とよね村のこと

とよね村は愛知のてっぺんにあります。
空気がきれいで、大地は豊かで
おいしい水にも恵まれています。
春夏秋冬の山景色とアクティビティ
永い年月にわたって継承される花祭
そして、山里での暮らしの知恵から生まれた
おいしいものやステキなものが
いっぱいの村です！

豊根村役場 商工観光課

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

HPはこちら

2023.3.31 の情報です

とよねブランド
BOOK
Vol.03

豊根村の
とっておきの
おいしさを
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渓流が
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。

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

とよねの素 …… 03-08
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/ビネガー

ごはんのおとも …… 11-12
米/柚子味噌/えごま味噌/金山寺味噌/ゆべし

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/まいたけ/しいたけ

とよねのお茶/おかし …… 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プレザーブスタイルのジャム。リッチな味わいです。
Ⓐ Ⓑ Ⓒ Ⓓ 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）

とよねブランド 素材の話

とよねの素（もと）

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”の代表格です。

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。

素材を生かした
商品ページの
ご案内です

米
【こめ】

P11

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。

P14

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!

そのまま食べても、
ケチャップの加工品でも
フルーティーな味わいが
引き立ちます。

トマト
【Tomato】

P10

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。

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。
農薬を使わないため、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。栃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。

栃の実 P18
【とちのみ】

富山地区の自然の中で育まれた栃の実は、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栃もちに。香ばしさとほろ苦さがクセになります!
昔はお米に混ぜ、お粥にして食べたりもしたそうです。

これな〜んだ？

「アングリ」といいます。これで栃の実の固い皮をむきます。

梅 P10 P18
【うめ】

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。

とよねの中では標高が低めの富山地区では、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！

辣韮 P18
【らっきょう】

傾斜のきつい富山地区で元気に育ったらっきょう。
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。

お茶【おちゃ】 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。

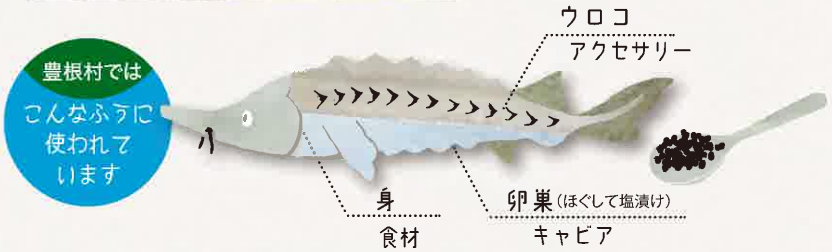
とよねの素

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養殖がスタート。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。



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。

ぎゅっと ひと瓶に詰まった旬の味

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プ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 あさがね農園

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ずの果肉を使い、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ず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

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 あさがね農園

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

ごはんのおとも

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。

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。ふっくらつやつやとしていて、噛むほどに甘さがお口に広がります。

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 ふるさと納税返礼品

えごま×みそ
ゆず×みそ

ゆずの香りがさ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。

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

えごまみそ

昔から五平餅や和え物に使われてきたえごま味噌。えご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

金山寺みそ

そのまごはんにのせてもサラダのディップソースにしても美味！

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 ふ

なつかし ゆべし

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カ月近く日陰干しに。手間ひまかけて作る昔ながらの山里の保存食です。

14 一般社団法人 とみやまの里

ゆべし

薄くスライスし、そのままお茶うけやお酒の肴にどうぞ。お茶漬けにして食べてもイケます。

C

味わいにアクセント。

味よく香りよく体にもやさしい
「とよねの山の幸」を味のアクセントにすれば、
どんな料理も－おいしさぐ～んとアップ！

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 えごま油

農薬や化学肥料不使用のえごま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

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！

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。

Ⓐ Ⓑ Ⓔ 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。

Ⓒ

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。

Ⓒ

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。
それがおいしさの
ヒケツです。

清物石もとよね産。
作業場の裏の川から
運んできました。

20 21 22 23 24 25 26 27 28

20 林商店

山ごぼう漬〈醤油〉

香り豊かな山ごぼうを、ごぼうの風味を引き出すしょうゆ漬けにしました。

Ⓐ Ⓑ Ⓔ 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れ。

Ⓒ

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。甘辛なみそ、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。

Ⓒ

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!

Ⓒ

24 一般社団法人 とみやまの里

生姜漬

梅漬の工程でできた「梅酢」だけを使用し漬けた生姜。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。

Ⓒ

25 林商店

さんさい漬け

豊根の山間でと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。

Ⓐ Ⓑ Ⓔ 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いたけを、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。

Ⓐ

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。

Ⓐ Ⓑ Ⓔ 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。

Ⓐ Ⓑ Ⓔ ふ

とよねのばかうま！

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

豊根きのこ

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。

33 一般社団法人 とみやまの里
乾燥原木まいたけ

A C ふ

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。

34 あさがね農園
干ししいたけ

A D

35 眞出農園
原木乾燥椎茸

A

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

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廻しつぎます。
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 眞出農園
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

41 大入の郷
ふるさとの香茶

とよねの古寸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がさが特徴です。

A

あんしんおかし

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ってみるのも楽しい。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

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。

42 ベッケライミンデン
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パーニュ。

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の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。

ぼくの名前がついた
パンだよ！

43 ベッケライミンデン
パン・デ・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 ベッケライミンデン
ブルーベリーバル
アーモンドクリームにブルーベリー粒を入れ、パイ生地で包んでパリッと焼き上げたお菓子です。

自家製の種を使って
安全でおいしい
パンをお届け！

42 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
栃もち
富山地区の栃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
たかきびもち
こうりゃんやもろこしとも呼ばれる赤い雑穀「たかきび」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
こきびもち
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っとした新食感。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。

天然シキミのパワー

線香はもともと仏前に供えるものではなく、体臭や口臭を消すために用いられたものなのだとか。
シキミは仏様を餓鬼から守るために墓前や仏前に備えるようになったそうです。
シキミの葉は、気持ちが鎮まって癒されるような清涼感のある香りを放つほか、浄化作用や消臭効果も発揮。供養のための線香としてだけでなく、森の香りが広がる天然の芳香・消臭剤としてもぜひ使ってみてください。

シキミは日本で唯一の香木。
3カ月かけて丹念にお線香を手作りしています。

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 ―チョウザメ―

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

チョウザメ アクセサリー

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！

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

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
ザメ重
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、天ぷら、柚子焼きコラーゲン鍋など、チョウザメづくしで楽しむコース。
K

61 レストランみどり
ロイヤルフィッシュかつ丼
鯛やフグに似ているといわれる淡白なチョウザメのカツ丼は、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。

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 レストハウスやはず
TEL. 0536-87-2345
愛知県北設楽郡豊根村
坂宇場字御所平 70-185

C 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

D 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

E 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

F ペッケライミンデン
TEL. 0536-85-1234
愛知県北設楽郡豊根村
上黒川字柿平 22

G トキワヤ
TEL. 0536-85-1020
愛知県北設楽郡豊根村
下黒川字ケゴヤ 17-2

H Rev. とよね（坂口屋）
TEL. 050-5444-3472
愛知県北設楽郡豊根村
下黒川字ケゴヤ 16-1

I 休暇村 茶臼山高原
TEL. 0536-87-2334
愛知県北設楽郡豊根村
坂宇場字御所平 70-163

J 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

K 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

※営業時間及び休日の詳細は直接お問い合わせください。

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