

# WANDER GOURMET

2021.10.23 sat - 11.30 tue

ENDOJI, NAGOYA

おいしく、たのしく、まちを味わう。グルメとめぐるまち。

## WANDER GOURMET ワンダーグルメ

その歴史の原点は江戸の頃まで遡る、円頓寺商店街・円頓寺本町商店街。何十年と変わらない味を受け継いできた老舗もあれば、新たに店を開いて腕をふるう料理人もいます。今も昔もたくさんの方が行き交う景色の裏には、長い時間をかけて紡がれてきた物語がいっぱい。円頓寺界隈で愛されるグルメを味わいながら、ふらりふらりとまちを歩いてみよう。

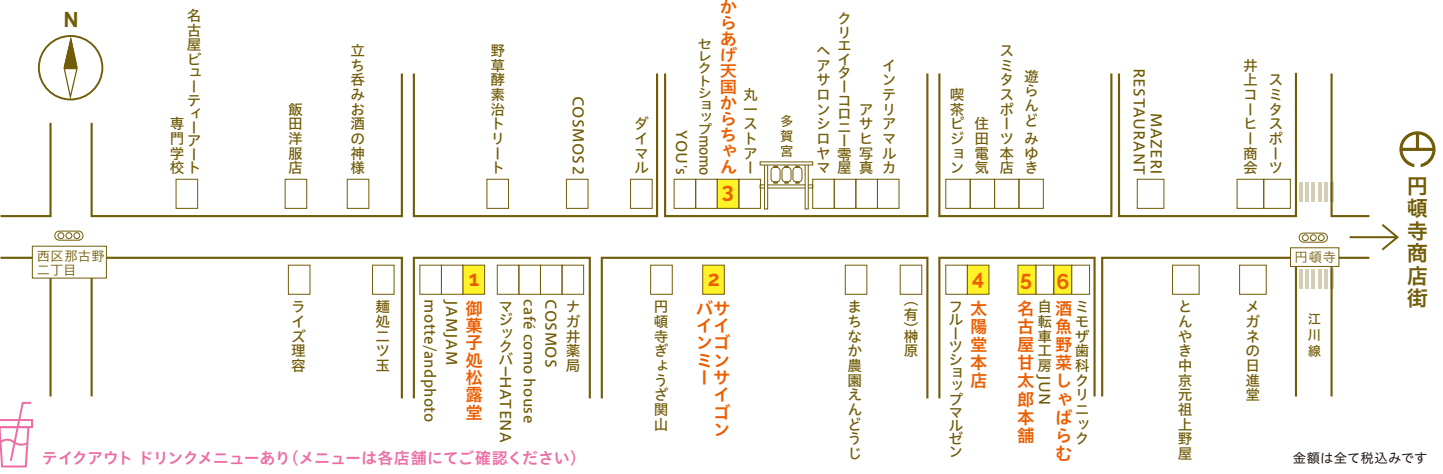
### 円頓寺本町商店街

**OPEN**

営業時間 ※休業日は各店舗情報をご確認ください。

	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1 御菓子処松露堂																			
2 サイゴンサイゴン バインミー				水~土															
3 からあげ天国 からちゃん																			
4 太陽堂本店																			
5 名古屋 甘太郎本舗																			売切次第閉店
6 酒魚野菜 しゃばらむ																			

ゴミの回収について WANDER GOURMETのゴミ(オリジナルパッケージ、カップ、串など)は、全参加店舗で回収いたします。参加店舗までお持ちください。



### 1 御菓子処松露堂

🕒 9時30分~18時  
📅 日曜・不定休 月一度月曜  
📍 予約なら、できたてのきんつばをご用意できます。

**金鯨きんつば ¥130**

明治10年創業、円頓寺で戦後から店を構える和菓子店。金鯨の焼印をあしらったきんつばが看板商品。北海道産の小豆を竹べらを使い炊き上げている。手仕事ゆえに残せる小豆の粒の食感が程よい。売り切れにご注意。フルーツ大福など五代目店主の新しい和菓子も要チェック。

### 2 サイゴンサイゴン バインミー

🕒 月曜火曜  
📅 水・土・日 11時~14時30分、16時~21時  
📍 ハニーレモンガラスチキン ペトナムスパイス煮豚

**バインミー ¥500**

円頓寺の人気ベトナム料理店「サイゴン2」の系列店として2021年6月にオープン。ベトナムサンドイッチ「バインミー」は、自家製のベトナムハムやレバーパテ、バインミー専用開発したパケットなど、研究を重ねて作り上げた自慢の味。定番の2種類の味を食べやすいお手頃なサイズでどうぞ。

### 3 からあげ天国 からちゃん

🕒 11時~21時  
📅 不定休

**台湾風ザクから ¥200**

円頓寺界隈生まれの店主が、地元を盛り上げようと2021年2月に開店。ニンニクの効いたタレに鶏もも肉を24時間漬け込み、ザクザク食感の衣をまとわせたザクからが一押し！ワンハンドグルメとしてフルティーな甘辛ソースの台湾風ザクからを新開発。

### 4 太陽堂本店

🕒 11時30分~20時30分、20時~20時  
📅 日曜

**和菓子 ¥130~**

明治47年に江川線沿いで開業した穀物店を原点とするお店。甘味処としての歴史も長く、ひとつずつ手作りされた和菓子は世代をまたぎ円頓寺で愛されてきた。お昼の日替わりランチも人気。健康にも配慮し店主が腕によりかけた品々をぜひ一度ご賞味あれ。

### 5 名古屋甘太郎本舗

🕒 10時~19時  
📅 不定休  
📍 19時頃売切次第閉店

**お好み焼(肉玉入り) ¥150**

たっぷりの甘いキャベツに特製のソース。食べ応えがあり、なおかつ150円とお値打ちなお好み焼。食べ歩きしやすい銀紙で包むスタイルの先駆けとされる。「誰でも気軽に食べて欲しい」とお手頃価格を40年以上守り続けてきた。常連、遠方からのリピーターも大勢いる本町の名物店。

### 6 酒魚野菜 しゃばらむ

🕒 11時30分~14時、17時30分~23時  
📅 日曜

**味噌エビマヨ串(2本) ¥300**

落ち着いた雰囲気のお店で楽しめるのは、新鮮な海鮮をはじめとする本格派の味。和食料理店出身の店主が生み出す多彩な味のファンは多い。味噌エビマヨ串は、お店の人気メニューをアレンジした一品。大ぶりのエビに食欲をそそられ、八丁味噌が隠し味のマヨソースに大満足間違いなし。

そのまちでしか出会えない味がある。

代々受け継がれてきたレシピ。

何十年、毎日腕をふるってきた料理人。その一品を愛し続けてきた人たち。

ふらり立ち寄った店で見つける、まちのグルメ。

その傍らには、人が、店が、紡いできた物語があります。

物語を通して、まちの景色は少し変わる。

おいしいも、たのしいも、ふらりふらりとつながって。

グルメの物語から巡るまち。

新型コロナウイルス感染対策のため、必ずマスク着用でお楽しみください。新型コロナウイルス感染拡大の状況等により、営業時間等が変更となる場合があります。最新情報は、各店舗へお問合せください。

ワンダーグルメ in 円頓寺商店街・円頓寺本町商店街 2021.10.23(土) - 11.30(火) 【参加店舗【全19店舗】】

主催：名古屋商工会議所 協力：名古屋市商店街振興組合連合会、円頓寺商店街振興組合、円頓寺本町商店街振興組合、なごやめし普及促進協議会【構成：愛知県・名古屋市長・名古屋商工会議所・(一社)愛知県観光協会・(公財)名古屋観光コンベンションビューロー】 R3伴走型小規模事業者支援推進事業



# 円頓寺商店街

ゴミの回収について WANDER GOURMETのゴミ(オリジナルパッケージ、カップ、串など)は、全参加店舗で回収いたします。参加店舗までお持ちください。



## OPEN

営業時間 ※休業日は各店舗情報をご確認ください。

7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

7 ARANCIA																	
8 よしの寿司																	
9 わざもん茶屋																	
10 Mammy's coffee																	
11 サキアテジョーグ																	
12 めるは〜ば																	
13 肉の丸小																	
14 なごのや																	
15 BAR DUFI																	
16 麺和																	
17 凡才																	
18 喫茶まつば																	
19 芒種																	

## 7 イタリアンパール ARANCIA



さつまいものベニエ(3ヶ) ¥300

ランチタイムに親子連れで、仕事帰りにはふらりと一杯。街角でイタリアン創作料理をたのしめる。ご主人は、この道30年の料理人。さつまいものベニエは、一昨年生まれたオリジナルメニュー。外はサクサク中はふっくら生地とホクホクあま〜い高知県産の安納いもがベストマッチ。

## 8 よしの寿司



海老赤味噌手巻き寿司 ¥300

円頓寺で店を構えて70年。老舗ながら一見さんも気軽に立ち寄れるのがうれしい。「コース料理の内容はお客さまのリクエストに応えるよ」と三代目はにっこり。エビのしっぽがシャチホコのようにも見えるキュートな手巻き寿司の中身は、赤味噌とエビとキュウリ。この組み合わせはきっと未体験の美味。

## 9 わざもん茶屋



どて串 ¥300

名古屋提灯職人のご主人が営む、名古屋の伝統工芸を身近に感じるセレクトショップ。どて串は「子どもの頃大好きだった、近所のどて屋さんの味を目指した」という思い出の味。モツに、大根に、こんにゃく、タマゴ。みんな大好きな味噌おでんの具がひと串に連なった贅沢感。

## 10 Mammy's coffee



円頓寺ロール ¥330

もともと20年以上喫茶店だった場所で、縁あってご夫婦で10年前に開店。パティシエとして勤めてきた奥さまお手製のスイーツが人気のカフェ。円頓寺ロールは、開店時にふたりで開発したお店の看板商品。食べ歩きでは、日替わりで4種類の「本日の円頓寺ロール」をセレクトできる。

## 11 サキアテジョーグ



串ドウル天 ¥300 (数量限定 かぼちゃドウル天 ¥300)

名古屋生まれ、沖縄大好きな店主が営む「気持ち沖縄」なお店。沖縄の料理を満喫できる他、泡盛や沖縄のビールなどお酒のラインナップも豊富。ドウル天は、田芋をつかった郷土料理。当店で、里芋の生地に豚肉や甘辛の椎茸、ひじきなどを練り込んで揚げたオリジナルアレンジを味わえる。

## 12 めるは〜ば



国産無添加 シュークリーム(3ヶ) ¥300

お店で取り揃えているのは日本全国の自然食品の数々。選りすぐりの国産無添加の食品を取り扱って34年、2020年に円頓寺へやってきた。めるは〜ばのお母さん手作りのシュークリームも、小麦、牛乳、卵、砂糖など全ての素材を厳選。ホイップクリーム有り無し2種類からセレクトできる。

## 13 肉の丸小



クロquette ¥90

昭和23年から愛され続けてきた「円頓寺商店街のお肉屋さん」。食べ歩きグルメとして大人気のクロquette、メンチカツなどは、初代から受け継がれてきた伝統の味。クロquetteのお肉、ジャガイモ、玉ねぎは国産の素材にこだわっている。目の前で揚げたての熱々のクロquetteを頬張る瞬間はまさに至福。

## 14 喫茶、食堂、民宿。 なごのや



たまごサンド ¥300

歴史ある喫茶店を受け継ぎ、円頓寺商店街に新しい風を吹かせている喫茶店&民宿。街に新しい人の流れを生んでいる。ふわふわのたまご焼きとキュウリでボリューム満点のたまごサンドは、老舗の味を受け継いだ名物メニューだ。うわさによると、お店に残されたイラストをもとに再現したらしい。

## 15 BAR DUFI



とり手羽元の 薫製ピンチョス(2ヶ) ¥300

円頓寺にオープンして11年。「名古屋のパル文化の火付け役」とも言われるお店。開放的なスペースでスペイン料理をたのしめる。とり手羽元の薫製は、桜のチップやガーリックなどの香りが効いた一品。絶妙な柔らかさに仕上げられた手羽元は、ついもう一本食べたくなるおいしさ。

## 16 麺和 名古屋本店



殻ごと食べられる海老串揚げ ¥100 (トリュフ塩味 ¥120)

2020年10月の開店から1周年。濃厚なお肉海老スープのつけ麺、24時間じっくり煮込んだ地鶏100%の鶏そば。海老好き、鶏好き絶賛の一杯で注目を集めている。パリパリの殻にぎっしり身の詰まったエビの串揚げは、塩胡椒かトリュフ塩のシンプルな味付けで何本でも食べられそう。

## 17 凡才



味噌串カツ ¥150

商店街のアーケード通りから路地裏へ入ると、隠れ家的なお店が。柔らかく煮込まれたモツがクセになる「凡才の煮込み」など、オリジナルの和食が味わえる。一推しは、常時数種類の銘柄を取り揃える日本酒や日本ワイン。味噌串カツも、地元の八丁味噌をベースにしたオリジナルの味だ。

## 18 喫茶まつば



白い小倉トースト ¥180

小倉トースト発祥の店「万つ葉」からのれん分けし、円頓寺で88年もの歴史を重ねる老舗喫茶店。昔ながらの小倉トーストと自家焙煎のフレッシュなコーヒーを三代にわたって受け継いできた。白い小倉トーストは、ふわふわのパンに小倉あんをサンド。伝統の味をワンハンドでどうぞ。

## 19 芒種



クリームパン ¥240

円頓寺に店を構えて6年目。国産小麦と自家製天然酵母を使ったオーガニックなパンがズラリ。おすすめは食パン、バケットなど毎日食べたくなるシンプルな食事パン。遠方から足を運ぶ人も多い人気ぶり。クリームパンには、平飼い自然卵を使用。卵の風味をしっかりと感じられる。