



昭和24年に創業し、今なお、味や商品の追求をし、佃煮の製造・販売に取り組む“つくだ煮街道”
 佃煮とは、日本の歴史で安土・桃山時代からあり、戦いのときの保存食として生まれたもの。2週間から長いもので1ヵ月ほど、日持ちし、尚且つ、魚や貝や昆布などの栄養摂取ができるものなのです。古くから、日本の気候・文化とともに佃煮の歴史も育まれているのです。そんな日本の文化を後世に伝えていきたい…

つくだ煮街道の願いです。

つくだ煮街道のこだわり

先祖代々守り貫いた心

つくだ煮に対して、作り手は気持ちを込めて炊き上げ、そしてお客様の気持ちになって考える。

原材料への執着

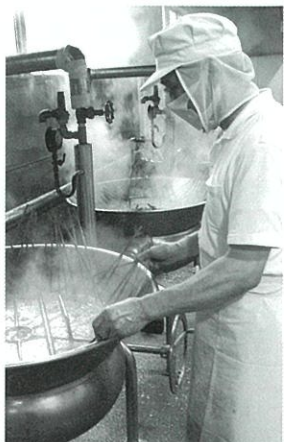
知多半島近海や日本全国から“新鮮で旬な”原料を目利し、佃煮・えびせんべいを製造します。いい材料は“味”にでます。

こだわりの製造方法

60年以上かけて、作り足している“秘伝のたれ”3時間かけてじっくり炊き上げます。

自社工場で製造・販売

一番の強みであり、安心・安全は自社での製造・販売。工場はガラス張り、精魂込めて、作り上げる商品の数々を是非ご覧ください。



つくだ煮街道 店舗内



つくだ煮製造工場



えびせんべい製造工場
 [HACCP導入施設認定 第4-4号]



つくだ煮作業工場

ご来店記念
 店内でお買い物いただいた方に
ちよっぴりプレゼント
つくだ煮引換券
 ●店内レジにてお引き換え●大人1名様1枚1回限り有効●他券との併用はできません

アクセスMAP

〈南知多道路〉
古布IC出口すぐ
つくだ煮街道

つくだ煮街道外観

伝承の味づくし **つくだ煮街道** 株式会社 浜幸

TEL 0569-82-5151

(お電話・インターネットでも商品をご購入いただけます)

〒470-2413 愛知県知多郡美浜町大字古布字枳池6-3 FAX 0569-82-6015

【営業時間】9:00~17:00 【定休日】水曜日

つくだ煮街道 検索

●つくだ煮作り体験 (予約制 ※3日前までにご連絡ください)

ご夫婦やご家族の方、2名様よりお気軽にご予約できます。もちろん団体様(50名まで)でのご利用も大歓迎です。

人数：2名様~50名様
 所要時間：約30分
 [時間] 9:00~11:00、14:00~16:00

写真はイメージです

昭和24年創業
 つくだ煮・えびせんべい
 製造直売

伝承の味づくし

つくだ煮街道

南知多



つくだ煮街道 名物

とろさんま蒲焼

昭和24年からさんま蒲焼を製造している当店は、
やわらかく、お客様に優しい味を目指し製造しているのが
“当店名物のとろさんま蒲焼”です。とろさんま蒲焼は通常の大きさの
さんまに比べ、ひと回り大きく、一年で一番大きく脂ののった
“とろさんま”を使ってじっくり炊き上げた当店の名物商品です。



60年以上かけて、つぎ足している“秘伝のたれ”で
3時間かけてじっくり炊き上げ、骨まで
やわらかく旨みと味を染み込ませます。

売り切れ御免
毎日
朝炊きの
“出来たて”を
販売

毎日10時半頃に
販売開始です
骨まで
食べられる
柔らかさ

うなぎに負けない旨さ
とろさんま蒲焼丼



薬味をのせてお出汁でどうぞ
とろさんま蒲焼ひつまぶし



うなぎの蒲焼に負けない旨さで、
ご飯に乗せてそのままお召し上がり
いただくのと、当店おすすめの
食べ方は“ひつまぶしスタイル”です。
ぜひご賞味ください。

ご家庭でぜひ作ってみてください!!

つくだ煮 おすすめの品

時間をかけてしっかり味付け。骨まで食べられる柔らかさ。
知多半島 名物のつくだ煮。

店内には
約 **50**
種類



◆とろさんま蒲焼



◆たこ釜飯の素



◆真いわしの甘露煮



◆オリーブオイル入り
和風オイルサーディン



◆生のり



◆生炊さちりめん



◆極上あさり



◆きやらぶき

えびせんべい おすすめの品

原料の生えびやじゃこを通常の3倍(当社比)
使用して製造した知多半島 名物のえびせんべいです。

店内には
約 **30**
種類



◆桜えびせんべい
(1枚ピロ)



◆さくらこ



◆じゃこせんべい



◆ゴーフレット

贈答用・御進物の品

贈り物に、冠婚葬祭に、つくだ煮街道厳選の
詰め合わせはいかがでしょう。



◆つくだ煮詰め合わせ



◆せんべい詰め合わせ

※写真はイメージです

【お食事処】 知多半島へのドライブや行楽の際に気軽に立ち寄りいただける
ように「お食事処」と「休憩スペース」をご用意しております。



お食事処



つくだ煮街道ラーメン
(醤油とんこつ味)



海鮮天丼
とろさんま蒲焼ひつまぶし



休憩スペース (全48席)

当店の料理には
豊漁魚醤「しこの露」
を使用しているのが
決め手です!!

〈定休日〉水曜
〈営業時間〉平 日 11:00~14:30
土日祝 11:00~15:00

立ち寄り案内

立ち寄り時間:30分~40分

立ち寄り手数料:宿泊行き(大人1人30円)。日帰り、泊まり帰り(大人1人100円)。



予約制

年間団体プラン一覧 (20名様~)10:00~15:00

※ご予約は設定書のFAXや、御電話にて、お客様の御連絡先が解る様にしてお申込み下さい。

サービスの併用はできません。画像はイメージです。(水曜日定休)

当日のご予約は準備不足でお受け出来ない場合があります。

バス受け入れの流れ ご到着→名物とろさんまご試食・ショッピング→隣、休憩所にて試飲・試食

春	夏	秋	冬
			
無料 果実酢試飲 4・5月	無料 かき氷試食 6. 7. 8月	無料 しじみ汁試飲 10・11月	無料 甘酒試飲 12・1・2. 3月

日本の季節を楽しもう♪こんなのも準備できますよ！！

春はあさり(^_^)	夏は"たこ"(^_^)	秋は"さんま"(^_^)	冬は"ほたて"(^_^)
			
無料 あさり釜めし試食	無料 たこ釜めし試食	無料 とろさんま釜めし試食	無料 ほたて釜めし試食

つくだ煮すくい取り・掴み取りゲーム！



▲あさり つくだ煮

▲煮干し

一回勝負！

@350円(税込)NET

他、しじみ、茎わかめ有り

名物 とろさんま蒲焼

愛知県豊浜産 真いわし



@880円(税込)



@550円(税込)

おすすめの積み込み商品！

社内のおやつに！
内海 紅月軒なぎさ餅
懐かしの美味しさ！



1袋@60円(税込)NET

日間賀島で大人気！
たこ釜めし の素



@880円(税込)

知多半島産
5・6月のみ
小鈴ファーム
ルネッサンストマト



1袋@380円(税込)

えびを通常の3倍使用！
さくらえび



@660円(税込)

お食事処浜幸（４８席） 食事メニュー（写真はイメージです。）

※到着３０分前から作り始めるので、到着１時間前連絡は必ず下さい。



名物				
とろさんまひつまぶし 定食	とろさんま蒲焼丼定食	豊浜産しらす丼定食	大えびフライ定食	海鮮天丼定食
 <p>▲@1100円（税込）</p>	 <p>▲@1100円（税込）</p>	 <p>▲@1100円（税込）</p>	 <p>▲@1300円（税込）</p>	 <p>▲@1100円（税込）</p>
 <p>▲@1500円（税込）</p>	 <p>▲@1400円（税込）</p>	 <p>▲@1550円（税込）</p>	 <p>▲@1800円（税込）</p>	 <p>▲@1600円（税込）</p>