

駿府葵の玉手箱

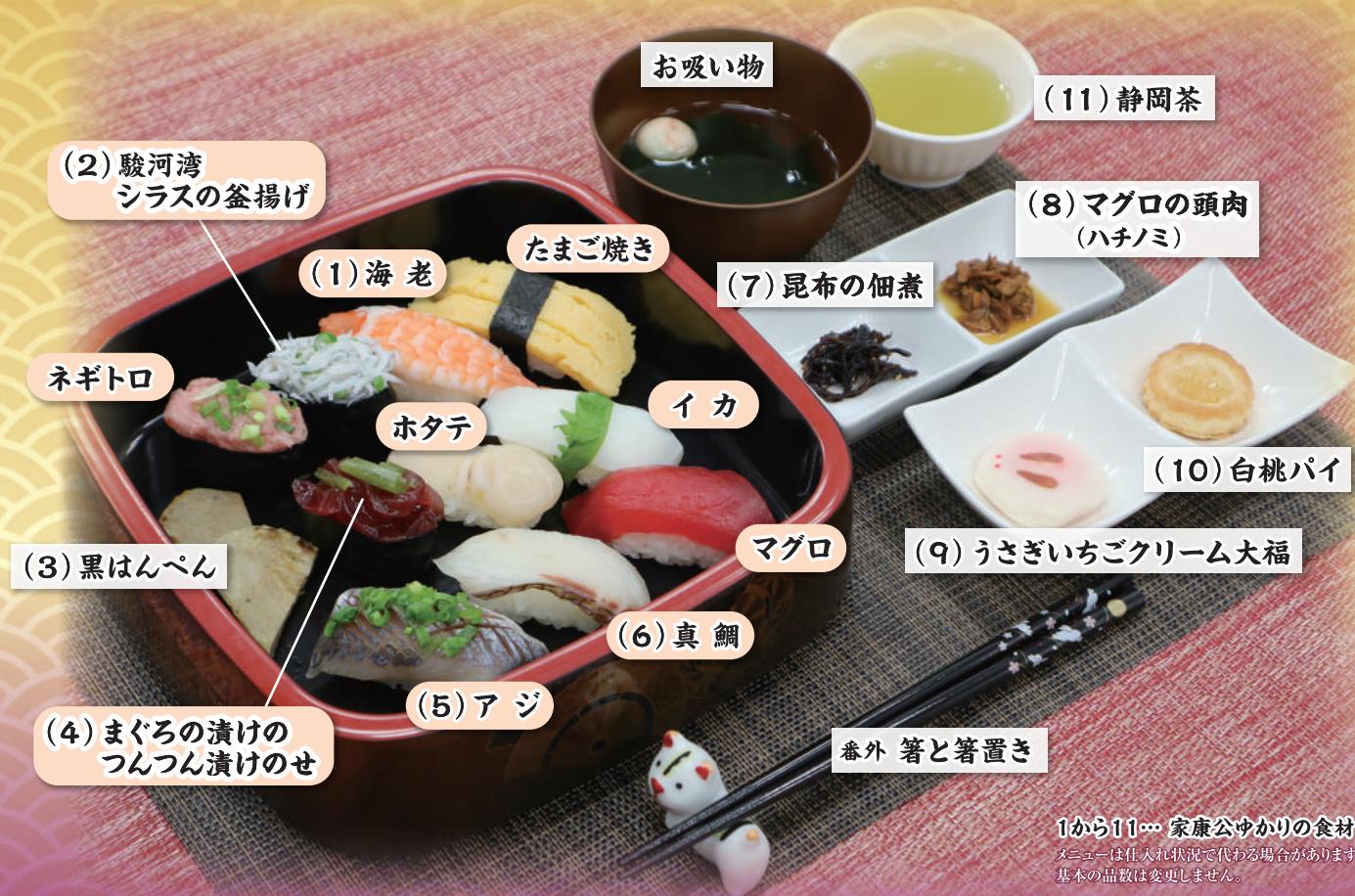
命名・アドバイス 小和田哲男

2023年大河ドラマの主人公「徳川家康公」の時代とゆかり地とエピソードを食材とした「駿府葵の玉手箱」。

料理アドバイザーは、数多くの大河ドラマの時代考証を手掛け、2023年度の大河ドラマも担当し、

戦国時代史研究の第一人者として知られている静岡大学名誉教授の小和田哲男先生。

今回は家康公の運命を変えた桶狭間にちなみ「寿司桶」でご用意させて頂きます。



1から11… 家康公ゆかりの食材
メニューは仕入れ状況で代わる場合があります。
基本の品数は変更しません。



家康公初恋の地
しづおかギフトショップ(売店)

- ・大河ドラマNHK認定商品
- ・家康公、今川公の関連商品
- ・静岡銘菓・特産品
- など数多くのお土産をご用意しております。

駿府葵の玉手箱……………1,800円(+税)

駿府葵の玉手箱 <大河ドラマ館チケット付き>
……………2,000円(+税)



静岡いいとこ浅間通り店
(お食事会場より徒歩5分)

蛇口ももジュース
……………+200円(+税)

大河ドラマ館のある
静岡浅間神社境内「参集殿」の
お食事会場(2F)をご提供いたします。

団体予約専用 (最大収容人数: 100名)



お食事場所のレイアウトの一例です

駿府葵の玉手箱 お品書き

季節や仕入れの状況により変更になる場合があります。

(1)

海老

徳川四天王でえびすくいで有名な酒井忠次にちなみました。

(2)

駿河湾シラスの釜揚げ

久能山東照宮の眼前の駿河湾産です。

(3)

静岡名物 黒はんぺん

静岡伝統のソウルフードです。白はんぺんと比べると薄く歯ごたえがあります。

(4)

静岡特産 まぐろの漬けのつんづん漬けのせ

「つんづん漬」とは、静岡県の特産品である安倍奥地域・伊豆天城地域に芽生える生わさびを特殊製法によってお醤油漬けにしたもの。マグロの漬けと共にワサビは家康公が門外不出とした静岡の逸品です。

(5)

近海 アジ

鰯は同じく古来より駿河湾で良くとれた旬の食材です。焼津ならではの逸品です。

(6)

国産 真鯛

興津鯛など駿河湾では鯛が良く獲れ、食されました。

(7)

昆布の佃煮

本能寺の変の混戦の中、大坂佃村の人たちの舟と煮物で難を逃れた家康公がその後江戸に住まわせ佃島から佃煮が有名となりました。

(8)

マグロの頭肉（ハチノミ）

マグロのハチノミとは、マグロの頭のてっぺんにある部位です。とろけるような食感があります。

(9)

静岡県産紅ほつべ使用 うさぎいちごクリーム大福（甘味一例）

『家康公とドラマゆかりの甘味』家康は駿府城の鬼門封じに桃を植えました。話題となりました。

(10) 浜松三立製菓 白桃パイ（甘味一例）

『家康公とドラマゆかりの甘味』家康は駿府城の鬼門封じに桃を植えました。

静岡茶

家康公はここ駿府のお茶を愛し常飲していたのが長寿の秘密かもしません。

番外

家康公の干支 虎の箸置きどうさぎの箸

しました。

涼な水、運動（鷹狩り）が豊富な駿河の国を生涯こよなく愛しました。健康な食材、清

「どうする家康」時代考証 小和田哲男

家康公の時代とゆかり地とエピソードを食材としました。

この時代の寿司は握りではなく「馴れすし」です。

プロフィール

1944年
1972年
現在

静岡市に生まれる
早稲田大学大学院文学研究科博士課程修了
静岡大学名誉教授、文学博士、
公益財団法人日本城郭協会理事長



◎今井一詞

受付期間：～2023年11月30日（木）

徳川家康公
（1543-1616年）

家康膳・瀬名姫膳 殿御膳

2023年大河ドラマの主人公

「徳川家康公」にちなんだ食材を現代風にアレンジした「家康膳」。

家康公の正室であり、駿河の国ゆかりの瀬名姫の足跡にちなんだ食材を9つの小さな器に丁寧に盛り付けた「瀬名姫膳」。

料理アドバイザーは、数多くの大河ドラマの時代考証を手掛け、

2023年度の大河ドラマも担当し、

戦国時代史研究の第一人者として知られている静岡大学名誉教授の小和田哲男先生。

各店舗
数量限定



家康膳 1,650円^(税込)



数量限定

各店舗
数量限定

瀬名姫膳 1,430円^(税込)



殿御膳 1,380円^(税込)

徳川家康公をお祀りする久能山東照宮へと続くロープウェイ駅
「お食事処 はなあおい」のみで限定販売致します。

家康膳・瀬名姫膳
販売店舗

玉露の里／東名高速道路牧之原SA上り店

殿御膳
販売店舗

日本平ロープウェイ駅門前の恵みたいらぎ

小和田哲男プロフィール

1944年 静岡市に生まれる
1972年 早稲田大学大学院文学研究科博士課程修了
現在 静岡大学名誉教授、文学博士、
公益財團法人日本城郭協会理事長



料理アドバイス 静岡大学名誉教授 小和田哲男
料理アドバイス 静岡大学名誉教授 小和田哲男

季節や仕入れの状況により変更になる場合があります。

瀬名姫膳お品書き

季節や仕入れの状況により変更になる場合があります。

一 茶碗蒸し

藤枝名産の椎茸は信長が家康公を接待した「安土饗應膳」にも入っていました。

二 鴨のロースト

家康公は湿地帯だった田中城周辺に度々出かけ、鴨等の水鳥を狙っていました。

三 あんこと白玉のきんなこがけ

家康公ゆかりの梅ヶ島金山にちなんだ「きな粉」をまぶしています。

四 カツオのたたき

家康公が武田軍に勝利し焼津の漁船をおさめることになりました。

五 鯛の天ぷら（令和風）

あまりの美味しさに家康公が食べ過ぎたと言われています。

六 茄子の揚げびたし

家康公が愛した言葉「富士、鷹、三茄子」にあり、縁起物です。

七 桜エビとシラス

家康公の正室瀬名姫ゆかりの用宗（漁港）にちなんでいます。

八 漬物

漢方に精通していた家康公が好んだ発酵保存食「浜納豆」入り。

九 煮物

蓮根を好んで食べたとされます。

十 十八穀米

家康公は常に健康を心がけたと言っています。

十一 自然薯

ところの飯は家康公の好物と言われています。

十二 八丁味噌の汁物

「味噌は医者いらず」とされます。生誕の地岡崎の八丁味噌を使っています。

瀬名姫膳お品書き

季節や仕入れの状況により変更になる場合があります。

一 煮物

蓮根を好んで食べたとされます。

二 桜エビとシラス

瀬名姫ゆかりの用宗（漁港）にちなんでいます。

三 鯛の天ぷら（令和風）

家康公最後の鷹狩際に食したとされます。

四 豆腐の梅ドレッシング和え

家康公のお気に入り初代紀州藩主頼宣にちなみます。

五 茶碗蒸し

藤枝名産の椎茸が入っています。

六 鴨のロースト

家康公は湿地帯だった田中城周辺に度々出かけ鴨などの水鳥を狙っていました。

七 あんこと白玉のきんなこがけ

きんなこは家康公ゆかりの安倍川餅エビソードで有名です。

八 十八穀米

家康公は常に健康を心がけたと言われています。

九 海苔ご飯

大の海苔好きだったそうです。

十 八丁味噌の汁物

「味噌は医者いらず」とされます。生誕の地岡崎の八丁味噌を使っています。

瀬名姫（築山殿）

（生誕不明～1579年）

駿府（瀬名郷）生まれ。家康公の正室。名門の今川氏の重臣で持舟城の城主関口義広の娘。

桶狭間までは駿府城下で瀬名姫と家康公は、2人の子どもに囲まれ、親子水入らずの生活を送りました。その後は戦国の世に翻弄され、息子信康とともに悲劇の最後を遂げました。

殿御膳お品書き

季節や仕入れの状況により変更になる場合があります。

一 金な粉そば

家康公ゆかりの梅ヶ島金山にちなんだ「きな粉」を蕎麦に練りこんでいます。

二 ちらし寿司（混ぜずし）

家康公が三河から駿府に伝えたものです。

三 モンブラン

今話題の「殿」の好物です。

徳川家康公

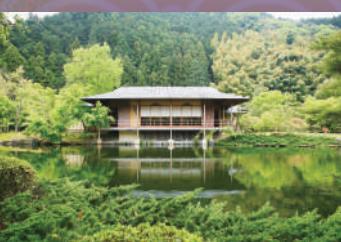
（1543～1616年）

家康公は生涯3度に渡り約25年間を駿府で過ごしました。駿府は気候温暖で海の幸、山の幸が溢れ、好きなところは家康公ゆかりの安倍川餅エビソードで有名です。

家康公は常に健康を心がけたと言われています。



玉露の里



期間限定販売～2024年3月末まで