

春日井特産 認定品ガイド



●=勝川周辺 ●=春日井市役所周辺 ●=高蔵寺周辺

sabo de sabo



サボテンを使用した化粧品です。ヘアケア、ボディケア、フェイスクアで展開中。

1 プランシェグループ (ピーファースト)
☎(0568) 33-0555 春日井市大手町907-1 (本社)
9:00～20:00 ㊤ 月曜日

道風の里

しっとりとした栗入り羊羹を村雨 (こしあんを蒸した物) でサンドした上品な甘さが自慢。

2 井藤菓舗 ☎(0568) 51-4411 春日井市白山町3-11-12 9:00～19:00 ㊤ 火曜日 **P 3台**

高蔵寺銘菓 たかくら

ソフトな食感の黒糖味噌まんじゅう。沖縄産黒糖の風味と控えめな甘さのこしあんが美味。

かりんどう饅頭 さぼてん入り

サボテンの粉末入り黒糖まんじゅうを米油でカリッと揚げた一品は老若男女問わず人気。

春日井銘菓 虎の子渡し



親が子をくわえた親子姿を想い、虎石模様に似立てた皮にあんとときざみ栗を挟んだ銘菓。

3 御菓子処 おがみ **P 8台**
☎(0568) 52-5758 春日井市高蔵寺町5-12-12
9:00～18:30 ㊤ 火曜日

さぼてンドレッシング



さぼてんの粘りと酸味を生かしたサラダにぴったりの爽やかなドレッシングが出来ました。

4 とらふぐ・活リッポン・宴会の春日亭
☎(0568) 84-5996 春日井市鳥居松町5-31 三原ビル3F
11:30～14:00 17:30～22:00
※ランチは平日のみ ㊤ 無休



春日井銘菓 平八堂の栗きんとん

秋から冬頃までの季節限定和菓子。厳選した栗で甘さ控えめに仕上げています。

5 御菓子司 平八堂 ☎(0568) 88-0614 春日井市坂下町2-1071-1 9:00～18:00 ㊤ 火曜日 **P 3台**



郷土銘菓詰合せ 下街道・源敬さま・さかした

乳製品の皮で黄味餡を包んだ下街道、そば粉の皮のさかした、桃山餡の皮の源敬さまです。



春日井銘菓 道風くんのほっぺ

柚子と黒ごま2種類の餡を玉子せんべいで挟みゆるキャラの道風くんの焼印を押しました。



かわべ麺 サボテンきしめん

春日井のサボテンできしめんをつくりました春日井土産としても人気があります。

6 川辺商店 **P 5台**
☎(0568) 31-2223 春日井市角崎町21
8:30～18:30 ㊤ 日曜日



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。

7 後藤サボテン ☎(0568) 81-7467 春日井市桃山町1-122-3 9:00～17:30 ㊤ 日曜日 (土曜日は不定休) **P 5台**



食用サボテン 春日井ノパル

ノパルは生活習慣病の予防や改善をする働きがあるとされる注目のスーパーフードです。



仙人掌茶

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



天日乾燥 切り干しノパル

春日井産食用サボテン「春日井ノパル」を天日乾燥させた、切り干しノパルです。



甘すぎず、爽やかな味わいでのどにやさしく、リラックスな気分を誘います。

8 春日井さぼてんラボ&ショップ こだわり商店
☎(0568) 29-7830 春日井市旭町1-12 コーポ/サキNo.3-1F
11:00～19:00 ㊤ 木・日曜日



味噌風味 松戸の風・白川道風ういろ詰合せ

銘菓「松戸の風」は味噌風味、昔ながらの製法で蒸し上げた手作りういろは色々な味が楽しめます。

9 御菓子司 白川園 ☎(0568) 33-0428 春日井市勝川新町2-130 8:30～19:30 ㊤ 水曜日 **P 2台**



道風三昧

ふんわりとしたプッセに柚子あん和小豆あんと抹茶の風味を是非ご賞味ください。



サボテンカステラ

サボテン粉末を生地に入れて焼き上げ、もちりした食感とサボテン風味のカステラ。



小野道風最中

書聖小野道風の地にちなんで、最中の皮に筆をモチーフにしてあり甘さ控えめの粒餡です。

10 白玉園製菓舗 **P 2台**
☎(0568) 31-2227 春日井市旭町1-20
8:30～19:00 ㊤ 不定休



サボ、めん

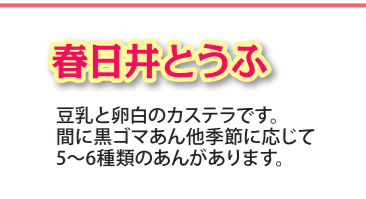
サボテンを練り込んだ、ねばりのある麺です。(うどん・きしめん2食入 つゆ付)

11 田中食品製麺 **P 2台**
☎(0568) 81-3811 春日井市弥生町2-12
8:00～17:00 ㊤ 日曜日



陶勝軒本舗

12 八幡店 ☎(0568) 32-9233 春日井市八幡町72-4 9:00～19:00 ㊤ 木曜日
13 上条店 ☎(0568) 81-2444 春日井市上条町1-145 9:00～19:00 ㊤ 木曜日



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。



どらサボ

サボテンパウダーを生地に使用しふんわりと焼き上げキャラクターの焼印で仕上げました。

14 御菓子司 ふくさ屋 ☎(0568) 31-4436 春日井市味美西本町1535-1 8:30～19:00 ㊤ 水曜日 **P 6台**



史跡銘菓 二子山

史跡二子山古墳の焼き窯をイメージし香り高いニッキと黄味あんで焼き上げました。

15 和菓子所 松の家 道宗 **P 8台**
☎(0568) 51-0411 春日井市松本町502
9:00～18:00 ㊤ 水曜日・第2火曜日



春日井慕情

ふんわりスポンジでカスタードを包み込んだ柔らかな口当たりのロングセラー商品です。



愛知てる みんなかすがい 元気もち

発芽玄米100%のお餅。トースターで焼いて、香ばしく美味しい。餅なら続く玄米食。



マークの説明
P 駐車場有 **送迎可** (飲食)
全国発送可 **宴会可** (飲食)



サボテンのアイス

サボテンを練りこんだアイスクリーム。低脂肪分で後味サッパリ、味がクセになります。

16 極上素材四季の味 水徳
☎(0568) 31-2043 春日井市八光町1-18-1
11:30～14:00 (LO 13:00) 17:00～21:30 (LO 21:30) ㊤ 木曜日 **P 25台**



サボテンのアイスもなか

最中にサボテンアイスを挟みました。厳選した国産小豆を加えワンハンドで食べられます。



さぼれ～ぬ

バターと卵の味を残し、しっとりとしたマドレーヌ。洋菓子和サボテンが織成す上品な逸品。

17 洋菓子ポワロン **P 13台**
☎(0568) 83-6167 春日井市東野町3-3-8
9:00～20:30 ㊤ 水曜日



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!!

御菓子処 美濃屋 **18 本店** ☎(0568) 31-2205 春日井市大和通2-3 9:00～19:00 ㊤ 火曜日 **P 10台**



サボテンくん

サボテンのに入った口当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!!



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

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



道風公最中

北海道産の小豆を丁寧に、さっぱりとした味に焼き上げました。是非ご賞味ください。



春日井サボテンパイ

地元名産のサボテンをイメージしたパイです。サボテントリオとして、お土産にどうぞ!!



サボテンのミニメロンパン

ビスケット生地に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。



サボテンのラスク

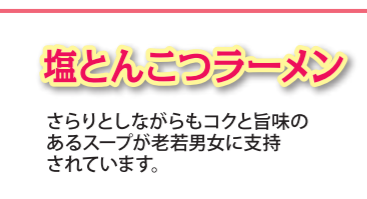
サボテンの粉末をフランスパン生地に練り込み、サクッとした食感に仕上げました。



春日井ラーメン楽喜

22 ど真ん中店 ☎(0568) 56-0888 春日井市浅山町1-2-53 11:30～14:00 18:00～21:30 ㊤ 木曜日 **P 9台**

23 本店 ☎(0568) 52-7677 春日井市高蔵寺町3-2-11 11:30～14:00 18:00～23:00 ㊤ 火曜日 **P 6台**



塩とんこつラーメン

さらりとしながらもコクと旨味のあるスープが老若男女に支持されています。



サボマ

わしよく屋発祥サボテンと肉の絶妙コンビ! 日本全国ここだけでしか味わえませんが!



サボテンギョーザ

餃子の皮にサボテンを練りこみ角切りにしたサボテンを具材としたヘルシーな餃子です。



サボテンラーメン

麺に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。



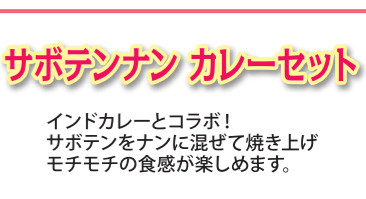
サボテン杏仁豆腐

サボテンと豆乳で作りました。甘味との相性が良く、お店一番人気 (期間限定)



MAYA (マヤ)

27 勝川駅前店 ☎(0568) 32-0313 春日井市勝川町8-2858-1 11:00～25:00 ㊤ なし
28 朝宮春日井本店 ☎(0568) 31-3100 春日井市朝宮町3-19-9 ㊤ なし **P 10台**
【平日】8:00～10:30 11:00～15:00 17:00～22:00 【土日祝】7:00～22:00



サボテンナン カレーセット

インドカレーとコラボ! 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。



春日井特産認定品

～新商品のご紹介～

8月29日に行われた「春日井特産品認定審査会」において新たに4品が認定されましたのでご紹介します。お食事や手土産には是非「春日井特産認定品」をご利用ください。

※季節限定など常時メニューにない商品もございます。あらかじめご了承ください。事前に各店舗へお問合せください。

① 美乃雀ういろ



御菓子司 美乃雀

所在地 不二町 2-1-1

T E L 51-7957

定休日 月曜日

営業時間 8:30～19:00

② 栗むし羊羹



御菓子司 美乃雀

所在地 不二町 2-1-1

T E L 51-7957

定休日 月曜日

営業時間 8:30～19:00

③ かすがいジェラート



ジェラテリア アン
GELATERIA ANNE

所在地 高蔵寺町 4-9-12

T E L 93-6820

定休日 月曜日

営業時間 11:00～21:00

④ “オリジナルフライドサンドイッチ” ブルーキーロールの「春日井サボテンロール」



ブルースター

所在地 柏原町 2-9 1

T E L 70-2299

定休日 水曜日

営業時間 11:00～19:00