



R&Bの流れる店内で浜松パワー フードを堪能できる割烹居酒屋

舞阪港で水揚げされる魚介類、地元農家さんから仕入れる野菜、凡猿名物のすっぽんやうなぎなど浜松パワーフードを使用した新和食を楽しめます。全国厳選の地酒・焼酎とともに召し上がれ。

**すっぽんスープで食べる
遠州灘産鱧のしゃぶしゃぶ** 2人鍋6,800円
浜名湖すっぽんと遠州灘産の鱧、2つの素材がお互いを引き立て、奥深い味わいに。

浜名湖幻のどうまんがに 100g1,500円
浜名湖の宝と呼ばれる、幻のどうまんがに。甘み・旨味がありとても濃厚で、蒸した時の甘い香りが特長。

SHOP ▶ 凡猿 ☎0120-838-909 浜松市中区肴町316-40 樹形ビル B1F

ご長寿将軍 家康公を支えた!

おいしい浜松パワー フードを 食べよう

Hamamatsu Power Food

平均寿命30歳代の戦国期に、75歳まで生きた家康公。その理由として戦い方も然ることながら、健康的な食習慣は大きく影響しているだろう。浜松特産物の浜納豆と麦飯を好み、旬の食材を大切に、海の幸・山の幸をバランスよく取り入れていたと伝わる。天下人となった家康公の躍進を支え、現在も浜松の健康寿命日本一を支える、浜松・浜名湖地域産の食材を使った料理を食べたら、きっとあなたの健康・長寿も叶うかも!?

浜松パワーフード学会のHPはこちらから <https://hamamatsu-pf.jp/>

浜松の代名詞!ふっくら香ばしい 浜名湖うなぎで至福の一時を

浜松駅構内から徒歩1分。浜名湖養魚漁業協同組合直営の老舗で、浜名湖伝統の味を楽しめます。本場「浜名湖うなぎ」の中でも特に厳選した良質のうなぎを、ベテランの板前が毎朝調理して提供。関東風の料理法でよく蒸してから焼き上げたうなぎの蒲焼は、肉厚で脂がよくのっています。

うなぎ重(松) 3,300円
身のやわらかさと弾力のバランスが丁度よく、ふっくら香ばしく焼き上げています。きも吸・漬物付き。



SHOP ▶ 浜名湖うなぎ丸浜 ☎053-454-2032 浜松市中区砂山町322-4

浜松一の高層タワーで 浜松パワーフードを食べ尽くす

モダンな落ち着いた空間で、夕方に届く地元鮮魚と、セラーに並んだ焼酎や日本酒で舌鼓。

**天竜とろ金目鯛と
浜松野菜の煮付け** 1人前2,800円～
浜松のミネラル豊富な天竜川沖で獲れ、良質な脂がのった、ふっくら肉厚なとろ金目鯛。色とりどりの浜松野菜も、金目の旨味の効いた煮汁と絡み絶品。

浜名湖すっぽん将軍焼き 2,200円～
120年の歴史を誇る浜名湖すっぽん。栄養豊かな浜名湖にて丸々と育ったすっぽんを、醤油と地酒のタレで香ばしく焼き上げた逸品です。



SHOP ▶ 宿下吉庵 ☎053-459-2080 浜松市中区板屋町111-2 アクトタワー5F

浜松産の野菜をたっぷり使用! ベトナム料理で大地の恵を食す

開放感のある異国の雰囲気が人気。フォーや生春巻き、バインセオなどベトナム料理を楽しむなかで、浜松野菜の旨味を実感!

海老と豚肉のバインセオ 1,210円
米粉入りベトナム風お好み焼き。周りバリッ、内側はモチツとした食感で、海老と豚肉のほか浜松産の玉ねぎともやしがたっぷり!浜松産レタスで包み、タレをつけてかぶりつきます。

鶏肉とキャベツ山盛りのサラダ 880円
良質な甘みが特長の浜松産キャベツをふんだんに使用。シャキシャキ食感がやみつきに。



SHOP ▶ フォーハノイセカンド ☎053-455-0011 浜松市中区板屋町104-1 D'sTower 1F

浜松城隣、ラグジュアリーな ホテルで日本料理を堪能

ロビーを抜け、落ち着いた佇まいの門をくぐれば、和の趣あふれる空間がお出迎え。厳選した海の幸・山の幸を食材に、趣向を凝らした日本料理の数々を豊富に取り揃えています。浜松出世城御膳DXや浜松パワーフード「花御膳」など、浜松パワーフードを存分に堪能できるメニューが一押し。お料理はもとより、目にも麗しい器の彩りと端正な空間も楽しんで。

花御膳 3,190円
旬の食材と浜松パワーフードの創作ミニ会席。2カ月ごとに内容が変わる、季節感あふれる和食膳。



SHOP ▶ 日本料理堂満 ☎053-487-0990 浜松市中区元城町109-18 ホテルコンコルド浜松1F