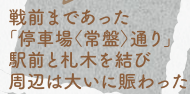


昭和のまちなかに
タイムスリップした気分であち歩き!
今も残るお店を探しながら、
まちの記憶を辿ってみよう!



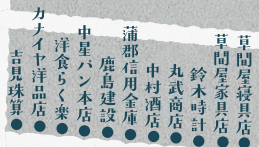
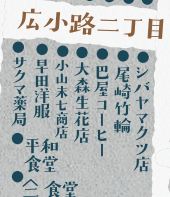
昭和40年代の豊橋東映



昭和20年代後半のヒツジ屋



昭和25年頃のヒツジ屋



昭和56年頃の
ボン千賀



参考資料／住宅明細地図豊橋市〈昭和33年〉
写真提供／豊橋市広報広聴課、豊橋市図書館、ヒッツ屋
協力／まちなかの商店街のみなさま

魅力満店!
まち歩き
MAP

“老舗&レトロ可愛い”
を巡る編

老舗と新しいお店が共存する、懐かしくて
新しい豊橋の「まちなか」を満喫しよう!

まちなか最新
TOPICS

エリア初上陸から話題のお店まで、
豊橋駅前の旬な情報をチェックしよう。

ACE BAR内にPOPUPとして展開中のACE CAFE。じっくりと茹で上げ黒糖シロップをしみこませた生タピオカは、ほんのり甘くモチモチ感が格別。アッサム茶葉100%使用の濃厚なミルクティー等こだわりのドリンクとの相性も抜群です。贅沢な味わいは本物志向の大人もぎっと大満足。

ACE CAFE
☎0532-57-5020
広小路2-3
(ACE BAR1F)
12:00~18:00
不定休



タピオカドリンク各種 500円～
学生証提示で100円OFFに!

名古屋などで既に大人気の生クリーム専門店が満を持して豊橋にオープン。濃厚なのに後味すっきり北海道根釧地区の生クリームを思う存分味わえます。またフォトジェニックな店内はSNS映えもばっちり。心ゆくまで生クリームの世界におぼれてみよう。

生クリーム専門店 Mou Mou cafe 豊橋
☎ 0532-56-0036 駅前大通1-55 ココラフロント3F
11:00～21:00(LO20:30) 年中無休

高知県産の三州生姜を使いスパイスなどを独自に調合しながら出来上がった3種類のジンジャーシロップ。#01がベーシックで、暑い時には爽やかな#03を、寒い時にはスパイシーで濃厚な#02を、と季節や気分に合わせて暮らしに楽しくシロップを取り入れてみて。



現在は#01～03の3種類を販売。ジンジャーシロップ各種1,500円(税込)

TEMASOBI GINGER ☎090-8208-7476
駅前大通り3-118 9:00~17:00 火・金・日のみ営業 temasobi.com

既に西駅で大人気のおやひ
んの2号店。地元黒毛牛の希
少部位を一切れから注文で
きるので、食べたい部位が食
べたい分だけ堪能できる
という至福のひと時が過ごせま
す。1階は立ち食いスタイル
なので、ひとりで立ち寄って
も隣の人とすぐに仲良くなれ
ちゃうかも。

立喰い焼肉 おやびん東店
☎0532-56-8550 広小路1-34-3
平日17:00～24:00(LO23:30)
土日15:00～24:00(LO23:30) 年中無休

オープン当初から行列の絶えない話題の食パン専門店。「アルカリイオン水」を仕込み水に使うことで、風味豊かな味わいに加え、独特のしっとり感と繊細な

くちどけを生み出している。予約無しでも店頭での購入は可能だが、確実に購入したい方は予約がベター。

まずは何も付け
生のまま食パン
を味わってみて
1本(2斤)
800円(税別)

銀座 に志かわ 豊橋店 ☎0532-26-2424
松葉町2-17-3 星野ビル1F 10:00~18:00(売切れ次第終了)
不定休 ginza-nishikawa.co.jp

