

名鉄沿線「気まま歩き」

神宮前

◎読者のおすすめ

こだわリグルメ
ごひいきラーメン
よりみちスポット

熱田名物
きよめ餅と藤団子



熱田の宮に
ちなんだ宮井



ジャズを聴きながら
香り高いコーヒーを

味も値段も
良心的なパン



熱田神宮の祭神は
天照大神

おしゃれな
紙の小物

昔ながらの
おいしいラーメン



神宮前



宮井(赤だし・小鉢・漬物つき)。1/1~16のお正月期間は1500円、通常は950円

●名鉄名古屋本線「神宮前」駅
(新名古屋駅より特急で約6分)

古くから多くの人でにぎわって来た熱田神宮界隈。歴史あるたずまいのお店や新しい感覚のお店、緑あふれる憩いのスポットなど見どころいっぱいです。



※この路線図はイメージです ※神宮前駅周辺の地図は5ページです

こだわりランチ

天ぷら割烹 井善(いぜん)

サククリ揚げたての
天ぷらをお値打ちに

もとは六代続いた料亭。3年前に場所を移し、「天ぷら割烹 井善」として、カップルや家族連れが気軽に利用できるお店になりました。ご主人は「量、味、お酒など、このお客様は何を求めていらっしゃるのか常に気にかけて、次にまた来ていただけるよう考えています」と、目配りを欠かしません。200年の杉の一枚板。奥行きが広めで、ゆったりと落ち着きます。天ぷらはすべて菜種油で揚げます。専門店ではゴマ油が主流ですが、あっさりした食感を大切にしたいと、あえて菜種油のみをしています。熱田の宮にちなんだ「宮井」は、車エビとサツマイモの天ぷらを卵でとじた丼。衣のサク

り感と品のいいダシの味が
見事に調和しています。お正月の小鉢は、黒豆・数の子・田作り三種盛りになります。

デザートにおすすめなのが「塩のジェラート」350円。甘さの中にほんのり塩味が効いて、感動のおいしさです。単品のほか、お正月のコース(天ぷら7品、ごはん、赤だしなどで5000円)の締めくりでも味わえます。



料亭だったころに使用していた器を店頭で販売しています(1000円~)



●私がおすすしめします
(情報をお寄せいただいた名古屋市の水野時代さん)一枚板のカウンターで旬のものを揚げてくれます。宮井は名古屋の味!

●天ぷら割烹 井善
名古屋熱田区神宮2-10-11
☎ 052-671-4888
11:00~14:00、16:00~20:30(ラストオーダー)
月曜休(1/3・10は営業)
<http://www.izen.jp>
※1/1~16は正月料金になります



ど
ほ
く
レ
シ
コ
シ
ヨ
ン

紙の温度

国内外的な手漉き紙が揃う
紙の専門店

店内に並ぶ手漉き紙は9000種類。産地は北海道から沖縄まで日本全国と、イギリス、フランス、エジプト、ネパール、メキシコほか海外まで多彩です。のし紙やポチ袋、封筒やハガキなどの小物を含めると、1万8000種類の紙製品が揃います。防虫、防水効果がある柿渋を塗った筆箱など、オリジナル商品もあります。

「紙の質感、ぬくもりを確かめていただきたい」と、さわって選べるようにしてあるので、さまざま

まな紙を見ているうちに利用方法を思いつくことも。想像力が広がる楽しいお店です。

また、希少な和紙の名前や特長のほか紙製品に関する情報も豊富で、手漉きはがきなどの手作り教室も定期的で開催しています。

PRESENT

《和紙小物》
それぞれ1名様にプレゼント
A(アルバムと炭の小物)か
B(筆箱)をご指定ください
応募方法は14ページをご覧ください

和紙を貼ったアルバム630円と
紀州産備長炭を使ったインテリア小物399円

桐の箱に和紙を貼り
柿渋で仕上げた筆箱1365円

●紙の温度
名古屋市熱田区神宮2-11-26
☎ 052-671-2110
9:30~17:30
日曜休、12/29~1/3休
<http://www.kaminoondo.co.jp/>

コーヒー400円。手作りメレンゲかクッキーがつきます



ほっと
ブレイク

JBC House (ジエービーシーハウス)
ジャズとバイクとコーヒー
居心地のいい喫茶店

店名は、ジャズのJ・バイクのB・コーヒーのC、3つの頭文字から命名。磨きあげられた大型バイクに迎えられる店内に入ると、ジャズの調べとコーヒーの芳香に包まれます。ゆったりと流れる時間が心地いい、落ち着いた雰囲気のお店です。

「まず最初はミルクも砂糖も入

●JBC House
名古屋市熱田区旗屋2-10-11
☎ 052-681-3388
8:00~18:00
(1/1~4は10:00~16:00)
日曜・祝日休、12/31休



マスターが地元ボクシングジムを応援しているため、プロボクサーたちも足繁く訪れる店

れず、ブラックで味わってほしい」とマスター。少量ずつ豆を挽き、香りが逃げないうちに淹れるコーヒーは、香り高くまるやかな味わいです。コーヒーカップは信楽や瀬戸など、温かみのある手作りの器を使用。店内で陶器の販売もしているため、お気に入りの一客を見つけては。



上ラーメン550円



紀洲屋

「時代に媚びない真っ正直な味です」

40年ほど前に屋台から始めたというこの店のラーメンは、中華ソバと呼ぶほうがしっくりする味。凝ったラーメンがブームの今、若き三代目は「試行錯誤したこともあったけど、結局小さいころから馴染んだこの味がいちばん」と、先々代の味を律儀に守っています。

スープは鶏ガラと豚骨をベースに煮干や昆布などを加え、すっきりとした中にじわりと魚介の旨みが広がる奥行きのある味わい。手打ちの麺はスープにほどよくからむ太めのちぢれ麺。駅前という立地から早くお客様をお待たせしないようにと、早く茹であがる工夫をしています。季節やその日の気温によって微妙に打ち方を変え、常にいちばんいい状態になるように配慮。スープも麺も手作りなので、当日分が売り切れたらその日の営業は終了します。

また、半年前に登場した味噌チャーシュー丼もおすすめ。チャーシューの下にゆで卵のみじん切りが入り、わさびマヨネーズが効いて満足感たっぷりです。

●紀洲屋
名古屋市熱田区神宮3-5-6
☎ 052-671-5789
11:30~14:30、18:00~22:00
木曜休
(12/31は屋のみ営業、1/6は営業)



味噌チャーシュー丼(スープ・漬物つき)500円

おすすめ
ベーカリー

スズメヤ

どこかなつかしい
ほのぼのパン屋さん



円は、大麦麦芽・オート麦・ゴマ・大豆・ひまわり種・クルミなどが入ったもの。卵を使わずに焼き上げる、素材の味がしつかり生きたヘルシーなパンです。

●スズメヤ
名古屋市熱田区神宮3-3-13
☎ 052-671-5769
8:00~19:00
(土・祝・12/31~1/4は10:00~17:00)
日曜休、12/26~30休

トレーにのっているのはカマンベール、五穀クルミパン、チョコデニッシュ

夫婦ふたりで営む小さなパン屋さん。食パン型の看板、花型のトレー、ダイヤル式の黒電話は、27年前のオープン以来変わりがありません。店頭に並ぶパンは、どれもていねいに作られたものばかり。誠実な職人の顔が見えるような味です。

板チョコが入った「チョコデニッシュ」120円は、オープン当時からある定番。カマンベールチーズがたっぷり入った「カマンベール」は90円という安さ。少ないおこづかいで買ってくれる女子高生に人気のパンなので、値上げしないのだといいます。「五穀クルミパン」140





明治村・呉服座にて

●熱田神楽保存会
☎ 052-822-4188
http://www.mirai.ne.jp/~tarayoh/
kagura/kagura.htm

会長の石川さんが熱田神楽と出会ったのは、中学3年生だった1965年。父親のすすめで、熱田神楽の師匠のもとに弟子入りしました。当時はフォーク音楽全盛で、若い男の子が伝統音楽を習うのは珍しいことだったそうです。「それがね、楽しかったんです

「伝えていきたいのは、受け継がれてきた志です」

熱田神楽は1800年ほど前から伝わる郷土の伝統文化。笛や太鼓、舞を神前で演奏する、祭りには欠かせないものでした。熱田神楽保存会は平成元年に結成され、長らく途絶えていた熱田神宮への神楽の奉納を約100年ぶりに復活。現在、小・中学生を対象に保存と後継者の育成に努めています。

熱田神宮祈禱殿での奉納



※「愛・地球博」応援イベント
元氣フェスタNAGOYA～知る区ロード・オアシスから発信～
1/29・30 10:00～17:00 オアシス21にて
(熱田神楽は29日15:15～の予定)

あつたかくら
熱田神楽保存会会長 石川来民造さん

よ。毎日毎日、台風の日さえ師匠のもとに通いました」。熱意の甲斐あって20歳になるころには、楽譜がなく口伝えのみで伝わる熱田神楽を、笛の指づかいや太鼓のばちさばき、舞のしぐさまで全40曲修得しました。「神楽は見ても楽しい、面白いものではないかもしれませんが、でも、先人の尊い努力で受け継がれてきた大切なものが宿っています」。形だけでなく、そこに伝わる心を伝えていきたいという石川さん。1月29日には「万博・プレイベントの一環として、栄オアシス21にて熱田神楽を演奏します。熱田神楽の魅力も、日本だけでなく世界の人々に向けてアピールしていきたいと意欲的です。

神社に關係の深いきよめ餅と藤団子

天明5（1785）年ころ、熱田神宮の西門近くに設けられた「きよめ茶屋」にちなんで売りに出された「きよめ餅」。こしあんを餅粉と白玉粉を練り混ぜた求肥で包んだ上品な甘さの和菓子です。5個入り525円、10個入り1050円。栗入りは



に好まれていきます。毎月15日のみ、ここで買うことができません。そのほかの日は注文販売となり、一週間前に予約が必要です。

●きよめ餅総本家
名古屋市熱田区神宮3-7-21
☎ 052-681-6161
8:30～18:30(1/1は8:00～18:00)
無休
http://www.kiyome.net

10個1575円です。もう一つの名物が、「藤団子」5房入り945円。起源は平安末期にまで遡るといわれる銘菓で、五色の輪の華やかさと干菓子での軽やかな味わいが抹茶によく合うと茶人に



おみやげ
グルメ

江戸時代の茶屋が
名前の由来

きよめ餅総本家

よりみち
スポット

熱田神宮
年の初めにお参りを

三種の神器のひとつ、草薙神剣を祀る神社。初詣は正月三日の間に約200万人の人でにぎわいます。お札や破魔矢を受けて一年の無事を祈りましょう。新春御垣内特別参拝(1000円)は1月15日と8、10日。普段は入れない御垣内で静かに参拝することができます。

また、1月5日は商売繁盛を祈願する初えびす、7日はその年の豊凶を占う世様神事、11日は除厄と招福を祈る踏歌神事、15日は魔



初えびすで福を求めて



●熱田神宮
名古屋市熱田区神宮1-1-1
☎ 052-671-4151
<http://www.atsutajingu.or.jp/>

除けを託して神職が矢を放つ歩射神事などが執り行われます。

白鳥庭園
名古屋市内随一の
広さを誇る日本庭園

面積約3.7ヘクタールの敷地に、御嶽山や木曾川、伊勢湾など中部地方の地形に見立てた築山や溪流、池が広がっています。喫茶店もあり、ゆつくりと散策を楽しめます。

1月21〜23日は、早咲きの梅の盆栽が見られる「ひめ盆梅」を開催。22日・23日には茶会も行われ、邦楽の生演奏を聞きながらお抹茶をいただけます(500円、事前申込み不要)。



美しい雪吊り



庭園で見られる1月の花

山茶花

福寿草

●白鳥庭園
名古屋市熱田区熱田西町2-5
☎ 052-681-8928
9:00~16:30
月曜休(祝日の場合は翌日)、
第3水曜休(祝日の場合は第4水曜)、
12/29~1/3休
入園料 おとな200円



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、panoライフ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、南岩成駅周辺(1/20締切)、西春駅周辺(2/20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。<http://www.panolife.com>