

okumikawaAttract

オクミカワアトラクト



新城 設楽 東栄 豊根

美の特産品カタログ 二〇二五

清風徐来、奥三河・四市町村の
碧き癒しを五感で味わう
美の特産品集。



okumikawaAttract

オクミカワアトラクト

ご挨拶

愛知県三河地方の最奥に位置する新城市、設楽町、東栄町、豊根村の4つのまち“奥三河”地域の、魅力的で唯一無二な商品を紹介する「美の特産品集」です。

奥三河は、本当にここは愛知県なのだろうかと疑ってしまうような、身近な秘境。だからこそ、まだあまり知られていない、ここにしかない体験や素材であふれています。そんな奥深い奥三河の魅力的な素質を、“美”としてまとめてご紹介します。

奥三河に引き寄せられ、まだ出逢ったことのない美に触れ魅了されることを願い“okumikawaAttract”（奥三河に引き寄せる・魅了する）と名付けました。



okumikawaAwake

「心の美と健康が目覚める、新しい旅の目的地」をコンセプトに、奥三河を紹介するビューティーツーリズム。魅力ある商品や人に光を当て、新たな息吹を吹き込んでいます。

okumikawaAttractのルーツとなる2つの取り組み



奥三河の多彩な美

「奥三河はたくさんさんの美しいモノであふれている」をコンセプトに、奥三河のちよっぴりツウで素朴な美味、工芸美、自然美を紹介しています。



掲載情報は2025年1月現在のものです。商品の内容、仕様、金額等は予告なく変更される場合があります。



Mountain's Gerene Embrace

okumikawaAttract
奥三河の観光

山のご馳走

奥三河の自然豊かな環境が育む山のご馳走。鹿・猪などのジビエは、環境や地域に貢献できるサステナブルな山里ならではの食材。澄んだ空気と清らかな水を活かして育てられた魚。肥沃な土壌で育まれた農作物には、土地の息吹と人々の愛情が込められています。そして、それらの食材を活かす知恵と技術。自然との調和と命の循環を教えてくれる、とっておき、奥三河の特別な、日常にある“食”をご紹介します。



絹姫サーモン 冷凍フィレ

[300g-400g]

寄付金額 20,000円

愛知県が誇るブランド魚「絹姫サーモン」は、全国のご当地サーモンブランドのパイオニア。奥三河特産のホウライマスとアマゴを掛け合わせて誕生した新しい味わいは「本物のサーモンを超えた」と高く評価されています。きめ細やかな身と上品な脂のバランスが絶妙で、とろけるような舌触りは、まるで絹のようになめらか。愛知県水産試験場の確かな技術と徹底した品質管理のもと、少量ずつ丁寧に育てられた絹姫サーモン。生産者の「特別な一匹を」という想いが込められた、安心して生食できる逸品です。

“” 全国が認めたご当地サーモンブランド。絹姫サーモンは、きめ細やかな身ととろけるような舌触りが特徴。お刺身やカルパッチョで、その美味しさを堪能してみてください？

愛知県淡水養殖漁業協同組合
所在地：設楽町豊邦字豊詰27
TEL: 0536-64-5311



ふるさと納税



とよねキャビア「ロイヤルキャビア」

チョウザメの切り身セット

[12g] 寄付金額 33,000円

[25g] 寄付金額 53,000円

豊根村を流れる、天竜川の清らかな水を使用し、稚魚から大切に育てられたチョウザメ。その卵から生まれた、とよねキャビア「ロイヤルキャビア」は、その名のとおり至高の味わい。黒く輝くキャビアの粒一つ一つに、豊かな自然の恵みと、村の生産者のたゆまぬ努力が凝縮されています。口にした瞬間、舌の上に広がる芳醇な香りとおほやかな甘みが、特別なひとときをお約束。大自然の恵みを贅沢に味わえる至極のキャビアで、あなたの食卓を華やかに彩りませんか。

“” 清流育ちのチョウザメから生まれた極上の一粒「ロイヤルキャビア」。魚肉との贅沢なマリアージュも格別！豊根村が誇る山の幸が、あなたの舌を魅了します。

豊根フィッシュファーマーズ

所在地：豊根村



ふるさと納税



“” 鹿肉の旨味がキュッと詰まっています。シビエが苦手という方にも試していただきたい一品です。

鹿のしぐれ煮

600円(税込)

50g



大崎屋旅館

所在地：東栄町下田和手具津1-1 TEL: 0536-76-0046

創業140年の老舗料理旅館「大崎屋旅館」が手掛ける、奥三河産の鹿肉を使ったしぐれ煮。そこに生姜のピリッとした辛味と香りを加えることで、滋味深い味わいが引き立ちます。じっくり一定の温度で煮込むことで柔らかく仕上がった鹿肉に、甘辛い味が染み込んでご飯が進む一品に。おにぎりの具やお酒のおつまみにもうってつけです。鹿肉は高タンパク・低脂質で鉄分が豊富なため、健康志向の方にもおすすめ。

奥三河高原 ジビエの森

所在地： 設楽町津具字野向2-1 TEL: **0536-83-3100**



“ ” どこでも楽しめる、本格ジビエ。パンや白米との相性バツクン！深い森で育った鹿肉の豊かな風味を味わおう。

鹿のコンフィ缶詰

1,050 円(税込)

160g

鹿の大和煮缶詰

1,050 円(税込)

160g

鹿のデミグラス煮缶詰

1,250 円(税込)

160g



愛知県内でも有数のジビエ専門の食肉加工施設「奥三河高原ジビエの森」が提供する鹿肉の缶詰シリーズ。鹿肉は、脂肪が少なく高タンパク、鉄分が豊富なのが特徴です。特に、鹿肉に含まれる鉄分は吸収率が高く、貧血や冷え性の予防に役立つと言われていています。コンフィ、大和煮、デミグラスソースなど、様々な調理法でじっくりと煮込まれた鹿肉は、口の中でほろほるととろけるような柔らかさが魅力。日常の食事はもちろん、キャンプなどのアウトドアシーンでも手軽に本格的なジビエの味を楽しめます。



“ ” 一度食べたら忘れられない美味しさ！ジューシーさとコクに魅了されます。

とうえいコーチンセット

2,950 円(税込)

冷凍もも肉 約300g x 1

冷凍むね肉 約150g x 1



古戸養鶏場

所在地： 東栄町振草古戸中原9-1 FAX: **0536-78-5532**

名古屋コーチンは日本三大地鶏のひとつで、歯ごたえが良く濃厚な味わいが特徴。この名古屋コーチンをベースに、東栄町の美しい自然環境の中、平飼いでじっくりのびのびと育った「とうえいコーチン」。約2.6倍の飼育期間をかけることでワンランク上の肉質に仕上がります。美味しさが評判を呼び、テレビでも紹介されました。肉の旨味が感じられる焼き鳥や水炊き、親子丼にして食べるのがおすすめです。



柿酢

850円(税込)

200ml

新城市の豊かな自然で育まれた柿の芳醇な香りと甘みが凝縮された、こだわりのフルーツビネガー。クセがなくまるやかな味わいは、料理の味を引き立て、様々なシビに活躍します。「もっくる新城」、「こんなく長篠」などのお店で販売しています。

つくしんぼうの会

所在地：新城市長篠字日焼7-1

TEL: 0536-32-9414



雲上茶

1,674円(税込)

100g

50年以上農薬、化学肥料を使わない栽培を頑なに守りぬいています。冬の厳しい寒さに耐え、雲海の元で育った一番茶のコクと旨み、爽やかな味わいをお楽しみください。ご購入は公式サイトから。

<https://omoteyaen.co.jp>

おもてや園

所在地：東栄町御園坂場118-10

TEL: 0536-76-1116



長者味噌 白味噌

寄付金額 15,000円



ふるさと納税

※つくで手作り村の朝ごはんセットの寄付金額となります。

幻の米といわれるミネアサヒの玄米に、麹菌をつけて仕込んだ大人気の「長者味噌」。玄米特有の爽やかな酸味が嬉しい手作り味噌です。ふるさと納税では「つくで手作り村の朝ごはんセット」として、長者味噌の白味噌と、金山寺みそ、ミネアサヒをお届け。

[ふるさと納税リンク] <https://tinyurl.com/53cdnypd>

つくで手作り村

所在地：新城市作手清岳字ナガラミ13-2

TEL: 0536-37-2772



千代おばさんの味 焼き肉のタレ

500円(税込)

220g

焼肉・野菜に合う手作りの万能タレ。数種の野菜と果物を上質な醤油で仕上げた甘めの味付けは、みんなが大好きな味。かけるだけで料理がワンランクアップする優れものです。「千代姫荘」、「もっくる新城」などのお店で販売しています。

東栄町交流促進センター 千代姫荘

所在地：東栄町中設楽西向13-3

TEL: 0536-76-0489



ルネッサンストマトジュース

1,450円(税込)

180ml x 3本

栽培が難しく、生産量が限られる幻の「ルネッサンストマト」を贅沢に使用した塩や砂糖、保存料無添加のストレートジュース。トマトの旨味がぎゅっと濃縮されており、トマトが苦手な方やお子様にも美味しいと好評です。

ご購入は公式サイトから。<https://524tomato.base.shop/>

小西トマト農園

所在地：設楽町東納庫

TEL: 090-9902-4728



田舎きんざんじ

小袋(130g) 350円(税込)

大袋(300g) 550円(税込)

「田舎きんざんじ」は、豊根村の林商店が、自家栽培の野菜と自家製麺で丁寧に作り上げた金山寺味噌。野菜の旨みが麺とじっくりと馴染み、深みのある味わいが特徴で、この味を求めて遠方からも多くのお客様が訪れる、地元で愛される特産品です。

ご購入は公式サイトから。<https://www.hayashi-syoten.jp/>

豊根村林商店(有限会社ハヤシ)

所在地：豊根村上黒川字西金越10-17

TEL: 0536-85-1022



野菜パウダー 小町シリーズ

生姜小町(小) 600円(税込) にんにく小町(小) 800円(税込)

唐辛子 350円(税込)

農業や化学肥料を使わずに育てた生姜、にんにく、唐辛子の乾燥パウダー。唐辛子パウダーは、辛さの異なる品種を取り揃え、好みに合わせて選べます。第52回毎日農業記録賞「新規就農大賞」受賞。「とうえい温泉」、「もっくる新城」などのお店で販売しています。

金田農園

所在地：東栄町振草下栗代大屋路28番地

TEL: 0536-78-5233



香り自慢 乾燥原木まいたけ

寄付金額 (10g) 3,000円

寄付金額 (20g) 5,000円



ふるさと納税

原木栽培のまいたけは全国でも珍しく、愛知県内では「豊根村原木きのこの会」のみが産産。「乾燥原木まいたけ」は、豊根村の自然の中で育まれたまいたけの芳醇な香りと旨味が凝縮された逸品。長期保存が可能で、使う分だけ戻して調理できる優れものです。

[ふるさと納税リンク] <https://tinyurl.com/3ar2bcd3>

豊根村原木きのこの会(一般社団法人とみやまの里)

所在地：豊根村富山字中野甲17番地6

TEL: 0536-89-2007

Tea Time Bliss

お茶を飲んで自然と驚かされるひととき。昼夜の寒暖差が大きい奥三河の環境は、香り高く旨味の詰まったお茶を育てるのに最適。一葉一葉に込められた自然の恵みと丁寧な手仕事で、格別な味わいを生み出します。さらに山のエッセンスを加えて楽しむば、湯気とともに広がる芳醇な香りや自然の情景が心と体を癒します。奥三河に想いを馳せながらお茶を飲み、ゆるりと過ごす静かで心地よい時間。新たなお茶の扉が開くかも。



ほうじ茶 特選・白茶

特選 有機新城ほうじ (80g) 1,080円(税込)
新城白茶ペにふうき (10g) 2,160円(税込)



鈴木製茶

所在地：新城市

TEL: 0536-38-1171



新城市作手の寒暖差を生かした風味豊かな茶葉は、自社工場丁寧仕上げられています。ほうじ茶や白茶など、個性豊かなお茶が揃い、世界的なコンクールでも賞を獲得。普段使いから贈り物まで幅広いシーンで楽しめます。

“ 朝露が立ち込める作手高原で生まれた、安心安全の有機栽培茶。豊富な種類から、お好みの一杯を見つけて！



森ノ茶 -クロモジほうじ茶-

茶葉 (20g) 1,200円(税込)
ティーバッグ (5p) 1,200円(税込)



noix -ノワ-

所在地：設楽町



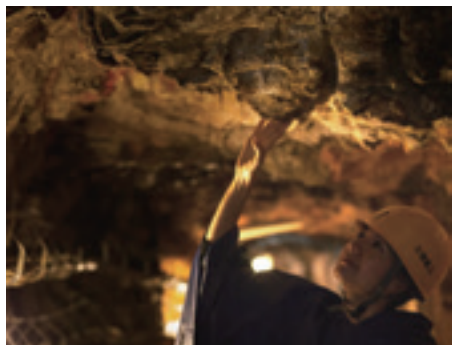
設楽町の豊かな自然で育まれたクロモジと、新城産有機ほうじ茶をブレンドした「森ノ茶」。爽やかな甘みと芳醇な香りは、まるで森の中にいるような心地よさ。深呼吸をするように、ゆっくりと味わってみてください。

“ 至福の一杯で森林浴気分。クロモジの香りとほうじ茶のまろやかな味わいが心を癒します。自然の恵みを感じてホッと一息つきませんか。



奥三河は、まさに美の原産地。ここにしかない山の恵みがもたらしたウェルネスなアイテムやワレグラスは、使う人と地球にやさしくありたいと願う、切実な想いから生まれました。作り手の顔が、想いが見えるからこそ、安心して使い続けられます。日々丁寧に磨き、本来の美しさを引き出してくれるまるでお守りのような存在。使うほどに愛おしさが増え、魅力あふれる奥三河の商品と巡り会えますように。

Mindful Body,
Peaceful Mind



naori (なおり)

体験場所：東栄町下田軒山13-7

TEL: 0536-78-5102



手作りコスメ体験

パウダーファンデーション作り	4,400円(税込)
パウダーチーク作り	3,300円(税込)
ボディパウダー作り	3,300円(税込)

日本で唯一、ファンデーションの原料となる鉱物「セリサイト(絹雲母)」を採掘する東栄町で生まれた、鉱山探検と手作りコスメが楽しめる体験プログラム。好みや肌に合わせて化粧品を作ることができる、ここだけの特別な体験です。

“市販では手に入らないリッチな素材を使って化粧品を手作りできるため、頻繁に通う方もいる人気の体験です。





ミネラルコスメ

もと ミネラルリッチファンデーション	6,930円(税込)
もと ミネラルリッチパウダー	5,830円(税込)
もと メイクアップクリーム	4,840円(税込)

「毎日肌につけるものだからこそ、“もと”からこだわりたい」という想いから生まれた、高品質・高純度の国産原料を贅沢に配合した化粧品。東栄町のセリサイトをたっぷり使用し、肌にやさしく、やすらぎをもたらします。

“ naoriから生まれたミネラルコスメブランド。使うほどに肌が美しく整います。市販の化粧品が合わない方々にも、これなら使える！と愛されています。

株式会社もと

所在地：東栄町振草上粟代宮平3番地

TEL: 0536-78-5102



TOEI FOREST ルームフレグランス

5,500円(税込)



東栄町の香り高い木々を厳選し、湯水で蒸留したルームスプレー。クロモジをベースに調香し、森全体を感じさせる香りを演出。森の中を歩きながら深呼吸するような神聖な香りが、日々の疲れをそっと癒やしてくれます。

“ 空間やリネンに吹きかけると、心がスッと落ち着きます。強い香りや人工的な香りが苦手な方でも、安心してお使いいただけます。

株式会社kiyomari

所在地：東栄町奈根中在家90



SERICITE WHITE SOAP PREMIUM

2,970円(税込)

東栄町産のセリサイトを配合したフェイシャルソープ。雲のように豊かな泡立ちでやさしく汚れを落とし、しっとり透明感のある肌へ導きます。使い続けることで肌のキメが整うと好評で、年齢や性別を問わずお使いいただけます。

Simple+ (シンプルプラス)

所在地：東栄町月山手7

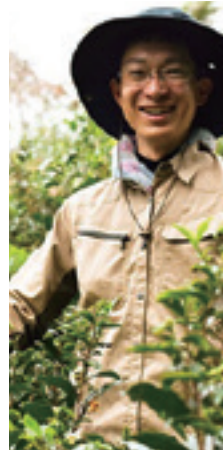
TEL: 070-9185-5850

“ 髭剃りの際に使うと滑りがよくなり、カミソリ負けしにくくと男性からも人気です。一度使えば、リピート間違いなし！





“ ” 黄金色のオイルを一滴垂らすだけで、肌がつやつや輝きしっとり。乾燥の時期は手放せません！



設楽茶油
 3,300円(税込)
 30g



山の搾油所
 所在地：設楽町山峯向イ11 TEL: **050-6879-6214**

専用の茶畑から手作業でお茶の実を収穫し、低温圧搾で丁寧に作られた希少なスキンケアオイル。100gの実からわずか1gしか取れない貴重な油で、美容保湿性、低刺激性、抗酸化作用に優れていると言われています。開発者自身がアトピー性皮膚炎や化学物質過敏症に悩んでいた中、偶然目についてお茶の実から研究を開始。実際に使ってみたところ、症状が緩和されたことから、同じように悩む方に届けるため、想いを込めて製造しています。オイルなのにべたつかずスツツなじみ、健康美へと導いてくれます。



“ ” 繊細な手仕事が光る、一点もののモザイクアクセサリ。小さな世界に描かれる花や星を、あなただけの宝物に。



マイクロモザイクアート
 マイクロモザイクアートジュエリー
 3,000円(税込)から ※作品によって異なる。

Kamomilla (カモミラ)
 所在地：設楽町清崎町浦22 TEL: **090-8862-2808**

モザイクは、様々な色のガラスや大理石、貝殻、陶磁器などのピースを寄せ合わせて埋め込み、絵や模様を作り上げる装飾美術の技法。長い歴史をもち、世界各地で使用されてきました。中でも1~2mm程の細かなガラス片を組み合わせて作り出す精巧な「マイクロモザイク」技法は見事で、アクセサリなどの装飾に用いられて親しまれています。設楽町のショップKamomillaの橋本エレンさんは、この技法を使用したアクセサリを制作しています。奥三河の花や星空などを描いた美しい世界をお楽しみください。



天然シキミ線香「小箱」

寄付金額 6,000円

天然シキミ線香「大箱」

寄付金額 12,000円

天然シキミ線香「大小セット」

寄付金額 17,000円

豊雲堂

所在地：豊根村下黒川ケゴヤ17-2 TEL: 0536-85-1020

豊雲堂の「天然シキミ線香」は、着色料や香料を一切使用せず、豊根村の澄んだ空気と水で育ったシキミの葉を原料に、3ヶ月かけて丹念に作られています。シキミは「香の花」や「香の木」とも呼ばれ、その独特で芳醇な香りは古来より仏事に使われてきました。「御仏を餓鬼から守る」と信じられ、お墓参りや仏壇の前で大切な人を偲ぶ際に、心のやすらぎを与えてくれます。本来の用途のほかにも、邪気払いのお香として、お部屋の浄化などにご利用ください。



ふるさと納税



“”

ご先祖様を想う心に寄り添う、天然シキミ線香。邪気を払い、心の安らぎを呼ぶ香りで、穏やかなひとときをお過ごしください。



自然共生型アスレチック

通常料金 4,000円/1名(税込)
 グループ料金(8名より) 3,700円/1名(税込)

フォレストアドベンチャー・新城は、大自然の中で思い切り体を動かしながら冒険気分を味わえる樹上アスレチック。新城市の森の特徴をいかしたダイナミックなコースで、ジップスライドなどスリル満点のアクティビティを楽しもう!最長120mの滑走は爽快です。

<https://www.fa-shinshiro.com/>

フォレストアドベンチャー・新城

所在地: 新城市大海谷下66-1(新城総合公園内)
 TEL: **090-7033-0446**



志多ら・和太鼓フィットネス

定員 10名より
 予約 体験2週間前

奥三河・東栄町を拠点に全国で公演を行う、プロの和太鼓集団「志多(しだ)ら」のメンバーと共に和太鼓を打ち鳴らしながら、心身を鍛える新感覚フィットネス。響き渡る音を楽しみながら全身運動で爽快感を味わいませんか?

<https://shidara.co.jp/>

有限会社 志多ら

体験場所: 東栄町大字下田字軒山13-7
 TEL: **0536-76-1722**



日本酒・甘酒作り体験

日本酒仕込み体験 4,400円—6,600円(税込)
 甘酒教室 3,850円(税込)

世界が認める「蓬萊泉」の蔵元・関谷醸造が運営する「ほうらいせん酒らぼ」では、冷涼な気候で育まれた設楽町産のお米を使った、日本酒造りを体験できます。麴の動きなど、奥深い世界を学ぶことができる甘酒造り体験もあるので、女性やお子様も楽しめます。

<https://www.houraisen.co.jp/ja/sakelabo.html>

ほうらいせん酒らぼ

所在地: 設楽町清崎中田17番地7(道の駅したら内)
 TEL: **0536-62-1017**



茶臼山で高原遊び

定休日 木曜日

標高1,415mの茶臼山の麓に広がる高原。春は芝桜、秋は紅葉と、愛知のてっぺんならではの美しい景色を楽しむことができます。夏は涼を求めて、冬はスキーとアクティブに過ごしましょう。四季折々の雄大な自然の中で、リフレッシュしたい方におすすめです。

<https://www.chausuyama.jp/>

茶臼山高原

所在地: 豊根村坂字場字御所平70-185
 TEL: **0536-87-2345**



日本百名湯に選ばれる湯谷温泉。風情漂う旅館「はづ木」では、昭和初期の建物を改装した館内で、源泉かけ流しの温泉と、漢方薬膳料理を堪能することができます。貴重な漢方を使った滋味深い料理で心身を癒やし、安らぎのひとつを過ごしましょう。



<https://www.hazu.co.jp/hazuki/>

はづ木

所在地：新城市豊岡字滝上45-1
TEL：0536-32-1211



danonは築150年の古民家で東栄町の暮らしを体感できるゲストハウス。豊かな自然の中で地域の人々と触れ合い、伝統文化に触れながら、ゆったりとした時間を過ごすことができます。都会の喧騒を離れて、他のゲストと共に過ごす時間を楽しみください。



<https://danon-toei.com/>

東栄町体験型ゲストハウスdanon

所在地：東栄町大字本郷字下前畑6-1
TEL：0536-76-1860



標高850mの津具高原にある「グリーンメッセージ」は、家族経営の温かいペンション。自家製のパンや地元ジビエを使った料理が自慢です。澄んだ空気と星空の下、ゆったりとした時間を過ごしませんか？家族や友人と、忘れられない思い出を作りましょう。



<http://www.juns-kitchen.com/>

ふれあいの館グリーンメッセージ

所在地：設楽町津具字東山2-156
TEL：0536-83-2343



愛知県最高峰の茶臼山高原の麓、豊根村で140年続く老舗の宿「清水館」。地元産のチョウザメや山菜、しいたけなど、豊かな自然の恵みをふんだんに使った料理が自慢です。澄んだ空気の中、四季折々の景色や体験、大自然の味をお楽しみください。



<https://www.shimizukan.jp/>

御宿清水館

所在地：豊根村坂字場字御所平45-1
TEL：0536-87-2025

okumikawaAttract

オクミカワアトラクト

2025

お問い合わせ

一般社団法人 奥三河観光協議会

愛知県新城市八東穂五反田329-7

(道の駅もつくる新城内観光案内所)

TEL:0536-29-9393

<https://www.okuminavi.jp/>



グラフィックデザイン：kondo-maher design

発行

