

名鉄沿線「気まま歩き」

大曾根

◎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

品のいい甘さの
名古屋銘菓



無農薬大豆を使った
出来たて豆腐



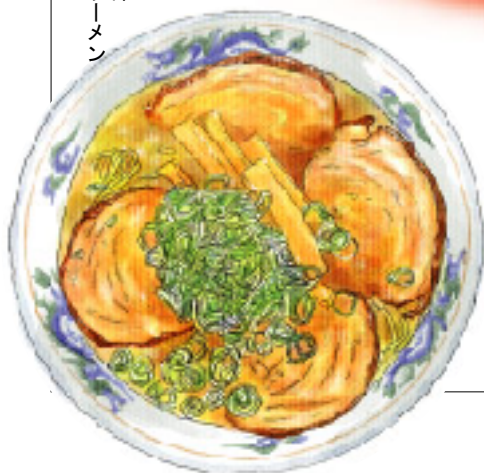
1枚ずつ買える
手作りクッキー

尾張徳川家の
雛壇飾り



アーモンドクリーム入りの
レアチーズケーキ

気軽に楽しめる
本格派ランチ



スープを全部
飲み干せるラーメン



大曾根



貞徳院矩姫の内裏雛飾り(江戸時代)

●名鉄瀬戸線「大曾根」駅
(栄町駅より急行で約6分)

駅前開発が続ぎ、日々新しい表情を見せる町、大曾根。美術館や日本庭園など武家文化を体感できる場所もあり、ふらりと散策すれば、さまざまな発見がありそうです。

よりみち
スポット

徳川美術館

大名の雅に触れる
尾張徳川家の雛まつり

尾張徳川家に伝わる大名道具類と徳川家康の遺品を中心に、源氏物語絵巻をはじめ国宝9件、重要文化財53件を含む1万数千件の古美術品を収蔵展示する美術館。古典書籍を収蔵展示する「蓬左文庫」が隣接し、共通観覧できます。

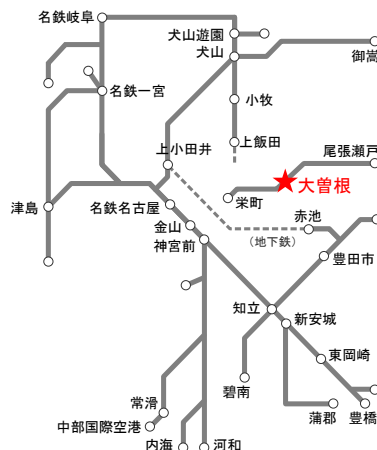
年7回ほど行われる各種企画展のなかで最も人気のある「尾張徳川家の雛まつり」が、2月5日から4月10日まで開催されます。江戸時代の尾張徳川家14代慶勝夫人であった矩姫の雛人形や雛道具ほか、大名家ならではの贅を尽くした展示品の数々は、まさにため息もの。今年は明治・大正・昭和と三代にわたる尾張徳川家の夫人たちの華麗な雛段飾りを展示。時代による変化がわかり、とても興



雛道具(鏡台)

美しい日本庭園で
散策を楽しんで

昨年11月、隣りに徳川園がリニューアルオープン。滝や橋、池などが美しく配された池泉回遊式の名庭園です。入園料300円、徳川美術館・蓬左文庫・徳川園共通観覧料は1350円



※この路線図はイメージです ※大曾根駅周辺の地図は5ページです

●徳川美術館
名古屋市東区徳川町1017
☎ 052-935-6262
10:00~17:00(入館は16:30まで)
月曜休(祝日の場合は翌日休)
観覧料(蓬左文庫と共通) 1200円
<http://www.cjn.or.jp/tokugawa/>

PRESENT

《徳川美術館・蓬左文庫共通観覧券》
ペア5組にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

ランチ(950円、スープつき1200円)は週ごとにメイン料理が替わります。
写真の魚料理は「鮭のワイン蒸し ソース・エコセーズ」

おしゃれ ランチ

フレンチシェフが作る ビストロランチ

まずスープをひと口飲んでください。素材そのものを生かしたやさしい味に感激するはず。最初のひと口からメインディッシュへの期待が高まります。肉料理が魚料理を選べる「今週のランチ」は、サラダ、ライスかパン、コーヒー

で950円、スープつき1200円。期待通りの本格的な味を、まったく気取らず楽しめる雰囲気も魅力です。オーナーシェフ

は東京や

ハワイな

どのホテルで働いた経験を持つ

本格派。正統フランス料理の技術に裏打ちされた調理法で一切手抜きをすることなく、スープやソースまですべて手作りにしています。

ハンバーグやコロッケなど5種類の洋食メニューから1品選ぶ「洋食セット」1350円、オードブルとメイン料理をそれぞれ3種類から選べてデザートとの盛り合わせがつく「セミヨンコース」3000円もおすすめ。



肉料理「ハムとチーズをのせた
ロースカツ トマトソースがけ」も人気

●レストラン セミヨン
名古屋市中区東大曽根町上3-1020-2
第2イトーピア1F
☎ 052-912-0510
11:00~14:00、17:00~21:00(ラストオーダー)
水曜休



ほっと ブレイク

プチ・フリーズ 大曽根店
甘い香りに包まれて
ティータイムを



ナゴヤドームにちなんで名づけられた「カリカリクッキードームシュー」は、その場でクリームをつめてくれます。フランス産クリームチーズとアーモンドクリームを使った「レアチーズ」294円は、甘さ控えめでさっぱりとした味わい。生ケーキ類はほとんど300円前後と、うれしいお値段です。

オーブンキッチンで焼き上げる「カリカリクッキードームシュー」130円は、シュー皮の上にクッキー生地をかがせて焼いたものの。発酵バターやマダガスカル産バニラビーンズを使い、シュー皮の歯ざわりをよくするため、生地を冷凍してから焼き上げるなど、素材も

●プチ・フリーズ 大曽根店
名古屋市中区東大曽根町上3-25
☎ 052-711-8884
9:30~20:00
(喫茶ラストオーダー19:30)
火曜休

製法もパティシエこだわりのお菓子です。クッキーとシュー皮、クリームのバランスがすばらしく、いつもよりひとつ余分に食べられそうなおいしさです。



「レアチーズ」は294円。
315円までのケーキはドリンクとセットで525円になります

ぴーぷる

・ピープル

鈴蘭南座小屋主 長野栄太郎さん

「役者さんを引き立てるのが私の仕事です」

長野さんは鈴蘭南座の二代目小屋主。芝居好きだった父親が家業のかたわら自分の楽しみのために建てた芝居小屋の運営を、18歳のころから任されていた。

「自分からやりたいと言ったわけではありませんでした。でも、親父は仕事を終えてここで芝居を見るのを楽しみにしていてね。親父のためにやってみようと思った。それでも商売として人にお見せする以上は失望させたくない、古本屋で資料を探して懸命に勉強し、独学で大道具など舞台作りから看

板描きまで手がけるようになりまして。しかしやがて芝居がいちばんの娯楽だった時代は終わり、客足は激減。一時は音楽ライブや学生劇団などの公演を行う貸しホールとして営業していました。

にしましてね。公演する場所がなく、このままでは廃業だと。人助けのつもりで受けた大衆演劇の公演がきっかけとなり、昭和59年から大衆演劇常設に。小屋主みずから裏方をこなすため経費がかからず、お値打ちに芝居が楽しめる、今では常連客がで、市外から団体観劇にくるグループも少なくありません。

「お客さんが笑顔で『よかったよ』と言ってくださるのが、いちばんです」と長野さん。各劇団の地方公演プロデュースなども手がけ、多忙な日々を送っています。

鈴蘭南座

昨年7月に50周年を迎えたばかり。人気俳優・松井誠な人がデビュー間もいわたって公演し、ここから人気に火がついたといわれる劇場です。2月公演は「南條みつ雄」。



古屋市北区大曽根1-15-3
052-916-1970
1日2回公演(13:00～、18:30～)

豆蔵定食(800円)。寄せ豆腐、朝餃り豆乳、日替わり小鉢、生湯葉の盛り合せ。これに発芽玄米ご飯と味噌汁がつきます



無農薬自然農法の大豆と天然にがり为原料の、おいしいお豆腐。「豆蔵定食」の寄せ豆腐は店内で作るため、出来たてホカホカです。薬味の黒ゴマ・クルミ・黒豆キナコを自分ですり混ぜ、豆腐にかけていただきます。テーブルに用意されている「だ

ヘルシーランチ

とうふや豆蔵(まめぞう)大曽根店
ホカホカとあったかい
出来たて豆腐のランチ



したまり」や「すだちたまり」をかける前に、まずは豆腐本来の味をひと口味わってみてください。甘みと旨味がじんわり口の中に広がります。

喫茶タイムには、豆乳仕込みの杏仁豆腐に旬のフルーツを添えた「とうふ杏仁豆腐」や、木綿豆腐を裏ごししてクリームチーズと混ぜ、レモンピールをアクセントに入れた「とうふのチーズケーキ」など、豆腐や豆乳を使ったヘルシーデザートが楽しめます(ドリンクつき504円)。くせのない「豆蔵豆乳」もお試しを。

●とうふや豆蔵 大曽根店
名古屋市中区山田町1-39-1
☎ 052-991-1014
9:00～18:00
(ランチ11:30～14:30、喫茶14:30～16:30)

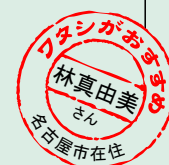
とうふ杏仁豆腐、とうふのチーズケーキ(各294円)、豆蔵豆乳500g(263円)はテイクアウトもできます



とろけるチャーシューが絶品の
梅(チャーシューらめん)730円。
竹(メンマらめん)730円などもあります

らーめん専門店 陣屋本店

「旨味が凝縮されたスープは
やみつきになる味です」



根菜類を主体とした滋養強壮効
果の高い食材をスープに使った、
「漢方薬膳系」といわれるラーメ
ン。長時間煮込んだスープはあつ
さりしているのにコクがあり、体
がよるこぶ味です。

今から30年ほど前、仕事にも人
生にも行き詰まった店主夫妻が偶
然入った店が、漢方薬膳系ラーメ
ンの元祖といわれる「好来」。そ
のラーメンのおいしさに感激し、
一面識もないのに修行させてほし
いと頼んだのが始まりだそうです。

基本のスープ、やわらかいメン
マとチャーシューはもちろん、テ
ーブルに自家製ラー油や高麗人参
酢が置かれるなどの好来系らしさ
はそのままだ、麺が中細か太麺を
選べるなど、「日々、進化の途中」
と独自の個性を追求しています。
一杯のラーメンに人生の機微まで
感じられるような、じんわりと深
い味わいです。

●らーめん専門店 陣屋本店
名古屋市北区大曽根2-9-75
☎ 052-912-1438
11:00~14:00(土日祝は14:45まで)、
17:00~20:00(ラストオーダー)
木曜・第3水曜休



清潔感があり、女性ひとりでも気軽に入れます

スイート
&
スイート

やさしい味の
手作りクッキー

UZU (うず)



●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた
名古屋市の山田早知子さん)
知人からいただいた、おいし
さに感動! とってもやさし
い味がします。ラッピン
グも素朴で可愛いですよ。

●UZU
名古屋市東区矢田1-1-15
大曽根センタービル1F
☎ 052-981-0892
11:00~19:00
火曜・祝日休
<http://www5f.biglobe.ne.jp/~uzu/>

PRESENT

《クッキー21枚詰め合せ》
(種類はお任せください)
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

女性店主が営むクッキーの専
門店。店の奥で、ひとつひとつ
ていねいに手作りしています。
素材が持ち味ですが、素材の
組み合わせやそれぞれの種類ご
とに計算された甘さは、家庭で
作るのとはひと味違います。ク
ッキーは44種類あり、いろいろ
選んで食べ比べる楽しみも。
ハート型クッキーにマーマレ
ードをぬった「オレンジマーマ
レード」や、ココア生地とプレ
ーン生地の「うずまき」が人気
です。オレンジピール・レーズ
ン・アーモンドなどが入った「カ
ントリーオレンジ」は、いろん
な味のハーモニーが楽しめます。
また、ふわっと抹茶が香る「抹
茶クッキー」は、日本茶にもよ

く合います。
プレゼント用に、袋詰め(4枚
入231円)や箱詰め(13枚入
1050円)もあります。



抹茶クッキー63円、カントリーオレンジ63円、うずまき105円、オレンジマーマレード94円



金鯪もなか125円、秋甘酢250円、鯪で餅150円

「鯪で餅」は粒あんを求肥で包み、麦を炒って粉にした香煎をまぶしてあります。手練りで仕上げた求肥は、空気を含んでふわっとした歯ざわり。小豆の粒をくずさず、それでいてふんわりやわらかく炊き上げた粒あんとよく合う品のいい甘さの和菓子です。あんのおいしさを味わうなら「金鯪もなか」もおすすめ。長野県の市田柿を直接農家から仕入れて作る「秋甘酢」も人気があります。

おみやげ
グルメ

伊勢久兵衛(いせきゆうべえ)

日本銘菓大賞を 受賞した「鯨しやうじで餅もち」



●伊勢久兵衛
名古屋市北区東大杉町3-25-4
☎ 052-981-9930
8:00~18:30(祝日は17:00まで)
水曜休



ソムリエたちが一目おく
ワインセラーのある酒店

ふじみ家

三角屋根とレンガの壁が目印の、ワインと地酒の専門店。年中16〜18℃に保たれている地下1階のワインセラーには1500種類以上のワインが揃っています。パリでも手に入らない希少なフランスワインに出会えることも。気軽に飲める手頃な値段のワインもたくさんあります。

また、さまざまなワインの飲み比べができる「ふじみ家ワイ



●ふじみ家
名古屋市北区大曾根3-1-20
☎ 052-914-0345
10:00~22:00
水曜・第3火曜休

ン会」を会費6000円で月1回開催しています（2月は19日19時、定員になり次第締め切り。詳細は問合わせを）。



工事が進む
大曽根駅前駐車場(仮称)
現在、名鉄大曽根駅前で工事が進められている大曽根駅前駐車場(仮称)。地下2階に自動車駐車場、地下1階に自転車駐車場、地下鉄や商店街への連絡通路などができ、便利になります。平成18年度末に完成予定です。

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、西春駅周辺(2/20締切)、栄生駅周辺(3/20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>