

浜松まつり

毎年150万人以上の
観光客が訪れる
日本有数のおまつり

毎年5月3日～5日にかけて開催される浜松の一大イベント。昼間は中田島砂丘で風揚げ合戦、夜には中心街で絢爛豪華な御殿屋台の引き回しが行われ、浜松が熱気と興奮に包まれる。

およそ440余年前、浜松城の前身「引馬城」の城主に長男が誕生したことを祝い、風を揚げたことが、浜松まつりの起源であると言われている。それ以来、町別の風揚げ合戦に発展していった。



tel 053-441-6211
(浜松まつり会館)
浜松市南区中田島町1313
<http://www.hamamatsu-navi.jp/matsuri/>

遠州大念仏

遠州地方の夏の風物詩
「遠州大念仏」

三方ヶ原の戦い、犀ヶ崖の戦いで犠牲となった人を弔うために始まったとされる郷土芸能。初盆の家を回って太鼓や鐘などにあわせて念仏踊りを披露する。江戸時代の盛んな時にはおよそ280の村々で大念仏が行われており、現在は、約70の組が遠州大念仏保存会に所属し活動している。浜松市の無形民俗文化財に指定されている。



tel 053-588-7462
(遠州大念仏保存会)
<http://www.enshu-dainenbutsu.com/>

まだある！

浜松の

超100年

100年を超える老舗・行事・
伝統工芸は、他にもたくさん。
浜松に遊びに来た時には、
ぜひ注目してみよう。

浜松注染そめ

地下水・河川・遠州の
からつ風の恩恵を受けた
注染そめ

浜松注染そめは、明治20年代に手拭いの染め技法として始まり、大正時代には浴衣染めが主流になっていた。豊富な地下水や河川、遠州のからつ風など好立地条件が重なり、浜松は注染そめの一大産地として成長。以来、その時々を流行をいち早く取り入れ、白地に紺というシンプルなものから艶やかな色調まで、多彩なデザインを世に送り出している。



tel 053-461-7050
(浜松織物染色加工協同組合)
浜松市中区船越町14-13
<http://www.orange.ne.jp/~h-chusen/>

池島フーズ株式会社

「味で心を満たしたい」
その一念で創業百三十余年

日本はもとより世界20カ国に流通、業務用「茶そば」のトップシェアを誇る製麺会社。「高級茶そば」で知られる池島フーズの製品の多くは、一流の料亭やホテルなど、食のプロ達にも支持されている。静岡産の上質な抹茶をぜいたくに練りこみ、丹念に打ち上げた茶そばは、香りが良く喉越し豊か。一度食べたらずミツキになる逸品。



tel 053-587-1025
浜松市浜北区寺島2351
<http://www.umaimen.com/>

須部商店(勘四郎)

ふんわり、なめらか
豆の旨みを感じる豆腐

創業明治10年。古びた小屋の軒先から商売が始まり、天秤を担いで売り歩きをしていた時代から人気の豆腐屋。南アルプス赤石山系の天然地下水を100%使用し、最高級の大豆とこだわりのにがりで作られた豆腐は絶品。伝統を受け継いだ職人の技とこだわりを表現した豆腐、油揚げ、生湯葉、お惣菜など大豆に関連した多数の商品が揃う。



tel 053-428-2031
浜松市北区都田町6515
<http://www.tofu-kanshiro.jp/>

日本料理 浜松 榎形

創業明治24年
伝統の味で最高の
おもてなしを

百余年の歴史を持つ老舗「榎形」は、素材選びから料理を出すまで決して妥協を許さない日本料理の名店。遠州灘の荒波にもまれて育った天然とらふぐ、浜名湖畔で養殖された名ブランドとして名高い「すぼん」御前崎港から直送された新鮮良質の金目鯛、浜名湖産の旨味ののった鱧など、極上の料理を満喫できる。老舗ならではの伝統の味と心和む空間で至福のひとときを楽しむことができる。



tel 053-452-0498
浜松市中区肴町316-40 榎形ビル3F
<http://www.masugata.jp/>

鮭処 四代目 山口屋

かまど炊きの
シャリ×新鮮なネタ
話題の老舗寿司店

創業百三十余年の鮭処。選び抜かれた良質米を昔ながらのかまどを使い、薪で炊くシャリ、浜名湖と遠州灘の近海で獲れた新鮮なネタが魅力。初代から受け継がれてきた伝統の技と素材の目利きが生み出す最高級の鮭は、今も変わらず好評を博している。老舗でありながらもとても気さくな雰囲気。値段も提示してあり、安心して注文できるのも人気の理由だ。



tel 053-452-1768
浜松市中区肴町316-44

割烹八百吉

創業明治十九年
浜松中央の老舗料理店

街の喧騒を感じさせない静寂な空間。内庭のある部屋、外庭が見える部屋、茶室のある部屋など、完全に独立した個室が魅力。落ち着いた雰囲気の中、季節の素材を活かした会席料理をゆつたりと堪能できる。また、部屋から眺める季節の移り変わりや、武者小路実篤の書など老舗ならではの見所もたくさんある。旅館のように寛ぎながら、ひとあじ違う大人の宴会を楽しんでみては。



tel 053-452-4374
浜松市中区伝馬町67
<http://www2.newing.ne.jp/yaokichi/>

喜楽堂本舗

一枚一枚丹念に焼かれる
風味豊かな手焼煎餅屋

慶応3年創業。浜松まつりにちなんだ、風印の焼印が入った煎餅は、厳選された材料で一枚一枚丁寧に焼き上げている。カステラと同じ生地で作き上げるので甘くて香ばしく、老若男女に今もなお愛され続けている。創業以来、同じ製法によって創作しているへちま煎餅は、原材料にもこだわっている。昔ながらの手焼煎餅は懐かしい味わいで、お土産やお茶のお供にぴったり。



tel 053-471-7758
浜松市中区助信町20-33

松本屋旅館

変わらぬ真心と
名物の鮎料理を満喫

創業明治10年の情緒あふれる古い旅館。春野町の自然豊かな環境で堪能できる鮎料理は鮮度抜群で、塩焼きはもちろん、お刺身でも楽しめる。また、冬は山手を中心とした山の幸を堪能できる。3名以上の予約でお食事のみでの利用も大歓迎。春野町はカヌーやキャンプなどのアウトドアが楽しめる、美しい気田川は鮎釣りのメッカ。のんびり自然に癒されてみては。



tel 053-985-0023
浜松市天竜区春野町堀之内983-2-2

浜松酒造株式会社

文化と出逢いを醸す地酒と
地ビールの蔵元『天神蔵』

明治4年の創業以来培った伝統の日本酒と、チエゴの技術を導入した地ビール「天神蔵麦酒」を造っている蔵元。併設の「天神蔵」は、明治時代の蔵を改築したもので、蔵元直売のショップやお料理とお酒が楽しめる地酒処がある。また様々なイベント会場として利用されるギャラリーがあるほか、清酒工場やビール工房の見学もできる(要予約)。天神蔵の代表銘柄は「出世城」。浜松地域ブランドにも認定され、縁起ものとしても注目されている。



tel 053-461-6145
浜松市中区天神町3-57
<http://www.tenjingura.com/>