



アツアツの鉄板皿に盛られた昭和レトロな喫茶店の味

鉄板スパ

ケチャップベースで味付けたスパゲティを、熱した鉄板皿に盛り、周りに溶き卵を流し入れるメニュー。誕生したのは昭和30年代後半といわれており、名古屋市内のとある喫茶店の店主がイタリアで口にした本場のパスタを、最後までアツアツのまま食べたいと考案したのがきっかけ。以降、喫茶店の鉄板メニューとして広まった。

ブランド鶏の元祖! 料理やスイーツに大活躍



名古屋コーチン

旧尾張藩士の海部兄弟が地鶏と中国の九斤(バフコーチン)を交配して開発したブランド鶏肉。元祖・地鶏として絶大な知名度を誇り、身が締まっていて噛み応えがある食感やコクのある味わいが特徴。鍋料理や刺身、唐揚げといった料理のほか、卵がプリンなどスイーツの材料にも用いられる。

なごやめし 全国に人気拡大中!



居酒屋、コンビニ、家庭でおでんには味噌がマスト!
味噌をかけるタイプも!

きしめん

麺を薄く平たく伸ばしたうどんの一種で、乾麺の場合はJAS規格で幅4.5mm以上、厚さ2mm未満と規定されている。たまり醤油をベースに宗田カツオやムロアジでダシを取ったつゆが一般的。平らな麺につゆが絡み、絶妙な舌触りだ。通例では油揚げやかまぼこ、青物、花かつおなどの具がのる。



江戸時代から愛されるなめらかな舌触りの平麺

エビフライ

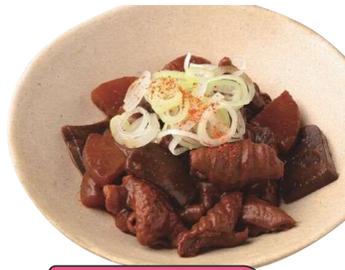
名古屋発祥や地域限定ではないが、愛知県の県魚がクルマエビであり、エビの消費量が多いなど、エビ好きということもあと押しとなり名物に。麺類や丼、カレーにのせることもあるほか、味噌ダレをかける、2本を金シャチに見立てて盛りつけるといった、名古屋らしさを打ち出す店も!

お笑いネタがきっかけで 一躍、なごやめしに!



味噌おでん

豆味噌のダシで煮込むタイプと、醤油ダシで煮た、いわゆる関東煮に味噌をかけるタイプの2種類に分けられる。居酒屋などでは前者が主流で、家庭では後者が多い傾向がある。豆味噌で煮込む調理法は時間がかかるため、名古屋みやげとして人気のチューブ入り調味味噌(☉P28)をかける家庭も。



どて煮

豚や牛の内臓を豆味噌で煮込んだ料理。全国的には一般的に醤油ダシを使い「もつ煮」と呼ばれるが、名古屋をはじめ東海地方では豆味噌で濃厚な甘辛に仕上げる。鍋の周りに味噌を土手のように盛り、焦がしながら調理したのが名前の由来とか。ご飯にかけたどて飯も名古屋名物の一つとして浸透。

生まれは戦後の屋台
庶民の味として浸透



台湾ラーメン

台湾の担仔麵を激辛にアレンジした、名古屋オリジナルのラーメン。鶏ガラベースですっきりとした味わいのスープに、唐辛子とニンニクを加えて炒めた激辛ミンチ、ニラ、モヤシなどを加えるのが基本のトッピングだ。台湾まぜそばや台湾丼といった、派生グルメも多数登場している。

鬼まんじゅう

サツマイモの角切りがゴツゴツとして鬼の角のように飛び出した、小麦粉生地の蒸し菓子。もっちり食感で腹持ちがよく、芋と小麦の持ち味が生きる優しい甘さは素朴な味わい。かつて名古屋をはじめとした東海地方では手作りする家庭も多く、庶民派おやつとして親しまれ続けている。

優しい甘さが広がる
素朴な蒸し菓子



極太の麺に絡む とろ〜りピリ辛ソース

あんかけスパ

和食や中華の「あん」のようなとろみと胡椒の辛味がピリッときたソースが特徴。直径2.2mmの極太麺が主流で、茹でたあとにラードで炒めてコーティングする。トッピングは店によって多種多様だが、ハム主体のミラネーゼと野菜中心のカントリーを組み合わせたミラカンが定番メニュー。

約9割が東海地方で生産 上品な甘さはお茶菓子里に☉



なごやめし

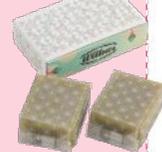
ういろう(ういろ)

米粉に砂糖を加えて蒸した棹物の和菓子。全国各地で作られているが、生産の約9割を東海地方が占めていることから、名実ともに名古屋名物と言える。黒糖や抹茶、小豆、柚子など味も色もバリエーション多彩。もっちりしながらも歯切れよく、甘さ控えめの上品な味わいが日本茶とよく合う。

進化系のういろうも続々!

デザイン性やネーミングにこだわったタイプも話題。アイスバーのような見た目がかわいいウイロバーや季節ごとに種類が替わり、紅茶にも合うWillowsは、おもたせにも最適だ。

Willows



ウイロバー



スポーツ王国・名古屋の

プロだけでなく、実業団や学生などのスポーツも非常に盛んな名古屋。スゴさを探る
話題を集める大会とイベント、チームを紹介!



keyword
01

国内外からトップランナーが集結! 名古屋ウイメンズマラソン

1980年創立の名古屋国際女子マラソンを受け継ぎ、2012年に女性限定のフルマラソン大会にリニューアル。「世界最大の女子マラソン」としてギネス世界記録に認定されており、現在は2018年大会に更新した21,915人が最高記録だ。3/9⑩に開催される2025年大会の完走者には、バカラのタンブラーが進呈される。

ココで
応援 バンテリンドーム ナゴヤほか
市内各所

マラソンフェスティバル ナゴヤ・愛知も注目!

名古屋ウイメンズマラソン、名古屋シティマラソン、名古屋ウイメンズホールチェアマラソンを中心としたマラソンの祭典。スポーツや健康などのイベントも行われる。



①名古屋市内の都心部の広い道路を走ったりできるのも魅力
②スタート&フィニッシュ地点はバンテリンドーム ナゴヤ

keyword
02

名古屋の夏を盛り上げる 大相撲名古屋場所

年6回行われる大相撲の本場所のうち、7月の第1日曜または第2日曜に始まり、15日目の日曜に千秋楽を迎える名古屋場所。正式には七月場所という。名古屋場所が本場所となったのは1958年のこと。現在、開催地であるドルフィンズアリーナ(愛知県体育館)は名城公園内での移転工事が進められていて、2025年7/13⑩の名古屋場所初日に合わせてオープン予定。

ココで
応援 ドルフィンズアリーナ



①幕内優勝力士には知事賞や市長賞も贈られる

写真提供=日本相撲協会

第20回 アジア競技大会 / 第5回 アジアパラ競技大会

2026年に「第20回アジア競技大会」及び「第5回アジアパラ競技大会」が愛知・名古屋で開催。45の国と地域から多くの選手団が参加し、両大会を通じてメイン会場となる名古屋市瑞穂公園陸上競技場をはじめとする名古屋市内を中心に、アジアトップ選手による熱戦が繰り広げられる。



第20回アジア競技大会 エンブレム



第20回アジア競技大会 公式マスコット ネルソン

keyword
03

プロリーグで活躍するチームがいっぱい!

名古屋にはさまざまなスポーツのプロリーグで活躍するチームが多数存在する。そのなかでも特に注目したいのが野球、サッカー、バスケットボール、フットサルの5チームだ!

85年以上、名古屋人を熱狂させる地元球団

中日ドラゴンズ

プロ野球

日本のプロ野球チームでセントラル・リーグに所属。前身の名古屋軍は1936年のプロ野球公式戦開始時から参加した最初の7球団の一つで、日本に現存する12球団のなかでも3番目に長い歴史を持つ。1947年より「ドラゴンズ」という愛称を採用。

ココで
応援 バンテリンドーム ナゴヤ



①チームカラーは青で、球団マスコットのドラゴも大人気
©中日ドラゴンズ

Jリーグ発足時からの「オリジナル10」の1チーム

名古屋グランパス

Jリーグ

1939年に創部したトヨタ自動車工業サッカー部が母体。1992年の日本プロサッカーリーグ(Jリーグ)発足時に加盟した、「オリジナル10」と呼ばれるチームの一つだ。名古屋市、豊田市、みよし市を中心とした愛知県全域をホームタウンとしている。

ココで
応援 ハロム瑞穂スポーツパーク(2026年完成予定)



①グランパスは英語で名古屋のシンボル、シャチを意味する
©N.G.E.

海中を泳ぐイルカのように コートを激しく走り回る!

名古屋ダイヤモンド ドルフィンズ

Bリーグ

名古屋市を拠点に活動するプロバスケットボールクラブ。2023-24シーズンにはクラブ初となる地区優勝。ホームのドルフィンズアリーナでチャンピオンシップを開催し、セミファイナル進出というクラブの新しい歴史を作った。

ココで
応援 ドルフィンズアリーナ



©NAGOYAD

鳥の王者であるワシのように 勝利を求める期待のチーム

ファイティング イーグルス名古屋

Bリーグ

1957年に発足した豊田通商バスケットボール部を母体とするプロバスケットボールチーム。2020年に現在のチーム名となった。名古屋市をホームタウンとし、堅守速攻のチームスタイルでスピード感のある試合展開が魅力だ。

ココで
応援 名古屋市稲永
スポーツセンター



©FE NAGOYA

名古屋をホームタウンとする 優勝経験多数の強豪チーム

名古屋オーシャンズ

Fリーグ

2006年に大洋薬品/BANFFとして設立。翌年に現在のチーム名となり、日本フットサルリーグ(Fリーグ)に加盟。日本初のプロフットサルチームで、2023-2024シーズンまでに計16回優勝しているリーグ屈指の強豪だ。

ココで
応援 名古屋千種スポーツセン
ター、ハロム瑞穂アリーナ



名古屋が誇るものづくり

伝統工芸から
最新技術まで!

受け継がれる伝統工芸品、日本を代表するグローバル企業のものづくり、世界に誇る最新のメイドインジャパン技術と、名古屋のすごいを知る!

長い歴史と文化に培われた

伝統 工芸品

江戸時代に、名古屋城の城下町で独自に発展してきた伝統工芸品の数々。職人たちの高い技術によって創り出される名古屋黒紋付染や名古屋扇子、有松・鳴海紋などは、現在も名古屋を代表する産業として全国に広くその名を知られている。国指定の伝統工芸品も多い。



②骨や紙など、5工程ごとに専門の職人がいるのが特徴

名古屋黒紋付染★

昔ながらの技が受け継がれる
黒の色艶に優れた染織品

1610年に尾張藩士の小坂井家が、藩内の旗や幟などの製造にあたったことが始まりとされる。その後、現在につながる紋型紙板縮めの技法が生まれた。染色方法は、堅牢度が高く色落ちにくい黒色が特徴の浸染(しんぜん/ひたしぞめ)と、黒の色艶に優れた引染(ひきぞめ)の2種類。



①色褪せない黒の美しさが、高い評価の理由②白生地を、紋章の部分を残して黒で染める

名古屋扇子

熟練の職人技で細かく手作業
京都と並ぶ産地として知られる

名古屋は京都と並び、扇子の有名な産地。18世紀中ごろの宝暦年間に、京都から名古屋城下(現在の名古屋市西区幅下あたり)に移住してきた井上勘造父子が始めたとされる。京扇子が高級な婦人物を主としているのに対し、名古屋扇子は白扇など実用的な男物を主として発展してきた。

女ごやせりたんす

※★印は国指定の伝統工芸品

なんと市内に酒蔵が5か所も!

酒造り

名古屋の酒造りが発展したのは江戸時代のこと。酒を好んだ尾張藩の2代目藩主・徳川光友が、酒造りの先進地であった南都(奈良)より杜氏を招き指導させ、酒造りを奨励したのがきっかけ。現在、名古屋市内には酒蔵が5軒あり、全国的に人気の高い銘柄も。そのうちの3軒は、緑区の大高にある。

神の井酒造

165年以上の歴史を持つ
由緒正しい酒蔵

1856年に創業した、熱田神宮とのゆかりも深い歴史ある酒蔵。「山田錦純米吟醸大高」など、厳選した原料と少人数による手造りにこだわった日本酒は評価が高い。酒蔵見学(要予約)のほか、毎年2月最終日曜には酒蔵開放も実施する。



トヨタ産業技術記念館

技術の進歩やものづくりを間近で体感できる

トヨタグループ発祥の地に残されていた大正時代の工場を、産業遺産として保存・活用する形で開館。繊維機械館と自動車館から成り、本物の機械の動態展示やスタッフによる実演で難しい仕組みを分かりやすく紹介する。図書室やミュージアムショップ、レストラン、オリジナル遊具がそろうテクノランド(要当日整理券)などもあり、家族で一日中楽しめる。

名古屋市西区則武新町4-1-35 ☎052-551-6115 ☒9:30~17:00(入場~16:30) 閉館(祭の場合翌日)、年末年始 園入館料大人¥1,000ほか ☒国鉄栄生駅より徒歩3分

▲1955年発売の「初代クラウン」。トヨタ最初の本格的な量産乗用車 ☒トヨタグループの創始者・豊田佐吉が1911年に創設した歴史的価値の高い建物を利用 ☒豊田佐吉が初めて特許を取得した織機「豊田式木製人力織機」



世界が認めたトップレベルの技
産業

名古屋にはトヨタグループやノリタケ、パーミキュラなど、グローバルな企業が多い。そのものづくりの精神や技術、歴史、魅力を体感できる施設を訪れて、楽しみながら世界が認めたトップレベルの技について学ぼう。

ノリタケの森

世界に誇るノリタケの技や伝統を間近に見る

西区に本社を置く陶磁器メーカーのノリタケが運営する産業観光施設。緑あふれる園内には、陶磁器の製造工程見学や絵付け体験(有料)ができるクラフトセンター、オールドノリタケを展示するミュージアム、ノリタケ食器の直営店やカフェ、レストランなどが点在。赤レンガ建築や6本煙突のモニュメントがあり、近代陶業発祥の地であることを物語っている。

名古屋市西区則武新町3-1-36 ☎052-561-7114 ☒施設により異なる(HPを参照) 閉館(祭の場合翌平日)、年末年始 園クラフトセンター・ノリタケミュージアムは大人¥500ほか ☒地下鉄亀島駅②出口より徒歩5分



①ミュージアムでは、ノリタケの美と伝統に触れられる ②緑あふれる園内には、1904年創立当時の赤レンガ建築などが残る

パーミキュラピレッジ

大ヒット鍋物ホーロー鍋の世界観を体感

名古屋発の鍋物ホーロー鍋、パーミキュラの魅力を伝える体験型複合施設。ダイニングエリアのレストランではパーミキュラで調理した料理やパンを味わえるほか、スタジオエリアではクッキングイベントや料理教室などを体験できる。限定品を含む全ラインナップをそろえるショップも併設する。

名古屋市西区中川区舟町2 運河沿い(スタジオエリア)ほか ☎052-746-3330(フラッグシップショップ)ほか ☒HP参照窓あおなみ線ささしまライブ駅より徒歩15分



①水調理で素材本来の味を最大限引き出す②中川運河沿いにある創業の場所で、その世界観を深く知ることができる

名古屋から全国各地へ!

駄菓子

市内には、名古屋発祥と言われるフーセンガムや、全国的に広く知られるラムネ菓子など、駄菓子の製造メーカーが数多くある。その歴史は古く、昔も今も変わらず名古屋で作られた駄菓子が全国各地へ運ばれている。地元でも駄菓子は深く愛され、嫁入りの際の菓子まきという風習や、国内有数の駄菓子問屋街が残っている。

日本有数の問屋街が 西区・明道町に!

中京菓子玩具卸市場があったため、菓子の街として栄えた西区新道周辺。かつての町名「明道町」で、現在も親しまれるこのエリアには、国内有数の駄菓子問屋街が残る。

名古屋市西区新道 ☒地下鉄浅間町駅③出口より徒歩10分



①駄菓子問屋街がレトロな風景を形成している

まだある!
ものづくり
情報

【名古屋匠土産プロジェクト】名古屋のものづくりを支える匠の技に光を当て、新たな土産品として国内外に広く発信。名古屋黒紋付染と有松・鳴海紋、名古屋友祥の特徴を生かした、染め物の手ぬぐいセット「家康の旅道具」(写真)など、9品が認定されている。



名古屋愛ある
企業・店舗がお祝い

合格者プレゼント & サービス

第5回目となる今回は、サービスを受けられる店舗が増えるなど
受検者向けの特典がパワーアップ!



お祝い
1

合格者のなかから抽選で
93名様にプレゼント!

有名ホテルの食事券から
家で楽しめるなごやめし、
キュートなグッズまでラインアップ!



名古屋マリオット
アソシアホテル
「オールデイダイニング
バーゴラ」
ランチ&ディナーbuffet
お食事券
¥6,000相当

2
名様



スガキコシステムズ株式
会社「スガキヤグッズ
スーちゃんTシャツ」
※黒と白あり。
どちらか1枚を
お送りします

表 裏

60
名様



宮商事株式会社
「宮きしめん4食入り
BK12」

3
名様



株式会社ダイナゴン
「な・もん8個入」

3
名様



株式会社大須うい
ろ「ういろうないろ2本入り
詰め合わせ」

3
名様



株式会社きよめ餅
総本家「もちきよめ餅
10個入」

3
名様



呉竹商事株式会社
「金鯨オーナメント」

3
名様



株式会社大和屋
守口漬総本家
「四季彩(守口漬・奈
良漬詰合せ4個入)」

3
名様



ジェイアール東海
フードサービス
株式会社「びよりん
モクリルスタンド」

5
名様



寿がきや食品
株式会社「5食入
みそ煮込1パック」

8
名様



お祝い
2

合格証を見せると
人気店でサービスが!

サービスを受けられる
店舗は今後も増える予定!
詳細はコチラをCHECK →



店名	サービス内容
うなぎ四代目菊川 栄店、覚王山店	料理1品以上注文でドリンク一杯無料
伍味酉 本店、栄町店、なごのみせ	ドリンクまたはフード1品注文、¥1,000以上の飲食で味噌串カツ1本サービス
純系名古屋コーチン樞(くるる)名駅店	飲食利用でとろける壺焼きチーズプリンプレゼント
純系名古屋コーチン酔人	純系名古屋コーチン尽くコース 飲み放題付税込9500円→税込9000円に
スパゲッティハウスヨコイ 住吉本店など3店舗	スパゲッティを注文でシェフお任せのトッピングサービス
鶏数寄くるる プリンセスガーデンホテル店	飲食利用でとろける壺焼きチーズプリンプレゼント
名古屋コーチンラーメンなれ	ラーメンを注文で麺大盛/名古屋コーチン味玉(半分)/アイス珈琲/ライス(小)から1つサービス
野田屋菓子舗	商品購入でささやかなお菓子をプレゼント
伏見酒天童子	¥1,500以上の飲食で(ランチタイムは不可)ドリンク1杯サービス
広小路キッチンマツヤ	¥1,500以上の飲食で(ランチタイムは不可)ドリンク1杯サービス
まるは食堂 イオンモール大高店など5店舗	食事利用でソフトドリンク1杯無料/生ビール半額/揚げ物1品サービスから1つサービス
矢場とん 矢場町本店など7店舗	¥1,000以上の飲食で冷凍どて煮をプレゼント
うなぎしら河 名駅店など4店舗	料理1品以上の注文で肝吸いまたは赤だし1杯サービス
山本屋総本家 本家、金シャチ横丁店	食事利用でウーロン茶缶1本サービス
創作名古屋めし まかまか本店	ドリンクまたは食事1品以上注文で名物金・銀の手羽先を各1本サービス
きしめん よしだ エスカ店	きしめんメニューを注文で茶碗蒸し1個サービス
味噌煮込みうどんの山本屋 大久手店、桜通大津店	食事利用でミニおでんサービス
マ・メゾン 星が丘本店など3店舗	食事利用でソフトドリンク1杯サービス
とんかつマ・メゾン アスナル金山店など4店舗	食事利用でソフトドリンク1杯サービス
パスタ・デ・ココ 中区丸の内一丁目店など7店舗	スパゲッティを注文でドリンクセットサービス

※2024年10月時点の内容です。サービス内容などは変更の可能性もありますので、詳細はWEBページをご確認ください

名古屋ことばの世界

知るとおもしろい!

温かみがある名古屋ことば、の誕生のきっかけとなったのは、徳川家康による「清須越し」。名古屋城を起点とし、武士や町人など職業ごとに住むエリアが分けられ、それぞれに言葉が発展。後に、名古屋は東西から人やものが集まる町へと成長し、特に京ことばを取り込んで独自の熟成を遂げた。

名古屋ことばの特色をCHECK!

やわらかく、丁寧でおおらかな点が魅力。身分や地域によって3つに分けられるんだ。古語や武家言葉の残骸があり、他地域の人からは武士のような言い回しだと驚かれることも。京ことばが混在しているのも特徴だよ!

名古屋市公認マスコットキャラクター「はち丸」★
名古屋開府と同じ1610年生まれ。名古屋出身。人と触れ合うことが好きで、名古屋旅を続ける。背中の風呂敷には、ねがい星の「かなえっち」が入り、出会った人にプレゼント!



① 上の言葉

広小路通より北側にある暮盤割り地区に住んでいた、有力商人や職人たちが使用していた言葉。語尾に「えも」「なも」「あそばせ」などが付き、丁寧で上品な印象。「おばさま」「おっさま」などのように、「さま」という敬称を付けて、相手を敬っているのも特徴だ。戦後まで使われていたが、上の言葉が使えなくなったことで、上の言葉も姿を消していった。

② 下の言葉

「上(かみ)」に対し、「下(しも)」に住む人々が使っていた言葉。ここでいう「下」とは、広小路通より南側に位置する大須や桶町あたりを指す。武家屋敷や暮盤割り地区には住まない職人や小規模商人たちによるもので、やわらかな言葉よりも、「どえらゃあ」など現在の名古屋弁のイメージに近い。「えも」「なも」に代表される、上の言葉も使っていた。

③ 武家言葉

名古屋城の周りや東に広がる武家屋敷に住んだ武士と、その家族が使っていた言葉。なかでも「ござる(いる、来る、ですの敬語)」「ご無礼(失礼)します」といった言葉は階層に関係なく使われ、現代の名古屋にも受け継がれている。当時は都会的な言い回しとされ、他国の武士たちのあこがれでもあった。明治時代に入って武士の時代が終了すると、武家言葉は衰退していく。

金色のバスで観光名所を巡る

なごや観光ルートバスメーグル

NAGOYA SIGHTSEEING ROUTE BUS

名古屋市内の公共交通機関に詳しくなくても、目的の観光スポットまでラクラク行くことができるメーグル。1乗車大人¥210だが、おすすめの日乗り放題の1DAYチケット(大人¥500)を使えば、観光施設の入館料が割引になるほか、なごやグルメ&お土産店舗での特典も付いているので、お得に名古屋市内の観光スポットを巡れる。



◎名古屋駅を出発し、名古屋城や徳川園など、人気のスポットに停車する

お得なきっぷにも注目!

トニエエコきっぷ



④⑧休日(④⑧休日ダイヤ特別運行日含む)と毎月8日に、市バス・地下鉄全線で利用できる一日乗車券。利用開始後の有効期限内に同券を提示すると、特典が受けられる店や施設も。
大人¥620、小児¥310

バス・地下鉄全線一日乗車券



曜日に関わらず、毎日、市バス・地下鉄全線で利用できる一日乗車券。利用開始後の有効期限内に同券を提示すると、特典が受けられる店や施設がある。
大人¥870、小児¥430

名古屋をさらに知りたいなら!



名古屋市公式観光情報 名古屋コンシェルジュ

NAGOYA CONCIERGE

名古屋市公式観光情報サイト 名古屋コンシェルジュ



名古屋の観光や最新のイベント情報、グルメ、散策するためのモデルコースや季節の祭り・特集など、旬の情報を紹介する名古屋市の公式観光情報サイト。おでかけ前にチェックしてみよう!