑱HEIZO<br>COFFEE   | ⑲いもねこ   | ⑳株式会社ミカサ  | ㉑楠倶楽部   |
|  |  |  |  |  |  |  |