

東三河の特産品を使った 商品開発プロジェクトとは？

東三河の農林水産資源を活用した
商品開発に意欲的な地元事業者の
開発・販売等の支援を行うプロジェクト。
今年度は9の事業者が、食の専門家などによる
アドバイス、商品デザイン、試験販売会など
多様な支援を受けて、
9個の新商品を完成させました！

相談会



試験販売会



YouTubeチャンネル

東三河新商品開発プロジェクトch

今回ご紹介した新商品のPR動画を
YouTubeにて順次公開予定！
今のうちにチャンネル登録をぜひ♪



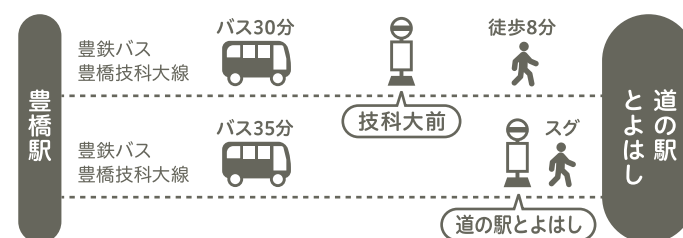
会場へのアクセス

自動車をご利用の場合

駐車場／258台有り 駐輪場（バイク・自転車）／約38台有り
【名古屋方面から】東名高速道路 音羽蒲郡ICから約40分
【浜松・静岡方面から】豊橋東バイパス七根ICからすぐ

公共交通機関をご利用の場合

豊鉄バス 豊橋技科大線「技科大前」または「道の駅とよはし」



農商工連携推進事業については
ホームページをご確認ください。



事務局

主催

東三河県庁

（愛知県東三河総局産業労働課）
愛知県豊橋市八町通 5-4

問合せ

株式会社プライズメント

（令和7年度農商工連携推進事業委託先）
☎0532-65-3015
愛知県豊橋市向山町字水車18番地6

愛知県

令和7年度
農商工連携推進事業

東三河の特産品を使った

新商品

おひろめマルシェ

OHIROME MARCHE

日程

2026年1月18日（日）

時間

10:00～15:00（雨天決行）

場所

道の駅とよはし デッキテラス
（豊橋市東七根町字一の沢113-2）

今年度の「東三河の特産品を使った商品開発プロジェクト」

で誕生した新商品が道の駅とよはしに一举集結！

スイーツ、ドリンク、おかずなど… 東三河の特産品を使った商品がいっぱい。
新たな東三河の商品にいち早く出会えるこの機会をぜひお見逃しなく♪

先着
150
名様

東三河の特産品が当たる
お買い上げ抽選会

1事業者につき税込1,000円以上のお買い上げで抽選券を1枚プレゼント！

参加事業者提供の 東三河の特産品 が当たるチャンス！

景品の内容は変更になる場合があります。

東三河発の新商品が誕生!

株式会社 木耳のお店

新食感 もっちりぷるるんゼリー

果肉入り 1個 ¥356 果肉なし 1個 ¥302

自社で作る白キクラゲを贅沢に使ったゼリー。食物繊維豊富で、もっちりつぶつぶ食感が楽しめる。



販売場所 よび田屋
住所 豊川市門前町40
TEL 0533-79-7318(よび田屋)

豊川産
白キクラゲ

特産品

三辻屋ベース

柿の素
ウワガキホゾン
¥1,200

豊橋の柿農園ベル・ファームの次郎柿を使った、フルーティーでさわやかな甘みのシロップ。



販売場所 三辻屋ベース
住所 豊川市萩山町1-14
TEL 0533-56-7906
(三辻屋ベース)
Instagram mitsujiya_base

豊橋産
次郎柿
(ベル・ファーム)

特産品

加山興業 株式会社

はちみつレモンケーキ
10個入り ¥4,320

※イベント時は
1個432円で販売

国産ピュアはちみつを贅沢に使用。爽やかな酸味と、しっとり感が特徴の大人な味わいレモンケーキ。



販売場所 ネット販売
URL https://x.gd/CeD79

豊川産
はちみつ

特産品

甘酒屋 甘兵

甘兵のフルーツ甘酒
1杯 ¥600

※カップでの提供
※プレーンは1杯500円

豊川稲荷の門前町で188年続く老舗甘酒屋が作る、豊川産フルーツを使ったフルーティな甘酒。



販売場所 和食処 松屋
住所 豊川市門前町5
TEL 0533-86-2825
(松屋)

豊川産
フルーツ

特産品

どんぐり総研×金田農園

奥三河
ジンジャーシロップ
¥1,390

椋山女学園大学管理栄養学科がレシピ開発、甘さ控えめピリッとパンチが効いたシロップ。



販売場所 豊穰屋
住所 豊川市白鳥町兎足1-16
イオンモール豊川1F
TEL 0533-95-7181(豊穰屋)
問合せ www.donguri-soken.com
(どんぐり総研HP お問合せフォームにて)

東栄町産
生姜、柚子、
唐辛子

特産品

株式会社 リンネファーム

ゆきのじょう
雪乃醸 ゆきどけメンチ
1個 ¥200

豊川産ブランド豚「雪乃醸」を使い、ラード100%で揚げた、肉と脂の旨味が凝縮された絶品メンチカツ。



販売場所 豚専門店 雪乃醸/イベントにて販売
住所 豊川市八幡町宮前33
TEL 0533-95-0129(雪乃醸)

豊川産
豚肉

特産品

株式会社 ラ ココット

恋路ヶ浜のダックワーズ
4個入り ¥972

渥美半島をイメージした、ココナッツ風味のダックワーズ。苺と甘夏ジャムを使った2種の味が楽しめる。



販売場所 手づくりケーキの店 ココット
住所 豊橋市曙町字測点144-1
TEL 0532-46-5508(ココット)

豊橋産いちご
田原産甘夏

特産品

アドバイザーのご紹介

今里 武氏

ホテルアークリッシュ豊橋 総料理長

ホテルアークリッシュ豊橋の創業時よりメインダイニングを任されてきた料理のエキスパート。東三河の食材にも精通し、地元産品を使った「食」のプロデュースを多数手がける。



吉開 仁紀氏

株式会社 道の駅とよはし 副駅長

豊橋市役所、経済産業省でのキャリアを経て、2019年より「株式会社 道の駅とよはし」へ副駅長として着任。コンテンツの創造、広報戦略を強化し、年間220万人以上が来場する人気施設へと成長させる。



有限会社 ウイポップ

玄米100%
ぽんせん
1袋 ¥351

玄米100%だから、低カロリーで栄養価が高く、食物繊維が豊富! 具材を載せて楽しむもの◎



販売場所 ネット販売
URL https://wepop.theshop.jp/

新城産
玄米

特産品

株式会社 平松食品

三河のごはん友だち はぜ明太 ¥600

三河湾の本はぜをピリ辛明太ソースで甘辛く味付け。白飯がどんどん進む、やみつきになる美味しさ。



販売場所 イベントにて販売
TEL 0533-77-2468(平松食品)

三河湾産
本はぜ

特産品

学生マッチングとは?

自由で柔軟な発想を持つ学生が、地元の事業者とマッチングして商品をプロデュース。今年度は愛知大学の12名の学生と、豊橋市で手作りスイーツの製造・販売を行うココットがコラボ。計4回のワークショップを行い、新商品が完成しました。

