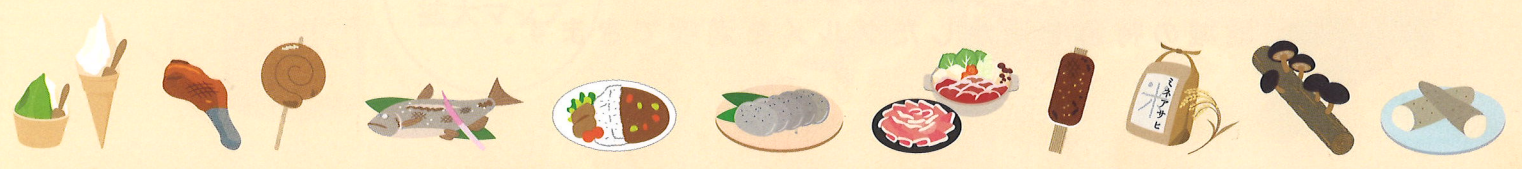




里山の幸を食べ尽くし!

しもやま 美食MAP

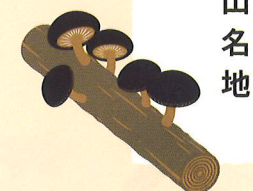
SHIMOYAMA GOURMET MAP



グルメ観光マップ



豊かな緑と広大な三河湖がひろがる豊田市下山地区。
 山や川の幸をいただける山里料理や
 名物である大きな五平餅など
 地域の特色を活かしたグルメを満喫できます。



MAP

01

妙楽寺 やすみ茶屋



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市花沢町上根引2-1
- 定休日 … 木曜日
- 営業時間 … 9:00~17:00
- TEL.0565-90-2853-2971
- <https://myorakuji.toyota-jp.net>



参拝の
ゆりへ
寄ってね〜

海が望める下山でここだけの眺め
冬の人気は鍋焼きうどん。素朴な料理でおもてなし

小 高い丘の上にそびえる『根引山 妙楽寺』。その観音堂のすぐ近くにある茶屋は、お寺の売店として、お参りの方が気軽に立ち寄れる休憩処です。カレーうどん、鍋焼きうどんといった麺類や、山菜定食などの季節に合わせたメニューが並び、素朴な手料理でお客をおもてなししています。冬になると特に人気の味噌煮込みうどんは、厳しい山里の寒さを芯から温めてくれる、懐かしい味わいです。また、法事などの場合

は事前に相談をすれば、座敷席で御前をいただくこともできます。お寺の奥にはトライアル場があるため、茶屋で食事をしてエネルギー補給していく人も多し。もちろん下山名物の五平餅もご用意しています。天気が良ければ海が見られるという下山唯一の展望の立地で、五平餅片手にゆったりと散策してみるのはいかが？

MAP

03

五平餅 あさぎり



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市花沢町ヌマ75
デイリーストア横
- 定休日 … 木曜日
- 営業時間 … 10:00~17:00
(店内での飲食は16:00まで)
- TEL.0565-90-3155
- <https://www.facebook.com/asagiri.gohei>



当店は
意外と
高確率！

5のつく日は「五平餅感謝デー」
アイデアだけじゃない本物の味が人気

五 平餅が名物の下山地区でも、串に当たりにかかっているのは『五平餅屋 あさぎり』だけ。当たりが出たらもう一本！さらに毎月5の付く日には五平餅が50円引きになるなど、サービスのユニークさも評判ながら、もちろん味もお墨付きです。地元産のミネアサヒを使用し、炭火の遠赤外線ですっきり焼いた五平餅は、外は香ばしく中はふっくら。お持ち帰りだけでなく、店内でゆっくり食べることもできるほか、五平餅以外の軽食も充

実。ランチタイムには人気の五平餅と麺のセットをはじめ、丼もの、味噌汁、麺を組み合わせた5種類のセットから選ぶことができます。小ぶりなミニ麺とのセットもあり、食べられる量に合わせて注文できます。ソフトクリームやぜんざいなどの甘味もあるので、五平餅だけじゃ物足りない人にもおすすめ。大通りに面しており駐車場も広いので、気軽に立ち寄れるお店です。

MAP

02

秀枳屋



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市花沢町ヌマ13
- 定休日 … 水曜日
- 営業時間 … 8:00~19:00
- TEL.0565-90-2808
- http://www.karen-shimoyama.jp/spot0_105.html



和と洋の甘味が一度に楽しめる
ゆったりとした甘いひとときをどうぞ

和 洋菓子の販売と、喫茶・軽食も楽しめる、下山の甘味処。モダンな作り店内には心地よい音楽が流れ、ドリンクを片手にゆったりとした時間を過ごすことができます。コーヒーは少し濃い目に淹れてあるので、甘いものにぴったり。抹茶ラテ、キャラメルラテなど豊富なメニューで、コーヒーが苦手な人でも安心です。洋菓子の一押しは、そびえ立つ生クリームの中にレアチーズが入った「エベレスト」。他にもショートケーキ、マロン

ケーキ、プリンアラモードなど、どこか懐かしい定番商品が並びます。独特な菓子の香りが食欲をそそる「朴葉餅」は、一年を通して定番の人気商品。ぎゅっ詰まったつぶあんは上品な甘さで、いくつでも食べられる美味しさです。お土産には下山の名物・ささゆりが刻印された「しもやままんじゅう」もおすすめ。可愛い季節のお菓子は目で見て楽しく、下山を訪れるたびに立ち寄りたくなるお店です。

MAP

04

たかぎ園芸



厳選の花・野菜・果物をお値打ちに
広い売り場でゆったりお買い物

広 々とした敷地で四季折々の園芸植物がお出迎えてくれる『たかぎ園芸』。ずらりと並んだ花々はどれも活いきとして美しく、種類が豊富で目移りしてしまうほど。贈った方も贈られた方も幸せになってもらえるようなお花を届けたい。そんな思いのもと厳選した生産者から仕入れた花々は、お店で丁寧に温度や水やりを管理されているので、家に帰ってからも花持ちが良いと評判です。お花にはそれぞれ育て方のコツが書か

れたペーパーを添えてくれるので、自宅に飾って楽しむのももちろん、贈り物にもぴったり。農産物コーナーには新鮮、お値打ちな野菜や果物が取り揃えられており、地元農家の野菜や、地域の方が漬けた梅干しなどの加工品といった、スーパーでは手に入らない品々が並びます。季節によってがらりと変わる品揃えに、つつい寄り道したくなる、そんなお店です。

INFORMATION 店舗情報

- 豊田市花沢町小御堂83-1
- 定休日 … 無休(1月・2月のみ水曜日休業)
- 営業時間 … 9:00~17:30
- TEL.0565-90-4187
- http://www.karen-shimoyama.jp/spot3_146.html



MAP
05

壱利岐



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市花沢町上行田27-1
- 定休日 …… 火曜日午後、水曜日
- 営業時間 …… 11:00~20:00
- TEL.0565-90-3630
- http://www.karen-shimoyama.jp/spot0_41.html



とびきりの笑顔で
お迎え!



下山の入り口にある田舎の食事処
山のご馳走を気軽に

下 山の玄関口に店を構えるお食事どころ『壱利岐』。スタッフの明るい笑顔と、田舎の温かみを味わえるお食事を求めて多くの常連客が訪れるお店です。定食や麺類などのランチタイムにぴったりなお食事から、猪肉、川魚、五平餅、刺身こんにゃく、とろろなどの山里らしい一品まで、幅広いメニューが揃っています。アクが強いと思われるがちな山の幸を、普通の食事と変わらない感覚で楽しんでほしいという思いから、

馴染みやすい味付けで気軽に食べられるお料理を提供しています。中でも素材と調理法にこだわった「もつ鍋」はクセがなく、柔らかくて美味しいと人気の一品です。お料理は単品でもセットでも注文できるので、豊富な組み合わせで楽しめるのも嬉しいポイント。下山地区へのお出かけの帰り道、食べ忘れたものがあればこちらでどうぞ。

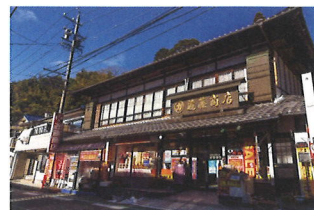
MAP
07

近藤商店



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市大沼町八沢18
- 定休日 …… 木曜日
- 営業時間 …… 9:00~19:00
- TEL. 0565-90-2016
- <http://sugo.shop-pro.jp/>



お土産に
ぜひ
どうぞ!



食の安全と地域への思い
下山で生まれた三河名物どて

明治11年創業、重厚な店構えが目立つ『近藤商店』。このお店で約20年前、地域貢献として商品開発されたのが「もつ味噌煮込み どて」です。試行錯誤の末、徹底した衛生管理で1年4ヶ月の常温保存が実現された商品で、いまや三河名物のお土産として、サービスエリアなどでもよく見かけるようになりました。安心・安全を最優先し、素材は全て国産のものを使用。岡崎の八丁みそや豊橋のうずら卵といった、地元三河地方の

素材を使用することにもこだわっています。もつ特有の臭みを除いているので、苦手な人でも食べられるマイルドな味わい。電子レンジ不可なので、鍋に移して温めていただきます。ぐつぐつ煮え立つまで温めると、味噌に照りが出て美味しさアップ!野菜を足していただくのもおすすめです。「うずら卵入り」や「どてカレー」などのシリーズも続々登場し、下山の一大ブランドになっています。

MAP
06

しもやまの里



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市大沼町根崎47-1
- 定休日 …… 木曜日
- 営業時間 …… 9:00~(平日)17:30
9:00~(土)18:00
- ※季節により営業時間が変更となります。
- TEL.0565-90-3003
- http://www.karen-shimoyama.jp/spot0_157.html



こだわり
商品
揃ってます!

巨大五平餅の看板が目印。下山のお土産揃います
人気の「冷めても美味しい五平餅」の秘密は真心

かつて観光案内所だった広い敷地に、下山のお土産・農産物売り場、屋外テラスがあります。屋内のイトインコーナーでは、五平餅、みたらし団子といった手軽に食べられる軽食から、どてや山かけなど山里の味を楽しめる定食まで、幅広いメニューを取り揃えています。看板メニューはやっぱり五平餅。甘い赤味噌に生姜の風味の効いた五平餅は、出来立てはもちろん、冷めても美味しいと評判の味。「持ち

帰っても美味しく食べられるように」というまごころから、米のねり加減や味噌の配合、焼き加減など徹底的にこだわった一品です。麺類とセットになった五平餅定食は、付け合わせもついて満足度抜群。お土産には自家製・国産材料にこだわったオリジナル商品がおすすめ。五平餅味噌、生芋こんにゃく、金山寺味噌など、自宅でも下山の味が楽しめます。

MAP
08

手づくり工房 山遊里



一度は体験してみたい、手作りソーセージ!
締めは自家製ジェラート

川を見下ろす立地にたたずむ、大きな三角屋根が目印。気軽に立ち寄れる道の駅のような存在として、家族連れ、老夫婦、ツーリングのバイカーなど幅広いお客さんが訪れる場所です。そんな『山遊里』の名物は「ソーセージの手作り体験」。手間暇かけて作ったソーセージは、今まで食べた中で一番美味しい!という声もあがるほどで、子どもから大人まで大人気の体験です。お持ち帰りはもちろん、屋外のバーベキュー場で焼いて

その場でいただくこともできます。また、工房自慢の自家製ハム・ソーセージや、下山の農産物・特産品が並ぶ販売スペースは、お土産選びにぴったりです。自家製ジェラートは、季節によって常時6~8種類あり、季節のフルーツや野菜を使用しています。地元特産の下山茶・ほうじ茶、ブルーベリー、変わり種として煮豆・一味・しょうがなどもあります。

INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町柿田15-1
- 定休日 …… 水曜日(祝日の場合翌日)
- 営業時間 …… 10:00~17:00
(1~3月は16:00まで)
- TEL.0565-91-1186
- <http://yamayuri.karennosato.com/>



贈り物に
いかがですか?



MAP
09

かじか苑



看板フクロウに出会えるお食事処
ダシが秘訣の自然薯に舌鼓

到 着してすぐ、お客さんの写真スポットとなっている4羽のフクロウがお出迎え。開放感のある大きな窓からは、横を流れる澄んだ川と緑が満喫でき、秋には紅葉を眺めながらのひとときを求めて多くの人々が訪れます。アユ、イワナ、マスなど旬の川魚を使った料理は絶品。塩焼きに天ぷら、刺身など、それぞれの美味しさが引き立つ調理法で提供しています。店主のおすすめは自然薯のとろろ汁。企業秘密のダシが美味しさの鍵なん

だとか。麦飯にかけてもよし、お蕎麦やうどんにかけてもよし、そのまま飲んでもよし。定食についてくる米茄子の田楽もやみつきになります。



僕たちに会いに来てね!

INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町金山29
- 定休日 …… 月曜日
- 営業時間 …… 11:00~
- TEL.0565-90-3320
- <http://www.seisankotsu.jp/company/kajika.html>



MAP
11

三河湖観光センター



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町鬼ノ平1-233
- 定休日 …… 木曜日
- 営業時間 …… 9:00~17:00
- TEL.0565-90-3510
- http://www.karen-shimoyama.jp/spot0_111.html



名物女将が待っています

のんびり眺める湖畔のワイドビュー
季節を感じる料理も楽しめます

三 河湖畔に最初の観光施設として建てられた、湖の入り口の休憩所です。こちらでは、一面に広がる三河湖の絶景を眺めながらお食事をいただくことができます。人気メニューは、コロケと天ぷらが豪快にのった「ダムカレー」。天ぷらはその時期に畑で採れた食材を使うので、季節ごとに違った風味を楽しめます。単品でも定食でも楽しめる五平餅のこだわりは、八丁味噌をベースとした自家製味噌。味噌の販売も

あるので、気に入ったらお土産に買って帰ることもできます。厨房で一から作る手作りこんにゃくや、季節の農産物を使った付け合わせなど、その時々のおいしい旬の味も魅力です。四季折々の三河湖の魅力を目と舌で是非味わってみてください。昔ながらの雰囲気にも癒され、ゆったりと過ごすことのできる立ち寄りスポットです。

MAP
10

香恋の館



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町鬼ノ平5
- 定休日 …… 火曜日 (祝祭日の場合翌々日) 年末年始
- 営業時間 …… 10:00~17:00 (1~3月は16:00まで)
- TEL.0565-90-4120
- <http://karennosato.com/>



食べるもよし 遊ぶもよし!



水車で精米したお米「下山産ミネアサヒ」は格別!
愛犬と触れ合える無料のドッグランも人気

香 恋の館の「水車米」は、シンボルでもある「水車」で地元産米の「ミネアサヒ」を6~7時間かけてゆっくりと精米しているので熱が加わらず、お米のうまみ成分が残り特に美味しいです。そのお米をおにぎりやご飯類に使用しており、リゾット風でチーズが入ったお米の「ミネアサヒころっけ」は子どもに大人気。羽布ダムをイメージし、地域おこしで始めたボリューム満点の「羽布ダムカレー」も人気です。館内に

は地元の特産品や農産物のほか、各種手作り雑貨など様々な商品が並び、お土産品も販売しています。敷地内の橋を渡った対岸には、ふれあい広場や散策道、無料ドッグランなどがあり、家族でのんびりと楽しいひとときが過ごせる場所です。

MAP
12

三河路



季節の眺めがまずご馳走
下山の幸を堪能できる料理旅館

創 業50年の老舗『三河路』。お店に入ってまず目に飛び込んでくるのは、大きな窓から一望できる三河湖。夏は新緑、秋は紅葉、春と冬は四季桜と、四季折々の三河湖を眺めながら食事を楽しむことができます。山菜料理や川魚料理は、食材の旬に合わせて提供しています。自ら山に入って山菜の収穫を行っており、しし鍋などに使用するジュシーで肉厚な椎茸は自家栽培。五平餅と川魚の塩焼きがセットになっ

た「五平餅定食 焼魚付」は人気メニューのひとつで、五平餅に使用している味噌は50年にわたり先代から受け継いだ味を守っています。お食事後は駐車場で存在感満載な看板娘のイノシシと記念撮影すれば、忘れられない思い出になること間違いなし。建物の2階は客室と大浴場を完備しており、三河湖を味わい尽くせる料理旅館です。

INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町鬼ノ平1-300
- 定休日 …… 火曜日
- 営業時間 …… 10:00~18:00 (18:00以降はテイクアウトも可)
- TEL.0565-90-3472
- <http://mikawaji.com>



くつろぎのひとときを下山で



MAP
13

うなぎの三河



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町鬼ノ平1-16
- 定休日 …… 不定休
- 営業時間 …… 10:00~17:00 (17:00以降は要予約)
- TEL.0565-90-3473
- <https://unaginomikawa.com/>



近隣で唯一のうなぎ店!

老舗の伝統と革新
うなぎとジビエ両輪で唸らせます

三河湖を見下ろす立地にある『うなぎの三河』。その時々で最適な脂の乗り具合を見極め、厳選したウナギを仕入れて使用しています。こだわりのうな重は皮がパリッとしはふっくらな定番商品。うなぎの肝焼きが乗った豪華な「特上うな重肝のせ」は数量限定の逸品です。味の決め手は、昭和44年の創業時から継ぎ足して使っている秘伝のタレ。このタレを鶏肉に染み込ませた「鶏井」も隠れた人気メ

ニューです。そんな老舗うなぎ店のもう一つの顔がジビエ料理。猟師でもある店主自ら仕留めた猪の肉を使った猪井は、臭みがなく程よい脂と甘味が味わい深い一品です。鹿や猪のコロッケをのせたジビエダムカレーもおすすめ。減多に作らないという猪肉チャーシューは、SNSで投稿すると即行列ができる程の人気ぶり。伝統と革新、両方の滋味を是非ご賞味あれ。

MAP
15

やまびこ



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町エズ小屋1-5
- 定休日 …… 不定休
- 営業時間 …… 11:00~
- TEL.0565-90-3535
- http://www.karen-shimoyama.jp/spot0_155.html



ドライブの寄り道にぴったり!

滋味を味わう自家製釜飯のバラエティー
リピーター続出の手作りこんにゃくも人気

訪れてまず出迎えてくれるのが、三河湖を一望できる圧巻の見晴らし。特に紅葉のシーズンには絶景が広がります。こちらでいただきたいのが自家製釜飯の数々。店主自らが栽培しているミネアサヒを使用して炊き込んだ、こだわりの逸品です。しいたけの風味がぎゅっと凝縮された「しいたけ釜飯」は定番の人気メニュー。猪肉の旨みを堪能できる「しし肉釜飯」、地元で獲れた天然のヘボを使った「ヘボ

釜飯」など、山深い立地ならではの味も楽しむことができます。定食では旬の食材と一緒に、新鮮なマスを使った活き造りや塩焼きがいただけます。ぶるんとした食感がたまらない手作りこんにゃくは、それを目当てに訪れるリピーターがいるほど。香ばしい香りが食欲をそそる五平餅は、外のベンチに腰掛けて、絶景を眺めながら頬張るのがおすすめです。

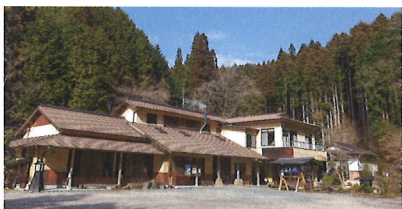
MAP
14

腰掛山荘



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町腰掛17-10
- 定休日 …… 水曜日
- 営業時間 …… 11:00~19:00
- TEL.0565-90-3474
- <https://www.koshikake.jp>



古民家で過ごす穏やかなひと時
四季折々の山の幸をご賞味あれ

川のせせらぎに囲まれた、築140年の古民家。風情ある建物と大きな水車が印象的な『腰掛山荘』では、春は山菜、夏は鮎、秋は自然薯、冬は猪鍋と、季節折々の山の幸を味わうことができます。通年楽しめるアマゴやイワナといった川魚は鮮度抜群で、塩焼き、揚げ物、刺身などお好みの調理法で食べられるのが魅力的。単品でも定食でもご注文いただけます。「五平餅定食」「山里定食」といった里山の素朴な味を楽しめる定食も豊

富に取り揃えており、昔ながらの囲炉裏席でいただくお雰囲気抜群です。調理に使う水は全て山の湧き水を使用しており、特にご飯ではその口当たりの良さが際立ちます。敷地内には広々としたバーベキュー場も設けられているほか、屋外にウッドデッキも完備され、美しい緑の木立の中でお食事を楽しむこともできます。お腹だけでなく心も満たされる贅沢なひと時を過ごしてみたい。

MAP
16

お休み茶屋 こびそ



こんなところあったんだ！下山の隠れ家のお休み処
特製ケーキでのんびりティータイム

下山の中でも一際山深い場所に、先代が町の人と交流をするためにお店を開いたという『こびそ』。今では、都会の喧騒を忘れてのんびり休憩と軽食・スイーツが楽しめる癒しスポットとなっています。昔ながらの鉄板で出てくる「イタリアンスパ」は、ボリューム満点の人気メニューです。ドリンクには、ふわふわ生地のシフォンケーキがセットでついてくるのが嬉しいポイント。日替わりの手作りケーキはその時に揃う果物などを使うので、季節

によって変わる味を楽しむことができます。敷地内の大きな池には鯉や鴨がのんびり泳いでおり、ゆったり眺めながらつるぐもよし、腹ごなしに池の周りをぐるりと散歩するのもよし。お店の優しい雰囲気にもまれながら、四季折々の自然を味わう時間は格別です。また、お店のそばに併設されたキャンプ場は木々に囲まれており、標高も高めなので、木立の間にテントを貼れば夏でも涼しく過ごすことができます。

INFORMATION 店舗情報

- 豊田市羽布町六郎小屋31
- 定休日 …… 不定休 (電話で確認の上お越し下さい)
- 営業時間 …… 9:00~16:00
- TEL.0565-77-4691
- http://www.karen-shimoyama.jp/spot2_78.html



ケーキは日替わりのお楽しみ♪



MAP
17

野原川観光センター



新鮮なマスが人気のお母さん食堂
秋には濃厚でジューシーなしいたけ食べ放題

野原川に沿った広大な釣り場で、マス釣りやつかみ取りなどの川遊びを楽しむことができる『野原川観光センター』。ここには地域のお母さんたちが交代で切り盛りし、長年受け継がれてきた食堂があります。新鮮なマスを使ったお食事が定番の人気メニューで、「ます丼」では蒲焼き、「ます定食」では塩焼きとお刺身と、川魚の美味しさを様々な調理で味わうことができます。自分で釣り上げたマスを持ち込んで塩焼きにしてもらうこともできますよ。定食

の付け合わせは、それぞれの家の畑でその日採れた野菜を持ち寄って献立を決めており、素朴でどこか懐かしい美味しさです。秋のお楽しみは、40年続いているという「しいたけ食べ放題」。もぎたての原木しいたけを炭火で焼いて、調味料持ち込み自由でいただくことができます。ぷりぷりの肉厚なしいたけに、マスの塩焼きとご飯も付いてくるので満足度抜群!その他にも、持ち帰りができるしいたけご飯も人気の一品です。

INFORMATION 店舗情報

- 豊田市野原町石橋14-1
- 定休日
… 無休(1~3月休業)
- 営業時間
… 8:30~17:00(12月のみ9:00~)
- TEL.0565-90-3414
- <http://noharagawa.com>



ます尽くしを味わって!

MAP
19

平瀬ヤナ



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市平瀬町カイド40-2
- 営業日
… 毎年7月第1土曜日~10月第2日曜日
- 営業時間
… 9:30~(15:00オーダーストップ)
- TEL.0565-90-3799
- <http://www.h-yana.com>



夏の名物レジャーです!



鮎掴みだけじゃない、平瀬ヤナの清流グルメ
子持ち鮎やうなぎも楽しめます

緑豊かな巴川の清流で心癒される平瀬ヤナ。掴み取りした鮎はその場で塩焼きにして食べることができ、毎年親子連れで賑わっています。それだけでは物足りない!という方のために焼きおにぎりや冷やしそめんなどの一品メニューも用意しているので、手ぶらで立ち寄っても安心です。お食事メニューも充実しており、イチオシは9月からの「子持ち鮎塩焼き定食」。新鮮で卵たっぷりな鮎を使用し、常連客にはもちろん、初

めて訪れる方にも大人気です。炭火焼きの鮎とウナギが贅沢に楽しめる「溪流定食」は、すこしリッチなお食事をしたいときにぴったり。自然の中で川のせせらぎを聞きながら頂くお食事は格別です。営業期間は7月上旬~10月上旬。

MAP
18

三河高原キャンプ村



INFORMATION 店舗情報

- 豊田市東大林町半ノ木2
- 定休日
… 木曜日(12~2月は水曜日休業)
- 営業時間
… 8:00~17:00
- TEL.0565-90-3530
- <http://www.mikawakougen.com/>



日帰りも大歓迎!



標高600mに広がる「下山の北海道」
のどかな緑の中で開放的なバーベキューを

定公園に認定されている三河高原の自然を満喫できる『三河高原キャンプ村』。のどかに牛が散歩する雄大な風景の中で、キャンプやバーベキュー、トレイルバイク、ルアー・フライフィッシングなど、様々なアウトドア体験を楽しむことができます。管理事務所に併設された『お食事処朝霧荘』では、五平餅をはじめとする軽食をご用意しており、キャンプ利用でなくても気軽に立ち寄ることができます。こちら

で注文できるバーベキューセットは、各種お肉にウィンナー、野菜といった定番食材に加え、下山らしく五平餅が付いてくるのがポイント。「手ぶらで日帰りバーベキュー」プランなら、アミや炭、軍手まで一式貸し出しで、本格バーベキューを楽しむことができます。開放的なロケーションでいただくと、お肉も五平餅も美味しさ倍増です!

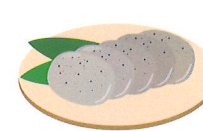
下山の名物・特産品

五平餅



下山産ミネアサヒ米を使い、みそ・ゴマ・生姜など風味豊かな味わいを、各店のこだわりで仕上げた一品。

こんにゃく



下山産のこんにゃく芋からつくると手づくりこんにゃくは格別。主に秋から冬につくられ販売しています。

へぼ料理



秋に捕れる地蜂の子や幼虫をご飯と一緒に炊き込む田舎料理。普段は味わえない山の珍味です。

しし鍋



下山の冬の風物詩、しし撃ちで獲った「しし鍋」は、脂が乗ってとても美味しい。味噌仕立てが主流。

川魚料理



下山は、奥三河産の川魚を出す店がたくさんあります。清流で育まれた豊かな自然の味を堪能できます。

ミネアサヒ



小粒で甘味があり、冷めても美味しいと評判のミネアサヒ。下山のきれいな水と空気で作られています。

しもやま茶



冷涼な気候の下山では、霧や露に育まれた清楚で、美味しいお茶が作られています。

しいたけ



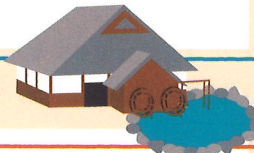
下山産の原木生しいたけは、プリッと肉厚。時期は3~11月。乾燥しいたけは1年中手に入ります。

.. 食べて、遊んで、楽しもう! ..

しもやまの 観光名所&イベント

1月 January

香恋の館の水車が凍る 香恋の館
しもやま観光フォトコンテスト作品締切



2月 February

マンサクの開花 保殿、下山口

3月 March

三河湖マラソン 三河湖

4月 January

朝霧池ルアー・フライ釣り大会 三河高原
五平さんお米さん春まつり 下山の里
野原川マス釣りオープン 野原川
お鞆様 羽布地区神事 羽布地区
ツツジの開花 地区内各所
鯉恋まつり 下山支所駐車場



5月 February

田植え 地区内各所
ヤブデマリの開花 地区内各所
紅どうだんつつじ開花 山根家
茶摘み 和合・大沼地区他
野原川マス釣り大会 野原川



6月 March

ササユリの開花 地区内各所
ヤマユリの開花 地区東部
ネムノキの開花 巴川流域
ホタル出沒 地区全域

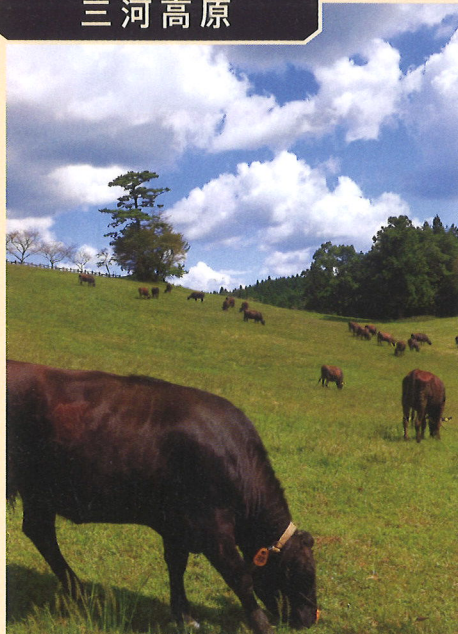


7月 January

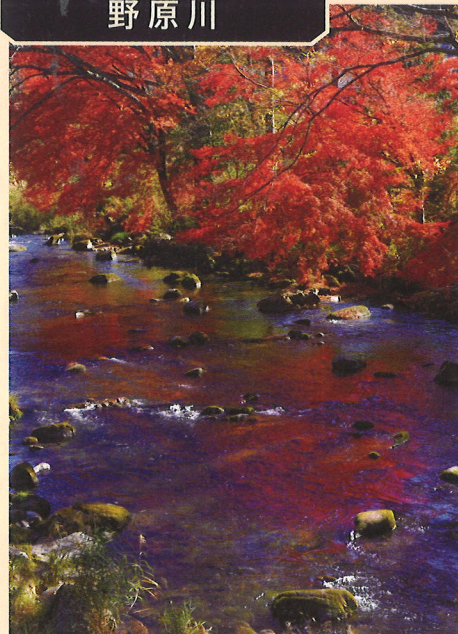
ナツツバキの開花 山根家
山百合の開花 山根家
ブルーベリー農園開園 下山ブルーベリーの里
平瀬ヤナオープン 平瀬



三河高原



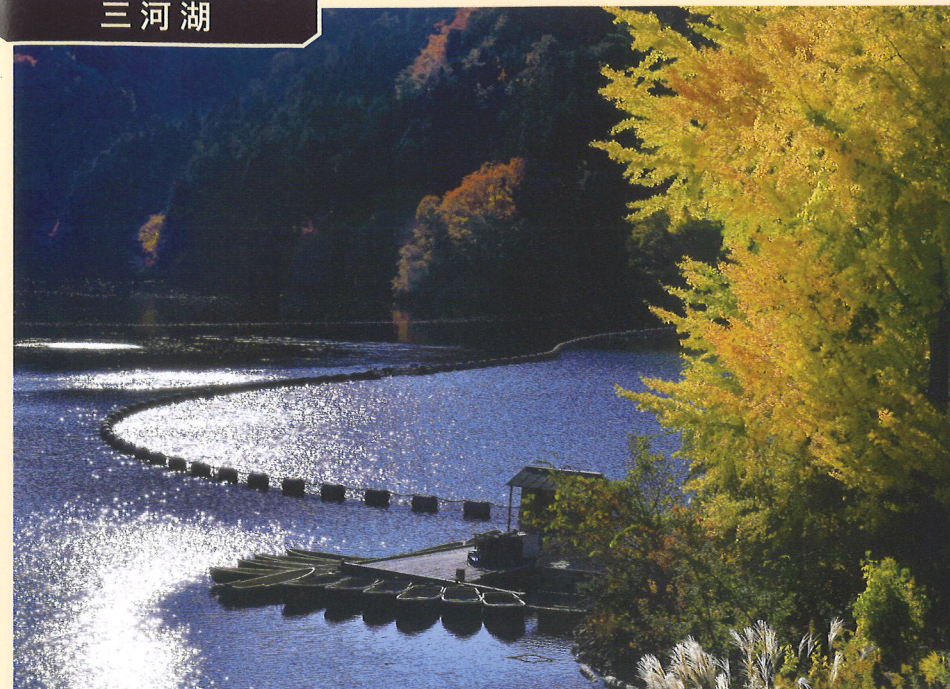
野原川



保殿の七滝



三河湖



8月 February

ハギの開花 地区内各所
夏まつり 下山運動場
野原川チビッコマスつかみ取り大会 野原川



羽布ダム



9月 March

野原川しいたけ食べ放題オープン 野原川
彼岸花の開花 地区内各所
秋の山里大収穫祭in香恋の里 山遊里周辺
水子万体観音秋の大祭 妙楽寺



10月 January

シクラメン・シンビジュームの出荷 小松野、黒坂
三河湖ウォーキング 三河湖周辺
網笠石奉納 福引付き餅投げ 野原川



11月 February

紅葉 地区内各所
野原川秋季マス釣り大会 野原川
三河高原アドベンチャー 三河湖周辺

12月 March

朝霧池ルアー・フライ釣り大会 三河高原

夏



しもやま夏祭り

夏



念仏おどり

夏 秋



三河高原アドベンチャー



下山地区の魅力を
体感できる
さまざまなイベントを
開催しています！
時期などの詳しい情報は
観光協会のHPを
ご覧ください！

秋



三河湖ウォーキング



秋



紅葉街道



ACCESS



お車でお越しの場合

■東大沼・しもやま観光協会周辺

- 名古屋ICより(豊田松平IC利用)……………約1時間
- 香嵐渓(県道77号を利用)……………約40分
- 豊田市駅より(国道301号を利用)……………約40分

■三河湖周辺

- 名古屋ICより(豊田松平IC利用)……………約1時間30分
- 香嵐渓(国道420号と473号を利用)……………約1時間
- 豊田市駅より(国道301号を利用)……………約1時間

公共交通機関でお越しの場合

■豊田方面

- 名鉄豊田市駅よりとよたおいでんバス
下山・豊田線「大沼行き」

■岡崎方面

- 名鉄東岡崎駅より名鉄バス 大沼線「大沼行き」

豊田市しもやま観光協会

〒444-3242 愛知県豊田市大沼町越田和37-1

TEL&FAX. 0565-90-2530(8:30~17:00)

<http://www.karen-shimoyama.jp>

