

令和3年10月20日

各位

名古屋商工会議所



ワンダーグルメ開催について

円頓寺・円頓寺本町商店街の老舗店など19店舗で 「街歩きグルメ」提供開始

名古屋商工会議所では、観光誘客事業の一環として、新たな名古屋の観光スタイルを提案し、さらに新型コロナで打撃を受けている観光業・飲食業を支援し、地域活性化につながるプロジェクトを推進しています。

昨年度、円頓寺商店街をモデル地域として、「なごやめし」を核とした様々な地元グルメを片手で持って楽しめる「ワンダーグルメ*」を期間限定で実施いたしました。

2回目となる今回は感染症対策を十分に行いながら、新たに円頓寺本町商店街を対象エリアに加え、19店舗の飲食店にご協力いただき、地元グルメを楽しみながら、「歴史や文化に触れる街歩き」で街の賑わい創出を目指します。

つきましては、当事業に係る広報面でのご協力をお願い申し上げます。

(*Wander Gourmet (ワンダーグルメ): 「ワンハンドフード開発プロジェクト」の愛称で、「歩き回る」を意味する「wander」と「食通」を意味する「gourmet」を掛け合わせたプロジェクト名。

<<開催概要>>

1. 販売期間：令和3年10月23日(土)～11月30日(火)
※新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、途中で中止する可能性がありますので、ご了承ください。
2. 販売場所：円頓寺商店街および円頓寺本町商店街の参加店舗（19店舗）にて販売
3. 参加店舗：別添チラシをご参照ください。
4. 主催：名古屋商工会議所
5. 協力：名古屋市商店街振興組合連合会、円頓寺商店街振興組合、円頓寺本町商店街振興組合
なごやめし普及促進協議会（構成：愛知県、名古屋市、名古屋商工会議所、
(一社)愛知県観光協会、(公財)名古屋観光コンベンションビューロー）

<<今年の事業ポイント>>

- ◆対象エリア拡大！今年は円頓寺本町商店街を加え、9店舗から19店舗（※1）に大幅増加！
- ◆感染症対策を講じた上で、飲食場所や購入時の待機場所として、店外のスペースを活用しスタンディングテーブル（※2）を設置！
- ◆各店舗が扱うドリンク（※3）も併せて購入可能！

- ※1 令和2年度：9店舗（全て円頓寺商店街内店舗）【開催時期：令和2年11月20日～12月20日】
令和3年度：19店舗【円頓寺商店街13店舗（うち4店舗が新規）、円頓寺本町商店街6店舗（全て新規）】
- ※2 円頓寺・円頓寺本町商店街の参加店舗の店外周辺に円形テーブルを配置。
テーブルの上にアルコール消毒を設置。
- ※3 対象フードメニューに加え、既存ドリンクを販売。包装紙・カップ・串などのごみについては、各店舗にて回収。

【本件担当】名古屋商工会議所 商務交流部 流通・観光・街づくりユニット 担当：河野 かわの
TEL：052-223-5732（内線332）

ワンダーグルメ 参加店舗一覧

■円頓寺商店街 13店舗(うち4店舗が新規)

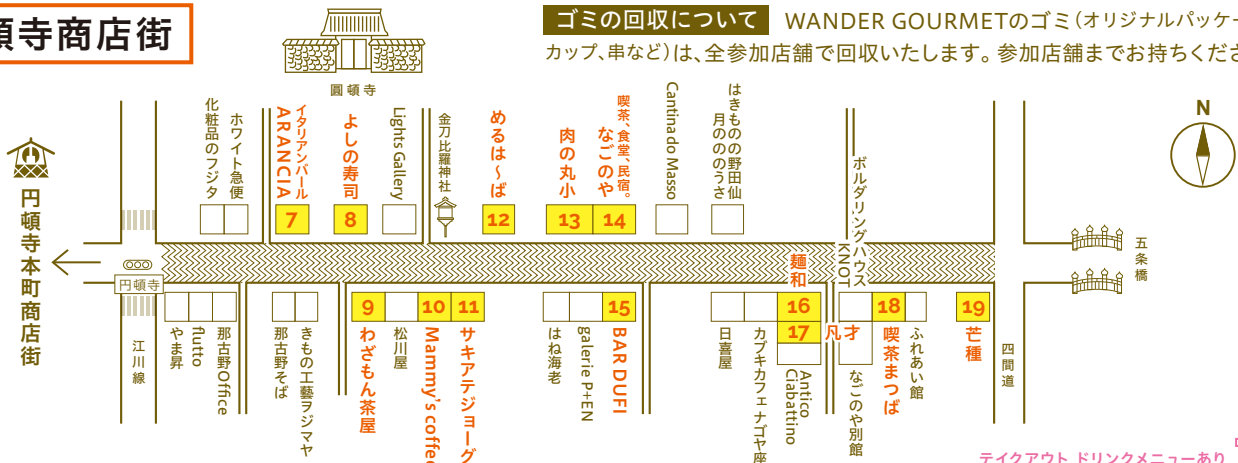
		店舗名	商品名 (予定)	販売価格 (税込)
1		イタリアンバール ARANCIA	さつまいものベニエ (3ヶ)	300円
2		よしの寿司	海老赤味噌手巻き寿司	300円
3		わざもん茶屋	どて串	300円
4		Mammy's coffee	円頓寺ロール	330円
5		サキアテジョーグー	串ドゥル天	300円
6	新	めるは〜ば	国産無添加 シュークリーム (3ヶ)	300円
7		肉の丸小	コロッケ	90円
8		喫茶、食堂、民宿。なごのや	タマゴサンド	300円
9		BAR DUFU	とり手羽元の薫製ピンチョス (2ヶ)	300円
10	新	ヌードル麺和 名古屋本店	殻ごと食べれる海老串揚げ (トリュフ塩味)	100円 (120円)
11		凡才	味噌串カツ	150円
12	新	喫茶まつば	白い小倉トースト	180円
13	新	芒種	クリームパン	240円

■円頓寺本町商店街 6店舗(全て新規)

		店舗名	商品名 (予定)	販売価格 (税込)
1	新	御菓子処松露堂	金鯨きんつば	130円
2	新	サイゴンサイゴンバインミー	バインミー	500円
3	新	からあげ天国からちゃん	台湾風ザクから	200円
4	新	太陽堂本店	和菓子	130円～
5	新	名古屋甘太郎本舗	お好み焼 (肉玉入り)	150円
6	新	酒魚 野菜しゃばらむ	味噌エビマヨ串 (2本)	300円

円頓寺商店街

ゴミの回収について WANDER GOURMETのゴミ(オリジナルパッケージ、カップ、串など)は、全参加店舗で回収いたします。参加店舗までお持ちください。



テイクアウトドリンクメニューあり (メニューは各店舗にてご確認ください)

金額は全て税込です

OPEN

営業時間 ※休業日は各店舗情報をご確認ください。

7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
ARANCIA																	
よしの寿司																	
わざもん茶屋																	
Mammy's coffee																	
サキアテジョーグー																	
めるは〜ば																	
肉の丸小																	
なごのや																	
BAR DUFI																	
麺和																	
凡才																	
喫茶まつば																	
芒種																	

7 イタリアンパル ARANCIA

①(休) 日曜
11時30分〜14時
17時30分〜22時30分



冬の風で気持ちいいです。

さつまいものベニエ(3ヶ) ¥300

ランチタイムに親子連れで、仕事帰りにはふりと一杯。街角でイタリアン創作料理をたのしめる。ご主人は、この道30年の料理人。さつまいものベニエは、一昨年生まれたオリジナルメニュー。外はサクサク中はふっくら生地とホクホクあま〜い高知県産の安納いもがベストマッチ。

8 よしの寿司

①(休) 月曜
11時30分〜14時
17時〜22時



おひとりでも美味しく食べてね。



海老赤味噌手巻き寿司 ¥300

円頓寺で店を構えて70年。老舗ながら一見さんも気軽に立ち寄れるのがうれしい。「コース料理の内容はお客さまのリクエストに応えるよ」と三代目ははこりこり。エビのしっぽがシャチホコのようにも見えるキュートな手巻き寿司の中身は、赤味噌とエビとキュウリ。この組み合わせはきつと未体験の美味。

9 わざもん茶屋

①(休) 月曜
12時〜19時
どて串の提供 金土日祝13時〜19時のみ



味噌のやさしい甘さと素材の旨味が活かされてよ。



どて串 ¥300

名古屋提灯職人のご主人が営む、名古屋の伝統工芸を身近に感じるセレクトショップ。どて串は「子どもの頃大好きだった、近所のどて屋さんの味を目指した」という思い出の味。モツに、大根に、こんにゃく、タマゴ。みんな大好きな味噌おでんの具がひと串に連なった贅沢感。

10 Mammy's coffee

①(休) 土曜
7時〜17時



誕生日ケーキも人気だよ。



円頓寺ロール ¥330

もともと20年以上喫茶店だった場所で、縁あってご夫婦で10年前に開店。パティシエとして勤めてきた奥さまお手製のスイーツが人気のカフェ。円頓寺ロールは、開店時にふたりで開発したお店の看板商品。食べ歩きでは、日替わりで4種類の「本日の円頓寺ロール」をセレクトできる。

11 サキアテジョーグー

①(休) 火曜不定休有
18時〜23時30分
土日のみランチあり
11時30分〜14時



串とアテが大好きな人おいてよ。



串ドウル天 ¥300

(数量限定 かぼちゃドウル天 ¥300)

名古屋生まれ、沖縄大好きな店主が営む「気持ち沖縄」なお店。沖縄の料理を満喫できる他、泡盛や沖縄のビールなどお酒のラインナップも豊富。ドウル天は、田芋をつかった郷土料理。当店で、里芋の生地に豚肉や甘辛の椎茸、ひじきなどを練り込んで揚げたオリジナルアレンジを味わえる。

12 むるは〜ば

①(休) 日曜月曜
火〜金 10時30分〜18時30分
土 10時30分〜16時30分



体に優しいスイーツ。



国産無添加 シュークリーム(3ヶ) ¥300

お店で取り揃えているのは日本全国の自然食品の数々。選りすぐりの国産無添加の食品を取り扱って34年、2020年に円頓寺へやってきた。めるは〜ばのお母さん手作りのシュークリームも、小麦、牛乳、卵、砂糖など全ての素材を厳選。ホイップクリーム有り無し2種類からセレクトできる。

13 肉の丸小

①(休) 火曜午後 水曜 木曜午前
11時〜12時20分
15時30分〜17時50分



揚げたてをぜひ!



コロッケ ¥90

昭和23年から愛され続けてきた「円頓寺商店街のお肉屋さん」。食べ歩きグルメとして大人気のコロッケ、メンチカツなどは、初代から受け継がれてきた伝統の味。コロッケのお肉、ジャガイモ、玉ねぎは国産の素材にこだわっている。目の前で揚げたての熱々のコロッケを頬張る瞬間はまさに至福。

14 喫茶、食堂、民宿。 なごのや

①(休) 無休
11時〜18時



飲んで食べて、泊まってゆっくりね。



タマゴサンド ¥300

歴史ある喫茶店を受け継ぎ、円頓寺商店街に新しい風を吹かせている喫茶店&民宿。街に新しい人の流れを生んでいる。ふわふわのタマゴ焼きとキュウリでボリューム満点のタマゴサンドは、老舗の味を受け継いだ名物メニューだ。うわさによると、お店に残されたイラストをもとに再現したらしい。

15 BAR DUFI

①(休) 月曜月曜祝日の場合翌日休
火〜金 11時30分〜14時、18時〜23時
土日祝 11時〜14時、17時〜22時



どて串の提供も。



とり手羽元の 薫製ピンチョス(2ヶ) ¥300

円頓寺にオープンして11年。「名古屋のパル文化の火付け役」とも言われるお店。開放的なスペースでスペイン料理をたのしめる。とり手羽元の薫製は、桜のチップやガーリックなどの香りが効いた一品。絶妙な柔らかさに仕上げられた手羽元は、ついもう一本食べたくなるおいしさ。

16 ヌードル 麺和 名古屋本店

①(休) 火曜
月〜金 11時30分〜14時、17時〜22時
土日 11時30分〜22時



揚げたてアツアツ、パリパリを堪能します。



殻ごと食べれる海老串揚げ ¥100 (トリュフ塩味 ¥120)

2020年10月の開店から1周年。濃厚なオマール海老スープのつけ麺、24時間じっくり煮込んだ地鶏100%の鶏そば。海老好き、鶏好き絶賛の一杯で注目を集めている。パリパリの殻にぎっしり身の詰まったエビの串揚げは、塩胡椒かトリュフ塩のシンプルな味付けで何本でも食べられそう。

17 凡才

①(休) 無休
15時〜翌1時



日本ワインと味噌カツの組み合わせがオアス。



味噌串カツ ¥150

商店街のアーケード通りから路地裏へ入ると、隠れ家的なお店が。柔らかく煮込まれたモツがクセになる「凡才の煮込み」など、オリジナルの和食が味わえる。一推しは、常時数種類の銘柄を取り揃える日本酒や日本ワイン。味噌串カツも、地元の八丁味噌をベースにしたオリジナルの味だ。

18 喫茶まつば

①(休) 水曜
8時〜18時



新しい小倉トーストを味わって。



白い小倉トースト ¥180

小倉トースト発祥の店「万つ葉」からのれん分けし、円頓寺で88年もの歴史を重ねる老舗喫茶店。昔ながらの小倉トーストと自家焙煎のフレッシュなコーヒーを三代にわたって受け継いできた。白い小倉トーストは、ふわふわのパンに小倉あんをサンド。伝統の味をワンハンドでどうぞ。

19 芒種

①(休) 火曜 水曜
10時30分〜18時



素材を厳選したパン。



クリームパン ¥240

円頓寺に店を構えて6年目。国産小麦と自家製天然酵母を使ったオーガニックなパンがズラリ。おすすめは食パン、パケットなど毎日食べたいくなるシンプルな食事パン。遠方から足を運ぶ人も多い人気ぶり。クリームパンには、平飼いの自然卵を使用。卵の風味をしっかりと感じられる。