

名鉄沿線「気まま歩き」

桜・本笠寺

毎月「六の市」が開かれる
笠寺観音

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
よりみちスポット

ケーキのように
手のかかったパン

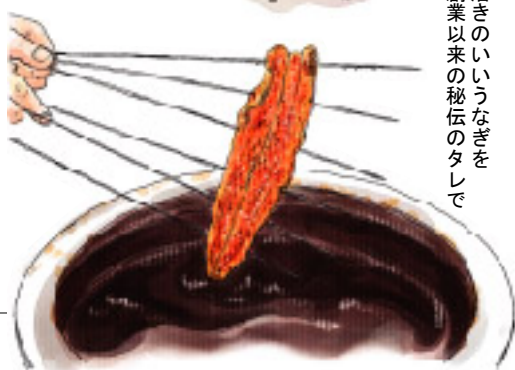
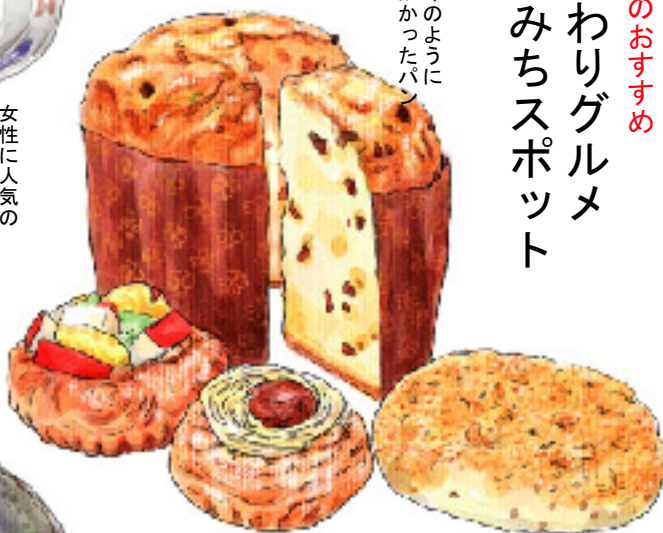
女性に人気の
ヘルシーうどん

自然な甘さの
手作り和菓子

とろけるように
やわらかい焼肉

古代人の暮らしが
わかる竪穴住居

活きのいいなぎを
創業以来の秘伝のタレで



桜・本笠寺



選べるランチA(ロースまたはカルビ・ほか2品、サラダ、ライス、赤だし、キムチ、デザート)1575円。写真は2人前です

じゅうじゅうという音をたてて焼ける肉。ひと口食べた途端、思わず箸が止まるのは肉のやわらかさに驚くから。その後で、凝縮された旨みが口中に広がります。備長炭で焼きながら食べる「テラックスランチ」は、精肉店直営ならではの肉質のよさが評判です。黒毛和牛の中でもキメが細かく脂肪に甘みがある牝牛を、約1カ月間氷温で冷蔵し熟成。生でも食べられる肉なので、レアな焼き加減で食べると、とろけるおいしさです。

11時30分までに入店すると、早屋ランチ割引として通常714円のハンバーグや焼肉丼が525円になります。夜は予算2500円からと、リーズナブルにおいしい肉が味わえます。



カルビランチ 1019円



選べるランチB 2100円

炉萬館を経営する精肉店「まるはち」では、ローストビーフや牛肉しぐれなどが入ってオードブルにぴったりの「お肉のおせち」を販売しています。3〜5人用のファミリーおせちのほか、ローストビーフたっぷりのスペシャルおせち(1万500円)なども。

12/20まで予約受付、30・31両日に店頭受け渡し可能な方に限りです。予定数がなく次第販売終了となりますので、お問合せはお早めに。



ファミリーおせち(3〜5人用) 6090円

●炉萬館
名古屋市南区桜台1-24-14
☎ 052-824-4129
11:00〜21:30(ラストオーダー)
(ランチタイムは11:00〜15:00)
水曜休(12/29は営業)、12/30・31・1/6休
<http://www.e0829.com>

「お肉のおせち」についてのお問合せ
●まるはち
名古屋市南区桜台1-24-13
☎ 052-823-0829
9:40〜20:30(月曜は11:00〜)
水曜休(12/29は営業)、1/6休

こだわりの
専門店

至福の味わい！
熟成和牛を炭火焼きで

炉萬館(ろまんかん)

●名鉄名古屋本線 桜・本笠寺駅
(新名古屋駅より普通で約16分)

門前町の人情味ある風情と
味めぐりを楽しみながら
史跡散策に出かけませんか。



※この路線図はイメージです ※桜駅・本笠寺駅周辺の地図は5ページです

PRESENT

《お食事券3000円分》
5名様にプレゼント

応募方法は14ページをご覧ください

亀最中(つぶあん)・鶴最中(こしあん)各130円、
不老柿150円



おみやげ グルメ

亀吉廣(かめよしひろ)

素朴だけど贅沢

栗あん入りの不老柿

干し柿の中に栗あんが入った「不老柿」はやさしい甘さ。自然の恵みがいつばいつまった和菓子です。干し柿は信州の市田柿、栗は岐阜県産のものを使い皮むきから手作業であん作りをしています。栗のほっこりとした歯ざわりを大切に

するため、旬のものが出回る季節に仕入れて加工し、その分がなくなる1月下旬ころには販売を終了します。

鶴亀をかたどった最中は、還暦や米寿などの慶事に最適です。あん作りは北海道産の小豆を手作業でていねいに。亀にはつぶあん、鶴にはこしあんが入っています。

また、「栗ぜんざい羊羹」250円は、羊羹としてそのまま食べるのももちろん、お湯を注げばぜんざいにもなります。1〜4月には、生のイチゴを道明寺粉の皮で包んだ「イチゴ桜」90円もおおすすめです。



●亀吉廣
名古屋市南区桜台1-27-17
☎ 052-811-2272
9:00~21:00
無休

パネトーネ840円(1/4カットは210円)、
フォカッチャ風玄米パン189円、季節のフルーツデニッシュ各168円



人気 ベーカリー

天然酵母で作る パネトーネ

パネテリア プレスト

イタリアのクリスマスケーキといわれるパネトーネ。このお店ではヨーグルトとレーズンの酵母菌を使用し、卵たつぷりのふわふわ生地にドライフルーツやナッツをふんだんにちりばめています。ケーキ感覚で食べるなら、デニッシュ



●パネテリア プレスト
名古屋市南区寺崎町14-9 メゾン桜本町
☎ 052-811-9911
8:00~19:00
日曜休、12/31~1/3休

ユ生地に自家製カスタードクリームとフレッシュフルーツがのった季節のフルーツデニッシュもおすすすめ。サクサクしていながら、しっとりした贅沢な味わいの菓子パンです。

フォカッチャ風玄米パンは、もちもちとした食感の玄米生地の中にタケノコと長ネギのピリ辛味噌炒めが入ったもの。玄米が生地の3分の1も入っている玄米食パン294円と並び、人気商品です。

また、酒種あんぱん84円は甘酒用の麴(こうじ)を使って発酵させた生地。やわらかくしっとりした独特の食感で、2〜3個は軽く食べられそう。保存料を使用していませんが、冬なら3、4日はおいしくいただけます。

ぴーぷる

・ピープル

南区の歴史を学ぼう会 代表 原 藤広さん

●南区の歴史を学ぼう会
☎ 052-821-7952
http://hc851007.hp.infoseek.co.jp/

原さんは南区が発行するパンフレット「南区史跡散策路」の監修などを務める郷土史家です。

子どものころから歴史好きではあったそうですが、郷土史にめざめたのは今から20年ほど前。きっかけは、サラリーマン時代に休日を利用して参加した見晴台遺跡の発掘調査でした。以来、毎年ボランティアとして発掘調査に参加、現在は指導役としても活躍しています。10年ほど前に「不発弾を掘り当てたこともある」そうです。弥生時代の歴史に興味をひかれ



パンフレットについての
お問合せは、南区役所地域振興課
☎052-823-9326まで

「私にとって歴史とは、身の一部みたいなもの」

「6000年ほど前、笠寺の周りはすぐ近くまで海でした。信長の時代には塩田ができ、塩作りが盛んになりました。塩は信州まで馬の背のせて運ばれていたようです」。塩にまつわる伝説から説き起こして、街道のなぞに迫るのだとか。原さんのお話を聞いていると、今立っている場所がいつもと違う景色に見える気がします。遺跡発掘を続けながら、今後は南区の石仏を調査したいと考えている原さん。これからも多忙な日が続きそうです。

店の前にテーブルと椅子があり、
その場で食べることもできます



●音羽
名古屋南区前浜通7-28
☎ 052-823-0203
10:00~19:30
火曜休(12/28は営業)、1/1~1/3休



手際よく焼くお好み焼き(250円)は、肉玉子入りとイカ玉子入りがあります

本笠寺駅前にあるテイクアウトのお好み焼き屋さん。遠方からわざわざ買いにくる人もいるという人気の理由は、その味とボリューム感。10年以上値上げしておらず、「主人は「原価計算しとたら、でんねわね」と笑います。肉玉子入りのお好み焼きは250円。精肉店で特別にスライスしてもらった分厚い豚肉が入っています。粉のブレンドもソースの味も家に持ち帰って食べてもいいし、いように工夫を重ねたもの。焼きあがったお好み焼きは、木を薄く削ったものに包んであるため、時間がたっても中身が蒸れず、冷めてもキャベツのシャキ

おみやげ
グルメ

冷めてもおいしい
お好み焼き

音羽(おとわ)



●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた江南市の高里佳子さん)
おいしくて、お腹いっぱいになります。おこづかいで買えるくらい安くうれしい！

シャキ感が味わえます。
たこ焼き10コ入り300円、
みたらしだんご1本50円、ソフ
トクリーム120円もあります。



ヘルシー ランチ

体にいい豆乳を
たっぷり使ったうどん

昭和35年の開店以来、新しいメニューを考案し続け、今や総数60種類以上。最新のヒットメニューは「にぎり鍋」です。かつおダシと豆乳を合わせたスープの中に、コシのある手打ちうどんと鶏肉。上には明太子がたっぷりのついています。麺そのものがおいしいので、豆乳スープのまろやかな味わいが、いっそう引き立ちます。

このほか、量は少なめでいいという年配客のリクエストにこたえて作った小鉢麺類は天ぷらうどん、山菜うどんなど各種あり、すべて250円。ボリュームのある味噌カツうどん550円やすき焼きうどん630円もあります。

「手をかけたものを提供したいと思っています」とご主人。ダシに使う口節は機械で削った削り節は使わず、焼津か沼津で水揚げされたものを店で削っています。庶民的な気取らない雰囲気のお店ですが、そのこだわりは高級店にも負けていません。

●ゆたかや本店
名古屋市南区笠寺町西之門64
☎ 052-811-2484
11:00~24:00
水曜休、1/1~1/3休



にぎり鍋(ライスつき)650円。体が優しく温まります

スタミナ ランチ

うなぎ 鳥辰(とりたつ)
皮はパリッ、身はふんわり
炭火で焼く香ばしいうなぎ

古きよき昭和を思わせる店構え。雰囲気は肩の力が抜けたお茶の間感覚ですが、うなぎの質と味のよさは本物。三河一色産のうなぎを井戸水につけて生かしておき、ピチピチとはねるほど活きのいいうなぎを選んで、一気に裂いて炭火で焼きあげます。タレは甘みの少ないすっきりとした味。醤油醸造メーカーに特注するタレの素に、さらにお店で手を加え、独自の味にしています。雑味がなくキリッ

うなぎ丼(並)お吸い物つき1350円



と背筋が伸びたタレの味がうなぎを引き立て、ごはんとの相性も抜群です。お吸い物に入ったうなぎの肝は、軽く塩焼きしてあるため生臭さがまったくなく、ひと味違います。肝が苦手な人も、ぜひご賞味を。

●うなぎ 鳥辰
名古屋市南区笠寺町西之門64
☎ 052-821-4777
11:00~14:00、16:30~19:00
水曜休(六の市の日)は営業・翌日休)、
第2木曜休(六の市の日)は営業・代替休なし)、
12/30~1/5休



長焼き1200円など持ち帰りもできます

よりみち
スポット

笠覆寺(笠寺観音)
笠をかぶった観音さまを祀る

尾張四観音(菟目寺、荒子、龍泉寺、笠寺)のひとつ。奈良時代の天平8(736)年ごろに、善光上人によって開基されました。平安時代のシンデレラストーリーともいうべき「玉照姫伝説」が伝わり、縁結びを願う人が今も訪れています。1月18日の初観音や節分はもちろん、毎月6のつく日は六の市、18日にはフリーマーケットが行われ、にぎわいます。

また、松尾芭蕉や宮本武蔵にちなんだ碑をはじめ数多くの史跡があり、歴史散策も楽しめます。



●私がおすすめします
「情報をお寄せいただいた東海市の大橋由起子さん」
毎月6のつく日に開かれる「六の市」、冬の節分、春は桜、とっても楽しいよ！

見晴台考古資料館

古代への
タイムトラベルの入口

今からおよそ2万年前の旧石器時代から弥生・古墳時代、中世・近世まで数多くの遺物が出土している見晴台遺跡の上に建つ資料館。出土物の展示のほか、竪穴住居跡の実物大模型や、敵の侵入を防いだと思われる濠の再現コーナー、第二次大戦時に作られた高射砲の台座などがあり、さまざまな歴史に触れることができます。

現在、開館25周年を記念した企画展「なごや考古年表―ただ今、遺跡の発掘中！―」を開催中(来

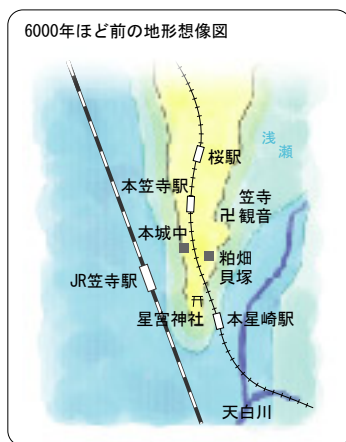
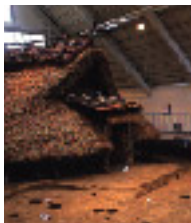


金山駅北から新たに出土した灰釉陶器(かいゆうとうき)も展示されます

年1月23日まで)。最新の発掘調査成果をもとに、昭和から順番に時代をさかのぼりながら、出土品を通して各時代を想像できる展示内容になっています。

●見晴台考古資料館

名古屋市南区見晴町47
(笠寺公園内)
☎ 052-823-3200
9:15~17:00
月曜・第4火曜休、12/29~1/3休
(1/10は開館、翌1/11休)
入館無料



南区役所



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。現在、三河高浜駅周辺(12/20締切)、南岩成駅周辺(1/20締切)の情報を募集中！ また、プレゼントにもご応募いただけます。