



特集

# とよはしを 贈ろう



5月13日(日)の母の日、6月17日(日)の父の日には、日頃の感謝の気持ちを込めて  
贈り物をする方も多いのではないのでしょうか。今回は、豊橋で作られる  
伝統工芸品や美味しい食べ物などの逸品を紹介します。普段は、なかなか口に出せない  
「ありがとう」を、豊橋らしい贈り物とともに伝えてみてはいかがでしょうか。

問合せ：広報広聴課(☎ 51・2165)



ひとつひとつ、  
心を込めた手作り

# 刺子 *Sashiko*



お祭りで使える小物入れが欲しいという声をきっかけに、新商品開発を始めました。女性に喜んでもらえる商品も多いですよ。

(株)間瀬織布工場  
間瀬 浩一さん

刺子とは、木綿の布を重ね合わせ、一針抜きに細かく刺し縫いして強度を増したもののことです。丈夫なため柔道着や剣道着、手筒花火の衣裳としても用いられています。近年は、刺子を使用した小物やバッグなど、需要に合わせた商品が開発されています。

ここで買えます! 駒屋、穂の国とよはし芸術劇場「プラット」など

伝統産業に吹き込まれる新しい風

# 帆前掛け *Homaekake*

*Homaekake*

日本伝統の仕事着「帆前掛け」。豊橋は昭和30~40年代には100軒ほどの製造者がいる、一大産地でした。昭和50年代に衰退しましたが、最近では若者向けのデザイン企画や海外での販売など、新しい展開が次々に生まれています。



帆前掛けの生地を使ったトートバッグなども人気があります。帆前掛けが地元で愛される存在になると嬉しいですね。



ここで買えます! ほの国百貨店、みかわいいもの(カルミア内)など

完和萬染(株)  
杉江 秀介さん

とよはしを贈ろう  
03

見た目も鮮やか、カラフルな宝石箱

ミニトマト

Mini Tomato

豊橋は全国トップクラスの農業産地です。中でも、抜群の甘さと鮮やかな彩りが自慢のミニトマトは香港やシンガポールなど海外でも人気です。温室でゆっくり大切に育てられる「温室育ち」のミニトマトは、実がしっかり詰まって甘みと酸味のバランスが絶妙です。



ブランドミニトマト「あまえぎみ」は、黄・オレンジ・緑など、さまざまな色や形で全8種。あなたのお気に入りを見つけてください。



JA豊橋 ミニトマト部会  
あまえぎみ研究会  
早川 智洋さん



ここで買えます! あぐりパーク食彩村、JA豊橋ネットショップなど

とよはしを贈ろう  
04

圧倒的な存在感を放つ、花の王様

こちょうらん

胡蝶蘭 Kochouuran

高級感漂う胡蝶蘭は、一鉢で空間を華やかな雰囲気してくれます。直射日光を必要とせず、手入れもほとんどいらいため、室内で楽しめる花として抜群の人気を誇ります。大輪の胡蝶蘭は2か月から長いもので半年、小ぶりのものでも1か月半、咲き続けます。

ここで買えます! あぐりパーク食彩村、市内の生花店など



豊橋は日本一の胡蝶蘭の産地です。花言葉は「幸せが飛んできて」。幸せを届けたい人へのプレゼントに最適ですよ。



豊橋市  
花き園芸振興協議会  
尾崎 幹憲さん



佃煮は白米との相性が抜群ですが、実はパスタやサンドイッチなど洋食に使っても美味しいですよ。ぜひ、お試しください。

三河佃煮工業協同組合  
高坂 彰一さん

とよはしを贈ろう  
**05**

職人の心と技が支える伝統の味  
**三河つくだ煮**

*Mikawa Tsukudani*

大阪の摂津・佃村で漁民の保存食として生まれた佃煮。豊橋では三河湾や遠州灘の豊かな漁場に近いかんしょや、水あめの原材料となる甘藷の産地であったことから栄えました。三河つくだ煮の特徴は、美しい照り艶と独特の甘さ。水あめを巧みに使って艶を出す、職人技が光ります。



ここで買えます! ほの国百貨店、市内のスーパーなど

とよはしを贈ろう  
**06**

心を込めて生まれる、豊かな味わい

**ちくわ** *Chikwawa*

豊橋のちくわは、江戸時代に魚問屋を営んでいた佐藤善作が、四国の金毘羅詣に出掛けた時に食べた竹輪に感動し、工夫を加えて作り出したのが始まりといわれています。材料の選別、練り具合、焼き加減など、職人のこだわりで豊かな味わいが生まれます。

日々変化する素材の特質を見抜き、的確に調合して商品の旨みを引き出すように心掛けています。ぜひ、味わってください。



ヤマサちくわ(株)  
水野 康浩さん



ここで買えます! 市内のスーパーなど

とよはしを贈ろう  
07

徳川家康が愛した味を  
今に伝える

濱納豆 *Hamanatto*

濱納豆は、1,300年ほど前に中国から日本に伝わった調味料です。半年かけて醸造した大豆を天日乾燥することで、力強い旨みとコクが生まれます。戦国時代には武将たちに好まれ、徳川家康は常食するほど愛したそう。料理やスイーツなどの隠し味として、プロの料理人やパティシエにも使用されています。



140年以上、技法と製法、味を守り続けてきました。酒のお供やお茶漬けはもちろん、カレーやアイスにも合いますよ♪



国松本店  
国松 勝子さん

ここで買えます! 国松本店、ギフトキヨスク豊橋情報プラザなど

暮らしの中に、癒やしの時間を

豊橋紅茶 *Toyohashi Koucha*

無農薬・無化学肥料で栽培される、豊橋紅茶。透明感あふれる琥珀色と優しい香りが特徴です。市内の農家が昭和30年代に豊橋が紅茶の産地であったことを知り、復活させたいとの思いで製造を始めました。雑味がないのが特徴で、日本茶を飲むように気軽に楽しめます。



とよはしを贈ろう  
08

ここで買えます! あぐりパーク食彩村、ごとう製茶ネットショップなど

ハーブを添えることで、味に変化をつけて楽しめます。茶葉も使って団子やパウンドケーキなどを作るのもオススメですよ。



ごとう製茶  
後藤 紀生子さん



とよはしを贈ろう

09

## 色とりどりの華やかなスイーツに心躍る エディブルフラワー

*Edible Flower*

エディブルフラワーとは、文字どおり「食べられる花」です。豊橋は生産量日本一で、全国シェアは90%を占めています。レストランや料亭で使われることも多いですが、最近ではスイーツにも利用され、食卓を華やかに彩ります。



花だより



エンゼルフラワー



エディブルフラワーは無味無臭で、どんな料理にも使えます。実はビタミンやミネラルを多く含む、ヘルシーな食材なんですよ。



豊橋温室園芸農業協同組合  
エディブルフラワー部会  
福田 雅一さん

ここで買えます! 花だより/お亀堂、エンゼルフラワー/パティスリー モリ

世代を超えて愛される、人気のおやつ

## ピレーネ *Pyraene*

ボンとらやの看板商品「ピレーネ」は、柔らかなスポンジに生クリームが入った、ふんわり触感のスイーツ。極限まで柔らかく仕上げたスポンジのため、一つ一つ丁寧に手作業で包まれています。子どもから大人まで、世代を問わず愛される、大人気スイーツです。

とよはしを贈ろう

10

JK広報室の  
おすすめ!!



いろいろな味があるし、季節限定の商品もあって嬉しいです! お祝いには「どでかピレーネ」もオススメですよ!

ここで買えます! ボンとらや直営店など

豊橋市役所JK広報室

あすみ

あゆ