



みかん

浜松＝日本一のみかんの産地

浜松市の代表的な果物は、なんと言ってもみかん。日照時間が全国トップクラスの温暖な気候と水はけの良い土壌は、みかん栽培に最適。品種には、皮が薄くて甘味の強い「宮川早生・興津早生」、甘味と程よい酸味がある中生の「片山」、貯蔵により甘味が強まる晩生の「青島」などがある。このうち、浜名湖北部の三ヶ日地区で生産されている「三ヶ日みかん」は、糖度が高くコクのある味わいで全国的にも有名である。生鮮品では全国で最初に「骨の健康維持に役立つ」機能性表示食品となった。さらに、新東名高速道路の付近を中心に生産されている「とびあみかん」も機能性表示が認められており、より高品質のみかんを「天下糖一」と名付けてブランド化を進めている。



みかんにはビタミンCやβクリプトキサンチンが豊富に含まれており、風邪予防、美肌効果、ガンと骨粗鬆症の予防、疲労回復、便秘解消に効果的。



>> PICK UP

みかんのおいしさを違ったカタチで
採れたてのみかんを贅沢に使った加工品を製造、販売する「みかん工房」。濃厚な三ヶ日みかんジュースやデザートを食べられる古民家喫茶「緑盟館」も必見。
■みかん工房
浜松市北区三ヶ日町三ヶ日276-1
☎053-524-4155
営/9:00~17:00 休/不定休
農園の恵み(720ml)880円、(1ℓ)1,080円
おっかさがついた青島みかんの瓶詰め 1,410円



出世丼



>> CHECK!
樹形出世丼(黒丸・白丸) 各10,000円
うなぎのかば焼きと白焼きの2種類の丼。お米は浜松ブランド米「やら米(まい)か」を使い、かば焼き丼のご飯には焼いたすっぽんの身を混ぜている。また白焼き丼のご飯には舞阪産の釜揚げシラスを混ぜ、すっぽんのスープをかけて食べる。
■日本料理 浜松 樹形 浜松市中区肴町316-40
樹形ビル3,4階 ☎053-452-0498 ※姉妹店あり



香ばしいかば焼きとさっぱりした白焼き、とっちしようか悩むのぉ〜



うなぎ

浜松＝養殖うなぎ発祥の地×「うなぎのかば焼き」総務省家計調査7年連続日本一

浜松と言えば、やっぱり「うなぎ」を第一に思い浮かべる人も多いだろう。100年以上もの歴史がある「浜名湖のうなぎ」は今やトップブランドとして全国に名を轟かせている。浜名湖は温暖な気候と三方原台地から供給される豊富な地下水があり、うなぎの養殖に最適な環境だ。ふっくらしつつも身がしまり、脂の乗りが良いのが特徴。

>> PICK UP 老舗のうなぎ専門店

うなぎ藤田 浜松駅前店 関東風
明治25年創業。先代から50年余りの間継ぎ足されてきたうなぎの旨みが溶け込んだ秘伝のタレが絶品。浜松市中区砂山町322-7
ホテルソリッソ浜松2階
☎053-452-3232
営/11:00~14:00 17:00~21:00
休/火曜

かんたろう 関西風

うなぎを焼き続けて40年。火力の強い備長炭で焼くため、うなぎの表面はカリッと香ばしく、身はふっくらした焼きあかりに。
浜松市南区飯田町616-2
☎053-464-6323
営/11:00~13:45
17:00~19:45
休/月曜、月1回連休あり

東京と大阪の間に位置する浜松市では「関東風」と「関西風」両方のうなぎのかば焼きを楽しめるのじゃ。



- 関東風…背開きにした後、蒸してからタレを付けて再び焼き上げる。
- 関西風…腹開きにし、直下で白焼きにしたものを蒸さずにタレを付けて焼き上げる。

3 大名物 パワーフード

実はこれらのグルメは共通してビタミン群がとっても豊富。おいしい浜松グルメを満喫しながら、健康と美容を手に入れよう。

ビタミンたっぷり。身体にも肌にもイイ(井伊)!

>> CHECK! 首都圏でも食べられる浜松餃子

下北沢で食べられる 餃子の村長 TOKYO



持ち帰り・通信販売専門の浜松餃子の名店「餃子の村長」の餃子が東京で味わえる。合成着色料や保存料など一切使用のない、パリパリでジューシーな旨みが際立つきたての浜松餃子を召し上がれ。
東京都世田谷区北沢2-40-15 ☎03-6874-1291 営/平日17:30~L.O.23:00 土日祝11:30~L.O.15:00、17:30~L.O.23:00
休/月曜(祝日の場合は営業)

スカイツリーを横目に味わう フジサン・デリ横川店



静岡県内のご当地グルメを中心に味わえるお食事処。3大メニューは浜松餃子、静岡おでん、富士宮やきそば。「浜松餃子」の冠を背負って全国のイベントに出品されている餃子を提供。キャベツの甘みが凝縮された定番の浜松餃子を味わえる。
東京都墨田区横川3-10-7(スカイツリー本店)
東京都中央区日本橋小伝馬町8-2(日本橋小伝馬スタンド)
☎03-4296-8355(スカイツリー本店)へ。 営/11:30~L.O.14:00
17:30~L.O.22:30 http://fujinokuni.biz/

市外、県外に広がる美味しさ 五味八珍



昭和45年創業。静岡県内の西は湖西市から東は熱海市まで数多くの店舗を展開する浜松餃子が人気の老舗チェーン。外はカリカリ、中は肉と野菜の餡がぎゅっ。熱海駅の駅ビルや、神奈川県の大井松田店(FC)、愛知県内に6店舗など県外にも出店。
直営店は静岡・愛知・山梨県下に43店舗、FC店(フランチャイズ)は静岡・愛知・神奈川県下に7店舗展開中。☎053-464-0644(本部)へ
http://gomihattin.co.jp

>> PICK UP 気になる浜松餃子の名店

浜松餃子の元祖 石松餃子 本店



浜松餃子に添えられるもやしは石松餃子が発祥。たっぷりキャベツの甘みと地元産豚肉の旨味が溶け合ったジューシーな餃子。モチモチ感のある薄手の皮は、具材の繊細な味を優しく包み込み、少し甘みのある特製酢醤油が餃子の旨みを一層引き出している。
浜松市浜北区小松1145-1 ☎053-586-8522
営/平日 11:00~L.O.14:00、17:00~L.O.20:00
土日祝 11:00~L.O.14:00、16:30~L.O.20:00 休/水・木曜
※浜松駅構内やNEOPASA浜松(上り)、池袋ナンジャタウンにもあり。

浜松駅から徒歩3分の老舗 むつぎく



昭和37年創業。その日に仕入れたたっぷりのキャベツと極薄の皮が特徴。シャキッとした野菜の噛みこたえと甘さがクセになる味。並んでも食べたい美味しさで、行列ができるのもしばしば。作り置きしないので売り切れ次第終了。
浜松市中区砂山町356-5 ☎053-455-1700 営/11:30~14:00、17:00~21:00(※日曜・祝日は~20:30) 休/月曜、第2・4火曜、他不定休

行列のできる名店 福みつ



浜松餃子では珍しい厚めの皮で、モチリしているのに焼面はパリッとしているのが特徴。キャベツを中心にたっぷりの野菜が詰まっています。甘くてジューシー、ボリューム満点。根強い地元ファンはもちろんのこと県外からの来店も多く、行列のできる人気店。
浜松市中区佐藤1-25-8 ☎053-461-6501
営/11:00~22:00(L.O.21:30) 休/第3火曜、水曜



浜松餃子

餃子は栄養満点で、浜松餃子は「キャベツ×豚肉」の美肌効果絶大のうれしい名コンビ!キャベツに多く含まれる「キャベジン」とも呼ばれるビタミンUは胃腸を整え、豚肉に多く含まれるビタミンB1は疲労を回復し、肌の調子を整えてくれる。