

浜松まつりの熱気を感じる

5月3・4・5日に開催!

日本最大級の大凧が遠州灘海岸の空を勇壮に舞う。各町自慢の凧と御殿屋台で、浜松市民が熱く盛りあがる!



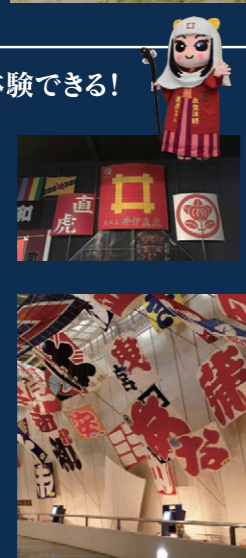
▶▶ pick up

浜松っ子の魂、浜松まつりを擬似体験できる!

浜松まつり会館

臨場感あふれる音と光の映像で、浜松まつりの盛り上がり模擬体験させてくれる施設。お祭りに使用される実物の大凧や御殿屋台の展示、凧糸製造室の見学もできる。凧づくり教室などイベントも催され、期間限定で直虎凧の展示もしているので、お見逃しなく。

DATA 浜松市南区中田島町1313
☎053-441-6211
開館時間/9:00~16:30
休/12月29日~31日
料/大人400円 中学生以下無料
<https://matsuri.entetsuassist-dms.com/>



浜松っ子の熱き魂を体感

毎年100万人以上の人で賑わう浜松まつりは450年以上の歴史を誇る。長男が生まれた際、成長を願って「初凧」を揚げた祭りとなったもの。目には中田島海岸の凧揚げ会場で勇ましい凧揚げ合戦が行われ、夜は浜松の中心市街地で絢爛豪華な御殿屋台が引き回される。勢いあるラッパと太鼓の音とともに、「おいしよ、おいしよ」と威勢の良い掛け声が響きわたる、浜松市内がまつり一色となる。



※写真は2016年浜松まつりフォトコンテスト入賞作品です。



拙者も大好物なのじゃ! /

浜松のソウルフード 浜松餃子

日本の餃子文化をけん引する存在となった浜松市。浜松餃子は市民にとって日常食であり、食文化に深く根付いている。

2016年も消費量日本一
浜松市民の餃子愛はうなぎ上り!

餃子 購入金額

1位 浜松市 4,818円

2位 宇都宮市 4,651円 3位 宮崎市 2,895円

2016年の総務省家計調査で、餃子購入額が3年連続1位となった浜松市。自宅に惣菜を持ち帰って食べる習慣があり、お店だけでなく自宅でも餃子をよく食べる。浜松餃子は、キャベツを中心に野菜がふんだんに盛り込まれ、皮が薄くてあっさりしたものが多く、円形に焼き、その中心に箸休めのもやしを添えるスタイルも定番だ。毎日食べても飽きない味で、市民のソウルフードとして定着している。浜松に来たなら、焼きたての美味しい餃子もぜひ味わってほしい。

歴史を刻む浜松餃子の名店

むつぎく

浜松駅の南口から徒歩3分、店の前に大行列ができていのも珍しくない人気店。フライパンで丸く焼き、真ん中に茹でもやしを付けるスタイルは創業当時から。むつぎくの餃子は特にキャベツが多く、とってもヘルシー。にんにくが控えめで女性でも食べやすく、いくつでも食べられる。



餃子 10個 520円~

DATA

浜松市南区増楽町563-3 ☎053-447-5737
営/11:30~14:30、16:30~21:00 (L.O. 各10分前) 休/木曜、第3水曜

老若男女から愛される

喜慕里

【きぼり】

老舗の貫禄を感じる趣ある店内。薄めの皮をゴマ油でパリッと焼き上げた餃子は、一口食べると肉汁が口いっぱいに広がる。キャベツと豚ひき肉、風味付け程度のにんにくを使用した餡は、あっさりとしながらも奥深い味わい。素材本来のうま味や甘みが生きた優しい味は何皿でも食べたくなる。



▶▶ pick up

お母さんに伺いました!

むつぎくの餃子は私が愛情こめて仕込んでいますよ。50年も通い続けてくださるお客様もいるんです!



餃子
(小) 8個 480円、(中)12個 720円
(大)16個 960円、(特大) 20個 1,200円

DATA

浜松市中区砂山町356-5 ☎053-455-1700
営/11:30~14:30 (L.O.14:00)、
17:00~21:30 (L.O.21:00)
※日曜・祝日は21:00まで (L.O.20:30)
※餃子なくなり次第終了
休/月曜、第2,4火曜、その他不定休有り
<http://mutsugiku.jp>



焼き餃子 (10個600円)、生餃子 (10個540円)のお持ち帰りは浜松っ子の常識。冷凍餃子の地方発送も人気だ。

DATA 浜松市浜北区小松1145-1 ☎053-586-8522

営/11:00~14:00、16:30~21:00 (L.O.20:45) 休/水・木曜
<http://www.ishimatsu-gyoza.co.jp>

浜松市内の下記店舗でも食べることができる
<JR浜松駅店> JR浜松駅 メイワンエキマチウエスト内
<NEOPASA浜松上り店> 新東名高速道路 NEOPASA浜松上り内フードコート

浜松餃子の元祖

石松餃子 本店

たっぶりキャベツの甘みと、地元産の豚肉のうま味が溶け合った、ジューシー餃子。モチモチ感のある薄手の皮は、具材の繊細な味を優しく包み込み、少し甘みのある特製酢醤油が、餃子のうま味をより一層引き出している。浜松餃子に添えられるもやしは、石松が発祥。見た目も味のうちと、初代店主が試行錯誤し辿りついたのが「もやし」であった。元祖ならではの味わいを楽しんで。