

Go! Hey! とよた五平餅街道!【下山編】

自然栽培米と自家製味噌の五平餅

「せせらぎの厨 すずしろ」



「せせらぎの厨 すずしろ」は下山地区の山間、国道473号沿いにあるカフェ・レストランです。無農薬自然栽培の自家製米と野菜、旬の山菜やきのこ等、オーガニックにこだわって創作料理や和食を提供しています。

お店からすぐ近くの清流を眺めつつ、お食事やお茶を楽しむことができます。

また、併設する施設では宿泊もできます。



五平餅は、自家製の米を粒が感じられる程度に手捏ねして薄めに成形した餅に、自家製の味噌2種類、しょうが、金ごま、くるみ、きび砂糖等から作る味噌だれを塗って焼きあげます。注文を受けてから焼くため香ばしく、味噌だれの甘さやしょうがの風味を楽しめる逸品です。

テイクアウトもできるのでドライブのお供にもいかがでしょうか。

キッチンカー「このめ」でイベントへの出店もしています。

こだわりの五平餅をぜひご賞味ください。



○とよた五平餅街道とは○

とよたで生まれ、とよたで育った郷土食の「五平餅」。お店独自の形や味をお楽しみください。

ドライブがてら、食べ比べも楽しいので是非、お越しください。

◇HP アドレス : <http://www.toyota-go-hey.jp>

◇お問い合わせ先 : とよた五平餅学会 事務局
(のだみそ株式会社内)

◇TEL : 0565-21-0028

◆店舗名 : せせらぎの厨 すずしろ

◆住所 : 豊田市和合町羽左之窪 40

◆電話番号 : 0565-50-2648

◆定休日 : 火曜日、15日

◆営業時間 : 【春～秋】 9時～16時

【冬】 9時30分～16時