



ご当地
グルメが旨い!

東海道の駅20

構成／西川裕美、伊藤理子 取材・文／真下智子
撮影／古川公元、鈴木暁彦、糠澤武敏(シンラクリエイション)、
高坂浩司
デザイン／福山昇



地元グルメの王者



「瀬戸焼きそば」!

ココが特徴!

メインは県東部。素朴な施設が多いが、最近リニューアルしたり新しくできた道の駅は、ハードもソフトも超充実!

愛知

編

一色産のうなぎと地元米の「うなぎ丼」



美濃

ヘルシー

ポーク

の

「フランク」!



ココが特徴!

北海道に次いで道の駅が多い岐阜県。エリアごとに自然環境や食文化が異なるため個性的な施設が多く、ハシゴもお勧め。

岐阜編

いび
「IBI-1グランプリ」で優勝! 「どて豆腐」



伊賀豚入りのピロシキ



「トヨピッグ」!

ココが特徴!

伊賀牛や松坂牛、伊勢エビや牡蛎など人気食材が豊富で、道の駅でもこれらの食材を活かしたご当地グルメが続々誕生中。

三重

編

地元産の鹿肉たっぷり「もみじ丼」!



遠州灘を眺めながら



「しらす丼」!

ココが特徴!

独特な食文化があり、特にB級グルメ系が多いのが特徴。風光明媚なロケーションも◎。隠れご当地グルメを探そう。

静岡

編

名物! キッチン嫁ちゃんの「大判焼き」

