



ジャンル：食べ物 地域：海部

いなまんじゅう



いなまんじゅう

特色

いな（ボラの子）の腹に味噌としいたけや銀杏などを詰めて焼いた蟹江町の郷土料理。

本文

いなまんじゅうは今から約120年前に考案された、蟹江町を代表する郷土料理です。「いな」とはボラの幼魚のことで、いなのエラ・わた・骨を取り除いて中に豆味噌としいたけ、銀杏、ゆずなどを混ぜたものを詰めて焼き上げます。いなのお腹から黒い豆味噌が出る様子が饅頭のおんこの様に見えるので、「いなまんじゅう」と呼ばれるようになったといわれています。

提供時期

年中提供されるが、旬は10月～1月。

メニュー値段

主な提供場所

- ・いなまん 0567-95-2715（要予約）
- ・丸河 0567-95-1001（要予約）
- ・湯元館 0567-95-3454（要予約）

お問合せ

名称：蟹江町観光協会

住所：〒497-0031 蟹江町学大字須成字川西上371番地 観光交流センター 2F

電話：0567-58-1360

FAX：0567-58-1360

ホームページ：<http://www.kaninavi.jp/>