

でらうみゃあ亭 愛知

グルメ & お土産BOOK

食の王国「あいち」を食べつくす。



アイちゃん トモくん



(社) 愛知県観光協会

<http://www.aichi-kanko.jp>

おいしい愛知、いただきます。

日本のほぼ真ん中にある愛知県。豊かな自然に育まれ、古来より農・商・工業がほどよいバランスで発展してきました。

また「武将のふるさと」として、「モノづくり王国」として栄えてきたその風土は独特の食文化を育んできました。

豆味噌、山幸、海幸、名産品……。いいもん、うまいもん、超特盛り！ 食の王国「でらうみゃあ亭 愛知」。

のれんをくぐって、さあ「いただきます」。

おしながき

一、味噌づくし ～愛知の豆味噌料理～

味噌煮込み、味噌かつ、みそどて、菜めし田楽、五平餅

34頁

二、山の物 ～愛知の山幸料理～

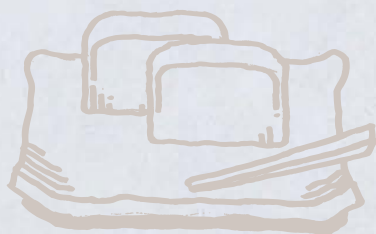
しし鍋、松茸料理、竹膳料理、しいたけバーベキュー、
地ばち料理、きじ鍋、山菜料理、山菜民芸料理、二汁三菜

5.6頁

三、川の物 ～愛知の川魚料理～

鮎の魚田、いな鰻頭、アマゴ料理、鱒料理、
鯉料理、鮎料理、うなぎ料理、川魚郷土料理

7.8頁



でらうみゃあ亭





四、海の物

～愛知の海幸料理～

活魚料理、たこ・ふぐ料理、鯛料理、ハゼ料理、金じやこ、大あさり

9.10頁

五、御飯物

～愛知のご飯物料理～

ひつまぶし、モロコシの押し寿司、五目めし、アメ茶漬け、稲荷ずし

11.12頁

ちよつと箸休め

全国に発信「なごやめし」人気の秘密を探る

13.14頁

愛知の食文化を見て、ふれて、楽しむ！

モノづくり愛知「食」の産業観光ガイド

17.18頁

愛知お土産本舗

19～25頁

◆名物料理の食べられるお店

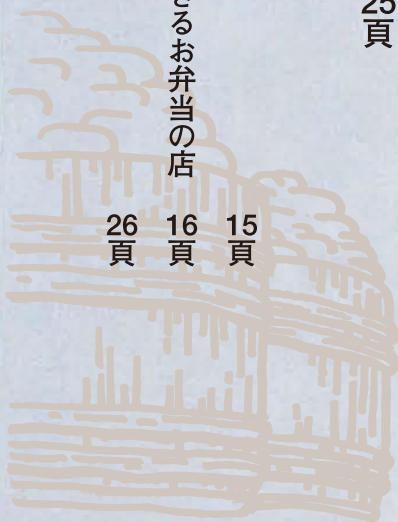
15頁

◆団体様で食べられるお店、団体様に「用意できるお弁当の店

16頁

◆レストラン・料理自慢の宿泊施設

26頁



でらうみあ亭
愛知
グルメ&お土産BOOK



味噌煮込み(名古屋市)

塩を使わないで練り上げた生うどんを豆味噌で煮込んだもの。めんはコシが強く固め。具はカシワや玉子、というのが基本形。その昔食べられていた、味噌汁の中にすいとんやうどんを入れた“ごった煮”を元に考案されたと言われている。



一、味噌づくし

愛知の豆味噌料理

伝統を食す。

愛知の食文化を語る上で欠かせないのが味噌を使った料理。

愛知の味噌は、熟成期間が長く、うま味が濃厚な「豆味噌」が主流となり、他の味噌やタシと合わせた「赤だし」が多く使われている。

「赤だし」はコクと風味があり、どんな料理にも重宝されてきた。

その変わらない伝統の味が、愛知人の独創的な発想と相まって、

愛知にしかない独特で多彩な食文化を次々に生みだしているのだろう。



大阪城天守閣 蔵

徳川家康(1542~1616)
1542年、三河岡崎城で誕生。
1575年に長篠・設楽原の戦いで武田勝頼に圧勝し、1584年の小牧・長久手の戦いで秀吉軍を破る。1600年、関ヶ原の合戦で勝利を収め、3年後に征夷大将軍に就任し江戸幕府を開く。



高台寺 蔵

豊臣秀吉(1536~1598)
1536年、尾張中村に生れる。
1554年に信長の小者となり、その後は着々と出世。1582年に毛利氏と講和を結び明智光秀を破り、1585年には関白に就任。1590年に小田原の北条氏を討って天下統一を果たす。



神戸市立博物館 蔵

織田信長(1534~1582)
1534年、織田信秀の三男として尾張那古野城で生誕したと伝えられている。18歳で家督を継ぎ、今川義元を桶狭間の合戦で破り、長篠・設楽原の戦いで武田勝頼を破るが、明智光秀の奇襲を受け、本能寺に死す。

尾張国の織田信長と豊臣秀吉、三河国の徳川家康。愛知が生んだ戦国時代の「三英傑」である。戦国時代から江戸期にかけて、三英傑以外にも愛知からは多くの武将が輩出されている。そしてこの武将たちの天下取りを影で支えたのが豆味噌であつた…。栄養価の高い豆味噌は戦のための兵糧食として重宝され、織田信長は葱に味噌をつけたものを好んで食べ、徳川家康は丸めて焼いた焼き味噌を必ず合戦の時の常備食に用いたと伝えられている。

戦国武将を支えつづけた
豆味噌のパワー。

SIDE
STORY
OF
AICHI
GOURMET
愛知グルメ物語

味噌かつ(名古屋市)

名古屋の名物料理の雄とも言える「味噌かつ」。こってりとした赤味噌ベースの独特のタレをたっぷりかけたトンカツはまさに庶民の味。戦後、冷えた串かつを“みそどて”の鍋に浸したのが始まりとされている。ご飯との相性はバッチリ。



みそどて(名古屋市)



大きな鉄鍋を使い、非常に濃い豆味噌の汁に肉をグツグツと煮込む。名古屋市内の居酒屋の定番人気メニュー。串にしたものや皿盛りなどがある。

菜めし田楽(豊橋市・犬山市・岡崎市)

愛知の質の良い大豆を使用した豆腐と豆味噌をカップリングさせたこの地方ならではの豆腐田楽。豆腐に竹串を刺して味噌を塗って焼く料理で、これに“菜めし”が付いてくる。菜めしは大根の葉を塩ゆでにして、こまかく刻み、軽く炒めて、ご飯にまぜたもの。



五平餅(三河)

杉の木の串に、炊き上げの白米を楕円形にして、醤油ベースの赤味噌をつけ、炉火であぶる。店ごとにクルミ、ゴマなどで風味をつける素朴なふるさとの味。



※掲載の写真はイメージです。実際の提供料理とは異なる場合があります。ご了承ください。

豆味噌料理の食べられるお店

※下記にご紹介のお店以外にも愛知県内には多数の名店がございます。※P15も参照ください。

◆気晴亭(みそかつ)

名古屋市中区千代田5-21-6
☎052-251-4741
(営) 11時30分～22時(無休)
主な料理/味噌コースみそカツ定食(1,470円)
www.kiharutei.com/

◆きく宗(菜めし田楽)

豊橋市新本町40
☎0532-52-5473
(営) 11時～20時(水曜休)
主な料理/菜めし田楽(1,700円)
www3.ocn.ne.jp/~kikusou/

◆矢場とん(みそかつ)

名古屋市中区大須3-6-18
☎052-252-8810
(営) 11時～21時(月曜休)
主な料理/わらじとんかつ(1,260円)
www.yabaton.com/

◆松野屋(菜めし田楽)

犬山市犬山北首塚28大山高校西
☎0568-61-2417
(営) 11時～19時(木曜休)
主な料理/でんがく・菜めし定食(1,000円)
www.inuyama.gr.jp

◆八千代本店(菜めし田楽)

岡崎市康生町561-1(岡崎公園内)
☎0564-22-0267
(営) 12時～18時30分(火曜休)
主な料理/菜めし田楽定食(1,300円)

◆久良三(味噌煮込みうどん)

名古屋市中区錦3-14-29
☎052-971-2387
(営) 11時～14時(平日)・17時～20時45分(土曜)(日祝、第2・4土曜休)
主な料理/特製味噌煮込み(1,700円)
www.arkworld.co.jp/kurazo/

◆かさすぎ(五平餅)

新城市門谷字下浦45
☎0536-35-0955
(営) 9時～16時(無休)
主な料理/五平もち(250円)
www.sala.or.jp/~komatuya/

◆山ははこ(五平餅)

豊田市中川町水汲216
☎090-5858-7788
(営) 11時～17時(月～木曜休)
主な料理/年中4種+季節4種の五平餅(180円～)

◆山本屋総本家(味噌煮込みうどん)

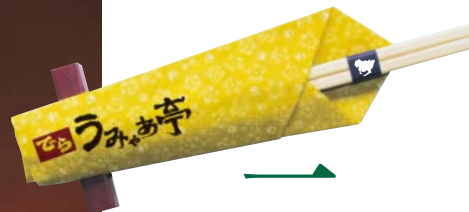
名古屋市中区栄3-12-19
☎052-241-5617
(営) 11時～22時(無休)
主な料理/親子煮込みうどん(1,344円)
www.yamamotoya.co.jp/

◆三州足助屋敷(五平餅)

豊田市足助町飯盛36
☎0565-62-1188
(営) 9時～17時(木曜、6月の第三水曜、年末年始休)
主な料理/五平もち(300円)
www.asuke.aitai.ne.jp/~yashiki/

しし鍋(三河)

山の里の郷土料理である「しし鍋」。「ぼたん鍋」とも呼ばれ11月～3月頃の寒い時期が食べ頃。猪の肉を山菜や季節の野菜と一緒に味噌やしょう油でグツグツと煮込む。野菜や山菜、味噌の風味が猪のクセをほどよく消してくれるので食べやすい味となっている。



二、山の物

愛知の山幸料理

四季を食す。

日本のほぼ真ん中。山間部、丘陵地帯から海拔0m地帯まで広がる立地条件。この愛知には豊かな四季がある。変化にとんだ気候風土がある。その変化にとんだ季節の移り変わり地形そして豊富な水資源が山の恵みを育んで、季節の香りと彩りを食卓に運んでくれる。その土地ごとに趣向を凝らした素朴な山のご馳走。器に盛り込まれた地の幸を、賞味あれ。

①蒲郡オレンジパーク(蒲郡市)

■イチゴ/1月～5月、メロン/6月～9月、ぶどう/6月～9月、みかん/10月～12月
蒲郡市清田町小栗見1-93
☎0533-68-2321
(交) JR東海道本線・名鉄蒲郡線「蒲郡駅」から車で25分
<http://www.orepa.jp/>



メロン狩り(イメージ)

②駒立観光農園(岡崎市)

■ぶどう/7月20日～10月10日頃
岡崎市駒立町字カワテ56-57
☎0564-45-5151
(交) 名鉄名古屋本線「東岡崎駅」から名鉄バス駒立下車すぐ
<http://www.nande.com/coma-grape>

④ニュー渥美観光(田原市)

■メロン/5月～10月、イチゴ/1～5月
田原市保美町段土165
☎0531-32-0636
(交) 豊橋鉄道バス「大番場」から徒歩5分

③シーサイドファーム伊良湖(田原市)

■メロン/4月下旬～10月下旬、イチゴ/1月5日～4月下旬
田原市和地町下大道155
☎0531-38-0031
(交) 豊橋鉄道三河田原駅からバス50分
<http://www4.ocn.ne.jp/~ssfirago/s-f-irago.htm>

⑤マルカ農園観光部(田原市)

■メロン/4月下旬～10月下旬、イチゴ/1月～5月
田原市池尻町字下り瀬古57
☎0531-45-3167
(交) 国道42号線高松一色交差点から車10分

フルーツ狩りを
楽しもう!

SIDE
STORY
OF
AICHI
GOURMET
愛知グルメ物語

変化にとんだ気候や立地、豊富な水資源という環境から、愛知は古くから農産物づくりが盛んである。またフルーツの栽培も盛んでブドウ、メロン、イチゴ、ミカンなど、観光農園も多く、フルーツ狩りも愛知の見どころのひとつ。

KOKONOE
since 1772

造らず育てる...
自然熟成の本みりん。



九重味淋株式会社
愛知県碧南市浜寺町2丁目11番地
〒447-8603 ☎(0566)41-0708
ホームページアドレス
<http://www.kokonoe.co.jp/>

竹膳料理(岡崎市)



刺身、天ぷら、田舎、煮物、酢の物などの料理はもちろん膳や器まですべてが竹づくし。中でも竹の子のお刺身は絶品。

しいたけバーベキュー(豊田市)



夏から秋にかけて採れる下山村産のしいたけを塩で焼いて食べる。シンブルであるがそれだけに、しいたけ本来の風味を堪能できる。

山菜料理(三河)



山の味覚である山菜を、和え物や大ぶら、おひたしなど多彩な料理で賞味でき、その彩りと味わいにより、目と舌で季節を感じる事ができる。美容と健康にも欠くことのできない料理。

山菜民芸料理(新城市)



豊富な自然に囲まれた風来寺山ならではの、山の幸をふんだんに盛り込んだ精進料理。

一汁三菜(豊川市)

江戸時代のスペシャルメニューだった「一汁三菜」を再現した郷土料理。胃にやさしく、とてもヘルシーで、朝食に出てくるとうれしい。

松茸料理(三河)



三河の山間部では天然の松茸を採ることができ、土瓶蒸しやお吸い物、まぜご飯など、天然の松茸ならではの風味と香りを楽しめる。お値段は時価というのが多い。

地ばち料理(三河)



ハチの子であるへボを使った郷土色豊かな料理。たきこみご飯しようにゆ漬け、つくだ煮などにして食べることができ。

きじ鍋(三河)



これも山の幸ならではの郷土料理。雉(きじ)の肉を野菜や豆腐などとしょう油で煮込む。言わば雉のすき焼きといったところ。食へ頃は冬場。



※掲載の写真はイメージです。実際の提供料理とは異なる場合があります。ご了承ください。

※下記にご紹介のお店以外にも愛知県内には多数の名店がございます。※P15も参照ください。

山幸料理の食べられるお店

◆井筒亀(地ばち料理)

豊田市足助町田町17
☎0565-62-0018
(営)11時～20時(第1・3・5木曜休)
主な料理/へば(地ばち料理)(料金は不定)

◆真福寺(竹膳料理)

岡崎市真福寺町薬師山6
☎0564-45-4626
(営)11時～14時(不定休)
主な料理/竹膳料理コース(1,260円～3,150円)
www.shinpuji.com

◆一の谷(しし鍋・きじ鍋)

豊田市足助町一ノ谷22
☎0565-62-0508
(営)11時～19時(木曜休)
主な料理/しし鍋(3,650円～)・きじ鍋(3,650円～)

◆大橋屋(一汁三菜)

豊川市赤坂町紅里127
☎0533-87-2450
(営)無休
主な料理/宿泊すると朝食にて一汁三菜(要予約)
(1泊2食1万円～)

◆野原川観光センター(しいたけバーベキュー)

豊田市野原町石橋14-1
☎0564-86-3414
(営)10時～20時(月曜休)
主な料理/しいたけバーベキュー(2,000円～)

◆雲竜荘(山菜民芸料理)

新城市門谷字上浦45
☎05363-5-1181
(営)食事のみ11時30分～15時(無休)
主な料理/山菜民芸昼食コース(3,000円～)※要予約
www.unryuso.co.jp/

◆大松滝山荘(山菜料理)

岡崎市中金長沢東26
☎0564-83-2226
(営)11時30分～14時、17時～20時(木・第3水曜休)
主な料理/山の会席料理(山菜含む)(3,000円～)
※要予約

◆さくら亭豊龍閣(松茸料理)

豊田市水源町7-13
☎0565-28-1966
(営)11時30分～14時30分(平日のみ)、
17時～21時30分(月曜休)
主な料理/四季変わり(秋は松茸)(料金不定)

三川の物

（愛知の川魚料理）

木曾川、矢作川、豊川などいくつもの河川が流れる愛知は、その豊富な水資源を持つ環境から川魚の食文化も発展してきた。東三河の山間部では、河川に棲むアユ、アマゴ、フスを使った料理が多く、のどかな水郷地帯である尾張地方では、なます、鯉料理などが食べられる。中でもやはり鮎は格別である。香魚と呼ばれるその風味と豊潤な味わいは、まさに自然から贈られた川のご馳走である。

清流を 食す。

ぎよでん 鮎の魚田(尾張・三河)

天然の鮎に赤味噌をぬって焼きあげた独特の料理法“魚田”。他の地方でも食べることができるが、赤味噌を使用するのはこの地方のオリジナル。鮎の濃厚な味わいと油が味噌とほどよく調和して、塩焼きよりもより香ばしい風味を楽しめる。

SIDE
STORY
OF
AICHI
GOURMET
愛知グルメ物語

涼しい、楽しい、おいしい！

夏の風物詩

鮎やなガイド。

豊富な河川を持つ愛知には、その場で鮎を捕まえて料理にして食べるこができる観光やなが10ヶ所ほどある。夏の風物詩で涼しく、美味しく、愛知の川の恵みを楽しもう。

① 男川やな(岡崎市)

岡崎市淡洲町字日向23
☎0564(82)2089
(営)5月下旬～10月
(交)名鉄名古屋本線「本宿」から
名鉄バス「淡洲町」下車徒歩1分

② 寒狭川広見やな(新城市)

新城市只持字作角2627
☎0536(36)0201
(営)6月上旬～11月下旬
(交)交通 JR飯田線「本長篠」から
豊鉄バス「小島」下車、市営バス「広見」下車すぐ

③ 広瀬やな(豊田市)

豊田市西広瀬町市場203
☎0565(41)2359
(営)7月下旬～10月中旬
(交)名鉄三河線「猿投」から足助猿投
バス「広瀬停留所」下車徒歩3分



男川やな

アマゴ料理(三河)

塩焼きやフライ、甘露煮なども美味しいが刺身のお造りも絶品。調理により川魚特有の臭みも抑えてあり、コクがあるがあっさりとした風味が楽しめる。

鮎料理(尾張・三河)



川魚の王様と呼ばれる鮎。食べ頃は6月～10月頃までで、塩焼をはじめ、刺身、フライ、雑炊、たきこみ飯などで食べられるが、その風味を純粹に味わうなら、やはり塩焼きが一番。



いな饅頭(蟹江町)



ボラの幼魚のいなの外観に傷をつけないように骨や内臓を抜き、特製のみそと椎茸や銀杏などを入れ焼きあげる独特の料理。

鯉料理(尾張・三河)



清流の中で育つ鯉は、一年中温度が保たれた水温で身がしまり、洗い、鯉コク、お造りなどで食べられる。料理人の腕により、独特の臭みもなく、コクのある味わい。

うなぎ料理(三河・尾張)



全国にも名高い三河一色産のうなぎ。背が開いた関東風で、蒲焼きやウナ井などで食べられ、うなぎのコクが損なわれず、あっさりとした味わいが人気。

鱒料理(尾張・三河)



川魚の中でも身がひきしまつて濃厚な味わいの鱒。塩焼き、フライはもちろん、刺身にしてもいい。一番美味しく食べられる旬は春。

川魚郷土料理(尾張・三河)



河川に恵まれた愛知では、その季節により様々な川魚が食べられる。鮎、アマゴ、鱒などを塩焼き、フライ、刺身などにするのが美味しい。



※掲載の写真はイメージです。実際の提供料理とは異なる場合があります。ご了承ください。

川魚料理の食べられるお店

※下記にご紹介のお店以外にも愛知県内には多数の名店がございます。※P15も参照ください。

◆いなまん(いな饅頭)

蟹江町大字蟹江本町川西53
☎0567-95-2715
(営) 11時30分～14時、17時30分～21時(月曜休)
いな饅頭会席料理(3,000円～)※要予約

◆犬山温泉迎帆楼(鮎の赤煮(鮎の魚田))

犬山市大字犬山字北古券41-6
☎0568-61-2205
(営) 昼食は11時30分～14時30分(無休)
主な料理/鮎の赤煮(鮎の魚田) ※時期により料金変動※要予約
www.geihanro.co.jp/

◆レストラン紅葉(鱒料理)

豊田市明川町大平5-1
☎0565-67-2203
(営) 9時～20時(不定休)
主な料理/鱒フライ定食(950円～)

◆丸河(いな饅頭)

蟹江町城二丁目100
☎0567-95-1001
(営) 11時～21時(不定休)
主な料理/いな饅頭が付いた郷土料理(3,000円～)※要予約

◆青柳亭(鯉料理)

豊田市稲武町字小井沢45
☎0536-82-2240
(営) 無休
主な料理/会席料理(鯉の甘露煮含む)(1泊2食8,400円～)

◆中乃屋(アマゴ料理)

豊田市野上町榎木平11-2
☎0536-82-2913
(営) 10時～19時(無休)
主な料理/アマゴ料理(300円～)

◆湯元館(いな饅頭)

蟹江町学戸6-300
☎0567-95-3454
(営) 11時～22時(不定休)
主な料理/いな饅頭が付いた郷土料理(6,000円～)※要予約

◆神越溪谷観光センター(鱒料理)

豊田市御内町天狗山2-32
☎0565-62-2150
(営) 7時～18時(木曜休)
主な料理/ます定食(1,500円)

◆のぼりや(うなぎ料理)

豊橋市松葉町3-97
☎0532-52-3534
(営) 11時30分～20時(月曜休)
主な料理/うなぎ井上(2,000円)

四、海の物

（愛知の海幸料理）

三河湾、伊勢湾の豊富な魚介類の食材に恵まれた愛知県は海幸の宝庫。
このエリアでは水揚げされた魚介類を新鮮なまままで食べられる飲食店や宿泊施設が点在しており、その素材や調理法も多彩。時に繊細に、時に豪快に、新鮮な魚介類が食膳を彩る。
太平洋の海原が育んだ、絶品の素材が多彩な食を楽しませてくれる。

潮騒を食す。

活魚料理（三河湾）

三河湾、伊勢湾でとれた新鮮な魚介類をお造り、焼物、揚げ物、炖物など多彩な料理で食べることができます。鮮魚をはじめ、海老、貝類などが豪快に、繊細に膳に盛り、目で見ていただけで食欲がわいてくる。特に舟盛りの活造りは絶品で、シコシコとした食感は活魚ならではの。

① 味のヤマスイ（鮮魚）

形原漁港内にある魚市場。
美味しさ・新鮮さ・安さがモットー。
蒲郡市形原町港町88
☎0533-57-1155
（営）8時～16時（無休）
<http://www.yamasui.net/>

④ 魚や長栄（鮮魚）

店オリジナルの「釜あげしらす」・「ちりめんじゃこ」は定評がある。
田原市赤羽根町四貫目95
☎0531-45-2429
（営）8時～18時（無休）
www.atsumi.com/choei/index.htm

② 一色さかな広場（鮮魚）

一色漁港で水揚げされる鮮度の高い魚介類と塩干物の販売。
一色町大字小敷字船江東176
☎0563-72-3700
（営）9時～17時（水曜・日・祝日の場合は翌日休日、1/1～3）
www.katch.ne.jp/ishikisakana

⑤ 鯛祭り広場（海老せんべい）

南知多名産「えびせんべい」の製造直販店。約60種類のえびせんべいの試食が出来る。
南知多町大字豊丘字駒帰34-24
☎0569-65-0323
（営）8時30分～17時（無休）

③ 魚太郎（鮮魚）

売場で買った魚介類はその場で浜焼きにして食べられる。
美浜町大字豊丘字原子32-1
☎0569-82-6188
（営）8時30分～17時（無休）
www.uotaro.com/modules/tinyd0/

⑥ 豊浜魚ひろば（鮮魚）

産地市場を一般開放した魚ひろば。活きの良さ、種類の豊富さが人気。
南知多町大字豊浜字相筆33
☎0569-65-0483
（営）8時～17時※月曜～16時（火曜・休・祝日は営業）

知多半島から渥美半島にかけての海岸線には、名物の海老せんべいの直販店や新鮮な魚介類が並ぶ市場が点在している。

海辺ならではの
お土産を見つけよう。

SIDE
STORY
OF
AICHI
GOURMET
愛知グルメ物語



たこ・ふぐ料理(南知多町・日間賀島)

日間賀島の名物料理はタコ。まるごとゆでたタコをはさみで切って食べる「ゆであげ」が名物。他にも揚げ物、しゃぶしゃぶ、刺身など多彩な料理で食べられる。また、ふぐも全国的に有名で、ふぐさし、ふぐちりなどで絶品の味を楽しめる。

大あさり(田原市・南知多町)



知多・渥美半島の海では直径5cm～10cmほどの大あさが獲れる。蒸し焼きにして醤油のたれで食べるのが一般的で、シンプルだが貝本来の美味しさが楽しめる。海岸周辺の民宿、お店などで食べることができる。

釜じゃこ(田原市)



赤羽根魚港で揚げた「しらす」を使用し、生米と一緒に釜で炊き上げる名物料理。しらすの美味しさを純粹に楽しむことができ、ご飯との相性は抜群。

ハゼ料理(半田市)



新鮮なハゼを刺身、天ぷらなどで料理して食べられる。ハゼをシンにした昆布巻きや甘露煮はこの地方ならではの。秋から冬が旬で、この季節なら活きもよく、大ぶりなハゼが賞味できる。

鯛料理(南知多町・篠島)



南知多周辺で獲れる鯛はその昔、尾張藩主への御用達の品であった。刺身にしても、塩焼きにしても美味しい鯛はまさに海の幸の王者。



※掲載の写真はイメージです。実際の提供料理とは異なる場合があります。ご了承ください。

海幸料理の食べられる宿(食事処)

渥美半島・伊良湖(活魚料理)

休暇村伊良湖、伊良湖ビューホテル、伊良湖ガーデンホテル

蒲郡市温泉郷(活魚料理)

ホテル竹島、蒲郡プリンスホテル、クオリティイン ガマコオリ、旬景浪漫 銀波荘、松風園、ホテル明山荘、平野屋、ひがきホテル、山田館、鈴岡、ホテルたつき、富士見荘、西浦グランドホテル吉慶、ホテル東海園、南風荘海花、和のリゾートはづ

篠島の宿(鯛料理)

篠島観光協会 ☎0569-67-3700

日間賀島の宿(たこ・ふぐ料理)

ホテル日間賀荘、日間賀観光ホテル、ホテルやごべい、たくみ観光ホテル、サンホテル太陽荘、大海老

佐久島の宿(活魚料理) 一色町観光協会 ☎0563-72-9607

知多半島美浜(活魚料理)

海炎温泉 ホテル小野浦

三河湾幡豆・吉良(活魚料理)

吉良観光ホテル、竜宮ホテル、グリーンホテル三ヶ根

南知多温泉郷(活魚料理)

グランドホテル山海館、海米館鯨亭、内海温泉ホテルみかど、南知多観光ホテル大新、ホテル魚半日吉苑、または食堂旅館、活魚の美舟

海幸料理の食べられるお店

※下記にご紹介のお店以外にも愛知県内には多数の名店がございます。※P15も参照ください。

◆望洲楼(ハゼ料理(秋から冬が旬))

半田市亀崎町3-7

☎0569-28-1136

(営)11時30分～22時(不定休)

主な料理/会席(5,000円～) 要予約

www.boshuro.com/

◆鈴木屋(釜じゃこ)

田原市赤羽根町四貫目124

☎0531-45-2025

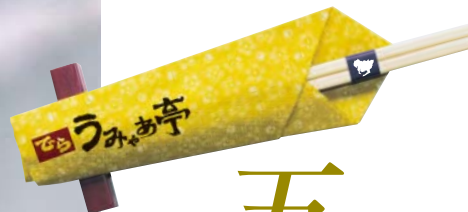
(営)11時～19時30分(月曜休) ※変更あり

主な料理/釜じゃこ(1,050円)

※宿の間合せなどは26ページをご覧ください。

ひつまぶし(名古屋市)

タレをつけて刻まれたうなぎが、おひつに入ったご飯にのって出てくる。その名の通り、うなぎをご飯にまぶして食べる。1、2杯目はそのまま普通に食べ、3杯目あたりから、一緒に付いているネギとワサビを添え、だし汁をかけ、お茶漬けのように食べる。この独特の食べ方が人気の秘密。



五、御飯物

〜愛知のご飯物料理〜

風土を食す。

日本の食文化の歴史と共にある“米”。
日常食だからこそ、そこには土地の伝統と風土が表れる。
井物、寿司、雑炊、お茶漬けなど、その料理法も実に様々。
どれも共通しているのは、手軽であり保存が効き、そして経済的。
地の幸と伝統の味が受け継がれてきた愛知の御飯物。
そこには土地の温かさと庶民の知恵が息づいている。



瀬戸焼(イメージ)



常滑焼(イメージ)

①瀬戸蔵セラミックプラザ(瀬戸焼)

豊富な品ぞろえでお値打ちな陶磁器がズラリ。
☎0561-89-5758 (営)10時〜18時(無休※年末年始を除く)
(交)名鉄瀬戸線「尾張瀬戸駅」より徒歩5分
<http://www.aitohko.com/>

②品野陶磁器センター(瀬戸焼)

品野焼窯元のやきもの1万点余を展示、お値打ちに販売。
☎0561-41-1141 (営)9時〜17時(7月第4火曜日から3日間休、年末年始)
(交)名鉄瀬戸線「尾張瀬戸駅」よりJRバス「品野坂上」下車徒歩10分
www.toujiki.or.jp/

③とこなめ焼卸団地 セラモール(常滑焼)

「とこなめ焼」のすべてを一堂に集めたショッピングモール。
☎0569-43-7111 (営)9:00〜17:00(無休)
(交)名鉄常滑線「常滑駅」より車約5分

愛知の焼物2大産地
瀬戸・常滑で
お気に入りの
食器を見つけよう！
愛知の伝統的な産業の一つである「やきもの」。中でも瀬戸市と常滑市は全国にも知られる「焼物の町」である。町では伝統的な物から洋食器まで市価より安く買うことができる。愛知の食を楽しむながら、お気に入りの食器を見つけてみてはいかが。

SIDE
STORY
OF
AICHI
GOURMET
愛知グルメ物語



柔らかひつまぶし 割烹

うな善

関東風の蒲焼きにこだわった「柔らかひつまぶし」。

こだわりの理由は、その柔らかさと上品な風味。名古屋と江戸の伝統が織りなす絶品の味。名古屋名物ひつまぶし、ぜひ、ご賞味ください。

豊かな味わい。

名古屋コーチン 直送 料理の



◆柔らかひつまぶし(上) 2,300円 ◆うな重(上) 2,200円
◆柔らかひつまぶし会席 7,800円 ◆名古屋コーチン塩焼 1,200円



名古屋駅から徒歩で5分

うな善 ☎052-551-5235
〒450-0003 中村区名駅南一丁目17-26

お得な情報はインターネットでご覧ください。
<http://r.gnavi.co.jp/n014600/>
<http://gourmet.gyao.jp/0004009437/>

モロコの押し寿司(津島市)

昔は津島で多く獲れたモロコ。そのモロコを、醤油やみりんなどで時間をかけて、骨まで食べられるぐらいに煮て、それを押し寿司の具にする。春が特に旬で、保存も効き、お祭りなどに重宝される。



五目めし(瀬戸市)



江戸時代から伝わる瀬戸の家庭料理。昼夜を問わず働く陶工の職人のために、手早く食べられる上に栄養価の高い料理として作られた。定食として食べられる。

アメ茶漬け(設楽町)

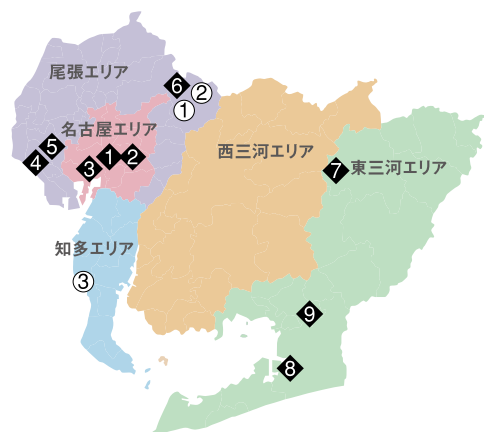


アメノウオ(アマゴ)を炭火で焼き、しょう油、みりん、砂糖で甘露煮にし、山菜をあしらった舌ざわり豊かな味。山椒の実やノリをふりかけて、熱いお茶をかけて食べる。

稲荷ずし(豊川市・豊橋市)



日本三大稲荷の一つである豊川稲荷のある三河地方が発祥といわれている。ちょっと甘い味が特徴。紅ショウガを添えて食べるのが美味しく食べるコツ。



※掲載の写真はイメージです。実際の提供料理とは異なる場合があります。ご了承ください。

※下記にご紹介のお店以外にも愛知県内には多数の名店がございます。※P15も参照ください。

ご飯物料理の食べられるお店

◆うな善(ひつまぶし)

名古屋市中村区名駅南1-17-26
☎052-551-5235
(営)11時30分～14時、
16時30分～21時30分
(日曜休 ※月曜が祝日の場合、
前日の日曜は営業)
主な料理/
柔らかひつまぶし(上)(2,300円)
<http://r.gnavi.co.jp/n014600/>

◆ひつまぶし 備長(ひつまぶし)

名古屋市中区栄3-6-1 ラシック7F
☎052-259-6703
(営)11時～15時30分(不定休)
主な料理/ひつまぶし(2,400円)

◆蓬萊軒 本店陣屋(ひつまぶし)

名古屋市熱田区神戸町503
☎052-671-8686
(営)11時30分～14時・16時30分～20時30分(月曜休)
主な料理/ひつまぶし(2,520円)
www.houraiken.com

◆朝日寿し(モロコの押し寿司)

津島市天王通り2-48
☎0567-26-2449
(営)10時～21時(木曜・第3水曜休)
主な料理/もちずし(1,260円)

◆末廣寿司(モロコの押し寿司)

津島市本町1-66
☎0567-26-2790
(営)11時～14時、16時～20時(火曜休)
主な料理/もちずし(840円)
(前日までに要予約)

◆四季乃舎(五目めし)

瀬戸市東横山町188-1
☎0561-83-9294
(営)11時30分～14時・16時30分～21時(月曜休)
主な料理/馬の目ゴモシ(五目めし含む)(2,940円～)
www.geocities.jp/shikinoya/

◆添沢温泉雲泉閣山の家(アメ茶漬)

設楽町大字田口字添沢14
☎0536-62-0520
(営)食事のみ11時～20時頃(無休)
主な料理/アメ茶漬定食(3,000円～)
※4・5・6月のみ

◆壺屋(稲荷ずし)

豊橋市白河町11
☎0532-31-1131
(営)豊橋駅構内
6時～20時30分頃(無休)
主な料理/稲荷ずし(480円)

◆山彦(稲荷ずし)

豊川市門前町1
☎0533-85-6729
(営)8時30分～17時(木曜休)
主な料理/いなほ稲荷寿司(630円)

ちょっと箸休め

全国に発信

Nagoyameshi
なごやめし

なごやめし 人気の秘密を探る。



名古屋の隠れた名店!?
駅の「立ち食いきしめん」。

名古屋といえば「きしめん」だが、来名した人に意外に人気なのが名古屋駅の立ち食いきしめん。JRの在来線・新幹線のホーム内にあるスタンド形式で、この立ち食いを食べるために名古屋で下りるファンもいるとか。ちなみに愛知のコンビニでは「名古屋駅のきしめん」のカップ麺も売られたことがある。

※写真はイメージです。駅の「きしめん」ではありません。

今や全国で大人気の名古屋&愛知グルメ。

愛知の独特の食文化と気風が生み出した伝統の味とアイディア料理の数々。

どこにもない斬新メニュー。一度食べたらずみつきになるその魅力に迫ってみよう。

実は代用メニューが始まりだった

「手羽先」

バリバリとした食感とスパイスの効いたその味で、現在の名古屋グルメの代表ともいえる手羽先。元は発案者が仕入れのミスで鳥肉が入らず、苦肉の策でダシに使っていた手羽先を独自のタレで出し、これが人気となったのが始まりとされている。まさにケガの功名から誕生したグルメである。



「鬼まんじゅう」

って、ご存知!?

砂糖を混ぜ合わせた生地、に角切りのさつま芋を加えて蒸した愛知特有の庶民的なお菓子。全国的にはあまり知られていないが、その懐かしい味は、ぜひご賞味いただきたい。



喫茶店グルメの元祖!

愛知版「カフェめし」



※モーニングの一例を集めたイメージ写真です。

モーニング

喫茶店のモーニングサービスのことを愛知では「モーニング」と呼ぶ。ちなみに追加料金の必要な朝食セットはこれに属さない。「一番ホッピー」なのはトーストと茹で玉子のセットだが、お店によってはサラダ、ヨーグルトなど工夫をこらしたサービスがついてくる。

小倉トースト



名古屋ならではの喫茶店定番メニュー。厚めにスライスしたトーストに、マーガリンまたはバターを塗って小倉アーンを乗せたもの、サンドイッチのようには食パンでアーンを挟んだもの。基本的にはこの2パージョンに分かれる。愛知県内のスーパーやコンビニなどで買うこともできる。

イタスパ



基本的にはナポリタンスパゲッティだが、火を通したステーキ皿の上に溶き卵を敷き、その上にスパゲッティを乗せ、ステーキ皿のまま食べるのが「なごやめし」スタイル。赤いウインナーと玉ねぎのトッピングというシンプルさが特徴。ちなみにステーキ皿の鉄板に乗せるから「板スパ」となったという説があるが、これは定かではない。



「あんかけスパ」

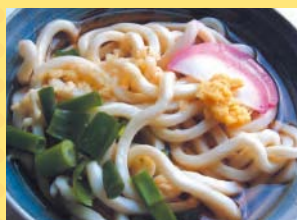
その美味しさの秘密は、スパイスにある。

「なごやめし」人気の代表がこの「あんかけスパ」。太目のパスタにコクのある辛味のきいたソースがかかっているのが基本。元は甘味のあるミートソースを濃い口好みの名古屋人に合わせ、コンソメをたっぷり使ったソースにしたのが始まり。お店によって味がさまざま異なるが、この辛味が旨みのツボである。ちなみに愛知のスーパーマーケットなどではレトルトも売っているの、お土産にいいかも。



アイディアグルメの代表「天むす」

海老の天ぷらを具にしたおにぎり「天むす」は、なごやめし人気の火付け役。ほとんどの付け合わせが「きょうぶき」が多いが、これは発案者が「沢庵」が嫌いだったからという説がある。



名古屋版「冷やしうどん」 「うどんころ」

あまり聞きなれない言葉だが、これが名古屋の隠れた名物。うどんの「たま」に冷たいだし汁（香露）をかけたものを名古屋では「うどんころ」「ころうどん」「ころ」などと呼ぶ。年中食べることが出来るが、特に名古屋の暑い夏には欠かせないメニュー。ちなみに「きしめん」版もあるがこちらは「ころきし」と呼ばれる。



全国に名高いブランド鶏肉の「名古屋コーチン」。美しい桜色の肉が特徴で、滑らかな舌触りとコクのある味はまさに絶品。正式名称は「純系名古屋コーチン」といい、この名は名古屋周辺で育てられた100%純血統の鶏だけに与えられた称号である。「ひきずり」と呼ばれるすき焼きの他、鍋や刺身など、どんな料理にしてもまさに一級品の味。

「名古屋コーチン」は純血統だけに許された「美味しさ」の称号。

名古屋生れのご当地ラーメン

「台湾ラーメン」

「あんかけスパ」と並んでなごやめしの顔となっている「台湾ラーメン」。パンチのきいた唐辛子のたっぷり入ったスープにひき肉とニラの絶妙なバランス。食べてみてやみつきになった人も多し。名古屋のあるお店のご主人が台湾名物の担仔麵を元に、地元の良い味にあわせて味付けをし、それになんで「台湾ラーメン」として出したのが始まり。激辛フーメンのついでに二気になり、今では名古屋を代表する味に。名古屋ならではの濃い醤油味が基本となっているが、お店によってはトンコツ風、味噌味、麺の種類もいろいろあるので、食べ比べてみるのもいい。愛知県内のスーパーやコンビニで即席麺も売っているので、お土産にもおすすめ。

※掲載の写真は全てイメージです。実際の提供料理とは異なる場合があります。

噂がつくった名古屋名物「えびフライ」

元は名古屋名物ではなかった「えびフライ」だが、テレビでお笑いタレントが「名古屋弁ではエビフライヤ」と言う。（実際にはあまり言わないが）と言ったり、県魚がクルマエビであることから、名古屋＝えびフライというイメージが定着してしまい、いつのまにか名古屋名物になってしまった珍しい「なごやめし」。エビフライを金シャチに見立てた井や「えびフライサンド」など名古屋ならではのメニューがお店に並び、今では立派な名古屋名物に。南知多で食べられるジャンボエビフライも人気がある。



お値打ち料理から 豪華料理まで

- かに会席・かにすき会席
5,250円～11,000円
- お昼のかに会席
2,100円～4,000円

美味しさと
信用の実績

札幌

かに本家

- 名古屋駅前店 名古屋市中村区名駅南1-17-20 ☎(052)583-0012
- 金山店 名古屋市中区金山2-16-21 ☎(052)321-7890
- 栄中央店 名古屋市中区栄3-8-28 ☎(052)263-1161
- 八事店 名古屋市中区八事本町100-37 ☎(052)831-3456

- 岡崎店 岡崎市康生通西3-26 ☎(0564)24-2255
- 豊田城店 豊田市十塚町4-20 ☎(0565)31-3456
- 豊橋駅前店 豊橋市駅前大通1-36 ☎(0532)53-0011

URL: <http://www.kani-honke.co.jp/>

豪華網元造り



栄中央店 1階



味登の王
本タラバかに

- 年中無休(大晦日と元日は休み)
- 営業時間／平日11時半～22時
土・日・祝11時～22時

まだまだあります!!

名物料理の食べられるお店

※記載のデータは、平成21年3月現在のものです。
※記載の料理は、時期などにより賞味できない場合があります。

	店 名	料 理	所在地／電話	営業時間／休	ホームページ
尾張エリア	和食処 大楯	千石なべ（鳥肉と豚肉、野菜類の味噌味）	小牧市曙町11 (0568) 73-3271	11:30～14:00 17:00～22:00 火曜日	
	三八屋 小牧店	三八屋特製味噌煮込みうどん （海老の天ぷら、おもち、かしわ等が入った特製）	小牧市山北町47 (0568) 73-8238	11:00～21:50 無休	
	スパゲッティハウス・マンパートII	あんかけスパゲッティ	小牧市新町3-297 (0568) 72-9138	11:00～15:00 18:00～21:00 日曜日	
	柴藤	ひつまぶし、うなぎ釜めしなどのうなぎ料理	小牧市小牧4-132 (0568) 76-2810	11:30～14:00 17:30～21:00（不定） 水曜日	
	レストラン桃太郎	でんがく（豆腐に特製の味噌ダレを塗って 直火で炙った犬山名物）	犬山市栗栖 (0568) 61-1576	10:00～日没 無休（臨時休業アリ）	http://www.inuyama.gr.jp
	木曽川観光（株）	船上弁当 （木曽川うかい前に景観を楽しみながらの弁当）	犬山市犬山 (0568) 61-0057	8:30～20:30 鶏飼開催時期のみ営業（5/11～10/15）	http://www.kisogawa-kankou.com/
	フレンチ創作料理 なり多	フレンチ創作料理 （文化財奥村邸でハイカラを楽しむ新感覚フレンチ）	犬山市犬山 (0568) 65-2447	11:00～14:30 17:00～21:00 第1月曜日	http://www1.odn.ne.jp/narita/
	祖父江町商工会（問い合わせ先）	ぎんなん料理 （特産品ぎんなんの味を贅沢に味わう）	稲沢市祖父江町山崎下柵486-1 (0587) 97-5800（問い合わせ先）	問い合わせ時間 8:30～17:15 無休	http://home.owari.ne.jp/~sobueto/
	松月	名古屋コーチン料理 （名古屋コーチンのすき焼き、さしみなど）	岩倉市本町神明西10 (0587) 37-0276	11:00～22:00 不定休（予約状況により）	
	和食にわ	名古屋コーチン料理 （名古屋コーチンのすき焼き、さしみなど）	岩倉市中本町南加路桶19-1 (0587) 66-3561	11:30～14:00 17:00～21:30 木曜日	http://www16.plala.or.jp/washokuniwa/
	東乃里	名古屋コーチン料理 （名古屋コーチンのすき焼き、さしみなど）	岩倉市東町長山68-2 (0587) 66-1551	11:00～13:30 17:00～20:00 水曜日、第3火曜日	
	うおかね	うなぎ料理（石焼うなぎ丼が人気のメニュー）	瀬戸市朝日町32 (0561) 82-2979	11:00～20:00 水曜日	http://www.city.seto.aichi.jp/setomono/kankou/eat/shoplist/03uokane.html
	大福屋	焼きそば （ソースを使わず豚肉の煮汁での味付けがポイント）	瀬戸市深川町5 (0561) 84-3894	11:00～17:30 水曜日	http://www.city.seto.aichi.jp/setomono/kankou/eat/shoplist/19daifukuya.html
知多エリア	山田家ベル	尾州早すし（ご飯に酢を混ぜ込んだ握りずしが生 誕した江戸時代のレンビを復元）（要予約）	半田市稲穂町1-49 (0569) 28-2126	11:00～22:00 月曜日、第3火曜日	http://www.yamadaya.bpl.jp
	寿司料亭 魚福	尾州早すし（ご飯に酢を混ぜ込んだ握りずしが生 誕した江戸時代のレンビを復元）（要予約）	半田市住吉町3-166 (0569) 21-0779	11:00～14:30 17:00～21:30 水曜日	http://www5.ocn.jp/~uofuku
	味三味 みかど	木の山いも御膳（地元の山いも「伊勢芋」を 使用。栄養価が高い料理）	大府市中央町4-33 (0562) 48-0220	11:00～14:00 16:00～21:00 月曜日	
	食と健康の館	ハム、ウインナー、うどんなどの手作り体験 レストランも有。	美浜町大字小野浦字西川1 (0569) 83-3600	9:00～17:00 火曜日、年末年始	http://www.tac-net.ne.jp/%7Eseacat05/
	美浜ナチュラル村	ヘルシーレストラン「合掌館」で自然の 素材にこだわった料理が楽しめる。	美浜町大字豊島字中平井1 (0569) 82-5321	8:30～17:30 木曜日（祝日は営業）	http://www.gld.mmtr.or.jp/~izuman/natural/natural.html
西三河エリア	温古舎	地元の野菜や三河湾の魚介を用いたフランス 料理ベース、イタリアンの要素もある創作料理。	高浜市芳川町2-11-38 (0566) 54-1333	11:00～22:00 木曜日（月1回不定休あり）	
	大正館	活魚料理 （地元の鮮魚を中心とした旬の魚料理）	碧南市中町3-18 (0566) 41-0125	11:00～14:00 16:00～22:00 月曜日、第3火曜日	
	日本料理 小伴天	うなぎ料理（地元産のうなぎを炭火で 焼き秘伝のたれで仕上げた逸品）	碧南市源氏神明町256 (0566) 48-0218	11:30～14:00 17:00～21:00 水曜日	
	御料理つりぼり	にじます料理・うなぎ料理 （新鮮なにじます料理とひつまぶしなど）	碧南市油洲町2-17 (0566) 48-1401	11:30～13:30 17:00～20:00 水曜日（月一度連休あり）、年末年始	http://yellow.ribbon.to/~turibori/
	味匠 ちどり	寿司、活魚料理 （三河湾の旬の魚貝を使った料理）	碧南市湖西町4-11 (0566) 48-1717	11:30～14:00 17:00～22:00 火曜日	
	手づくり工房「山遊里」	ウインナー、ハムの手作り体験もできる。 果物・野菜のジェラートアイス。	豊田市羽布町柿田15-1 (0564) 87-1186	10:00～17:00 水曜日	http://www.karennosato.com/
	腰掛山荘	五平餅、川魚料理、山菜料理、 ヘボ、しし鍋など山の料理。	豊田市羽布町腰掛17-10 (0564) 86-3474	10:00～予約次第（時間応談） 水曜日	
	三河路	五平餅、自然薯料理、山菜料理、 しし鍋など山の料理。	豊田市羽布町鬼の平1-300 (0564) 86-3472	11:00～予約次第（時間応談） 火曜日	
	香恋の館	下山カレー、純米うどん、 猪コロッケなど地元の料理。	豊田市羽布町鬼の平5 (0564) 86-4120	10:00～17:00 火曜日	http://www.karennosato.com/
	民宿 山根屋	山菜料理、川魚料理、猪鍋など 地元の食材を使った料理。	豊田市羽布町六郎小屋31 (0564) 86-3470	予約のみ（時間応談） 不定休	
	うなぎの三河	うなぎ料理、鮎料理、きのこと料理、 鹿・猪料理など。	豊田市羽布町鬼の平1-16 (0564) 86-3473	10:00～20:00 不定休	
	白鷺温泉 白鷺館	鮎料理、猪鍋など山の幸を使った料理。	豊田市竜林町塩平21 (0565) 62-0151	予約次第（時間応談） 不定休	http://sirasagi.com
	紙の花	小原とうふ会席 （小原の豆腐、豆乳を使用した9種類の料理）	豊田市永太郎町166 (0565) 65-1711	9:30～17:00 月曜日	http://www12.ocn.ne.jp/~obara-sk/kami-pagel-hm
	和食処 ちとせ	春は山菜料理、秋は自然薯料理、 四季を通じてうなぎ料理が味わえる。	豊田市小原町尾崎857-6 (0565) 65-2020	11:00～14:00 15:00～21:30 火曜日	http://www12.ocn.ne.jp/~obara-sk/syokujidokoro.htm
	品野屋	山菜、川魚料理などが食べられる。	豊田市小原町尾崎403-2 (0565) 65-2007	10:00～22:00 水曜日	http://www12.ocn.ne.jp/~obara-sk/syokujidokoro.htm
	川澄屋茶房宿	鮎の生造り、鮎塩焼き、 鮎魚田などの山の料理。	豊田市下川口町水汲218 (0565) 76-4761	7:00～19:00 月曜日	
	藤岡温泉湯楽園	天ぷら、煮物、あえ物などの山菜料理。	豊田市上渡合町問詰387 (0565) 76-1263	10:30～19:30 火曜日	
豊田エリア	つくで手作り村	料理体験（要予約） こんにゃく・五平餅・山菜てんぷら等	新城市作手清岳ナガラミ10-2 (0536) 37-2772	10:30～18:00 木曜日	http://www.tsukude.com

団体様で食べられるお店

※(M)はマイクロバス、その他はバスになります。 ※記載のデータは、平成21年3月現在のものです。
※記載の料理は、時期などにより賞味できない場合があります。
※他のページで紹介したお店については、除いてあります。

	店 名	所在地／電話	お店の特徴と おすすめ 団体メニュー	営業時間	収容 人数
				休日	バス 台数
名古屋エリア	お食事処 城	名古屋市中区本丸1-1 (052) 222-6699	名古屋城内の食事処。 和食、麺類など	10:00～17:00 無休	100 30
	つちやホテル	名古屋市中村区則武2-16-2 (052) 451-0028	和食、弁当など。きしめん などが付いた郷土料理。	11:30～13:30	600 4
	ポートハウス www.nagoyaminato.or.jp/index.html	名古屋港区港町1-9 (052) 652-1116	羽根を上げた「かもめ」を イメージした建物で海を 見ながらお食事できる。	11:00～15:00 第3月曜日(祝日の場合は翌日)、12/29～31	350 27
	宝善亭 www.bakugano-ryu-museum.jp/info/restaurant.html	名古屋市中区徳川町1017 (052) 937-0147	歴史と文化を楽しむ、お 手軽価格で日本料理を召 し上っていただける。	11:00～15:00、17:00～21:00(予約制) 月曜日(祝日の場合は翌日)	110 9(徳川園)
	リバーサイド大山(大山園地・お山) www.inuyama-iyh.com	大山市大字豊島尾水室162-1 (0568) 61-1111	会席料理、お子様ラン チなどを用意。	16:00(土・日・祝)～10:00(土・日・祝) 食事だけでなく可 12/29～1/3	80 8(M)
	ことぶき家	大山市大字大山西北11-1 (0568) 62-0302	食事名物 鮎めし、 味噌煮込みきしめん。店 内は和風やぐら茶屋風。	10:00～18:00 水曜日	170 近くにP有
	大八	大山市大字大山西北11-5 (0568) 61-0304	落ち着いた雰囲気、 和食処。	10:00～21:00 木曜日	100 近くにP有
	明治村食堂 www.meijimura.com	大山市大字内山1 明治村 (0568) 67-0318	明治村内。 和食が中心	9:30～17:00 2月31日・1月～2月の毎週月曜日	230 100
	リトルワールド・レストラン www.little-world.jp	大山市今井成沢90-48 (0568) 62-2205	洋食が中心。	9:30～17:00 12月31日・12月～2月の毎週火・水・木曜日	450 120
	立田ふれあいの里	愛西市森川町新街27 (0567) 23-1011	愛西市の特産品であ るレンコンの軽食が 食べられる。	9:30～18:00 木曜日、1月1～3日	48 19
尾張エリア	安城産業文化公園デンパーク www.katch.ne.jp/denpark/	安城市赤松町梶1 (0566) 92-7111 (デンパーク)	和食処、レストラン、カ フェなど園内に5ヶ所 の飲食店。	5:30～9:00(入園時間) レミラに利用可能 火曜日	20
	いちかわ	岡崎市康生町561 岡崎公園内 (0564) 22-2479	岡崎公園内にある和 食処	10:00～16:00 毎月第2水曜日	65 1
	一畑山薬師寺	岡崎市廣川町王子ヶ元12-44 (0564) 48-7111	山菜、松茸などの山幸。 和食膳は予算、季節に 応じ。	11:00～14:00 無休	350 50
	大樹寺	岡崎市鴨田町広元5-1 (0564) 21-3917	和食会席風料理など。	11:00～14:00 無休	150 10
	大正庵釜春	岡崎市中岡崎町6-9 (0564) 21-0517	麺類が基本の和食メ ニュー。季節に応じた メニューを用意。	11:00～22:00 水曜日(不定休)	150 20(M)
	あわ潤園	岡崎市淡洲町新畑5-1 (0564) 82-2740	炭火バーベキュー しし鍋	11:00～23:00 火曜日	100 2
	かしやま	岡崎市榎山町字秋78 (0564) 82-3130	山幸の和食とバーベ キュー。	11:00～22:00、12:00～22:00(日・祝) 月曜日	250 10
	くらがり山荘	岡崎市石原町くらがり90-63 (0564) 83-2059	美しい自然の中で山 幸を予算に応じて料 理を決める。	9:00～17:00 不定休	60 50
	中村屋	岡崎市榎山町字河瀬31-2 (0564) 82-3025	和食処。うなぎ丼定食 1300円～など。	12:00～22:00 月曜日	100 1
	丸嶋	岡崎市鍛冶町字田面8-4 (0564) 84-2208	山菜、川魚料理など。	11:00～21:00 水曜日	100 10
西三河エリア	人形れすとらん柴蜂	高浜市屋敷町1-5-14 (0566) 52-2120	人形美術館のご見学 とお食事セットプラン	11:00～14:00 お盆、年末年始	200 10
	弥助	高浜市碧海町3-1-24 (0566) 53-0940	和食会席の専門店。	11:30～14:00、17:00～22:00 水曜日	80 3
	鮎懐石みどり	高浜市碧海町2-3-9 (0566) 53-1234	和食、お寿司など。	11:00～14:00、16:30～21:00 月曜日、第2火曜日	80 1
	竹善	高浜市青木町4-3-25 (0566) 53-0012	和食の弁当、会席など	11:00～14:00、16:30～21:00 月曜日	60 3
	スタミナ刈谷 sutamina.jp/index.html	刈谷市宝町8-1 (0566) (23) 9646	焼肉や寿司など豊富 なメニューをバイキン グで味変える。	11:00～22:00 無休	無 10
	香嵐亭	豊田市足助町宮平1 (0565) 62-0129	山菜、川魚を弁当や定 食でご賞味。	11:30～14:30(昼食時) 無休	50 近くにP有
	カントリーレストラン 溪流荘	豊田市田津原町静港17-1 (0565) 68-3197	山菜、川魚などの和食 とバーベキュー。	9:00～17:00(要予約) 月曜日	100 10
	そばもり	豊田市黒田町南水別71-2 (0536) 82-3583	そば、うどんなどの麺 類は本格的。	11:00～18:00 月曜日	70 10
	中乃屋	豊田市野入町権ノ木平11-2 (0536) 82-2913	本格的に楽しめる焼肉 店。焼肉は単品で各 種あり。	10:00～19:00 無休	80 2
	川口やな	豊田市中川町町田112-1 (0565) 76-2383	鮎定食、うなぎ、あまご 料理などの川魚郷土 料理が食べられる。	10:30～20:00 毎年4/29～10/31のみ営業	160 5
東三河エリア	どんぐりの里いなぶ	豊田市武節町針原4-1 (0565) 82-3153	自然豊かな環境。福 部温泉「どんぐりの 湯」にも隣接。	10:00～17:00 木曜日	90 12
	筆柿の里・幸田	豊田郡幸田町須美山17-5 (0564) 63-5171	旬の野菜や地元産の 野菜などを使った料 理をご用意。	9:00～18:00 12月31～1月4日	50 19
	にしお岡ノ山	西尾市小島町岡ノ山105-57 (0563) 55-5821	地元の新鮮な食材を 使ったメニューが食 べられる。	9:00～18:00 無休	40 34
	こんたく長篠	新城市長篠西野々30 (0536) 32-0002	鳳来牛のステーキ、焼 肉が好評。	11:00～20:00 水曜日	178 3
	滝宗	新城市長篠字古渡48-3 (0536) 32-2326	山の幸が中心の和食 処。	11:00～20:00 木曜日	40 無
	とくや	新城市長篠字市場27-5 (0536) 32-0159	鮎、和食中心のメニ ュー。	11:00～22:00 日曜日	100 1
	ドライブイン寒狭川	新城市只持字社150-2 (0536) 36-0038	山の幸をふんだんに盛 り込んだ和食料理。	11:00～18:00 無休	80 10
	鳳来盆栽センター	新城市井代字大井津89 (0536) 32-1743	うどん、そばなどの和食 メニュー。	9:00～20:00 火曜日	60 3
	本陣	新城市長篠字内貝津23 (0536) 34-0120	自然に包まれた和食 処。	11:00～20:00 火曜日	140 2
	ゆかわ	新城市豊岡字滝上5-1 (0536) 32-1508	和食、鮎料理、バーベ キューなど。	10:30～18:00 木曜日	40 無
東三河エリア	レストハウス板敷	新城市能登瀬字北野23-4 (0536) 32-1844	釜めしが主体の和食 処。	9:00～16:30 火曜日	100 20
	鳳来三河三石	新城市下吉田字田中108-1 (0536) 34-0139	天竜奥三河国定公園 の玄関口にある自然 豊かな道の駅。	9:00～17:00 無休	40 無
	アグリステーションなぐら	設楽郡設楽町西納庫字森田2 (0536) 65-0888	地元の特産品 コーナ ーや 周辺には体験農 園もあり。	9:00～17:00 月曜日	80 4
	つぐ高原グリーンパーク	設楽町津貝字東山2-156 (0536) 83-2344	高原のリゾート気分 を満喫できる。	9:00～17:00 木曜日	30 無
	豊根グリーンボート宮嶋	豊根村坂宇場字宮ノ島29-3 (0536) 87-2009	地元の食材を使った 料理や手作りクロッ ケが食べられる。	9:00～17:00 木曜日	40 1
	三河路	設楽町清崎字五道6-1 (0536) 62-1545	山菜、川魚料理など山 の幸料理。	10:00～17:00 無休	50 5
	八雲苑	設楽町田峯字南山16 (0536) 64-5175	山菜、川魚を中心とし た和食、鮎定食など。	9:00～17:30 無休	70 1
	レストハウスとうえい	東栄町大字三輪字中条根82 (0536) 79-3356	うどん、ラーメン、和食 など。	9:00～17:00 月曜日	50 5
	レストハウスやはづ www.honokuni.or.jp/toyone/skiki/	豊根村坂宇場字御所70-185 (0536) 87-2345	山菜そば、草原のピザ、 高原の釜めしなどが人気。	8:30～17:00(土日祝は8:00～) シーズンにより変動	300 多数
	伊勢屋本店 www.10.ocn.ne.jp/isehon	豊川市幸町25 (0533) 85-2021	和食が楽しめる会席料 理店。	11:00～14:00(昼食の場合) 無休	400 100
東三河エリア	お食事処松屋	豊川市門前町5 (0533) 86-2825	とろろ料理、うなぎ料理 などの和食。	10:00～20:00 無休	200 無
	かどや	豊川市門前町6 (0533) 86-3365	和食が豊富。予算に応 じて料理内容を決める。	9:00～18:00 無休	60 無
	かもめ	豊川市門前町25 (0533) 86-2317	郷土色豊かな和食が 中心。	11:00～22:00 火曜日	70 無
	京楽軒インター店 www.kyorakukueninter.sakura.ne.jp	豊川市新豊町1-153 (0533) 89-0313	うなぎ料理の専門店。	11:00～15:00、17:00～21:00 木曜日	50 2
	京楽軒駅前店 homepage.2nifty.com/kyorakuken	豊川市西本町16 (0533) 86-2902	うなぎ料理の専門店。	11:00～15:00、17:00～20:00 水曜日	50 4
	善作竹水亭	豊川市豊が丘8 (0533) 85-3451	旬の物を中心とした和 会席。	11:30～21:30 無休	70 7
	そがの軒	豊川市門前町46 (0533) 86-2688	創業80年、うなぎで知 られる和食の老舗。	11:00～18:00 無休	100 無
	喜楽	豊川市門前町61 (0533) 86-2530	和食を中心としたメニ ュー。	8:30～17:00 無休	100 100
	ラグーナ蒲郡 www.laguna-gamagori.co.jp/	蒲郡市海陽町2-3 (0533) 58-2760(予約センター)	和食からバイキングま で団体で食べられる様 々なレストランが充実。	11:30～12:30、13:30～14:30 不定休	50～100 30
	割烹旅館千賀 www.senga.ne.jp/senga	蒲郡市三谷町東前60-1 (0533) 68-8088	新鮮な海の幸を多彩 な料理で楽しめる。	10:00～22:00 無休	200 10
東三河エリア	蒲郡ファンタジー館 www.2.saka.or.jp/fantasy/index2.htm	蒲郡市竹島町28-14 (0533) 68-1101	和洋折衷の豊富な メニュー。	8:00～16:00 無休	900 30
	山麓園	蒲郡市金平上の坊20 (0533) 57-3603	ジンギスカン鍋と豆腐 料理。	11:00～18:00 無休	300 25
	道の駅田原 めっくんはうす	田原市東赤石5-74 (0531) 23-2525	釜めしセット・幕の内、 会席他	9:00～19:00 水曜日	290 10
	伊良湖クリスタルボルト www.irako.net/port/index.html	田原市伊良湖町宮下3000-65 (0531) 35-6631	伊良湖の旅客船ターミ ナル内。	11:00～15:00 無休	10 10
	サンテパルクたはら www.ecoline.ne.jp/SantePark/	田原市野田町青ヶ池8 (0531) 25-1234	バーベキュー、ファース トフード店もあり	9:30～18:00(10・3月は～17:00) 月曜日	160 多数
	あかはねロケーション	田原市赤羽根町大西32-4 (0531) 45-5088	海を見ながら食事を 楽しめる。	9:00～17:00 無休	48 3

※収容人数はおおよその目安の数字です。

団体様にご用意できるお弁当の店

宿泊施設名	おすすめ弁当	所在地／電話	ホームページ
株式会社 松浦商店	ひざのせ弁当 ひつまぶしなど	名古屋市中村区椿町5番17号 (052) 452-4506	http://www.obento-matsura.co.jp/
名古屋めし だるま	びっくりみそカツ、みそカツサンドなど	名古屋市中村区亀島2丁目1-1 (052) 452-2101	http://nagoyadaruma.jp/
名古屋木の葉寿し	木の葉寿し なごや味弁当	名古屋市中区新栄1-25-5 (052) 261-8755	http://www.konoha.co.jp/

を見て、ふれて、楽しむ!!

八丁味噌工場見学

(岡崎市)

戦国時代より岡崎城の西、八丁村に生れ育つ八丁味噌。三河武士の兵糧食として親しまれてきたその伝統は今や全国に知られるようになった。その八丁味噌の製造工程、味噌蔵の見学ができ、その歴史やプロセスを資料や映像などで紹介している。

「カキユル八丁味噌」

開館時間／8時30分～18時

休館日／お盆 年末年始

入場料／無料

交通／名鉄名古屋本線「岡崎公園前」下車徒歩5分
問／05641211355

「まるや八丁味噌」

見学会時間／8時30分～12時 13時～16時

休業日／お盆 年末年始

交通／名古屋名鉄本線「岡崎公園前」、愛知環状鉄道「中岡崎」下車すぐ

問／056412210222

<http://www.tsuruken.co.jp/maruya/>

<http://www.kakuq.jp/>



八丁味噌蔵

アサヒビール

名古屋工場

(名古屋市中)

ビールの製造工程を見学後、「工場できたて」のビールを試飲できる。ビールなどに関連したノベルティグッズのお買い物も楽しめる。

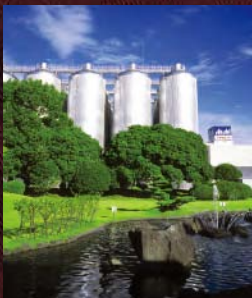
見学時間／9時30分～15時

休館日／年末年始 指定休日

入場料／無料(要電話予約)

交通／JR中央本線「新守山」下車徒歩15分

問／052179218966



<http://www.asahibeer.co.jp>

國盛酒の文化館

(半田市)

古くからの名醸地である半田市。歴史ある酒蔵を生かした文化館の中に、伝統の酒造道具や資料を展示。

開館時間／10時～12時 13時～16時

休館日／毎月第3木曜日(休日の場合はその直後の平日)、お盆 年末年始

入場料／無料(要電話予約)

交通／JR武豊線「半田」下車徒歩7分

問／05691231499



<http://www.nakanoshuzou.jp/museum>

竹田製菓 お菓子の城

(犬山市)

お菓子がまるで「おとぎの国」ように飾られた夢いっぱいの博物館。大人から子供まで楽しめる。

開館時間／9時～18時(土・日・祝日、9時30分～17時(平日))

休館日／水曜・木曜

入場料／大人(高校生以上) 1200円、小人(3歳以上) 900円

交通／名鉄小牧線「楽田」徒歩20分

問／056816718181



<http://09446.jp/>

盛田味の館

(常滑市)

味噌の醸造蔵を改造したレストラン。休憩スペース。酒つくりの製造プロセスをビデオで見学。工場見学も可。

開館時間／10時～16時

休館日／水曜日、お盆、年末年始

入場料／無料

工場見学のみ15名以上で要電話予約

交通／名鉄常滑線「常滑」より知多バス「西小鈴谷」下車徒歩7分

問／056913710733



<http://www.moritakk.com/tsuikyuu/ajiwau/yakata.html>

えびせんべいの里

(美浜町)

厳選された新鮮なエビが、名産「えびせんべい」へと美味しく仕上がるまでのプロセスをゆつくり楽しめる。

見学時間／8時～17時

休館日／無休

見学料／無料

交通／名鉄河和線「河和」下車、車5分

問／056918210248



<http://www.ebisato.co.jp>

食と健康の館

(美浜町)

「自然と共生」「食と健康」をテーマにした体験型施設。天然塩の製造の見学やウインナー、塩などの手作り体験ができる。

開館時間／9時～17時

休館日／火曜日、12/28 1/4

入場料／無料

交通／南知多道路 美浜ICより車10分

問／056918313600



モノづくり愛知から全国に発信される食文化。

古くからモノづくりの技術を全国に発信していた愛知。八丁味噌を中心とした豆味噌は味噌かつ、味噌煮込みとして、昨今の名古屋グルメブームの中心となっている。知多半島の酢や味噌、ケチャップなどは、全国の食卓でお馴染りとなっている。また西尾の抹茶は日本一の生産量を誇っている。

愛知の食文化

産業観光ガイド

食の

モノづくり愛知

うめお亭

愛知は全国でも指折りのモノづくり王国。

焼物、繊維などの伝統産業から自動車、航空機などの最新技術まであらゆる産業文化が愛知のパワーになっている。

もちろん「食」に関する産業も多く、八丁味噌や地酒、お菓子、ビールなどその製造の現場を見学できる施設がたくさんある。

ここに紹介した「食」の産業施設を巡って、愛知のおいしい理由を発見しよう!



博物館 「酢の里」(半田市)

日本で唯一のお酢の総合博物館。工場見学やスライド上映などでお酢づくりの精神と伝統、技術を多様な面から紹介している。館内のマルチビジョンでは、酢が造られてきたその歴史と「酢と健康」を解説。また、伝統的な酢づくりに使われてきた数々の道具も展示されている。お酢の全てを知ることができる。

開館時間／9時～12時、13時～16時
休館日／毎月第3日曜、
お盆、年末年始
入場料／無料(要電話予約)
交通／JR武豊線
「半田」下車徒歩3分
問／05691241511

www.mizkan.co.jp/sunosato

七福醸造 ありがとうの里

(碧南市)

日本で最初に「白だし」を開発した蔵元。工場見学では、白だしができるまでの工程を楽しくわかりやすく見ることができ、白だしの味見もできる。

開館時間／9時～16時(入場は15時まで)
休館日／年末年始(土日祝は製造は休み)
入場料／無料(要電話予約)
交通／名鉄三河線「新川町」下車徒歩15分
問／05664111508



まだまだ こんなにある 「食」の産業観光!!

森永乳業中京工場

(江南市)

乳製品、アイスクリームの製造工程見学と映画鑑賞、製品の試飲もできる。
見学時間／9時～10時30分、13時～15時(1日3回)
休館日／土日祝、夏休み期間
入場料／無料(要電話予約)
交通／名鉄大山線「江南」下車徒歩15分
問／052193611521

<http://www.morinagamilk.co.jp>

コカ・コーラ セントラルジャパン 東海工場 (東海市)

清涼飲料水の製造工程の見学ができ、もちろん試飲もできる。記念品付。
見学時間／9時30分～16時30分
休館日／土日祝、お盆、年末年始
入場料／無料(7日前までに要電話予約)
交通／名鉄常滑線「名和」下車徒歩15分
問／052160210413

<http://www.cccj.co.jp>

カゴメ記念館 (東海市)

今までに発売された商品や機械化以前に使われた道具等を展示。トマトと歩んだカゴメの歴史がわかる。

開館時間／9時～11時、13時～15時
休館日／土日祝、お盆、年末年始
入場料／無料(要電話予約)
交通／名鉄常滑線
「新日鉄前」下車徒歩15分
問／05216031161

<http://www1.kagome.co.jp>

おかき屋・辰心 (知多市)

あられの製造工程を自由見学。直売店では試食やお茶のサービスがある。
見学時間／9時～14時30分
休館日／無休 入場料／無料
交通／知多半島道路「阿久比IC」より車7分
問／056215610280

<http://www.tatushin.co.jp>

九重みりん時代館

(碧南市)

九重味淋の祖・石川家に伝わる古い道具や古文書が展示され、醸造に関する歴史を見ることができ。

見学時間／9時～16時
休館日／土日祝、年末年始、夏季休暇
入場料／無料(要電話予約)
交通／名鉄三河線「碧南」下車徒歩5分
問／056614110708

<http://www.kokonoe.co.jp/meet/jidaikan.html>

キューピー拳母工場 (豊田市)

マヨネーズ・ドレッシングの製造工程を見学。月に一度程度で試食付の見学会も開催している。
見学時間／10時～13時30分、14時45分
休館日／土日・年末年始・夏季休暇
入場料／無料(希望の2月前日か要電話予約)
交通／愛知環状鉄道「新豊田」下車徒歩10分
問／056513410221

<http://www.kewpie.co.jp>

(株)蒲サ食品 (蒲郡市)

ちくわ・かまぼこのオートメーション製造ラインが見どころ。試食あり。

見学時間／午前中のみ見学可
休館日／日・5～9月は土曜
入場料／無料
交通／名鉄蒲郡線「西蒲」下車徒歩10分
問／053315715351

<http://www.gamasa.co.jp>

キリンビール 名古屋工場 (清須市)

ビールの製造工程を見学しながら、ビールに関する質問もできる。もちろん試飲もあり。見学コース約60分。

見学時間／10時～16時
休館日／日曜、年末年始
入場料／無料(要予約)
交通／東海交通事業城北線「尾張星の宮」下車徒歩10分
問／052140812000

でらうみゃあ亭

いいもんどっさり!!

愛知お土産本舗

伝統のお菓子、匠の工芸品、郷土の味…
その土地どちの風土と文化がつまった
愛知の名産じまんが大集合!



◆千なり

小豆粒あん、抹茶あん、
紅粒あんの三つの味があります。

8個入 **1,197円**(税込)

(株)両口屋是清

☆販売店/両口屋是清 栄店

名古屋市中区栄四丁目14-2 久屋パークビル1F

(営) 9:00~19:00

(喫茶ギャラリー) 10:00~18:00 1/1休

☎052-249-5666

<http://www.ryoguchiya-korekiyo.co.jp>

元気でホットな愛知のメトロポリス

名古屋エリア



◆味のろ3本詰合

手造りういろの原点を活かした
三段重ねのういろ。

200g×3本入 **1,260円**(税込)

(株)大須ういろ

☆販売店/大須ういろ 本社店

名古屋市中区大須三丁目15-1

(営) 9:30~19:30 無休

☎052-262-1817

<http://www.osu-uiro.co.jp>



◆青柳ういろうひとくち

食べやすいひとくちサイズのういろです。

50g×8個入~30個入

798円~3,150円(全て税込)

(株)青柳総本家

☆販売店/青柳ういろう 大須直営店

名古屋市中区大須二丁目18-50

(営) 営業/10:00~18:30 無休

☎052-231-0194

<http://www.aoyagiuirou.co.jp>



◆献上外良

万治2年(1659)創業以来の味を
今に伝えています。

400g 1棹 白・黒・抹茶

735円(税込)(菓は1,260円)

(株)餅文総本店

☆販売店/餅文総本店 餅屋文蔵の店

名古屋市中区豊二丁目36-24

(営) 7:00~19:00 1/1休

☎0120-039-516・052-884-8333

<http://www.mochibun.co.jp>



◆おしをういろ

日本古来のお米とアンデス山脈の
岩塩が一つになった絶妙の味わいです。

3本入(730g) **1,610円**(税込)

御菓子司 養老軒

☆販売店/御菓子司 養老軒

名古屋市中村区名駅四丁目26-25

(営) 9:00~20:00 日曜休

☎052-551-1312



◆きよめ餅

こしあんを羽二重餅で包んだ和菓子。
栗入りもあります。

10個入 **1,050円** 15個入 **1,575円**

20個入 **2,100円**(全て税込)

(株)きよめ餅総本家

☆販売店/きよめ餅総本家

名古屋市中区熱田区神宮三丁目7-21

(営) 8:30~18:30 無休

☎052-681-6161

<http://www.Kiyome.net>



◆ダイナゴン(18個入)

小豆とカステラの
しっとりとしたハーモニー。

18個入 **1,575円**(税込)

(株)ダイナゴン

☆販売店/ダイナゴン本社、キヨスク、
中部国際空港、名鉄百貨店、ジャスコ他

名古屋市中村区八反8-38

(営) 8:00~18:00 無休

☎052-793-1613



◆納屋橋饅頭

ほのかな酸味と香り、
甘さの酒饅頭。

10個入 **1,155円** (税込)
(名) 納屋橋饅頭
☆販売店/ 納屋橋饅頭本店、
名鉄百貨店B1

名古屋市中村区名駅五丁目38-9
(営) 9:00~18:00 日曜休
☎052-541-7884



◆納屋橋まんじゅう

製造後1時間以内に
無酸素パックしています。

35g×10個入 **1,050円** (税込)
(名) 納屋橋饅頭万松庵
☆販売店/ 納屋橋饅頭万松庵

名古屋市中区大須二丁目21-6
(営) 8:00~18:00 無休
☎052-201-7884
<http://www.7884.co.jp>



◆煮込うどん

自然の素材にこだわった
歯ごたえのある麺です。

215g **714円** (税込)
(株) 山本屋総本家
☆販売店/山本屋総本家

名古屋市中区栄三丁目12番19号
(営) 11:00~22:00 (21:00 オーダーストップ) 無休
☎052-241-5617
<http://www.yamamotoya.co.jp/>



◆なごやん

ほんのり甘く、
やさしい風味の焼き菓子です。

21個入 **1,575円** (税込)
敷島製パン(株)
☆販売店/パスコ特約店、
中部国際空港、キヨスク

名古屋市中区白壁5-3
☎052-931-1481



◆名古屋八丁味噌物語

原料にこだわったおせんべい。
(ササニシキ一等米・大豆たまり・八丁味噌)

95g **1,050円** (税込)
(株) み乃龜
☆販売店/み乃龜本店他

名古屋市中千種区内山三丁目11-17
(営) 9:00~19:00 無休
☎052-735-8111
<http://www.minokame.co.jp>



◆宮きしめん OK12

なめらかな舌ざわりと
コシの強さが自慢です。

89g×4袋 **1,176円** (税込)
宮商事(株)
☆販売店/宮商事本社直売店

名古屋市中区大須二丁目5-24
(営) 9:00~18:00 (日祝は~17:00) 1/1~3休
☎052-671-6000
<http://www.miyakishimen.co.jp/>



◆守口漬(化粧袋入)

明治初年の創業以来の伝統の
木樽仕込みの味。

120g **630円** (税込)
阿己雪 漬物店
☆販売店/阿己雪 漬物店

名古屋市中区大須二丁目18-39
(営) 10:00~19:00 水曜休(7月、12月無休)
☎052-222-3722



◆お城きしめん 味噌煮込セット

コシの強い、麺、味噌煮込みつゆとの相性も抜群

きしめん100g×5袋 味噌煮込みつゆ5袋
1,000円 (税込)

(株) 水谷商店

☆販売店/水谷商店

名古屋市中村区名駅五丁目21-2号
(営) 9:00~17:00 日祝休
☎052-571-7476
<http://www.osiromen.com>



「ういろう」
そのルーツは
秘伝の薬だった。
「ういろう」が伝え
られたのは今から約
600年前の室町
時代。日本に帰化し
た一人の中国人が、三
代將軍足利義満に、
せきや痰に効く「透
頂香」あるいは「うい
ろう」と呼ばれる薬
を伝え、その時に接
待用のお菓子の製法
も伝えました。この
お菓子の色形がその
薬に似ていたことか
ら「ういろう」と呼
ばれるようになった
と伝えられています。
※青柳ういろうのホームページの
文献を参考にしました

名古屋みやげはこれで決まり!!

ネットでのお求めは 安部製菓

検索

<http://www.abeseika.co.jp>



味噌キャラメル(八丁味噌使用)
樽型箱入り



味噌キャラメル(八丁味噌使用)
袋入り



世界の山ちゃん
幻の手羽先風キャラメル



栄・セントラルパーク地下「セントラル アイ」ディスプレイにて
商品を随時ご紹介!!

創業95年 安部製菓(株) 名古屋市中西区則武新町2-2-19 TEL052-551-6216 ●営業時間: 9~17時 ●休日: 土・日・祝日



◆守口漬

守口漬元祖の味をどうぞ。
600g **3,150円** (税込)
喜多福總本家
☆販売店/喜多福總本家
名古屋市中区栄一丁目4-9
(営) 10:00~19:30 無休
☎052-231-2888



◆守口漬(樽詰)

日本一長い守口大根を
足かけ三年漬けました。
410g **3,150円** (税込)
大和屋守口漬總本家
☆販売店/大和屋守口漬總本家
(本店) 名古屋市中区栄三丁目15-1
(営) 9:00~18:00 無休
☎052-251-0431



◆名古屋の殿様

北海道産の大納言小豆に
やわらか餅を入れたどら焼。
8個入 **1,113円** (税込) ~
(株) 長崎堂
☆販売店/長崎堂 御園店
名古屋市中区錦一丁目18-22
(名古屋ATビル1階東側)
(営) 8:30~18:30 日曜休
☎052-203-4012
<http://www.nagasakiido-castella.co.jp>



◆なごやはちみつマドレーヌ

純系名古屋コーチンの卵を使用した
プレミアムマドレーヌ。
35g×8個 **760円** (税込)
(株) 名古屋城最中本家
仏蘭西洋菓子メゾン・ド・ジャンノエル
☆販売店/中部国際空港・
県営名古屋空港・名古屋城など
名古屋市中区西香町四丁目7-3
☎052-531-2064



◆ひつまぶしの里 茶漬け

ひつまぶしをお茶漬けにしました。
5食入 **1,050円** (税込)
(株) 長登屋
☆お問合せ/(株) 長登屋 商品センター
☎0120-0404-53



◆元祖 鯨もなか

名古屋城の天守閣、
鯨ほこを型どった最中。
30g×10個入 **1,207円** (税込)
(有) 元祖鯨もなか本店
☆販売店/元祖鯨もなか本店
名古屋市中区松原二丁目4-8
(営) 9:00~19:00 無休
☎052-321-1173
<http://shachimonaka.com>



◆海老夕月

大きな円形の海老せんべい。
3枚入 **400円** (税込)
(株) 浅野商店
☆販売店/浅野商店
名古屋市中区菊井二丁目7-1
(営) 8:30~17:00 日祝、第1・3土曜休
☎052-551-5121
<http://www.asano-nagoya.co.jp/>



◆名城煎餅

大正、昭和を感じさせる
懐かしいうすくちの甘味。
27枚入 **630円** (税込)
(資) 名城軒
☆販売店/名城軒の売店
名古屋市中区南堤町三丁目1
(営) 7:00~20:00 無休
☎052-691-0721



◆ごっさま

もっちりしたカステラ風の焼き皮と
小豆こしあんの美味。
10個入 **1,260円** (税込)
(株) 美濃忠
☆販売店/美濃忠本店
名古屋市中区丸の内一丁目5-31
(営) 9:00~18:00 無休
☎052-231-3904



◆やっとかめ

こんなにおいしい抹茶飴は
やっとかめ (久しぶり) だなも。
110g **315円** (税込)
(株) 升半茶店
☆販売店/お茶の升半各販売店、
徳川園 ショップ葵
名古屋市中区錦二丁目7-1
(営) 9:00~17:30 日曜休(錦二丁目本店)
☎052-211-4188
<http://www.masuban.co.jp>



◆野菜せんべい

さつま芋、蓮根、くわいを焼いた
煎餅です。
130g **2,100円** (税込)
(有) 秀松堂總本店
☆販売店/秀松堂總本店
名古屋市中区城西二丁目1-6
(営) 9:00~18:00 木曜休
☎052-522-2959
<http://www.syusyodo.com/>



◆松の実あられ

松の実あられとキムチあられの
めずらしいお菓子。
500g **2,625円** (税込)
(株) 金城あられ本舗
☆販売店/金城あられ本舗
名古屋市中区昭和区広路町石坂37-5
(営) 9:00~17:30 (土・日・祝) 日祝休
☎052-831-1953



◆名古屋城 小判型刻印メダル

小判型のメダルで日付、
名前等が刻印できます。

800円(税込)
日本メモリー(株)
☆販売店/名古屋城天守閣の売店

名古屋市北区楠二丁目517
☎052-909-5890



◆名古屋弁かるた

かるた遊びをしながら
名古屋弁を知ることができます。

1,600円(税込)
呉竹商事(株)
☆販売店/名古屋城内の売店、
中部国際空港内おみやげ館など

名古屋市昭和区田面町1-57
☎052-764-1761



◆有松絞リスカーフ

知多木綿に有松絞りをあしらった
肌触りのよいやわらかなスカーフです。

2,625円(税込)
有松絞商工協同組合
☆販売店/有松・鳴海絞会館

名古屋市緑区有松3008
(営) 9:30~17:00
水曜休(祝日の場合は翌日)
☎052-621-0111
<http://www.shibori-kaikan.com/>



◆有松絞りののれんかぶ柄

愛知・名古屋の代表的な伝統的工芸品。

4,515円(税込)
愛知絞販売(株)有松しほり 久田
☆販売店/有松しほり 久田本店・
有松駅前店

名古屋市緑区有松616
(営) (本店) 9:00~17:00、(駅前店) 10:00~17:30
盆・年末年始休
☎(本店) 052-621-1067、(駅前店) 052-621-9927
<http://www.shibori-hisada.com>



◆犬山厳骨

黒砂糖、砂糖、きな粉、
水飴でできた健康食品。

250g(箱入) **750円(税込)**
(株) 厳骨庵
☆販売店/厳骨庵
犬山イトーヨーカドーキャスタ店
犬山市大字犬山字南古券266
(営) 8:00~20:00 水曜休
☎0568-61-2117

歴史と文化が交差するおもしろゾーン

尾張エリア



◆げんこつきびだんご詰合せ

犬山名物「げんこつ」を
心をこめて製造しています。

60g×6個 **900円(税込)**
(有) 高田屋製菓
☆販売店/高田屋製菓

犬山市大字犬山字東古券164
(営) 9:00~17:00
☎0568-61-1322
<http://www.takadaya-kinako.co.jp>



◆犬山名物 藤沢げんこつ

きな粉たっぷり、優しい風味の伝統の味。

200g **400円(税込)**、85g **200円(税込)**
わん丸君パッケージ 70g **350円(税込)**

藤沢製菓
☆販売店/藤沢製菓

犬山市大字犬山字東古券161
(営) 9:00~19:00 不定休
☎0568-61-0336

おみやげ余話二

素朴な飴菓子

犬山の「げんこつ」

きな粉の味が懐かしい
犬山名物「げんこつ」
は、砂糖や水飴などを
煮溶かし、きな粉をま
ぜて練りあげた昔なが
らの飴菓子です。斜め
に切断してできた三角
錐の形は、拳骨になぞ
らえたもの。最初は硬
いが、口に含んでいる
と、きな粉の風味とや
さしい甘みがしんわり
と出て、あきない味わ
いが続きます。

※げんこつを紹介した文献を
参考にしました



◆長久手名物古戦場もなか

つぶあん、ゆずあんが楽しめる
人気商品。

5個入/**580円**
~30個入/**3,060円(全て税込)**
浅井屋製菓舗
☆販売店/浅井屋製菓舗

長久手町長瀬下権田4-1
(営) 9:00~19:00 水曜休(祝日の場合は営業)
☎0561-62-0808
<http://www.asaiya.com>



◆名古屋ふらんす

「おもち」と「ガトー」をミックスした銘菓。

6個入/**630円**
~20個入/**2,100円(全て税込)**
名古屋フランスcorp(株)
☆販売店/名古屋フランスcorp

日進市藤枝町西外面16
(営) 9:00~17:00 土日祝休
☎0120-758-542
<http://www.nagoyafrance.co.jp/>



◆半生きしめん・みそ煮込みうどん

名古屋名物のきしめん、みそ煮込みうどんの詰合せ。
きしめん2食、みそ煮込みうどん2食、
1,050円 (税込)
(株) なごや きしめん亭
☆販売店/なごや きしめん亭
一宮市浅井町黒岩番外19
(営) 8:30~17:30 土日祝休
☎0586-78-1251
<http://www.kishimentei.com>



◆ももらんぐ

春日井特産の桃の餡をサンドした焼菓子。
10個入 **1,460円** (税込)
(株) 美濃屋
☆販売店/美濃屋 (駅前店)
春日井市勝川町7-35
(営) 10:00~19:00 日曜休
☎0568-31-9933
<http://www.o-cobo.jp/minoya/>



◆ゆかり

新鮮な海老の身を丹念に焼上げた深く香ばしい味わい。
12枚入 **1,050円** (税込)
(株) 坂角総本舗
☆販売店/坂角総本舗、オンライン通販
東海市荒尾町基造15-1
(営) 9:00~18:00 日祝休
☎0120-758-106
<http://www.bankaku.co.jp>

太平洋輝く愛知の空のゲートウェイ。

知多エリア



◆海老ごころ

海老の風味を大切にしたいせんべいです。
海老ごころ16袋入、えび串20本入
3,150円 (税込)
(株) 尾張桂新堂本舗
☆販売店/尾張桂新堂本舗
常滑市大野町五丁目102
(営) 10:00~18:00 1/1~3休
☎0569-43-3881



◆はまかぜ

海老の風味を生かし、極薄に焼いたせんべいです。
3枚×24袋 **1,260円** (税込)
(株) えびせんべいの里
☆販売店/えびせんべいの里 美浜本店
美浜町大字北方字吉田流52-1
(営) 8:00~17:00 無休
☎0569-82-0248
<http://www.ebisato.co.jp>



◆岩涛のり

磯の香り豊かなのり佃煮です。
250g **525円** (税込)
ヤマキ海産(株)
☆販売店/ヤマキ海産
南知多町片名字於更15
(営) 水曜休
☎0569-63-1281
<http://www.yamakikaisan.com>



◆いか姿焼き

いかの旨みを凝縮してソフトに焼上げた逸品。
1匹 **400円** (税込)
(資) 豊半商店
☆販売店/豊半商店
南知多町豊浜字坂井9-1
(営) 8:30~17:00 水曜休
☎0569-65-0034
<http://www.toyohan.com>



◆雁宿おこし

明治時代からの半田銘菓。ちょっと古風で、柔らかい、餡入りのおこしです。
1本(約200g) **560円** (税込)
(資) 松華堂菓子舗
☆販売店/御菓子所 松華堂
半田市御幸町103
(営) 9:00~17:30 水曜、第3火曜休
☎0569-21-0046
<http://www.gld.mmtr.or.jp/~shokado/>



◆平洲最中

小豆の「こしあん」と「つぶあん」の二種類です。
10個入/ **1,245円**
~50個入/ **5,870円** (全て税込)
(有) 六花園
☆販売店/六花園
東海市名和町トドメキ41-3
(営) 9:00~18:00 火曜休
☎052-604-0080



◆有機八丁味噌

有機大豆を使った八丁味噌。有機JAS認定品。
400g **798円** (税込)
(株) まるや八丁味噌
☆販売店/まるや八丁味噌
岡崎市八帖町往還52
(営) 8:00~17:00 日祝休
☎0564-22-0222
<http://www.8miso.co.jp>

家康の歴史と日本屈指の産業文化

西三河エリア



◆みそ煮込みうどん

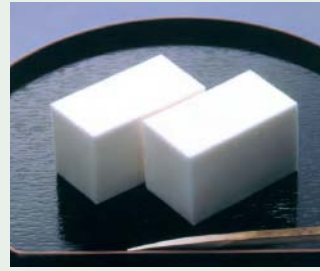
ヘルシーノンフライ麵を使用した
インスタントみそ煮込み。

ノンフライ麵80g×4個、
八丁みそスープ60g×4個 **1,050円** (税込)

(株) 樽政本店

☆販売店/樽政本店

みよし市三好町西荒田39
(営) 9:00~17:00 日曜休
☎0561-32-9292
<http://www.tarumasa.com>



◆あわ雪

淡雪のようにまろやかで淡泊な舌触り。
三河の代表的な銘菓。

1本 **525円** (税込)

(名) 備前屋

☆販売店/備前屋 本店

岡崎市伝馬通二丁目17
(営) 8:30~21:00 無休
☎0120-234-232
<http://www.bizenya.co.jp>



◆山牛蒡味噌漬<菊芋入>

自然豆味噌を調和させた
山牛蒡の味噌漬。

220g **1,050円** (税込)

(株) 丸加醸造場

☆販売店/丸加醸造場

豊田市越戸町上能田91
(営) 8:30~17:00 日祝休
☎0565-45-1001
<http://www.marukajozoo.com>



◆八丁の味噌煮込みうどん

コシのある麵とコクのあるスープが
絡み合う絶妙の味。

麵120g×4袋、スープの素60g×4袋

1,470円 (税込)

(株) 八丁味噌の郷

岡崎市八帖町往還通69
(営) 9:00~18:00 年末年始休
☎0564-21-1355
http://www.kakuq.jp/home/corp_outline.htm



◆手延べ半生長そうめん

古くから安城に伝わる伝統製法の
麵は、コクがあり、つるつるした食感。

1袋 (300g) **550円** (税込)

(有) たつみ麵店

☆販売店/たつみ麵店

安城市和泉町中本郷220-1
(営) 9:00~18:00 日曜休
☎0566-92-0138
<http://www.rakuten.co.jp/mentatsu/>



◆手延べきしめん

半生手延べきしめん4人前です。

きしめん100g×4、

めんつゆ20ml×4 **1,260円** (税込)

(株) 和泉そうめん丈山の里

☆販売店/和泉そうめん丈山の里

安城市和泉町井ノ上3-1
(営) 8:00~16:45 土日祝休
☎0566-92-2655
<http://www.izumi-somen.jp>



◆日月もなか

コクがあるのにあっさりしたあと味の
白あんの中。

30g×5個入~30個入

550円~3,045円 (全て税込)

日月もなか総本舗(株) 川村屋

☆販売店/日月もなか総本舗 川村屋本店

豊田市足助町町田22
(営) 8:00~20:00 火曜休
☎0565-62-0014

海と山が織りなす自然と温泉の宝庫

東三河エリア



◆手筒竹輪

手筒花火を小型に再現した
竹輪の詰合せです。

鯛ちくわ×2、特選ちくわ×2、白ちくわ×2、
かに豆×1、豆ちくわ×1 **3,150円** (税込)

ヤマサちくわ(株)

☆販売店/ヤマサちくわ本店

豊橋市魚町97
(営) 7:00~20:00 無休
☎0532-53-2211
<http://yamasa.chikuwa.co.jp>

おみやげ余話三
その昔、
「ちくわ」は
「カマボコ」だった？
室町時代、「ちくわ」は大名旗本
しか食べることでない高級品
で、「ちくわ」ではなく「蒲鉾(か
まぼこ)」と呼ばれていました。そ
れがやがて、商人や町人たちが食
べられるようになり、この時に町
人たちが隠語として使っていた「竹
輪(ちくわ)」が一般的な呼び名と
して定着して、正式な名称となっ
たと伝えられています。
※ヤマサちくわ(株)のホームページの
文献を参考にしました



◆豊橋名物ゆたかおこし

もち米のおこしと抹茶あんを
重ね合わせた百年来の銘菓です。

200g **630円** (税込)

御菓子司 若松園

☆販売店/御菓子司 若松園

豊橋市札木町87(本店)
(営) 8:00~19:00 水曜休
☎0532-52-4641
<http://www.wakamatsuen.co.jp/>



◆豊橋特産ゼリー詰合せ

豊橋うまれのハイカラお菓子。

ミックスゼリー・コーヒーゼリー

(各250g)のセット **1,050円** (税込)

杉本屋製菓(株)

☆販売店/アミエツ

豊橋市鍵田町48(杉本屋製菓内)
(営) 8:00~17:00 土日祝休
☎0532-53-6161
<http://www.sugimotoya.co.jp>



◆豊川いなり巻煎餅

薄焼き煎餅で有平餅を巻いた
匠百年の伝統の手焼き菓子。

10本入 **630円**(税込)
(株) マルヤス
☆販売店/マルヤス

新城市杉山字フロコン111-1
(営) 8:00~17:00 土日祝休
☎0536-22-0177



◆宝珠まんじゅう

豊川稲荷ご祈米入りの
縁起のよいおまんじゅう。

12個入 **1,000円**(税込)
(株) 喜楽製菓
☆販売店/喜楽

豊川市門前町61(豊川稲荷総門前)
(営) 8:30~17:00 無休
(お盆と年末に臨時休業あり)
☎0533-86-9044
http://www.kiraku.net



◆あさりせんべい

吟味したアサリをのせた
磯の風味豊かなせんべい。

24枚入(120g) **1,050円**(税込)
(株) 三平本舗
☆販売店/三平本舗

蒲郡市宮成町2-22
(営) 8:00~17:00 日曜、隔週水曜休
☎0533-68-3000



◆あさりせんべい

軽い口当りと薄い塩味が
ビール党にもおすすめです。

24枚入(120g) **1,050円**(税込)
(株) 菓子蔵閣
☆販売店/菓子蔵閣

田原市田原町萱町37
(営) 9:00~20:00 無休
☎0531-22-0868
http://www.asarisenbei.com/



◆名古屋 アーモンドフロランタン

アーモンドの香ばしさをスガー状に
閉じこめたお菓子です。

12枚入 **630円**(税込)
丸三食品(株)
☆販売店/丸三食品

豊橋市つつじが丘一丁目10-1
(営) 8:00~17:00 土日祝休
☎0532-61-4385



◆崙山最中 報民倉

手詰め最中です。
香ばしさと餡の風味をお楽しみ下さい。

6個入 **1,050円**(税込)
(有) 富貴屋
☆販売店/富貴屋

田原市田原町築出57-13
(営) 9:00~19:00 月曜休
☎0531-22-0248
http://www.amitaj.or.jp/~fukiya/



◆三河佃煮 襦包み

創業明治七年、伝統の佃煮を小粋な
半透明パッケージに包みました。

4品入 **1,995円**(税込)
(資) 濱金商店
☆販売店/濱金商店

豊橋市魚町91
(営) 9:00~18:00 日曜休
☎0532-52-4116
http://www.netcom-inc.co.jp/~hamakin/



◆とよはし銘菓 百年の刻

豊橋市制100周年の記念菓子。
フルーツ餡のやわらかい焼きまんじゅうです。

約40g×10個入 **1,210円**(税込)
(株) ボンとらや
☆販売店/ 和洋菓子のボンとらや

豊橋市羽田町66
(営) 8:00~21:00 無休
☎0532-31-6116



◆金トビ特級きしめん

幅をしっかり取り、
モチモチした食感が特長です。

300g×6袋 **1,220円**(税込)
(株) 金トビ志賀
☆販売店/金トビ志賀

蒲郡市丸山町4-38
(営) 8:00~17:00 土日祝休
☎0120-490-160
http://www.kintobi.co.jp



◆元祖いなほ稲荷ずし

いなほ(お米)がたくさん採れますようにと
願いを込めた「元祖いなほ稲荷ずし」。
ひじき、人参、椎茸、くるみ、竹の子の
5つの具が入った五目稲荷です。

630円(税込)
(有) 門前そば山彦
☆販売店/ 門前そば山彦

豊川市門前町1
(営) 8:30~17:00(売り切れ次第終了) 木曜休
☎0533-85-6729
http://yamahiko.net



◆手羽先のたれ

手羽先の唐揚げが
簡単につくれるたれです。

300ml **525円**(税込)
吉田商事(株)
☆販売店/吉田商事

豊橋市西小瀬野一丁目2-6
(営) 9:00~17:00 日祝休
☎0532-62-9615
http://www.rakuten.10.jp/from-net



◆野菜金山寺みそ

胡瓜、人参の入ったなめみそです。

300g **600円**(税込)
渡辺味工食品工場
☆販売店/渡辺味工食品工場

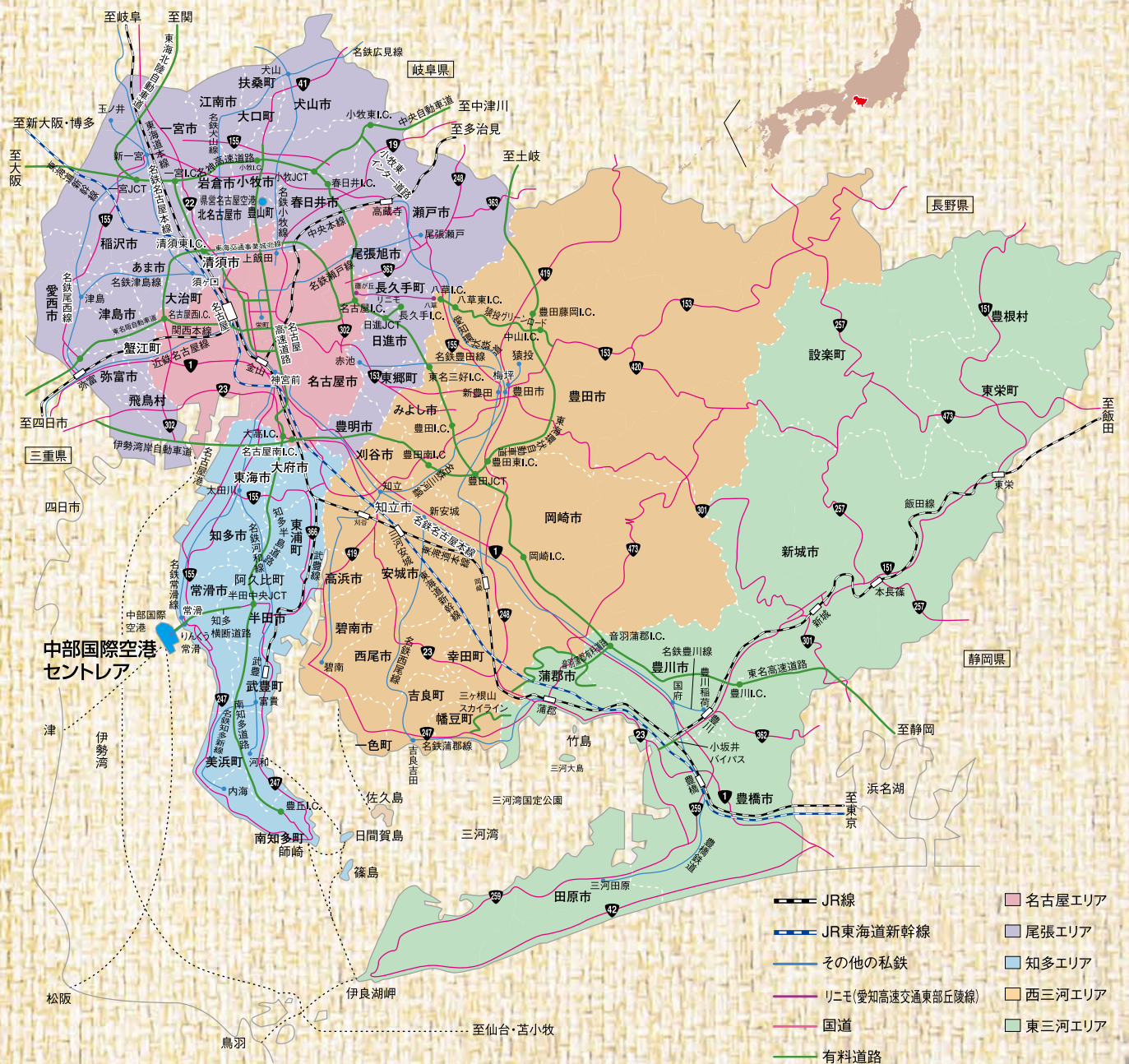
田原市神戸町ヤンベ140-2
☎0531-22-0850

レストラン・料理自慢の宿泊施設

※記載のデータは、平成 21年3月現在のものです。
※記載の料理は、時期などにより賞味できない場合があります。
※掲載の宿泊施設は(社)愛知県観光協会会員です。

	宿泊施設名	主なレストラン・料理	所在地／電話	ホームページ
名古屋エリア	名鉄グランドホテル	レストラン・スカイラウンジ・日本料理・中国料理	名古屋市中村区名駅1-2-4 (052) 582-2211	http://www.meitetsu-sh.co.jp
	ホテルアソシア 名古屋ターミナル	欧風・バイキング・日本料理・中国料理・カフェ	名古屋市中村区名駅1-1-2 (052) 561-3751	http://www.associa.com/nth/
	名古屋マリオット アソシアホテル	レストラン・中国料理・日本料理・鉄板焼き	名古屋市中村区名駅1-1-4 (052) 584-1111	http://www.associa.com/nma/
	ロイヤルパークイン 名古屋	レストラン・ラウンジ・和食処・バー	名古屋市中村区名駅3-27-5 (052) 581-4411	http://www.royalpark-nagoya.com
	東横イン名古屋駅前幹線口	朝食無料サービス (おにぎり・味噌汁・コーヒー)	名古屋市中村区椿町7-16 (052) 453-1047	http://www.toyoko-inn.com
	名古屋観光ホテル	レストラン・日本料理・中国料理・バー	名古屋市中区錦1-19-30 (052) 231-7711	http://www.nagoyakanhotel.co.jp/
	アパホテル 名古屋錦	レストラン・和食処・コヒューハウス・バー	名古屋市中区錦3-15-30 (052) 953-5111	http://www.apahotel.com/ hotel/ah_nagoyanishiki/
	ヒルトン名古屋	ラウンジ・レストラン・中国料理・和食	名古屋市中区栄1-3-3 (052) 212-1111	http://hilton.co.jp
	名古屋クラウンホテル	和食処・焼肉・ラウンジ・スナック	名古屋市中区栄1-8-33 (052) 211-6633	http://www.nagoyacrown.co.jp/
	名古屋東急ホテル	フランス料理・鉄板焼・メイン・日本料理・中国料理・コヒューハウス	名古屋市中区栄4-6-8 (052) 251-2411	http://www.nagoyatokyu.com/
	ホテル セントメイン名古屋	レストランラウンジ	名古屋市中区栄5-5-10 (052) 242-2711	http://www.centmain.co.jp/
	HOTEL&HALL オースプラザ	カフェ・居酒屋・パーティー・宴会場	名古屋市中区大須2-24-45 (052) 231-0303	http://www.ohsu-plaza.co.jp/
	ビジネス和室 名龍	新鮮な魚介・肉類・野菜を使った和・洋・中の料理	名古屋市中区上前津2-4-21 (052) 331-8686	http://www.japan-net.ne.jp/~meiryu/
	全日空ホテルズ ホテルグランドコート名古屋	レストラン・中国料理・寿司処・日本料理	名古屋市中区金山町1-1-1 (052) 683-4111	http://www.grandcourt.co.jp/
	名鉄イン名古屋金山	朝食無料サービス (パン・コーヒー・おにぎりなど)	名古屋市中区金山1-11-7 (052) 324-3434	http://www.m-inn.com/ nagoyakanayama/
	名鉄イン名古屋駅前	朝食無料サービス (パン・コーヒー・おにぎりなど)	名古屋市中区名駅2-21-12 (052) 571-3434	http://m-inn.com/nagoyaekimae/
	名鉄イン名古屋錦	朝食無料サービス (パン・コーヒー・おにぎりなど)	名古屋市中区錦3-3-22 (052) 951-3434	http://m-inn.com/nagoyanishiki/
	ウェスティン ナゴヤキャッスル	レストラン・寿司処・鉄板焼き・中国料理	名古屋市中区樋の口町3-19 (052) 521-2121	http://www.castle.co.jp/wnc/
	加茂免旅館(料亭 加茂免)	旬の会席料理、11～2月はフグ料理、スッポン料理など	名古屋市中区白壁4-85 (052) 931-8506	現在は料亭部門のみ営業
	料理旅館金翠荘	旬の素材を活かした料理 自慢の趣ある和風旅館	名古屋市中千種区千種1-28-14 (052) 731-8156	
尾張エリア	ホテル ルブラ王山	レストラン・割烹料理	名古屋市中千種区堂王山通8-18 (052) 762-3151	http://www.rubura.org/
	アイリス愛知	割烹・レストラン・バー&ラウンジ・テラスラウンジ	名古屋市中区丸の内2-5-10 (052) 223-3751	http://www.h7.dion.ne.jp/iris/
	犬山温泉 迎帆楼	焼いた鮎に赤味噌を ぬった鮎の赤煮が自慢。	犬山市大字犬山字北古券41-6 (0568) 61-2205	http://www.geihanro.co.jp/
	名鉄犬山ホテル	レストラン・日本料理・カフェ	犬山市大字犬山字北古券107-1 (0568) 61-2211	http://www.m-inuyama-h.co.jp/
	臨江館	季節の日本懐石料理が自慢。	犬山市大字犬山字西大門先8-1 (0568) 61-0977	http://www4.ocn.ne.jp/~rinkokan/
	八勝閣みづのを	鮎料理の旬味が香る 山海の幸の彩り。	各務原市鶴岡南町6-264 (0583) 85-4611	http://www.mizunowo.yad.jp/
	尾張温泉観光ホテル	旬の素材を生かした 和風会席料理。	蟹江町大字西之森字長瀬下65 (0567) 95-3161	http://www.owarionsen.co.jp/
	東横イン尾張一宮駅前	朝食無料サービス (おにぎり・味噌汁・コーヒー)	一宮市栄4-10 (0586) 25-1045	http://www.toyoko-inn.com
	ホテル メッツォイン 半田	カフェラウンジ	半田市昭和町2-28 (0569) 26-3888	http://www.hotel-mezzo.com/
	中部国際空港 セントレアホテル	カフェ&レストラン・ カフェ&バー	常滑市セントレア1-1 (0569) 38-1111	http://www.centrairhotel.co.jp/
知多エリア	東横イン中部国際空港本館 オレンジサイド	朝食無料サービス (パン・スープ・コーヒー)	常滑市セントレア4-2-5 (0569) 38-0045	http://www.toyoko-inn.com
	あいち健康プラザ	レストラン・ティールラウンジ	東浦町大字森岡字源吾山1-1 (0562) 82-0211	http://www.ahv.pref.aichi.jp
	ホテル小野浦	新鮮な魚介類を生かした 料理の数々。	美浜町小野浦字風宮崎2-1 (0567) 87-0368	http://onoura.jp/home/
	グランドホテル山海館	魚介類をふんだんに使った 海鮮料理が自慢	南知多町大字山海字横橋29-5 (0569) 62-0218	http://www.yamamikan.com
	海米館鮎亭	伊勢湾老など新鮮な海幸を ふんだんに盛り込んだ料理。	南知多町大字山海字屋敷101 (0569) 62-2525	http://www.shachitei.com/
	内海温泉 ホテルみかど	漁師さんが直に運んで作る 活魚料理が人気。	南知多町大字内海字新田48-1 (0569) 62-0168	http://www.hotel-mikado.com/
	南知多観光ホテル大新	新鮮な活魚料理が自慢の宿。	南知多町大字内海字一色68 (0569) 62-2211	http://www.h5.dion.ne.jp/~dai.shin/
	ホテル魚半日菰	新鮮な活魚料理ほ、 フグ・スッポン料理が自慢。	南知多町大字内海字堀西40-55 (0569) 62-2088	http://www.hiyoshien.com
	まるは食堂旅館	まるは名物のジャンボエビフライ の付いた魚料理が自慢。	南知多町大字豊浜字峠8-1 (0569) 65-1315	http://www.maruha-net.co.jp
	活魚の美舟	伊勢エビ・鯛・ふぐなど 豪華な海鮮料理。	南知多町大字師崎字菜葉ノ木12 (0569) 63-2200	http://www.jpco-tokai.or.jp/~tkeu/
	ホテル日間賀荘	たこ・ふぐ料理など旬の 海幸を盛り込んだ料理。	南知多町大字日間賀島字龍海15 (0569) 68-2311	http://www.himaka.co.jp
	日間賀観光ホテル	タコ・ふぐ料理をはじめ 新鮮な海幸は島ならでは。	南知多町大字日間賀島字下海59-60 (0569) 68-2211	http://www.himakanankai-hotel.co.jp/
	ホテルやごべい	日間賀島名物たこ料理・ ふぐ料理・海鮮料理をこ賞味。	南知多町大字日間賀島字上林20-2 (0569) 68-2025	http://tabijoy.ne.jp/inm/102587s.htm
	たくみ観光ホテル	名物ゆでたこをはじめとした 旬の海鮮料理。	南知多町大字日間賀島字西永楽38 (0569) 68-2221	http://www.takumi.jp
	サンホテル太陽荘	漁師の島ならではの四季 おりおりの海の幸!	南知多町大字日間賀島字永楽4-5 (0569) 68-2206	http://www.taiyuu-resort.com/ SUNHOTEL
	大海老	冬のふぐづくしコースは 絶品料理の数々。	南知多町日間賀島西港 (0569) 68-2144	http://www.taikairou.com/
	高峰荘	ふぐや伊勢エビなど新鮮な 海幸の料理が自慢。	知多郡南知多町篠島橋13 (0569) 67-2119	http://www.shinjojima.net/
	漁師民宿たから舟	天然とらふぐコースをはじめ 獲れたての魚介類を楽しむ。	知多郡南知多町篠島浦横4-21 (0569) 67-2024	http://www.d8.dion.ne.jp/~ryo/index.htm
	プラザホテル豊田	レストラン カフェ 居酒屋コーナー	豊田市豊栄町1-88 (0565) 29-1811	http://www.plaza85.co.jp/hotel
	ホテルトヨタキャッスル	レストラン・中国料理・ 鉄板焼き	豊田市喜多町2-160 (0565) 31-2211	http://www.t-castle.co.jp/
	ホテルフォレスト	レストラン・和食処・ ティールラウンジ	豊田市岩倉町一本松1-1 (0565) 58-3500	http://www.foreshtlls.jp
西三河エリア	ビジネスホテル松風	レストラン(和・洋・会席)	豊田市緑ヶ丘5-11 (0565) 28-2797	http://www.hotelmatukaze.com/
	猿投温泉ホテル金泉閣	旬の山幸を吟味した 和風会席料理。	豊田市加納町馬道通21 (0565) 45-6111	http://www.sanageonsen.jp
	旅館 登里公	じっくり炭火で焼き上げる 魚や鶏の自然の風味。	豊田市鎮田町後山20 (0565) 58-0122	http://www.torikou.com
	名鉄トヨタホテル	レストラン・日本料理・ 中国料理・鉄板焼	豊田市喜多町1-140 (0565) 35-6611	http://www.toyota-hotel.co.jp
	名鉄イン刈谷	朝食無料サービス (パン・コーヒー・おにぎりなど)	刈谷市大字刈谷字東日成58 (0566) 27-3434	http://www.m-inn.com/kariya/index.html
	東横イン三河安城駅	朝食無料サービス (おにぎり・味噌汁・コーヒー)	安城市三河安城南町1-15-12 (0566) 72-1045	http://www.toyoko-inn.com
	紫翠閣とうふや	とうふの他、季節の味と 香りの会席料理。	豊田市後戸町町7 (0565) 68-2331	http://www.toufuya.co.jp
	岡崎ニュージェランドホテル	レストラン・ビアガーデン	岡崎市康生町515-33 (0564) 21-5111	http://www.frontia.co.jp/newgrand/
	グリーンホテル三ヶ根	新鮮な海幸料理が自慢。	幡豆町東幡豆入会山1-287 (0563) 62-4111	http://www.gh-sanganee.co.jp
	吉良観光ホテル	ふぐ、伊勢エビなど旬の 海の幸を取り入れた満足料理	吉良町大字宮崎字ノ上15 (0563) 32-1181	http://www.kirakan.co.jp/
	電宮ホテル	目にも華やかな豪華な 海鮮料理。	吉良町大字宮崎字宮前12 (0563) 32-0234	http://www.ryugu.jp
	蒲郡プリンスホテル	レストラン・和食寿司処・ 鉄板焼き	蒲郡市竹島町15-1 (0533) 68-1111	http://www.princehotels. co.jp/gamagori
	蒲郡ホテル	レストラン	蒲郡市三谷北通2-82 (0533) 68-1300	http://www.gamagori.co.jp/
	ホテル竹島	旬の海幸による会席料理。	蒲郡市竹島町1-6 (0533) 68-1256	http://www.hotel-takeshima.co.jp
	旬景浪漫 銀波荘	獲れたての魚介類を 一品一品心を込めて調理。	蒲郡市西浦町大山25 (0533) 57-3101	http://www.gimpa.co.jp
	松風園	厳選した海の恵に舌づつま。	蒲郡市三谷町宮欠14-4 (0533) 68-6611	http://www.shofuen.jp
	ホテル明山荘	新鮮な海の幸を盛り込んだ 豪華料理。	蒲郡市三谷町宮欠14-1 (0533) 68-4641	http://www.meizanso.co.jp/
	平野屋	三河の自然の素材に こだわった心づきの味。	蒲郡市三谷町南山1-21 (0533) 68-5161	http://www.hotel-hiranoya.co.jp/
	ひがきホテル	旬の味を引き出した海幸料理。	蒲郡市三谷町南山1-59 (0533) 69-4111	http://www.higakihotel.com/
	山田館	旬の山海の幸に こだわった料理。	蒲郡市金平町開戸6 (0533) 57-6131	http://www.katahara-spa.jp/ hotel_ymd.htm
東三河エリア	鈴岡	伊勢湾、三河湾で獲れた 新鮮な海幸料理。	蒲郡市金平町遊名田3-14 (0533) 57-8111	http://www.onsen-navi.net/suzuoka/
	ホテルたつき	海の幸、三河の地の 恵みを生かした料理。	蒲郡市西浦町大山17-1 (0533) 57-5111	http://www.tatsuki-aoi.com/
	富士見荘	三河の海の新鮮で豊かな食材が ふんだんに盛り込まれた料理。	蒲郡市西浦町大山17 (0533) 57-3111	http://www.fujimisou.co.jp
	西浦グランドホテル吉慶	自慢の海鮮料理で食の 贅を尽くす。	蒲郡市西浦町塩桶3 (0533) 57-6111	http://www.kikkai.jp/
	ホテル東海園	三河湾で獲れた海幸を 生かした創作郷土料理。	蒲郡市西浦町大山17-1 (0533) 57-2161	http://www.toukaiken.co.jp/top.html
	南風荘花	三河湾の魚介類で 贅を尽くした料理。	蒲郡市西浦町大山17-1 (0533) 57-2101	http://www.kaika.co.jp
	和のリゾートはづ	新鮮な海の幸をふんだんに 使用したオリジナル創作料理。	蒲郡市西浦町大山17-1 (0533) 58-1811	http://www.hazu.co.jp/wahazu/top.htm
	ホテル日航豊橋	カフェ・バイキング・ 中国料理・日本料理	豊橋市藤沢町141 (0532) 48-3131	http://www.nikkotoyohashi.com/
	豊鉄ターミナルホテル	レストラン	豊橋市駅前大通1-46-1 (0532) 56-1100	http://www.toyotetsu.com/hotel/
	シーパレスリゾート	レストラン・バー	豊橋市神野新田ノ割1-3 (0532) 32-8811	http://www.sea-palace.co.jp
	湯谷観光ホテル山閣	地元でとれる山の幸、川の 幸を中心にした旬の料理。	新城市豊岡字滝上26 (0536) 32-1535	http://www.senzankaku.com/
	はづ 別館	山菜、松茸、自然薯、 猪鹿などを使った創作料理。	新城市豊岡字滝上11-4 (0536) 32-1211	http://www.hazu.co.jp/
	離れのお宿 松風苑	旬の山の幸を盛り込んだ 料理。	新城市豊岡字滝上64-3 (0536) 32-1578	http://www.yuya-shofuen.com
	湯谷温泉 旅館ひさご	山の恵みを生かした 自慢の料理。	新城市豊岡字大谷下46-2 (0536) 32-1252	http://www15.ocn.ne.jp/~hisago/
	添沢温泉 雲泉閣山の家	炭火で焼いたアマゴを 使ったアメ茶漬けは絶品。	設楽町大字田口字添沢14 (0536) 62-0520	
	休暇村茶臼山高原	地元の素材による料理。	豊根村坂宇場字御所平70-163 (0536) 87-2334	http://www.qkamura.or.jp/chausu/
	休暇村伊良湖	海の幸、新鮮な野菜を使った バイキング料理が好評。	田原市中山町大松上1 (0531) 35-6411	http://www.qkamura.or.jp/irako/
	伊良湖ビューホテル	レストラン・バー・カフェ	田原市日出町骨山1460-36 (0531) 35-6111	http://www.viewhotels.co.jp/irako/
	伊良湖ガーデンホテル	レストラン・日本料理・ ティールラウンジ	田原市伊良湖町宮下2822-2 (0531) 35-1500	http://www.irago.net/igh/

アクセスマップ



愛知までの所要時間(目安)

■新幹線のぞみ	東京	1時間37分
	新大阪	51分
	広島	2時間23分
■高速自動車道	東京	4時間
	金沢	3時間10分
	大阪	2時間30分
■航空機	札幌	1時間35分
	仙台	1時間5分
	福岡	1時間15分

名古屋・尾張エリア

名古屋観光推進室	TEL 052-972-2425
一宮市経済振興課	TEL 0586-28-9131
瀬戸市まるとミュージアム課	TEL 0561-88-2542
春日井市経済振興課	TEL 0568-85-6244
津島市産業振興課	TEL 0567-24-1111
犬山市観光課	TEL 0568-61-1000
江南市産業観光課	TEL 0587-54-1111
小牧市商工課	TEL 0568-76-1134
稲沢市商工観光課	TEL 0587-32-1111
尾張旭市産業課	TEL 0561-53-2111
岩倉市商工農政課	TEL 0587-38-5812
豊明市産業振興課	TEL 0562-92-8312
日進市産業振興課	TEL 0561-73-7111
愛西市経済課	TEL 0567-28-7278
清須市産業課	TEL 052-400-2911

弥富市商工労政課	TEL 0567-65-1111
長久手町まちづくり協働課	TEL 0561-63-1111
あま市七宝院アートヴィレッジ課	TEL 052-443-7588
蟹江町農政商工課	TEL 0567-95-1111

知多エリア

半田市商工観光課	TEL 0569-21-3111
常滑市商工観光課	TEL 0569-35-5111
東海市商工労政課	TEL 052-603-2211
大府市商工労政課	TEL 0562-45-6227
知多市商工振興課	TEL 0562-33-3151
東浦町産業課	TEL 0562-83-3111
南知多町商工観光課	TEL 0569-65-0711
美浜町商工観光課	TEL 0569-82-1111
武豊町産業課	TEL 0569-72-1111

西三河エリア

岡崎市観光課	TEL 0564-23-6211
碧南市商工課	TEL 0566-41-3311
刈谷市商工課	TEL 0566-62-1016
豊田市商業観光課	TEL 0565-34-6642
安城市商工課	TEL 0566-76-1111
知立市経済課	TEL 0566-83-1111
高浜市文化スポーツグループ	TEL 0566-52-3366
西尾市商工課	TEL 0563-56-2111
一色町産業振興課	TEL 0563-72-9607
吉良町産業課	TEL 0563-32-1111
幡豆町産業課	TEL 0563-63-0126
幸田町産業振興課	TEL 0564-62-1111
みよし市農政商工課	TEL 0561-34-6000

東三河エリア

豊橋市商業観光課	TEL 0532-51-2430
豊川市商工観光課	TEL 0533-89-2140
蒲郡市観光課	TEL 0533-66-1120
新城市観光課	TEL 0536-23-7634
田原市商工観光課	TEL 0531-23-3516
設楽町産業課	TEL 0536-62-0511
東栄町経済課	TEL 0536-76-1812
豊根村産業課	TEL 0536-85-1311

※平成22年3月現在



(社)愛知県観光協会

〒450-0002 名古屋市中村区名駅四丁目4-38
愛知県産業労働センター1階 TEL 052-581-5788

愛知県観光ガイド

<http://www.aichi-kanko.jp>