

しずおか 味な店

地産地消



とろろ定食「丸子」1300円

慶長元年創業

元祖 丁子屋



十三代店主 柴山 馨氏

【メニュー】とろろ定食1300円～、揚げとろ850円、焼きとろ740円。宿場丼980円（平日お昼のみ）。

【営業時間】11時～19時。木曜定休（月末のみ水曜・木曜連休）。

【施設】座敷席250名、駐車場80台。

【所在地】静岡市駿河区丸子7-10-10

TEL 054-258-1066

<http://www.chojiya.info/>

元祖 丁子屋

江戸時代から積み重ねてきた素朴で温かなおもてなし

丸子宿は、東海道で日本橋から21番目の宿場。丁子屋は慶長元年（1596）、丁子屋平吉が創業。自然薯が獲れる時期に旅人にとろろ汁をふるまいました。

関ヶ原の役に勝利した徳川家康公は1601年正月、改めて東海道の宿場を設置。大名の参勤交代制が確立すると宿場は一段と整備され、元禄年間には庶民が旅に出かけるようになりました。

「梅わかな丸子の宿のとろろ汁」は1691年、松尾芭蕉が詠んだ句。とろろ汁は丸子宿の名物と認められました。

1802年、駿府出身の作家・十返舎一九は「東海道中膝栗毛」を出版。丸子宿では、茶屋の夫婦げんかで、弥次さん喜多さんがとろろ汁を食へ損なう場面を書きました。

1834年、浮世絵師の安藤広重は「東海道五十三次 保永堂版」丸子宿で、庭先に梅が咲く茶屋で、二人の旅人がとろろ汁を味わう姿を描きました。

丸子宿には、とろろ汁をめぐる庶民文化が形成されました。

丁子屋では、江戸時代の味と雰囲気を感じていただくとうと、大鏝の旧家・近藤家のわらびき屋根の古民家を移築。

土づくりからこだわって栽培した滋味豊かな自然薯に、自家製の優しい味わいの白味噌と自家削りした香り立つ鰹節で作った味噌汁、玉子を合わせて、味わい深いとろろ汁を作ります。

そして、昔の家に帰ってきたような懐かしくて温かみのある雰囲気、お客様をおもてなししています。