

お く み か わ み り よ く お い ほ っ し ん
 \ 奥三河の魅力的美味しさで発信! /



かぶ しき がい しゃ
株式会社 つぐや

ご へい もち せい そう ほん ばい
五平餅の製造・販売
 ばい てん しょく どう うん えい
売店・食堂の運営

所在地 設楽町津具字用留61 TEL 0536-83-2915



みち えき しょく たん どう
道の駅したらの「食」を担当

したらちよう つぐ ちく ほんしゃ お かぶ しき がいしゃ
 設楽町津具地区に本社を置く株式会社つぐ
 やは、2021年にオープンした「道の駅したら」
 にある、特産品などの販売を行う「清嶺市場」
 にある、特産品などの販売を行う「清嶺市場」
 と、地元の食材を使った食事が楽しめる「清嶺
 食堂」の運営を、施設の管理者である設楽町
 から任されています。また同施設の敷地内に売
 店を出店して、五平餅や鹿肉のフランクフルト
 などの軽食を販売しています。



や
 焼きたてアツアツが
 食べられるよ!



おとず ひと たの う ば
訪れる人が楽しめる売り場に

じ もと したら ちよう とく さん ひん お く み か わ しょう ひん
 地元設楽町の特産品をはじめ、奥三河の商品
 を中心に、バラエティに富んだ品ぞろえの清嶺
 市場。地元の生産者や取引業者の人たちと協
 力して、どんな商品を置くかを決めているのが、
 つぐや社長である村松憲治さんです。限られた
 売り場スペースのなかで、設楽町の魅力をどう
 伝えるか、日々奮闘しています。

つぐやの原点は五平餅!

30年以上変わらぬ味。くるみを使った特製ダレが特徴です!



つぐやのもと、設楽町

の津具地区(旧津具村)で、

稲作とシクラメン栽培を営んで

いました。転機となったのは、1986年の

茶臼山高原スキー場の開業です。多くの観光

客が地域に訪れるようになり、その人たちに設

楽町の魅力を伝えたいと、ふるさとの名物で

ある五平餅の製造と販売を始めました。

つぐやの五平餅はとにかくお米が美味しいです。
ぜひ一度食べてみてね!



地元のお母さんたちが
テキパキした動きで五平餅を作ってくれています。



現在では、津具にある加工場で、一つ一つ

ていねいに、手作りにこだわって五平餅を

作っています。加工場で作られた五平餅は、

道の駅したら、もっくる新城に運ばれ、売店や

お土産として販売されます。また、つぐや

公式サイトのオンラインショップでも買うこと

ができ、全国へ設楽町の味を届けています。



設楽町はおいしい米どころ!

五平餅の原料となる米も自家栽培。田んぼのある

津具高原は、寒暖の差があり、きれいな水が豊富

に流れる場所なので、香りの良い甘味を感じる美

味しい米が育ちます。ふっくらもちもちの五平餅の

秘密は設楽町の美しい環境が育てる米なのです。



代表取締役 村松 憲治さん

米の品種は「ミネアサヒ」。幻の米とも言われ、栽培されているのは愛知県の山間部のみです。

奥三河の魅力発信スポット!

ねんかん おお かん こう きやく おとず
 年間でとても多くの観光客が訪
 れる道の駅は、地域の魅力をPR
 できる絶好の場所です。売り場
 には所狭しと奥三河の特産品や
 お土産などが並べられとても販
 やか。新商品や季節で変わる商
 品も多く、訪れるたびに新しい発
 見があります。



う おも
 売れると思ったものが
 そうでもなかったり、意
 がい しょうひん う
 外な商品が売れたりし
 て面白いですね!



ちんれつ ぴーある し かな
 陳列やPRポップの仕方も、
 う ば 売場スタッフと一緒に考
 えながら行っています。

道の駅



せい きんしゃ しょうひん も
 生産者や商品を持っ
 てきてくれる業者さんと
 ひび も日々コミュニケーション
 をとっています。



もっくる新城の「超巨大五平餅」

みち えき しん しろ かいきやうじ ばいあん しあつ
 つぐやは「道の駅もっくる新城」にも開業時から売店を出
 店しています。そこでずっと話題になっているのが、特大五
 平餅! 通常の12本分の量があるインパクトで、数々のテレ
 ビや雑誌などのメディアで取り上げられています。新城市
 や奥三河をPRしてくれる功労者と言えるかもしれませんね!



しん しろ ちゃ つが
 新城茶を使った
 ソフトクリームも
 おい 美味しいですよ!



奥三河の食材を活用

毎日100組以上の客が訪れる清嶺食堂。米は自家製で、野菜も地元のものをお多く使っています。奥三河産の鹿肉や設楽町の特産品である絹姫サーモンを使ったメニューもあり、奥三河グルメを楽しまれます。また、料理はもちろん、漬物やソース類にいたるまで、できるかぎり手作り、自家製にこだわって作っています。

したら



自家製ラー油と鹿肉のミンチを使った特製麻婆豆腐が大人気!



地元でとれた鹿肉と絹姫サーモンを使った「森と川の贅沢丼」



店長 村松 滉生さん

スタッフみんなでアイデアを出しながら、みなさんに喜んでもらえるメニューを考えています。

社長からみんなに MESSAGE

自信を持ってやりたいことに取り組む

自分でお店を経営したい人もいると思いますが、ぜひ自分の住んでいる地域に誇りを持ち、自信をもって仕事に取り組んでほしいと思います。他人の評価よりも、自分はどうか、やれることをしっかりやれたかを判断基準にして、失敗を恐れずいろいろなことにチャレンジしてください。

