



ホテル九重
遠州灘天然とらふぐ会席
昼11,880円～
1泊2食23,760円～
※要予約・10月～3月まで
<https://hamanako-kokonoe.jp/>

独特の歯ごたえと甘みが際立つ、
遠州灘天然とらふぐ ふるさと納税返礼品
対象食品

冬の味覚の王様、ふぐ。中でも最も高級とされるとらふぐは、山口県・下関が有名だが、日本屈指の漁場となっているのは、実は遠州灘。流通するとらふぐの市場は、9割が養殖もの。なかでも最高級とされる天然ものの約6割が遠州灘で捕獲されている。香り・うまみ・食感を堪能してみよう。



浜葉坊
牡蠣カバ丼1,580円
(味噌汁・香の物付)
※11月中旬～3月中旬まで
<http://www.hamanabo.co.jp/>

冬のご当地
グルメとして
大人気のじゃ!



粒が大きくクリーミー!
ぷりっぷりの**浜名湖牡蠣**

浜名湖の牡蠣養殖は1887年(明治20年)に始まったといわれている。浜名湖で育った牡蠣は、栄養豊富で甘みが強く、肉厚で高品質。フライや焼き牡蠣など様々な調理法で食されるが、注目はご当地グルメの牡蠣カバ丼。うなぎのかば焼きのタレで味つけた牡蠣に、浜名湖産の海苔、遠州産のタマネギ、みかんの皮を使っており、地元特産品を一度に味わえる。

CHECK! こんなパワーフードも!

牡蠣殻を肥料に育てた“**浜名湖クレソン**”

浜名湖牡蠣の殻をカルシウム源に、土耕栽培で育てたクレソン。栄養価が高く、ピリッと爽やかな辛さが特徴で、葉っぱが大きく、茎にも筋がないためサラダに最適。
株式会社新菜園 <https://www.shinsaen.com/>



ミートレストラン とんきい(三和畜産)
ロースカツ定食1,000円～
(ライス・とん汁・サラダ・小鉢・漬物付)
<https://www.tonkii.com/>

やらかくてまろやかな舌触り
銘柄豚の**浜名湖そだち** ふるさと納税返礼品
対象食品

浜名湖畔で養豚場を営む、三和畜産のオリジナルブランド豚「浜名湖そだち」。2000年(平成12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、味覚部門一位に輝いた逸品だ。防腐剤などは一切使わず、良質なとうもろこしや大豆、自家製のお米などをブレンドした飼料を使用。やわらかくてまろやかな肉質と高い保湿性が特徴である。

浜松・浜名湖グルメにあり!

エネルギーの源は

浜名湾・浜名湖・浜松から、田畑政治や古橋廣之進という文武両道の人材が育ったのは、浜松の豊かな自然が育んだ食材のおかげ! 出世運も宿る「浜松・浜名湖グルメ」をぜひ堪能してみよう。

ふっくら香ばしい、
脂がのった**浜名湖うなぎ** ふるさと納税返礼品
対象食品

養殖うなぎ発祥の地であり、100年以上もの歴史がある「浜名湖うなぎ」は、今やトップブランドとして全国に名を轟かせている。温暖な気候と豊富な三方原台地の地下水など、恵まれた環境で育った浜名湖うなぎの味は格別。浜松は東京と大阪の間に位置することから、背開きにして蒸してからタレを付けて焼き上げる「関東風」と、腹開きにして白焼きにしてからタレを付けて焼き上げる「関西風」、どちらも楽しめる。

CHECK! こんなパワーフードも!

うなぎの骨や頭を肥料に育てた“**うなぎいも**”

うなぎの残渣から生成する「うなぎ堆肥」で育てたサツマイモ。甘みが強く濃厚で、しっとり粘りのある食感が特徴。うなぎいもを使用したスイーツも数多く販売されている。うなぎいも協同組合 <https://www.unagiimo.com/>



「うなぎのかば焼き」は総務省家計調査10年連続日本一のじゃ!



浜名湖うなぎ丸
うなぎ(松)3,300円(きも吸・漬物付)
※丸浜は関東風
<http://www.maruhama.or.jp/>



富久竹 徳丸すっぽん將軍鍋
(2人前コースより30,000円 ※5日前までに要予約・税別)
<https://washoku-hamamatsu.jp/tenpo/fukutake.html>



上品で深い味わい、
栄養価抜群の
浜名湖すっぽん ふるさと納税返礼品
対象食品

日本で初めてすっぽんの養殖に成功した創業1879年(明治12年)の「服部中村養黿場」。その質の高さは東京や京都の高級老舗料亭でも称賛される。浜名湖の自然環境が、上質なすっぽんを育てるのに最適だったこともあり、この地で本格的に養殖が始まった。エサには化学飼料や化学物質を使用しない。そのこだわりにより、良質な脂肪とすっきりとした味わいを実現させている。

浜松人のソウルフード!
野菜たっぷり**浜松餃子** ふるさと納税返礼品
対象食品

今や浜松グルメの代名詞となった浜松餃子。円形に並べて焼き上げ、真ん中に箸休めの茹でもやしが入っているものが多い。皮は薄く、中身はキャベツを中心に野菜がたっぷり。あっさりとした味わいで、いつでも食べられるのが特徴だ。浜松には数多くの餃子専門店があり、餃子はもとよりタレもラー油も独自のこだわりで販売されている。



五味八珍
浜松餃子(12個)529円
<http://www.gomihattin.co.jp/>