

名鉄沿線「気まま歩き」 栄生

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
よりみちスポット

素材の持ち味を
生かしたケーキ



有機野菜ととうふハンバーグの
ヘルシーなランチ



素朴な味の
和のおやつ



町を見守る
屋根神さま



お土産に喜ばれる
手作り名古屋扇子



赤レンガ造りの建物は
大正時代の工場

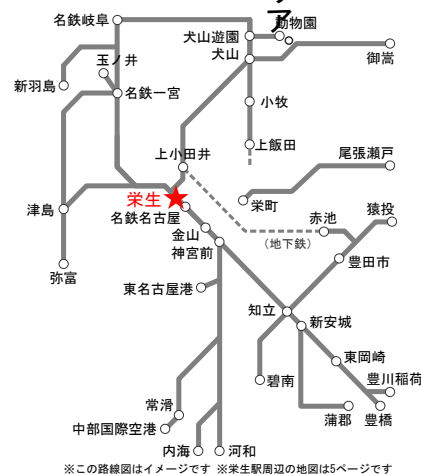


ギャラリィカフェで
味わう抹茶オーレ

栄生

●名鉄名古屋本線「栄生」駅
(名鉄名古屋駅より普通で約2分)

名古屋駅に近い栄生は、モノづくり文化に触れられるエリア、産業技術記念館やノリタケクラフトセンターをはじめ、伝統的な職人技のお店から、懐かしさを感じる味まで充実したひとときを楽しめます。



スイート & スイート

華やかな生ケーキと 個性的な焼き菓子

シャンティーヒラノ



和柄のきんちゃくに入った
焼き菓子詰め合せ1300円

PRESENT

《焼き菓子詰め合せ》
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

窯出しチーズ130円、アンジェリーナ300円、ガトー・シャンポール300円、チョコバナナ280円

国道22号線沿いにあるケーキショップ＆カフェ。「新鮮な素材を使い、心なごむ、体にやさしいお菓子を作っています」とオーナーパティシエの平野さん。季節感のあるフレッシュケーキが30種類以上揃います。

卵を使わずに仕上げた「アンジェリーナ」は真っ白くふわふわした口当たりで、まるで天使のケーキ。まわりをチョコレートで包み、中にはキャラメルをからめたバナナが入った「チョコバナナ」は、パイとクッキーの中間の食感をもつバターフォンセのパリパリ感がアクセントに。夏の日差しを感じる日には、伊予柑とクリームチーズのムースがさわやかな「ガトー・シャンポール」がおすすめです。

併設のカフェでは、250円以上のケーキが50円引きになるケーキセットを楽しめます。人気商品の「窯出しチーズ」は、中部国際空港のセントレア銘品館でも販売。焼き菓子も豊富で、プレゼントや内祝など用途に応じた詰め合せやラッピングをしてくれます。和柄のきんちゃくや籐バスケットなど、パッケージも素敵です。

また、写真を転写してつくるオリジナルケーキ(要予約)は、2900円から。



●**シャンティーヒラノ**
名古屋市区西1-23-3
☎ 052(531)1012
9:00~20:30
8:00~20:00(土日祝)
カフェラストオーダーは30分前
木曜休(祝日の場合は営業)
<http://www.shantilyhirano.com/>

●**私がおすすめします**
(情報をお寄せいただいた海部郡の伊藤直美さん)
窯出しチーズは1個食べると、もう1個と手が出てしまいます。他のケーキもいいです。



おみやげ グルメ

小田巻屋 ふる里

素朴でなつかしい アンコのおやつ

クレープのように焼いた皮でこしあんを巻いた小田巻。あんまきよりも皮が薄く、パリッとしています。機械に使われた、紡いだ麻糸を巻いた芋環に形が似ているところから名づけられたそうです。毎朝4時に起きて炊くあん、添加物や卵を使わない皮のレシピは大正3年の創業当時から変わらぬ味。ぜひ、焼きたてのアツアツを食べてみてください。心がほっとする穏やかな味です。やさしい甘さなので、満腹時にも不思議とすんなり食べられます。



小田巻100円

●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた
西春日井郡の宮下久さん)
歩道橋の下あたりにある小
さなお店ですが、また食べ
たいなと思う、不思議な小
田巻です。

持ち帰りは1本からOK。フライパンに油をひかず転がすようにして温めると焼きたてのパリパリ感が蘇ります。天ぷらの衣を薄くつけて揚げられるのも、ご主人おすすめの食べ方です。また、昔ながらの店内では、小田巻のほかにぜんざいなども食べられます。

●小田巻 ふる里
名古屋市区栄生3-8-37
☎ 052(551)6465
9:00~18:00
日曜休

ヘルシー ランチ

体にいい食材を使った
おいしくてうれしいランチ

nori蔵(のりぞう)

できる限り有機栽培や低農薬の野菜を使い、手作りこだわったフードメニューが豊富に揃うカフェ。店長さんが以前働いていた長野の農場から旬の野菜を直接取り寄せています。

「和風とうふハンバーグのロコモコ丼」は、すりおろした玉ネギのあつさり和風ダレ。赤米をまぜて炊いたごはんの上に、ふわっと軽い食感のハンバーグと半熟目玉焼きがのっています。スープ、有機野菜のサラダや、ケークがついて、満足感たっぷりです。

その日に入荷する野菜によってつけ合わせの内容は変わりますが、どれもきちんと手をかけて作った誠実な味です。

ランチサービス時間には、オーブンサンド以外のメニューすべてにサラダ、スープ、デザート(または小鉢)がつけます。

●nori蔵
名古屋市区栄生2-6-13
☎ 052(565)0307
7:30~17:00(ラストオーダー)
ランチサービス11:00~14:00
不定休



名鉄病院のすぐ隣にあります



和風とうふハンバーグのロコモコ丼730円



ギャラリー展示されている作品を買うこともできます

ほっと ブレイク

ふえきりゆうこう
不易流行

陶芸作家の器に出会える 陶ギャラリー&カフェ

陶器を主体に、ガラスや漆器などの展示を行うギャラリー&カフェ。木の梁に土壁、古い倉庫を改造した空間に静かに流れる心地よいBGM。ゆったりと落ち着いた店内では、棚に並んだ陶芸作家の器の中から好きな器を選んでコーヒーをいただけます。

確かな審美眼をもつご主人のこ



抹茶オーレ600円

だわりは、ギャラリー展示はもちろん、メニュー構成にも表れています。中でも、コクがあり、まろやかな味わいの「抹茶オーレ」は、彩りも楽しめ、オススメです。幻のコーヒーと呼ばれる「コピ・ルアック」や花茶（各750円）、さまざま果物を加えたフルーティー（2人用1600円）など、ちよっと珍しい飲物も味わえます。6月25日〜7月3日は、ガラス作家・李末竜さんの硝子展を開催します。

●不易流行

名古屋市西区菊井1-22-9
☎ 052(586)8208
9:00~18:00(ラストオーダー)
金曜休

シュークリームは1個105円



70年余続くあられ店が「若い人に興味をもってもらえる商品を」と開発したシュークリームは、子どもからお年寄りまで、だれもが笑顔になるやさしい味。サクリふわふわのシュー皮に、たっぷりつまったクリーム。シュー皮のふわふわした歯ざわ

おみやげ グルメ

宮部のできたて工場 ふわふわ皮の シュークリーム

りの秘密は、短い焼き時間。一般的なレシピより短い15分で、薄くふんわりと焼き上げます。バナビーンズと生クリームが入ったカスタードクリームは甘さ控えめながら、コクのある味わい。2個3個と続けて食べられるおいしさです。

2カ月ごとに
クリームの中身
が替わる季節の
シュークリーム
もおすすめ。6
・7月は黒ゴマ
(126円)。

●宮部のできたて工場

名古屋市西区栄生2-18-1
☎ 052(562)1515
10:00~18:00
火曜・第3月曜休
<http://www.miyabe.ne.jp/>

シェフ人形のトレーにシュークリームがなくなったら、その日の販売終了の合図





あまざけ餅入 480円

ビーぷる

・ビープル

●いっぽく庵
名古屋市西区栄生2-25-11
☎ 052(541)4742
月・水・金の15:00~17:00のみ営業

河合時郎商店・いっぽく庵

河合幸子さん

「麴の甘酒は体にいいんですよ。酒と名がついているけど、アルコール分はないから、お子さまでも飲めます」

米から出来た麴で作る甘酒は、天然の必須アミノ酸を多く含む健康的な飲物です。米の糖分から生まれる自然な甘さは、まろやかでやさしい味。最近の研究で、安全で栄養に富む優れた特性が解明さ

「麴に感謝、人に感謝の毎日です」

れてきました。

味噌や醤油、酒の醸造に欠かせない麴。代々続く麴屋に嫁いだ河合幸子さんは、ご主人と一緒に手作り麴の製造販売に従事してきました。平成9年にご主人を亡くし、「麴は生き物だから手が抜けない。主人が築いてきた信用に泥を塗っ

てはいけな
い」と懸命
に働くうち
に、体調を
崩してしま
いました。
外出もま
まならない
日々から立
ち直るきつ



支えてくれた人々とともに

かけは、周囲の人々のあたたかい言葉だったそうです。「無理せず、できる範囲で、麴のよさを伝えていきたい」と、麴から作る甘酒を味わえるいっぽく庵を平成11年にオープンし、「冷しあまざけ餅入」で特許を取得。これには、独自の麴作りや甘酒を冷やす製法など4つの特許が含まれています。甘酒は数が作れないため、一日10食限定ですが、「甘酒でいっぽくとしてもらいたいという気持ちとともに、私自身がいっぽくつく場所でもあります」と幸子さん。

人に助けられたことへのお返し
の気持ちで、ボランティア活動に
も携わるようになり、多忙ながら
も充実した日々を送っています。

どほるな
レク
シヨ

昔ながらの技法で
作る名古屋扇子

末廣堂
すえひろどう



名古屋弁なえも扇子1680円

PRESENT

《名古屋弁なえも扇子》
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

●末廣堂
名古屋市西区新道1-20-14
☎ 052(562)2267
9:00~18:30
無休



ここでしか買えない扇子もあります

伝統的な手作りの名古屋扇子を製造販売する専門店。名古屋は、京都と並ぶ扇子の二大産地です。江戸時代中期に京都から現在の西区幅下あたりに移住してきた職人によって作られたのが、名古屋扇子の起こりと伝えられています。

白檀の木を使った高級品や、ふだん使いに重宝するお手頃価格の扇、婚礼用の白扇やお茶席扇、外国のお土産に人気の飾り扇など多彩な品揃え。鯨と葵の御紋をあしらったデザインや、名古屋方言が書かれた「名古屋弁なえも」扇子は、名古屋土産として喜ばれています。

自分だけのオリジナル扇子が作れる「扇子作り体験」(要予約、7000~16000円)も行っています。

よりみち スポット

トヨタテクノミュージアム
産業技術記念館
モノづくりの源流
「トヨタコレクション展」
9月5日まで

トヨタグループ発祥の地に作られた「モノづくり」の博物館。繊維機械と自動車産業の技術の変遷を、さまざまな実演を交えて展示しています。今年1月にリニューアルオープンし、自動車製造開始当時の試作工場の再現など新しい展示も加わりました。また現在、「トヨタコレクション展」も開催中。からくり、測量・天文、医療などさまざまな分野にわたる江戸中期から明治初期の貴重な科学技術資料は一見の価値があります。



大正時代の赤レンガの工場建屋を生かした建物

●産業技術記念館
名古屋市西区則武新町4-1-35
☎ 052(551)6115
9:30~17:00(入館は16:30まで)
愛・地球博の開催期間中(9月25日まで)は6/13と8/22を除き無休
入館料500円
<http://www.tcmiit.org>
※「トヨタコレクション展—モノづくりの源流—」
観覧料700円
6/13~6/19は展示品一部入替のため休館
(産業技術記念館 常設展は開館)



●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた
岐阜市の城真晴さん)
展示内容が濃く、金属の
加工を実演するコーナー
が印象に残っています。
体験コーナーも楽しいで
すよ。

西区の屋根神さま

屋根神さまは、古い民家の屋根や軒下などにある小さな社。昔の人々の多くは長屋住まいで、社を建てる土地がなかったために、屋根の上につくられたといわれています。城下町だった西区には多くの屋根神さまが今も残っていますから、街歩きの際に探してみたいかがでしょう。西区役所で「西区の屋根神さまマップ」を作成しています。



●お問合せ
西区役所まちづくり推進室
☎ 052(523)4507



新設展示の試作工場

ノリタケの森

芸術や技術に触れ
シヨッピングも楽しめる

約100年前に創業した日本初の本格的な洋食器工場の建物を生かした複合施設。陶磁器の製造工程を間近で見て絵付け体験もできるクラフトセンターや、文化的価値の高いオリジナルノリタケを鑑賞できるミュージアム、レストランやシヨッピングゾーンなどがあり、広い敷地は公園として開放されています。

今年3月にオープンした「森村・大倉記念館CANVAS」は、ICタグ内蔵のカードを利用し、ループや温度計などのツールで、セラミックスの世界を楽しく見学できる施設。無料で利用できます。



●ノリタケの森
名古屋市西区則武新町3-1-36
☎ 052(561)7290
10:00~17:00
(クラフトセンター入館は16:00まで)
クラフトセンター入館料500円
愛・地球博の開催期間中(9月25日まで)無休
<http://www.noritake.co.jp/mori/>



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、パノラマ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、豊橋駅周辺(6/20締切)、鳴海駅周辺(7/20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。