

名鉄沿線「気まま歩き」

西尾

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
ごひいきラーメン
よりみちスポット

抹茶とチーズの
ハーモニ

香り高い紅茶が
勢ぞろい

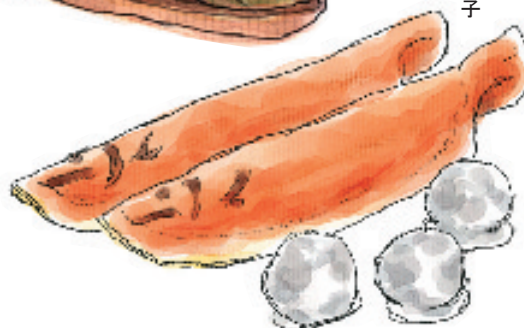
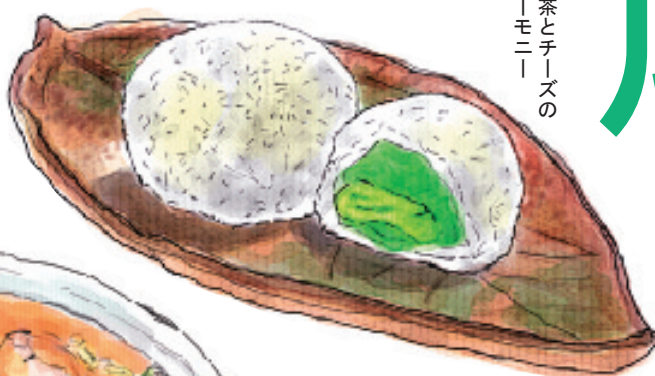
手間をかけて
作られる和菓子

活気あふれる
地元の朝市

とろみスープの
ラーメン

和を取り入れた
創作フレンチ

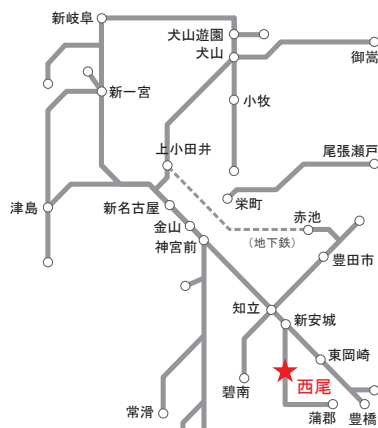
懐かしのあんぱんと
クリームパン



西尾

●名鉄西尾線「西尾」駅

松平氏六万石の城下町として栄えた「三河の小京都」西尾。抹茶や洋ラン、バラなどの産地としても知られます。旧跡が残り、伝統芸能や文化が受け継がれる町へ歴史と文化の面影を見つげに出かけませんか。



※この路線図はイメージです ※西尾駅周辺の地図は5ページです

おみやげ グルメ

みたらしだんごもある
老舗の和菓子屋さん

御菓子司 三徳屋(さんとくや)

明治40年ごろから続く老舗。店内には100年前の木型などが飾られています。今の店舗は西尾市歴史公園が整備された平成8

年に新築したもので、記念にご主人が考案したお菓子が、旧跡の名をとった「本丸丑寅櫓」。

鉄板の上に紙を敷いて生地を焼くので、皮に縞模様がで

本丸丑寅櫓(126円)は、皮に西尾の抹茶が入っています



きるそうです。中のつぶあんは、北海道産の大豆を炊いて作ります。人気の「若あゆ」は、秘伝の皮にぎゅうひをはさんだ、ひと味違うおいしさです。とても手間がかかるという「松露」は、あん玉を一つ一つ砂糖でくるんだお菓子。「溶かして煮詰めた砂糖を、白くなめらかになるまですりこぎでするんですよ」。

注文を受けて焼くみたらしだんご(6本378円)もおすすめ。

だんごは上新粉をよく蒸してから石臼でついて作ります。コクのあたるタレは20年以上継ぎ足して使っているもの。焼きたてのやわらかさは、一度食べたら忘れられないふんわり感です。



年中販売している若あゆ(1個105円)、品の良い甘さの松露(1袋525円)

●御菓子司 三徳屋
西尾市幸町12
☎ 0563-57-2768
9:00~19:30
火曜休

西尾の名物和菓子 「きんくら」

西尾市の女性サークル「まち・町・街」が主催する、抹茶を使った料理と和洋菓子のコンテストで、平成14年度の最優秀賞をとったお菓子を商品化。氷餅を西尾の特産品だった雲母(きんくら)に見立て、中に抹茶あんクリームチーズを入れたもの。同じ意匠で市内15軒の和菓子店で作られています。

三徳屋製のきんくら(1個136円)



素敵に ランチ

フランス厨房 ノエル

クリスマスの雰囲気を 年中楽しめるフランス料理店

「一年で一番楽しいクリスマス
の雰囲気をいつでも味わってほし
い」という思いから、店名も店内
の飾りもクリスマスにちなんだも
のになっています。

料理には天然塩や兀^{パイ}ウォーター
を使い、野菜を多めにしてヘルシ
ーに仕上げています。京野菜など
の和野菜を生かしたり、お箸や和
の器をさりげなく取り入れるなど、
独特のアレンジも楽しい。

ランチは5コース。1575円
のコースでも、オードブル、スー

プ、メイン、ご飯、パンにデザー
ト、飲み物がつき、ボリューム充
分です。ディナーは3675円の
コースからあります。

お誕生日などの記念日にコース
(2625円以上)を予約すると、
デザートに文字を入れ、音楽を流
して祝ってもらえるそうです。さ
らにプレゼントと記念の写真も贈
られます。

月1回、フラワーアレンジメン
トとランチを楽しめるイベントも
開催しています。



ランチコース(1575円)の一例。オードブルはあぶりサーモンのマリネ、
メインはパン粉をつけて焼いたポークヒレ肉のバネ

●フランス厨房 ノエル

西尾市花ノ木町5-1-1

☎ 0120-54-7767

11:30~14:00(オーダーストップ)

17:30~21:00(オーダーストップ)

月曜休

※ 5250円以上のランチと7350円以上のディナーは要予約

※ アレンジフラワー教室(5250円、通常第3日曜日10:00~)は1週間前までに要予約

<http://www.noel-jp.net/>



懐かしの おやつ

昔ながらの あんぱんや焼き菓子

三河屋

細い路地を入ったところにある
パン屋さん。ご主人のお父さんが、
宮内庁にも納めていた東京のパン
屋で修業し、店を開いたそうです。
先代からの製法を守り、添加物
を使わずに焼くパンは2種類。こ
しあんの入ったあんぱんと、クリ

あんぱん、クリームぱんは各74円



「パンやカステラ、サブレなど、
羊かん以外は焼いたものが専門な
んですよ」と奥さん。焼きまんじ
ゅうは、皮にシナモンの風味をつ
けたこしあん入りの「男爵」ほか、
全部で6種類(各84円)。昭和49
年に西三河和洋菓子研究会で最優
秀賞に輝いたというサブレ(1袋
105円)は、卵の風味たっぷり
の素朴な味です。

ームぱんがあります。クリームも、
卵と練乳に小麦粉、砂糖を加えて
作る昔ながらの製法。人気のあん
ぱんは1日100個ほどしか作ら
ないため、売り切れることもある
とか。



「4,5日前に言ってもらえれば、
大量の注文にも応じています」と奥さん

●三河屋

西尾市会生町59

☎ 0563-57-2985

9:00~19:30

火曜休

ぴーぷる

・ピープル

製茶業

杉田隆伸さん

抹茶の原料「てん茶」の生産量日本一という西尾。てん茶を栽培し、一次加工する家業を手伝って4年の杉田隆伸さんは、中学時代に家業を継ぐことを決めたそうです。農業高校へ進み、卒業後は静岡県にある野菜茶業研究所で2年間勉強しました。「静岡では主に煎茶の生産を学びましたが、てん茶は、畑の管理が少し違うんですよ」。茶を摘む2〜3週間前に日をささげる寒冷紗かんれいしゃという黒い覆い

を木にかけます。そのタイミングで、甘味や色の良し悪しまで決まるそうです。「製造工程にも気を遣いますね。葉を乾かす時の温度管理が大切なんです」。データをとってパソコンで管理するなど、日頃の勉強も欠かせません。

「安心・安全に心がけて おいしいお茶を作りたい」

杉田さんは、昨年行われた第20回全国茶生産青年茶審査技術競技会で、最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞。これは10種類の茶の葉を見たり、飲んだりして産地や木の品種を当て、点数で競うものです。40点満点、平均17点という難関の競技で32点を取り、見事一位に輝きました。今後は、品評会で評価されるようなお茶づくりを目指したいという杉田さんです。



「相手が木なので自分のやったことが正直に出るから、仕事楽しい」

●西尾市の茶業についてのお問合せ
西尾市茶業振興協議会(西尾市役所商工課内)
☎ 0563-56-2111

PRESENT

《桜の紅茶50g》

1名様にプレゼント

応募方法は14ページをご覧ください



●ますや彦坂
西尾市本町20
☎ 0563-57-2067
10:00~19:00
月曜休(変更もあり)

棚には紅茶のほか、ハーブティーも並んでいます



な る ほ ど
コ レ ク シ ョ ン

量り売りの紅茶や 小物が並ぶ店

ますや彦坂

築80年の民家を生かした、落ち着いた雰囲気のお店。イギリスやアメリカから輸入した30種類ほどの紅茶は、ゆっくり座って試飲(1杯105円)でき、20gから量り売りをしてくれます。5月末までの季節限定「桜の紅茶」のみ10g(200円)からの販売。桜の花がブレンドされ、ほんのり春の香りが漂います。紅茶を楽しむための道具もいろいろで、面白いのはポットの口にさして使う茶漉し(420円)。着物などの古布で手作りしたオリジナルポットカバー(4725円)も素敵です。そのほか、西尾の農家の女性たちが作るなしジャム(200g450円)や紅茶に入れるとおいしいクリームタイプのはちみつ(890円)などもあります。ギャラリーが併設されているので、様々な企画展を見るのも楽しみ。4月11日まで、押し花作品展と体験レッスンを開催中です。



とろみもほどよい久砂メン(500円)



久砂園(ひさごえん)

「とろみのあるスープや
やわらかい豚肉が、
ほかにはないおいしきです」

中華から洋食まで修業したというご主人が店を開いたのは、昭和40年。「当時屋台のラーメンはあったけど、店としてはこのあたりで最初ですね」。

「何か特徴があつて若い人に受けるメニューを」と考案したのが店の名前をつけた「久砂メン」。スープに麵を入れ、豚肉をのせた上から溶き卵入りのあんをかけた

ラーメン。
スープは鶏ガラ、かつおぶし、野菜でとり、あつさりしたしょうゆ味に仕上げています。

豚肉は三枚肉に片栗粉をまぶして揚げてあるので、柔らかく香ばしいうえに、旨味がギュッと詰まっています。

塩ラーメン(500円)に使う塩は、九州の五島灘の塩。天然塩のまろやかな味がいいそうです。

おすすめの1品は、スペシャルかつ。ひれかつに野菜たっぷりの八宝菜をかけ、一味でピリ辛のアクセントをつけたもの。中華と洋食の味が見事にマッチしたメニューです。



ボリュームたっぷり、スペシャルかつ(1000円)



●久砂園
西尾市桜木町3-37
☎ 0563-57-4882
11:00~15:00
日・月曜休

鳩の民芸品コレクションも見られる直売店

PRESENT

《参年仕込(粒)500g・昔たまり360ml》
セットで1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください



●はと屋
西尾市本町14
☎ 0563-56-7373
9:00~17:00
土・日曜、祝日休
<http://www.hatomiso.com>



はと屋

伝統を守って造る
味噌やしょうゆ

創業文久元年(1861年)という、味噌・しょうゆの醸造元。はと屋という屋号は、「味噌の原料は豆、鳩は豆が好きということ」で、先々が命名したんですよ。

今も100年ほど前に建てられた味噌蔵で、当時の杉桶を使い、昔ながらの製法で仕込んでいます。蔵や桶に住み続ける微生物が、はと屋だけの味を作るそうです。

おすすめは、じっくり3年熟成させた豆味噌、「参年仕込」。その味噌にきび砂糖や本みりんなど、自然の素材だけを加えて練った「こだわりの甘味噌」(280g 630円)や、丸大豆100%の濃厚な旨味がある「昔たまり」(360ml 480円)も人気です。



大豆の粒が残る参年仕込(粒)は、500gで630円(量り売り)。同じ値段で摺(すり)もあります



本丸丑寅櫓

よりみち スポット

西尾市歴史公園

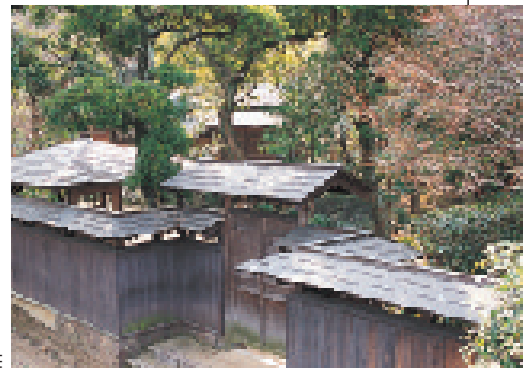
城下町の面影を偲ぶ
歴史と文化の発信地

平成8年に整備された公園。西尾城の本丸丑寅櫓などが復元されています。一角には、京都から移築された江戸後期の建物、旧近衛邸があり、公家の茶の湯文化を伝える茶室で抹茶がいただけます(300円)。
少し離れたところにある尚古荘は、昭和初期に西尾城の遺構を生かして造られた日本式庭園です。茶室や東屋もあり、落ち着いた佇まいを見せています。脇に建てられた伝想茶屋では、喫茶や食事ができます。

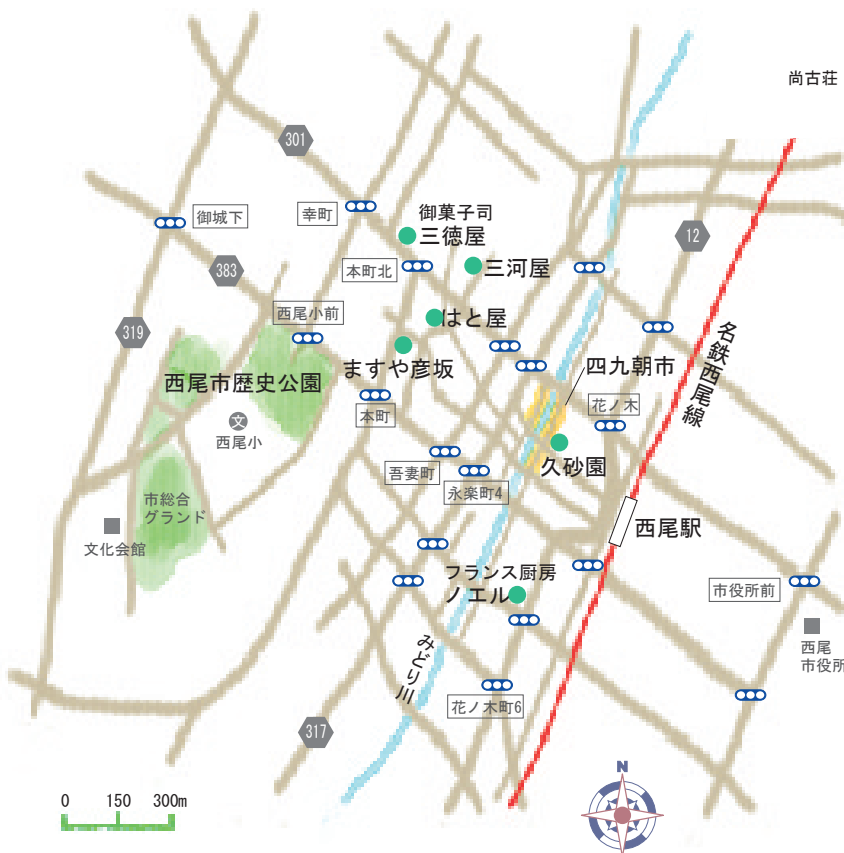
- 旧近衛邸(見学)
☎ 0563-54-6758
9:00~17:00(呈茶は10:00~16:00)
月曜、祝日の翌日休
- 尚古荘(見学)
☎ 0563-53-0380
9:00~17:00
月曜、祝日の翌日休
- 伝想茶屋
☎ 0563-56-0255
9:00~21:00
月曜、祝日の翌日休



伝想茶屋



尚古荘



よくばり 四九朝市

生鮮食品から生活雑貨まで
いろいろ並ぶ朝市

毎月4と9のつく日に、みどり川に沿って朝9時からお昼まで開かれる朝市。近隣の農家でとれた野菜や産地直送の新鮮な魚、西尾特産の花やお茶が並び、リサイクルの店なども出て大勢の人々にぎわいます。



皆様からの情報をお待ちしております！

「名鉄沿線・気まま歩き」は、皆様からお寄せいただいた情報もご紹介しています。
ぜひ、パノらいふホームページへお店やスポットをお知らせください。
<http://www.panolive.com>