

稲武のお歳暮ギフト

中馬街道物語

参加店&ギフト商品のご紹介

①御菓子所 まつ月



眠り柿ずくし



豊田市黒田町尾知59-5 TEL.0565-82-2050

営業時間 9:00～17:00 定休日 水曜日

江戸時代から続く老舗和菓子店の名物「眠り柿ずくし」は、5年もの間冬の風にさらした干し柿を使ったゆっくりとした時間と手間をかけた逸品です。5年間の「こく」と「うまみ」が凝縮された上品な甘さが特徴です。「高松宮殿下へ献上品」皇室御用達のようなんです。

②水耕房いなぶ



焼肉のタレ

豊田市御所貝津町尺丈1-25
TEL.080-8712-4226

「白い発芽ニンニク」を、この稲武で愛知県唯一の栽培をしています。稲武の澄んだ地下水を利用し、化学肥料や農薬を使わず育てているので安心安全です。この発芽ニンニクをつかった「焼肉のたれ」は野菜炒め、唐揚げの下味付けとしてもご利用いただけます。

③小澤商店



山ごぼう漬

豊田市桑原町上中村351-2 TEL.0565-82-2072

営業時間 9:00～18:00 定休日 金曜日

稲武名物「山ごぼう漬」は、赤みそ漬けと醤油漬けの2種類あり、今回は醤油漬けをギフトにご用意しました。カリッとした食感でご飯のお供や手巻き寿司、お酒のおつまみなどで楽しめます。小澤商店では、山ごぼう漬のほか、菊芋を使った漬物やうどんなども製造販売しています。

④どんぐり横丁



みねあさひ

リンゴ

からすみ

どんぐり横丁はリニューアルしてより広くなりました。

豊田市武節町針原22-1 TEL.0565-82-3666

営業時間 平日 9:00～17:00/土日祝 9:00～18:00

定休日 冬(12月～3月) 木曜日

「みねあさひ」は、三河の特産で幻のお米。小粒で、程よい粘りとうまみがあり、2020年日本穀物検定協会の食味ランキングで、愛知県で初めて特Aを獲得しました。「りんご」は長野産のふじをご用意しました。

「からすみ」は米粉を熱湯で練りあげて蒸した素朴な味の郷土のお菓子。製造は、地元の大野瀬加工場、どんぐり横丁でのみで販売しています。

⑤山里ちゃふえ アトリ



クッキー

ジャム

豊田市武節町ネノウエ55-2 TEL.050-1299-4298

営業時間 平日 12:00～18:00/土日祝 10:00～18:00

定休日 水曜日

地元の素材にこだわった米粉専門店のお菓子です。米粉は主に、ミネアサヒ。卵は地元の養鶏場。野菜は自家菜園のものを中心に…だから優しい味です。「クッキー」は米粉を使ったサクサクした食感が楽しめます。小麦粉アレルギーのお子さんでも安心です。「アップルシナモンジャム」は素朴な甘さが人気です。

⑥末広家



天日干しうどん

豊田市武節町田ノ洞214-1 TEL.0565-83-3104

営業時間 11:00～14:00 定休日 月曜日・第5水曜日

3代続く製麺所が作る素材にこだわり、製法にこだわった「天日干しうどん」。その名の通り自然の恵みをいっぱい浴びたうどんが愛知県産の小麦粉「きぬあかり」を使用しています。直営店には、この味にほれ込み遠方からも多くの方が立ち寄ります。

⑦ブルーベリーのかみち



ゼリー

ジャム

豊田市野入町ナギ下13-12 TEL.0565-82-3365

営業時間 9:00～17:00 定休日 木曜日(7・8月は無休)

4haの農地に、約4200本のブルーベリーの木。稲武で元気に育ったブルーベリーそのままが楽しめる「ジャム」や「ブルーベリーゼリー」は、さわやかな風味、自然の甘さ、後味すっきりが特徴。夏のブルーベリー狩りもお待ちしています。かみちのケーキ屋さんでは、ケーキやマフィンなどブルーベリーをふんだんに使ったスイーツが楽しめます。

⑧中乃屋



しし鍋セット

豊田市野入町榎木平11-2 TEL&FAX.0565-82-2913

営業時間 11:00～14:00/17:00～22:00

定休日 火曜日・水曜日

四季折々の新鮮な食材を活かした食事や、ロジで奥三河のレジャーの疲れを癒してくれる中乃屋。今回、中乃屋厳選のしし肉と秘伝のたれをセットにした「しし鍋セット」をご用意しました。レシピも付けてありますのでご家庭で安心してしし鍋を味わっていただけます。※野菜はついていません



職人、生産者が情熱を込めて作っています。「稲武のおいしい」をどうぞお楽しみください。

