

みやびを Elegant 味 わう

美味な物たくさんあります。



【アカザエビ】

蒲郡名産のアカザエビは、全身が赤色-ピンク色をしていて植物のアカザの若い葉にある紅斑に似ていることが名前の由来です。養殖ができないためエビの中では最高級品です。

みやびな Elegant わ ござ

どれもこれも
ハズレなし。



【三河木綿】

地域ブランドとして三河木綿が商標登録されている三河繊維産地では、手織りの三河木綿・三河綿を復元する工房「手織場」があり、古き良き時代の財産を今に伝えています。



私達が考えた
どっておきのごはん
ぜひ食べにおいでん



【ガマゴリうどん】

全国ご当地うどんサミットでグランプリを受賞したガマゴリうどんは、地産地消のご当地グルメ。濃厚なアサリのダシとワカメの香りでうまみが倍増。市内各所で味わえます。



【ごま油】

化学薬品を用いずに昔ながらの圧搾製法で搾る胡麻油は、プロの料理人から高い評価を得ています。香りのしない太白胡麻油と、香り豊かな太香胡麻油があります。



【美養まんじゅう】

三谷の甘味処「両口屋」のおまんじゅうです。自家製のあんを使った美養まんじゅう（酒まんじゅう）が看板商品です。美養は、三谷の最も古い郷名です。

【おかみ笑顔ごはん】

蒲郡市の8軒の温泉・ホテルの女将たちがそろって、笑顔で皆様をおもてなし致します。詳細は蒲郡市観光協会ホームページをご覧ください。



【蒲郡みかん】

三河湾の暖かな潮風と、豊かな自然を育むこの地から生まれた美味しい蒲郡みかん。特にハウスみかんは、全国有数の生産量で、関東の市場を中心に全国に出荷されています。



【えびせんべい】

伝統に培われた三河の名産えびせんべい。磯の香り漂う独特の風味は時代を超えた庶民の味。現在では伝統の味を大切に、さらに創意工夫をこらして100種類以上の品揃えです。



【三河湾のあさり】

古来より三河湾のあさはその美味しさ絶品と称えられています。漁獲高は全国一で、愛知県の特産品にもあげられています。春には潮干狩りのファミリーで賑わいます。



【蒲郡みかんの雫】

着色料・保存料を一切使用せず、一口食べると口の中に果汁があふれるゼリー。通常のゼリーの果汁は0.2%からよくて1%ですが、蒲郡みかんの雫は果汁50%です。



【金トビめん】

自然の恵みをうけて収穫された小麦を、ゆっくり手間をかけて挽いた小麦粉は、小麦特有の甘い香りがします。その挽き立ての小麦粉を香り高いまま、手打ちを学んだ製麺工場で作られています。



【めひかり唐揚げ】

凍ったまま油の中に入れて揚げただけでおいしくいただける人気商品です。酒のつまみや食卓、お土産にも最適。県内の約95%のめひかりが蒲郡で漁獲されています。