

KASUGAI

# 春日井特産認定品

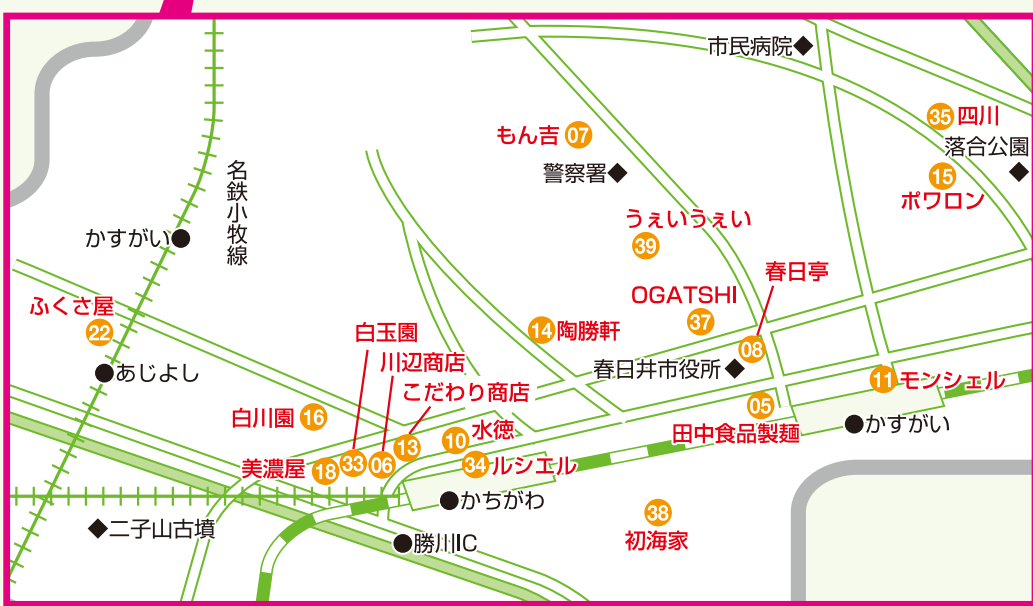
— 春日井特産品認定業者協議会 —

◆お問い合わせ先◆

**春日井特産品認定業者協議会**（春日井商工会議所内）  
 〒486-8511 愛知県春日井市鳥居松町 5-45 TEL(0568)81-4141 FAX(0568)81-3123  
 e-mail:master@kcci.or.jp URL http://www.kcci.or.jp


**春日井市観光協会**  
 〒486-8686 愛知県春日井市鳥居松町 5-44 TEL(0568)85-6244 FAX(0568)84-8731  
 e-mail:sinko@city.kasugai.lg.jp URL http://www.kasugai-kanko.jp/

## ★春日井 特産品ガイドマップ★



●春日井特産品とは…




「春日井特産品」は、春日井の特産物や文化・歴史をより推し進めるために、春日井の特産物を基に作られた、あるいは春日井の文化・歴史を感じられる著名人・キャラクターなどをモチーフにした商品認定し、春日井市内はもちろんのこと、市外にも広く「春日井」を周知し、観光も見据えた春日井ブランド事業の振興を図ることを目的としています。



## 春日井市とは…

愛知県春日井市は名古屋市の北東部にあって、市役所の位置で東経136度58分31秒、北緯35度14分40秒、海拔24mです。名古屋市、瀬戸市、小牧市、犬山市、豊山町、岐阜県多治見市に接し、気候は一般に温暖です。春日井市は書で有名な小野道風の生まれたところで、実生サボテン生産日本一のほか、桃、ぶどうなどの果物の豊富な人口30万人のまちです。数ある特産品のなかから、特産認定委員会（春日井商工会議所、春日井市観光協会）が選んだとおきの特産品をご紹介します。

<p><b>01 プチサボテン</b></p> <p>金シャチャや各種サボテン。春日井市を誇る生産日本一の実生サボテンをお部屋のインテリアや、プレゼントにどうぞ。</p>  <p><b>(有)後藤サボテン</b> ☎(0568)81-7467        春日井市桃山町1-122-3        定休日/土日・祝祭日 <a href="http://www.sabo.co.jp/">http://www.sabo.co.jp/</a></p>	<p><b>02 がんばれ蛙くん</b></p> <p>柳に何度も飛びつく蛙の姿を見て自らを励ましたという小野道風。その健気な蛙をモチーフにしたユニークなマスコット。ペーパーウエイトや卓上の置物としてご利用頂きます。</p>  <p><b>(株)ナガクサ</b> ☎(0568)81-4840        春日井市熊野町706-1        営業時間/9:00~18:00 定休日/なし</p>	<p><b>03 道風金属しおり</b></p> <p>小野道風といえば、誰でも柳に飛びつく蛙を傘をさして、じっと眺めている姿を思い出すでしょう。道風公園生地にちなんで、これを金属のしおりとして仕上げました。</p> 
--	--	--

<p><b>04 サボ デ サボ sabo de sabo シャンプー・トリートメント</b></p> <p>世界初の国産サボテン成分配合のシャンプー・トリートメントです。サボテンの生命力・保水力で頭皮をリフレッシュしながら髪本来の美しさを引き出します。シャンプーはホイップクリームのような泡立ちが特徴。</p>  <p><b>(株)ビーファースト</b> ☎(0568)33-0400        春日井市大手町907-1  <a href="http://www.sabo-de-sabo.jp/">http://www.sabo-de-sabo.jp/</a></p>	<p><b>05 サボ、めん</b></p> <p>この麺には、食用のウチワサボテンがまるごと練りこんであります。ねばりのあるサボテンの麺をぜひ一度ご賞味下さい。スープ付きです。</p>  <p><b>田中食品製麺(株)</b> ☎(0568)81-3811        春日井市弥生町2-12 営業時間/8:00~18:00        定休日/日曜日 <a href="http://www.doufu-men.co.jp/">http://www.doufu-men.co.jp/</a></p>	<p><b>06 サボテンきしめん・そば</b></p> <p>厳選された粉・水・塩を使用して、創業60余年の伝統の製法でつくりました。ほのかに感じるサボテンの風味をお楽しみ下さい。種つゆ付でお土産にも最適です。</p>  <p><b>(株)川辺商店</b> ☎(0568)31-2223        春日井市角崎町21 営業時間/8:30~18:30        定休日/日曜日 <a href="http://kawabe-syouten.co.jp/">http://kawabe-syouten.co.jp/</a></p>
---	---	---

<p><b>07 サボこん</b></p> <p>おでん専門店の作る、手作りサボテンこんにゃくです。じっくり時間をかけて、昔ながらの製法で練りあげた逸品です。お刺身でも煮物でもおいしくお召し上がり頂けます。</p>  <p><b>みそおでん もん吉</b> ☎(0568)56-7283        春日井市八田町5-3-7        営業時間/17:00~22:00(予約制) 定休日/日曜日・祝祭日</p>	<p><b>08 さぼてんドレッシング</b></p> <p>サボテンの粘りと酸味を生かしたサラダにぴったりのさわやかな緑色のドレッシングが出来上がりました。</p>  <p><b>ふく・すっぽん・懐石料理 春日亭</b> ☎(0568)84-5996        春日井市鳥居松町5-31 三原ビル3F 営業時間/11:30~14:30 17:30~23:00        定休日/日曜日・祝祭日 <a href="http://www.geocities.jp/kasugaiskasugatei/">http://www.geocities.jp/kasugaiskasugatei/</a></p>	<p><b>09 食用サボテン 春日井ノパル</b></p> <p>野菜として家庭料理でも多くの方に活用してもらえようようにしました。食べ方の説明書もあります。ぜひ一度ご賞味下さい!</p>  <p><b>(有)後藤サボテン</b> ☎(0568)81-7467        春日井市桃山町1-122-3        定休日/土日・祝祭日 <a href="http://www.sabo.co.jp/">http://www.sabo.co.jp/</a></p>
---	---	--

<p><b>10 サボテンのアイス</b></p> <p>テレビや雑誌などで話題のデザート。春日井名物のサボテンを練りこんだアイスクリームです。低脂肪分ので味サッパリ、サボテンのほのかな味がクセになります。ぜひ一度ご賞味下さい。</p>  <p><b>水 徳</b> ☎(0568)31-2043        春日井市八光町1-18-1 営業時間/11:00~14:00 17:00~21:30        定休日/木曜日 <a href="http://www.o-cobo.jp/mizutoku/">http://www.o-cobo.jp/mizutoku/</a></p>	<p><b>11 サボテンのミニメロンパン</b></p> <p>春日井産のサボテン粉末を使用した地域ブランド商品です。メロンパンのビスケット生地に粉末を入れることにより、食べやすくてこだわりの自慢作です!</p>  <p><b>モンシェル</b> ☎(0568)85-7553        春日井市中央通 1-92 営業時間/7:30~20:30(日曜日 19:30まで)        定休日/無休 <a href="http://www.moncher.co.jp">http://www.moncher.co.jp</a></p>	<p><b>12 サボテンのラスク</b></p> <p>春日井産サボテン粉末をフランスパン生地に練り込んでサクッとした食感のラスクに仕上げました。ほかに香るサボテンの味をお楽しみ下さい。</p> 
--	--	--

<p><b>13 のどに刺さらないサボテンのど飴</b></p> <p>金シャチャをイメージし、天然着色料を使用、中の黄色い部分に自社開発の「サボテン発酵パウダー」を添加し、ウチワサボテンののどにやさしい効果(研究中)を生かしながら、さわやかな酸味を表現しました。</p>  <p><b>春日井サボテンラボ&amp;ショップ こだわり商店</b> ☎(0568)29-7830        春日井市旭町1-12 コーポ/ザキNo.3-1F 営業時間/10:00~19:00        定休日/木曜日・日曜日 <a href="http://kasugai-saboten.jp/">http://kasugai-saboten.jp/</a></p>	<p><b>14 春日井とうふ</b></p> <p>名前のとおり、豆腐を思わせる真っ白でソフトな口当たりのカステラです。タンパク質豊富な豆乳を混ぜて焼き上げた生地に健康に良いゴマ・梅・抹茶・ほうじ茶のあんをそれぞれサンドしています。</p>  <p><b>陶勝軒本舗</b> ☎(0568)32-9233        春日井市八幡町72-4        営業時間/9:00~19:00 定休日/木曜日</p>	<p><b>15 さぼれ〜ぬ</b></p> <p>バターと玉子の味を残しながら、しっとりとしたマドレーヌにサボテンのパウダーをしつこく入れられました。洋菓子とサボテンがコラボした上品な逸品です。</p>  <p><b>洋菓子 ポワロン</b> ☎(0568)83-6167        春日井市東野町3-3-8 営業時間/9:00~20:30        定休日/水曜日</p>
---	---	---