

道の駅

とよはし通信

Vol.01

ひととまちをつなぐ、豊橋の縁側

特集

豊橋生まれの

クラフトビール、

作りました。

豊橋のおいしいを「食べてみよう」「贈ってみよう」「ふれてみよう」。この地域だからこそできる「てみよう」をカタチにした、temiyoオリジナル商品第一弾が完成しました。豊橋の農産物とコラボレーションしたクラフトビールの誕生秘話、魅力についてご紹介します。



来場100万人達成を記念して販売スタート 豊橋初の試み“クラフトビール”に注目。

2019年5月に誕生した「道の駅とよはし」。道の駅とよはしには、飲食店や特産物を扱う「Tomate（トマト）」と、「あぐりパーク食彩村」の2つの施設からなっています。コンセプトは、「ひととまちをつなぐ、豊橋の縁側」。豊橋市の魅力を少しでも体感できるように、ヒト・モノ・コトが伝わる道の駅を目指しています。同年10月には来場者100万人を突破しました。そこで「100万人達成を記念して何かを作りたい！」と考え、誕生したのがこちらのクラフトビールです。

このクラフトビールは、道の駅とよはしのコンセプトショップ「temiyo（てみよ）」の第一弾オリジナル商品として登場しました。最大の特徴は、豊橋市の地元農産物とのコラボレーション。使用したのは、8年ほど前に誕生した豊橋産のお米「女神のほほえみ」と、世界で初めて無農薬レモンの栽培に成功した河合果樹園さんのレモン「初恋レモン」です。それぞれ味わいも異なり、「女神のほほえみ」は、IPA（インディア・ペール・エール）を使用しており、お米の甘みとパンチのある喉越しが自慢です。「初恋レモン」は、ペール・エールを使用しており、華やかなレモンの酸味を感じられるさっぱりとした味わいに仕上がっています。どちらもクラフトビールらしい深い味わいとともに、お米・レモンがふんわりと香る味を楽しめる一杯に！こちらのクラフトビールはtemiyoコーナーにて販売しています。今晚の一杯に、ちょっとしたプレゼントにいかがでしょうか。



PROFILE：千葉恭広

浜松市にあるブリューバ「OCTAGON(オクタゴン)」醸造責任者。ミュンヘン工科大学ビール醸造工学部入学。フライベルガー醸造所・ヴァイエンシュテファン研究醸造所の実地研修を経て、2011年ディプロム・ブラウマイスターを資格取得。

PROFILE：吉開仁紀

道の駅とよはし副駅長。「地域に驚きと感動を。」をコンセプトに、今回のクラフトビール発案・ディレクターを務める。

temiyoオリジナルクラフトビールの秘話。

クラフトビール作りに携わった方に
開発までのストーリーについて伺いました。

農産物とビールのコラボを作るきっかけになったのは？

吉開 豊橋市には素晴らしい農産物がたくさんあります。もっと幅広い世代に農産物を知ってほしいという気持ちがあった。それとともに、今までにない発想でブラスアルファの価値を届けたいと考えたのがクラフトビールでした。いろんな農産物の中から選んだのがレモンとお米。どちらも味わいが全く異なるので面白いかも！とチャレンジしました。

千葉 豊橋初のクラフトビールということなので、今回のお話を聞いたときは、個人的にもワクワクしましたね。

ゼロからのスタートだったので苦労したことも多かったのでは？

千葉 レモンとお米ということで、実際に河合果樹園さん初恋レモンジュース飲んだり、お米を見たり食



べたり。現場を知って、五感を使いながら体感したことで、生産者さんと想いをより知ることができました。どうやってこの素材を活かそうか、という点にもこだわったので、特にお米とビールの融合については悩みましたね。

吉開 そうですね。レモンはイメージできたのですがお米の素材の良さをどう活かすかなども話し合いを重ねましたね。味もひとつ一つテイキングしながら「これ！」という味を決めていった感じですね。

さらにパッケージも素敵です！
つい飾りたくなるクラフトビールですね。

吉開 コンセプトは「美術館に飾っているようなデザイン」です。制作するにあたって、や農家さんの思いやそこに映る風景などをパッケージに落とし込みました。初恋レモンの方はレモンを持っているデザインに。女神のほほえみは、お米の女神を象徴するデザインに。そして、豊橋が育てたビールとキャッチフレーズを入れたシールを貼ることで、より豊橋らしさを引き出したオリジナルクラフトビールを見える化することを考えました。

今後の展望について教えてください。

千葉 豊橋の魅力が詰まった農産物とビールの融合は、今までにないものを生み出すのではないかと思っています。今後またいろんな農産物を組み合わせたクラフトビールを発売していきたいですね。

吉開 豊橋は農業大国でおいしい野菜などが味わえる素晴らしいエリアなのですが、あまり知られていません。もっと豊橋のことを知って、好きになってもらうために、いろんなことに挑戦し続けていきたいです！千葉さんこれからもよろしくお願ひします！！

⇒大人の初恋レモン(780円)

世界で初めて無農薬レモンの栽培に成功した、河合果樹園の看板フルーツ「初恋レモン」を取り入れたビール。ペール・エールを使用しており、レモンの華やかな香り、爽やかな味わいで女性にも好評です。

↓女神のほほえみ(780円)

今から約8年前に誕生した新種の、大粒で甘みのあるお米「女神のほほえみ」を使ったクラフトビール。インディア・ペール・エールを使用しており、パンチのある味と、米の甘みやコクを楽しむことができます。



temiyoで、
贈ってみよう。

実は、豊橋にはオリジナルティあふれる素敵な手土産がたくさんあるのをご存知ですか？
スタッフおすすめの一品をご紹介します。



白玉様(黒みつ付)450円※季節によってトッピングが異なります
販売時間/金曜・土曜の10:30~11:30まで
※時間は変動する場合がございます

金曜・土曜日限定!

大人気の「白玉様」に注目。

インスタグラムでも話題の「白玉様」。金・土曜しか発売されないという限定商品なんです。モチモチの白玉は、豊橋の丸八製菓で作られているもの。(豊橋では八雲団子で有名な和菓子です!)美味しさをギュッと閉じ込めるため、朝一番の出来立て商品でお届け。見つけたら即購入がおすすめです。



道の駅とよはし限定「豊橋卵かけご飯セット」(1,500円)。

👉その他にもおすすめ!!



ボリューム満点の「豊橋牛まぶし」(1,200円)。豊橋へ来たらずい食べていただきたい一品



豊橋牛まぶしカレーや和牛みかわ牛ステーキなども人気



豊橋牛まぶし、豊橋うなぎまぶしなど5種類のおにぎり
が並ぶ ※お持ち帰りのみ

お腹が空いたら
これでしょ。
Vol.1

「道の駅とよはし」では、豊橋の地元飯を
たくさん味わうことができます。

豊橋牛をたっぷり使った
ガッツリ飯でお腹もパンパン！

道の駅とよはしにあるレストラン「手巻きとまぶし」いっしょうめし本店。ここでは、豊橋の新ブランドとして話題を集めている「豊橋牛」を使ったご飯を提案しています。豊橋牛の魅力は、あっさりとした脂と旨味のある赤身。豊橋牛を、オリジナルのタレにしっかりと絡めて作っ

たのがこちらの「豊橋牛まぶし」です。お肉の下には、豊橋産のお米が入っています。まずは、お肉の味をそのまま楽しんで。その次は、好みの薬味を加えて味に変化を持たせて。最後は、豊橋つずら、とろろ、出汁を注いで！いろんな食べ方を楽しむことができるので、お腹も心も大満足するはず。また、お持ち帰りメニューのおむすびも好評です。豊橋牛まぶしのおむすびやしゃけ、昆布などが揃います。豊橋で当地名物をお楽しみください。

料・理・教・室
はじめました。



INFORMATION

プロジェクト室ではいろんな人が集まりチャレンジできる場を提案しています。利用時間、料金に関してはホームページもしくはスタッフまでお声がけください。

道の駅とよはしでは、地元食材の魅力や美味しさを伝え、味わい、知ることをコンセプトに、館内にあるプロジェクトルームで毎月ライブキッチンを開催しています。毎回、さまざまな講師を招き、豊橋で育った野菜を使ったレシピの提案をしたり、野菜をたっぷり使った「ちゃんこなべ作り」なども開催しました。どなたでも参加できるので、最新情報は道の駅ホームページをご覧ください。

道の駅とよはしで料理が学べる！
地元食材の魅力を感じよう。



暮らしの中に、お花を

胡蝶蘭の生産量が日本一の豊橋。蝶が舞い上がるような美しさを誇る胡蝶蘭は、お祝い事などでは欠かせない花となっています。実は、暑さや感想に強く花持ちが良いのも特徴です。最近では自宅に飾る人も増えてきており、胡蝶蘭を玄関やリビングに置くことで、空間全体を華やかに演出することもできます。胡蝶蘭の花言葉は「幸福が飛んでくる」。縁起も良いので、花言葉と合わせて自宅鑑賞用として楽しむのも良いでしょう。

PROFILE：山本さん

道の駅とよはし「食彩村花マルシェ」のスタッフ。「今回紹介する胡蝶蘭はもちろん、花苗や季節の切り花、鉢花など多彩な花を揃えています。フラワーアレンジも可能なので、お気軽にお声がけください」





お題
キャベツ



豊橋はキャベツの一大産地です。万能野菜なので、いろんな料理に使うことができます。



PROFILE：杉浦さん

豊橋市内で八百屋を営む「一期家一笑」代表、元料理人。お弁当やデリ、パンなど大人気で、道の駅とよはしでもお弁当を販売中。

しゃさい
レシピ

Vol.01

クラフトビールなどのおつまみにぴったり！ ドイツのお漬物「ザワークラウト」

こんにちは、杉浦です。第一回目の食材は「キャベツ」です。特集でもピックアップしたクラフトビールのおつまみというのが頭に浮かび「ザワークラウト」を思い浮かべました。ザワークラウト、聞き慣れない名前かもしれませんが、ドイツ料理のソーセージやベーコンの付け合わせに使う、食べ物です。ザワークラウトは乳酸キャベツとも言われており、発酵食品としても注目されています。材料はキャベツと塩のみ。漬けておくことで、キャベツの微生物たちの発酵を促します。保管は冷蔵庫の上に置くのがベストで、1週間ほどで食べ頃を迎えます。絶対に失敗しない&身体にも良いので、ぜひ作っていただきたいですね。

簡単
やさしい
レシピ

「ザワークラウト」

- ① キャベツを刻みます(どんな刻みかたでもOK!)
- ② キャベツの重さの2%の塩を揉み込む ※キャベツ1玉に対して大さじ1強
- ③ 清潔な瓶などに入れて、なるべく空気に触れないようにして完成!



道の駅とよはし STAFF パチリ

今回紹介するスタッフさんは、道の駅とよはしの中央にあるtemiyoコーナーのお二人。笑顔が素敵な旭さんと木村さんです。temiyoは、豊橋発のコンセプトショップで、豊橋の人気店が展開をするお土産や商品、オリジナルグッズを販売しています。道の駅らしくないオシャレな感じで良いねとお声がけいただくことも多くて、とても嬉しいですよ！ここにはかない商品もたくさんあるので、旅の途中やお買い物でも利用してもらえると嬉しいですよと話してくれました。商品の魅力なども旭さんや木村さんに聞けばなんでも答えてくれますよ！



左)旭さん、右)木村さん

道の駅とよはし

場所 / 愛知県豊橋市七根町一の沢113-2
問い合わせ / 0532-21-3500
営業時間 / [Tomate] 9:00~19:00 年中無休
[あぐりパーク食彩村] 9:00~18:00 毎月第1水曜日休館
※トイレ、情報提供コーナーは24時間利用可能
定休日 / 年中無休
駐車場 / あり
公式サイト / <https://www.michinoeki-toyohashi.jp>

編集後記

2019年5月に誕生した「道の駅とよはし」。道の駅とよはしには、飲食店や特産物を扱う「Tomate(トマテ)」と、「あぐりパーク食彩村」の2つの施設からなっています。コンセプトは、「ひととまちをつなぐ、豊橋の緑側」。豊橋市の魅力を少しでも体感できるような、ヒト・モノ・コトが伝わる道の駅を目指しています。同年10月には来場者100万人を突破しま

企画・発行 道の駅とよはし (〒441-3201 愛知県豊橋市東七根町字一の沢113-2)
編集・取材・文 岩下加奈 (ALii)
デザイン 小松与哲 (MINIMAL design)
写真 鈴木一生・清水しげみ (株式会社鈴木写真館)
発行日 2020年2月

旅のお供 QUIZ

Q1

イラストがとても素敵で飲んだ後も飾りたくなるデザインです。
2019年5月に誕生した「道の駅とよはし」。道の駅とよはしには、飲食店や特産物を扱う「Tomate(トマテ)」と、「あぐりパーク食彩村」の2つの施設からなっています。コンセプトは、「ひととまちをつなぐ、豊

Q2

イラストがとても素敵で飲んだ後も飾りたくなるデザインです。
2019年5月に誕生した「道の駅とよはし」。道の駅とよはしには、飲食店や特産物を扱う「Tomate(トマテ)」と、「あぐりパーク食彩村」の2つの施設からなっています。コンセプトは、「ひととまちをつなぐ、豊

Q3

イラストがとても素敵で飲んだ後も飾りたくなるデザインです。
2019年5月に誕生した「道の駅とよはし」。道の駅とよはしには、飲食店や特産物を扱う「Tomate(トマテ)」と、「あぐりパーク食彩村」の2つの施設からなっています。コンセプトは、「ひととまちをつなぐ、豊

Q4

イラストがとても素敵で飲んだ後も飾りたくなるデザインです。
2019年5月に誕生した「道の駅とよはし」。道の駅とよはしには、飲食店や特産物を扱う「Tomate(トマテ)」と、「あぐりパーク食彩村」の2つの施設からなっています。コンセプトは、「ひととまちをつなぐ、豊