

名鉄沿線◎気まま歩き

河和線・知多新線

[知多半田駅～河和駅～内海駅]



●沿線の老舗

地元のネタにこだわるお寿司屋さん

●ごひいきラーメン

Wスープが決め手のラーメン

《ぴーぷるピープル》

竹炭細作家

《名鉄沿線おでかけマップ》

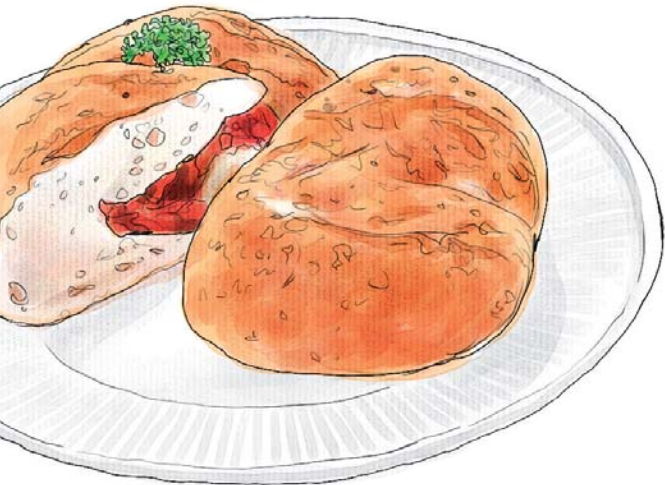
「プール・海水浴場」

◎踏破賞をもらおう

NARUTO-ナルト-スタンプラリー2006

◎めいてつ車両図鑑—⑤

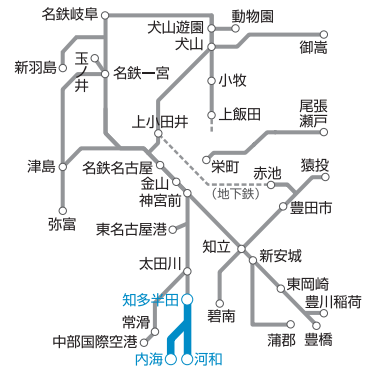
◎読者プレゼント



河和線・知多新線

[知多半田駅～河和駅～内海駅]

太田川駅から始まり、知多半島方面へのびる河和線。
富貴駅からは、河和へ向かう河和線と、
内海へと向かう知多新線に分かれます。



知多武豊駅

噛むほどに味わい深い もちり食感の天然酵母パン

Pain de M (パンドゥ エム)

「ヘルシー志向というわけではなく、自分の好きな味を追い求めたら、天然酵母や国産小麦などの自然素材にたどり着いたんです」と語る店主の後藤さん。約20種類のパンは、具の組み合わせなどにも工夫を凝らし、オリジナリティに溢れています。

「ドライトマトのぱん」は、トマトの濃厚な甘味と酸味が印象的。もちりとした生地と相性もよく、爽やかな風味が広がります。全粒粉入りの生地にキャラメル味のチョコチップをトッピングした「キヤラメルチョコぱん」、甘酸っぱ

(写真奥左から) ラズベリー&クリームチーズ189円、ハーブ&チーズ210円、キャラメルチョコぱん157円
ドライトマトのぱん189円、豆乳抹茶ミルク472円

PRESENTO

《fog キッチンクロス&ミニクロス》
セットで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

リネン素材のグッズが人気の「fog」ブランド
キッチンクロス840円、ミニクロス504円



【私がおすすめします】
情報をお寄せいただいた
半田市の堀崎尚子さん

丁寧に焼き上げたパンは、
他では味わえないおいしさ。
つついたくさん買って
しまいます。



「ラズベリー」の果肉とまろやかなクリームチーズが入った「ラズベリー&クリームチーズ」は、午後のティータイムにも最適。黒ごま、バジル、チーズ入りの「ハーブ&チーズ」は、スライスしてトースターで温めるとさらに味わい深くなります。

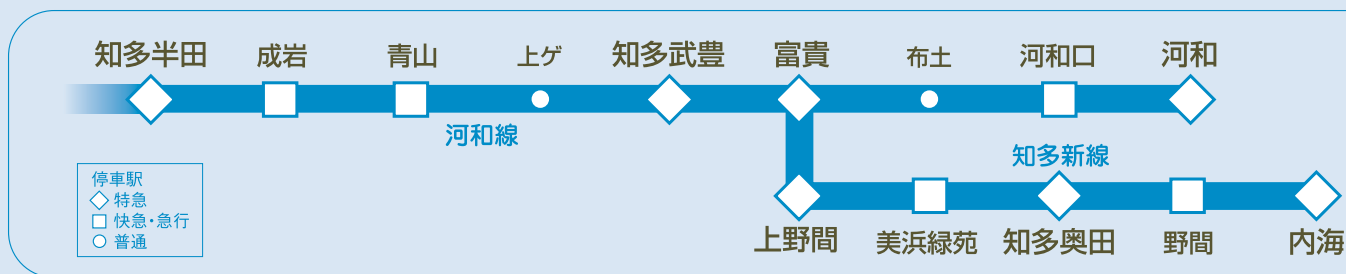
店内には、カフェスペースもあり、パン、サラダ、ドリンクがセットになったモーニングセットや、ランチなども楽しめます。また、クロス、ポット、食器など、シンプルなキッチン雑貨も揃います。



「ささやかな幸せをパンと共に届けたい」と、女性お二人で切り盛りされています



● Pain de M
愛知県知多郡武豊町道崎4-17
☎0569 (72) 7556
10:00～18:00
木曜休、8/13～17休
🚶河和線知多武豊駅下車徒歩約8分



お店は内海駅の改札口の真ん前

内海駅

訪れるたびに表情を変える ハンドメイド雑貨のお店

空の花

ベージュスカート9450円

カットソー6300円



キッズ用ワンピース6300円

訪れるたびにいろいろな表情を見せ
てくれるこのお店。生活雑貨から
アクセサリー、洋服まで全国各地、
約50人の作家による1点ものの作
品が揃います。

見上げ
るたびに
カタチを
変える雲
を「空の
花」と例
え、店名
にしたそ
うです。
その名の
通り、訪

性、個性が光り、
眺めてい
るだけで
もワクワク
します。

「着た人が楽しくなる服作り
をしたい」という服飾デザイナー・
間川智弘さんの洋服は、切りっぱ
なしの生地を使うなど一見すると
個性的ですが、実際にはしっくり
馴染むそうです。また、ビーズや
ボタン、ニットなどの素材を使っ
たアクセ
サリーは、
作家それ
ぞれの個
性が光り、
眺めてい
るだけで
もワクワク
します。

PRESENT②

《キャンドル2種類&
チョコレートナッツのせっけん》
セットで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



チョコレートナッツのせっけん480円、
フローティングキャンドル ニーノ315円、
キャンドル つぎはぎ420円

●空の花

愛知県知多郡南知多町内海先町171-4
内海駅高架下
☎0569 (62) 0073
10:00~18:00
木曜休
http://soranoohana.whoa.jp/
知多新線内海駅下車すぐ

野間駅

味にもボリュームにも大満足 至福のイタリア料理

リストランテ NAGA

ホテルでイタリア料理のシェフ
を勤めた後、ヨーロッパ各地を巡
り、素朴な田舎料理に魅了された
オーナーシェフが6年前にオーブ
ン。遠方から訪れる方も多い本格
イタリアンのお店です。

ランチは3タイプ。3種類から
選べる日替わりパスタ、肉または
魚の週替わりメイン料理、サラダ、
自家製パン、デザート、ドリンク
がつく「プランツォC」2300
円、メインが鶏肉料理の「プラン
ツォB」1680円、パスタラン
チ「プランツォA」1100円。

この日の「プランツォC」は、
フィレンツェ名物・豚肉の厚切り



駅からは少々距離がありますが、
期待を裏切らないお店です

ステーキ、ビステッカが
メイン。自家栽培や海外
から取り寄せた旬の野菜
がふんだんに使われてい
て、野菜そのものの味も
楽しめると大好評です。



●リストランテ NAGA

愛知県知多郡美浜町野間新前田107

☎0569 (87) 3663

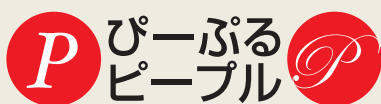
11:30~14:00、18:00~21:00 (ラストオーダー)

月曜休 (祝日の場合は翌日休)

知多新線野間駅下車徒歩約12分

「プランツォC」2300円





「緻密な作業の連続。 だから、達成感は大い」



数寄屋造りの茶室は、
外側から見えない内装まで作ってあります

みずのまさる
竹炭細工作家 水野勝さん

「自然と共生する町づくり」を進める美浜町が、里山保全の一環として始めた炭焼き事業。かつては様々な樹木が生息していた山林が、生育旺盛な竹の勢力に押され、竹林に変貌してしまっ
たことから、竹を伐採し有効利用するため、18基の炭焼き窯を設置しました。
愛知万博の市民パビリオンに
出し、竹炭細工作家と

して注目される水野さんが作品づくりを始めたのも、この美浜町の炭焼き事業への参加がきっかけ。定年退職後、竹細工を趣味で制作していた水野さんは、「まだ誰もやっていない竹炭で細工をしてみよう」と思いついたそうです。
「硬い反面、もろい点、竹炭細工の難しさ」と、水野さん。万博に出展した「オーケストラ」は、異なる楽器を演奏するわずから5センチほどの作品が52体並ぶ大作。楽器の弦は竹の繊維を炭化させて使用、曲線部分はそのカタチに合う竹炭を探すそうです。その細密さには驚くばかりです。
「1カ所ずつ接着剤をつけ、乾くまで待ってから次へ、という連続は本当に気が遠くなるような作

「次は、羽を広げた姿など、動きのある昆虫シリーズに取り組みたい」と水野さん

業です。それだけに完成した時の喜びはひとしお。この気持ちいい達成感があるから作り続けます」と、竹炭細工の魅力を笑顔で語る水野さんです。

●お問合せ
愛知県知多郡美浜町
布土字梅ノ木107-15



轆ラーメン700円

知多半田駅

Wスープの奥深さ 魚系和風ラーメン

麵屋 轆



特製 轆つけ麺 850円

「轆ラーメン」は、豚骨などの動物系と魚介系のダシをじっくり煮込んだ醤油ベースのWスープが決め手。豚骨のコクをあつさりとした魚介の風味で包み込んだ、奥深さを感じる新しい味です。注文ごとに表面をバーナーで焼いて芳ばしさを出す自家製チャーシューは、追加もできます。
「特製轆つけ麺」は、麺もタレ

も温かいつけ麺。酢を効かせたタレは、カツオの香味油などの2種類の油を加えることで、旨味を増すだけでなく、冷めにくく、麺にもからみやすいように工夫されています。また、麺もタレも冷たい、夏季限定の「和風冷やしつけ麺」もおすすめ。白を基調にしたお洒落な店構えは、女性でも入りやすいお店です。



●麵屋 轆
半田市天王町1丁目 第2スカイタウン1-C
☎0569 (23) 3458
11:00～14:00、17:00～22:45 (ラストオーダー)
※スープ・麺が無くなり次第終了
月曜休
■河和線知多半田駅下車徒歩約4分

沿線の 老舗



美浜すし1260円

河和駅

三河湾の新鮮なネタや 珍しいネタを味わう

ゆたか寿し

三河湾で水揚げされた新鮮なネタに定評のあるお店です。生のシヤコは、とろけるような食感が忘れられない一品。甘みがあってやわらかいとり貝、ふんわり芳ばしい穴子は甘めのタレとの相性が絶妙です。創業70年目の老舗ですが、すべてのメニューは値段が決まっているため、カウンター席でも安心。お寿司屋さんならではの雰囲気を感じて楽しめます。

ランチは、マグロ、エビのほか、ネギの甘みとシヤキシヤキ感が新鮮な姫ネギなどが入ったにぎり、魚介のフライ、煮物、赤だしなどが付いた「美浜すし」をはじめ3種類。バラエティ豊かな内容で、ファミリーにも大好評です。

とり貝1680円



穴子735円

生シヤコ1260円

【私がおすすめします】
情報をお寄せいただいた
知多郡の松野美恵子さん

地域に根ざしたお店で、子供連れでも居心地がいいのは、大将の人柄ですね。いつも満腹、満足！



●ゆたか寿し
愛知県知多郡美浜町河和字北田面18-1
☎0569 (82) 0056
11:00～21:30 (ランチ11:00～14:00)
火曜休、8/21～24休
🌐http://www.yutakazushi.com
🚶河和線河和駅下車徒歩約1分

河和駅

地元の素材をいかした こだわりケーキ

PATISSIER SAUCHI (パティシェ さうち)



オレンジのジェラート
200円

チョコチップのジェラート
200円

ココナッツミルクプリン420円

フランボワーズ368円

ガトーショコラ368円

芦屋でお店を営んでいたベテランパティシェが、「もつとゆったりとケーキ作りに取り組みたい」という思いから、今年2月、この地にオープン。知多半島産の完熟フルーツ、毎朝地元の牧場から届く新鮮なミルクなどを使用したカッテージキや、ジェラートなどが並びます。

甘酸っぱいベリーの美味しさを凝縮した上品な味わいの「フランボワーズ」、チョコレートを贅沢に使った甘さ控えめの「ガトーシヨコラ」など、デザインにも味に

も洗練されたセンスが光ります。手作りジェラートは、200円という安さ。どれも濃厚な素材の味を楽しめます。同じ値段で2種類盛りもできます。



パティシェおじさんの大きな人形が目印



●PATISSIER SAUCHI
愛知県知多郡美浜町河和字北田面112
☎0569 (82) 2850
9:00～19:00
火曜休 (祝日の場合は翌日休)
🚶河和線河和駅下車徒歩約5分

◎おすすめおでかけコース◎

《美浜町「オレンジライン」ハイキングコース》

緑と潮の香を感じて、知多半島を横断します

河和口駅…徒歩約15分…憩いの広場…徒歩約20分…オレンジ広場…徒歩約12分…菅刈池…徒歩約30分…ジョイフルファーム・鵜の池…徒歩約25分…北奥田海岸…徒歩約40分…南知多ビーチランド・南知多おもちゃ王国…徒歩約15分…知多奥田駅

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、パンらいい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、西尾線(新安城駅～吉良吉田駅、8/20締切)、名古屋本線・豊川線(国府駅～豊橋駅、国府駅～豊川稲荷駅、9/20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.panolive.com>