蒲郡ならではのグルメが食べられるお店

GAMAGORIGINAL GOURMET

がまごおりじなる
グルメ

vol.01
2021・2022
FREE

CONTENTS

参加店舗掲載

二親等でつながれる蒲郡
裏名所７選

おいしい蒲郡
知っていますか？

蒲郡

たいていの人と「二親等」でつながれる安心感と面白さ

「蒲郡って島っぽいね」

今から8年ほど前、県外から遊びに来てくれた友人夫妻が感想を漏らしたとき、僕は「当たり前だよね。低い山々と三河湾に囲まれているんだから」としか感じませんでした。

当時の僕には蒲郡の真価が見えていなかったのだと思います。島っぽいのは地形だけではなく、人間関係が影響していることに気づかなかったのです。

この町の面白さに気づいたのは、蒲郡駅周辺の飲食店に足しげく通うようになってから。見知らぬ人でも話をよく聞けば「二親等」ぐらいで僕とつながっているのです。

血縁という意味ではもちろんありません。年齢、住んでいる地域（常会）、出身中学校、勤め先、市内の好きなお店の5点を聞き出せば、「じゃあ、〇〇さんを知っとる？」という話ができます。そういうときに話題にする〇〇さんは人徳者です。話が盛り上がると少し親しくなれます。〇〇さんつながりという安心感です。だから二親等。

こういう人間関係も地方都市では「あるある」なのかもしれません。でも、10年前までは蒲郡と縁もゆかりもなかった僕（出身は東村山市立第三中学校です）が、駅前で楽しく飲み食いしているだけで市内在住のたいていの人と親しくなれるのは稀有なことではないでしょうか。

自分で言うのもなんですが、僕は寂しがりで社交的な人間です。友人知人ができやすい面もあるでしょう。でも、西尾市出身の妻に言わせると、結婚して蒲郡に引っ越して来る前の僕は「いじけやすくて面倒臭い」性質が強く出ていたそうです。

明るい方向になぜ変われたのか。気候は穏やかで、家賃は安く、東海道線の快速電車が利用できて、山も海も身近にあって農作物も魚介類も美味しい、などが複合的に影響しているのだと思います。そして、いつしか僕は「朗らかな三河のおじさん」の一人になりました。

明朗な人たちが「二親等」でつながる小さな町。それが蒲郡です。長く暮らすほど、その面白さとオリジナリティを享受できる気がします。

ライター　大宮 冬洋（おおみや とうよう）

＜プロフィール＞

1976年埼玉県所沢市生まれ、東京都東村山市育ち。2012年夏、再婚を機に蒲郡市に移住。毎年3月に自分が好きな場所や店だけを紹介するフリーペーパー『蒲郡偏愛地図』を勝手に発行している。近著に『人は死ぬまで結婚できる～晩婚時代の幸せのつかみ方～』（講談社＋α新書）がある。

Menu

蒲郡らしい、蒲郡ならではの逸品がずらり。
参加店舗 メニュー一覧

三河湾で陸揚げされた深海魚や蒲郡みかん、そのほか地元・店舗それぞれの個性あふれる品々を是非ご堪能ください。温暖で海山の豊かな自然に恵まれた地元の味は深く記憶に残るはず。

中国料理　一心軒　map C-2
担々麺
ゴマ薫るスープに、辛さと香りを引き立てる花椒がいい！チンゲン菜との相性も抜群。

和心創作料理　つるはら　map C-3
若鶏の蒲郡みかん南蛮漬け
蒲郡みかんの爽やかな味付けをされた三河産鶏肉。ここだけの美味しい創作料理です。

Jazz Bar Mitti's　map C-3
カンパリ・ソーダとピザセット
美味しいお酒と「元町の母」トークに癒され、週末はジャズの生演奏をお楽しみください。

Bistro Bar AUBE　map C-3
ガマパスタ
蒲郡のアサリとアカザエビを丸々使用したオリジナルの逸品。トマトクリームが合う。

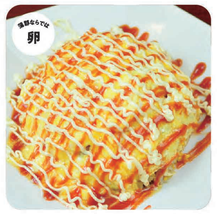
カフェテラス　メルヘン　map C-3
鉄板イタリアン（サラダ付）
創業52年不動の人気メニュー。アツアツの鉄板が、最後まで美味しさをキープします。

お食事処　うしお　map A-3
秋とがまごおり
店内の生簀が印象的。鮮度抜群のメヒカリ・ニギスをはじめ、地元産の旬の味覚が魅力。

居酒屋　咲美【sho-bi】　map C-3
メヒカリの唐揚げ
地元の新鮮なメヒカリは脂がのって噛みしめるほどに美味しさが口の中に広がります。

南ノ島スタイルバル Norizo　map C-3
飛騨牛A5のローストビーフ
飛騨牛（A5）を低温調理。中心は生でたたき風に。美味さ自慢のローストビーフです。

食事処　駒　map C-3
海鮮丼
竹島から一番近いお寿司屋さん。地の新鮮な魚介類が丼から今にもこぼれ落ちそうです。



宴友夜　map B-3
オムチャーハン
蒲郡産の「さくらたまご」を使用、人気No.1のチャーハンを中にくるんだオムライス。

とんちゃん北通り店　map C-3
焼き鳥・串揚げ など
41年守り続けるたれを使う焼き鳥から、中華やお刺身までリーズナブルで美味しい！

和牛焼肉　三階松　map C-3
肉屋の舟盛り
希少部位を楽しむ人気メニュー。部位ごとに適した食べ方で良い状態のお肉をご提供。

菓子工房 栄軒　map A-4
焼きたてもちパイ
北海道産小豆の粒あんとお餅を発酵バター使用のサクサクパイで包みました。

料理　うえむら　map C-2
蒲郡赤座エビ深海鮮丼
三河湾の新鮮な深海魚が満載。これ一杯で蒲郡を満喫できる、まさに食の宝石箱。

馳走屋　あぢゃ　map C-3
ふわとろ豆腐ステーキ
人気No.1。山芋と地元産「さくらたまご」使用の、ふっくら・ふんわり・アツアツをどうぞ。

居酒屋　みふく　map D-3
メヒカリとニギスのフライ
新鮮な三河湾の幸を使った家庭的おつまみが人気。居心地最高、安さと美味さ太鼓判。

菜めし田楽 ままや　map C-3
菜めし田楽御膳
奥の深い菜めし田楽。味噌の甘辛さと菜めしの塩味が絶妙な、愛され続ける御膳です。

蒲郡クラシックホテル　map C-3
透明カレー
アサリのダシが効いたパエリアに、透明なルーをかけた名物カレー。

三河湾魚貝料理　福善　map C-3
メヒカリの塩焼き
塩焼メニューは市内でも希少。定番とは一味違ったメヒカリをお楽しみいただけます。

海魅浪漫　ささ屋　map B-3
深海味ラーメン（味噌/ささ屋版）
こだわりスープはメヒカリの魚醤を使ったオリジナル味噌。笹やGroup自慢の一品。

居酒屋　団七　map C-3
ニギスフライの生春巻き
生野菜と三河湾のニギスフライをチリソースで味付け。創作メニューの多さはさすが！

コメダ珈琲店　蒲郡三谷店 / 蒲郡競艇場前店 / 帝田北店　map D-3 / map B-3 / map エリア外
シロノワールほか
コーヒーを楽しむためにこだわり抜いた看板商品の数々を居心地のよい空間でどうぞ。

ちどり　map C-3
焼き鳥・玉子焼き
昭和感漂う地下街。76年つぎ足した秘伝だれが自慢の焼鳥、紅生姜入玉子焼は絶品。

ビストロカフェ　ウメチ　map C-2
蒲郡産シソの ジェノベーゼ風パスタ
気軽に楽しんで頂ける、普段着のフレンチを一皿一皿愛情を込めて作っています。

串揚げ居酒屋　亀福　map C-3
牛たたき
蒲郡産のマイクロトマトと大葉をのせたポン酢ベースのさっぱりした味付けです。

成吉思汗鍋料理　山麓園　map A-3
成吉思汗鍋料理
七輪で焼くお肉と60年守り継がれた秘伝のたれ。ここだけの趣と共にぜひ体感したい。

Osteria il Pinguino　map C-3
鶏肉と木の子のトマトソースほか
ペンギンに囲まれた隠れ家。4種類から選べるパスタランチは豊富なセットに大満足！

キャロットハウス　map C-3
ハンバーグランチ
地元産牛豚合挽き肉の手作りハンバーグ。自家製デミグラスを絡めればご飯も進みます。

Cucina Cono　mapA-5
クマエビとシロムツのカルパッチョ
自然菜園、こだわり調味料、西浦の新鮮な魚介。「三味一体」の一皿に笑顔をのせて。

艶歌鮨　map B-3
にぎり鮨
こだわりの三河米と鮮度抜群な地魚を心を込めて握った鮨をご堪能ください。

日本料理「常磐」　ホテル竹島1F
漣（さざなみ）　map C-3
三河湾を味わう海鮮陶板焼き。まわりを気にせず四季折々のメニューを楽しめます。

ミシマパン　mapB-3
うずまきパン
蒲郡のソウルフード。受け継がれる懐かしい味は、うずをほどきながら召し上がれ。

（株）金トビ志賀　map C-3
ガマゴリうどん（パッケージ商品につき店頭での食事はできません）
全国大会3冠のご当地うどん。あさり入り無添加レトルトつゆを是非ご賞味あれ。

旅館　鈴岡　map A-3
アカザエビと車エビのソース添え
地物の美味しいエビと3種のソース（味噌・黄身酢・梅肉）で味のちがいをお楽しみに。

レストラン「リヴァージュ」　ホテル竹島2F
竹島カレー　map C-3
蒲郡名物の竹島をイメージした限定10食の人気メニュー！抜群の眺望とともにどうぞ。

にっこにこ食堂　mapC-3
A.B.Cランチ
蒲郡養鶏から直接仕入れた卵や、地元のお魚を使った料理でにっこにこ！

小松　map C-3
甲殻類だけのちらし寿司
三河湾の渡り蟹・シャコ・海老など甲殻類にこだわった蒲郡ならではのちらし寿司。

みね寿し　map C-3
創作寿し
丁寧に巻いたふんわり卵は、ゆずと梅がアクセント。ここだけの新しい逸品をぜひ！

おいでん横丁　名物屋本舗　map B-4
ベッコウ姿焼き など
新鮮素材をそのままに、手作りを貫いて121年。噛むほどにクセになる美味しさです。

手打ち 主水庵　map C-3
ガマゴリうどん
麺職人こだわりの自家製麺と鰹の出汁、アサリやワカメの風味豊かなうどんです。

食楽飲笑　喜多　mapA-4
地元水揚げ ニギスの塩焼き
三河湾の新鮮な味を食べて楽しみ、飲んで笑う、喜び多き時間をご提供。大満足です。

華山　map D-3
揚げるメヒカリ 揚げない骨せんべい
素材が引き立つ手作りの美味しさ。低カロリー・高カルシウムはどの世代もオススメ。

中華味彩　北京　map C-3
ギョーザ
地元ゴマ油を使い、蒸して焼くためヘルシーでモチモチな濃厚旨味。パクパクいけます。

松風園　map D-3
宝石寿司御膳とみかわ出会い鍋
宝石みたいな三河の幸はお好みで楽しんで。仕処の違う魚を一つにした出会い鍋も！

めんるい食堂　清田庵　map C-2
ガマゴリうどん（白味噌味）
創業は大正11年！アサリと白味噌が相性抜群の逸品で、みつ葉が味を引き立てます。

岡田屋製菓舗　map A-4
酒まんじゅう
香りのよい米麹で小豆あんを包み込んだ、昔ながらの手作り酒まんじゅうです。

パンの店　むぎの蔵　map C-3
石臼挽き小麦パンなど
パンの特性によって小麦も酵母も変えるこだわりで、美味しいパンを提供しています。

手打うどん　やをよし　map C-3
龍神うどん
卵とじのあんかけのつゆに、エビフライがのった手打ちうどん。

Calla's　map C-3
特別オーダー日本酒 幸・己
空でおなじみの関谷醸造さんでこだわり抜いて作った特別な一本。

和食の美波　map C-3
だし巻き御膳
地魚や玉子を使用した夜限定御膳。目でも喜べる、京風懐石に洋を入れた創作料理です。

味のヤマスイ　山本水産　map A-4
メヒカリ唐揚げ
1番いいものを、素早く下処理、60秒間凍結。こだわって極上ソウルフードを提供します。

三河雑魚肴房 やま六　map C-3
うな丼定食
鮮度抜群の地魚の刺身と自慢の秘伝だれを使う鰻丼。温かい雰囲気でお待ちしてます。

酒味浪漫　笹や　map B-2
深海味ラーメン（味噌/笹や版）
こだわりスープはメヒカリの魚醤を使ったオリジナル味噌。笹やGroup自慢の一品。

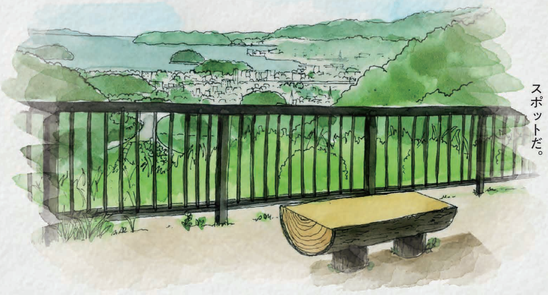
さらに詳しい
情報はウェブサイトに
掲載しております！

ご飯のついでに行ってみよう！

ガイドマップに載らない 裏名所 7 Selections

竹島と竹島水族館、ラグーナテンボス、弘法大師像、清田の大クス、競艇場、日本一短い地下街、4つの温泉郷……。蒲郡には県外の人からも知られた観光スポットが数多くあります。だからこそ、市民ですら聞いたこともないという良き場所がまだまだ眠っているはず。蒲郡駅前在住のライター大宮冬洋が各地域の住民からネタを収集し、30か所ほどを回ったうえで7スポットを独断で選定しました。一見の価値あり！

1 とよおか展望遊歩道



長大滑り台があって眺望もいい「とよおか湖公園」。山側の調整池との間には遊歩道？があり、そこからの眺めはさらにすごい。ベンチに座って南を向くと、親子が遊ぶ公園の先にみかん畑、市街地、竹島と三河大島が浮かぶ海、そして空が見える。蒲郡を一望できるスポットだ。

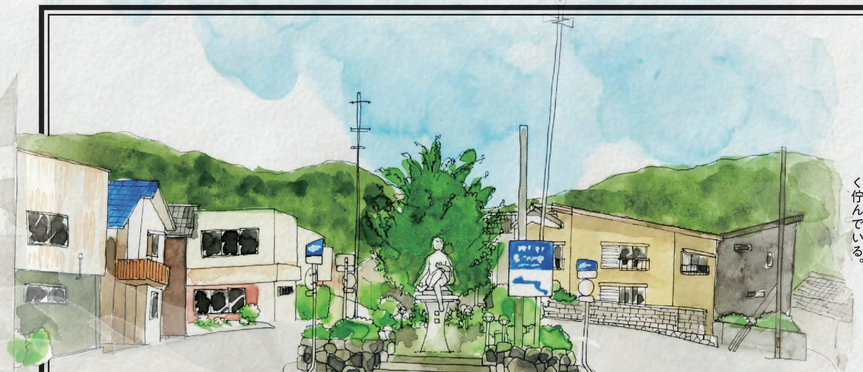
2 新幹線公園

正式名称は「向山公園」。遊具が多すぎずピクニックもできる広々とした公園でのんびりしていると、数分おきに豪速&爆音の新幹線が至近距離を横切っていく。その先には山と空しか見えない。シュールな借景だ。「今のは時間帯的にひかり？」などとマニアな会話も楽しめる。

3 草の家

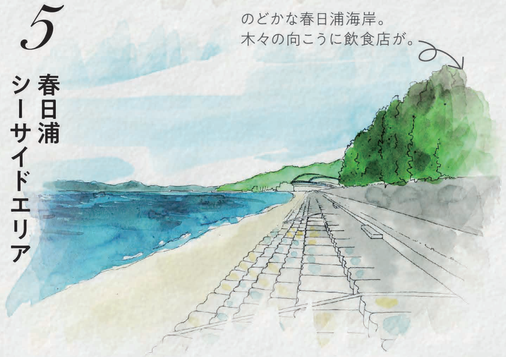
周囲の田んぼと一体化したような平屋が塩津にある。屋根の全面を草が覆っているのだ。汲み上げた地下水が軒下からしたたり落ち、暑い夏の晴天でも涼しげ。地元を愛する母親のために、建築家の息子が2010年に建てた「母の家」が正式名称。親孝行な物語も含めて静かに眺めたい。

4 形原ラウンドアバウンド



ヨーロッパ発祥の円状交差点「ラウンドアバウト」。信号機が不要という利点の一方で、通過方法に慣れが必要で国内では普及していない。この希少交差点が形原温泉にある。通じる道は4本のみ。通過する車も少なめ。中央島（円形部分）には温泉の女神像？が慎ましく佇んでいる。

5 春日浦シーサイドエリア



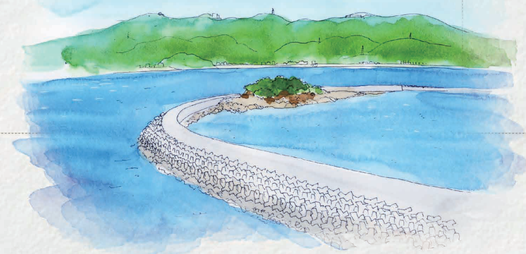
のどかな春日浦海岸。
木々の向こうに飲食店が。

整然と区画整理された場所に見事な一軒家が立ち並び、木々の向こうには明るく静かな海辺が広がる——。新しいカフェやレストラン、和食店が隣接しているので、歩き疲れたりお腹が減ったりしても安心。まだ見ぬアメリカ西海岸を妄想体験できるようなオシャレエリアだ。

6 西浦鮮魚マーケット

夜明け前の暗い漁港に煌々と光る建物が見える。近づくと、大きく古い倉庫だ。9つのほどの鮮魚店がトロ箱から魚をどんどん出して売っている。新鮮で激安。毎朝、バケツ持参で買いに来る近所の人も多いらしい。家着どころか寝巻で来る人も。濃厚かつローカルな魚市場である。

7 堤防と松島



蒲郡には竹島だけでなく「松島」もある。堤防の一部が陸地になっていて、小さな松林の中には上品なお地蔵さまがいらっしゃるのだ。「あの島も使ったら建築費用が浮くぞ」という発想で堤防が作られて、地続きになったのだろう。意図せずに生まれた不思議な観光スポットだ。

〃Let's go!〃 海のまち蒲郡を堪能しよう

バラエティ豊かな蒲郡の魚

どうして蒲郡の魚は美味しいのでしょう。海が近いから？正解です。でも、それだけが理由ではありません。実は蒲郡は3つの海に近いから、魚が美味しいのです。

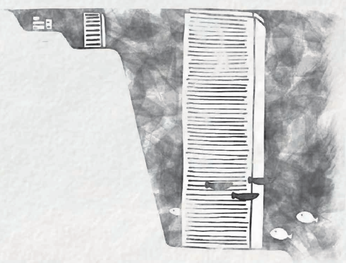
蒲郡に近い3つの海。一つ目は、ご存知三河湾です。浅瀬では名産のアサリやワタリガニ、キスなどがよく獲れます。2つ目は、三河湾の外に広がる渥美外海。そして3つ目は、そこからさらに下へ潜ること200m、光の届かない深海です。これら3つの海の違いは、その深さにあります。三河湾の水深は約10～20m。渥美外海は水深30m～、そして深海は水深約200m～。水深が違えば水圧が異なり、同じ"海"でも全くの別世界ーちょうど3階建てのお家と8階建てのマンション、それに60階建ての高層ビルが同じ町内にひしめき合っているイメージです。つまり蒲郡は、3つの海を住処とする、本来出会うはずのない魚が鮮度を落とすことなく出会えるまち。だから、蒲郡の魚はバラエティ豊かで、何を食べても美味しいのです。

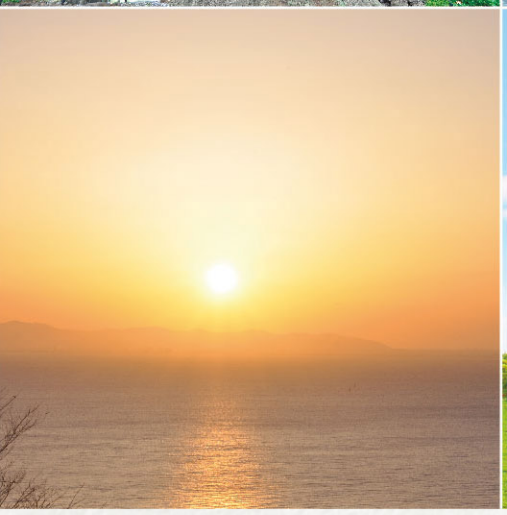
蒲郡といえば、深海魚は必食！

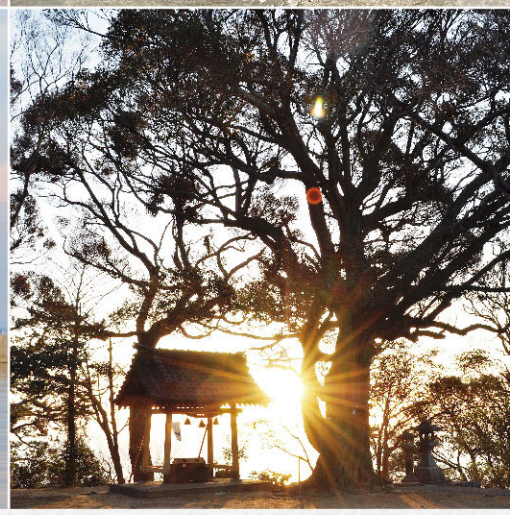
深海魚は、深海の強い水圧に耐えるため、さらにあまり動かないために脂の乗りがよく、大変美味しいことで知られています。特に三河湾沖の深海は、三河湾の豊富な栄養が流れ込む、全国有数の恵まれた漁場。ここで獲れるメヒカリやニギス、アカザエビなどの深海魚はとても美味しいと評判で、蒲郡名物としても広く親しまれています。

ところで、数ある三河湾沿いのまちの中でも、どうして蒲郡が深海魚で有名なのかご存知ですか？ 実は、深海魚を獲ることができる「沖合底引き網漁船」は愛知県内に4隻しかなく、そのすべてが蒲郡市内の漁港に所属しているのです。愛知県内に流通する深海魚のうち、なんと9割以上が蒲郡で水揚げされた魚なのだそうですよ。

蒲郡に遊びに来たら、ぜひ深海魚を味わってみてください。







蒲郡市観光協会公式インスタグラムをフォローして、
蒲郡通になっちゃおう！

gamagori_pr
愛知県 蒲郡市

ここにしかない魅力がある
がまごおりじなる

「がまごおりじなる」とは

人、食、文化など、日ごろ身近すぎて気がつかないところにも、蒲郡はたくさんの魅力で溢れています。「がまごおりじなる」は、そんな蒲郡の魅力をもっとたくさんの人に知ってもらうため、蒲郡市民と市が一緒になって、これまで取り上げられなかった魅力を再発見したり、まったく新しい魅力を作り出したり、それらをいろいろなところで発信したり…様々な活動を通じて、蒲郡の新たな魅力を発信するプロジェクトです。

詳しく

発行／蒲郡市観光協会 〒443-0043 愛知県蒲郡市元町 1-3 蒲郡駅改札口前 ナビテラス内 TEL.0533-68-2526/FAX.0533-68-3871
協力／蒲郡市　企画・デザイン・イラスト・撮影／Mideco　ライティング／大宮冬洋・Mideco