

豊根村役場 商工観光課

〒449-0403 愛知県北設楽郡豊根村
下黒川字巣平2番地
TEL:0536-85-1316 FAX:0536-85-5005



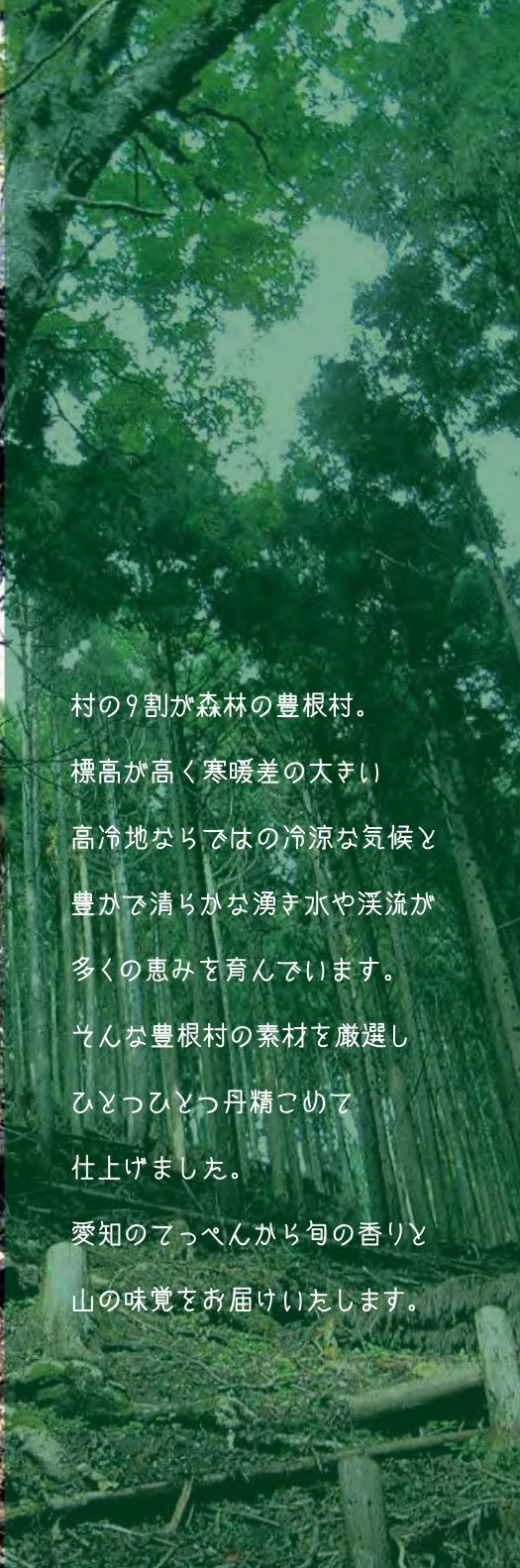
2023.3.31 の情報です



とよねらしさが
ぎゅっと詰まった、
素朴だけど枝ありの
“とよねブランド”を
ご紹介します！



村の9割が森林の豊根村。
標高が高く寒暖差の大きい
高冷地ならではの冷涼な気候と
豊かで清らかな湧き水や溪流が
多くの恵みを育んでいます。
そんな豊根村の素材を厳選し
ひとつひとつ丹精こめて
仕上げました。
愛知のてっぺんから旬の香りと
山の味覚をお届けいたします。



とよねの素 08-08

素材の紹介

とよねを楽しむ朝ごはん 09-10

ジャム/デザートソース/ケチャップ/ピネガー

ごはんのおとも 11-12

米/柚子味噌/えごま味噌/金山寺味噌/やべし

味わいにアクセント 12

ゆず粉/えごま油

ごはんがすすむお漬物 13-14

漬物

とよねのばかうま！ 15

フランクフルト/味付け鶏/まいかけ/しいたけ

とよねのお茶/あかし 16

茶葉/ポップコーン

とよねのパンとお餅 17-18

パン/餅/シャーベット/ジュレ/ジュース

癒しの時間 19

線香

豊根イチオシ チョウザメ 20

チョウザメアクセサリー/チョウザメ料理

お買物はこちらです 21-22

取扱店情報



販売店の表示について

1 JA愛知東

ブルーベリージャム

ブルーベリー果実のつぶつぶ感が楽しめるブレザーブスタイルのジャム。リッチな味わいです。

A B C D ふ

ふるさと納税返礼品です

豊根村のふるさと納税 検索

商品名下の記号は商品取扱店を表しています（取扱店 P22）





とよねの素

豊根村の地形や気候に育まれ、
この地ならではの味を生み出している素材たち。
そんな“とよねの素”をご紹介します。



ブルーベリー 【Blueberry】

P10

P17

P18



標高600m～900mの涼しい気候を活かして、昭和60年頃から栽培がはじまりました。

おいしいだけじゃなく、眼の働きを助けるアントシアニンがたっぷりのヘルシー果実!!

ジャムやパンなど様々な加工品が誕生している“とよねの素”的代表格です。

味が濃いのは、
とよね村ならでは!!
摘み取り農園で
ブルーベリーの
収穫体験ができます。



米

【ごめ】

標高が高くて寒暖差のある地で、
清流に恵まれて生まれたとよねの
お米。

甘みの強いあきたこまち、旨みと粘
りが絶品のミネアサヒなどが作られ
ています。

P11



茗荷 【みょうが】

食欲増進や発汗などの効能があ
るといわれる精油成分の多い香
味野菜。さわやかな香りがいろい
ろな料理を引き立てます。
お漬物もオイシイ!



トマト

【Tomato】

昼夜の寒暖差が大きい高冷地では、
味が濃く甘みの強いトマトが栽培され
ています。

P10



素材を生かした
商品ページの
ご案内です



柚子 【ゆず】

P10 P12

比較的標高が低くて気候が温暖な富山地区では、山の斜面で柚子がすくすくと育ちます。農薬を使わないので、安心して皮ごと味わうことができます。



よもぎ

P18

雑穀入りのお餅で草もちを作る風習が今も生きる富山地区で、ほぼ自然のままの環境の中ですくすくと育ったよもぎです。



しそ

P14

山の斜面で自然農法で作られている風味豊かなしそ。赤じそは昔から梅の色付けに、青じそはしそ巻きに使われています。



えごま

P12

標高の高い地でじっくり育った香り高く味わい深いとよねのえごま。胡桃のかわりに五平餅のタレにも使われてきました。

コラム

富山地区 とみやま食文化

富山地区は急斜面が多いことからお米よりも麦や雑穀を育てるのに適し、昔から雑穀や木の実を食に取り入れてきました。栎もちやきび餅づくりには、長年の技が生きています。また、山深い里で流通が少なかったため漬物や味噌などの保存食づくりが栄え、変わらぬ味が今に伝えられています。自然に近い環境で昔ながらの味を手づくりすること、これは「とみやまの食文化」なのです。



栎の実 【とちのみ】

P18

富山地区の自然の中で育まれた栎の実は、地元の人たちが、昔ながらの手作業で手間ひまかけて加工します。餅米と一緒に蒸してつけば栎もちになります。香ばしさとほろ苦さがアクセになります! 昔はお米に混ぜ、お粥にして食べたりもしたそうです。



梅 【うめ】

P10 P13

梅は山里の恵み。富山地区では毎年ふっくらとした実がたわわに実ります。昔ながらのやり方でていねいに手づくりした梅漬けをはじめ、加工品がいろいろ。

辣莖 【りっきょう】

P18

【りっきょう】

傾斜のきつい富山地区で元気に育つたらっこう。疲労回復や血行促進効果があるとされる硫化アリルなど多くの薬効成分を含み、「畑の薬」と呼ばれています。



とよねの中では標高が
低い富山地区では、
温暖な気候を好む野菜や
果実もすくすく育ちます。
昔ながらの調理や保存の
仕方を活かした、素朴な味
を楽しんで!



お茶 【あちゃ】

P16

日あたりと水はけのいい山の斜面では、お茶の栽培がさかんです。まろやかな味わいと香りのよさが特徴です。

まいたけ

P15

手間ひまをかけて原木でじっくりと栽培したとよねのまいたけは、自然のまいたけのように味も香りも強く、食感もしっかりしていて超美味。乾燥まいたけには栄養も風味もぎゅっと凝縮されています。



シキミ

P19

シキミは独特の香りと毒を持つ植物で、昔から「邪気を払う」と考えられ、お清めやお線香の材料として使われてきました。とよねのシキミは、美しい山々と川に囲まれ、澄んだ空気のもとで育ちました。



チョウザメ

P15 P20

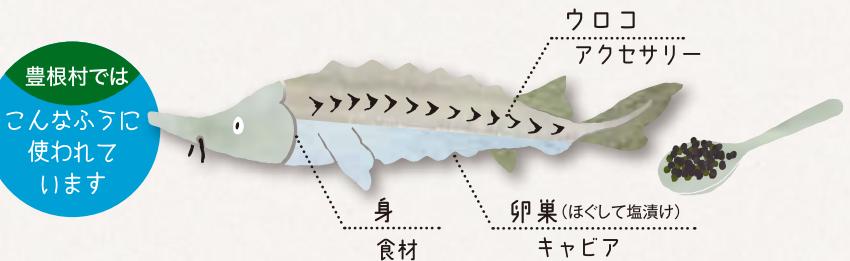
豊根村の自然が育んだチョウザメを『ロイヤルフィッシュ』と名付けました。

豊かな緑と美しい清流の里とよねでは、2012年からチョウザメの殖がスタート。天竜川源流のかけ流しの水を使って大切に育て、キャビアづくりをめざして試行錯誤の日々を重ねました。メスとオスが判別できるようになるまで3年、キャビアがとれるようになるまでには10年を要し、2022年、ついにとよね産「ロイヤルキャビア」が誕生。キャビアは豊根村ふるさと納税の返礼品としてもお届けしています。



今ではキャビアのほか、チョウザメの身を用いた絶品料理や、ウロコを利用したアクセサリーなども作られ、目と舌で楽しむことができるようになりました。

豊根村では
こんなふうに
使われて
います



とよねのキャビア

ふるさと
納税返礼品
として人気

ロイヤルキャビア

チョウザメから取り出したばかりの卵を
生のまま瓶に詰め急速冷凍しました。



ふるさと納税返礼品

とよね
の
素

とよねを楽しむ朝ごはん

パンにフルーティーなジャム、ヨーグルトに果実ソース、オムレツにジューシーなケチャップ。
忙しい朝も、とよねの食材で手軽にきちんとおいしい朝ごはん。



1 JA愛知東
ブルーベリージャム

ブルーベリー果実のつぶつぶ感が楽しめるブレザーブスタイルのジャム。リッチな味わいです。

購入場所 A B ふ

2 あすがね農園
ベリーベレーちゃんの
ブルーベリージャム

農薬不使用の果実と国産ビートグラニュー糖だけで作った、こだわりのナチュラルジャム。

A B D ふ

3 JA愛知東
ゆずジャム

ゆずの果肉だけを使用したジャム。紅茶にひとさじで、ゆずティーとしても楽しめます。

A

4 一般社団法人
とみやまの里
ゆずジャム

富山地区で育てたゆづの果肉を使い、なめらかな食べ心地に仕上げた一品。程よい酸味が魅力的です。

C

5 一般社団法人
とみやまの里
ゆずマーマレード

富山地区で育てたゆづの実と皮を使ったナチュラルなマーマレード。甘酸っぱくてほろ苦い大人な味!

C

6 一般社団法人
とみやまの里
梅ジャム

富山地区で育った梅を使用したジャム。完熟梅の爽やかな酸味が口に広がります。

C

7 一般社団法人
とみやまの里
ミニ村とみやま産
和蜜

希少な日本ミツバチが様々な花から集めた風味豊かな「まぼろしの蜂蜜」をお楽しみください。

C ふ

8 JA愛知東
とまと
ケチャップ

荒ごしトマトの食感が魅力! 隠し味のタマネギとニンニクがトマトの味を引き立てます。

A ふ

9 あすがね農園
ブルーベリー^{ビネガー}

ブルーベリー果汁をじっくり発酵させた、ビタミンたっぷりのさわやかフルーツビネガー。

A B D ふ

ごはんのあとも



とよねのお米

水のきれいな茶臼山の麓で、丹精込めて育てたとよねのお米。ふくらつやつやとしていて、噛むほどに甘さがあ口に広がります。



10 茶臼の組合

茶臼の里米とよね

噛みしめればじんわりと甘さが広がるおいしいお米。どんなおかずにも合う味わいで、冷めても美味しいのが特徴です。

ふるさと納税返礼品



水と空気がキレイだから、山のお米はおいしい。ごはんを引き立てるみそが、また格別においしい。



ゆずの香りがすわやかなみそは四季折々の野菜の和え物やカツなどの肉料理のソースにぴったりです。



金山寺みそ



中身をくり抜いたゆずに味噌やくるみ、米粉などを入れて蒸した後、手で握り2ヵ月近く日陰干しに。手間ひまかけて作る昔ながらの山里の保存食です。



なつかし ゆべし



味わいに アクセント。

お味噌汁にひと振り
鍋を食べる時にも
ひと振り



15 一般社団法人
とみやまの里
ゆず粉

ゆずの皮を乾燥させて粉状にしました。麺類や汁物にひと振りすれば、さわやかな香りが広がります。

C



16 萩原農園
生一番搾り
えこま油

農薬や化学肥料不使用のえこま100%の油。α-リノレン酸が豊富に含まれ「畑の青魚」と呼ばれています。

A

11 一般社団法人
とみやまの里
ゆずみそ

甘めの味噌の中に富山地区で育ったゆずがほんのり香ります。ごはんとの相性抜群で保存がきく万能調味料。

C

12 小池手造り
農産加工場
えこまみそ

昔から五平餅や和え物に使われたえたえこま味噌。えこまの香りと旨みと栄養価たっぷりの、懐かしい味わいです。

A

13 林商店
田舎きんざんじ

自家栽培野菜と自家製麹を合わせ、合成保存料や着色料は使わず昔ながらの味に仕上げました。

A B E f

えこま×みそ
ゆず×みそ

ごはんにのせても
そのまま
さラダの
ティップソースに
しても美味!

ごはんがすすむ お漬物

素材がいいから
お漬物もとびっきりおいしい。
山の味覚いっぱいの
こだわりの味をご堪能あれ！



とよねでは昔から
漬物づくりが盛んで、
特に粕漬けが人気でした。
漬物にはちょっとうるさい
土地なんです。



村の旬の素材を使い、
昔ながらのやり方で
丹誠こめて漬ける。
それがあいしさの
ヒケツです。

漬物石もとよね産。
作業場の裏の川から
運んできました。



17 林商店

らっきょう漬け

独特の香りと辛味を持つ
らっきょうを甘酢に漬けて、さわやかな甘さに仕
上げました。

A B E ふ



18 一般社団法人
とみやまの里
中梅漬

塩がきいた中梅。干して
いないので、ジューシー
でたっぷりの果肉感を堪
能出来ます。

C



19 一般社団法人
とみやまの里
小梅漬

カリカリ食感を残しながら
漬け、保存料を添加せず
に塩を効かせています。
お酒の肴にちょうどいい
大きさ。

C



17 林商店

らっきょう漬け

独特の香りと辛味を持つ
らっきょうを甘酢に漬けて、さわやかな甘さに仕
上げました。

A B E ふ



18 一般社団法人
とみやまの里
中梅漬

塩がきいた中梅。干して
いないので、ジューシー
でたっぷりの果肉感を堪
能出来ます。

C



19 一般社団法人
とみやまの里
小梅漬

カリカリ食感を残しながら
漬け、保存料を添加せず
に塩を効かせています。
お酒の肴にちょうどいい
大きさ。

C



20 林商店

山ごぼう漬け

山ごぼうの風味を引き出す
しょうゆ漬けにしました。

A B E ふ



21 一般社団法人
とみやまの里
甘酢生姜

生姜の刺激と甘酢のまろ
やかさがマッチ。そのまま
酢の物として、またはサラ
ダに添えて召し上がり。

C



22 一般社団法人
とみやまの里
しそ巻

油で揚げずに焼くタイプ。甘
辛なみぞ、しその風味、ごま
の香ばしい香りが織り成す絶
品。お酒の肴にもってこい。

C



23 一般社団法人
とみやまの里
生姜の粕漬

お漬物としては珍しい商
品。粕で漬けることで独特
の風味になり、日本酒など
の肴としても相性抜群！

C



24 一般社団法人
とみやまの里
生姜

梅漬の工程でできた「梅酢」
だけを使用した生姜。し
その自然な色合いでしっかり
染まったやさしい味の一品。

C



25 林商店

さんさい漬け

豊根の山間でどれたセリ
等の山菜をさっぱりとした
醤油味で漬け込みました。

A B E ふ



26 豊美会（荒川敦子）
シイタケの
からしかす漬け

原木山林育ちの肉厚で香り
高い乾しあじけを、自然の
風味を生かしつつ、からし
風味の粕漬けにしました。

A



27 林商店

山ごぼう漬
(味噌)

香り豊かな山ごぼうを、コ
クのある味噌漬けにしました。

A B E ふ



28 林商店

みょうが漬

豊根で収穫した貴重な夏
みょうがを風味豊かな酒
粕に漬け込んだ、口当たりのよい珍味です。

A B E ふ



しそ巻

22

生姜

25



とよねの ばかうま！



原木まいたけ

原木で栽培されたまいたけは食感も風味も強くて絶品。乾燥まいたけには栄養も凝縮！お吸い物や天ぷらにどうぞ。



34 あさがね農園
干ししいたけ

A D

35 真出農園
原木乾燥椎茸

A

原木しいたけ

原木で育てた肉厚のしいたけを絶妙な温度調整により機械乾燥させたこだわりの干し椎茸です。



33 一般社団法人
とみやまの里
乾燥原木まいたけ

A C ふ



36 萩原農園
原木乾燥しいたけ

A

37 萩原農園
原木乾燥しいたけ(スライス)

A

実はおいしい豊根のお肉。
もちろんおいしい豊根のきのこ。
じっくり味わって！

29 林商店

金山寺味噌フランク

金山寺みそを中に混ぜました。旨味が凝縮したほのかに香る金山寺みそのフランクは格別です。

A B E ふ

30 林商店

チョウザメフランク

豊根村の自然が産んだチョウザメを使ったフランクフルトは、上品な味付けがやみつきになります。

A E ふ

31 Rev. とよね

味付け廃鶏

歯ごたえも味も美味しい産卵期間を終えた雌鶏。味付け肉のため調理も簡単です。おつまみ、BBQ、お弁当にも。

32 Rev. とよね

味付け若鶏

若鶏もも肉を皮付きで一口大にカットした味付け鶏肉。柔らかな食感とジューシーさが抜群。歯応えが苦手な方や高齢の方に好評です。

31 32 A B H ふ

とよねのお茶



うんとおいしく！

茶碗にお湯を注ぎ、
70～80℃ぐらいまで湯冷ましたら
適量の茶葉を入れた急須に注いで入れ、
1分ほどしたら茶碗に均等に回しつります。
急須は小さめのをおすすめ。
小さい方が本来のうま味が
出やすいようです。

豊かな水に恵まれて朝霧が立ち、
山の斜面には陽光が降り注ぎ、
寒暖差の大きい山あいの気候も
手伝って、極上のお茶が生まれました。

39 真出農園
緑茶

空気のきれいな愛知のてっぺんで、やぶきた茶を原材料に、農薬を使わず敷き草をして育てたお茶。

A

40 一般社団法人
とみやまの里
とみやまのお茶

佐久間ダム湖からのぼる霧や
温暖で傾斜のある富山地区の地形が、香り高いお茶の生産に恵みを与えてくれます。

C

38 坂本農園(坂本則子)

ポップコーン用 とうもろこし

とうもろこしの粒を取るところからポップコーンを作つてみるとものも楽しい。添加物を一切使用していないのでお子様にも安心です。

A

41 大入の郷
ふるさとの香茶

とよねの古真立地区で栽培された茶葉を摘んで製茶。さわやかな香りとほろに甘さが特徴です。

A

あんしん おかし



42 坂本農園(坂本則子)
とみやまのお茶

佐久間ダム湖からのぼる霧や
温暖で傾斜のある富山地区の地形が、香り高いお茶の生産に恵みを与えてくれます。

C

とよねのパンとお餅

山あいの地で生まれ育った、
素材のおいしさが際だつ素朴な味のパンとお餅。



森のパン

とよねの森の恵みを
ふんだんに使ったパン。
やさしい味です。



ブルーベリー天然酵母パンは、現地で学んだ本格ドイツパン。味わいにとよね産ブルーベリーのパワーが加わって誕生した、究極のコラボパンです。

自家製の種を使って
安全でおいしい
パンをお届け！



42 パッケライミンデン
ブルーベリー天然酵母パン

豊根村産ブルーベリーの発酵力のみでパンをふくらませた、ナチュラルなおいしさのカンバーニュ。



ぼくの名前がついだ
パンだよ！

43 パッケライミンデン
パン・テ・ポンタ

豊根名物の金山寺みそとドイツパンとのコラボレーション。意外なマッチングにびっくり！



44 パッケライミンデン
ブルーベリーパル

アーモンドクリームにブルーベリーパルを包んでパリッと焼き上げたお菓子です。

42 43 44 F

里のお餅

粘りが違う、
山里のおいしい杵つきもちです。



45 一般社団法人
とみやまの里
栎もち

富山地区の栎の実を練り込んだ香り豊かなおもち。焼きもちやお汁粉などで素朴な味を楽しんで。

A C



46 一般社団法人
とみやまの里
たかひもち

こうりゃんやもろこしとも呼ばれる赤い雑穀「たかひび」を使用した、香ばしいおもち。

C



47 一般社団法人
とみやまの里
ごきひもち

もちもちとした粘りとほのかな甘みを持つ黄色いきびの実を使って作った、風味豊かなおもち。

C



48 一般社団法人
とみやまの里
草もち

富山地区に自生するよもぎの若葉を練り込んで作った、春の香り漂うおもち。

C



餅は冬季のみの取り扱いです

とよね dessert デザート



49 あさがね農園
ブルーベリーシャーベット



50 あさがね農園
ブルーベリーシャーベット
(ミルク入)

とよね産ブルーベリーを使ったシャーベット。「甘さすっきり」と「クリーミープラス」、2種のおいしさ。



51 あさがね農園
ブルーベリー
飲むジュレ

ゼリーよりも柔らかくてトロトロとした新食感。なめらかな舌ざわりと喉ごしのよさがヤミツキに！

52 あさがね農園
有機ブルーベリーの
しずくたち

農薬を使わずに栽培したブルーベリーを使用したジュース。濃厚な味わいで、炭酸や牛乳で割っても美味。

49 50 51 52 A D

癒しの時間

森林浴をすると
リフレッシュできるのは
樹木の香気が癒し効果を
もたらすからといわれています。
天然シキミの芳香で
心穏やかな時間を。



シキミは日本で
唯一の香木。
丹念にお線香を
手作りしています。
8ヶ月かけて



53 豊雲堂
奥三河特産
天然シキミ線香
香料・着色料などの添加物
は一切不使用の天然シキミ
線香。ご仏前のほか癒しの
香りにもぜひどうぞ。
A B G ふ

豊根イチオシーチョウザメー

村で大切に育てたチョウザメを多彩に利用しています。

豊根村で育てられたチョウザメ「ロイヤルフィッシュ」

ROYALFISH

54 レストランみどり
ロイヤルフィッシュの
つばさ（ストラップ）
A B J



蝶の羽ばたきの
ような形の
チョウザメの
ウロコで作った
おしゃれな
アクセサリーが、
全国で大人気！

55 レストランみどり
ロイヤルフィッシュの
つばさ（イヤリング）
A J

56 レストランみどり
ロイヤルフィッシュの
つばさ（ピアス）
A J

チョウザメ料理を提供する
レストランで作られている、
素敵なストラップやイヤリン
グ、ピアス。

チョウザメを味わう ロイヤルフィッシュごはん

古代中国では皇帝の魚といわれたチョウザメ。
実はサメではなく、身は臭みがなく
もっちりとした食感でたいへん美味。
コラーゲンもたっぷりです。ぜひご賞味を！



57 道の駅
豊根グリーンポート宮嶋
サメ重
チョウザメの切り身の唐揚げとチョ
ウザメ団子のお重。甘酸っぱいタ
レで、2種の食感が味わえます。
A



58 道の駅
豊根グリーンポート宮嶋
チョウザメだんごの香酢定食
チョウザメをすり身にした団子と
たっぷり野菜の香酢炒め定食。
タレの酸味が食欲をそそります。
A



59 休暇村 茶臼山高原
豊根村産チョウザメの薄造り
薄造りにしたチョウザメは歯応
えもよく上品な味わい。奥三河の
食材とともに味わえます。
I

60 御宿 清水館
チョウザメフルコース

チョウザメの刺身、唐揚げ、天ぶ
ら、柚子焼きコラーゲン鍋など、
チョウザメくじで楽しむコース。
K

61 レストランみどり
ロイヤルフィッシュかつ丼
鰯やフグに似ているといわれる淡
白なチョウザメのかつ丼は、ふんわ
り柔らかくて優しい上品な味です。
J

お買物は こちらです。

豊根村は愛知県の奥の奥。
山の向こうは長野県。川の向こうは静岡県。
クネクネカーブを何本もやりすごして
名古屋から約2時間半。
豊根村のあたたかい人たちと
「とよねのおいしいものたち」が待っています。



とよね
ブランド
お買物
map

- | | | | |
|--|---|--|---|
| | A 道の駅
豊根グリーンポート宮嶋
TEL. 0536-87-2009
愛知県北設楽郡豊根村
坂宇場字宮ノ嶋 29-3 | | B 茶臼山高原
レストハウスやはづ
TEL. 0536-87-2845
愛知県北設楽郡豊根村
坂宇場字御所平 70-185 |
| | とみやま来富館
TEL. 0536-89-2007
愛知県北設楽郡豊根村
富山字湯野島 25-4 | | あさがね農園
TEL. 0536-85-1231
愛知県北設楽郡豊根村
三沢字浅金 16-4 |
| | 林商店
TEL. 0536-85-1022
愛知県北設楽郡豊根村
上黒川字西金越 10-17 | | ベッケライミンテン
TEL. 0536-85-1234
愛知県北設楽郡豊根村
上黒川字柿平 22 |
| | トキワヤ
TEL. 0536-85-1020
愛知県北設楽郡豊根村
下黒川字ヶゴヤ 17-2 | | Rev.とよね (坂口屋)
TEL. 050-5444-8472
愛知県北設楽郡豊根村
下黒川字ヶゴヤ 16-1 |
| | 休暇村 茶臼山高原
TEL. 0536-87-2834
愛知県北設楽郡豊根村
坂宇場字御所平 70-163 | | レストランみどり
TEL. 0536-85-1855
愛知県北設楽郡豊根村
下黒川字蕨平 2 |
| | 御宿 清水館
TEL. 0536-87-2025
愛知県北設楽郡豊根村
坂宇場御所平 45-1 | | |

発行 / 豊根村役場 商工観光課
企画・制作 / (株)シンプリ Art director / 山本真一 Writer / 手嶋慶子 Designer / 松本佳子

