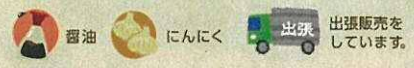


舞い立つ、したら五平餅のおいしいごびん

これは醤油や味噌だけじゃない!
あなたはどれを選ぶ?



したら五平餅のご紹介



巻 道の駅 アグリステーションなぐら

五平餅
エゴマだれ・ピーナッツだれ

設楽町西納摩字森田32 ☎0536-65-0888
営業時間：3月から11月 8:00～17:00
12月から2月 8:30～16:30
定休日：月曜日(祝祭日の場合は翌日)



六 面ノ木茶屋 ささき

御幣餅
くるみだれ

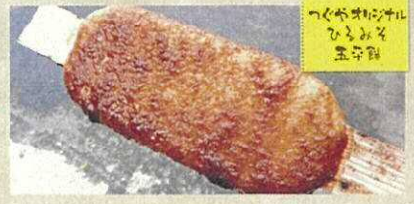
設楽町津具字高笹3-67 ☎0536-83-2891
営業時間：10:00～16:00
営業日：4月下旬～11月の土・日



考 つくや (出張販売のみ)

五平餅
くるみだれ・ひる(にんにく)みそ

設楽町津具字用留6-1 ☎0536-83-2915
出張販売のみ



肆 八雲苑 田口店

大五平餅
味噌だれ・醤油だれ

閉店しました



伍 たがはし

五平餅
味噌だれ・ごま醤油だれ

閉店しました



陸 三河路

みそダレ五平餅
クルミ味噌だれ

設楽町清崎字五道6 ☎0536-62-1545
営業時間：11:00～16:00
予約営業のみ



漆 八雲苑 清崎店

大五平餅
味噌だれ・醤油だれ

設楽町清崎字中田16-1 ☎0536-62-1600
営業時間：9:00～17:00
定休日：12/29～1/1



捌 田峯特産物直売所

名物大五平もち
甘味噌だれ

設楽町田峯字駒沼沢37 ☎0536-64-5516
営業時間：9:00～15:30
営業日：年中無休



●主要都市からのアクセス 車 電車 バス

緑豊かな自然に囲まれた愛知県設楽町は名古屋方面・浜松方面からも車で約1時間半程度の道のりです。

高野原IC	名古屋IC	第三河津IC	新豊原IC	新豊原IC
飯田山本IC	名古屋IC	名古屋駅	豊橋駅	豊川IC
R153 (80分)	ワンロード R153 (35分)	名鉄バス (110分)	JR豊田線 (60分)	R151 (30分)
R257 (35分)	R420 (35分)	豊橋バス (40分)	豊橋バス (40分)	R257 (40分)
R257 (35分)	R420 (35分)	豊橋バス (40分)	豊橋バス (40分)	R257 (40分)

各店舗の位置情報は中面をご覧ください。
五平餅の作り方も載っています。

お問い合わせ

設楽町観光協会
愛知県北設楽郡設楽町田口字辻前14番地
☎(0536) 62-1000
平日9:00～17:00

設楽町の見どころやイベント情報満載!

設楽に柔なけりゃ食べられない! この味! この美味しさ!

したら五平餅が おいしいヒミツ

1 したら五平餅の特徴

設楽町の総面積の約9割を占める山林は、1,000メートル級の山々が連なり、豊川、矢作川、天竜川という三大水系の水源地となっています。設楽町の五平餅は、おもしろいことに水系によって、みそ文化、しょうゆ文化にはっきり分けられている場所となったようです。

● 豊川水系

味噌ベース



● 矢作川水系

醤油
ピーナッツ
エゴマ



● 天竜川水系

グルミ
ひる(にんにく)味噌



● わらじ型

木の葉型

● わかしから

むかしからこの地方でお客を迎えるおもてなしに、たくさんの料理を作って出す風習があります。その流れを組んでか、五平餅も大きいものができたと考えられます。

2 したら五平餅の由来

神道において神に捧げる「御幣」の形をしていることからこの名がついたと言われていて、お米の貴重な時代には、お祝い事で食べられていました。実際、「御幣餅」と表記しているところもあります。

したら五平餅地図



設楽町ののどかな風景を楽しみながら五平餅を堪能して下さい!

- 老** 道の駅アグリステーションなぐら
設楽町西納庫字森田 32
☎0536-65-0888
- 武** 面ノ木茶屋 ささき
設楽町津具字高世3-67
☎0536-83-2891
- 参** つくや (出張販売のみ)
設楽町津具字用留6-1
☎0536-83-2915
- 肆** 八雲苑 田口店
設楽町清崎字上原23-18
☎0536-62-2124
- 伍** たかはし
設楽町田口字上原2-4
☎0536-62-0533
- 陸** 三河路
設楽町清崎字五道6
☎0536-62-1545
- 漆** 八雲苑 清崎店
設楽町清崎字中田16-1
☎0536-62-1600
- 羽** 田楽特産物直売所
設楽町田峯字鏡治沢37
☎0536-64-5516



五平餅を 作ってみよう!

用意するもの

- たれ … 好みのたれを作ります。
(ベースにピーナッツやゴマなどお好みで加えます。)
醤油ベース (醤油、みりん、砂糖など)
味噌ベース (味噌)
- ごはん
160g (ごはん茶碗1杯分程度)
割り箸で作るなら、70g (ごはん茶碗半分程度)
- 五平餅の串
本格的なら、木の板 (30cm×3cm×5mm)
手軽に作るには割り箸
- 焼き台等
本格的にバーベキューコンロなどで、炭火で手軽にコンロで、焼き網・さかな焼きを使って、ミニなら、てんぷら油を使って揚げること。また、トースターにアルミホイルを敷き、くっつき防止に少し油を塗って焼いてください。おすすめは「直火」、ミニなら手軽に「揚げ」です。



1 ごはんを炊きます。
炊いたら30分蒸らします。じっくり待ちましょう!



2 ごはんをつぶします。
つぶし方はごはんの粒が半分つぶれるくらい。
※地元では、この状態を「はんごろし」といいます。



3 ごはんを握ります。
ごはんをお茶碗1杯(160g)ぐらいを団子状に握ります。



4 木串に3で作ったごはんを付けます。



5 好きな五平餅の形にします。
わらじ型がおススメです。



6 素焼きをします
火であぶって、きつね色に焼きます。



7 たれを付けます。
※たれは、醤油、みりん、砂糖にピーナッツを加えたり、味噌を溶かしてゴマを入れて好みで作ります。

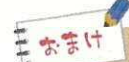


8 たれを焼きます。
五平餅からたれが落ちなくなる程度まで焼きます。



9 出来上がりです。

(協力: アグリステーションなぐら)



ミニ五平餅を作ってみよう!

おやつ感覚でいただけるおすすめサイズです!



1 割り箸にごはんを付けます。
ごはんお茶碗半分の70g程度でごはんを付けます。左記の1~4までの要領と同じです。



2 焼いても揚げてもOK!
焼いても良いですが、ミニなら油で揚げる方法もあります。カリッとして香ばしくなります。きつね色になるまで揚げておやつ感覚!



3 たれを付ける
お好みの量をミニ五平餅に付けてもOK。



4 出来上がりです。

(協力: 八雲苑)

