



# SHIZUOKA

ご当地からB級まで

## 静岡ならではのグルメ特集



沢山の自然に囲まれ、海の幸・山の幸にも恵まれている静岡県ですが  
絶品グルメの宝庫とも呼ばれる静岡県を代表するご当地グルメから  
B級グルメを紹介していきます。

### 静岡おでん

牛スジでとった出汁に濃口醤油を加え真黒なスープで煮込むおでん。  
何十年も注ぎ足しで守られてる出し汁が染みたおでんに鰹節粉や青のりを  
たっぷりかけて食べるのがご当地流！！  
魚を骨ごとすり身にした「黒はんぺん」も是非お試しあれ✧



### 富士宮焼きそば

静岡県の代表的B級グルメ♪  
弾力のある麺に肉かす(油かす)  
さらっとしたソースに削り粉  
をかけて召し上がれ。  
お店によってアレンジも様々。  
好みのお店を見つけてみては。



### 安倍川もち

江戸時代からの東海道名物。  
一般的なのはきな粉をまぶした  
のと、餡餅がセットになってい  
ます。静岡の美味しいお茶とも  
よく合います！！



### 浜松餃子



2012年には1世帯あたりの餃子消費額  
が日本一となった静岡県浜松市！！  
中国で本場の餃子を学んできた日本人が戦後すぐに屋台を  
始めたのがルーツとも言われている。  
今では宇都宮餃子か浜松餃子かといわれるほど名が知られるよ  
うになった✧野菜が多めの具材に円状に並べられ、真ん中にもやし  
が添えられてるのが特徴です。

### げんこつハンバーグ

静岡県内のみチェーン展開しており、来店者の  
9割以上が注文するといわれているのが  
「げんこつハンバーグ」牛肉100%の球状で中心  
はレア部分が残っていてとってもジューシー❖  
人気のオニオンソースで是非一度食べてみてほしい



### 丸子のとろろ汁

静岡のとろろ汁は県内産の新鮮で高品質な  
自然薯をすりおろし、かつお節でとった  
出し出し汁を加えて作られます。  
丸子にある「丁子屋」は400年以上の  
歴史を持つとろろ汁の名店。

自家製の白みそが加わり、  
とろとろ&ふわふわ～！！



どれも美味しそう。。

