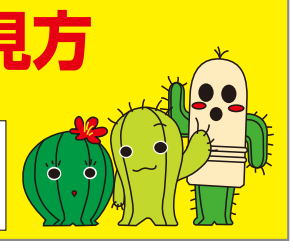
★春日井特産認定品　INDEX★

01 プチサボテン	(有)後藤サボテン	☎(0568)81-7467
02 がんばれ蛙くん	(株)ナガクサ	☎(0568)81-4840
03 道風金属しおり	(株)ナガクサ	☎(0568)81-4840
04 sabo de saboシャンプー・トリートメント	㈱ビーファースト	☎(0568)33-0400
05 サボ、めん	田中食品製麺(株)	☎(0568)81-3811
06 サボテンきしめん・そば	(株)川辺商店	☎(0568)31-2223
07 サボこん	みそおでん　もん吉	☎(0568)56-7283
08 さぼてんドレッシング	ふぐ・すっぽん・懐石料理 春日亭	☎(0568)84-5996
09 春日井ノバル	(有)後藤サボテン	☎(0568)81-7467
10 サボテンのアイス	水　徳	☎(0568)31-2043
11 サボテンのミニメロンパン	モンシェル	☎(0568)85-7553
12 サボテンのラスク	モンシェル	☎(0568)85-7553
13 のどに刺さらないサボテンのど飴	春日井サボテンラボ&ショップ こだわり商店	☎(0568)29-7830
14 春日井とうふ	陶勝軒本舗	☎(0568)32-9233
15 さぼれ～ぬ	洋菓子　ボワロン	☎(0568)83-6167
16 松戸の風・白川道風ういろ詰合せ	御菓子所　白川園	☎(0568)33-0428
17 道風三昧	御菓子所　白川園	☎(0568)33-0428
18 ももらんぐ	御菓子処　美濃屋	☎(0568)31-2205
19 サボテンくん	御菓子処　美濃屋	☎(0568)31-2205
20 道風公煎餅	御菓子処　美濃屋	☎(0568)31-2205
21 サボテンのどら焼き	御菓子処　美濃屋	☎(0568)31-2205
22 春日井慕情	御菓子司　ふくさ屋	☎(0568)31-4436
23 史跡銘菓　二子山	御菓子司　ふくさ屋	☎(0568)31-4436
24 どらサボ	御菓子司　ふくさ屋	☎(0568)31-4436
25 春日井銘菓 平八堂の栗きんとん	御菓子司　平八堂	☎(0568)88-0614
26 郷土銘菓詰合せ	御菓子司　平八堂	☎(0568)88-0614
27 春日井銘菓　道風くんのほっぺ	御菓子司　平八堂	☎(0568)88-0614
28 道風の里	井藤菓舗	(0568)51-4411
29 高蔵寺銘菓　たかくら	井藤菓舗	(0568)51-4411
30 かりんとう饅頭　さぼてん入り	井藤菓舗	(0568)51-4411
31 春日井銘菓　虎の子渡し	御菓子処　おがみ	☎(0568)52-5758
32 サボテン餅	和菓子所　松の家 道宗	(0568)51-0411
33 小野道風最中	白玉園製菓舗	☎(0568)31-2227
34 ペ　シュール	ル　シエル(ホテルプラザ勝川)	☎(0568)36-2441
35 サボテンギョーザ	中華料理　四川	(0568)84-8359
36 サボテンラーメン	中華料理　四川	(0568)84-8359
37 サボテンハンバーグ	洋食ダイニング OGATSHI	(0568)84-7625
38 サボテンざるきしめん	手打ちうどん 初海家	(0568)84-1919
39 サボテン杏仁豆腐	中華菜家　うぇいうぇい	(0568)81-3989
40 サボマ	わしょく屋	☎(0568)52-2223

春日井特産認定品 一覧の見方

- 色は工芸品
- 色は麺・お菓子等
- 色は飲食



16 味噌風味 松戸の風・白川道風ういろ詰合せ

小野道風誕生の地、春日井松戸町にちなんで作られた銘菓「松戸の風」は味噌風味が生きた素朴な和菓子。昔ながらの製法で蒸し上げた手作りういろは、桜、ゆず、サボテンなど色々な味が楽しめます。

17 道風三昧

「道風三昧」は書道一筋に生きた道風の古き時代を懐かしんで、この菓子に託しました。ふんわりとしたブッセに柚子あんと小豆あんと抹茶の風味をぜひご賞味下さい。

御菓子所　白川園 ☎(0568)33-0428
春日井市勝川新町2-130
営業時間/9：00～19：00　定休日/水曜日

18 ももらんぐ

白餡を使い、しっとりと焼き上げた創作和菓子です。春日井特産の桃を炊き込んだやさしい風味の餡をサンドしました。第２３回全国菓子大博覧会にて名誉総裁賞を受賞した人気ナンバー1のお菓子です。

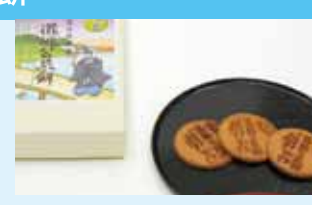
御菓子処　美濃屋 ☎(0568)31-2205
春日井市大和通2-3　営業時間/9：00～19：00
定休日/火曜日　http://www.o-cobo.jp/minoya/

19 サボテンくん

サボテンは“春日井のシンボル”!! サボテンエキスの入ったサクサクした口当たりの良いサブレです。春日井のお土産として、只今人気上昇中!!

20 道風公煎餅

書のまち春日井は書聖小野道風のお里。小麦粉・砂糖・卵で出来た懐かしい昔ながらの素朴な味の玉子せんべいです。



21 サボテンのどら焼き

どら焼きの皮にサボテンパウダーを加えてもっちりと焼き上げました。サボテンのイメージカラーと言えば、緑色。少し歯ごたえのあるうぐいす餡をはさみました。パッケージにはキャラクターを使用し、かわいらしくしました。

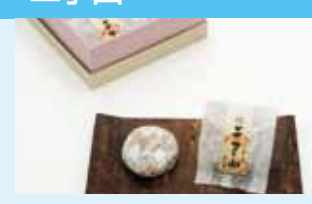
御菓子処　美濃屋 ☎(0568)31-2205
春日井市大和通2-3　営業時間/9：00～19：00
定休日/火曜日　http://www.o-cobo.jp/minoya/

22 春日井慕情

ふんわりと蒸し上げたスポンジで、甘さを抑えたカスタードクリームを包み込みました。柔らかな口当たりがお子様からお年寄りまで幅広い人気を誇っているロングセラー商品です。

23 史跡銘菓　二子山

全国歴史公園百選に選ばれた二子山公園内の古墳からは多くのハニワが出土され、地域に親しまれています。その焼く窯をイメージし、甘さを抑えた黄味餡をニッキの香りの高い生地で包んだ上品な味わいのお菓子です。



24 どらサボ

サボテンの粉末をどら焼きの生地に練り込み焼き上げました。生地の表面にはサボテンキャラクターの焼印。この焼印はオリジナルに変更もできます。パッケージは“書のまち春日井”をイメージさせ、サボテンキャラクターとコラボしました。お土産にピッタリの一品です。

御菓子司　ふくさ屋 ☎(0568)31-4436
春日井市味美西本町1535-1
営業時間/8：30～19：00　定休日/水曜日

25 春日井銘菓　平八堂の栗きんとん

毎年９月から翌３月までお目見えする季節限定の季節菓子。素材のおいしさを生かすため、甘さを抑えた上品な味。素材には厳選した栗を使い、一つ一つ丁寧に茶巾絞りに仕上げています。

26 郷土銘菓詰合せ　下街道・源敬さま・さかした

ミルクの入った皮で白餡を包んだ風味豊かな饅頭の下海道、そば粉を皮に使用したさかした、桃山種を皮にして北海道小豆の餡に包み仕上げた饅頭の源敬さまの３種類の饅頭の詰め合わせです。

27 春日井銘菓　道風くんのほっぺ

玉子センベイに春日井の木桜の香りを入れた餡を使用した一品と厳選された北海道小豆で作った粒あんをサンドした上品な和菓子です。春日井の銘菓としてご進物にお茶請けにご利用下さい。

御菓子司　平八堂 ☎(0568)88-0614
春日井市坂下町2-1071-1
営業時間/8：00～20：30　定休日/火曜日

28 道風の里

厳選した北海道産小豆で炊いたきめ細かなこしあん。大納言のふくよかで風味豊かな粒あん。道風の里はこの贅沢なあんと自家製の密栗入りの羊羹でこしらえた村雨製の和菓子です。上品な味をお楽しみ下さい。

29 高蔵寺銘菓　たかくら

店主の地元高蔵寺の名物をとの願いから素朴で親しみ易い和菓子を創作しました。波照間島産の希少な黒糖をふんだんに使い八丁味噌でさらに深い味わい。こし餡は甘さを控え、ふんわり、もっちりした食感が自慢の和菓子です。

30 かりんとう饅頭　さぼてん入り

黒糖をベースに米油でカラッと揚げたかりんとう風味の和菓子。サボテンの粉末を追加することでサクッとした食感もアップ!トースターで２分程焼けば出来立ての香ばしさが楽しめます。

井藤菓舗 ☎(0568)51-4411
春日井市白山町3-11-12　営業時間/9：00～19：00
定休日/火曜日　http://wagashisyokunin.com/

31 春日井銘菓　虎の子渡し

春日井の庄内川ではその昔、虎の縞模様に似た石が取れたそうです。そして親虎が子供をくわえて川を渡る姿に親子愛を想い、虎石模様の皮にあんときざみ栗を挟んだ銘菓を創作しました。

御菓子処　おがみ ☎(0568)52-5758
春日井市高蔵寺町5-12-12
営業時間/9：00～18：30　定休日/火曜日

32 サボテン餅

ウチワサボテンを練りこんだ求肥餅です。サボテン本来の味を活かしつつ、抹茶を加えることで和菓子らしさも取り入れました。ぜひご賞味下さい。

和菓子所 松の家 道宗 ☎(0568)51-0411
春日井市松本町502　営業時間/9:00～18:00　定休日/水曜日・第２火曜日
http://www.mc.ccnw.ne.jp/matunoya/

33 小野道風最中

書聖小野道風生誕の地にちなんで、最中の皮に“筆”をモチーフしてあります。
甘さ控えめの上品な味をお楽しみ下さい。

白玉園製菓舗 ☎(0568)31-2227
春日井市旭町1-20
営業時間/9:00～20:00　定休日/不定休

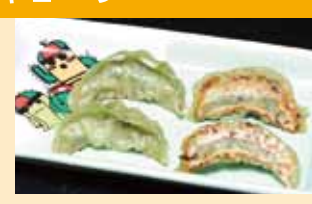
34 ペ　シュール

春日井市桃山産の桃（カワナカジマ）を使用したタルト。マカロン生地の帽子と自家製桃ジャムをトッピングしたホテルオリジナルの生焼菓子です。毎年、収穫の桃がなくなり次第終了する期間限定品です。

ル　シエル ☎(0568)36-2441
春日井市松新町1-5ホテルプラザ勝川1F
営業時間/10:00～20:00　定休日/なし

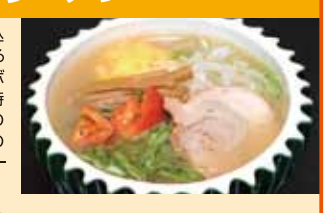
35 サボテンギョーザ

ギョーザの皮に生の春日井サボテンを練りこみ、細かく角切りにしたサボテンを具材として使用し、ニンニクを控えめにしたとてもヘルシーなギョーザです。何個でも食べたくなる飽きのこないギョーザです。



36 サボテンラーメン

麺にサボテンを練り込み、サボテンをすりおろしたとろみを加え、サボテンの緑、サボテンの持つ酸味とトマトの酸味の赤、ふわっとした玉子の黄、見た目も楽しいラーメンに仕上げました。

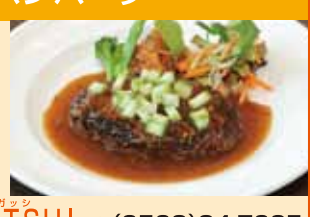


中華料理　四川 ☎(0568)84-8359
春日井市東野町4-11-1　営業時間/11：00～14：00　17：00～24：30
定休日/水曜日　http://sisen-kasugai.com/

37 サボテンハンバーグ

サボテンをハンバーグの中に入れる事によってお肉と油のクセをやわらげることができ、ヘルシー感が増しました。
ぜひ一度ご賞味下さい。

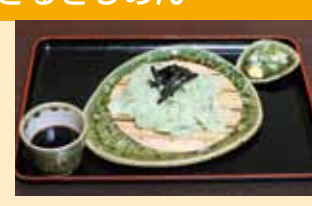
http://www.ogatshi.jp/



洋食ダイニング OGATSHI（オガッシ） ☎(0568)84-7625
春日井市瑞穂通4-62 コーポエトワール1F　定休日/なし
営業時間/平日11:00~14:30　18:00~22:00　土日11:30~15:00　17:30~22:00

38 サボテンざるきしめん

サボテンの果肉と大豆を麺に練り込みました。
サボテンのさわやかな風味ときしめんのモチモチした食感を味わって下さい。6～9月の夏期限定で一日5食の限定メニューです。



手打ちうどん 初海家 ☎ (0568) 84-1919
春日井市小野町6-2-3　定休日/木曜日
営業時間/11:00～14:45　17:00～20:45

39 サボテン杏仁豆腐

サボテンの粉末と豆乳で作った杏仁豆腐に、サボテンのシロップ漬けとおろしサボテンをトッピングしました。甘味とサボテンの相性が良く、お店一番人気のサボテンメニュー（期間限定）です。

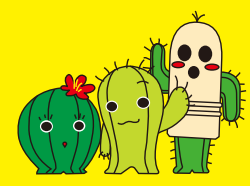
中華菜家 うぇいうぇい ☎(0568)81-3989
春日井市柏原町5-392　営業時間/10:30～14:30　17:00～22:30
定休日/月曜日　http://www6.ocn.ne.jp/~wayway/

40 サボマ

その名は“ネギマ”をもじった“サボマ”！サボテンの酸味と自家製味噌ダレで仕上げた串揚げです。
期間限定メニューです。

わしょく屋 ☎(0568)52-2223
春日井市出川町8-17-1　営業時間/11:30～15:00　17:00～23:00
定休日/月曜日　http://wa49.com/

☆季節限定など常時メニューにない特産品もございます。
あらかじめご了承いただくと共に、
事前に各店舗へお問合せ下さい。



おもな春日井年中行事

■新春春日井マラソン大会 ●1月 総合体育館	■春日井まつり ●10月第3土・日曜日　市役所周辺広場
■全国高等学校剣道選抜大会 ●3月　総合体育館	■ハニワまつり ●10月下旬　二子山公園
■サボテンフェア ●4月上旬の土・日曜日　落合公園	■全日本女子学生剣道優勝大会 ●11月　総合体育館
■市民納涼まつり ●7月下旬の土曜日　落合公園	■秋葉神社火渡り神事 ●12月中旬の日曜日　秋葉神社