

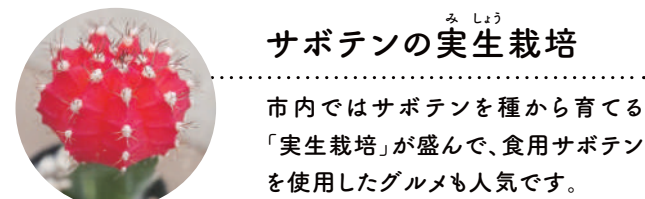
春日井特産品MAP

愛知県北東部に位置し、大都市名古屋に隣接した春日井市。
桃、ぶどうなどの果樹栽培が盛んで、実生サボテンについては一大生産地です。
市内外の多くの方に“春日井”を知っていただけるよう、
「春日井特産品」に認定された商品や店舗をご紹介します。
春日井の魅力ある特産品を、是非お楽しみください。

各店舗の営業日時は
裏面の店舗情報をご確認ください。



春日井ってこんなまち



サボテンの実生栽培

市内ではサボテンを種から育てる「実生栽培」が盛んで、食用サボテンを使用したグルメも人気です。

小野道風誕生伝説地

能書家「小野道風」誕生伝説のあるこの地では、書道に関する様々な取り組みが行われています。



桃・ぶどう

尾張屈指の果樹園芸エリアで、桃・ぶどうをはじめ様々なものが栽培されています。



春日井風土
KASUGAI Food

春日井特産認定品ガイド



春日井風土
KASUGAI Food

春日井特産品とは

「春日井特産品」は、市内外多くの方に“春日井”を知ってもらいを目的に、春日井の特産物や春日井の文化・キャラクターをモチーフにした商品の特産品として認定しています。認定商品は、各店舗での販売の他、市内外のイベントにて販売を行っています。

春日井風土
KASUGAI Food

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 ✉ master@kcci.or.jp



春日井特産品一覧「春日井特産品」に認定された商品や店舗をご紹介します。

お食事

春日井ならではの特別なメニューのある飲食店

サボテンラーメン

麺に春日井サボテンを練り込みすりおろしてとろみを加え酸味の効いたラーメンに仕上げました。

サボテンギョーザ

春日井サボテンを角切りにして具材にも使用したヘルシーな餃子です。

中華料理 四川
☎ 第1・第3火・水 ☎ 11:00-14:00/17:00-21:30
☎ 0568-84-8359 ☎ 東野町4-11-1 ☎ 30台

さばてんた焼き

サボテンの特徴であるねばりを十分活かした酸味がちょっと癖になる美味しさたっぷりのた焼きです。

たころんCafé
☎ 火・水 ☎ 10:00-18:00
☎ 0568-83-8989 ☎ 瑞穂通8-52-1 ☎ 3台

サボテンナンカレーセット

インドカレーとコラボ！春日井サボテンをナンに混ぜて焼き上げモチモチの食感が楽しめます。

MAYA 朝宮春日井本店
☎ 第1・第3火・水 ☎ 11:00-15:00/17:00-22:00
☎ 0568-31-3100 ☎ 朝宮町3-19-9 ☎ 10台

MAYA 勝川駅前店
☎ 第2・第4火・水 ☎ 11:00-15:00/17:00-22:00
☎ 0568-32-0313 ☎ 勝川町8-2858-1 ☎ 無

和洋菓子

お土産にも3時のおやつにも

春日井黒豆和三盆マドレーヌ

2022、2023、2024 3年連続モンドセレクション金賞受賞、2022ITI最高3ツ星、2022ジャパンフードセレクショングランプリ。

白桃ゼリー

すっきりとした桃のビューレを使用したぶるんと食感の桃のゼリーです。

パティスリーミュー
☎ 水 ☎ 10:00-19:00
☎ 0568-53-0066 ☎ 庄名町垣内424-1 ☎ 18台

さばれーぬ

しっとりとしたマドレーヌに、春日井サボテンのパウダーをしっかりと入れ込んだ上品な逸品。

洋菓子 ポワロン
☎ 水 ☎ 9:30-19:00
☎ 0568-83-6167 ☎ 東野町3-3-8 ☎ 10台

道風の里

カルカンと村雨、小倉羊羹の三つの味をお楽しみ下さい。

高蔵寺銘菓 たくら

ソフトな食感の黒糖味噌まんじゅう。沖縄産黒糖と八丁味噌の風味、控えめな甘さのこしあんが美味。

かりんとう饅頭

沖縄県産の黒糖を使ったかりんとう風の御菓子。米油でかりんとう仕上。

井藤菓舗
☎ 火・第3火 ☎ 9:00-18:00
☎ 0568-51-4411 ☎ 白山町3-11-12 ☎ 3台

地産ブランド

地産物やその恵みを活かした商品

生きくらげ

「ぷりぷり」と柔らかい歯ごたえが特徴の、春日井市産の生きくらげです。

乾燥生きくらげ

春日井で栽培から乾燥まですべて行っている、正真正銘国産の生きくらげです。

パンダこんにやく

細かくカットされた生きくらげが、白く上質なこんにやくに、ふんだんに混ぜ込まれています。

きくらげを食べるおみそ汁

春日井産のきくらげがたっぷり入ったフリーズドライのお味噌汁です。

きくらげ専門店 MOOG MARCHE'
☎ 土・日 ☎ 10:00-16:00
☎ 0568-37-0141 ☎ 花長町2-10-1 ☎ 無

あつさりサボテン巻き

春日井サボテンを浅漬けにして、食べやすい細巻きのお寿司にしました。

サボ天まる

春日井サボテンとなごやめし博覧会グランプリ受賞の天まるとのコラボ商品です。

天ぶら やじま。勝川店
☎ 月 ☎ 0568-97-8172 ☎ 火～土 11:30-14:00/17:00-1:00
☎ 旭町1-5-4 ☎ 無 日 11:30-14:00/17:00-0:00

サボテン杏仁豆腐

春日井サボテンと豆腐で作りました。甘味との相性が良く、お店一番人気！

サボまっきー

新鮮な春日井サボテンを使ったメキシコ風の春巻き。チリソースとサボテンの相性バッチリ。

中華菜家 うえいうえい
☎ 月 ☎ 11:00-14:30/17:00-22:00
☎ 0568-81-3989 ☎ 柏原町5-392 ☎ 12台

サボエビチズコロッケ

気軽に春日井サボテンを味わえる、手作り・無添加のサボテンコロッケです。

サボ屋アミーゴス
☎ 不定休 ☎ 11:00～20:00(予約制)
☎ 090-8737-1655 ☎ 林島町4-1-16 ☎ 2台

サボマ

春日井サボテンを豚肉の間に使った串焼。「春日井のおいしさ」が詰まったサボマです。

とりまる 勝川本店
☎ 無休 ☎ 17:00-2:00
☎ 0568-35-5022 ☎ 旭町1-2-3 ☎ 無

ももらんぐ

春日井特産の桃を炊き込んだ餡をサンドした創作和菓子。当店人気No.1のお菓子です！

サボテンくん

春日井サボテンの入った笑顔いっぱいのお菓子です。春日井のお土産として益々人気上昇中！

道風公煎餅

春日井にゆかりのある書聖・小野道風公をモチーフにした昔ながらの玉子せんべいです。

サボテンのどら焼き

春日井サボテンを加えた皮にうぐいす餡をサンドしました。もちもちとした食感が餡とマッチ！

道風公最中

北海道産の大豆を丁寧に、さっぱりとした味に炊き上げました。是非ご賞味ください。

春日井サボテンパイ

地元名産の春日井サボテンを加えたパイです。サボテンリゾとして春日井のお土産にどうぞ。

御菓子処 美濃屋 本店
☎ 火 ☎ 9:00-19:00
☎ 0568-31-2205 ☎ 大和通2-3 ☎ 10台

御菓子処 美濃屋 勝川駅前店
☎ 木・日 ☎ 9:00-17:00
☎ 0568-31-9933 ☎ 勝川町7-35 ☎ 1台

春日井とうふ

豆乳と卵白のカステラです。間に黒ゴマあん他、季節に応じて5～6種類のあんがあります。

陶勝軒本舗 八幡店
☎ 木 ☎ 9:00-18:00
☎ 0568-32-9233 ☎ 八幡町72-4 ☎ 無

陶勝軒本舗 上条店
☎ 木 ☎ 9:00-18:00
☎ 0568-81-2444 ☎ 上条町1-145 ☎ 無

なめるサボテンのど飴

「心のトゲをそっと抜く」甘すぎない爽やかな味で、のどに優しくリラックスな気分を誘います。

はじけるサボテン炭酸水SABOTENSUI

春日井産サボテン「太陽の葉」を発酵抽出したエキス配合のさっぱりとした炭酸水です。(ガラスびん飲料)

食べるサボテン 太陽の葉

春日井市東部の露地畑で、豊かな太陽と土と水に育まれた、食用ウチワサボテンです。

春日井さばてんラボ&ショップ こだわり商店
☎ 木・日 ☎ 11:00-19:00
☎ 0568-29-7830 ☎ 旭町1-12 コーポナゼキNo.3-1F ☎ 無

サボテンきしめん

春日井サボテンを使用してつくったきしめんです。春日井土産としてもおすすめです。

春日井さばてんのラーメン

春日井サボテンの発酵エキスを練り込んだ麺で、サボテン特有の粘りを再現したラーメンです。

川辺商店
☎ 日 ☎ 9:00-18:00
☎ 0568-31-2223 ☎ 角崎町21 ☎ 5台

サボネコカステラ

春日井サボテンのパウダーをしっかりと練り込んだネコ型のサボテン入ベネカステラです。

ツキネコノート
☎ 火・水 ☎ 月・木8:30-17:00、金8:30-21:00、土・日8:00-17:00
☎ 090-9177-6645 ☎ 上条町10-2900-12 ☎ 12台

サボゲリータ

春日井サボテンと大豆ミート使用。ヘルシーなのに食べ応えあるメキシカンコス風味のピリ辛ピザ！

サボテンチーズタルト

春日井サボテン入りチーズタルト。生地は2種類のチーズをブレンドした濃厚で程よい酸味。

トンガリアーノ 勝川駅前店
☎ 無休 ☎ 17:00～24:00(土日のみランチ営業あり)
☎ 0568-34-1022 ☎ 松新町1-4 ルネックビル2F ☎ 無

サボタンのパンシチュー

ランチで1番人気の「牛タンシチュー」に春日井サボテンをプラスした朝専用メニューです。

サボテンtoゆずのバウンドケーキ

春日井サボテンとゆずの酸味が合わさりさっぱりとした甘味のあるバウンドケーキです。

IZUMI café & bistro
☎ 無休 ☎ 8:30-16:00
☎ 0568-29-6123 ☎ 大泉寺町136-3 ☎ 20台

生パスタ サボテンフェットチーネ

春日井サボテンをパスタ生地に練り込みました。もちもち食感とのびないコシの強さが特徴です。

カフェベルゲン
☎ 火 ☎ 月～金11:00-21:00、土・日11:00-23:00
☎ 0568-29-6351 ☎ 鳥居松町2-239 ☎ 14台

さぼとはっちのクッキー

こだわりの蜂蜜を使用し、春日井サボテン「太陽の葉」をビューレにして練り込んだ米粉クッキーです。

お菓子工房つむぎ
☎ 不定休 ☎ 9:00～18:00 ※ご訪問の際は、事前にご連絡ください
☎ 090-1094-8900 ☎ 柏原町1-88(ネットクラフト側内) ☎ 2台

サボテンチョコ

春日井サボテンを入れたジャムを作り、チョコレートと合わせました。見た目もかわいい1品です。

パンブルームス seiji
商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。
☎ 080-9482-3441

美乃雀ういろ

良質の国産米粉を練り込み時間をかけた蒸しまでの製法を創業以来守り続けてきた一品。

栗おし羊羹

良質の大豆と愛知県産小麦粉を練り込み、国産の栗をたっぷり入れて蒸し上げた一品。

さばてんういろ

特産品に認定されている当店のういろに春日井サボテンを練りこんださばてんういろ。

サボテン大福

中部大学・春日井泉高校とのコラボ商品。白あんに春日井サボテンを練りこみ、柔らかな餅で包んだ和菓子です。

ふるサボアイス

冷凍のままで半解凍でもおいしい春日井サボテンとフルーツを使った溶けにくい葛アイス。

御菓子司 美乃雀
☎ 月(祝日は営業) ☎ 8:30-19:00
☎ 0568-51-7957 ☎ 不二町2-1-1 ☎ 3台

プチサボテン

小さな実生サボテンを使ったインテリアやギフトにおすすめの鉢物を取り扱っています。

食用サボテン 春日井ノバル

ノバルは生活習慣病の予防や改善をする働きがあると言われる注目のスーパーフードです。

天日乾燥 切り干しノバル

春日井産食用サボテン「春日井ノバル」を天日乾燥させた、切り干しノバルです。

仙人掌茶

春日井産食用サボテン「春日井ノバル」を天日乾燥させ、ほうじ茶とブレンドしました。

後藤サボテン
☎ 土・日・祝 ☎ 9:00-17:30
☎ 0568-81-7467 ☎ 桃山町1-122-3 ☎ 5台

春日井生まれ!実生栽培サボテンギフト

お部屋のデスクやリビングに気軽に飾れる「春日井生まれ、春日井育ち」のサボテンです。

土田サボテン(春日井サボテン多肉植物工房) インスタグラム
☎ 不定休(Instagram、電話にて確認いただけます)
☎ 10:00-17:00 ☎ 090-9179-3912 ☎ 桃山町3-223 ☎ 3台

テイクアウト

気軽にお持ち帰りできるメニュー

サボテンのミニメロンパン

ビスケット生地に春日井サボテンの粉末を入れたことにより、食べやすくなりました。

サボテンラスク

春日井サボテンの粉末をフランスパン生地に練り込み、サクッとした食感に仕上げました。

モンシェル 勝川本店
☎ 火 ☎ 7:30-18:00
☎ 0568-31-2104 ☎ 八光町1-2 ☎ 20台

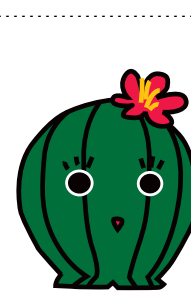
モンシェル 春日井店
☎ 無休 ☎ 8:00-18:00
☎ 0568-85-7553 ☎ 菅大町114 ☎ 30台

”春パンロール”の春日井サボテンチーズロール

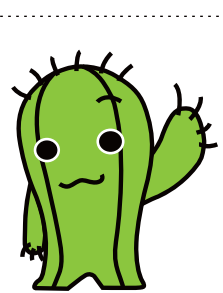
春日井サボテン、トマト、チーズ入り。ハチ味噌と6種類の調味料を使った世界に1つの揚げパンです。

ブルースター春日井★
キッチンカーにて販売しています。
詳しくはInstagramでご確認ください。 ☎ 0568-70-2299

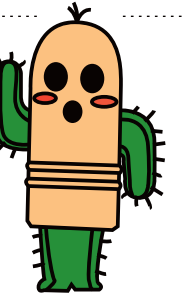
春日井サボテンキャラクター紹介



春代(はるよ)
おしゃれでおしゃま。
無口な井之介のフォロー役。



日丸(にちまる)
元気なくいしんぼ。
おなががすくと、トゲがへたる。



井之介(いのすけ)
超無口な恥ずかしがりや。
基本的に孤独好き。

ライフスタイル

日々の暮らしを彩る商品

SABO LABO

春日井サボテンの持つ高保湿、抗酸化のチカラがいつまでも若々しいお肌へと導く新しいコスメです。

ブランシェグループ
商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。
☎ 0568-33-0555

ケ-キスプ-ン

春日井の「市の木」ケヤキと「市の花」サクラで、口抜きの良さにこだわってつくった木製スプーンです。

AtelierToshindo
☎ 水、第3火 ☎ 11:30～14:00、18:00～21:00
☎ 090-9184-9460 ☎ 気喰町2-1-10(Bistro東連堂内) ☎ 16台

春日井Tシャツ

「春日井を、着よう。」をコンセプトに、サボテンのまち春日井市の魅力をデザインしたTシャツです。

春日井市ご当地ピンズコレクション

サボテン・書道・剣道・運輸など、春日井を象徴するモチーフを刺繍でデザインしたご当地ピンズです。

春日井を、着よう。
☎ 営業日時はWEBサイトをご確認ください
☎ 090-9174-3398 ☎ 鳥居松町4-226 ☎ 1台

サボ、めん

春日井サボテンを練り込んだ、ねばりのある麺です。(うどん・ぎしめん2食入 つゆ付)

田中食品製麺
☎ 日 ☎ 8:00-17:00
☎ 0568-81-3811 ☎ 弥生町2-12 ☎ 2台

桃味噌

春日井の桃生産地域にあった幻の桃味噌を復元。豆みそに入れた桃の果肉の風味がほのかに香ります。

春日井桃味噌展覧会
商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。

全国 全国発送可能な商品です。ご注文・お問い合わせは各店舗のWEBサイトまたはお電話にて承ります。

休 休業日 営業時間 電話番号 住所 駐車場

各店舗の所在地は裏面の春日井MAPをチェック！

