

とよかわ
豊川と

豊かな自然が育む

東三河の肉

豊かな自然と、1年を通して比較的温暖な気候に恵まれた東三河。設楽町の鷹ノ巣山(通称：段戸山)を源流に三河湾へと注ぐ豊川が豊富な水資源をもたらす。農業はもちろん、畜産が非常に盛んな地域です。東三河地域を一括りにすると、「牛・豚・鶏」の産出額は約327億円。なんと東海地方ではもっとも高く、全国でも6番目に入ります。

東三河地域は、牛や豚、鶏といったブランド肉からジビエまで堪能できるまさに「肉の宝庫」なのです！今回は東三河地域だからこそ堪能できる肉の魅力をご紹介します。

※農林水産省「令和5年市町村別農業産出額(推計)」より算出

「肉の宝庫」
東三河なら、
牛・豚・鳥・ジビエの肉まで
すべて堪能できる♪

鳥肉

噛むほどに広がる旨みと歯応え

錦爽どり

豊橋市

ストレスの少ない飼育方法である平飼いで、独自設計の飼料を与えながら一般のブロイラーよりも長い50日間育成。歯応えがあり、臭みがないのが特徴です。おすすめの食べ方は、鶏すき焼きと親子丼。



取材協力 丸トボトリ食品株式会社



▲HP

とうえいコーチン

東栄町

一般的な地鶏の飼育密度より羽数を減らし、平飼いで育成。肉質にすべての旨みがいきわたるよう卵を産む直前に出荷するこだわりです。まずはステーキ風に、塩のみでどうぞ。嫌味のない脂の甘みがクセになります。



取材協力 古戸養鶏場



▲HP

とよね親鶏

国産の親鶏も肉を、ニンニクが効いた半世紀以上続く秘伝のレシピで味付けした豊根村のソウルフード。噛めば鶏脂の旨みと味つけのkokoroがあふれ出します。一味マヨにディップして食べるのもおすすめ。



▲HP



取材協力 株式会社Rev.とよね

豊根村



他にも！ 三河赤鶏(豊橋市)、奥三河どり(設楽)、あいち鴨(豊橋市) など

豚肉

しっとり柔らかく脂の甘みを感じる

田原ポーク

田原市

国内の食品工場から出る食品副産物を使用した飼料を与え、肉質にこだわってじっくり育成。赤身はきめ細かく、脂の融点は35℃と低めでくちどけまろやかです。おすすめの食べ方は、白だしベースのしゃぶしゃぶ。

取材協力 株式会社G・ファーム



▲HP

とよかわみー豚

豊川市

一般的な豚肉にはないセサミンが含まれ、ビタミンB1・ビタミンEの含有量が多いのも特徴。臭みが少なく、柔らかい肉質です。とよかわみー豚&とよかわ大葉を使った「とよかわ大葉フランクフルト」もチェックしてみて。

取材協力 株式会社ヤマグチファーム



▲HP

他にも！ 保美豚(田原市)、秀麗豚(豊橋市) など



牛肉

きめ細かくジューシーでコクのある贅沢な味わい

鳳来牛

新城市

新城市内4戸の認定農家が、豊かな自然環境で清らかな水とこだわりの飼料により18ヶ月以上肥育。肉の旨みと甘みを存分に堪能できる、流通量が少ない希少な黒毛和牛です。



取材協力 JA愛知東



▲HP

田原牛

田原市

田原牛を育てる全10戸の農家が統一された専用肥育飼料を与えることで、安定した肉質を維持しています。丹精込めて育てられた牛は、柔らかく、きめ細かい肉質で、脂の甘みが口の中に広がります。



取材協力 JA愛知みなみ



▲HP

段戸山高原牛

設楽町

昼夜の温度差が激しい標高900mで育てることにより、旨みが凝縮。鷹ノ巣山(通称:段戸山)麓のきめ細かい湧き水を与えているのも特徴です。口溶けが良く爽やかな味わいのお肉を、ステーキやすき焼きで味わってみて。



▲HP



取材協力 株式会社たけうち牧場

他にも!

豊橋牛(豊橋市)、黒潮牛(豊橋市)、伊良湖黒牛。(田原市)、あつみ牛(田原市)、常春ビーフ(田原市)、幡豆和牛(蒲郡市) など

ジビエ

栄養価が高く、ヘルシーな山の恵み

ジビエとは?

野生で育った動物たちの肉を「ジビエ」といいます。臭みが強い・かたいというイメージから、抵抗があるという人もいますが、最近は手軽においしく食べられるお店が増えてきました。新城市・設楽町・東栄町・豊根村が位置する自然豊かな奥三河エリアには、ジビエを扱う専門店も多くあります。ぜひ、その深い味わいを体感してみてください!



▲HP
ジビエの森直売所



▲HP
もっくる新城



ここで買える! 奥三河高原ジビエの森直売所、もっくる新城 など

ジビエ料理も
食べることが
できます♪

バランスよく、いろいろな
お肉が食べられるのが魅力の東三河地域。
食べ比べをしたり、おすすめの食べ方を
試したりして、東三河が誇るお肉を
制覇しませんか?

