

浜松

ソウルブイード

浜松にはおいしいご当地グルメが
いっぱい！昔から当たり前に食べてきた
地元料理から、近年、新しく登場した
注目のグルメまで一挙紹介。

浜松グルメは
奥が深い!!!!!!

何度も食べたくなる
魅惑のラーメン

「端麗スープ×細麺」だから、
あっさり系と思いきや、しつかり
したコクと味わいが特徴で、
食べ応えがあります。半分食べ
たら、自家製胡椒オイルを入れて
食べるのが当店流。ガラツと
味が変わり、2度おいしいラー
メンです。

店長 川島さん

ノスタルジックな気分に入る

遠州系 ラーメン

◎一文字 結(ゆい) tel.053-545-5559
浜松市東区和田町923-3
11:00~14:00 17:00~21:00
月曜定休(祝日の場合は翌日)

しお中華そば 600円

「遠州系ラーメン」は、豚ガ
ラのベースに鶏ガラや魚
介、野菜のだしを合わせた
スープが特長。昔から養豚
業が盛んな遠州地方では
豚ガラが多く手に入った、
というのが背景にあるので
はないかと言われている。
豚ガラの力強い旨みの中
にある優しい味わいに、つ
い幼い頃を思い出し、懐か
しむ人も多い。

浜松発！新たなご当地B級グルメ

クロコダイ バーガー

移動販売



イベント開催時にLiveHouse窓枠cafe「AOZORA」で
販売。(※浜松市中区板屋町100-10 2F)
移動販売車で、イベント会場などにも出向いている。

- ・カツ
(国内産ワニ肉100% & 地元野菜使用のハンバーガー)850円
- ・焼肉
(スライスしたワニ肉100%使用！特製焼肉ダレが絶品!)700円
- ・バーグ51
(国内産ワニ肉51%、豚肉49%の絶妙なハーモニー!)600円

バーグ 850円

国内産ワニ肉100%使用！クセになるみそ味

お昼休みは行列が
出来る程の人気店！



ワニ料理を堪能できるレストラン



試行錯誤の末、ワニ肉
をやわらかくする下処
理方法を確立させ、さ
まざまなワニ料理を
展開する欧風料理店。

ラ・ベッシュ tel.053-448-7589

浜松市南区若林町1101-1-2
11:30~L.O.13:30 17:30~L.O.20:30
月曜定休

ワニの生産者は、小池ワニ総本舗！



国内唯一のワニ養殖
場。現在では約300
頭を飼育している。え
さは近隣で飼育が盛
んな合鴨を使用。
※ワニの見学はできません。

小池ワニ総本舗 tel.053-579-2222

湖西市白須賀2973
http://www.koike-wani.com/

クロコダイルジャパン浜松
窓枠が、近隣の湖西市にて
ワニ養殖をしている「小池
ワニ総本舗」とフレンチレ
스토랑「ラ・ベッシュ」の
協力を得て生み出した、ご
当地バーガー。ワニ肉は、
高タンパク・低カロリーで、
ワニ生息地域では昔から
優良食材として愛され続
けている。さらにコラーゲ
ンを多く含んでいるから
美容にも効果的だ。ワニの
姿かたちからは想像もで
きないおいしさと効果効
能を感じながら、ぜひ気軽
に食べていただきたい。

