

Go！Hey！とよた五平餅街道！【豊田編】

味噌の蔵元が作った五平餅

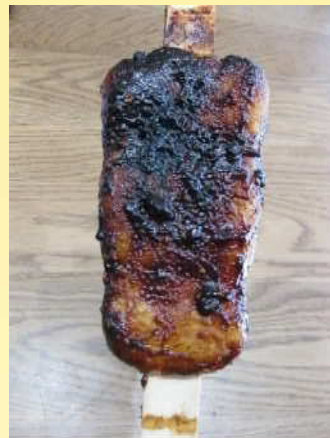
「柵塚味噌(のだみそ株式会社)」



柵塚味噌は、豊田市にある味噌の蔵元です。伝統的な木桶醸造と空調を使用しない四季の自然に任せた天然醸造という製法により豆味噌や米味噌を製造しています。

愛知県内の多くの学校給食でも柵塚味噌の味噌を使用しています。

味噌蔵併設の直売所では各種味噌を 100 g から量り売りにて購入できます。また、毎月第3土曜日（一部月を除く）には、自家製味噌を使用した五平餅の販売を行っています。



五平餅は桶型と車型の2種類🍡！タレには自家製豆味噌がたっぷり！！



柵塚味噌の五平餅は、自家製の豆味噌を使用したタレがたっぷりとかかっています。タレは味噌の比率が一番多いことがポイントで砂糖・ごま・しょうがを使った濃厚な甘辛い味です。香ばしい味噌の香りで食欲が進みます。

餅は愛知県産のお米を使用しています。形は、豊田ならではの車型と味噌蔵ならではの桶型の2種類があります。车型は小ぶりで食べやすく、お子様にも大人気です。

味噌の蔵元が作った五平餅、ぜひご賞味ください！

- ◆店 舗 名：柵塚味噌（のだみそ株式会社）
- ◆住 所：豊田市柵塚西町南山 6 番地
- ◆電話番号：0565-21-0028
- ◆営業時間：五平餅販売は毎月第3土曜日（一部月を除く）
9時～売切れまで

○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
（のだみそ株式会社内）

◇TEL：0565-21-0028