

名鉄沿線「気まま歩き」

## 名鉄一宮

お代わりしたい  
ごちそう茶漬け

◎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

今年50周年を迎える  
一宮七夕まつり



手作りハンバーガーは  
やみつきになる旨さ



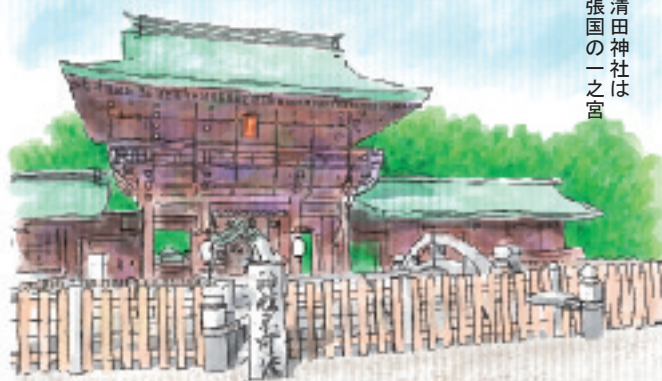
果物そのものの味を  
生かしたジェラート



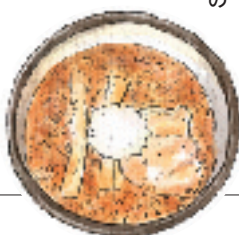
寒天の食感に感激!  
抹茶クリームあんみつ



真清田神社は  
尾張国の一之宮



シコシコ麺の  
つけそば



# 名鉄一宮

左からジャンドウヤ、いちじく、マンゴー  
各280円



自然の味を生かした高級アイスを作り続けて18年、地元では有名な人気ジェラート屋さんです。アイスクリームに比べて乳脂肪分が少ないジェラートは、マイナス6、7度がいちばんおいしい温度。素材の味がストレートに出る温度のため、「一つでも味のよくない果物を使ってしまうと、全体の味に影響し、すべて台無しになってしまう」と、ご主人。同じ果物でも一つひとつ甘みが違うため、慎重に吟味しています。

8月上旬ころまで店頭には並ぶ「いちじく」は、果物のジュシーさを生かしたジェラート。食感をより楽しめるよう、粗く刻んだいちじくを最後に加えています。果肉のつぶつぶとした歯ざわりと、さ

スイート  
&  
スイート

ぼのむ どう ねーじゅ  
フルーツたっぷりの  
手作りジェラート

ぼのむ どう ねーじゅ

わやかな甘みが印象に残るおいしさです。また、フルーティーな「マンゴー」もおすすすめ。マンゴー独特のまったりとした味が楽しめます。コクのある味わいが好きな方は、イタリアのチョコレートを使った「ジャンドウヤ」を。ヘーゼルナッツのペーストが入った、豊かな風味のジェラートです。

この他、「紅茶のチョコチップ」や「ラムレーズン」などの定番を含め、常時30種類のジェラートとアイスクリームが揃っています。



花びらのように盛りつける方法は、ご主人自ら考案しました

●ぼのむ どう ねーじゅ  
一宮市栄1-10-12  
☎ 0586(24)1285  
10:00~21:30、火曜のみ15:00~21:30  
無休

●私がおすすめします  
(情報をお寄せいただいた  
西春日井郡の鈴木真紀さん)  
2色(カップ入り380円)を注文して、いろいろな味を食べ比べてみて。素材そのものの味を堪能できます。

PRESENT

《アイスクリーム券1500円分》  
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

●名鉄名古屋本線「名鉄一宮」駅  
(名鉄名古屋駅より特急で約16分)

今年4月、一宮市・尾西市・木曽川町が合併し、新たな「一宮市」が誕生しました。繊維産業を中心に栄えてきた一宮は古くから人の交流が盛んな町です。



※この路線図はイメージです ※名鉄一宮駅周辺の地図は5ページです



ハンバーガー750円。ハンバーガーは全18種類、  
ドリンク付きのハンバーガーランチ850円もあります

## こだわりの 専門店

グランドスラム

## 焼き具合を選べる 本格ハンバーガー

ハンバーガーは手軽なファスト  
フードと思っている人は多いはず。  
そのイメージをいい意味で裏切る  
のが、このハンバーガーです。  
100%ビーフの手作りパテは、  
レア・ミディアム・ウェルダンと  
焼き具合の指定が可能。遠赤外線  
を利用したチャコールグリルで焼  
いているため、余分な油が落ち、

肉の旨味と肉汁が内部にぎゅっと  
閉じ込められています。バンズ（パ  
ン）も一つひとつ鉄板の上で焼い  
ており、表面はカリッと中はモチ  
ツとした食感。トマトなどの野菜  
をはさみ、豪快にかぶりついてく  
ださい。少々の食べづらはさばご愛  
嬌、ダイナミックなおいしさに感  
動します。「できたてを味わって  
いただきたい」と、

注文を受けてから焼  
きはじめるため、混  
雑時には多少時間が  
かかることも。でも、  
このハンバーガーな  
ら納得。待っただけの  
価値があります。



チャコールグリルで焼いたパテは、  
遠赤外線効果で食べ終わるまでアツアツ

●グランドスラム  
一宮市住吉2-1-1  
☎ 0586(46)3926  
9:00~21:00(ランチ11:00~14:00)  
月曜休



五平餅1本105円

## おみやげ グルメ

## クルミと胡麻が 香ばしい五平餅

ぎえもん  
儀右エ門

持ち帰りは1本からOKですが、  
古民家をイメージした店内でおや  
つタイムを楽しんでみてはいかが

まいます。

もう1本余分に食べてし  
きり。団子状で食べや  
すいせいもあり、つい

させるタレは、コク  
があるのに後味すつ  
きり。団子状で食べや  
すいせいもあり、つい

餅はまさしく、  
その言葉通り。  
クルミと胡麻を  
手で擦ることか  
らはじめ、5日  
以上かけて完成

「五平五合」という言葉  
をご存知で  
すか？  
五平餅は  
おいしいの  
で、ごはん  
五合分を食  
べられると  
いう意味だ  
そうです。  
ここの五平  
餅はまさしく、  
その言葉通り。  
クルミと胡麻を  
手で擦ることか  
らはじめ、5日  
以上かけて完成



●私がおすすめします  
(情報をお寄せいただいた  
一宮市の内田寿子さん)  
なんとこれもイチオシは  
五平餅。「うめん」や「冷  
やしぜんざい」もおいしい  
です。

●儀右エ門  
一宮市本町3-8-12  
☎ 0586(71)7950  
11:00~19:00  
月曜休



抹茶クリームあんみつは、白・黒・抹茶の3種類から蜜を選べます。

でしょう。五平餅2本とかき氷の  
セット(661円)や、最高級の  
寒天を使用した抹茶クリームあん  
みつ(609円)もおすすめです。



つけそば「しょうゆ」650円  
(特製わんたん200円、魚系煮付たまご100円)



中華そば・つけそば いちや

「一杯で二度楽しめます」

鶏、豚、魚介類、香味野菜など12種類の食材からとったタレに、平打ち、中太ちぢれ、細麺の3種類をブレンドしたコシの強い麺をつけていただきます。つけダレは「しょうゆ」「味噌」、濃厚な味つけの「東京仕様しょうゆ」「東京



シンプルな味わいの温たま丼300円



仕様味噌」の4種類あります。こちらのお店、最初は東京でオープンし、その後現在地に移転した経緯があり、東京で人気を博したつけダレをメニューに加えています。麺を食べた後には、つけダレをスープで薄めてスープ割りに。白飯をいれて、雑炊風にする食べ方もおすすめです。  
トッピングを加えるなら、具材たっぷりの特製わんたん200円や、魚介のスープで煮込んだ魚系煮付たまご100円がおすすめ。手作り餃子(6個)350円や温たま丼300円も好評です。

●中華そば・つけそば いちや  
一宮市本町3-6-8  
☎ 0586(25)2518  
11:30~14:30(土日祝は15:00まで)、  
18:00~スープがなくなり次第終了  
月曜休



いくらシャケ880円

店名にちなんで、お茶漬けメニューが249種類。いくらシヤケなどの定番から、フォアグラ1200円、真鯛の胡麻ころも880円と高級食材を使ったお茶漬け、冷やしじゃこ780円など季節限定のものまで多彩なメニューが揃います。ごはんは、あきたこまちを硬めに炊き、かける「お茶」はかつおだし、

ヘルシー  
ランチ

ニューヨーク  
日替わりで楽しめる  
お茶漬けランチ

ほうじ茶、玄米茶、白湯スープなど8種類を食材に合わせて組み合わせています。  
ランチはお茶漬けに、焼肉、ポテトサラダなどのおかずとはんもついて500円。ランチの内容は日替わりで、お茶漬けは単品メニューの6割ほどの量にしてあります。

●ニューヨーク  
一宮市真清田1-2-1  
☎ 0586(24)9249  
11:30~13:30(ラストオーダー)  
18:00~24:00(ラストオーダー)  
月曜休



日替わりランチ500円。お茶漬けは、生海苔と梅クラゲ



先代も木魚職人で、春男さんは2代目。  
現在、3代目となる息子さんとともに仕事に精励しています

ぴーぷる

・  
ピープル

●加藤木魚製造所

一宮市三ツ井2-24-19

☎ 0586(77)0277

http://www.c-d-k.ne.jp/~mokugyo/

Eメール:mokugyo@orihime.ne.jp

## 「木に合わせて作業する、気の長い仕事です」

木魚の製作工程は大きく分けて、木取り、整形、中彫り、乾燥、彫刻、研磨、音付けの順に行います。木取りは、楠などの原木を木魚のサイズに合わせて輪切りにし、おまかな形を作ること。加工に適した状態になるまで、原木のまま3〜5年寝かせておくことも。大

読経の際にたたく仏具、木魚。木魚には手作りりと機械生産があり、一宮市は手作り木魚の生産量日本一です。加藤春男さんは、この道50年。全国で20人ほどしかない木魚職人の一人です。  
「木は切つてすぐは、まだ生きている。木をなだめすかしながら、切り出していかなあかんです」



加藤木魚製造所

かとう はるお  
加藤春男さん

きい木魚だと完成までに10年かかることもあります。  
木魚の内部をくりぬく中彫りのためのノミを、「自分で鍛冶屋をやつて」作ってしまうほどの凝り性。そんな加藤さんが最も神経を使うのが、音付けだそうです。叩くと共鳴する木魚の口の部分を削って音を調節していくのは、とても集中力がある作業。一切の雑音を排除して、最良の音になるよう仕上げます。  
「何十年、何百年かけて大きくなった木を使うんだから、精一杯のものを世に残してやらないと」  
木の時間を知る加藤さんの言葉には、分単位で動く現代社会に流されることのない、職人の誇りがあります。

な る ほ ど  
コ レ ク シ ョ ン



藍染シルク5本指靴下  
(22.5〜24.5cm)1000円

PRESENT

《藍染シルク5本指靴下》

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

●スペース八百森2

一宮市栄3-4-12

☎ 0586(24)6786

12:00〜19:00

木曜休

定期的にさまざまな企画展を開催しています

草木染め作品などを  
展示販売するギャラリー

スペース八百森2



よりみち  
スポット

真清田神社  
ますみだ じんじゃ

一宮の名前の由来となった  
由緒正しき神社

平安時代に国から大社と認められ、尾張国の一之宮として有名になりました。これが、現在の「一宮市」の名称の由来となっています。

祭神に天照大神の孫である天火明命を祭るほか、境内には、服織、三明、三八稻荷の3つの社があります。服織神社は、機織の神を祭っており、今後の繁栄を願う祭りとして七夕まつり

つりが行われます。7月30日（土）には、雅な装束をまとった奉獻使が織物を服織神社に奉納する「御衣奉獻大行列」があります。

また、8月6日（土）午後6時から「夏越神事輪くぐり」を開催。茅で作った輪をくぐりぬける事により、その年の罪穢れを祓い落とす行事です。

●真清田神社  
一宮市真清田1-2-1  
☎ 0586(73)5196  
<http://www.masumida.or.jp>



楼門の奥には緑豊かな神域が広がっています

色とりどりの七夕飾りが街を彩ります



一宮七夕まつり  
7月28日（木）～7月31日（日）  
日本三大七夕まつりの一つ  
50周年記念イベントも続々

おりもの感謝祭「二宮七夕まつり」は日本三大七夕まつりの一つといわれ、毎年約130万人が訪れます。今年で50周年を迎え、例年にも増して盛り上がりが見込まれます。中村あゆみが登場するオープニングイベントをはじめ、ミス七夕・ミス織物のパレードや野外ファッションショー、よさこい鳴子踊りチームを中心に出演者と観客が一体になって盛り上がる「舞mYいちのみや」ほか、イベント盛りだくさん。華やかな七夕飾りも一見の価値あります。



●お問合せ  
おりもの感謝祭 一宮七夕まつり協進会  
☎ 0586(28)9131



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、鳴海駅周辺（7/20締切）、碧南中央駅周辺（8/20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。