

東海道 しぜん さんぽ

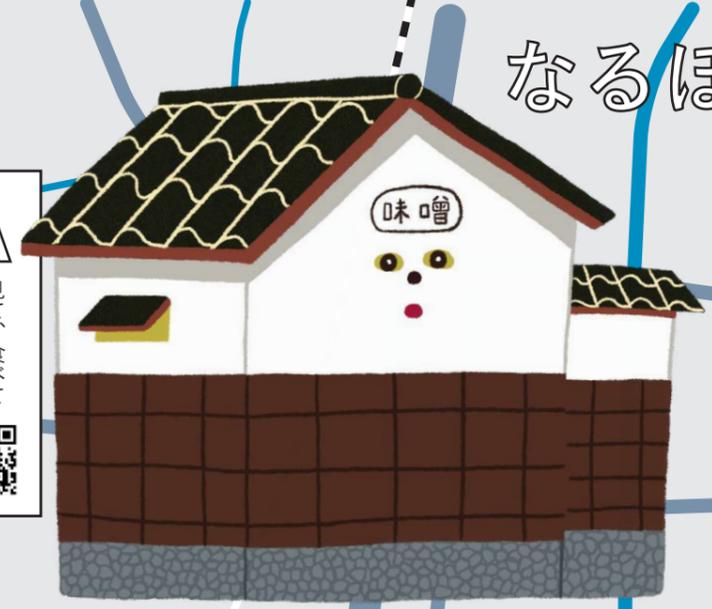
てくてく

なるほど

わいわい

うまい!

あじわい



A

カクキュー八丁味噌
(八丁味噌の郷)

岡崎市八丁町 69 番地
TEL : 0564-21-1355

味噌蔵や史料館をガイド付きで案内してくれる無料工場見学を毎日実施。味噌の香り漂う蔵内には、約2mの大きな味噌桶がずらりと並び、その光景は圧巻。貴重な史料や、お味噌汁の試飲もあり。

見て、食べて
学ぶ八丁味噌

徳川家康生誕の地であり、かつては宿場町としても栄えた岡崎には、伝統や文化がたくさん詰まっているよ。街歩きしながら体感してみてね。

トークライブに登壇する中條順子さんのお店
「at the table est 2015」と同じビルの2Fです **銀界拉麵 C**

D 籠田公園

E 岡崎宿伝馬歴史プロムナード

F 備前屋



E

岡崎宿伝馬歴史プロムナード

岡崎市伝馬通 2 丁目

東海道五十三次のなかでも三番目の規模で栄えた宿場町、岡崎宿。その歴史を後世に伝えていくため、「岡崎城下二十七曲り」に石彫を設置。通り沿いに並ぶ 20 体の石彫には、宿場町伝馬の歴史と物語が楽しめる案内文が添えられている。

屈指の宿場町、岡崎の繁栄を伝えていく。

D

籠田公園

岡崎市籠田町 68 番地

日常的にも活用でき、イベント利用もしやすく設計された、この街のシンボリックな新スポット。キッチンカー出店、マルシェなどが度々行われている。“道でもあり、広場でもある”というコンセプトを持たせた自然豊かな「中央緑道」も特徴的。

街の新しい創造の中心

F

備前屋 本店

岡崎市伝馬通 2 丁目 17 番地
TEL : 0120-234-232

1782年創業の老舗菓子店。岡崎宿伝馬に「あわ雪茶屋」という茶店があったことから生まれた銘菓「あわ雪」は、メレンゲを寒天で固めた菓子で、繊細な口溶けとやさしい甘さが特徴。その他、八丁味噌を使ったスイーツポテトなど新作も多数。

伝統の味を守り続ける。

B

まるや八丁味噌

岡崎市八丁町 52 番地
TEL : 0564-22-0222

大豆・塩・水のみを使い、人の手を入れず熟成させる独自製法は「カクキュー八丁味噌」と共に江戸時代から続いていたもの。6 尺の杉桶に、3 トンもの重石を円錐状に積み上げる伝統の技が用いられている。現在、世界 20 カ国以上へ発信。

江戸から受け継ぐ伝統の味。

C

銀界拉麵

岡崎市連尺通 3 丁目 7 2 階

店内は一見してカフェのような雰囲気、音楽好きな店主によるジャズのレコードコレクションがずらり。メニューは、「しお」「しょうゆ」「ませそば」と、シンプルながらも奥深い、握り抜かれた味。季節毎に登場する期間限定ラーメンも人気。

シンプル且つ味わい深い、握りの一杯。



theMAP & STORY FEAT. OKAZAKI CITY

A カクキュー八丁味噌 (八丁味噌の郷)

B まるや八丁味噌

中岡崎駅

岡崎公園前駅

ずっしり

名鉄名古屋本線

東岡崎駅



theMAP
& STORY
FEAT.
OKAZAKI
CITY



さし東
んぜ海
ぽん道

Tour Time Table

Ⓐ Ⓑ

9:00		
9:15		
9:30	受付(岡崎ニューグランドホテル)	
9:45		バスへ乗り込み
10:00		バス移動
10:15	街ネットライブ(ゆりの間)	
10:30		まるや味噌蔵見学・カクキュー史料館見学
10:45		
11:00		バス移動
11:15	ワークショップ(ふじの間)	
11:30		岡崎歴史かたり人による伝馬歴史プロムナード解説
11:45		
12:00	休憩・軽食配布(ふじの間)	バス移動
12:15		
12:30		街ネットライブ(ゆりの間)
12:45	バス乗車・移動	
13:00	岡崎歴史かたり人による伝馬歴史プロムナード解説	
13:15		休憩・軽食配布(ふじの間)
13:30	バス乗車・移動	
13:45		
14:00	まるや味噌蔵見学・カクキュー史料館見学	片付け・ワークショップ準備
14:15		
14:30		ワークショップ(ふじの間)
14:45	バス乗車・移動	
15:00	お土産お渡し・解散	
15:15		お土産お渡し・解散
15:30		
15:45		

NOTICE

※当日の進行状況により、一部変更する場合があります。
 ※ホテル〜伝馬歴史プロムナード〜味噌蔵へは専用のシャトルバスで団体移動します。
 ※予約時に、A班もしくはB班どちらかのコースを選択してください。
 ※ホテル会場では靴を脱いで入室いただきます。
 ※味噌蔵見学時に、テイクアウトにて軽食をお召し上がりいただけるほか、
 ワークショップ後の休憩時間にも、軽食のサービスがございます。



「東海道しぜんさんぽ」特別編集
the MAP & STORY FEAT. OKAZAKI CITY

主催：中部電力ミライズ「カテエネ Re-NIPPON」 | 編集・デザイン：LIVERARY | 地図挿絵：カニコ

家族のじかん LIVERARY
応援プロジェクト

theDAY
& STORY
FEAT.
OKAZAKI
CITY



飯田圭

合同会社シテン代表社員、株式会社キケン取締役。岡崎市内で最古の元カメラ店を改装した宿「Okazaki Micro Hotel ANGLE」を運営。地域の文脈を大切にしつつ、新しい切り口で地域の可能性を探る「街の編集家」の役割を目指し、企画・PRディレクションなどを行っている。



この人に聞いてみた！
街のキーパーソンに尋ねた、とある1日のストーリー！。(岡崎編)

朝



小料理屋エキュメ

「肩肘張らずに、子供と一緒にでも行きやすいフレンチ。料理は素材を活かし、シンプルだけど本格的。モーニングは9時からやっています。「スペシャルモーニング」は朝から豊かな気持ちになれるので、おすすめ」(飯田)

岡崎市龍田町40
TEL: 0564-73-1665

昼

一隆堂喫茶室

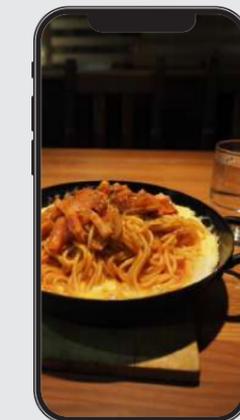
「1955年創業の手続きせんべい屋「一隆堂」の喫茶部門。スペシャルティコーヒーやチャイなどが楽しめる。日によって変わる「今日のおやつ」を黒板から選ぶのも楽しみの一つです」(飯田)

岡崎市通尺通3丁目18
一隆堂ビル1F
TEL: 0564-83-6099



夜

Baku



「街中華ならぬ、「街イタリアン」という言葉がぴったりのバスタ屋。メニューの種類が豊富でどれを選ぶか悩むのも楽しいですが、まずは熱々の鉄板に卵が敷かれているナポリタン「イタリアン」をぜひ」(飯田)

岡崎市康生通東2丁目37
サンライズ康生2F
TEL: 0564-24-8760

(テキスト：飯田圭)