

食べる & 買う

新鮮な食材、自然派の加工品、
オリジナリティあふれるお土産品。
お気に入りの一品を見つけよう！



あぐりん村 38

真心を込めて、新鮮で美味しく
安心な食材をお届けします

家族や身近な人に食べさせようとして懸命に作っている地元生産者のおじいちゃんやおばあちゃんの思いを大切に、訪れる人とのつながりを創り出している直売所。それだけに穫れたての野菜や果物は、美味しく、体にも優しい。まるで昔の八百屋さんのように「今日はこの果物が美味しいよ」「今はこの野菜が旬だよ」などの情報が店内の至るところに溢れ、また、畑の情報がわかるアイファーマーを使えるなど、親切で分かりやすいお店づくりとなっています。また、手作りパンやお菓子などの加工品や花も販売され、料理やブリザードフラワーやものづくり体験教室などの企画も人気です。人の手が加わることや手間が嬉しく感じるスポットです。

【所在地】長久手市前熊下田134 【TEL】0561-64-2831
【営業時間】9:00～18:00(レストラン11:00～17:00)
【定休日】第1月曜日(祝日の場合は翌平日)
【アクセス】リニモ「芸大通駅」・「公園西駅」からNバス「福祉の家」下車
地下鉄「藤が丘駅」から無料シャトルバス運行



長久手市

アイ・ファーマー (生産者履歴照会)

商品のバーコードをかざすと、生産者の顔や栽培履歴を見ることができ、消費者が自ら食の安心・安全を確認することができます。



まな 真菜

長久手の伝統野菜の青菜。ゆでるとやわらかく、ほろ苦い。餅菜の代わり
に雑煮に入れて食べる人も。

長久手の 米粉の麺

長久手市内で収穫された米を使い、瀬戸市の製麺所で作られた米粉の麺。味噌煮込みうどん、カレー煮込みうどん、つけ麺など、スープとのセット商品が充実。



長寿の酒 長久手

愛知県の奨励品種米・長久手産「あいちのかおり」と、三河・三ヶ根山麓の美味しい水で作られた香り豊かな純米吟醸酒。

まな 伝統野菜「真菜」を使ったお菓子

ながくてりーぬ 39

真菜の粉末とアーモンドを生地に入れて焼き上げ、「真菜」のチョコレートクリームをサンドしたお菓子。もっちりとした食感が特長。

【販売者】パティスリーハイ
【所在地】長久手市作田2-104
【TEL】0561-41-8191
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】水曜日



長久手のお土産の定番

古戦場もなか たべさせ 40

長久手の代名詞と言っても過言でない銘菓。さくりとしたもなかの中にとろみのある小豆餡がたっぷりつまっています。「たべさせ」とは、長久手近辺の方言で「どうぞ、お食べください」というおもてなしの意味を表しています。

【販売者】浅井屋製菓舗
【所在地】愛知県長久手市下権田4-1 【TEL】0561-62-0808
【営業時間】9:00～19:00(日曜のみ～18:00) 【定休日】水曜日



プチヴェール

平成2年に静岡県で芽キャベツとケールの交配から生まれた新野菜で、「プチヴェール」とはフランス語で「小さな緑」の意味。ビタミンC、カロテン、カルシウム、鉄分など栄養価が高く、糖度は11～13度で一般的なミカンやイチゴと同じくらいの甘味があります。旬は12月上旬から2月下旬頃。日進園芸センターの他、あぐりん村でも販売中。



日進市

藤が丘商店街 41

リニモの始発駅「藤が丘駅」の周辺にある商店街。飲食店、雑貨店、喫茶店など、約100もの店舗が加盟しています。自分だけのお気に入りを探して、ぶらりと散歩してみるのもおすすめです。



瀬戸焼そば

茶色の蒸し麺に豚肉の煮汁を出汁にした醤油風味の特微的な味。市内の店舗ではせともの器に盛り付けし、目で見て、舌で味わうことができます。



うなぎ

せともの窯焼き職人の栄養補給のために、うなぎが重宝されたと言われており、現在でも瀬戸市では多くのうなぎ屋が点在しています。甘く濃いタレが特長。

瀬戸焼

良質で豊富な原料に恵まれた瀬戸市で作られる、1,000年以上の歴史を誇る陶磁器。多彩な色と形が特長で、生活に彩りを加えます。



瀬戸市

塩の道・中馬街道

三河湾で作られた塩を山間部へ運ぶための「塩の道・中馬街道」は、豊田市中心市街地から長野県の県境までのエリアに国道153号線として残っており、日本風景街道としても登録されています。沿線では、宿場町の名残が街並みに見られたり、往時を偲ばせる数多くのイベントが今も開催されています。



名古屋市

豊田市

五平餅

その昔、固めに炊いたご飯を摺りこぎでつぶし、木の串に握り付け、タレをつけて囲炉裏で焼いたものを客にふるまっていたと言われていました。木の香りとともに味噌・ごま・山椒などのスパイスが効いた風味豊かな山あいの素朴な味わいが楽しめます。地域によって、わらじ型・丸型・ひょうたん型など、形が様々。



鮎

矢作川や巴川を中心とした清流が流れる豊田市は、4月下旬からヤナが楽しめます。ピークは7月中旬ごろから10月下旬まで。新鮮なため、格別な美味しさを味わえます。塩焼きはもちろん、鮎ご飯、フライ、酢の物、刺身など、鮎料理も豊富。また、鮎の昆布巻き、鮎の干物、鮎の甘露煮といった持ち帰り商品もあり、お土産として人気です。



もみじの衣揚げ

黄色いもみじの葉だけを選び、1年間塩漬にして保存。2～3日間塩抜きをしたものに甘い衣をつけてカラリと揚げました。かりんとうのような甘さに、もみじのほろ苦さが加わった風流なお菓子です。



小原和紙

豊かな自然に恵まれ、連続と受け継がれてきた伝統和紙であり、自由でのびのびと育つ工芸和紙。ともにちぎり絵や人形の美術品の他、建築空間の一部として照明やオブジェなどにも使われています。

