2026アジア・アジアパラ競技大会

NAGOYAビジョン

～大会の成功とその先を見据えて～

NAGOYAビジョンとは、アジア・アジアパラ競技大会のにぎわいや盛り上がりを契機に、名古屋市が目指すまちの姿を明らかにするもの

今月のテーマ

名古屋が国内外に誇る魅力「なごやめし」をもっと知ってもっと広めよう!!

大会の開催によって、国内外からたくさんの人が名古屋市を訪れます。
「なごやめし」の良さを知って、食べて、その魅力を世界に広めよう!

観光特使
ぴよりんについて▶

名古屋
観光特使
ぴよりん

なごやめしの魅力1　なごやめしと観光

「なごやめし」を食べることは、名古屋観光の目玉

名古屋に訪問したい人が名古屋で経験してみたいこと(複数回答)　名古屋市観光客・宿泊客動向調査(令和5年)

1位 回答者の75%　**グルメ**
なごやめし・食べ歩きなど

2位 回答者の36%　**歴史・文化的な名所**
神社・仏閣・城郭・史跡など

なごやめしの魅力2　大公開！なごやめし総選挙

※なごやめし総選挙2022より

1位 ひつまぶし

Q なんでお茶漬けみたいなの?

A 明治初期に会席のシメの料理として出され、さっぱりと食べられるようにお茶が添えられたのがきっかけ

2位 味噌(みそ)カツ

Q なんで味噌をかけたの?

A 戦後、屋台でお客さんがどて煮の鍋に串カツをつけて食べたのがきっかけ

3位 手羽先

Q なんで手羽先の部位を使うの?

A 昭和30年代「風来坊(ふうらいぼう)」がいつもの鶏肉を入手できなかった代わりに仕入れて評判になったのがきっかけ　©なごやめし普及促進協議会

なごやめしの魅力3　なごやめしの特徴3選!!

その1 うまみが濃い

豆味噌などうまみが濃いものが好まれる。国内の味噌の消費量のうち、豆味噌(赤味噌)の消費量はわずか5%で、その消費のほとんどが東海地方。名古屋では当たり前の味わいが、実は全国的には珍しい

その2 バラエティー豊か

「なごやめし」は特定の食材や料理を指すものではなく、いろんなジャンルにまたがった、この地域独特の料理のこと

その数20種類以上！

その3 広く愛されている

「なごやめし」は名古屋市の料理に限って使われる言葉ではなく、東海地域にまでおよぶ広域で愛されている料理

©なごやめし普及促進協議会

さらなる魅力がわかるなごやめし普及促進協議会公式ウェブサイトはこちら▶

©なごやめし普及促進協議会

「日本の食はなごやめし!?」

なごやめし宣伝大使の太田光(おおたひかり)さんと石井亮次(いしいりょうじ)さんが、なごやめし愛を語り尽くす動画も公開中！

動画はこちら▶

問合　観光文化交流局観光推進課　☎052-972-2226　FAX052-972-4200
<NAGOYAビジョンについて>総務局アジア・アジパラ競技大会推進課　☎052-972-2231　FAX052-972-4205