



夜が待ち遠しくなる、  
袋井とておきのお店ガイド

Vol. 4  
TAKE FREE

写真／まるいち

Fukunomi //  
ふく香み

発行／袋井市観光協会 TEL.0538-43-1006

<http://www.fukuroi-kankou.jp>

制作／株式会社ウェッジ



うまい肉を食べたい時にどこに行く?をテーマに、  
自信を持っておすすめできる22店舗を紹介。  
食べ放題でがつり食べるのも良いけれど、  
味にこだわるお店が手間をかけた料理はやはり満足感が桁違い。  
さあ袋井で美味しい肉を堪能しよう!



肉がうまい!

# 美味しい 肉料理を 食べよう!

選りすぐりの22店舗



# Niku Menu

袋井は肉料理がうまい!  
満足感が凄い、おすすめ料理

牛、豚、鶏、馬、羊。バラエティ豊かな肉料理を袋井で召し上がり。



まるいち  
【 P.22 】



うなぎ富一  
【 P.21 】



なんくるないせー  
南来成咲  
【 P.20 】



カフェノイエ  
【 P.19 】



居酒屋 たいよう  
【 P.08 】



ホルモン屋 山神  
【 P.07 】



POPFOOD  
【 P.06 】



パンデニック  
PAN de NIQ  
【 P.05 】



ななまるや  
七丸家  
【 P.26 】



トラットリア グーフォ  
【 P.25 】



炭串焼 てらだや  
【 P.24 】



すしのらく  
【 P.23 】



しみきん  
【 P.12 】



和膳洋菜 みそとらる  
【 P.11 】



ひさ乃  
【 P.10 】



隠れ酒肴 ほらあな  
【 P.09 】

袋井の肉料理はなぜ美味しい?  
その理由は「家畜市場」にあった!



手羽先揚  
おじやれこじやれ  
【 P.28 】



御食事処 北見  
【 P.27 】



コミナミ商店  
【 P.18 】



mgy.BURGER  
【 P.17 】



遠州味処  
とりや茶屋  
【 P.14 】



南欧料理ピエーノ  
【 P.13 】

Fukunomi



## チキンのアヒージョ

スペニッシュを学んだシェフの味に盛り上がる。



POPFOOD

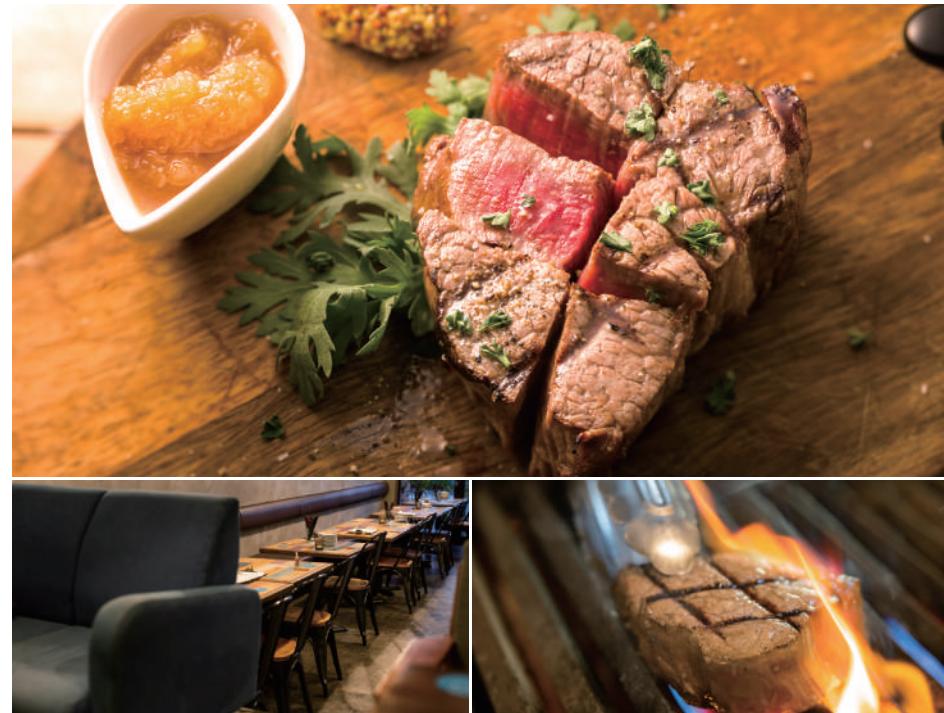
電話／0538-43-4676  
住所／袋井市高尾町9-16鳥米ビル2F  
営業時間／18:00～25:00  
定休日／水曜日



グツグツと音を立てるフライパンから、フワッとニンニクのいい香りが漂い食欲をそそる「アヒージョ」。「ポップフード」では、スペイン料理を学んだシェフの本格的なアヒージョを味わえます。吟味されたオリーブオイルに繊細な火加減で焼かれたニンニクを入れて具材を煮込みます。チキンの他にも、しらす、海老とブロッコリー、マッシュルームとメニューや充実。しらすはもちろん地元福田漁港産。食べ放題のパンをつけても美味しい手が止まらなくなります。

## 静岡牛グリル

ブランド牛の美味しさを引き出す焼き方。



PAN de NIQ (パンデニック)

電話／0538-44-2929  
住所／袋井市高尾町11-5  
営業時間／17:29～22:00(L.O.21:00)  
定休日／月曜日



肉料理をカジュアルに楽しめる「パンデニック」の推し肉は「静岡牛」。「静岡牛」の魅力は、適度なサシと、柔らかな肉質、そしてブランド牛としてはリーズナブルであること。グリルで焼くため余計な脂は抜け、パリツとした焦げ目が付きます。部位はフィレとシャトーブリアン、日替わりで希少部位も登場。部位に合わせた火加減で焼かれ、肉汁を閉じ込めるために少し休ませてから提供するのがポイント。旨味がジュワッと広がり、「あー良い肉食べた！」という満足感に包まれます。

Fukunomi



## 若鶏の唐揚げ

繊細な油管理から生まれる、抜群のクオリティ。



### 居酒屋 たいよう

電話／080-9733-3510  
住所／袋井市方丈3-5-1  
営業時間／[火曜～金曜]17:00～23:00  
[土曜・日曜・祝日]14:00～24:00  
定休日／月曜日・第2・第4火曜日



東京で経験を積んだシェフが、地元袋井に戻つて2022年に開業した店「たいよう」。培つたルートで取り寄せられる旬の食材がお客様を喜ばせています。シェフが驚くほどリピートされているというのが「若鶏の唐揚げ」。油は汚れるとサクッと揚がらなくなるため惜しまずに入れ替え、ジューシーに仕上げるため油の温度管理も繊細。サクサク、ジューシーというシンプルな理想を追求しているのが好評の理由です。今後は鶏料理を充実させる予定というから期待が広がります。



### ホルモン屋 山神

電話／0538-44-3020  
住所／袋井市愛野東2丁目12-3  
営業時間／[ランチ]11:00～14:00  
[ディナー]17:00～22:00  
定休日／月曜日



号も新たに「山神」として開店。「ろっぷ」でも親しまれた味噌ホルモンを変わらず味わうことができます。肉に合わせて作られた自家製のタレは、少し甘めでビールに良く合います。テーブルで焼くスタイルだから、香りを楽しみながら、焼き方を探求する楽しさもあります。返したくなる気持ちを抑え、焦げ目が付くくらいじっくり焼くことがポイント。「ろっぷ」でもファンの多かつた「つけ麺」も健在。コクがあるので、後味がサッパリした味を楽しめます。

## 味噌ホルモン

ビールを美味しくする魔法のホルモン。

袋井駅前の「ろっぷ」が愛野に移転し、屋号も新たに「山神」として開店。「ろっぷ」でも親しまれた味噌ホルモンを変わらず味わうことができます。肉に合わせて作られた自家製のタレは、少し甘めでビールに良く合う味。テーブルで焼くスタイルだから、香りを楽しみながら、焼き方を探求する楽しさもあります。返したくなる気持ちを抑え、焦げ目が付くくらいじっくり焼くことがポイント。「ろっぷ」でもファンの多かつた「つけ麺」も健在。コクがあるので、後味がサッパリした味を楽しめます。

Fukunomi



## とろける豚角

凜とした老舗の角煮。



ひさ乃

電話／0538-43-3476  
住所／袋井市三門町2-22  
営業時間／18:00～23:00(L.O.22:00)  
定休日／日曜日



気さくな大将と柔らかな人当たりの女将さんが醸し出す、くつろいだ雰囲気の店「ひさ乃」。魚料理はもちろん、肉料理も用意され、豚角も人気メニューのひとつ。豚肉は臭みを入念に抜いた後、圧力鍋を使って2度煮込まれます。圧力鍋を使う理由は、味を濃くせずに柔らかくできるため。そして、味付けに使われる熊本の赤酒。提供される時にはタレがたっぷりとかけられ、鍋から出してすぐのようなみずみずしい状態を味わえます。老舗のこだわりが詰まった上品なとろける豚角をお試しあれ。



## 鳥刺し

美味しい鳥刺し、と言えば迷わずここ。



袋井に居ながら、「ここはどこ?」だけ?と思うほど、各地の美味に出会える店「ほらあな」。鹿児島で親しまれる「鳥刺し」もそんな旅風情が味わえる贅沢なセット。きれいなピンク色の肉に、自家製の薬味とたまり醤油を使った甘味のあるタレをちょっとつけて口に入れれば、まさに頬が落ちるような感覚に。「ほらあな」は美味しい鳥刺しを食べられる貴重な存在です。

隠れ酒肴 ほらあな

電話／0538-86-3324  
住所／袋井市三門町2-18  
営業時間／17:00～23:30  
定休日／日曜日



Fukunomi

## しみきん

電話／0538-42-2601  
住所／袋井市高尾町10-17  
営業時間／17:00～21:30  
定休日／月曜日・日曜日・祝日



袋井らしい食は？と聞かれて真う先に挙がるのは、豚足を煮込んだ「おもろ」。「おもろ」を食べられる店は多いけれど、発祥の店「しみきん」は別格。タレに使う醤油は同じ醸造所から仕入れ続け、豚足を仕入れる問屋も同じ。先代から受け継いだタレを継ぎ足しながら味を守り続け、この味で育った袋井人はもちろん、評判を聞いて遠方から訪れる人の舌を満足させています。他にも、「ビーマンの肉詰め」、軟骨の最も柔らかい部位を使った「なんなん」、豚の子袋「ふるさと」など、ここだけの味があります。



## おもろ

これが袋井のソウルフード。



## ポークステーキ

こんなシェフが家にもいたら良いのに。



フレンチのシェフが腕を振るう料理を、居酒屋の雰囲気で楽しめる店「みすとらる」。メニュー表を開けば、フレンチだけでなくスパゲッティ、ピザなど、バラエティ豊かなメニューが並びます。肉料理のおすすめは「ポークステーキ」。フライパンとオーブンで2度焼かれた、170gのボリューム感ある豚肉は、表面はカリッとしながら中はとびきりジューシー。添えられた野菜の彩りも良く、目で見ても、舌で味わっても幸せ。ゆっくりと時間を過ごせる個室で、多彩な料理を楽しめます。

## 和膳洋菜 みすとらる

電話／0538-44-1994  
住所／袋井市広岡1697-1  
営業時間／[ランチ]11:00～14:30(L.O.13:45)  
[ディナー]17:30～21:00(L.O.20:20)  
定休日／月曜日(不定休あり)



Fukunomi

## 遠州味処 とりや茶屋

電話／0538-42-2427  
 住所／袋井市高尾町15-7  
 営業時間／[ランチ]11:30～13:30  
 　　[ディナー]17:00～21:30  
 定休日／月曜日(祝日の場合は営業・翌日休み)



「とりや茶屋」のトンテキは、希少な三ヶ日ポークを使っています。穀物をエサにした自然飼育のため、味にクセがなく、昔ながらの優しい味。そんな豚肉に相応しいのは、やはり昔ながらのタレ。80年間、3代に渡つて継ぎ足されたタレは「やつと肉に馴染むようになってきた」と。そう。口に頬張ると分厚い肉がいともたやすくスッと噛み切れ、脂の旨味が広がります。15種類以上の野菜が入ったサラダとフルーツも身体を喜ばせます。この感動はきっと誰かに言わずにいられないはず。



## トンテキ

ひと言で言うなら、絶対に食べた方がいい。



## ハンバーグ

一度食べたら、きっと忘れられない。



美味しいハンバーグを食べたい、そんな衝動に駆られたら「ピエーノ」がおすすめ。熟練の火加減で柔らかく焼き上げられた「ハンバーグ」は、肉の旨味が濃くてジューシー。ソースは、ジンジャーや和風、デミグラス、トマトクリーム、クリーミースカレー風味の5種類から選ぶことができます。風珍しいクリーミースカレー風味は、パンにもライスにも合い、さらにワインとも相性が良いという絶妙なティスト。同じハンバーグがソースでまったく違う世界になる奥深さに感動します。

## 南欧料理ピエーノ

電話／0538-43-5464  
 住所／袋井市高尾町14-6  
 営業時間／[ランチ]11:30～14:30(L.O.14:00)  
 　　[ディナー]17:30～21:00(L.O.20:00)  
 定休日／月曜日・火曜日



Fukunomi Report

# 袋井の肉料理はなぜ美味しい？

## その理由は「家畜市場」にあった！

「おもろ」や「ホルモン」、「ステーキ」に「焼き鳥」など、バラエティ豊かな肉料理が様々な店で食べられる袋井市。

そのルーツは全国最大の「家畜市場」にありました。

### Q1. どれくらいの規模だった？

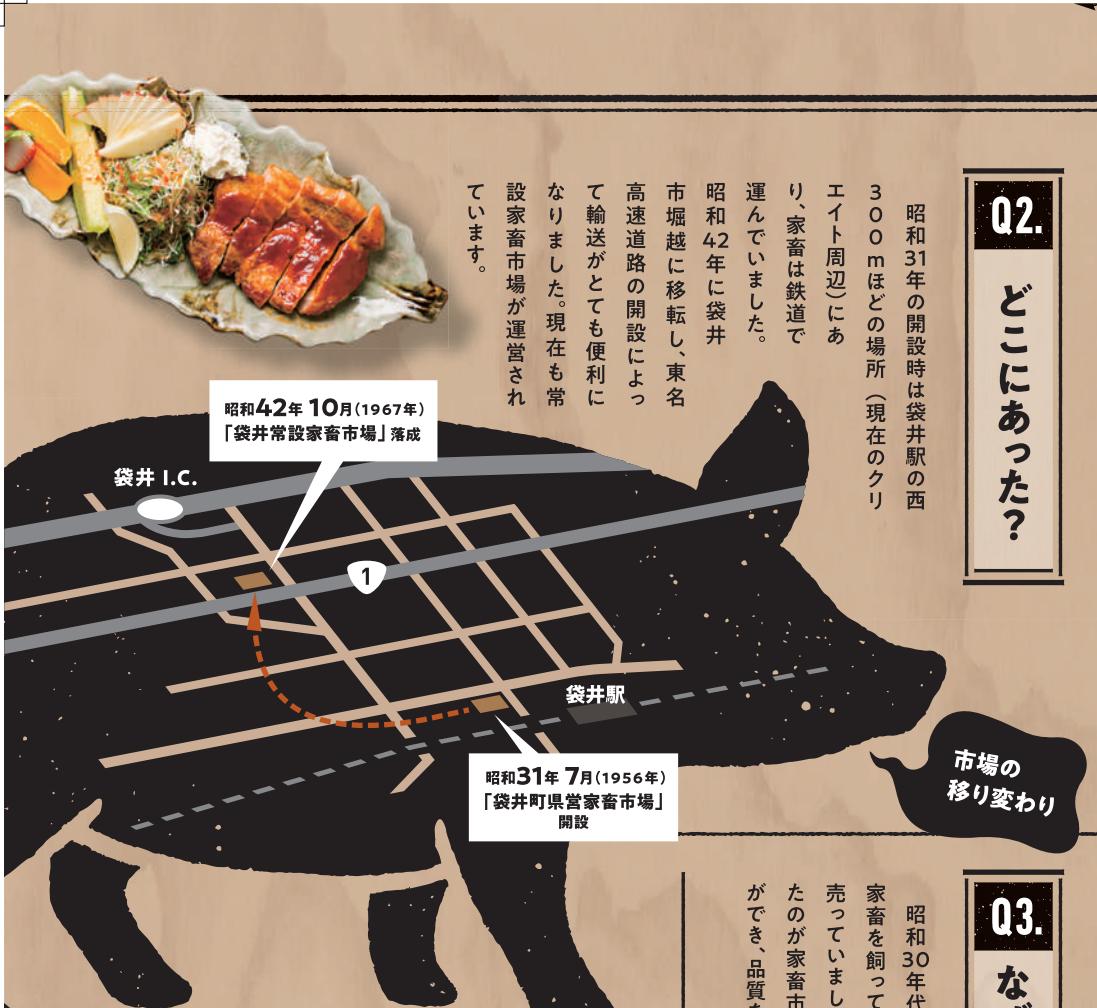
袋井の家畜市場は昭和31年にオープン。取り扱う頭数は年々増え、昭和40年には子豚の上場頭数が全国1位を達成。その後も1位の座を守り続けました。多い時には競りが週に2回開催され、1日に1,000頭から1,500頭が朝から陽が沈むまで売買されていました。買い手は愛知県、岐阜県からが特に多く、1日で100頭購入する豪快な業者もいたそう。「東洋」と言われるほどの活況ぶりでした。



# 袋井と肉料理の意外な関係

### Q2. どこにあった？

市場の  
移り変わり



### Q3. なぜ家畜市場ができるたの？

昭和30年代から40年代は農家が畑を耕す牛など、数頭の家畜を飼っている時代でした。生まれた仔などを家畜商に売っていましたが、農家が直接出荷できるようになると誕生したのが家畜市場です。農家も農業以外の収入を増やすことができ、品質を向上して収入アップに繋げていました。

### Q4. どんな影響があったの？

全国から多くの買い手が集まつたため、袋井の街は栄え、旅館や飲食店は大盛況でした。また、新鮮な肉が手に入ることで肉料理の店も急増。「しみきん」(p.12)の屋台は、味が良いと評判で、いつ行っても満席だったと言います。また、出荷する牛や豚の品種改良に地道に取り組んだことが、現在の静岡県のブランド牛、ブランド豚に繋がっています。

Fukunomi



## 野菜の肉巻き串

コミナミ商店のHP回復アイテム。



### コミナミ商店

電話／0538-44-1778  
住所／袋井市高尾町25-14グレイスガーデン高尾  
営業時間／17:00～24:00(L.O.23:00)  
定休日／火曜日・第1・第3水曜日



大きな野菜を肉で巻いた「野菜の肉巻き串」は、野菜をいっぱい食べて欲しいという思いから生まれたメニュー。サッパリとした豚肉と、みずみずしい野菜と一緒に食べられます。定番から旬の食材まで、常時10～15種類は並び、中にはシャインマスカットなど、思わず「え？」と声が出てしまう変わり種も。新作はどんな風に考えるのかと尋ねると、「とりあえず焼いてみる！ボツもいっぱいありますよ」とのこと。どれもしっかりと美味しいから安心して冒險できます。

## ふくろいバーガー

ブランド牛×ハンバーガーというワクワク感。



### mgy.BURGER

電話／070-9055-0290  
住所／袋井市諸井1928-1  
営業時間／[ランチ]11:30～15:00(L.O. 14:30)  
[ディナー]18:00～20:00(L.O. 19:30)  
※なくなり次第終了  
定休日／月曜日・火曜日・水曜日



地元のブランド牛、「遠州袋井牛」を味わえるハンバーガーショップ「mgy」。ハンバーガーというとジャックフードのイメージがありますが、「mgy」のハンバーガーは健康意識が高いにもおすすめ。牛肉は脂が少なく、ソースは管理栄養士が監修。パンズは全粒粉配合のものと、竹炭配合のものの2種が用意されます。注文はまずハンバーガーかチーズバーガーかを選択し、次にパンズ、ソース、トッピングを選ぶスタイル。自分好みのハンバーガーを作れる楽しさがあります。

Fukunomi



## ラフティー

濃厚な沖縄の旨味。

沖縄の定番料理「ラフティー」を袋井市内で味わえる店「ナンクルナイサー」。角煮との違いは皮が付いているかどうか。皮付きで調理される「ラフティー」は、肉と皮の間にある脂の旨味が魅力で、頼張ると深みのある旨味がジュワッと広がります。一気に煮込むと、この皮が剥がれてしまうため、休ませながら時間をかけて煮込のがポイント。味付けは互いに引き立て合う泡盛と黒砂糖醤油。ソーキそばにも、チャンプルーにも、もちろん泡盛にも合うから、ぜひお試しください。



### 南来成咲(なんくるないさー)

電話／0538-49-1438  
住所／袋井市上山梨2-12-18  
営業時間／[ランチ]11:00～14:00  
[ディナー]17:00～21:00  
定休日／水曜日・第3火曜日



## ステーキ丼

見映えを裏切らない美味しさ。



### カフェノイエ

電話／0538-44-7100  
住所／袋井市愛野南1-2-14  
営業時間／[月曜] 11:00～15:00 (L.O. 14:00)  
[水曜～日曜] 11:00～20:00 (L.O. 19:00)  
定休日／火曜日



フォトジェニックな盛り付けで女性に人気のカフェノイエ。この店でじわじわとファンを増やしているのが「ステーキ丼」。焼肉店で経験を積んだ料理長が、肉選びにも、ソースにもこだわったメニューです。ステーキと聞いてイメージするこってり感はなく、レアな焼き加減の柔らかい肉に、オニオンソースをかけたさっぱりテイスト。女性が食べやすいサイズに切られているのも嬉しい。ボリュームはあるけどペロリと食べられてしまう、そんなステーキです。

Fukunomi



## 煮かつ

肉のプロがつくる、懐かしい「煮かつ」。



### まるいち

電話／0538-43-3752  
住所／袋井市高尾町25-6  
営業時間／17:30～23:30  
定休日／月曜日・日曜日・祝日  
※金曜日が祝日の場合営業



ホルモンのイメージが定着する「まるいち」で、意外にも注文が多い「煮かつ」。油の温度が低いうちから肉を入れ、徐々に温度を上げていくと肉が柔らかくなるそう。もちろん、肉にこだわる「まるいち」らしく肉は良質で、少し甘めに味が付けられます。アツアツの肉を口に入れると、味がぎゅっと染み出していくなんとも幸せな気分になります。肉のプロがつくる「煮かつ」はシンプルだけど、これこれ！と膝を打ってしまうような味わい。この味を目当てに通う常連客がいるというのも頷けます。

## うな牛重

待望の鰻と、黒毛和牛のすき焼きと。



### うなぎ富一

電話／0538-82-1816  
住所／袋井市村松2595  
営業時間／平日[ランチ]11:00～15:00(L.O.14:00)  
[ディナー]17:00～20:00(L.O.19:00)  
土曜・日曜・祝日 11:00～20:00(L.O.19:00)  
定休日／水曜日



袋井に新たに美味しい鰻を食べられる店ができると話題の「うなぎ富一」。「大人のうな牛重」は、お重の半分を鰻の蒲焼き、もう半分を黒毛和牛すき焼きが占める、何とも贅沢な組み合わせのメニュー。鰻は浜名湖産をはじめ、愛知・色産・鹿児島産など、季節ごとに最も良いものを仕入れ、ふわりとした関東風で焼き上げられます。そしてすき焼きは、静岡県産の最高級黒毛和牛を鰻のタレベースで煮たレアすき焼き。お隣の鰻と絶妙に調和します。大人の密かな贅沢にいかがでしょうか？

Fukunomi



## チキンバー

焼き鳥の人気店の本気。



### 炭串焼 てらだや

電話／0538-43-6639  
住所／袋井市高尾町9-5 1F  
営業時間／18:00～24:00  
定休日／月曜日・日曜日



「チキンバー」とは、てらだやに受け継がれる手羽先揚げの名称。柔らかい肉に甘味が漂う静岡県産の美味鶏を、甘じよっぽい12年もののタレに漬け込んで、さらに特選のブレンドペッパーで仕上げられます。このチキンバーは、持ち帰りや通信販売でも人気上昇中。湯煎で4分温めるだけで、居酒屋の味を自宅で味わえるため、家呑みはもちろんお弁当の一品としても重宝します。ちなみに、楽天市場に出店して約一年半の間に販売した数は一万两千個。全国的にファンが広がっています。



## 馬刺し

こんなに鮮度の高い馬刺し、他にない。



「すしのらく」で、食通の大人たちにこよなく愛されているメニュー、それが会津産の「馬刺し」です。会津産の特徴は、北海道生まれ福島県育ちの生粹の国産であること。熊本産よりも脂身が少なく、濃厚でありながら後味がさっぱりとした上品な味わいが魅力。会津から取り寄せられた辛子味噌を醤油に溶いて頬張れば、肉の旨味とピリッとした辛子味噌のティストが溶け合い、思わず頬が緩みます。美味しい寿司だけでなく、こんな「馬刺し」まで味わえる贅沢な店です。

### すしのらく

電話／0538-43-4139  
住所／袋井市高尾町9-22 2F  
営業時間／17:30～24:00  
定休日／月曜日





## 御殿鶏黒焼き

香りまで美味しい焼き鳥。



### 七丸家(ななまるや)

電話／0538-86-4292  
住所／袋井市高尾町12-6  
営業時間／[月曜・水曜～金曜・祝前日]  
17:00～24:00(L.O.23:30)  
[土曜・日曜・祝日]  
15:00～24:00(L.O.23:00)  
定休日／火曜日



「七丸家」は黒焼きを食べられる貴重な店。使う鶏肉は、静岡県産の地鶏「御殿鶏」。パリッとした皮と柔らか過ぎない肉質、そして鶏肉らしいコクのある味わいが魅力です。この「御殿鶏」に鶏の油をかけ、紀州備長炭の炭火で一気に焼き上げます。油が燃える大きな音と共に炎が高く上り、香ばしい匂いが店中に広がります。外側はしっかり焼かれ、中は柔らかくジューシー。この他にも、串焼きを中心に行楽エティイ豊かなメニューが揃います。スタッフの楽しい人柄と個性的な料理が特徴の店です。

## トリッパ

イタリアン好きに新しい感動を。



### トラットリア グーフォ

電話／0538-84-9986  
住所／袋井市堀越1-23-2  
営業時間／[ランチ]11:00～15:00(L.O.14:30)  
[ディナー]18:00～22:00(L.O.21:30)  
※食材なくなり次第終了  
定休日／木曜日・第2水曜日



「トリッパ」とは牛の胃袋を指し、トマトソースで煮込むイタリアの定番料理です。手間をかけて下処理をするかどうかで味わいがガラリと変わります。「グーフォ」では、網の目に入り込んだカスを丁寧に取り除いてレモンと一緒にじっくり煮込むため、臭みが皆無。食感が感動的で、口に入れると少し抵抗があった後にスッと噛み切れます。トマトソースとも絶妙に絡み、イタリアンの新しい一面を味わえます。トリッパは苦手という方もぜひ「グーフォ」でお試しを。本物の味と食感を味わえます。

Fukunomi



## 手羽先

王道の手羽先と、サプライズな創作料理と。

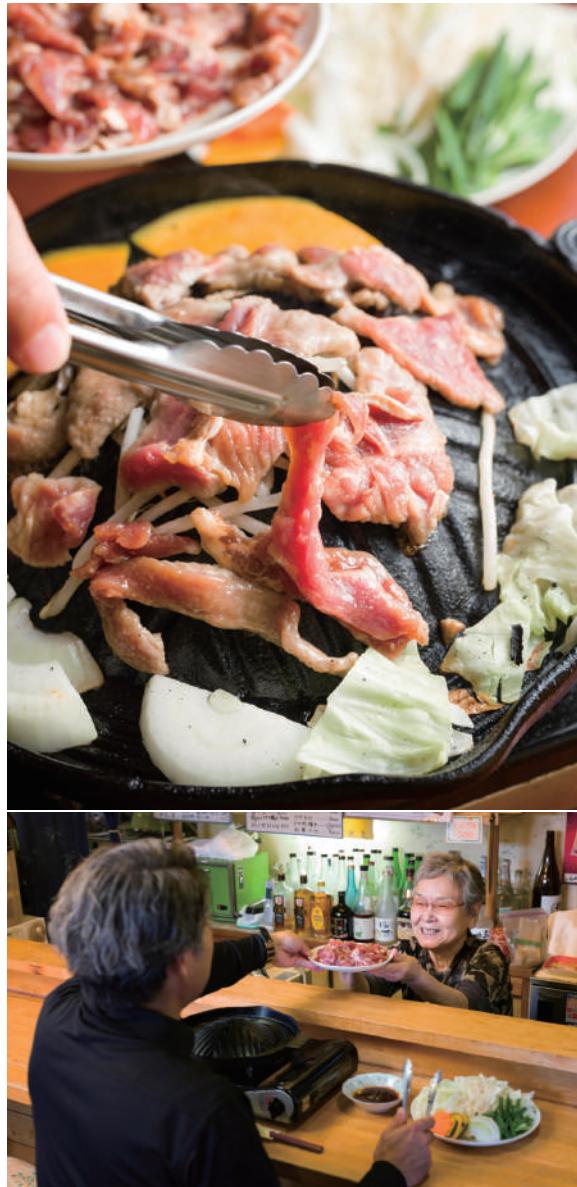


### 手羽先揚 おじやれこじやれ

電話／0538-43-6063  
住所／袋井市愛野東1-16-7  
営業時間／17:00～23:30(L.O.23:00)  
定休日／不定休



名古屋から来たお客様が「名古屋にもこんなにうまい手羽先はない！」と感動するほど、おじやれこじやれの手羽先は絶品です。味付けは、これぞ手羽先という甘辛さで、口に入れた瞬間、頬が落ちそうになります。この他にも、例えば、すり潰したジャガイモで、肉や糸こんにんじんなどを包んだ「作り方を間違えた肉じゃが」など、お客様を楽しませるエンターテインメントなメニューが盛りだくさん。王道の手羽先と、サプライズな創作料理を楽しめるお店です。



## ジンギスカン

箸が止まらないラムのジンギスカン。



ジンギスカンをはじめ、筋子から味付けをしたイクラ丼や、石狩鍋、鮭のちゃんちゃん焼きなど、北海道グルメを袋井市内で堪能できる店「北見」。ジンギスカンの肉はマトン（成羊）を使う店が多い中、北見では北海道から取り寄せるラム（仔羊）を使います。ラムは、柔らかくてクセのないさっぱりとした味わいで、口の中でとろけていくよう。肉に合わせた自家製のタレが爽やかさを増します。ジンギスカンってこんなに美味しかったんだ、と感動するはずです。

### 御食事処 北見

電話／0538-42-5706  
住所／袋井市三門町5-6  
営業時間／18:00～23:30  
定休日／月曜日





全体 MAP



さあ夜の冒險に出よう!

## FUKUNOMI MAP

本誌で紹介した22店舗の所在地はこちら。

お目当ての店と、その近くの店を組み合わせてのハシゴもおすすめ。

まだ見ぬ店と出会う旅へ、いざ。



拡大 MAP