Go！Hey！とよた五平餅街道！【下山編】

地元産の米、ほせを使った五平餅

「妙楽寺休み茶屋」

「妙楽寺休み茶屋」は、妙楽寺の敷地内にあるお店です。

五平餅は、茶碗１．５杯分のご飯を使っており、大きさだけでなく厚みもしっかりあります。餅に下山産ミネアサヒを１００％使用しているため、粘り気が強くもっちりしていて、食べ応えがあります。

ほせ（串の方言）は地元のスギ間伐材から作られており、新鮮な木の香りを楽しめます。

たれは、赤味噌などの味噌数種類、ごま、はちみつ、しょうが、砂糖を使っています。

下山地区では、観光協会が1970年大阪万博へ出店するため、餅の大きさや形、ほせ、たれを統一しました。そのため、現在もベースは同じ大きな五平餅を販売していますが、それぞれの店で焼き方やたれに少しずつ違いがあります。

こちらでは、麺類、カレーライスなども提供しており、寺に参拝に来た方を始め、休日は敷地内のバイクトライアル場を利用するライダーで賑わいます。

五平餅は、テイクアウトもできるのでドライブのお供やお土産にもいかがでしょうか。

◆店　舗　名：妙楽寺休み茶屋
◆住　　　所：豊田市花沢町上根引２－１
◆電話番号：0565-90-2971（店舗）
　　　　　　0565-90-2853（寺事務所）
◆定　休　日：木曜日
◆営業時間：9時～17時

○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