

STANDARD
01

浜名湖うなぎ

取寄可
Web



どんぶり茶碗からはみ出る特大うなぎはインパクト大。1尾200gという大きさと食べ応えは抜群。特大200g長蒲×3本セット 9,300円

誰もが認める
浜名湖うなぎの実力

浜名湖畔でうなぎの養殖が始まったのは、今から100年以上前のこと。以来浜松の代表的な名産品として、堂々たる存在感を放ち続けている。その品質の高さから「間違いなし贈答品」としてのポジションを確立し、全国各地からも注文が入る。

浜名湖で養殖業を営む「さんぼし」のうなぎは、池入れから加工・販売まですべて自社一貫生産。純度100%の浜名湖うなぎを、リーズナブルな価格で味わえる評判の逸品だ。こちらのうなぎは、ふっくらと焼き上げる関東風。素焼きにして蒸し、無添加のタレを繰り返し付けながら焼き上げている。香ばしいタレの香りと、肉厚でふっくらとした食感、脂の乗りの良さは格別だ。

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/>

代表格
ご当地グルメ

浜松のご当地グルメの王様といえば？間違いなく思い浮かぶのが、「浜名湖うなぎ」と「浜松餃子」。浜松を語るには、はずせないグルメだ。



こちらもCHECK!

※釜の写真はイメージです

元祖うなぎ釜めし物語 (鯉釜飯の素) 1,620円 1箱(2合炊き)

浜名湖の温泉旅館「館山寺サゴロイoyalホテル」で提供している人気の料理を、家庭でも手軽に楽しめるようにと開発された、新たなおみやげ品。まずは釜飯をそのまま、次に薬味をのせて、締めはお茶漬で…さまざま楽しめ方うなぎのおいしさを味わってみよう。

館山寺サゴロイoyalホテル

浜松市西区館山寺町3302 ☎053-487-0711
<http://www.3535.co.jp/royal/>

取寄可
Web



STANDARD
02
浜松餃子

勢いがとまらない！
浜松人のソウルフード

2014年の総務省家計調査で、餃子購入額が2年ぶりに日本一になった浜松市。自宅で食べ、お店で食べ、お祝いの席にまで餃子を用意し、皆でつづく…浜松市民の餃子好きはとまらないのだ。

浜松餃子は、野菜が多くあつさりしているものも多く、円形に焼き上げ、箸休めの茹でもやしを添えるのが定番。静岡県を中心に42店舗を展開する、地元つ子御用達の中華レストラン「五味八珍」の浜松餃子も、同様のスタイルの餃子を提供している。キャベツの甘み、豚肉のうま味が口いっぱい広がりに、タレがなくともいくつでも食べられる餃子は、昔ながらの素朴な味わい。キャベツのシャキシャキ食感もたまらない。浜松で45年以上愛され続ける老舗の味を、ぜひ自宅で味わってみよう。白いご飯やビールが進んでとまらないはずだ。

取寄可
Web

浜松餃子学会認定おみやげ品

B-1 浜松餃子せんべい

648円(15枚入)

餃子の形をした餃子風味のおせんべい。濃い目の味付けとバリツとした食感がやみつきに！



B-1 浜松餃子ふりかけ

648円(80g)

浜松餃子の特徴であるキャベツを使用した餃子風味のふりかけ。白いご飯にたっぷりかけて召し上がれ。



浜松餃子(冷凍生餃子) 540円(14個入り)

五味八珍 こみほっちゃん

浜松市東区小池町2424-3

☎0120-538-561

<http://www.gomihattin.co.jp/>

取寄可
Web

敷島屋

浜松市西区館山寺町2792-1

☎053-487-5500

<http://www.shikishimaya.com>

