

ジャンルから？地域から？キーワードから？モデルルートから？あいちをまるごと体験！！



ジャンル：食べ物 地域：豊田加茂

五平餅



五平餅づくり体験

特色

少し固めに炊いてつぶした米を、串につけてのぼし、タレを付けて焼いた、昔ながらの郷土食

本文

五平餅は、三遠南信地方に伝わる郷土食です。作り方は、①少し固めに炊いた米（もち米ではない）をつぶす。②つぶした米を竹串や割り箸に練り付けて、形が崩れないようにしっかり形成してから、表面を焼く。③醤油や味噌等でタレをつくる。④タレを②に塗って、香ばしく焼き上げたら出来上がり。また、豊田加茂管内では、五平餅作りを体験できる場所があります。

提供時期

年中

メニュー値段

お店によって異なる

主な提供場所

管内一円にあります

お問合せ

名称：管内一円にあるため省略します。

住所：

電話：

FAX：

ホームページ：<https://www.pref.aichi.jp/site/kaidou/toyota-goheimochi.html>



県内市町村と観光協会 | 近隣地域の都市農村交流情報 | リンク集 | TOPページに戻る | 上に戻る



Copyright © 2007, Aichi Prefecture. All right reserved. 各ページに掲載されているイラスト及び記事に関しての無断掲載を禁じます