

豊かな自然が育んだ 浜松プレミアム食材

山の幸、海の幸、大地の恵み。肥沃な土壌と豊富な水源、温暖な気候に恵まれた浜松は食材の宝庫だ。プロの料理人や食通からも賞賛され、浜松ブランドとして確立されているものも数多い。そんなプレミアム食材の中から、ほんの一部をご紹介します。

海の幸 浜名湖最大の漁港「舞阪漁港」では、遠州灘や浜名湖で獲れたさまざまな魚介が水揚げされている。

どうまん蟹

浜名湖で獲れる、希少価値の高い“幻の蟹”

正式名称は「ノコギリガザミ」だが、浜松では「どうまん蟹」と呼ばれている。全国的にも限られた地域でしか生息していない貴重な蟹で、独特な磯の香りと濃厚な味わいが特徴。旬は夏から秋。地元の料理店・魚屋一では、職人が丁寧に蒸しあげたどうまん蟹を地方発送している。もちろん、お店でも注文が可能だ。



魚料理専門 魚屋一 といち
浜松市中区肴町318-28 ベッセルビル3F
☎053-458-6343 <http://www.totoichi.com/>

生しらす

とろふわ食感の新鮮な生しらす

“漁師が船上で食べる生しらすを自宅へ届けたい”という想いのもと開発されたのが、浜名湖さんぼしの「船上生しらす」。驚異的なスピードで漁を行い瞬間冷凍させたしらすは、獲れたてのおいしさがそのまま詰まっている。透明度の高い美しい生しらすは、どっぷりで豪快に味わいたい。



浜名湖さんぼし
浜松市南区新貝町239-1 ☎053-425-8003
<http://h-sanboshi.co.jp/>

遠州灘天然とらふぐ

冬の味覚の王様を、自宅で味わう贅沢

遠州灘は全国屈指のふくの漁場であり、国内で流通する天然とらふくの約6割が水揚げされている。水揚げされた後すぐに加工し、瞬間冷凍されたとらふくはお取り寄せも可能。産地だからこそ実現できる贅沢な逸品だ。天然ならではのコリコリ食感と深い味わいを存分に堪能して。



浜名湖さんぼし
浜松市南区新貝町239-1 ☎053-425-8003
<http://h-sanboshi.co.jp/>

車海老

甘くてプリプリッ。浜名湖特産の高級車海老

地元浜松でも珍重されている浜名湖産の天然車海老は、東京築地市場でもトップブランドとして扱われるほど良質な海老。旬の時期は5月～秋頃。刺身、天ぷら、フライ、塩茹で、塩焼きなど、どんな食べ方でもおいしく、海老の甘みとうまみを感じることができる。贈答品としても喜ばれる品だ。



海老仙 うなぎくらぶ
浜松市西区雄踏町宇布見8962-5
☎053-592-1115 <http://www.unagiclub.com/>

column

浜名湖畔で養殖される、最高級すっぽん

浜名湖畔にある「服部中村養黿場」は、日本で初めてすっぽんの養殖に成功した歴史ある企業。浜名湖の自然環境が上質なすっぽんを生育するのに最適だったこともあり、明治33年にこの地で本格的に養殖をはじめた。以来、味・生産量ともにトップブランドの地位を守り続け、その質の高さは東京や京都の高級老舗料亭で賞賛されるほど。養殖方法は、3～4年冬眠させる露地養殖。独自のエサを与え、良質な脂肪とすっきりした味わいを実現させている。養殖されたすっぽんは全国の飲食店に卸されるほか、レトルトスープなどの加工品にもなっており、お取り寄せもできる。



オススメ!

すっぽんスープカレー 734円

和風仕立のすっぽんスープ、チキンスープ、鯉昆布スープをあわせた、トリプルスープが、今までにない深い味わいを醸し出す。スパイシーな大人のカレーは、贈答品としても人気。



服部中村養黿場
浜松市西区舞阪町舞阪2621-101
☎053-592-0020 <http://www.hattori-suppon.co.jp/>

取寄可 Web

肉

豊かな自然環境で、のんびり育てられた動物たち。安心安全な飼育と生産者の愛情により、最高の味わいとなる。

峯野牛



口の中でとろける、ほど良い霜降り肉

浜名湖の北東部に位置する奥深い山中で育てられた峯野牛。ミネラル豊富な天然水をたっぷり飲み、こだわりの飼料を食べ、のびのびと育てられている。脂がしつこくなくやさしい味わいだが、肉の味はしっかりと感じるができる。

峯野牧場
浜松市北区引佐町狩野238 ☎053-543-0515
<http://www.mineno-bokujo.com/>

きじ肉



味が濃いのにさっぱり。上品な甘みを感じて

奥浜名湖にある「きじの里」でストレスを与えずに育てられたきじ肉は、歯ごたえがあり味が濃いのが特徴。鍋にしたり、焼いたり、さまざまな調理法で楽しめる。高たんぱく低カロリーなのもうれしいポイント。

中部雄舎 きじの里
浜松市北区引佐町川名1149-1 ☎053-544-0680
<http://www.kijinosato.net/>

プレミアムきんか



パニラのような甘さと香りのブランド豚

金華豚とフジブロックの遺伝子のかけ合わせで生まれた、遺伝子レベルのおいしい豚肉。あっさりした脂を作るため、とうもろこしのでんぷん質や大豆カスをエサに使用している。脂のプリプリ食感とジュシーさは感動もの。

三和畜産 とんきい
浜松市北区細江町中川1190-1 ☎053-522-2969
<http://www.tonkii.com/>

果物

さまざまな果物が栽培されている浜松。太陽の恵みをたっぷり受けて育った甘い果実は、贈答品としても最適。

浜北次郎柿

知名度は全国区！良質な甘柿

浜北区大平(おいだいら)地区は、全国でも有名な次郎柿の名産地。種なして食べやすく、大玉が多いのが特徴。肉質が緻密で豊かな甘みの柿は、ブランド柿として首都圏などの市場において高い評価を得ている。収穫時期：10～12月

陽だまりの里 足立柿園
浜松市浜北区大平938 ☎053-589-8984
<http://www.adachi-kakien.com/> ※11月からは柿狩りも開催

天使音マスクメロン

Hero of Lockinge 最高のおいしさを追求した究極種

天使音マスクメロンは、温室メロン農家歴27年の生産者が「理想のおいしさ」を追い求め、種や品種そして生産方法にこだわりから完成させた究極のマスクメロン。ミルキーで濃密な甘さ、高い香り、そしてとろける舌触りが感動的な逸品。

ヒノ農園
浜松市東区大島町118 ☎053-545-3473
<http://amane-style.jp/>

ブルーベリー



甘い果汁が口ではじける完熟ベリー

木でギリギリまで完熟させたスズキ果物農園の「たかのベリー」は、大玉で見た目が美しく、酸味は少なめ。ジャムやジュースなどの加工品としても最適だが、完熟の味わいを楽しむなら獲れたての“生”が一番だ。収穫時期：5～8月(天候により変動あり)

スズキ果物農園
浜松市浜北区宮口3911 ☎053-589-8578
FAX.053-589-0833 <http://www.oranpear.com/>

野菜

全国有数の農業都市・浜松では、あらゆる作物を生産している。その品目数は177種も！ブランド野菜も数多い。

三方原馬鈴薯(男爵いも)



ツヤのある白い肌が美しい馬鈴薯

北海道と並んで、全国的に有名な男爵いもの産地となっている浜松。「三方ヶ原の合戦」で知られる三方原台地の豊かな赤土で、丸々と育てられる。白いなめらかな肌とホクホクの食感が特徴で、じゃがいも本来のおいしさを感じられる。収穫時期：5～7月

JAとびあ浜松
☎053-476-3136 <http://www.ja-town.com/shop/c/ctopia/>

セルリー

冬作出荷量全国一を誇る、冬の特産品

浜松を代表する野菜「セルリー」とは「セロリ」の英語発音。爽やかな香りとみずみずしさ、「パリッ」とした歯応えは格別だ。その品質が全国的にも認められ、高値で取引されている。収穫時期：11～5月

JAとびあ浜松
☎053-476-3136 <http://www.ja-town.com/shop/c/ctopia/>

サラダオニオン

みずみずしさを生食で体感

日本一早く出荷される、西区篠原地区の白たまねぎ(新たまねぎ)。圧倒的な甘みとみずみずしさで知られている。辛味が少ないので、スライスしたものに醤油とかつぶしをかけてシンプルに食べるのがおすすめ。収穫時期：1～3月

JAとびあ浜松
☎053-476-3136 <http://www.ja-town.com/shop/c/ctopia/>

