



ほこり【誇】

出世の街の誇りを発信 静岡県浜松市

「高くても美味で、浜松らしい、記憶に残る食事を」と考案された出世井は、一律1万円の豪華な丼。創業百年以上の老舗をはじめ浜松市内で10年以上営業をしている16店舗が参加し、趣向を凝らした丼を出す。



きっかけを作った家康会代表の秋元健一さんは、子どもの頃から大の家康公ファン。浜松を工業の街ではなく、観光の街としてPRしたいという思いから会を発足した。「2011年から家康楽市というイベントで浜松パワーフードをPRしてきました。出世井では、歴史を掘り起こし、食材とからめてストーリーを作り、浜松の新たな魅力を発信したい」と語る。秋元さんが考案した「赤備え出世井」は、徳川四天王の一人として活躍した浜松出身の武将、井伊直政をイメージした丼だ。舞阪港で水揚げされた大ぶりの赤座エビを「井伊の赤備え」に見立てて贅沢に使用しており、エビのぷりぷりした食感と甘さを堪能できる。ご飯は家康公が好んだとされるアワ、麦、白米を混ぜて炊いたもの。ご飯の上には香り豊かな浜名湖産の海苔がびっしり敷き詰められ、天竜川沖でとれた金目鯛の刺身が丼に彩りを添えている。食材の宝庫、浜松ならではの美食を目と舌で堪能し、出世の街の誇りを強く感じた。

N 地元の食材を味わえる人気店
酒肴遊善 座房
静岡県浜松市中区田町323-6 Y2ビル5F
☎053-456-7257
営業時間 / 18:00~24:00 定休日 / 日曜
<http://www.jinen-g.jp/jinen/index.html>



東名高速 浜松西ICより約25分
浜松市の中心街に5店舗を展開するじねんグループ。それぞれに雰囲気異なる空間で趣向を凝らした料理と酒が味わえる。出世井は予約すればグループ5店舗どこでも味わうことができる。
※他店の出世飯は右記から <http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/miryoku/shusse/index.html>

E 出世の街浜松 家康公祭り 家康楽市 秋の陣
秋元さんが代表をつとめる家康会メンバーが腕ふるう食のイベント。「浜松パワーフード」を満喫しよう。
期間 / 2015年10月24日(土)~25日(日) 場所 / 浜松城公園 ☎053-458-0011 (浜松観光コンベンションビューロー)

