

## おいしさ一筋! 老舗のみやげ

自分のご褒美に、大切なあの人に。おいしい守山のみやげ特集。

### 青柳総本家 守山直営店

●あおやしそうほんけもりやまちくえいとん

☎052-791-9111 MAP P12A3

名古屋みやげの定番「青柳ういろう」。

本社工場に近い守山直営店では日常使いの「ひとつち生ういろう」をはじめ、定番商品が揃う。

DATA ④守山区瀬古1-628-1 ④地下鉄上飯田線上飯田駅から徒歩18分 ④9時30分~18時 ④水曜(祝日の場合は営業) P8台



青柳  
ういろう ひとつち 5個入り 519円  
食べやすいひとつちサイズの、しろ・くろ・抹茶・  
上がり・さくらの5種の味がセット



な・もん  
5個入り 800円~  
黒蜜きな粉とアップルシナモンの  
2種のクリームを挟んだ、ふんわり  
やさしい蒸しケーキ



ダイナゴン  
小豆・抹茶・チョコ各2個入り 290円~  
北海道産の小豆、えんどう餡を練りこんだ抹茶など、素材を厳選し、丁寧に焼き上げる

### 東春酒造

●とうしゅんしゅぞう

☎052-793-3743 MAP P12A3

創業160年。厳選した米と良質な伏流水を使い、昔ながらの山廃仕込みでコク・旨味・キレの三拍子揃った日本酒を醸す。

蔵見学(開催日要確認、要予約)も開催。

DATA ④守山区瀬古東3-1605 ④JR中央本線新守山駅から徒歩15分 ④9~18時 ④日曜・祝日 P6台



東龍 山廃純米酒  
佐藤東兵衛  
720ml 1520円  
自然のままに酵母を育てて醸した、飲み飽きない芯のしっかりとした純米酒



東龍 純米吟醸  
龍の舞  
720ml 2160円  
キリッと引き締まり清涼感あふれる味わい。ワイングラスでおいしい日本酒アワード受賞

店主の太田泰さん

## ごはんや金沢

●ごはんやかなざわ

☎052-798-1600 MAP P12A2

刺身や焼き魚、煮魚など、新鮮な海の幸をメインにした定食が常時約20種類ある。メニューは仕入れによって替わり、その時期の旬のおいしさが味わえる。10数種類から選べる小鉢もすべて手作り!

DATA ④守山区大森1-2911 ④名鉄瀬戸線大森・金城学院前駅から徒歩7分 ④11時~14時30分、17時~21時30分 ④水曜 P10台

Menu

### 金目鯛煮付け定食 2508円

金目鯛を丸ごと一尾煮付けに。通常メニューだが、仕入れによる。小鉢は10数種類から2品選べる

Menu

### 金目鯛煮付け定食 2508円

金目鯛を丸ごと一尾煮付けに。通常メニューだが、仕入れによる。小鉢は10数種類から2品選べる



店主の  
薮下晴樹さん



## 知多海本店

●ちたみほんてん

☎052-798-2408 MAP P12A2

約半世紀、親子2代続く寿司店。知多産をはじめ、旬の魚介類を握り寿司やちらし寿司、会席料理などで提供する。前菜や汁物、デザートが付いたランチセットはボリューミー!

DATA ④守山区大森3-2015 ④名鉄瀬戸線大森・金城学院前駅から徒歩9分 ④11~14時、17~21時(日曜・祝日は~20時30分) ④月曜(祝日の場合は翌日)、第3火曜(祝日の場合は第4火曜) P10台



見た目も華やかな  
ちらし寿司は  
女性にも  
人気です!

1階はカウンターと半個室テーブル席。2階は宴会に対応できる座敷テーブル席を用意



①まずは  
そのまま

②わさびを  
添えて

③シメは  
出汁茶漬け

Menu

### 醤油カツ丼 1450円

三河産二元豚のモモ肉をミルフィーユ状に揚げたカツは柔らかい。ミニうどん、お新香付き

自慢の  
新名古屋めし、  
醤油カツ丼を  
ぜひ!

## わた泉本店

●わたせんほんてん

☎052-799-0668 MAP P12A2

創業60余年、守山区で愛されるうどん店。毎日店内で手打ちするうどん類はもちろん、2代目が考案した醤油カツ丼が人気だ。秘伝の熟成醤油ダレがおいしさの決め手!

DATA ④守山区脇田町1606 第五  
サンハイツ大森1F ④名鉄瀬戸線  
大森・金城学院前駅から徒歩18分  
④11時~14時30分 LO、17時30分  
~21時 LO(日曜・祝日は17時~20時  
45分 LO) ④無休 P10台



店長の  
和田道さん

テーブル席と小上がり  
がある店内

3スタイルで味わおう!



醤油カツ丼 1450円

三河産二元豚のモモ肉をミルフィーユ状に揚げたカツは柔らかい。ミニうどん、お新香付き

守山区民も太鼓判!  
ご自慢グルメ

名古屋名物からこだわりの逸品まで、  
丁寧に手作りされた自慢の味を紹介!



メはご飯を入れて  
雑炊に!  
スープのうまさを  
存分に味わって!

店主の  
和田篤恵さん



片側1車線の県道沿いにある

## 和田屋・わたや

☎052-796-3335 MAP P12B4

豚骨魚介のこってりと鶏ガラ魚介のあっさり、さらに太麺系と、メニューは多彩。イチオシのエマールドジロウジョン改は、背脂をあえて加えず、スープのおいしさが味わえる。

DATA ④守山区小幡中1-7-1 ④名鉄瀬戸線小幡駅から徒歩10分 ④11時30分~14時(土・日曜は~14時30分)、18時~21時20分 ④月・火曜 P7台

Menu

### 花の膳 1600円

定番そばつゆとクリミのつけダレで楽しむ人気No.1メニュー。小鉢や自家製デザート付き

## そば処 やまぼうし

●そばどころやまぼうし

☎052-778-8567 MAP P12C2

八ヶ岳山麓産をはじめ、各地の厳選した玄そばを石臼で挽き、その日使う分だけ手打ち。そばの香りや甘さを味わうためまずは塩で。本枯節や利尻昆布などを使ったそばつゆも◎。

DATA ④守山区向台1-2314 ④名鉄瀬戸線大森・金城学院前駅から徒歩23分 ④11~14時 LO ④月曜、火曜不定休 P9台

玄そばを  
石臼で挽き  
毎日手打ち  
しています



店内にはテーブル席とカウンター、座敷がある



住宅街のなかに佇む隠れ家の  
ような店

