

どの味が好き？



したらの の 五平餅

思わず
がぶりっ



Shitara - Gohheimochi

タレは6種類！いろいろ試してみて！

矢作 水系
ビーナッツだれ

矢作 水系
エゴマだれ

豊川 水系
醤油だれ

天竜川 水系
くるみだれ

豊川 水系
味噌だれ

豊川 水系
ピリ辛だれ

じゅわ
じゅわ

ばちばちっ
あっつつつ

設楽町アクセス



●主要都市からのアクセス お車 電車 バス
緑豊かな自然いっぱいの愛知県設楽町は、名古屋方面・浜松方面から車で約90分の道のりです。

長野県設楽町	名古屋	東三河	静岡県
設楽山本IC	名古屋IC	豊橋駅	新城IC
R153 (約2分)	グリーンロード R165(約20分)	名鉄/IR (110分)	R151 (約20分)
R257 (約30分)	R420 (約20分)	豊橋/CS (40分)	R257 (約30分)
設楽町			

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！



各店舗の位置情報は中面をご覧ください。

し た ら 五 平 餅 m a p

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。

むかしからこの地方でお客様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思われれます。



したらに
来なくちや
食べられない!

自然に育まれた
したらの五平餅

したらの
のどかな風景と一緒に
楽しんでね!!

水系でかわるタレの味

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かれている場所となったようです。



お店によって、
味が違うよ!



道の駅 アグリステーションなぐら

ピーナッツ エゴマ

エゴマだれがおススメ

設楽町西瀬川字森田32 ☎(0536)65-0888

つくや (道の駅もっくる新城で販売)

くるみ

米作りからこだわった店主が作った、オリジナルくるみだれ五平餅

設楽町津島字用留6-1 ☎(0536)83-2915

八雲苑 清崎店

味噌 醤油 ピリ辛

50年作り続ける大五平餅

設楽町清崎字中田16-1 ☎(0536)62-1600

田峯特産物直売所

味噌

特製味噌だれで味付け、焼き立ては格別!

設楽町田峯字鑑治沢37 ☎(0536)64-5516