

井の国 グルメ

井の国は、豊かな土壌と水源、
温暖な気候に恵まれた
グルメの宝庫。

地元で親しまれてきた
逸品からプレミアム食材まで、
おいしい情報をお届け。

豊かな自然が育てた
銘品がそろった

浜松市の浜北区、都田地区、
三ヶ日地区では、牛や豚、養
鶏などの畜産が盛ん。豊かな
自然環境のなか、のんびりと
育てられています。安心安全
な餌と生産者の愛情により、
最高の味わいに。豚肉の「浜
名湖そだち」とびあ浜松ポ
ークや、牛肉の「三ヶ日牛」「峯
野牛」などブランド肉も
チェックしてみてください。



海の幸
新鮮な地魚から
高級食材まで

海水と淡水が混ざり合う浜
名湖と遠州灘で獲れる魚は、
四季折々、見事なバリエー
ションを備えています。魚介
の種類は全国有数で、あらゆ
る魚が水揚げされています。
なかには、しらす、あさり、車
海老、とらふぐなど、プレミ
アム食材として確立されて
いるものも！
1年を通して、旬の味を楽し
むことができます。



最高級ブランド

三ヶ日みかんの里

奥浜名湖の三ヶ日地区は、
日本有数のみかんの産地。
山の傾斜地にはみかん畑が
一面に広がり、太陽の光を
たっぷり浴びたみずみずし
いみかんが栽培されていま
す。糖度と酸味のバランスが
とれたコクのある味わいが
特徴で、全国的にも人気があ
ります。収穫は10月～12月
にかけて行われ、みかん狩りも
楽しめます。

うなぎ

浜名湖は

養殖うなぎ

発祥の地

浜名湖でうなぎの養殖が始
まったのは、今から100年
以上前こと。温暖な気候や三
方原台地から供給される豊富
な地下水は、うなぎの養殖に
最適な環境を作り出します。
日本有数の出荷量を誇る浜名
湖のうなぎは、ふっくらしつ
つも身がしまり、脂の乗りが
よいのが自慢です。

浜名湖の北部、

奥浜名湖エリアの銘菓

みそ
まん

こしあんを黒糖入りの皮で包
んだおまんじゅうで、色や見
た目が味噌に似ていることか
ら、この名で呼ばれるようにな
ったといわれています。現
在、引佐、細江、三ヶ日地域に
ある、1店舗の和菓子店で製
造されており、その味わいは
さまざま。1店舗のみそまん
がそろった「奥浜名湖みそまん
物語」は週末のイベントなど
で限定販売されています。



■「奥浜名湖みそまん物語」に
ついてのお問合せ
奥浜名湖観光協会 ☎053-522-4720
<http://www.oku-hamanako.net/>

三ヶ日
みかん



やっぱりはずせない! 浜松餃子

2015年の総務省家計調査で、餃子購入額が2年連続1位
となった浜松市。市民のソルフードとして定着しており、
浜松には餃子専門店が多数あります。キャベツを中心に
野菜がたっぷり盛り込まれ、皮が薄くてあっさりしているの
が特徴。円形に焼き上げもやしを添えるのが定番です。

■浜松餃子学会 <http://hamamatsugyouza.jp/>

