

参心エリヤ

なごやめしき飯

鳥龍純家 金山サシ横丁店

☎ (052) 218-2422

名古屋市中区三区的丸1-25
正門スリッ 義経ゾーン内

105 D1 名古屋城 H 07 M 05

純系名古屋コーチン 酔人

☎ (052) 973-0801

名古屋市中区新栄3-8
多川ビル2F

106 Map F3 下郷 豊栄町 H 10 M 05

鶏三和 サカエチカ店

☎ (052) 253-6700

名古屋市中区栄3丁目4番6号先
サカエチカ

101 Map E3 下郷 豊栄町 H 10 M 05

名古屋丸八食堂

☎ (052) 564-7341

名古屋市中区南郷6-18
名古屋ルーセントタワーB1F

108 Map B2 名古屋駅 H 08 S 02 AN 01

伍味屋 なごのみせ

☎ (052) 551-5310

名古屋市中区名駅3-16-2

109 Map B2 下郷 豊栄町 H 08 S 02 AN 01

名古屋大酒場 かぶらや総本家

☎ (052) 454-3588

名古屋市中区区南1-8
カブヤビル1F-01・02

110 Map B3 下郷 豊栄町 H 08 S 02 AN 01

第八焼増丸

☎ (052) 955-5088

名古屋市中区栄3-12-12

111 Map D2 下郷 豊栄町 H 10 M 05

伍味屋 本店

☎ (052) 241-0041

名古屋市中区栄3-9-13

112 Map D3 下郷 豊栄町 H 10 M 05

参心エリヤ

なごやめしき飯

掲載内容は社会情勢などによって、変更している場合があります。

最新情報は各店舗のホームページをご確認ください。

営業時間内にお問い合わせの上、お出かけください。

なごやめし飲食店ガイドブック

参加店ステッカー

[Where To Eat Nagoya!]



掲載店舗の多くには、
左の参加店ステッカーが
貼られています。

お店探しの際にお役立てください。

千種・東山エリア & 金山・熱田エリアの
なごやめしが食べられるお店は、裏面でご案内！

[illegible]

- ホテル Hotel
- 郵便局 Post Office
- 病院 Hospital
- 神社 Shrine
- 寺院 Temple
- ショッピング Shopping
- 観光案内所 Tourist information



うなぎざし河 今池ガスル本店
(052)741-3232
◇名古屋千種区今池1-8-8
今池ビル1F
113 今池 B3 下町駅前/今池
H 15 S 08



味噌無添加みょうこの山本屋 大久手店
(052)733-7413
◇名古屋千種区大久手5-9-2
114 Map B4 下町駅前/大久手
S 09 吹上



味噌煮込みうどん
(052)733-7413
◇名古屋千種区大久手5-9-2
114 Map B4 下町駅前/大久手
S 09 吹上



風来坊 本店
(052)751-3339
◇名古屋千種区本山西4-6-9
アタゴオンビル1F
115 Map E3 下町駅前/本山
H 16 M 17



うどんのいなか
(052)762-0178
◇名古屋千種区自由丘丘3-2-27
自由丘エピア1F 102
116 Map F2 下町駅前/自由丘
M 16



CoCo壱番屋 千種区本店
(052) 719-0210
◇名古屋千種区豊年町3-18
公明堂商店1F
117 Map B1 下町駅前/今池
H 13 S 08



バター・デ・ココ 中込新栄店
(052)238-4551
◇名古屋千種区新栄三丁目2番7号2階
118 Map A3 下町駅前/千種
H 12



喫茶フルブル
(052) 937-6471
◇名古屋東区奥3-1-24
大塚ビル2F
119 Map A2 下町駅前/車道
S 07



喫茶ユキ
(052)935-1653
◇名古屋東区奥3-2-30
120 Map A2 下町駅前/車道
S 07



東山珈琲館
(052)782-5443
◇名古屋千種区東山4-9 東山パークビルB1
(東山1号館1F 退出1号館改修中)
121 Map F4 下町駅前/東山公園
H 17



中国台湾料理 味仙 本店
(052)733-7670
◇名古屋千種区今池1-12-10
122 Map B3 下町駅前/今池
H 15 S 08



支留比亜珈琲 徳川本店
(052)935-6128
◇名古屋東区徳川12-1-8
徳川ハイツ1F
123 Map A1 下町駅前/大曾根
M 12



支留比亜珈琲 東山店
(052)781-1931
◇名古屋千種区東山町3-12-4
124 Map F4 下町駅前/東山公園
H 17

二つのゾーンで、
名古屋の伝統と革新の
食をお届けします。

金シャチ 横丁

金シャチ横丁 名古屋

Kinshachi Yokocho

義直



TOSHINOAO

Yoshinao

名古屋の歴史が随す美食を味わおう。
定番・老舗のなごやめしが集結!

- 干代目焼酎 ○ 職人上
- 味噌漬 ○ 肉類惣菜
- 山本製本家 ○ 名古屋のうらめし
- 名物白 ○ 町野茶屋
- 名物おぎなえたいばい




地下鉄名駅南口・名古屋城・ア番出口・鍛冶屋町「浅間川」1番出口より徒歩10分

宗春



TOSHINOAO

Muneharu

名古屋の新しい食文化を発信する。
新道気鋭の店舖が集結!

- Oishi
- CAFE DINNER POP OVER
- 創作料理のフーズ
- あんぱん太郎
- フグナマで55




地下鉄名駅南口・名古屋城・ア番出口より徒歩10分

kinshachi-y.jp

[illegible]

- 地図の見方／凡例**
How to read the map

 - 1** お店番号
Shop Number
 - ひつまがし
Hitsumabushi
 - 味噌湯みうどん
Misonikomii Udon Noodle
 - 味噌カツ
Miso-katsu
 - 手羽先
Tsubokaki Chicken Wings
 - きしめん
Kishimen Noodles
 - あんかけスパ
Ankake Spaghetti
 - 天むす
Ten-musu
 - どて煮
Dote-ni
 - 鉄板スパ
Teppan Spaghetti
 - 台湾ラーメン
Taiwan Ramen
 - 味噌おでん
Miso Oden
 - 小倉トースト
Ogura Toast
 - エビフリール
Ebi-furail
 - カレーうどん
Curry Udon Noodles
 - 名古屋コーチン
Nagoya Kochin Chicken
 - なごや焼し全席
Assorted Nagoya Meshi
 -  駅番号
Station Number
 -  JR線
JR Line
 -  名鉄線
Meitetsu Line
 -  あおなみ線
Aonami Line
 -  東山線
Higashiyama Line
 -  名城線
Meijo Line
 -  名港線
Meiko Line
 -  鶴舞線
Tsurumai Line
 -  桜道線
Sakura-dori Line
 -  ホテル
Hotel
 -  郵便局
Post Office
 - 神社
Shrine
 - ショッピング
Shopping
 - 観光案内所
Tourist information

山・山・山

つなみち

あつつた蓬莱軒 本店
 ●(05)2617-8686
 ◎名古屋市中区神戸町503
129 Map C4 地下鉄 東山線 三軒 特別版 焼蔵店

あつつた蓬莱軒 神宮店
 ●(05)268-5558
 ◎名古屋市中区神宮2-10-216
130 Map C4 地下鉄 東山線 熱田神宮西馬場

とんかつマメゾン アスナル金山店
 ●(05)2332-2370
 ◎名古屋市中区金山1-1-17
 アスナル金山1F
131 Map B1 地下鉄 東山線 金山

世界の山ちゃん 金山総本店
 ●(05)324-3558
 ◎名古屋市中央区金山3-13-21
 (中央長崎会館山下)
132 Map C1 地下鉄 東山線 金山

宮さしめん 伊兵衛
 ●(05)261-4480
 ◎名古屋市中区栄1-25-24
133 Map B2 地下鉄 東山線 金山

宮さしめん 神宮店
 ●(05)2682-6340
 ◎名古屋市中区神宮1-1-1
 新島ビル地下1F
134 Map C4 地下鉄 東山線 熱田神宮西

宮さしめん 神宮東店
 ●(05)2618-3633
 ◎名古屋市中区三本松18番地4号
 ミュウプラント神宮西口ロー
135 Map C4 地下鉄 東山線 熱田神宮西

バス・デ・ココ 名鉄神宮前店
 ●(05)2682-5262
 ◎名古屋市中区三本松町1-7-3
 桜井ビル1階
136 Map C4 地下鉄 東山線 熱田神宮西馬場

コンパル 金山店
 ●(05)2331-0070
 ◎名古屋市中区金山1-13-11
 地下鉄金山地下街
137 Map D1 地下鉄 東山線 金山

名古屋コーチン 式鳥 長谷川ビル店
 ●(05)2331-0007
 ◎名古屋市中区金山1-14-9
 長谷川ビル8F2
138 Map B1 地下鉄 東山線 金山

名古屋コーチン 鳳一本 本店
 ●(05)2684-1002
 ◎名古屋市中区金山町2-2-1
139 Map B1 地下鉄 東山線 金山

名古屋コーチン 式鳥
 ●(05)2602-2222
 ◎名古屋市中区金山町1-12-4
140 Map B1 地下鉄 東山線 金山

名古屋コーチン
 ●(05)2683-5012
 ◎名古屋市中区金山町1-1-18
 ミュープラント金山支店
141 Map B1 地下鉄 東山線 金山

うなぎしら河 淨心本
 ●(05)2324-1415
 ◎名古屋市西区城之内4-20-12
142 Map B1 地下鉄 東山線 浄心

その他のエリア

ながめよし飲食店ガイドマップ 参加店ステッカー

[Where To Eat Nagoya!]

Where To Eat Nagoya!

掲載店舗の多くには、
左の参加店ステッカーが貼ってあります。
お店探しの際にお役立てください。

ながめよしを支える味噌文化

豆味噌（赤味噌）のココがポイント！
 大豆と塩だけで作れる。
米味噌は味噌、変種味噌は麦麹を使うのに比べシンプル。
完成まで1～3年。
1年以内でできる他の味噌より熟成期間が長びいて長い。
うま味成分がグルタミン酸が多い。
含有量は米味噌や麦味噌の実におよそ2倍！
品質が安定し日持ちがする。
最も香く濃んだのも風味が飛んでしまわない。

「ながめよし普及促進協議会」とは…
 平成26年に、愛知県・名古屋市の共同により、ながめよしを地域ブランドとして確立し、統一的にPRするための手法等について検討する「ながめよしPR委員会」を発足するなど、ながめよしを当該地域の特色ある観光資源として活用したり、PRを図ることが発案であった。行政及び観光協体が連携し、ながめよしの魅力のPRや普及促進を通じて、国内外からの観光客誘致を図るため、平成27年度に「ながめよし普及促進協議会」を設置した。

●発行：「ながめよし普及促進協議会」、愛知県、名古屋市、名古屋商工会議所（一社）愛知朝顔観光振興会
 （印刷）名古屋コーチン株式会社
 ●取材協力：フリースタイルズ大塚博
 ●編集・制作：／有限会社カークラウドメディア、株式会社新東通運、株式会社吉布制作所

https://nagoya-meshi.jp

など、なごやめしを当地域の特色ある観光資源と位置づけたため、行政及び関連団体が連携し、なごやめ

そこで、国内外からの観光客誘致を図るため、平成27年度に「**大分県観光振興協議会**」を設立しました。

し普及促進協議会、愛知県、名古屋市、名古屋商工会議所、(古)豊橋光コンベンションビューロー

限会社カーターウィットメディア、株式会社新東通信、株式会

<https://nagoya-meshi.jp>

名古屋地下鉄等 路線図

交通ガイド

路線を表すアルファベットと
駅を表す数字を組み合わせて、
路線図やホームの駅名に表示しております。

 東山線 Higashiyama Line 名城線 Meijo Line 名港線 Naikō Line 東山線 Toisui Line 鶴舞線 Tsurumai Line	 あおなみ線 Aonami Line リニモ Rinnimo 桜通線 Sakura-dori Line 上飯田線 Kamida Line
--	--

観光案内(お問い合わせ先)	TEL	MAP
名古屋市金山観光案内所	052-323-0161	金山・熱田 B1
名古屋市名古屋駅観光案内所	052-541-4301	都心 B2
オアシス21センター	052-963-5252	都心 C2
(公財)名古屋観光コンベンションビューロー	052-202-1143	都心 D3
名古屋市役所(代表)	052-961-1111	都心 E1



名古屋市内の公共交通機関に詳しくない方も、目的の観光スポットまで行くことができる観光ルートバス「メグル」。

一日乗り放題の1DAYチケットで、お得に名古屋市内のいろんな観光スポットを巡ることができます
(都心ルートバスC-758系統にも乗車できます)

1乗車・・・¥210(大人)
1DAY
チケット・・・¥500(大人)

※休日：月曜(休日の場合は直後の平日)、12/29～1/3

土・日・休日・毎月8日(環境保全の日)はドニエコきっぷが
 お得です。バス・地下鉄全線が一日乗り放題でご利用
 いただけます。さらに、ドニエコきっぷを見せられるだけで
 入場料等の割引を受けられる施設もあります。

¥620(大人)



注:ドニエコきっぷでご利用いただけるバスは市バス及び各観光ルートバスに限ります。
 ゆめりとライン高菜菜園(大曽根〜小幡緑地)及び名鉄バス、あおなみ線ではご利用できません。

http://www.kotsu.city.nagoya.jp

一日乗車券は、1日に何度でもフリー乗車ができる、便利でお得な乗車券です。バス・地下鉄全線、バス専用、地下鉄全線24時間券、それぞれ大人・小児用をお用意しています。ご利用の目的に合わせお選びください。

バス・地下鉄全線一日乗車券...¥870 (大人)
バス全線一日乗車券...¥620 (大人)
地下鉄全線24時間券...¥760 (大人)

<https://www.kotsu.city.nagoya.jp>

中部国際空港 Centair ↔ 名古屋駅

名古屋鉄道(ミュースカイ/全車特別車・特急/一部特別車)をご利用の場合
☐所要時間: 28分〜35分 ☐運賃: 890円(指定席は+360円)

中部国際空港 <https://www.centair.jp/> 名古屋鉄道 <https://top.meitetsu.co.jp/>

「なごやめし」は、名古屋及び近郊で広く受け入れられてきた地域独特のメニューで、家庭や飲食店で広く「食」されているものです。今後、地域での「飲食店」で普及し、広く受け入れられるようになったものが、新たな「なごやめし」となる可能性もあります。なお、「なごやめし」の種類には様々な解釈がありますが、ここでは⇒人気投票で選んだ15品を紹介します。

「なごやめし」

「なごやめし」を愛するもの皆で決めていますのだからです

※2015年10月～11月に、WEB及びインターネット上で「なごやめし」の
人気投票を実施。ご協力いただいた皆様、投票総数17,791票。

1品で3度おいしいおもてなしグルメ
蒲焼にしたウナギの身を短冊状に刻み、
などに入れたご飯に乗せ(まぶし)たもの
食べる側が茶碗などに取り分けて食べま

店でも家でもお土産でも
押しも押されぬ名物

豆味噌のつゆで煮込んだうどん。土鍋でぐつぐつと煮え立つ熱々感が食欲をそそります。煮込んでも風味が損なわれない豆味噌の特性を活かした郷土食。

ソースより味噌が常識
戦後広まった県民食
豆味噌ベースのタレをかけたトンカツ。味噌も含む。意外な組み合わせの妙がなごらしい名物。

**誕生のきっかけは発注ミス
今や居酒屋の必須メニュー**

正確には「手羽先唐揚げ」。手羽先とは鶏肉の羽の先の部分。これを素揚げして甘辛いタレを塗り、スパイスやゴマをふりかけてピリ辛かつ香ばしく仕上げる。

江戸時代から食される元祖・名古屋
麺を薄く平たく延ばしたうどんの一種。つたまり醤油をベースに宗田かつおやムロデシを取るのが一般的。

とろみ+ピリ辛の食べ応え
県内に多数の専門店

和食や中華の“あん”のようなとろみとコショウの辛みがピリッときたソースが特徴。
麺は直径2.2mmの極太が主流。

津市発祥で名古屋でブレイク
差し入れや土産で定着
小エビのたまぐらを具にして、海苔をま
ぶりのおむすび。エビタのうまみと御
ほのかな塩気がマッチする。

戦後の屋台で庶民の味に
家飯のおかずや土産にも

豚や牛の内臓を豆味噌で煮込んだ料理。
全国的には主に醤油ダシを使い「もつ煮」と呼ぶが、東海地方では豆味噌を使い濃厚な甘辛さが特徴。

**昭和の喫茶店で生まれた
レトロな大衆派スパゲティ**
熱々の鉄板皿にケチャップベ-
味付けたスパゲティを盛り、周り
味を流し入れる。スパゲティ専
はなく主に喫茶店で食べられる。

台湾にはない名古屋生まれの
激辛ラーメン

台湾の担仔麵(タンツーメン)を激辛にアレンジした名古屋オリジナルのラーメン。トウガラシ、ニンニクを加えて炒めた激辛ミンチをトッピングし、具は他にニラ、モヤシが基本。

豆味噌

居酒屋からコンビニまで
おでん＝味噌は東海の常識

豆味噌のダシで煮込むタイプと、醤油と煮た、いわゆる関東煮に味噌をかけるタイプの2種類に大別される。居酒屋などで食べると、家庭では後者が一般的。

トーストとあんこを合わせた、喫茶店で食べられる和洋折衷スイーツ。パンにはバターもしくはマーガリンが塗ってあり、その塩気とパンのホカホカ感があんこのまろやかな甘みをいっそう引き立てる。

日本で生まれた西洋風料理、エビフライ。名古屋発祥でも限定でもないが、愛知はがクルマエビであり、エビの消費量も多量に愛用されている。エビ好きであることは確か。

独自の進化を遂げた“名古屋流”が浸透

カレーうどんは明治時代に東京で生まれ全国に広まったが、名古屋周辺では独自の進化を遂げた“名古屋流カレーうどん”が普及している。

愛知県民の鶏肉好きを象徴
昭和50年代に奇跡の復活
元祖・地鶏として絶大なブランド力を
肉の色形や羽色が柏の葉に似ている
から“かしわ”と呼ばれ鶏肉の代名詞に。