味めぐり なごやめし

名古屋の味噌文化

尾張・三河の武士を支えたのが赤味噌。長期熟成の賜物で、劣化しにくく栄養価が高く、うまみ成分＝グルタミン酸が豊富なので、自然と減塩に。

味噌カツ
赤味噌ベースのタレをかけた豚カツ。居酒屋では串カツも人気です!

味噌煮込みうどん
ダシのきいた赤味噌のつゆに、小麦粉と水だけでつくったかみごたえのある硬い生めんを、一人用の土鍋で煮込んだうどん

台湾ラーメン
台湾の担仔麺を激辛にアレンジしたラーメン

きしめん
薄い平打ち麺が特徴のシンプルなうどん

味噌おでん
味噌ダレで煮込むタイプと食べるときに味噌ダレを付ける2種類あり

どて煮
牛スジや豚モツを赤味噌で煮込んだもの

鉄板ナポリタン
熱々の鉄板に溶き卵、ナポリタンが盛られた喫茶店の人気メニュー

あんかけスパ
とろみのあるコショウがきいたソースと極太麺が特徴

名古屋人は喫茶店が大好き
モーニング

シニアからカフェ好き女子、ビジネスマンまで、コーヒー一杯から気軽にどうぞ。コーヒーを頼むと付いてくるお得なモーニングやランチ、ティータイムは名古屋喫茶店文化ならではです。

小倉トースト
トーストとあんこを合わせた和洋折衷スイーツ。喫茶店で食べられます。

ひつまぶし
ウナギの蒲焼きをご飯とともに茶碗によそい、1杯目はそのまま、2杯目は薬味を散らし、3杯目はダシをかけてさらさらと。一品で3つの味が楽しめます。

恵まれた気候風土がもたらす豊富な食材、東西の都のはざまで、独自の食文化が発達。

詳しくはこちら

鬼まんじゅう
さつまいも、小麦粉、砂糖をこねて蒸した東海地方で庶民のおやつとして、古くから親しまれているポピュラーなお菓子

ういろう
米粉、砂糖、水のみで作られ、もちもちとした食感が味わえる和菓子

手羽先
手羽先を素揚げして甘辛いタレとスパイスを絡めた唐揚げ

守口漬
収穫した守口大根を塩漬けにし、酒粕に何度も漬け込み2年余りかけてじっくりと熟成したお漬物

天むす
小エビの天ぷらを具にした一口大のおにぎり

名古屋コーチン
日本三大地鶏のひとつ。鍋料理、刺身、唐揚げなど食べ方はいろいろ

えびせんべい
ジャガイモなどから作られる澱粉とエビを焼くか油で揚げた和菓子

※写真はすべてイメージです。