

Q 五平餅は 購入派?手作り派?



□ 五平餅を一度に1人で何本くらい食べますか?



9、10本!?

五平餅だけで

おなかいっぱい まるん

- €4、5本…30%
- 4,54···30% 23,4本··23% 35,6本··18% 42,3本··13% 57,8本··10% 69,10本··5%
- **7**1本 ⋯⋯ 2%

五平餅への愛をどうぞ!

結びつき。食べるとお腹が満たされてくるのは、大切な人との思い出との

からなのではないでしょうか。五平餅 るのはもちろん、ココロも満たされる

次のページで お店自慢の

五平餅を紹介

してるまろん!

五平餅が好きダァァァァァァァァァ・(もこ)中津川のお土産には、必ず五平餅。都会からお客さんが見えたら、まずは食べてもらいます。(ニコちゃん)

●なんでこんなにおいしいの一太ってしまうわー

●甘めの五平餅しか勝たん!中津川に生まれてよかった!(あずき)

●昔稲刈りが終わると母方の叔母が親戚を集めて作ってくれた五平餅が一番好 きです。今はもう食べられなくなってしまいましたが、いつか親戚で集まって叔母の秘伝のタレのレシピで作れたらいいなと思っています。(akeちゃん)

●出産する度に母が差し入れてくれた思い出の食べ物です。(ぴこみ)

maikaエリアのおいしい店大集合!

人な大好

わがまちの郷土料理である五平餅。米を潰して、串にさし て焼くというシンプルな作り方ながら、かたちも、大きさも、味 わいもいろいろ。その違いこそが、五平餅の魅力でもありま す。そこで今号では、maikaエリアの個性豊かな五平餅と、読 者の「五平餅愛」を徹底取材。これを読めば、きっともっと五 平餅が好きになるはずです!

この結果、なんと嫌いな人はゼロ。ど「五平餅は好きですか?」。この質

数。複数食べる人のうち、4、5本が人のみで、複数派が9割と圧倒的多人のみで、複数派が9割と圧倒的多「五平餅を一度に1人で何本くら う熱愛者も。 ました。中には、 以上と答えた人が全体の6割を占め べますか?」という質問では、月1回 **人気の高さがうかがえます。** 気の高さがうい。人さえおらず、 「どのくらいの頻度で五平餅を食 週4、

5回以上とい

五平餅への熱いメッセージから伝わっどに五平餅が好きなのでしょうか。中津川・恵那市民は、なぜこれほ活躍していることがわかりました。 「五平餅をどんな時に食べます最も多い結果となりました。 毎日のごはんからおもてなしまで大 「イベントや頂きもの」「お客さんをその他を選んだ人の回答を見ると、 か?」の結果で最も多かったのは昼 食で、次11で夕食、おやつが続きます らてなす時」「家族が集まる時」と、

これが私たちの五平餅愛だ!!Eaikaエリアの生の声 中津川・恵那市民は、どのくらい

室は、地域の五平餅愛を調査するべ

読者アンケ

平餅が好きなのか。mai

五平餅21セレクト みんなちがって、みんないい。

自社工場内で手づくりによる製造

馬籠館

地元中津川産の米を丸めた団子 型五平餅。エゴマ入りのタレがク セになるおいしさです。タレがぷ つぷつと香ばしくなってくるまで 焼くのがおいしさの秘訣。

五平餅…150円

五平餅DATA -

タレベース (醤油) タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TFI 0573-69-1111

●中津川市馬籠4571-1

岩村城下町の手づくり五平餅

みはら

タレをつける前に下焼をきっちりす ることで香ばしさを保つようにして いるのがポイント。タレは定番の ごまダレとネギ味噌の2種類から 選べます。

五平餅…250円

五平餅DATA

タレベース (味噌・醤油)

タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TFI 0573-43-2731 ●恵那市岩村町799-1

昔懐かしい「かあさんの味」 道の駅ラ・フォーレ福寿の里

この地域の家庭で昔から作られ ていた五平餅の味を大切にして います。米の持ち味を生かすた めに、裏表ともふっくらとなるよ うに焼き上げます。

かあさんの五平餅…300円

五平餅DATA _

タレベース(醤油)

タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

TEL0573-48-3366 ●恵那市上矢作町3566-1

熟練の技でつくる「いつでも同じ」味

ほしがみ

甘ダレは時間を決めて煮込むこ とで、ホッとするような安定した 味を提供しています。タレをつけ る前の下焼、本焼きの絶妙な 焼き具合が上手いとの声も。

五平餅…110円

五平餅DATA -

タレベース (醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

醤油にザラメを使った深みのある味

タレには胡麻、くるみ、自家栽培

の落花生を絶妙なバランスで配

合。ザラメで味にコクを出してい

ます。五平餅を上からの火(遠

タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

祖母の代から変わらず続く味

お食事処 五平餅 やまびこ

くるみ、胡麻、落花生を使った秘

伝の特製ダレを30年受け継い

でいるやまびこ。固くなるのを避

けるため、焦がさぬよう丁寧に

焼き上げています。

タレベース(醤油

TEL0573-82-4038

●中津川市付知町2062-1

タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

五平餅…110円

五平餅DATA -

酱油

赤外線)で焼くのも特徴的。

五平餅…130円

タレベース(

●TFI 0573-68-4885

●中津川市千旦林1394-2

五平餅DATA

■TFI 080-6410-0001

●中津川市駒場1549-43

たこ焼き 五平餅 みのり

香ばしい味と香りが広がる

五平餅本舗ふるや(古屋産業株式会社)

添加物を使わず、醤油ベースに くるみ、ごま、落花生を加えた特 製のタレ。素焼き後にタレを二 度づけして焼く事で香ばしく焼 きあがります。

五平餅…260円

五平餅DATA

タレベース (醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TFI 0573-26-3291

●恵那市大井町2531-3

団子が4つでボリューム◎

丸市食堂

五平餅によく絡まるように濃いめ につくられたタレは胡麻がたっぷ り。焼いている途中でタレが落ち ないように上火で焼くのもこだわ りの一つです。

五平餅…120円

五平餅DATA

タレベース(醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

TFI 0573-65-3979

●中津川市苗木4929-7

おばあちゃん達が1本1本愛情込めて握る五平餅 山岡のおばあちゃんの手づくりの店

おばあちゃん達の手づくり味噌を 使い、胡麻と落花生で仕上げた 昔ながらの懐かしい味。味噌を つけたら焦げないように焼くの がおいしくなる秘密です。

五平餅DATA _

TEL0573-56-3304

五平餅…(2本) 360円

タレベース(味噌・醤油) タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●恵那市山岡町上手向1209-1

みのり

、QRコードを読み込んでお得をGET!!



丸市食堂

★このクーポンはアプリ限定です。切り取っても利用できません★ ★期限・条件・注意事項等はアプリ画面より確認してください★



喜楽

●喜楽五平餅 10本以上注文で 1本サービス

馬籠館

●五平餅5本購入で 1本サービス



中津川市

●かあさんの五平餅 1人1本50円OFF

ラ・フォーレ 福寿の里 10/1~10/31限定

中津川市

●五平餅5本購入ごとに 50円OFF ●五平餅定食 850円→750円

ほしがみ 恵那市

> ●五平餅 1本10円OFF

● 「五平餅味くらべ3本

セット」店内飲食で

オレンジorアップル

ジュース1杯サービス

かんのん屋

中津川市

●ラムネソフトクリーム



中津川市

380円→200円



おばあちゃんの秘伝のタレが決め手

道の駅 おばあちゃん市・山岡

山岡産のお米を使用し、昔懐か しい味。くるみ、胡麻、落花生を 入れたタレももちろん手づくりに こだわった特製の味です。

五平餅…230円

五平餅DATA

タレベース(味噌・醤油) タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

■TFI 0573-59-0051

●恵那市山岡町田代1565-169

種類豊富なオリジナルメニュー

かんのん屋

秘伝のくるみ味をはじめ、ネギ味 噌、チーズ、きなこ、ピリ辛など珍 しい味の五平餅がたくさん!秋に は数量限定の「栗ごへいもち」 も登場します。

五平餅(黒ゴマ)…250円

五平餅DATA -

酱油 タレベース(**タレの甘さ(☆☆☆☆☆)**

●TEL0573-43-3556 ●恵那市岩村町飯羽間2259-1

香ばしいタレが食欲をそそる

五平餅のれいちゃん

ある程度米の粒を残した団子型。 冷めても固くならないように、素焼 きを工夫しています。タレに使う 落花生やクルミは国産、米は有 機米のコシヒカリを使用。

五平餅…110円

五平餅DATA -

タレベース(醤油) タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TEL0573-72-2311 ●中津川市福岡1066-16

米粒の食感を大事にした五平餅 つけちふる里工房

バターピーナッツを加えた珍しい タレが特徴的。胡麻とともによく すり潰して風味を出しています。 米は長年の感覚で、粉を楽し める状態に仕上げています。

五平餅…100円

五平餅DATA

タレベース(醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

■TFI 090-1987-9168 ●中津川市付知町8593-10

ひとロサイズの食べやすい団子型

あまから

胡麻とくるみの風味豊かなタレ は、濃厚ながらもしつこさは無く、 次々と手が伸びるおいしさ。潰 し方にこだわった米はふっくらも ちもちの食感です。

くるみ入り五平餅…120円

五平餅DATA -

タレベース (醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TFI 0573-25-3029

●恵那市大井町295-12

茅葺屋根の古民家で食べるわらじ型五平餅

茅の宿とみだ

地元富田産コシヒカリを100% 使用。くるみ、胡麻、落花生入り の秘伝のタレを絡めてじっくりと 焼き、焦げ目がポツポツと出て きたら出来上がりです。

五平餅…200円

五平餅DATA

タレベース(醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TFI 0573-43-4021

●恵那市岩村町富田2024

地元農家の玄米を毎日自家製米 喜楽

米は地元農家のコシヒカリとひとめ ぼれをブレンドして使用。くるみ・胡 麻・落花生を丹念にすり込んだ、 三位一体の甘辛醤油ダレをつ け、香ばしく焼き上げています。

喜楽五平餅…130円

五平餅DATA _

タレベース(醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

TEL0573-65-0708 ●中津川市太田町2-1-16

日本料理店による食事重視の五平餅

しろやま

食事にも合う甘さ控えめで、何本 でも食べられてしまう味付けで す。夏季と冬季で小り、ずつ割合 を変えるというこだわりのタレ。

万平餅(要予約)···(10本~)**90円**

五平餅DATA

タレベース(醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

■TEL 0573-66-2557 ●中津川市苗木3741-27

秘伝のタレをたっぷりつけて アイコウフーズ直営店

落花生と胡麻をたっぷりと使用 した醤油ベースのタレは、焼い た時の香ばしさが抜群!下焼き にもこだわり、お米のおいしさを 引き立てています。

五平もち…180円

五平餅DATA -

タレベース(醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TFI 0573-54-4884 ●恵那市明智町457-2

まろやかでコクのある馬籠産くるみ使用 🥬

かかめや

使う米は新鮮な自家製米。下焼 きで1回、タレをつけて1回、もう 一度タレをつけて1回の計3回 焼くことで、香ばしくしっかりとし た味にしています。

わらじ型五平餅 1皿(2本)400円

五平餅DATA.

タレベース(醤油

タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TFL0573-69-2100 ●中津川市馬籠4291-1

木曽ごへ一本舗

地元産の米を使い、少し焦げ目 がつくくらいまでじっくりと焼き上 げているのが特徴。甘辛い醤油 の香りが食欲をそそります。道の

駅賤母でも販売しています。

ごへーもち…110円

五平餅DATA _ タレベース(醤油

●TEL0573-75-5219 ●中津川市山口3373-123

エゴマたっぷり濃厚な甘口ダレ

樹梨

エゴマやくるみ、胡麻、落花生を たっぷりと混ぜ込んだ風味豊か なタレがクセになるおいしさ。よ くつぶされた米のもっちりふわ ふわ食感も特徴的です。

エゴマ五平…250円

五平餅DATA.

タレベース (醤油 タレの甘さ(☆☆☆☆☆)

●TEL0573-69-2664 中津川市馬籠4075-2















