



いこまいる  
とよた

とよたで腸ハッピー!

# 発酵食

スタンプラリー

2024.12/2(月) ~ 2025.2/28(金)

## 発酵食文化×腸活のハッピーなスタンプラリー開催!

健康や美肌につながると大注目の腸活をテーマにしたスタンプラリー。  
腸内の善玉菌を増やす味噌・漬物・日本酒などの発酵食を扱う魅力的なお店を対象スポットにしました。  
豊田の発酵文化を学びながら腸活できる、まさに一石二鳥なスタンプラリーをお楽しみください!

### スタンプラリー 特典

1箇所 チェックインごとに

 30 いこまいる GET

5箇所 チェックインで

 300円クーポン GET

全コンプリートすると

 ボーナスポイント  
+50 いこまいる GET

### 対象スポットをめぐって、 クーポンやお食事券をGETしよう!

7箇所以上 チェックインで

抽選で5名様に

丸加醸造場の味噌蔵カフェ  
haccosido  
(ハッコシド)

ペアお食事券

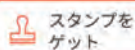
朝ごはんのみ使用できます

土鍋で炊いたご飯と  
野菜たっぷり豚汁の  
朝から元気が出るごはん

## 参加方法はこちら

スタンプラリーへの参加には「いこまいる とよた」へのご登録が必要です。

「いこまいる とよた」にログインした後、スタンプラリーページで



スタンプを  
ゲット

ボタンをタップ!

各店舗に設置してあるQRコードを読み取る  
ことでスタンプをゲットできます。  
商品購入またはお食事いただき、ご参加ください。

いこまいる とよた  
スタンプラリー  
ページへ



登録・年会費無料!  
いこまいる とよた  
について



スタンプラリーの  
対象スポットは  
裏面へ →





お土産情報  
なども紹介!  
スポットについて  
もっと詳しく

**豊田** **味噌・漬物 調味料・糀** **榎塚味噌**

豊田市榎塚西町南山6番地  
☎ 0565-21-0028  
🕒 9:00~17:00  
🗓 日・祝

伝統的な木桶醸造を守り続ける豆味噌メーカー。味噌本来の味とは「作る」味でなく、醸造として「育て上げる」味という考えから、天然醸造を守り続けています。直売店では桶から出したばかりの新鮮な味噌を量り売りしています。

**豊田** **味噌・漬物 調味料** **丸加醸造場**

豊田市越戸町上能田91  
☎ 0565-45-1001  
<直売所>  
🕒 8:30~17:30 🗓 土・日  
<haccosido>  
🕒 朝ごはん 8:00~10:00  
ランチ 11:00~15:00  
喫茶 14:00~17:00  
🗓 火

食通から指名買いも多い「味噌漬」をはじめ、一度試すとやめられないと評判の「味噌」や「たまり」で「ほっ」と心が満たされる和の贅沢をお届けします。味噌蔵をリノベーションしたカフェhaccosidoでは発酵食を取り入れた朝ごはんやランチを楽しめます。

**稲武** **酒・酒粕 スイーツ** **ほうらいせん吟醸工房 (関谷醸造)**

豊田市黒田町南水別713  
☎ 0565-83-3601  
🕒 9:30~17:30  
🗓 年中無休

伝統の技と革新的な技術を用いた高品質な日本酒を製造している工房。生原酒の量り売りでは時期によって種類の違う酒を楽しめます。酒粕せっけんや、地酒まんじゅうなどアルコールを飲めない方でも楽しめる商品も多くあります。

**豊田** **酒・酒粕** **浦野酒造**

豊田市四郷町下古屋48  
☎ 0565-45-0020  
🕒 10:00~18:00(月~金)  
10:00~15:00(土)  
🗓 日・祝

全国新酒鑑評会で4年連続金賞受賞の蔵元。代表銘柄である清酒「菊石」はもちろん、季節毎に販売される限定商品も人気です。酒粕はレシピ付きです!

**旭** **酒 スイーツ** **中垣酒造**

豊田市有間町下平10  
☎ 0565-68-2522  
🕒 8:00~20:00  
🗓 日※不定休

「腸冠」の仕込み水は天然の湧水を使用し、甘口・旨口の清酒製造を明治33年の創業から続けています。手作りの醸造で軟水の柔らかいお酒に仕上げています。もちっとした仕上がりの酒粕を使った生チョコレートも人気。

**豊田** **酒・酒粕** **豊田酒造**

豊田市喜多町5-8  
☎ 0565-32-0110  
🕒 9:00~17:00  
🗓 土・日・祝

※配達等で店を空けることがあります。事前にお電話でご確認ください。

大正12年芋母醸造として創業以来、地元から愛される酒造りを続けています。「豊田正宗」は普段日本酒を飲まない方でも飲みやすいさっぱりとした味わいです。酒粕は柔らかく調理に扱いやすいです。

**足助** **酒・酒粕 味噌** **村定酒店**

豊田市足助町飯盛8-2  
☎ 0565-62-0140  
🕒 9:00~17:00  
🗓 水・木

足助の地酒「範公」はやや辛口のすっきりとしたお酒で、十周年の節目の年を迎えました。関谷醸造の生原酒と酒粕、まるや八丁味噌の量り売りもあります。

**足助** **漬物** **スズマン本舗**

豊田市足助町石橋15-1  
☎ 0565-62-0175  
🕒 10:00~19:00  
🗓 火

山ごぼうの味噌漬は、風味や食感など素材本来の味を活かすため、一切塩漬せず、昔ながらの家伝の手法で生漬けています。他にも菊芋みそ漬は繊維質が少なく食べやすいと人気です。

**稲武** **漬物** **小澤商店**

豊田市桑原町上中村351-2  
☎ 0565-82-2072  
🕒 9:00~18:00  
🗓 金

道の駅どんぐりの里いなぶの隣にある漬物屋。稲武名産の山ごぼう漬けが人気です。世界三大健康野菜のひとつに数えられる菊芋を加工した漬物やお茶、サプリなども人気です。

**下山** **味噌** **しもやまの里**

豊田市大沼町根崎47-1  
☎ 0565-90-3003  
🕒 9:00~17:00  
🗓 木・年未年始

生姜のきいた甘口味噌の五平餅は絶品です。お土産売り場では、五平餅に使用している特製味噌や、三河地方名物の、もつの赤味噌煮込み「どて」など人気商品を多く販売しています。

**豊田** **味噌鍋** **赤から 豊田店・豊田2号店**

豊田店: 豊田市前田町4-52-2  
☎ 0565-33-8822  
豊田2号店: 豊田市永覚新町4-88  
☎ 0565-25-2240  
🕒 17:00~22:30 🗓 月・第3火

名物赤から鍋は、味噌・唐辛子・スパイス等を10種類以上ブレンドした旨みがクセになる味です。鍋のシメもチーズリゾットやきしめんなど主役級の美味しさです。

**豊田** **スイーツ** **Big Smile**

豊田市元宮町1-72-1  
☎ 0565-42-7558  
🕒 11:00~18:00(LO 17:00)  
🗓 月

オムライスが人気のカフェレストラン。「豊田のイチオシおみやげ」として認定された豊田産の卵と糀で作ったプリン、糀の優しい甘みのなめらかプリンに味噌カラメルソースをプラスしたコクの深い味わいある新しいプリンです。

※年未年始の営業状況は各店舗へご確認ください。

カラダよるこぶ  
酒粕レシピ  
酒粕入り味噌汁

<作り方※3~4人前>

- ① お好みの具材とだし汁を鍋に入れ、火にかけて煮立たせる。
- ② ポウルに酒粕60~80gを小さくちぎり、①の汁を入れてよく馴染ませてから鍋に戻す。

※酒粕が硬い場合は、耐熱容器に酒粕とひたひたの水を入れて電子レンジで加熱し、柔らかく(ペースト状)にしておく。  
※酒粕の分量は使用する味噌にもよりますが、目安としては溶き入れる味噌よりやや少ないくらいです。

- ③ 味噌を溶き入れる。

甘酒など、他のレシピもチェック!

スタンプラリーに参加しよう!

ツーリズムとよたが運営する  
会員制Webサービス

いこまいる  
とよた

貯めた「いこまいる」は  
クーポンや特産品に  
交換できる!

新規登録

いこまいる  
とよた

お友だち紹介  
キャンペーン

2024年  
9/2(月) ~ 2/28(金)まで

紹介した人、された人 どちらにも  
"300いこまいる"をプレゼント!

※紹介する人は、1人紹介するたびに100いこまいる(最大で3人分)もらえます。