



ジャンル：食べ物 地域：西三河



高浜とりめし

特色

養鶏業が盛んな高浜市吉浜地区ならではの鶏肉を入れた炊き込みご飯・混ぜご飯

本文

養鶏業が盛んな吉浜地区ならではの、鶏肉を入れた甘辛の炊き込みご飯。かつては家庭料理として、特に地区の秋の祭礼（おまんこ・射放弓）の際に振る舞われることが多くありました。家庭ごとに様々な調理方法があり、鶏肉だけで炊き込むもの、鶏の内臓も含めて炊き込むもの、ニンジン、しいたけ、油あげなどを入れて五目ご飯のように調理するものなどがあります。現在では飲食店による注文調理、スーパーやイベントでのバック販売、定食のご飯メニューとして提供されています。高浜とりめしは、令和3年度に文化庁から100年フードとして認定されました。

提供時期

通年

メニュー値段

各店舗にお問い合わせください。

主な提供場所

高浜とりめし学会ホームページをご覧ください。

お問合せ

名称：高浜とりめし学会（高浜市商工会内）

住所：高浜市沢渡町四丁目6番地2

電話：0566-53-1827

FAX：0566-53-5661

ホームページ：<http://www.torimesi.com/>



県内市町村と観光協会 | 近隣地域の都市農村交流情報 | リンク集 | TOPページに戻る | 上に戻る

