

鳴海

名鉄沿線「気まま歩き」

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
よりみちスポット

さつま芋や紫芋など
秋の味覚を生かしたケーキ

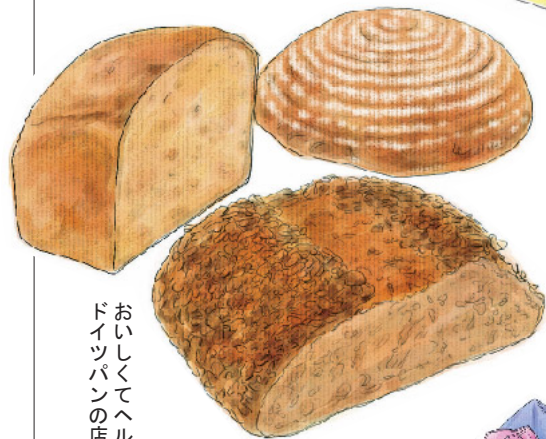


おりづる会が指導する
緻密な折り紙作品



季節の野菜を使った
創作フランス料理

おいしくてヘルシーな
ドイツパンの店



昔なつかしい
豆の量り売り



にぎやかに行われる
成海神社例大祭



鳴海

●名鉄名古屋本線「鳴海」駅
(名鉄名古屋駅より快速急行で約13分)



ランチAコース1680円

旧東海道の鳴海宿として栄え、古い町並みや伝統的な祭りが残る一方、新しい市街地作りが進み、さまざまな表情をもつ町へと変化しています。秋晴れの一日に、のんびり散策してみませんか。

素敵にランチ

Bistro loup de mer (ビストロ ルウ・ド・メール)
自家菜園の野菜を使った
創作フランス料理

取れたての新鮮な野菜を生かした創作フレンチを、気取らずカジュアルな雰囲気味わえます。野菜はシェフのお父様が自家菜園で作っています。その時々旬の野菜を使うため、メニュー内容は基本的に日替わりです。10月は、さつま芋のスープやゴボウなどの根菜類を使ったメニューが登場する予定です。

この日のランチは、一口カナッペ、グリーンピースのスープ、海老と帆立の洋風チリソースフレンチ仕立て。素材の味を生かしたシンブルなメニュー構成ながら、繊細な味の広がりを感じさせてくれます。各テーブルには、お箸も用意

されていますので、気取らずに食べられます。

ランチは、スープ、シェフおすすめ

のメイン料理、パン、デザート、ドリンクがつくAコース1680円、メイン料理(魚または肉)が選べるBコース1890円、フルコースのCコース2780円などがあります。

前日まで

に予約すると、ランチやディナーのコース料金が5%割引になります。



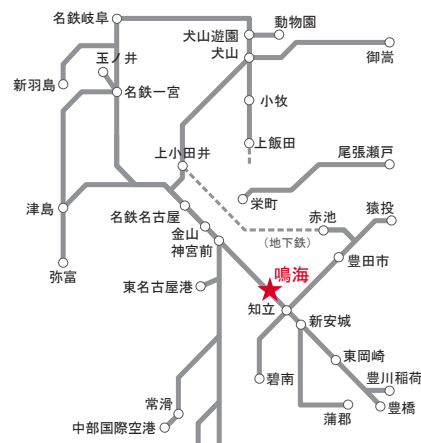
ランチCコース2780円の一例。
牛フィレ肉のハンバーグ仕立て、
シーフードのオードブル・トマトのシャーベット添え



●Bistro loup de mer
名古屋市緑区鳴海町丸内52
☎ 052(624)1605
11:00~14:00、17:30~21:30(ラストオーダー)
月曜・第3日曜休
<http://www.k3.dion.ne.jp/~loup-mer>



家庭的な雰囲気は
若きシェフと奥様の人柄によるところも



※この路線図はイメージです ※鳴海駅周辺の地図は5ページです

ト & ト スイ スイ

洋菓子 パリジャン

アレンジを重ねて作る 季節感のあるケーキ

オープン以来、約30年にわたって愛され続けているケーキショップ。店内は、約35種類揃うケーキや、焼き菓子でいっぱい。

店名を冠した「パリジャン」は、ふわふわスポンジに生クリームがたっぷり入った人気ナンバーワンのお菓子。5種類の生クリームをブレンドしています。「紫芋のタルト」は、紫芋のなかにカスタードと生クリームが入って、秋を感じさせる芳醇な味です。ラム酒の風味を効かせた「さつま芋のシブースト」は、さつま芋のなかでもほっくりした食感と甘みが強い品種・鳴門金時を使用。このほか、柿や栗など季節の果物を使った新作ケーキが続々登場します。

名古屋コーチンの卵を使用したロールケーキ「鳴海ロール」800円もおおすすめです。



定番のもの以外は季節によって変わります



●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祖父江光恵さん) いつものケーキにしようか迷ってしまいます。パリジャンは手土産にもぴったり。つい自分の分も買っちゃいます。

●洋菓子パリジャン
名古屋市緑区六田2-4
☎ 052(622)3991
9:00~20:30
火曜休

さつま芋のシブースト350円

紫芋のタルト350円

パリジャン120円



ど
ほ
る
な
ク
シ
ヨ
ン
コ
レ
シ
ヨ
ン



スタイリッシュなシリーズ「Style」の人気のマグ
1個1365円

PRESENT

《「Style」マグ》
ペアで2組にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

高級食器ナルミボーンチャイナの工場直営店。洋食器・和食器をはじめ、宮内庁御用達の力ガミクリスタル、レノックスやイッタラなど輸入品も取り扱っています。アウトレットは定価の3割引、半額で買えますが、キズものや不良品はなく、すべて一級品。生産中止や箱なしのためなど、割り引き理由が明示されています。

また、アンテナショップの役割も果たしているため、正価の新商品も店頭に並びます。新作シリーズの単品がいち早くアウトレットコーナーに並ぶこともありますから、こまめにチェックしてみてください。

登録無料のブリックス会員になると、イベントのお知らせなどさまざまな特典があります。



●ブリックス鳴海店
名古屋市緑区鳴海町伝治山3
☎ 052(896)2224
10:00~17:30
第2・第3水曜休
<http://www.narumi.co.jp>
※鳴海駅から名鉄バス5分
「鳴海製陶前」下車すぐ

定価の半額の商品も！
掘り出し物を探す楽しみ

ブリックス鳴海店



コーヒー無料サービスコーナーがありナルミボーンチャイナのカップでコーヒーを味わえます

人気 ベーカリー

ベッケライ ミンデン

本場ドイツの味そのまま 天然酵母のライ麦パン

ドイツパンを代表するライ麦パンは、歯ごたえのある少し硬めのパン。ライ麦を発酵させた自家製サワー種^{ダネ}を使っています。

「ミンデナーランド」はライ麦75%のライ麦パン。ほんのりとした酸味があり、食感はしっとりしています。亜麻仁^{あまに}、オート麦、ヒマワリ種、ゴマなどが入った「メアコーン」はライ麦30%のパン。「カールトツフェル」は大豆、トウモロコシのほかにポテトパウダーも使ったライ麦パンです。

ライ麦パンは、7〜8ミリと薄めにスライスして、ハムやレタスなどをはさんで食べたり、レバーペーストやジャムなどをつけて食べるのがおすすめです。



ドイツ北西部の町ミンデンで修行したご主人が、本場の技法に忠実にパン作りをしています



●私がおすすしめします
(情報をお寄せいただいた
名古屋市の加藤あつこさん)
ここのパンは、どっしり系でクセになる味。ドイツで修業したという店主の山口さんは、パンのことを親切に教えてくれますよ。

ミンデナーランド520円



カールトツフェル
(1/2)320円

メアコーン(1/2)320円

ほかにも、小麦粉ベースの白いパンもあり、10月中旬頃からはクリスマス用焼き菓子「シユトレン」1580円も販売します。

●ベッケライ ミンデン
名古屋市緑区潮見ヶ丘2-329
☎ 052(899)0255
10:00~19:00
火曜・水曜休



旧東海道沿いにある乾物屋さん。豆類と砂糖を量り売りするほか、ゴマやキナコ、干椎茸などを扱っています。

店頭に並ぶ豆を見てみると、気さくに声をかけてくれるおかみさん。豆の種類や豆料理のコツを教えてもらいながら、必要な分量を告げると、カップや枡^{ます}で量った豆を大きなジヨウゴを使い紙袋に入れてくれます。今はビニール袋のほうが安価ですが、豆は生き

ているから、ビニールに詰めるより通気性がいい紙袋を使い続けているそうです。

北海道小豆170円、大福いんげん豆210円、紫花豆200円など、すべて2デシリットルの値段。2デシリットルの小豆で、ぜんざいなら4〜5杯分作れます。10月下旬頃からは麴^{もち}やもちきびも販売します。

●マシヤ
名古屋市緑区鳴海町相原町27
☎ 052(621)0727
9:00~17:30
日曜休
http://www.mc.ccnw.ne.jp/a_j/index.htm

豆の値段は時期によって変わることがあります



なつかしの 専門店

マシヤ

豆の量り売りを 昔ながらのやり方で



嶋田さんの作品展は1年に1回、「紙の温度」で開催されます



のは、ピアノ講師をしていた25年前。知人にもらった犬の折り紙に感動して、作り方を習い始めたそうです。

「出来上がりのイメージに合わせて、紙質を選び、紙の色や大きさを決めていきます」

「折り紙を教えることで、私のほうがいたたくものもたくさんあります」

子供は教えた通りには折らないものです。でも、思いがけないものができ、新たな発見があると嶋田さん。一枚の紙があれば、さまざまな形が生まれ、嶋田さんの活動の場も広がっていくようです。

「折り紙は一生楽しめる大人のホビーです」

●おりづる会へのお問合せ(お問合せ先: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
<http://www.kaminoondo.co.jp/>

創作活動と一般の人々への指導を行う折り紙作家集団「おりづる会」。1987年より「おりづる会」を主宰する嶋田さんは、大学のオープンカレッジ、緑区をはじめ名古屋市内の小中学校や生涯教育センターなどで折り紙指導をしています。また、紙の専門店「紙の温度」で開催されている定期教室「折り紙アート」の講師も務めています。

嶋田さんが折り紙に出会った



バラの花は3枚の紙を組み合わせたもの。幾何学模様が美しい小物入れも折り紙作品です

国際折り紙研究会会員 おりづる会主宰 嶋田紀子さん

どほくしょん
なコレシ

さまざまなエコグッズで
心地よい暮らしを提案

OMエコショップ 和



●OMエコショップ 和
名古屋市緑区鳴海町字母呂後75
☎ 052(623)5379
10:00~18:00
水曜休



洗濯用洗剤「海へ」1313円

PRESENT

《洗濯用洗剤「海へ」》
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

環境にやさしい洗剤、石けん、タオルやリネン、ベビー用品、商品を買うことで国際協力ができるフェアトレード商品など、エコロジーをテーマに、衣食住に関わる商品を扱うショップ。新進作家のガラス器や陶器、木工作品、ポストカードなども販売しています。

おすすめは、海洋タンカーの事故処理研究から生まれた洗濯用洗剤「海へ」。液体なので溶け残りや石けんカスの心配がなく、中性なので、ウールやドライマークの衣類も洗えます。ポンプ式になっているので、5プッシュ(約5ミリリットル)で1回分、1本で40回洗濯できます。

また、手織りや天然石ビーズアークセサリー、四季のお菓子講座など各種手作り教室を開催しています。詳細はお問合せください。



よりみち
スポット

鳴海の秋祭り

鳴海の旧宿場町一帯では2つの秋祭りが行われます。江戸時代の享保年間（18世紀はじめ）の頃までは宿場町が総出で行っていた行事でしたが、現在は、表方祭、裏方祭としてそれぞれ行われています。当時の鳴海城を基点に、南側にある鳴海八幡宮が表方、北側にある成海神社が裏方と呼ばれるようになったといえます。近年では、表方祭と裏方祭が同日に行われ、山車9輦が見られるようになりました。

成海神社例大祭

10月9日（日） 午前10時～午後9時30分頃まで

現在の鳴海町一帯は、かつて「成海」と表記していたそうです。午後1時より、正式な装束に身を包んだ神職による献幣例大祭が行われます。山車大前揃いに続き、神前で神楽を奏上し、氏子たちが山車を持ち上げ、車輪が地面につかないように回転させる神上げ式が見ものです。午後6時頃から、山車に数百個の提燈を飾りつけた夜間曳行があります。



●成海神社
名古屋市緑区鳴海町字乙子山85
☎ 052(891)2830

山車が練り歩く町内で、鉄杖、神楽、獅子、狸などと共に、御神宝を捧げ持つて巡幸する神輿渡御が行われます。山車のうち1輦はからくり人形を乗せた名古屋型山車で、名古屋市指定有形民俗文化財に指定されています。夜には夜間曳行もあります。

鳴海八幡宮神輿渡御

10月9日（日） 午後1時～



●鳴海八幡宮
名古屋市緑区鳴海町字前之輪23
☎ 052(621)4515

常夜灯
東海道五十三次の宿場町として発展した鳴海は、多くの寺社が今もあり、旧東海道を中心に歴史散策を楽しめます。手越川沿いにある常夜灯は、文化3年（1806）宿場の東入口に建てられたもの。当時の旅人に思いをはせ、歩いてみてはいかがでしょうか。



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、犬山遊園・新鵜沼駅周辺（10/20締切）、小幡駅周辺（11/20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。