



東三河 だいすキッチンカーズ

東三河のおいしいをぎゅっとのせた
キッチンカーをご紹介します!!
ぜひ、推しのキッチンカーを
見つけてみてください!!



お問合せ先

東三河だいすキッチンカーズ事務局【ヒカリ・レンタル(株)】

✉ e-3kawa@daisukitchencars.com ☎ 0532-46-1823

主催

東三河県庁(愛知県東三河総局産業労働課)



東三河 だいすキッチンカーズ



スープカレー あお空キッチン

店舗詳細
はこちら



2/3日分の野菜が食べられるスープカレー **1000円**
 地元野菜を中心とした食材を使用した、魚介出汁香るスープカレー、豊橋生まれの奇跡のお米【女神のほほえみ】を使用。

提供メニュー

使用している東三河食材

女神のほほえみ、キャベツ、ブロッコリー、なす、白ナス、ピーマン 等

ホテルアークリッシュ豊橋 Chinese Dining 謝謝駅前店

店舗詳細
はこちら



四川担担麵 **700円**
 田原産の豚肉と、岡崎「まるや八丁味噌」で丁寧に仕上げた自家製肉味噌をたっぷり使用。胡麻の濃厚な旨味と、四川唐辛子の鋭い辛さが絶妙に絡み合い、自家製辣油の芳ばしい香りが一層食欲をそそる一杯。旨味と辛味が織りなす、こだわりの担担麵をご堪能ください。

提供メニュー

使用している東三河食材

田原産豚肉

ヤマサちくわ

店舗詳細
はこちら



竹輪うずらフライ **400円**
 令和7年度文化庁「100年フード」に認定された『豊橋ちくわ』で、生産量日本一の豊橋産『うずらの卵』を巻いてフライにしました。揚げたてサクサク、ちくわとうずらのブリッとした食感が人気の商品です。

提供メニュー

使用している東三河食材

豊橋ちくわ、うずら卵

関谷醸造(株) ほうらいせんキッチンカー

店舗詳細
はこちら



源氏和牛肉まん **450円**
 関谷醸造の酒粕を餌に食べ育った黒毛和牛の旨味が自慢。「源氏和牛」は新城市源氏地区産のA4ランク以上の黒毛和牛ブランドで、赤身の旨味が濃厚で脂肪の融点が低いことが特徴、噛むほどに奥深い味わいです。

提供メニュー

使用している東三河食材

源氏和牛

OMUSUBIころりん

店舗詳細
はこちら



渥美プレミアムラスサーモン **500円**
 日本で初サーモンの養殖に成功した渥美プレミアムラスサーモンの身をさばいてグリルで焼いてほぐしたふわふわ食感の一品です。

提供メニュー

使用している東三河食材

サーモン

きゃらっと ICHI

店舗詳細
はこちら



てばさち 甘辛醤油味 **7本1000円**
 奥三河の大自然で育った若鶏を使用。サイズが大きめで食べ応えがありジューシーな甘辛醤油ダレのてばさちは子どもに大人気！やめられない止まらない！

提供メニュー

使用している東三河食材

奥三河どり



東三河 だいすキッチンカーズ



ルッジネ Ruggine

店舗詳細
はこちら



マリナーラ..... 1100円
本格ナポリスタイル!! 食材や小麦粉を厳選して、生地作りの工程や製法を日々追求しております。
是非、焼きたてのピッツァをご堪能ください。

提供メニュー

使用している東三河食材

フレッシュトマト

ジェラートサンタ

店舗詳細
はこちら



うずらジェラート..... 450円
うずらの卵をふんだんに使用したジェラート。濃厚でコクがありつつ、やさしい卵の味がしっかり感じられるジェラートです!

提供メニュー

使用している東三河食材

うずらの卵

KITCHEN YAYOI

店舗詳細
はこちら



焼肉丼..... 800円
網で焼き上げるのでとっても香ばしいです! 自家製ダレ使用。

提供メニュー

使用している東三河食材

みかわポーク(田原産)

アイリーキッチン iriekitchen COCORO

店舗詳細
はこちら



田原牛ステーキ丼..... 1000円
田原牛を低温調理し旨みを凝縮し、鉄板で香ばしく焼いて自家製オニオンソースをかけて出来立てを提供しております!

提供メニュー

使用している東三河食材

田原牛

くろねこKitchen

店舗詳細
はこちら



ワンコイン タコス..... 500円
焼き立てだから味わえるジューシータコス。豊橋産野菜たっぷり美味しいヘルシー。

提供メニュー

使用している東三河食材

パクチー、レタス

Happy Holiday

店舗詳細
はこちら



どうまいクレープ..... 450円~
「どうまい牛乳」と渥美半島の産みたて卵を使ってガス火でふっくら焼きあげた生地に、東三河で採れた美味しいイチゴをトッピングしました。

提供メニュー

使用している東三河食材

どうまい牛乳(田原産)、卵、いちご、ブルーベリー、メロン



東三河 だいすキッチンカーズ



サーフラップス

店舗詳細
はこちら



提供メニュー
ハワイアンかき氷ソーめん 800円
★サーフラップス夏のイチオシ★かき氷×そうめんの新感覚コラボ！めつゆ&薬味にお花を添えて見た目も涼しげ♪映えてウマイ“ひんやり映え麺”登場！！

使用している東三河食材 しそ、デンファレ(エディブルフラワー)

bibico

店舗詳細
はこちら



提供メニュー
クリスピーフィンガーチキン 700円
東三河錦爽鶏を使用した外はザックザク、中はジューシーなクリスピーチキンです。
一番人気は自家製の甘辛なヤンニョム味、その他ハニーマスタード、ソルト、ブラックペッパーとご用意しております。

使用している東三河食材 錦爽どりの胸肉

アウトドアベース Bedge

店舗詳細
はこちら



プルコギサンド 700円
こんがり焼いた食パンに、甘辛ダレと絡めた牛肉を挟み、キャロットラペととよかわ大葉でさっぱりといただけます。

使用している東三河食材 とよかわ大葉

nicotto

店舗詳細
はこちら



提供メニュー
幻のお米ミネアサヒおむすび 300円
幻のお米ミネアサヒを使用しております。
自家製の柚子胡椒などを使用し手作りの具材、海苔、塩にもこだわり一つ一つ愛情こめて握っております。

使用している東三河食材 ミネアサヒ

しあわせくれーぷ

店舗詳細
はこちら



提供メニュー
東三河産いちごクリームクレープ 650円
香りが良くとてもみずみずしい東三河産のいちごを使用しています。ホイップクリームとしっかりともちり生地との相性抜群！トッピングで好きなソースをかけるのもおすすめです！ぜひ食べてみてください。

使用している東三河食材 いちご

あぶり居酒屋うのっち

店舗詳細
はこちら



提供メニュー
ふわとろ玉子のオムソバ 800円
新城の養鶏場の卵をふんだんに使い野菜も地元の野菜を使用しています。出汁が効いた美味しい焼きそばの上に旨味たっぷりの天カスとふわとろな玉子がたまらなく美味しいです！

使用している東三河食材 キャベツ、卵



東三河 だいすキッチンカーズ



よなき家安城

店舗詳細
はこちら



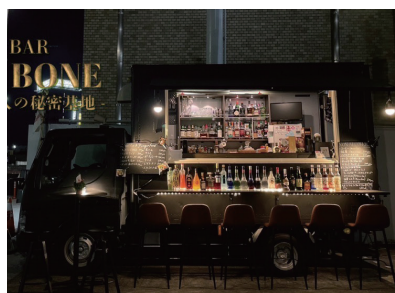
うずらまぜそば 1300円
当店の唐揚げまぜそばにうずら卵をトッピング。千切りキャベツのシャキシャキ感もアクセントに。塩味と坦々味を用意しております。

提供メニュー

使用している東三河食材 豊橋産うずら卵、田原産キャベツ

BACKBONE

店舗詳細
はこちら



フルーツカクテル(ノンアルコール可) .. 700円
豊富な種類のボトルが並び酒棚をバックに、カウンターのある本格的なバックバーをキッチンカースタイルにて、再現しました。アルコールの方はもちろん、ノンアルコールの方やお子様にも楽しんでいただけるよう、barならではのカラフルなドリンクをお店のクオリティでご用意しております。普段お酒をよく飲まれる方が、出先で気軽にお店のクオリティで楽しめる側面と、普段あまりbarなどをご利用しない方が、少しだけ、barの雰囲気に触れられる側面が強みかと思います。

提供メニュー

使用している東三河食材 東三河産のフルーツ各種

おにぎり転

店舗詳細
はこちら



おにぎり 250~300円
三河産「女神のほほえみ」プレミアムを使ったまんまるおにぎりです。具材も出来るだけ地産地消にこだわってます。注文を受けてから、ひとつひとつにぎる、炊き立て出来立てをお召し上がりください。

提供メニュー

使用している東三河食材 米(女神のほほえみ)

カラデニズ

店舗詳細
はこちら



ケバブサンド 1000円
東三河の新鮮なキャベツを使用した、本場トルコ人が作る、本格のこだわりケバブ。

提供メニュー

使用している東三河食材 田原産キャベツ

cafetruck Delish

店舗詳細
はこちら



豊川産大葉とモチ明太マヨのクレープ .. 650円
豊川産の香り高い大葉をたっぷり使用。もちもちのお餅に明太子の旨みと程よい辛さが絶妙に絡み合い、和の風味が口いっぱいに広がる贅沢なクレープです。大葉の爽やかさが後味をさっぱりと引き立てます。

提供メニュー

使用している東三河食材 大葉

AMBER'S アンバーズ

店舗詳細
はこちら



田原ポークドッグ 600円
ソフトなフランスパンに、田原ポークソーセージと当店オリジナルソースを使用。全てのバランスがマッチしお子様にも大人気の定番商品です。添加物の使用を最低限におさえ、防腐剤や増量剤などは一切使用していない田原ポークソーセージを是非味わってみてください!!

提供メニュー

使用している東三河食材 田原ポーク



東三河 だいすキッチンカーズ



ハピニコキッチン

店舗詳細
はこちら



米粉たこ焼き **650円**
豊橋産の減農薬で育てた米粉を使用したたこ焼きです。米粉ならではのさっぱりヘルシーふわとろ食感で何個でも食べれちゃう！
当店ならではの『米粉たこ焼き』をぜひ一度食べてみて！

提供メニュー

使用している東三河食材

米粉(豊橋産)、卵(田原産)、
アオサノリ(三河湾産)

ROLLS ROYCE SILVER RACE

ロールス ロイス シルバー レイス

店舗詳細
はこちら



大葉モヒート **700円**
大葉の香りとライムのキリッとした酸味がマッチしたすがすがしい味わい。

提供メニュー

使用している東三河食材

大葉

エコロクル ecolocle

店舗詳細
はこちら



はちみつレモネード **500円**
国産はちみつとオーガニックレモンを使用した、甘酸っぱいさわやかレモネード。

提供メニュー

使用している東三河食材

豊川にある自社で生産している
KAYAMAはちみつ



東三河の
おいしい食材を
楽しんでね！

キッチンカーを
呼びたい方
はこちら



公式
Instagram
はこちら



その他
登録店舗情報
はこちら

