



尾 鷲

BAKUBAKU BURGER

当日は限定のポークバーガーを中心に召し上がり頂けます。パンズ（パン）は、地元のパン屋が特別に焼き上げたオリジナルパンズを使っており、外はサクッと中はふわふわの絶妙なパンズが、どっしりとしたハンバーガーの味わいをさらに引き立てます。尾鷲にある実店舗では、オリジナルスパイスをきかせたポテトフライやガニオンリングといった定番のほか、相模原のさっぱりとしたサラダなど、ハンバーガーとの相性抜群なサイドメニューを幅広く取り揃えています。



鈴 鹿

coffee uno

心を豊かにする鈴鹿市白子駅前にあるスペシャルティコーヒー専門店。コーヒーへの情熱が半端なく、その情熱が見事に鈴鹿市民に伝播しており、おいしいコーヒーが飲めるお店と言えます。ここ。コーヒーに合うスイーツも絶品で、四日市でもtsukuraiというカフェも営業しています。



亀 山

SUKU カメアバ

亀山市東街商店街に佇むカメマチャアパートメントは、食×医×街をテーマに暮らしと文化を育む複合施設です。地域の人々が集い、健やかに過ごす場として、一階には、家畜とおいしいコーヒーが飲めるお店とえば、ここ。2階には訪問看護ステーションひごと、オルタナティブスペースSLOOM ROOMがあり、身近に医療や文化に触れ合える場所です。sukuの当日はおいしいごはんをお持ちします



津

富士珈琲

創業、昭和43年。
世界各地の生産者と直接会って厳選した生豆を、
珈琲焙煎士が三重県津市の自社工場で焙煎。
直営店も営業されています。



津

CHARM

三重大学の近くのカレー屋さん。月替わりカレーも定番のキーマカレーおすすめ。
10,000種類もある世界のハーブスパイスの魅力を皆様
に知って貰えるようなお店をコンセプトに営業してい
きたいと考えております。



津めいふつ

天むすの千寿

「天むす」発祥のお店。現在では全国でその名を聞くことがありますが、「天むす」は津市の千寿さんから生まれました。昭和34年、津市大崎伏見通りで天ぷら定食の店を営んでいた初代・水谷ヨネは、忙しくて昼食を作る暇もありませんでした。しかし、せめて夫には栄養のあるものをと庫エビの天ぷらを切っておむすびの中に入れて出したところ「これはおいしい」と喜び、いろいろと苦労を重ねて味付け法を生み出し「天むす」の誕生となりました。
飽きのこない元祖の味、どうぞご賞味下さい。



津

たけや製菓店

高田山本近くにある、たけや製菓店。
創業は約190余年、江戸時代から続く老舗の和菓子屋さんです。
高田山本の「高田」が刻印された、「たけやまんじゅう」が名物。
「つぶあんこしあん」の2種類あり、どちらも甘さ控えめで美味しいです。小豆は北海道十勝産。豆本来の風味を楽しめるよう、つぶあんこしあんともに豆を煮、こして仕上げています。



津

HIRO'S

津市のおいしいパン屋さん。
HIRO'Sではフランス産小麦（VIRON社）北海道産小麦、ドイツ産スペルト小麦、北米産小麦などと低温殺菌牛乳、有機フルーツ、海水塩などを使用してココロにしかないパンを目指しています。
HIRO'Sの隣の鮮魚屋さん、鮮魚の東海もオススメ。



関宿・亀山

関の戸

東海道53次の宿場町「関宿」で、江戸時代寛永年間より作り続けている銘菓「関の戸」は、忍者の末裔 服部伊予保重により考案されたお餅菓子です。
「関の戸」は、赤小豆のこし餡をぎゅうひ餅で包み、阿波特産の「和三益」をまぶした、一口大の餅菓子です。かつては京都の御所や諸大名に御手茶菓子として利用された、上品な味わいです。その昔、三益家が三益紙店を営む前、すぐ近くの同じ伊勢街道で支店をたてており、今回200年ぶりの出店となります。



津

玉吉餅店

津市大門にある、津市民ならだれも知る餅菓子店。江戸時代からみたらし団子、餅、餅菓子を作り続け、津市民によって玉吉のみたらし団子は、まさに地元の味。その場でさっと焼いてくれるみたらし団子は絶品です。



津

平治煎餅本店

創業大正2年（1913年）。平治煎餅は、三重県津市に伝わる「阿津ヶ浦の平治伝説」に登場する漁師、平治が浜辺に忘れた豆の形を模したお煎餅です。
平治は病気の母のために禁断の場所で魚を獲り、その際に豆を忘れてしまったという物語に由来しています。「平治煎餅」にホワイトチョコをしみ込ませましたホワイトショコラが病みつきになります。



津

刀根菓子館

初代 刀根三之助は三重から東京へ渡り、日本一歴史のある和菓子店、東京塩菓総本家（創業670余年）にて修行を行い、明治43年に現在の地に「東京塩菓分店」としてのれん分けしたが、とね菓子館の始まりです。
和菓子だけでなく、洋菓子もおいしい津市の名店。



尾 鷲

BAKUBAKU BURGER

当日は限定のポークバーガーを中心にお召し上がり頂けます。バンズ（パン）は、地元のパン屋が特別に焼き上げたオリジナルバンズを使っており、外はサクッと中はふわふわの絶妙なバンズが、どっしりとしたハンバーガーの味わいをさらに引き立てます。尾鷲にある実店舗では、オリジナルスパイスをきかせたポテトフライやオニオンリングといった定番のほか、柑橘薫るさっぱりとしたサラダなど、ハンバーガーとの相性抜群なサイドメニューを幅広く取り揃えています。



津 CHARM

三重大学の近くのカレー屋さん。月替わりカレーも定番のキーマカレーおすすめ。
10,000種類もある世界のハーブやスパイスの魅力を皆様に知って貰えるようなお店
をコンセプトに営業していきたいと考えております。



津 めいふつ天むすの千寿

「天むす」発祥のお店。現在では全国でその名を聞くことができますが、
「天むす」は津市の千寿さんから生まれました。
昭和34年、津市大門伏見通りで天ぷら定食の店を営んでいた初代・水谷ヨネは、忙しくて昼食を作る暇もありませんでした。しかし、せめて夫には栄養にあるものをと車エビの天ぷらを切っておむすびの中に入れ出したところ「これはおいしい」と喜び、いろいろと苦労を重ねて味付法を生み出し「天むす」の誕生となりました。飽きのこない元祖の味、どうぞご賞味下さい。



鈴 鹿 **coffee uno**

心を豊かにする鈴鹿市白子駅前にあるスペシャルティコーヒー専門店。
コーヒーへの情熱が半端なく、その情熱が見事に鈴鹿市民に伝播しており、
おいしいコーヒーが飲めるお店と言えば、ここ。コーヒーに合うスイーツも絶品で、
四日市でもtsukuroiというカフェも営業しています。



亀山 SUKU

亀山市東街商店街に佇むカメマチアパートメントは、食×医×街をテーマに暮らしと文化を育む複合施設です。地域の人々が集い、健やかに過ごせる場として、一階には、薬膳とおいしいおやつのお店 食堂&喫茶sukuがあります。

2階には訪問看護ステーションひごと オルタナティブスペースLOOM ROOMがあり、身近に医療や文化に触れ合える場所です。sukuの当日はおいしいごはんをお持ちします



津 富士珈琲

創業、昭和43年。世界各地の生産者と直接会って厳選した生豆を、珈琲焙煎士が三重県津市の自社工場で焙煎。直営店も営業されていて、



関宿・亀山 関の戸

東海道53次の宿場町「関宿」で、江戸時代寛永年間より作り続けている銘菓「関の戸」は、忍者の末裔 服部伊予保重により考案されたお餅菓子です。「関の戸」は、赤小豆のこし餡をぎゅうひ餅で包み、阿波特産の「和三盆」をまぶした、一口大の餅菓子です。かつては京都の御所や諸大名に御手茶菓子として利用された、上品な味わいです。その昔、三藤家が三藤紙店を営む前、すぐ近くの同じ伊勢街道で支店をだされており、今回200年ぶりの出店となります。



津 玉吉餅店

津市大門にある、津市民ならだれもが知る餅菓子店。
江戸時代からみたらし団子、餅、餅菓子を作り続け、
津市民によって玉吉のみたらし団子は、まさに地元の味。
その場でさっと焼いてくれるみたらし団子は絶品です。



津 たけや製菓店

高田本山近くにある、たけや製菓店。

創業は約190余年、江戸時代から続く老舗の和菓子屋さんです。高田本山の「高田」が刻印された、「たけやまんじゅう」が名物。つぶあんとしあんの2種類あり、どちらも甘さ控えめで美味しいです。小豆は北海道十勝産。

豆本来の風味を楽しめるよう、つぶあんこしあんともに豆を煮、こして仕上げています。



津 刀根菓子館

初代 刀根三之助は三重から東京へ渡り、日本一歴史のある和菓子店、東京塩瀬総本家（創業670余年）にて修行を行い、明治43年に現在の地に「東京塩瀬分店」としてのれん分けしたのが、とね菓子館の始まりです。和菓子だけでなく、洋菓子もおいしい津市の名店。



津 平治煎餅本店

創業大正2年（1913年）。平治煎餅は、三重県津市に伝わる「阿漕ヶ浦の平治伝説」に登場する漁師、平治が浜辺に忘れた笠の形を模したお煎餅です。平治は病気の母のために禁断の場所で魚を獲り、その際に笠を忘れてしまったという物語に由来しています。「平治煎餅」にホワイトチョコをしみ込ませましたホワイトショコラが病みつきになります。



津 HIRO'S

津市のおいしいパン屋さん。"HIRO'Sではフランス産小麦（VIRON社）北海道産小麦、ドイツ産スペルト小麦、北米産小麦などと低温殺菌牛乳、有機フルーツ、海水塩などを使用してココにしかないパンを目指しています。HIRO'Sの隣の鮮魚屋さん、鮮魚の東海もオススメ。