



コンサートホール
能楽堂

西町

非日常の空間 芸術を楽しむ

- 所在地 西町1丁目200番地 参合館内
☎35・8200
- 開館時間 午前9時～午後9時30分（窓口は午後9時まで） ※公演スケジュールや貸館利用などはホームページをご確認ください
- 休館日 月曜日（祝日を除く）、12月28日～1月3日
- 駐車場 参合館駐車場112台ほか周辺の有料駐車場をご利用ください（3時間無料サービスの認証有り）
- アクセス 名鉄豊田市駅から徒歩1分、東名高速「豊田IC」から15分



今回紹介するのは、コンサートホール・能楽堂です。コンサートホールは、木と石で造られた温かみのある音楽専用ホールです。正面にある大きなパイプオルガンは約9年もの長い時間をかけて製作されたもので、パイプは全3,922本。一番小さいものが数センチ、大きいものは約10センチあります。細部まで施された木製の装飾と繊細な音色を、目と耳の両方で楽しむことができます。

そして階下にあるのが、桃山時代の能舞台をイメージして造られた能楽堂です。その時代屋外にあった舞台をできる限り再現するため、川の流れを表した模様入り石畳の玄関、空間一杯に広がる切妻造りの屋根と総桧張りの舞台など、ビルの8階であることを忘れてしまうような工夫が散りばめられています。

コンサートホール・能楽堂では、本格的な演目だけでなく、ワンコインで楽しめるコンサートや子ども向けイベントなども開催します。詳細は暮らしのひろば15分をご覧ください。



映像はこちら ホームページ



パイプオルガンの鍵盤
手鍵盤の左右のストップと呼ばれるつまみを引いて、音を出すパイプを選びます。



(上) コンサートホール客席
1階が810席、2階バルコニーが194席。
(下) 能楽堂待合ロビーの陶壁



能楽堂の玄関
入場口付近に模様入り石畳があります。

【お知らせ】 令和7年4月1日(火)～令和8年6月1日(月)は、空調や照明の改修工事のため、コンサートホール・能楽堂は休館します。



今月のおすすめMENU

ゆたか牛のローストビーフ

地産地食応援店「炙り居酒屋うのっち」の宇野さんに
とよたのゆたか牛を使った料理のレシピを教わりました。

今月の旬食材
ゆたか牛

豊田市初のブランド黒毛和牛「ゆたか牛」。脂に甘みがあり、柔らかく、赤身の旨みが濃いのが特徴です。



Instagram
【とよた農産物ブランドくん】
豊田市の農産物情報を発信中！



POINT!

電子レンジの種類によって加熱時間が多少異なります。指で触ってみて耳たぶより少し硬いくらいがベストです。食べるときは、ゆたか牛の甘い脂にわさびを合わせるのがおすすめです。

材料(2~3人分)

ゆたか牛(お好みの部位) …… 200g
※大きすぎると扱いづらいため、400gまでにする

塩、コショウ、
おろしニンニク …………… 適量

作り方

- 1 肉に塩、コショウ、おろしニンニクをまんべんなく揉み込んでラップに包み、10分程度馴染ませる。
- 2 電子レンジ600Wで1分加熱、ひっくり返してさらに1分加熱する。
※肉の大きさによって加熱時間を調節する。(目安は100g約1分)
(例)300gの場合：2分加熱、ひっくり返してさらに1分加熱
- 3 粗熱を取って、食べやすい大きさに切って皿に盛り付けたら完成♪

今月のシェフ

炙り居酒屋
うのっち

うの よしあつ
宇野 喜厚 さん



平山町5-3
☎41・8033
定休日/木曜日、その他不定休
営業時間/午後6時~11時(L.O午後10時)

