

PRESS LIT

Press Life Information & Technology プレスリッツ vol.82

2020 AUTUMN

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGs (持続可能な開発目標)

～飼料会社としての取り組み～ ①

特集1 アレルギーと花粉症について ③

特集2 鶏ムネ肉の品質向上を目指して ⑤

取引先紹介 塩野谷商店株式会社 ⑦

お店紹介 錦爽鶏と伊勢魚 居酒屋「八八」 ⑨
新鮮な水郷赤鶏を味わえる居酒屋「地鶏屋」



PRESS LIT AUTUMN

2020年10月1日発行・第82号

季刊／豊橋飼料株式会社

〒441-1807 愛知県豊橋市明海町五番地の9

電話(0532)23-5566

Information

旬レシピ 秋

秋の味覚で有名なものにさつまいもがあります。さつまいもには老廃物の排出や肌のターンオーバーをサポートする働きのある「食物繊維」や「ヤラピン」という栄養素が含まれています。「ヤラピン」はさつまいも特有の成分であり、これはさつまいもを切った時の断面に染み出してくる白い液体のことです。「ヤラピン」は腸の蠕動運動を促進する働きがあり、便通がスムーズになります。また、さつまいもは血糖の上昇を緩やかにする働きのある「レジスタントスターチ」を含むため低GI食品とも言われています。これらの栄養素は皮の近くに多く含まれているため、皮ごと食べることでさつまいもの栄養価を無駄なく摂取することができます。

簡単!

さつまいもときの炊き込みご飯



材料

米	3合
さつまいも	300g
しめじ	80g
酒	大さじ2
醤油	大さじ2
白だし	大さじ2
塩	小さじ1
白ごま	適量
ネギ	適量

作り方

- 1 米をとぐ。
- 2 さつまいもは1センチの厚さの半月切りにし、5分ほど水にさらす。
- 3 しめじは石づきをとり、ほぐす。
- 4 お釜に米、酒、醤油、白だし、塩を入れ3合の目盛りまで水を入れ軽く混ぜる。
- 5 ④にさつまいもとしめじをのせて炊く。
- 6 茶碗に盛りネギと白ごまをお好みでのせて完成。

編集後記

今年の夏は遅い梅雨明けから始まり厳しい暑さに見舞われ、元気いっぱいになれる日が数えるほどしかありませんでした。そんな暑さを乗り越えたら「食欲の秋」がまもなくやってきます。本号では食欲の秋にふさわしいお店やレシピをご紹介します。おいしいものをたくさん食べて免疫力を高めていきたいと思います。

編集委員一同(大脇友裕、平松義行、鈴木亨奈、田中麻美、小林亮介、小笠原千夏、鈴木基司)

新型コロナウイルス感染症の影響により、夏号を休刊しました。

秋号は『日本国内で世界一周』を変更し『SDGs(持続可能な開発目標)～飼料会社としての取り組み～』を掲載します。

豊橋飼料は2020年9月に豊橋市SDGs推進パートナーに登録されましたので、当社のSDGsの取り組み内容をご紹介します。

SDGs

持続可能な開発目標

～飼料会社としての取り組み～

SDGs(持続可能な開発目標)とは

SDGsは国連で採択された2030年までに達成すべき国際的な目標のことで。

「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」を略してSDGs(エス・ディー・ジーズ)と読みます。17の大きな目標 図1 と、それを達成するための具体的な169のターゲットで構成され、国連が掲げる「【誰一人取り残されない】持続可能で多様性と包摂性ある社会の実現」に向け包括的にまとめたものです。

目標達成のためには、国だけでなく企業や個人の行動も必要となります。



図1 SDGsポスター (国際連合広報センター)

豊橋飼料のSDGsへの取り組み

1 配合飼料製造による食品ロス削減

国内で製造される配合飼料の原料の一部は食品製造過程で発生した食品副産物です。食品副産物は食品として利用できませんが、飼料として有効に利用することができます。廃棄される運命であった食品副産物が飼料として生まれ変わり、食品ロス削減に貢献することができま

2 食糧をゼロに

大豆や菜種などの「かす類」、精米時に発生する米ぬかなどの「ぬか類」、飼料化したリサイクル食品が挙げられます。

11 住み続けられるまちづくりを

当社で製造した配合飼料は関連農場やお客様の農場で家畜に給餌されます。発生した家畜の排せつ物は堆肥化して農地へ還元されます。また生産された畜産物は当社で安全な食品として消費者にお届けしています。このようにしてフードチェーンの川上(生産)から川下(販売)まで責任を持って当社が携わることで、持続可能な農業に寄与しています。

2 持続可能な農業への寄与

当社で製造した配合飼料は関連農場やお客様の農場で家畜に給餌されます。発生した家畜の排せつ物は堆肥化して農地へ還元されます。また生産された畜産物は当社で安全な食品として消費者にお届けしています。このようにしてフードチェーンの川上(生産)から川下(販売)まで責任を持って当社が携わることで、持続可能な農業に寄与しています。

3 家畜排せつ物中の窒素やリンを減らして環境負荷を低減

当社は日々進歩する新しい技術を取り入れ配合飼料を開発しています。当社が製造する大多数の配合飼料は消化酵素の利用及び家畜の消化率を考慮した栄養設計になっており、これらの配合飼料を食べた家畜は栄養成分を効率よく利用することができ、排せつ物中の窒素やリンを減らすことができます。それにより土壌や河川に排出される窒素やリンが減り、環境負荷を低減できます。

今後のSDGsへの取り組みについて

当社では紹介した3例以外にもフードバンクや善意銀行への商品提供、事務所や工場から排出されるCO₂の削減、積極的な正社員転換などに取り組んでいます。

以上の取り組みにより、17の目標のうち10の目標 図3 を目指すことが可能です。このように配合飼料業界はSDGsに対して多面的に取り組む可能性を秘めた業界であると言えます。

当社はSDGsの取り組みを通じて、「誰一人取り残されない」持続可能で多様性と包摂性ある社会の実現の達成に向けて積極的に取り組んでまいります。

図3 豊橋飼料の目指す目標

SDGs未来都市と豊橋市SDGs推進パートナー

SDGs未来都市

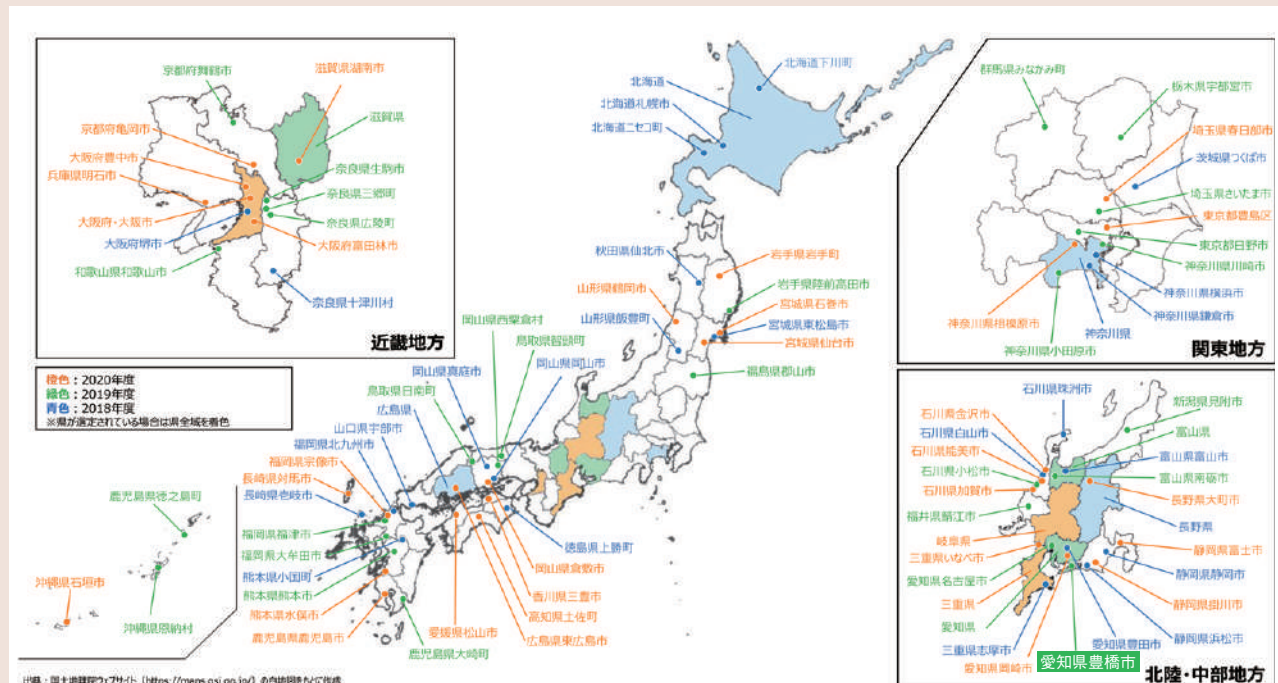
「経済」「社会」「環境」の3つの観点から新しい価値を創出するSDGsへの取り組みを提案した自治体を認定する制度です。自治体によるSDGsへの取り組みから新たな価値や連携が生み出され、地域の活性化や課題を解決し持続可能なまちづくりにつなげることに期待できます。

2018年(平成30年)より内閣府が自治体を認定し、2019年(令和元年)には豊橋飼料本社所在地の愛知県豊橋市が選定されました。2020年現在で93都市が選定されています。

豊橋市SDGs推進パートナー

今夏、SDGs未来都市である豊橋市は地域一体となったSDGsの推進のため、持続可能なまちの実現に向けて豊橋市とともに取り組みなどを実施する企業や団体を「豊橋市SDGs推進パートナー」として募集を開始しました。当社も2020年7月27日に豊橋市SDGs推進パートナーに応募しました。今後、豊橋市とともにSDGsの取り組みをしていきます。

図2 SDGs未来都市所在地



内閣府地方創生推進室「令和2年度「SDGs未来都市」等の選定について」別紙4より

アレルギーと花粉症について



東海学園大学 健康栄養学部 教授・学部長 寺嶋 正治

アレルギーとは？

新型コロナウイルス感染症で話題が持ちきりの昨今、皆様は免疫という言葉をよく耳にすることでしょう。「免疫」とは、「疫病（感染症）を免れる」ことを意味しています。つまり、一度感染症にかかると、二度目は罹患しないか、軽い症状で済むという大変ありがたい体のシステムです。これは、獲得免疫と呼ばれ、われわれの体のリンパ球が病原体（抗原）を記憶していて、再び感染しようとする病原体もしくは感染細胞を抗体やTリンパ球を使い、速やかに除去します。この免疫システムですが、①機能が低下すればHIV感染症の様な「免疫不全症」に、②自己に反応すると関節リウマチの様な「自己免疫疾患」に、③スギ花粉の様な、どちらかというとあまり有害でない抗原に過剰に反応すると、『アレルギー』を引き起こします。このアレルギーには、5つの型が知られており、われわれに身近な「花粉症」や「食物アレルギー」、「気管支喘息」、「アトピー性皮膚炎」を起こすのは、I型アレルギーと呼ばれています。最も身近なI型アレルギーは「花粉症」であり、スギやヒノキ花粉、イネ科の植物、ブタクサ等が原因となります。

花粉症は、もはや国民病？

日本における花粉症の有病率は約30%で、その中でもスギ花粉症は25%にものぼり、国民の4人に1人が罹患している「国民病」と言えます。そこで、ここからはスギ花粉症についてのお話をしたいと思います。スギの木は、東北や九州に分布が多いのですが、スギ花粉症の患者は関東・東海地方に多いと言われています。このことから、大気汚染や環境がスギ花粉症に関連していると考えられています。スギ花粉症の症状は、鼻症状では「くしゃみ、鼻水、鼻づまり」、眼症状は「かゆみ、涙、充血」であり、ひどい場合には集中力、思考力の低下や睡眠障害、イライラ感が生じます。花粉症には、まず予防が重要です。コロナウイルス対策と同じで、マスクやメガネによる花粉（病原）からの遮断が大切です。

花粉症の予防とマスク

アレルギー（スギ花粉症）は、アレルゲン（スギ花粉）に接触しなければ、何の症状も引き起こしませんので、まずスギ花粉への接触を低下させます。それには、①スギ花粉の飛散が多い時は外出を控える、②窓やカーテンを閉め良く

掃除をする、③外出時は、マスクやメガネを利用する、④スギ花粉のつきにくい服装（毛織物はよくありません）をする、そして、⑤帰宅時は玄関先などで花粉をはらい、洗眼、うがいを心がけます。マスクは、コロナウイルスの流行する現況では、安価な使い捨てマスクがなかなか手に入りませんが、使い古しのマスクをスギ花粉の飛散時まで、

参考1 マスクのポイント

- 高価なマスクより **インナーマスク**を利用！
インナーマスク：化粧用コットン等を丸めてガーゼで軽く包んだもの
- 顔にフィットさせ、隙間をつくらない
- 外出から帰ったら、マスクは捨てる
花粉を家に持ち込まずにマスク毎捨てる
- マスクをとったら、洗顔とうがいをする
鼻洗浄を行うと効果的



残しておくのも良いと思います。と言いますのも、スギ花粉はウイルスに比べてかなり大きいので再利用のマスクでも使用によつては、十分効果があります。ウイルスの大きさは約0.1μm、スギ花粉は約30μmと約300倍もの違いがあります。これは例えると、「ボールペンの先」と「バスケットボール」くらいの差があります。マスクのポイントを参考1に示しますが、インナーマスク（化粧用コットンを丸めてガーゼで軽く包んだもの）を、マスクの内側で鼻の穴のところにあてがうだけでも、かなり効果があります。また、このご時世、もったいないとは思いますが、スギ花粉飛散時には外出時に花粉のついたマスクは、室内に入るときに捨てることも大事になります。そして、外出時には花粉予報をよく確かめておくことも、予防に一役買うことだと思います参考2。また、スギ花粉症の治療

花粉症に良いと言われる食物

最後になりましたが、花粉症に良いと言われる食物を参考4に示しておきますので、参考にしてください。ヨーグルトや乳酸菌は、免疫力を高め、調節するようすし、ネギ、ニンニク、ニラ、生姜は体を温め、スギ花粉症に有効と言われます。これらは、風邪の予防にもなりますので、一石二鳥ですね。食物やマスクで予防を心がけ、ぜひ来シーズンスギ花粉症を乗り切りましょう。

参考2 花粉予報を利用してみよう

ヤフーやインフォシークなどのポータルサイトでは、天気予報とともに花粉状況もわかる



参考3 花粉症の治療

1. 対症療法
 - ① 点鼻薬、点眼薬など局所療法
 - ② 内服薬による全身療法
 - ③ レーザーなどによる鼻粘膜手術療法
2. 根治療法
 - ① 原因抗原（花粉など）の除去と回避
 - ② アレルゲン免疫療法（減感作療法）
 - ③ 舌下免疫療法 最近登場、スギ花粉とダニが保険適応

参考4 花粉症に良い食物の一例

- ヨーグルト・乳酸菌剤
- ジャガイモ（ビタミンC）
- ネギ・ニンニク・ニラ・生姜・ウド・フキ・シナモン
身体を温め冷えに強くなり、花粉症発作に有効
- ピーナッツ・干し柿・ゴマ・ユリ根
鼻閉による乾燥症状に効果

鶏ムネ肉の品質向上を目指して

北里大学 獣医学部
動物資源科学科・教授

濱野 美夫

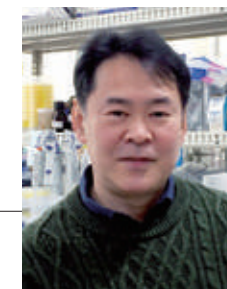
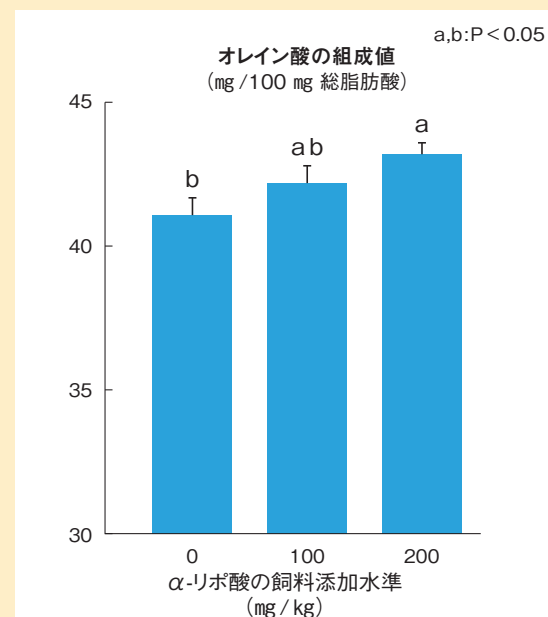


図1 α-リボ酸を給与した鶏のムネ肉におけるオレイン酸の組成値

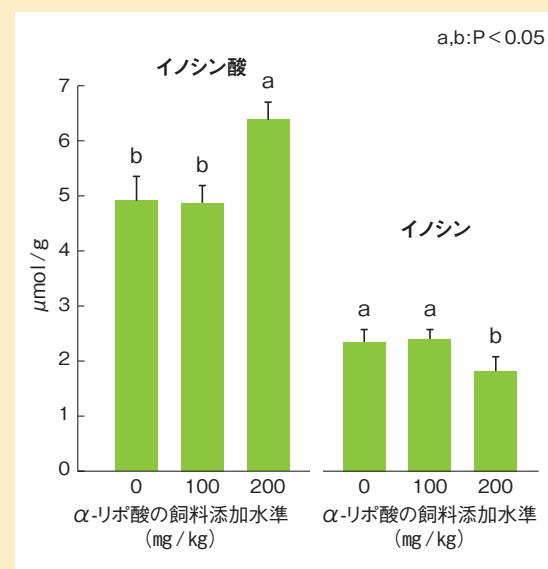
数値は平均値±標準誤差を示す。データは、1および3日間冷蔵保存した鶏肉のムネ肉における統計結果に基づくオレイン酸組成値の平均値を示す。



(Hamano, Y., Br. Poult. Sci. 57:501-514 (2016)から抜粋)

図2 α-リボ酸を給与した鶏のムネ肉におけるイノシン酸とイノシンの含有量

数値は平均値±標準誤差を示す。データは、1および3日間冷蔵保存した鶏肉のムネ肉における統計結果に基づく各成分の平均値を示す。



(Hamano, Y., Br. Poult. Sci. 57:501-514 (2016)から抜粋)

食肉と鶏肉の消費動向

*1

国内の食肉消費量は、農林水産省の調べによると例年増加し、2018年度(平成30年度)の国民一人あたりの食肉消費量は過去最高の33.2 kg/年にのびりました。そのなかでも鶏肉の消費量は13.8 kg/年(42%)と多くを占めています。しかも、鶏肉の消費量も増えつづけ、2019年度(令和元年度)では過去最高をさらに更新しました。

鶏ムネ肉の価格と再評価

*1, 2

鶏肉の主要な可食部位はモモ肉とムネ肉です。国内では海外と異なり、ムネ肉は食味の点で消費者から敬遠されやすい部位です。国内の卸売価格でみると、ムネ肉の卸売価格(2019年度)はモモ肉の半値以下(モモ肉・615円/kg、ムネ肉・274円/kg)というのが実態です。最近では消費者の健康志向や低価格志向の高まりとともに、サラダチキン等の加工品の需要増加が進み、ムネ肉の価値が見直されるようになりました。しかし、ムネ肉に対する消費者の嗜好性を一層改善するためには、調理・加工法に頼るだけでなく肉質改善の面でも追究する必要があるでしょう。

機能性成分によるムネ肉品質の改善に向けた取組

*3

筆者は、肉用鶏のブロイラーにおけるムネ肉の肉質改善に向けて新たな機能性成分の可能性について研究しています。その機能性成分として注目してきたのは

α-リポ酸という成分です。写真。この成分の特徴は、ビタミンB群やCといった水溶性ビタミンと同様に体内代謝の調節に働き、しかもビタミンEやCのもつ抗酸化機能を併せもっていることです。これを飼料に高い水準で添加しブロイラーに1ヶ月程度与えると、ムネ肉の脂肪酸の組成が変わることがわかりました。そもそもムネ肉は脂肪が少ない部位ですが、食肉の風味に寄与すると注目されるオレイン酸がα-リポ酸を摂取すると増えることが示されました。図1。しかし、この効果には飼料や飼養条件との因果関係があることがわかってきました。鶏肉の脂肪酸組成は給与する飼料の質(脂肪酸組成等)に依存することから、現在はこのα-リポ酸の効果が安定的に引き出せる最適条件を探っているところです。

写真 研究で使用しているα-リポ酸の粉末



うずらの可能性は無限大

愛知県はうずら卵の生産地であり、
全国の中でも約6割のシェアを持っています。
豊橋市や豊川市を中心とする東三河地方は、
愛知県の中でも特にうずら卵の生産が盛んな地域です。
そんな環境の中で養いゆん業を営む
「塩野谷商店株式会社」を紹介します。



パック卵。株式会社アギーズは、卵の販売会社です。

うずら卵の生産について

塩野谷商店(株)のうずら卵の生産農場は、豊川市にあります。ここでは、うずらの孵化から自社で行っており、小指の先ほどの大きさであるうずらの雛を、産卵ができる大きさになるまで育てて採卵を行います。うずらは毎日卵を産むため、卵を拾う作業は毎日行わなければいけません。うずらは非常にデリケートで、1日に10回以上ある給餌の時間に、たとえば機械の故障などで1回でも給餌できないなどのトラブルがあると、すぐに卵を産まなくなってしまう。このため作業に当たる塩野谷社長をはじめ従業員の皆さんも日夜気が抜けません。こうして日々手のかけたうずらが産んだ卵は、パック詰めを行う自社のGPセンターに輸送し、洗卵、選別の後に出荷します。卵の孵化から卵のパック詰めまで一貫して自社で行うことで、安全で安心な毎日15万個のうずら卵を、

味付け玉子もおすすめ

出荷するうずら卵は、おなじみのパック卵はもちろん、ゆで卵や味付け玉子も自社で製造しています。商品は近隣の農産物直売所で販売されています。この味付け玉子は「燻製匠味」と「ピリ辛醤油味」の2種類あり、気分によって選ぶことができます。鶏卵の味付け製品と比較して、風味がしっかりし食べやすいサイズのため、おかずにもお酒のつまみにもぴったりです。



味付け玉子。食べ始めたらあっという間になくなります。

うずら肉の生産

塩野谷商店(株)では、近年肉用うずらの生産にも取り組んでいます。もともと豊橋市内で肉用うずらの生産をしていた農場が廃業し、塩野谷社長が農場を引き継ぐことになりました。また、生産された肉の販売は豊橋市内で精肉店を営む有有限会社鳥市精肉店が引き継ぎました。肉用うずらは採卵用のうずらと比べて体も大きく、約60日間かけてうまみを凝縮します。塩野谷社長は「採卵のうずらとは、飼いが全く異なるので、慣れないうちは大きく丈夫に育てるのに苦労しました」と話します。こうして苦労の末、生産されたお肉は「三河山吹うずら」と命名され、高級食材としてファーストクラスの機内食やフランス料理店などで使われています。また、京都市の伏見稲荷大社の周辺では、うずらの丸焼きが名物となっており、食べられるお店も複数あるとのこと。



塩野谷社長。ゆで卵の加工工場にて。

ウズゲタン



ウズゲタン。湯せんでも電子レンジでも温めることができます。うずらのお肉の美味しいところがすべて詰まっています。

そんな高級食材の「三河山吹うずら」をもっと気軽に食べてもらいたいと塩野谷社長と(有)鳥市精肉店の熱意が実って完成した商品が「ウズゲタン」です。韓国料理のサムゲタンをヒントにご家庭でも手土産としても喜ばれるレトルトパウチ食品として登場しました。1羽200グラムほどの小ぶりのサイズを存分に生かして、1袋に1羽丸々入っています。もち麦、もち米などをうずらに詰め、ゴボウやニンニク、ネギなどの野菜もたっぷり使っており、贅沢感に思いつきり浸ることのできる仕上がりになっています。鉄分やビタ

コロナ禍の影響について

全国的に新型コロナウイルスが猛威を振るっているため、うずら業界も学校給食の停止や飲食店の休業などで影響を受けています。うずら卵は卵かけご飯は食べたいけれど、ご飯は少なめにしたい時に利用したり、ゆで卵をキャラ弁の材料として利用したりと毎日食べられ、食事に花を添えることのできる食材です。塩野谷商店(株)では味付け玉子やウズゲタンの開発による販売努力を続けており、うずらの可能性は無限大です。関係者一丸となり日夜生産に励んでおりますのでぜひご賞味ください。



中部営業部

甲木潤

丸トポトリー食品の取引先
2店をご紹介します。

お店紹介

新鮮な水郷赤鶏を味わえる居酒屋

地鶏屋



水郷赤鶏を味わえる居酒屋「地鶏屋(じどりや)」さんをご紹介します。新橋駅烏森口から飲み屋街を抜けた先に徒歩4分ほどのところにあります。店に入ると石川社長の気さくな人柄に惚れ込んだお客様で賑わいを見せており、居心地の良さを作り出しているのが垣間見えます。席はカウンターが11席とテーブルで100席ほどありますが予約なしでは入れない事が続いているようです。石川社長は、最高の焼鳥を提供するために「鮮度の良い、丸ごとの鶏を仕入れ、自分で捌いて、自分で刺して、炭火を使った焼き台で一本一本丁寧に焼いています。」と、こだわりを語っていただきました。

そのこだわりの焼鳥は1羽丸ごと無駄なく使用しているため、十数種類の品揃えとなり、また、他には無いほどのボリュームがあります。

特に希少部位の「そり」(500円)は、あまりの大きさに驚かされ更に肉のジューシーさと皮の炭火による香ばしさが口いっぱいになり、是非とも味わっていただきたい一品です。



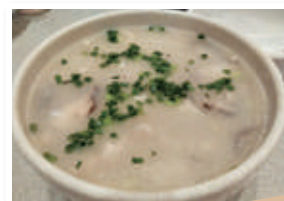
ジドリアン
サラダ



そり



むね肉
チキンスティック



鶏雑炊

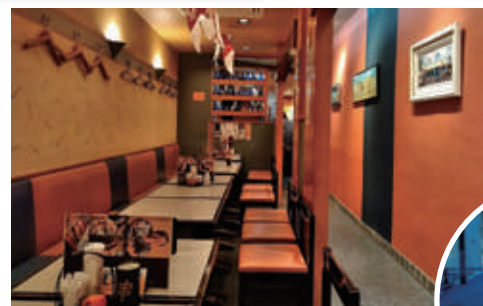
一品料理では、むね肉を使ったうま味凝縮の手作り鶏ハムの「ジドリアンサラダ」(780円)、ヘルシーなむね肉をサクサクに揚げた「むね肉チキンスティック」(680円)なども人気です。

捌いた鶏から出た鶏がらを使い丁寧に煮だしたスープを使った「鶏雑炊」(800円)もさっぱり味で締めにぴったりです。

◆◆◆

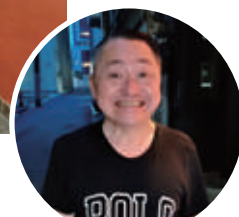
賑やかに楽しくお食事をしたい時は、是非とも「地鶏屋」さんに足を運んでみてはいかがでしょうか。事前の予約は忘れずに。

ボリューム満点なので
1件目に伺うことをお勧めします



地鶏屋

東京都港区新橋4-6-8 ムラーコビル1F、2F
【電話番号】03-5472-3478
【営業時間】15:00~23:30(LO 22:30)
【定休日】日・祝日



石川社長

錦爽鶏と伊勢魚
居酒屋

八八

ばちばち

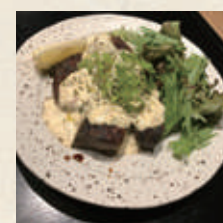
豊橋駅前より徒歩3分にあるこだわりの居酒屋です。プライベート個室のこだわり空間で心行くまで美味しい料理が楽しめます。

お店のウリは、豊橋駅前の個室完備で、会社宴会から接待もOKの地元食材と伊勢の魚の創作料理!

その中でも一押しメニューが、錦爽どりのメニューです。



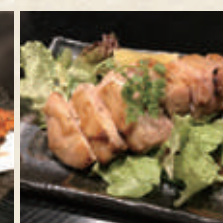
一押し
錦爽どり
メニュー



錦爽どりの
南蛮タルタルソース
780円



錦爽どりの
もも、むね唐揚げ
780円



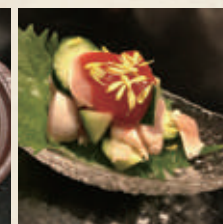
錦爽どりの
塩こうじ漬け焼き
780円



錦爽どりの
サムギョプサル
980円



錦爽どりの
砂肝のアヒージョ
580円



錦爽どりの
梅肉和え
680円



錦爽どりの
ローストシーザーサラダ
680円

このメニュー以外にも、
伊勢魚の串揚げや、
段戸牛の溶岩焼きも
用意しております。



八八
おまかせ串6本

錦爽どり
せせりキャベツ

こだわり

● 完全個室

時を忘れ寛げる空間が多数あります。25名様までご利用いただける2階フロアの掘りごたつ個室があります。また、8名様、12名様、16名様でのご利用も可能です。広々としたスペースでのお食事をお楽しみいただけます。カウンター席もあり、お一人でもお気軽に♪

● 名物や彩りを競う四季折々の味覚満載

錦爽どりと伊勢魚をお楽しみいただけます。特に錦爽どりのローストシーザーサラダ、せせり唐揚げが絶品です。また、伊勢魚串3本盛り、お刺身三種盛りがおすすめです。

● 錦爽どりの塩こうじ漬け焼きが名物

錦爽どりのもも肉の半身を3日間じっくり塩こうじに漬けているので、とっても柔らかくジューシーなもも肉塩こうじ焼きです。鉄板で焼き目を付け、オーブンで低温状態にして、じっくり仕上げています。

● 錦爽どりの南蛮タルタルソースも是非一度食べてみてください!

錦爽どりの旨味やコクが一層深まる塩こうじに漬け込み、カラッと揚げて熱いうちに自家製南蛮ソースを絡めた、食べ応えも満点のチキン南蛮です!仕上げにタルタルソースをかけて食べやすいサイズにカットされています。ビールやハイボールとの相性はもちろん、焼酎もご用意しておりますので好みのお酒と一緒にどうぞ。

● ドリンクメニューも充実!

カクテル、チューハイ、ハイボール、ビール、焼酎は無論のこと、ワインや日本酒も充実しています。8種の銘柄日本酒と5種の厳選ワインをお楽しみいただけるフリードリンクメニューもあります。また地元の名酒【蓬萊泉】の【空】や【朋】の利き酒セットもあります。

永井店長からの一言
皆様のご来店を
心よりお待ちしております

居酒屋 八八

愛知県豊橋市駅前大通1-96-2

【電話番号】0532-39-5535

【営業時間】月~日、祝日
17:00~24:00
(LO 23:00)

【定休日】年中無休、不定休日あり

【アクセス】JR豊橋駅(東口)徒歩3分、
豊鉄新豊橋駅徒歩2分です。

【駐車場】最寄りのコインパーキングを
ご利用ください。

【平均予算】3,000円/人

クレジットカード: VISA、MASTERCARD