

おかざきの

# べにいろ

【紅色】



## 400年以上続く岡崎ソウルフードの今昔

江戸時代初期、岡崎城から西へ八丁(約870m)の距離に位置する八丁村(現在の岡崎市八帖町)で造られていたことから、その名が付いたとされる八丁味噌。大豆と塩のみを原料とし、天然醸造にて「二夏二冬」もの時を費やして完成する。

近年は、長期熟成により生み出される味わい深さを生かし、料理人が趣向を凝らし知恵を絞ってつくりあげた「八丁味噌グルメ」がまちを盛り上げている。「岡崎まぜめん会」は、八丁味噌のほか、岡崎の特産品なたね油赤水使用などの「まぜめん定義八ヶ条」をもとに、創作麺料理を提案。地元市民からも「八丁味噌の魅力を再発見した」と好評で、個性ある各店の麺メニューをお目当てに食通が遠くからも訪れるという。また、岡崎が生誕の地である徳川家康公にちなみ、八丁味噌を使った新岡崎名物「家康らあめん」も注目だ。岡崎市の観光PRを担うグレート家康公「葵」武将隊とコラボレーションし、徳川家康公にまつわる7人の武将をイメージしたラーメンを、市内で人気のラーメン店7店舗が開発した。

職人が手塩にかけて育てる郷土の味を、食のプロが独自の感性で仕上げる品々。八丁味噌は、昔と今をつなぐ貴重な食文化なのだ。

**N** カクキュー 八丁味噌の郷  
 Note \*01 岡崎市八帖町往還通69 ☎0564-21-1355 <http://www.kakuq.jp/home/>  
 売店営業時間 / 9:00~17:00  
 工場見学 / (平日) 10:00~16:00受付(毎時00分にご案内)  
 (土日祝日) 9:30~16:00受付(毎時00分、30分にご案内)  
 ※ただし12:30の回は休み ※団体要予約



**N** まるや八丁味噌  
 Note \*02 岡崎市八帖町往還通52 ☎0564-22-0678 <http://www.8miso.co.jp>  
 売店営業時間 / 9:00~16:30  
 工場見学 / 9:00~16:20受付(毎時00分、30分にご案内)  
 ※12:00~13:00の間は休み ※団体要予約



※お盆、年末など店舗がお休みの場合もありますので、予めご確認をお願いします。



口ココ風まぜめん 1,130円

**N** Cafe&Restaurant TOY BOX  
 Note \*03 岡崎市洞町宮ノ腰19-4 ☎0564-26-3251  
 営業時間 / ランチ11:00~15:00、カフェ15:00~17:00、ディナー17:00~21:00(L.O.20:30)  
 定休日 / 月曜(祝日の場合は翌日)  
 親しみ深い洋食がそろう店。太麺の生パスタに相挽き牛100%のハンバーグと、八丁味噌入りデミグラスをオン。

特典\*:食事注文時に誌面を見せると、手作りシフォンケーキをサービス



家康らあめん(水野勝成) 900円

**N** まるぎん商店  
 Note \*04 岡崎市寿町13-20 ☎0564-25-8578  
 営業時間 / 11:30~14:00、18:00~22:00  
 (売り切れ次第終了)  
 定休日 / 水曜 <http://www.marugin-s.com>  
 魚介を使ったスープが人気。武将、水野勝成をイメージした一杯は芸事を楽しむ勝成らしく、味の変化が楽しめる。

特典\*:食事注文時に誌面を見せると、チャーシュートッピングをサービス



プレミアムチョコレートな八丁ティラミスパフェ 1,000円

**N** 18CAFE  
 Note \*05 岡崎市東大友町堀所2-1 大東ハイソ101 ☎0564-84-5718 <http://18cafe.info>  
 営業時間 / 11:30~15:00(L.O.14:30)、18:00~24:00(L.O.23:30) 定休日 / 月曜・火曜(第2、4火曜は夜のみ営業)  
 八丁味噌グルメも多彩。チョコレートに八丁味噌を配合したソースをコーティングしたショートパスタをトッピング。

特典\*:食事または喫茶注文時に誌面を見せるとオリジナルスイーツをサービス



八丁味噌ビーフシチューランチ 1,790円

**N** 味くりげ  
 Note \*06 岡崎市安町1-17 ☎0564-22-3254  
 営業時間 / 11:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~21:00(L.O.20:00) 定休日 / 火曜、月曜のディナー  
<http://www.aikirige.co.jp>  
 地元農家が丹精込めて作る素材を使用。デミグラスに八丁味噌を加えたシチューは三州牛とたっぷり野菜入り。

特典\*:ビーフシチュー注文時に誌面を見せるとお土産用自家製パンをプレゼント



まぐるの味噌飯バーガー 300円

**N** 蛇の目館  
 Note \*07 岡崎市明大寺本町1-8 ☎0564-22-4177  
 営業時間 / 11:00~14:30(L.O.14:00)、17:30~22:30 定休日 / 水曜  
 三代にわたり暖簾を守る寿司店。味噌を塗って香ばしく焼き上げた酢飯に、味噌を絡めたマグロのハンバーグをサンド。

特典\*:まぐるの味噌飯バーガー購入時に誌面を見せると20円値引き



岡崎純情ぶりん 302円

**N** マジカル  
 Note \*08 岡崎市山綱町天神16-5 ☎0564-48-7788  
 営業時間 / 9:00~19:00  
 定休日 / 木曜、第3水曜  
<http://www.cake-magical.co.jp>  
 世代を超えて愛されるケーキ店。濃厚で懐かしい味のプリンと、八丁味噌がほかに香るほろ苦いカラメルがマッチ。

特典\*:お持ち帰り商品を1,000円以上購入時に誌面を見せると200円以内の焼菓子や1個プレゼント

※N Drive おかざき特典・対象店舗・施設にこの誌面をお見せください。  
 特典有効期間 / 2015年3月1日~2015年12月31日まで(1店舗につき1人1回限り)  
 ※お盆、年末など店舗がお休みの場合もありますので、予めご確認をお願いします。



## 味噌文化を担うこだわりの岡崎産大豆

パン、パン、パン!!11月の下旬、小久井農場の畑を訪れると、実りの季節を迎えた大豆が勢いよく莢から飛び出して弾け始めていた。小久井農場では、木炭、もみながら、海藻、卵の殻などの20種類以上の材料を配合した独自の堆肥で「健康な土」づくりに取り組む。柔らかい土となるため根がしっかりと張り、害虫や荒



天にも強い健康な作物に育つという。地元企業の「岡崎産の大豆で八丁味噌を」との声に応え、改良を重ねながらこだわりの大豆を安定供給。「古代種である矢作大豆の生産にも力を

注いでいます。からだによく、おいしい、一度食べたら忘れられない農作物をつくりたい」と熱く語る社長の小久井孝幸さん。農業の大切さを伝える食育にも取り組み、次世代へつなぐ岡崎の農業を描いている。

**N** こだわりの安全、安心な農産物を販売  
 Note \*09 小久井農場直売所  
 岡崎市岡町下権現36-1 ☎0564-53-5625  
 営業時間 / 9:30~18:00 ※11~3月は~17:00  
 定休 / 水曜  
<http://kokui-farm.hp4u.jp>  
 東名高速 岡崎ICより約10分



「人の顔が見える農業を」という会長の小久井正秋さんの思いから、2013年春にオープンした直売所。小久井農場の米や大豆の量り売り、加工品、地元産の野菜や果物などを販売。小久井農場産の大豆を100%使用した味噌や豆腐、納豆なども好評。

●N Drive 公式サイト[[www.n-drive.jp](http://www.n-drive.jp)]では、小久井農場のていねいなしごとストーリーをさらに詳しくご紹介しています。