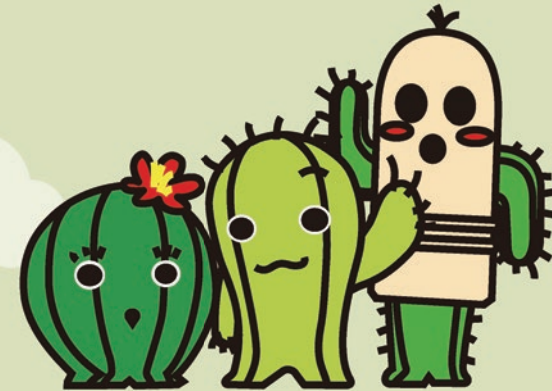


春日井MAP

春日井市役所周辺

勝川周辺

高蔵寺周辺



はるよ **春代**
おしゃれでおしゃま。価値判断の基準は「美しい」、「かわいい」、「すてき」。無口な井之介のフォロー役。

にちまる **目丸**
元気がないしんぼ。価値判断の基準は、まず「おいしい」。おなががすくと、トゲがへたるようなタイプ。

いのすけ **井之介**
超無口な恥ずかしがりや。基本的に孤独好き。地輪をかぶっていることで、どうかほかの人と行動できる。どんなものでも受け入れられる寛容さの持ち主。

詰まった特産品

このマークが目印!

春日井特産認定品マーク
特産品協議会は独自のロゴをつけてPRをしているほか、HPやこのパンフレットにて商品のPRを行っています。春日井の手土産やお食事にはぜひ、春日井特産品をご利用ください!

春日井特産認定品ガイド

各店舗・各商品の詳細はこちらへ

春日井特産品 検索

kasugaitokusan

春日井特産認定品ガイド

<お問い合わせ先>
春日井特産認定業者協議会
 (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
 e-mail: master@kcci.or.jp
 URL: https://www.kcci.or.jp

春日井市のこだわりと魅力が

「春日井特産品」は、市内内外の多くの方に「春日井」を知ってもらうことを目的に、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物として認定しています。認定商品は、各店舗での販売の他、市内内外のイベントにて販売を行っています。

春日井 特産認定品一覧

サボテン関連商品

春日井地域区分

- 春日井市役所周辺
- 勝川周辺
- 高蔵寺周辺



サボゲリータ

フレッシュサボテンと野菜の食べ応えのある食感と肉の代わりに大豆ミートでヘルシーなのに物足りなさは感じない。メキシカンタコスのような味わいでピリ辛でお酒も飲みます。



1 トンガリアーノ 勝川駅前店
 ☎0568-32-1022 ☎松新町1-4 ルネックビル2F
 🕒17:00~24:00(土日のみランチ営業あり)

サボテンチーズタルト

春日井市特産品の食用ウチワサボテン入りチーズタルト。チーズ生地は2種類のチーズをブレンドして濃厚で程よい酸味。



2 カフェズコット
 ☎0568-29-8322 ☎旭町1-6 まま勝川1F
 🕒11:00~20:00

サボテンのアイス

サボテンを練り込んだアイスクリーム。低脂肪分ので味爽やか、味がクセにならず。



3 極上素材四季の味 水徳本店
 ☎0568-31-2043 ☎八光町1-18-1
 🕒11:00~14:30(LO14:00) 17:30~21:00(LO20:00)

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おすすめです。



4 川辺商店
 ☎0568-31-2223 ☎角崎町21
 🕒8:30~18:00

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、サクとした食感に仕上げました。



韓国風サボベジミートバーガー

名城大学農学部とのコラボ商品。うちわサボテンのピクルスと盛りだくさんの野菜を韓国風に味付けしたベジミート(大豆ミート)と一緒にサンドしました。



12 モンシェル 春日井店
 ☎0568-85-7553 ☎菅大臣町114
 🕒8:00~18:00

13 モンシェル 勝川本店
 ☎0568-31-2104 ☎八光町1-2
 🕒7:30~18:00

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。



14 MAYA 朝宮春日井本店
 ☎0568-31-3100 ☎朝宮町3-19-9
 🕒11:00~15:00/17:00~22:00

15 MAYA 勝川駅前店
 ☎0568-32-0313 ☎勝川町8-2858-1
 🕒11:00~15:00/17:00~22:00

サボ天塩天丼

ダイレクトに揚げたサボテンの天ぷらに、卵黄を絡めて食べる天丼です。



22 天ぶら酒房 まあちゃん
 ☎0568-84-3389 ☎八田町1-15-13
 🕒11:00~14:00/17:00~0:00

生パスタ・サボテンフェットチーネ

サボテンをペースト状にしパスタ生地に練り込みました。もちもち食感とびんないコシの強さが特徴です。



23 カフェ ベルゲン
 ☎0568-29-6351 ☎鳥居松町2-239
 🕒11:00~20:00

SABO LABO

春日井市在住の10,000人の声をカタチに生まれた新しいサボテンコスメ「サボラボ」。サボテンの持つ高保湿、抗酸化のチカラがいつもでもお肌へお届けします。



24 ブランシェグループ
 ☎0568-33-0555 ☎大手町907-1(本社)
 🕒9:00~18:00

“春パンロール”の春日井サボテンチーズロール

サボテン・トマト、チーズ入り。八丁味噌と6種類の調味料を使った世界にたった1つの揚げパンです。



25 ブルースター★
 ☎0568-70-2299 ☎柏原町2-91
 🕒11:00~

ももらんぐ

春日井特産の桃を焼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。もちもちとした食感が餡とマッチ!!



サボテンくん

サボテンの入った口当たりの良いサブレです。春日井のお土産として益々人気上昇中!!



道風公最中

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



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。



春日井サボテンパイ

地元名産の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。



5 御菓子処 美濃屋 本店
 ☎0568-31-2205 ☎大和通2-3
 🕒9:00~19:00

6 御菓子処 美濃屋 勝川駅前店
 ☎0568-31-9933 ☎勝川町7-35
 🕒9:00~18:00(火曜日のみ9:00~17:00)

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。



7 白玉園製菓舗
 ☎0568-31-2227 ☎旭町1-20
 🕒8:30~18:00

桃味噌

愛知県春日井市の桃生産地域にあった幻の桃味噌昔を商品復活した。豆その中に細かく刻んだ桃の果肉が入っており、桃の風味がほのかに香ります。



8 春日井 桃味噌発展会
 ☎0568-81-4141 ☎鳥居松町5-45
 🕒8:30~17:15

生きくらげ

『ふりふり』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。



乾燥さくらげ

春日井で栽培から乾燥まですべて行っている、真正正銘産の乾燥さくらげです。



パンダこんにやく

細かくカットされたさくらげが、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。



さくらげを食べるおみそ汁

春日井産のさ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。



16 さくらげ専門店 MOOG MARCHE'
 ☎0568-37-0141 ☎花長町2-10-1
 🕒10:00~18:00

さばれーぬ

しっとりとしたマドレーヌに、サボテンのパウダーをしこくなく程度に入れた上品な逸品。



17 洋菓子 ポワロン
 ☎0568-83-6167 ☎東野町3-3-8
 🕒9:30~19:00

さぼてんたこ焼き

サボテンの特徴であるねばりを十分生かした酸味がちょっと癖になる春日井のおいしさたっぷりのたこ焼きです。



26 たころんCafé
 ☎0568-83-8989 ☎瑞穂通8-52-1
 🕒10:00~18:00

サボマ

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



27 わしよく屋
 ☎0568-52-2223 ☎出川町8-17-1
 🕒11:30~15:00/17:00~22:00

春日井黒豆和三盆マドレーヌ

2022、2023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プラツリ



白桃ゼリー

春日井の特産桃をピューレ状にして、ふんだんに使用した、プルンとした食感の濃厚ゼリーです。



28 パティスリーミュー
 ☎0568-53-0066 ☎白山町6-9-3
 🕒10:00~19:00

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。



食べるサボテン太陽の葉

春日井市東部の露地畑で、太陽と土と水の恵みをいっぱい浴びて育った、食用のウチワサボテンです。



はじけるサボテン炭酸水 SABOTENSUI

モンドセレクション連続金賞を受賞した天然水を使用し、ウチワサボテンを発酵抽出したエキスを配合。無糖ゼロカロリーでスッキリさわやかな炭酸水になりました。



18 春日井さぼてんラボ&ショップ こだわり商店
 ☎0568-29-7830 ☎旭町1-12 コーポザキNo. 3-1F
 🕒11:00~19:00

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。



19 中華料理 四川
 ☎0568-84-8359 ☎東野町4-11-1
 🕒11:00~14:00/17:00~21:30

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。沖縄産黒糖の風味と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。米油でかっつと仕上げ。



29 井藤製菓
 ☎0568-51-4411 ☎白山町3-11-12
 🕒9:00~18:00

春ちゃんパイ

春日井産のサボテン使いパイを焼き上げました。春日井キャラクターの春ちゃんをイメージして作りしました。



サボテンチョコ

春日井の特産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。



30 パンプルムース
 ☎0568-52-1462 ☎出川町8-15-5 土橋ビル1A
 🕒10:00~19:00

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。



20 後藤サボテン
 ☎0568-81-7467 ☎桃山町1-122-3
 🕒9:00~17:30

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)



21 田中食品製麺
 ☎0568-81-3811 ☎弥生町2-12
 🕒8:00~17:00

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。



栗むし羊羹

良質の小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。



さぼてんういろ

特産品に認定されている当店のういろに春日井の特産サボテンを練りこんださぼてんういろ



サボテン大福

中部大学・春日井泉高校との連携において春日井の特産サボテンを白あん練りこんだ特製あんじやわらか餅で包み込んだ菓子です。



31 御菓子司 美乃雀
 ☎0568-51-7957 ☎不二町2-1-1
 🕒8:30~19:00

🍷 宴会可 (飲食) 🚗 送迎可 (飲食) 📦 全国発送可 🅇 駐車場有

