



GO！HEY！とよた五平餅街道【足助編】

地元の食材をたっぷり使った炭火焼き五平餅

～「桧茶屋（ひのきちや）」～

「桧茶屋」は、三州足助屋敷の中にある食事処です。五平餅単品はもちろん、鮎の塩焼きや季節の山菜などと一緒に「桧定食」で五平餅を頂くこともできます。

五平餅には三州足助屋敷内で作った自家製味噌を使用しており、ショウガや落花生などが入った甘さ控えめのさっぱりした味です。

五平餅のお米はミネアサヒ、味噌の原料である大豆は豊田市産のフクユタカを使用し、五平餅を焼き上げる炭も足助産にこだわっています。地元の食材や材料をふんだんに使った五平餅は、炭火焼きならではの香ばしい匂いで食欲をそそります！

「桧茶屋」のある三州足助屋敷では、食事に加え、昔の生活を感じられる様々な体験もできるので、一日のんびり楽しんではいかがでしょうか？



五平餅の味噌を少しだけこがす
こだわりの焼き方で香ばしく焼き上げています





テラス席ではペットと一緒に
お食事できます！

- ◆店舗名：検茶屋（ひのきちや）
- ◆住所：豊田市足助町飯盛 36 番地
- ◆電話番号：0565-62-1188
- ◆定休日：木曜日
- ◆営業時間：（平日）10時から15時30分
（土日祝）9時から16時30分
- ◆HP：<http://asukeyashiki.jp/>



○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
（合資会社 野田味噌商店内）

◇TEL0565-21-0028