

名鉄沿線「気まま歩き」

金山

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
ごひいきラーメン
よりみちスポット

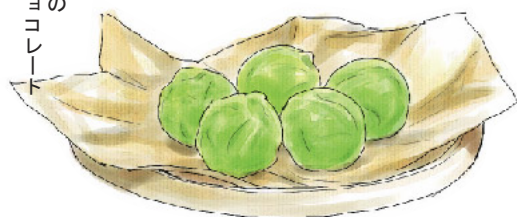


味の変化が楽しめる
とん辛麺



名古屋で唯一の
ドイツ紅茶専門店

日本茶専門店の
オリジナルチョココレート



パリ仕込みの味を
コーヒーとともに



金山の地名の
由来となった神社

湯葉や豆乳を使った
ヘルシーランチ



金山

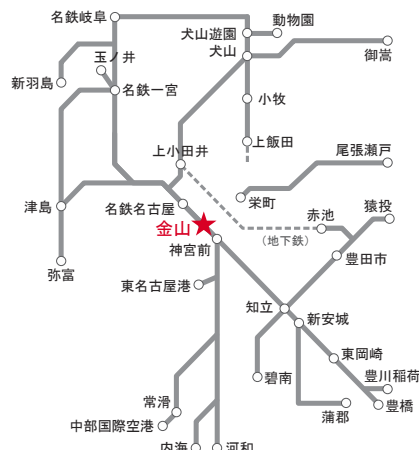
100年以上の歴史があるスリーピングポット8925円。紅茶をいれる時は寝かします。ポットの中に茶こしがついていて、紅茶の濃さを調節でき



アイリッシュモルト100 g 1312円、モルゲンゾネ100 g 1207円

●名鉄名古屋本線「金山」駅
(名鉄名古屋駅より特急で約3分)

新しい商業施設ができ、総合ターミナル駅として以前にも増して活気にあふれる金山。周辺にもさまざまなスポットが充実していますから、乗り換えだけでなく、ときには街を散策してみませんか。



※この路線図はイメージです ※金山駅周辺の地図は5ページです

こだわりの専門店

クリスマスにぴったりの 華やかなブレンド紅茶

ロンネフェルト ティーブティック名古屋

名古屋で唯一のロンネフェルト社公認販売店。ロンネフェルト社は1825年設立、ドイツ・フランクフルトに本社を置く紅茶メーカーです。その深い味や香りは高い評価を受け、ヨーロッパの伝統ある高級ホテルやレストランで使用されています。特に、フレーバーティーとハーブティーに定評があり、一度で虜になってしまうほど魅力的な商品が多彩に揃います。なかでも、この季節にぴったりなのが、クリスマスの物語をイメージしてブレンドした「冬のメルヘン」。インド産の茶葉にオレンジピール、バラの花、シナモン、スターアニス、クローブなどをブ

レンドした香味豊かな紅茶です。ミルクティーがお好きな方には「アイリッシュモルト」がおすすめです。アイリッシュウイスキーとカカオの香り付けをしたアッサム紅茶です。優雅な甘い香りでミルクティーによく合う、人気ナンバーワン商品。気分をすっきりさせたいときには「モルゲンゾネ」を。ペパーミント、ローズヒップ、バラの花、マリーゴールドをブレンドした清涼感のあるハーブティーで、朝の1杯に最適です。



ドイツの4つ星、5つ星ホテルで圧倒的シェアを誇るロンネフェルト紅茶を、店内で試飲できます



冬のメルヘン100 g 1350円(左)。プレゼント用に、ドイツ製ラッピングペーパーで包装してくれます(箱代など料金別途必要)

●ロンネフェルト ティーブティック名古屋
名古屋市中区大井町1-29
☎ 052(321)4111
10:30~19:00
日曜・祝日休、12/31~1/4休
※12/18・23は12:00~19:00
<http://ronnefeldt-nagoya.com/>

ヘルシーランチ

豆花
まめはな

おいしくてヘルシーな 豆乳カフェの人気ランチ

豆乳を使ったドリンクやデザートが充実しているソイカフェ(ソイ大豆)。ストレートの豆乳には、メイプルシロップで少し甘味を足してあり、この豆乳なら飲めるという人が多いようです。

「豆花御膳」は、ヒレ肉の間に湯葉を挟んだ湯葉ヒレとんかつがメインのセット。天然にがりを使用して、お店で毎朝手作りする豆花豆腐がついています。

上質の絹のような舌触りの豆腐は、感動的な味わい。発芽玄米と大豆入りごはんも、モチツツとした食感でおいしくいただけます。

寒い日におすすめなのが「豆乳マシユマロカフェ」。マシユマロが熱いカフェオレに溶けて優しい甘さになり、心まで温まります。



豆乳マシユマロカフェ450円

●豆花
名古屋市中区金山1-17-1 アスナル金山1階
☎ 052(332)7522
10:00~21:00(ラストオーダー)
ランチ 11:00~15:00
無休



豆花御膳1260円。マグカップ(右・中)にあんのかかった豆花豆腐が入っています



●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機部理沙さん)
全メニューに大豆や豆乳を使用しているヘルシーなお店です。「豆花ランチ」「豆乳おうす」もおすすめです。

ゆるやかなひととき

アンティークに囲まれて 優雅なひとときを

LA COUR ANGLAISE + LE BAR Y
(ラ・クール・アングレイズ・バル・イグレック)

ヨーロッパの街角に建つレストランを思わせる瀟洒な雰囲気のお店。重厚感のある鉄扉に迎えられて店内に入ると、アメリカやヨーロッパで買ったアンティーク家具が並ぶ落ち着いた空間が広がります。中央には、天井まで届くほど大きく伸びたベンジャミンの木。長い年月を経て魅力を増した家具や樹木に囲まれて、ゆっくり過ごしてみたいかがでしょう。

ランチタイムは11時から15時。気軽に味わえるパスタセットは自家製パン・サラダ・ドリンクつき

で950円。季節の素材を生かしたパスタはもちろん、オリーブ油をつけていただくパンのおいしさが印象的です。ほかに、いろいろなランチがあります。



パスタセット950円。パスタの内容は週替りです



●LA COUR ANGLAISE + LE BAR Y
名古屋市中区金山3-4-16
☎ 052(339)0370
11:00~24:00(日曜・祝日は22:00まで)
水曜休



お店は線路の高架下にあります

一体彫るのに一年ほどかかる。
その後彩色などの行程を経て完成へ

・**ピーぷる**

・**ピープル**

● 彫清昇龍株式会社
名古屋市熱田区金山町1-8-13
☎ 052(671)3071

彫清昇龍株式会社は寺院用具、仏具などの製作や修復を行う仏教美術の職人集団。小山祐司さんは高校の美術講師を経て、木彫りの仏像などを彫る仏師として同社で活躍しています。現在は、五大明王を手がけており、完成後は名古屋市中区にある成田山萬福院へ納められます。高校・大学で彫刻を専攻し、専門的な知識や技術を習得。日展評議員の石田清氏が主宰する彫刻芸術家の会・創彫会の会員

「ノミが切れるようになるまで、まず4、5年」

でもある小山さんですが、仕事として仏像を彫るにあたり最初は苦労したといいます。

「まず、ノミの研ぎ方から違う。ノミが切れないと彫れないですからね。手取り足取り教えてはもらえません。見て、やって覚えろという世界です」

思いきって彫らないと仕事が進まない、かといって彫りすぎではいけない。失敗が許されない緊張感のなかで仕事をします。「ある程度、自分で納得できるようにになったのは、11年経った最近のことです」

いちばん難しいのは顔。ノミを入れる角度がほんの少し違っただけで、表情が変わってしまうそうです。

「今、目の前にあるものを完成させることが大切」と、無心にノミをふるい、伝統の職人技に創造性を加味した質の高い仏像作りを目指しています。



五大明王のうちの
軍荼利(ぐんだり)明王像を製作中

彫清昇龍 (株) 小山祐司さん
ほりせいしゅうりゅう (株) こやまゆうじ

スイート
&
スイート

Pâtisserie AZUR (パティスリー アズール)
新進女性パティシエが作る
パリ仕込みのフランス菓子



クリスマスのケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」2500円や、
焼き菓子もあります

チョコスポンジを何層にも重ねた「デリスカシス」420円は、酸味と甘味、チョコのほろ苦さのバランスが上品な味です。上にかかったカシスジャムもお店の手作りです。

● パティスリー アズール
名古屋市中区伊勢山1-11-7
☎ 052(339)4151
10:00~21:00(土曜・祝日は20:00まで)
日曜休、1/1・2休(12/25は営業)

「デリスカシス」のケーキセット700円



とん辛麺700円。ネギの下にピリ辛ミンチ、
そのまわりに白いペースト状ミンチがのっています



「1杯で3度おいしい ラーメンです」

こくや

スープに化学調味料をいっさい
使わない無化調ラーメン系のお店
人気の「中華そば塩」700円の
ほか、この季節におすすめなのが
「とん辛麺」です。醤油ベースの
中華そばに2種類のミンチがのっ
ていて、最初はあっさり、だんだ
ん深みが増し



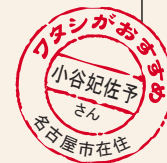
チャーシュー
の旨みがしみこん
だ「まぶしご飯」
も好評です。

●こくや
名古屋市中区正木1-13-1
☎ 052(332)8615
11:30~14:00(土日祝は14:30まで)、
18:00~22:00
月曜・第3火曜休

て、最後にピリ辛と、食べ進むう
ちにミンチの味がスープに混ざり
味が変わります。ピリ辛ミンチは
胡椒、七味、山椒、ピーナッツ、
胡麻などを使い、しっかりとした
味つけです。スープに浮かぶ白
っぽいペースト状ミンチは、
ダシを加えてミキサーにかけ
たもの。ミンチをスープに混
ぜる順番によ
っても味が変
化する、ユニ
ークなラーメ
ンです。



チャーシューのタレとネギを
混ぜ込んだ、まぶしご飯250円



茶コレート5個入1250円、2個入500円、10個入2500円もあります

おみやげ グルメ

冬季限定販売の 茶コレート

妙香園 本店

大正5年創業、日本茶の販売を
行う妙香園。名古屋市内を中心に
10店舗の直営店をもつおなじみの
お店です。来店すると最高級のお
抹茶をサービスしてくれます。イ
スも用意されていて、おいしいお
茶をゆっくりと味わえます。
「茶コレート」は、上質抹茶を

●妙香園 本店
名古屋市熱田区沢上2-1-44
☎ 052(682)2280
9:00~19:00(日曜は18:30まで)
無休、1/1~3休
<http://www.myokoen.com/>



創業当時から変わらぬ場所で営業を続ける本店



ふんだんに使った手作り
生チョコ。抹茶を練りこ
んだ生のホワイトチョコ
レートに、抹茶と粉糖を
混ぜたパウダーをまぶし
てあります。香り高い抹
茶とチョコの甘さが口の
中であつた
ける贅沢
なおいし
さです。
11月から
3月末ま
で、直営
店のみの
販売です。

PRESENT

《茶コレート 5個入》
10名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください



花鳥図屏風(左隻)
© 2005 ポストン美術館

よりみち
スポット

名古屋ポストン美術館

花鳥画の煌き―東洋の精華
2006年5月1日(日)まで

米国ポストン美術館の姉妹館として開館し、世界有数の同館コレクションの中からさまざまな作品を紹介する名古屋ポストン美術館。現在、「花鳥画の煌き―東洋の精華」展

を開催中。国宝級とも称される『五色鸚鵡図』や、狩野派や琳派をはじめとする日本美術19点を含む65点の作品を展示。ポストン美術館が誇る世界屈指の東洋美術コレクションを紹介しています。

PRESENT

《名古屋ポストン美術館の招待券》
ペア10組にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください

●名古屋ポストン美術館
名古屋市中区金山町1-1-1
☎ 052(684)0101
10:00~19:00
(土日祝は17:00まで、入館は閉館30分前まで)
月曜休(祝日・振替休日の場合はその翌日)、
12/26~1/1休
入館料 一般1200円、シルバー・学生900円、
中学生以下無料
<http://www.nagoya-boston.or.jp/>

蝴蝶辛夷図
© 2005 ポストン美術館



●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関谷浩子さん)ポストン美術館の名品が、名古屋で観られます。私のお気に入りの美術館。金山駅から近いのもうれしいですね。

金山神社

金山の地名の由来となった神社

神社のある場所は、熱田神宮の修理鍛冶職だった尾崎彦四郎の邸宅跡で、尾張鍛冶発祥の地と言われます。鍛冶・鉄鋼の神、金山彦命を祭っています。かつて、この一帯が金山の森と呼ばれたことから、金山という地名が定着しました。鍛冶、鉄鋼、金属関係の仕事に従事する人々の信仰を集めているほか、金山は金運にも通じるとして開運祈願に

訪れる人も。1月1、10日は、昇殿参拝もできます。



●金山神社
名古屋市中熱田区金山町1-16-19
☎ 052(682)7868
参拝自由、祈禱は9:00~16:30

アスナル金山

飲食店、さまざまなショップ、フィットネスクラブやリラクゼーションなど個性豊かな60店舗が集まる商業施設。テーマは「クリエイション」。各種イベントを開催するほか、アーティストたちの発表の舞台となっています。

〈EVENT〉

12/4(日) じゅんとねね ライブ
12/10(土) クリスマスコンサート

●アスナル金山
名古屋市中区金山1-17-1
☎ 052(324)8577
<http://www.asunal.jp>



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、パノらふ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、中部国際空港駅周辺(12/20締切)の情報を募集中!