

江戸時代の由緒あるたまご料理を再現

たまごふわふわ

「東海道中膝栗毛」にも登場する「たまごふわふわ」。当時は袋井宿の朝食のお膳や、徳川家の祝宴料理として振る舞われていた江戸時代のたまご料理です。材料は卵とだし汁のみのシンプルなもの。茶碗蒸しのルーツともいわれています。メレンゲのふんわり食感と滋味深いだしの味わい。名称も調理法も当時の文献から再現され、袋井のご当地グルメとして愛されています。



袋井の美味しいもの

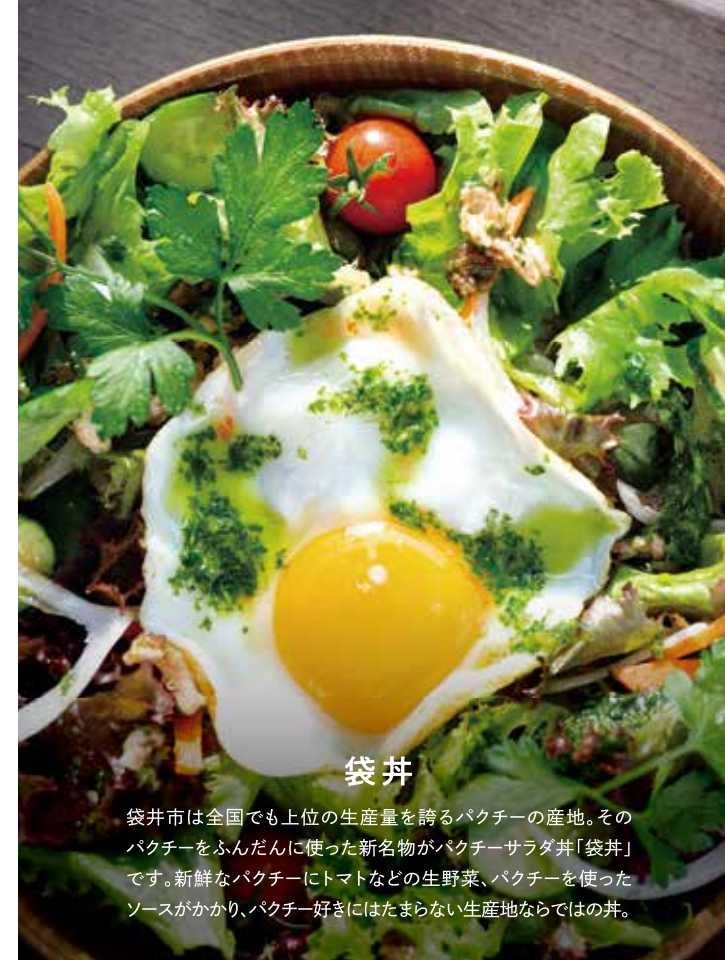
たまごふわふわ・げんこつハンバーグ・袋井・おはたき肉巻き・メロンのスイーツ



さわやかアリーナ

げんこつハンバーグ

全国的な知名度を誇り、県民のソウルフードでもある「さわやか」のげんこつハンバーグは、袋井市にある自社工場で作られています。ネーミングライツにより市総合体育館の愛称として命名された「さわやかアリーナ」を通じて地域貢献も担っています。



袋井

袋井市は全国でも上位の生産量を誇るパクチーの産地。そのパクチーをふんだんに使った新名物がパクチーサラダ丼「袋井」です。新鮮なパクチーにトマトなどの生野菜、パクチーを使ったソースがかかり、パクチー好きにはたまらない生産地ならではの丼。



おはたき肉巻き

「おはたき」は袋井市や周辺地域で江戸時代から食べられている「うるち米」のお餅のこと。歯切れがよく、子どもや年配の方でも食べやすい郷土食の「おはたき」に肉を巻いて甘しょうゆだれで焼いた、地元飲食店のグループが研究・開発したグルメです。



メロンのスイーツ

市内には、クラウンメロンを使ったスイーツがたくさん！パフェやシャーベット、ケーキのほか、贅沢にジュースにするなどメロン好きにはたまらないメニューがずらり。メロン農場や菓子店など、各店趣向を凝らしたメニューを楽しめます。