

[illegible]

至春日井(名鉄)駅

味美駅東

味美町

味美駅

名鉄小牧線

至味鋤駅

25 きくらげ専門店 MOOG MARCHE'

花長公園

[illegible]

高蔵寺エリア

13 パティスリーミュー

14 御菓子司 美乃雀

21 井藤菓舗

至神領駅

JR中央本線

高蔵寺駅

庄名町

東神明町

東神明町1丁目

松本町

松本町東

白山公園

白山町東

白山町5

東方公園西

岩成台南

新池公園

気噴町北

繁田公園

高蔵寺北

旧国道19号

内津川

不二小学校前

155

中部大学

春日井ってこんなまち



サボテン^{みしょう}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。



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 🌐 <https://kasugai-food.com/>



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



さばてんたこ焼き

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こ焼きです。

WEBサイト



1

たころんCafé
☎火・水 11:00-18:00
☎0568-83-8989 瑞穂通8-52-1 2台



サボマ

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

WEBサイト



2

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



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。

WEBサイト



3

カフェベルゲン
☎火 9:00-11:00・11:00-23:00
☎0568-29-6351 鳥居松町2-239 2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。

4

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

WEBサイト



5

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



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。

8

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 2台



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。



サボテントゆずのパウンドケーキ

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パウンドケーキです。

WEBサイト



9

IZUMI café & bistrot
☎日 8:30-16:00
☎0568-29-6123 大泉寺町136-3 2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タ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。

10

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 2無

WEBサイト



テイクアウト



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。

11

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

WEBサイト



12

モンシェル 春日井店
☎無休 8:00-18:00
☎0568-85-7553 菅大臣町114 2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。八丁味噌と6種類の調味料を使った世界に1つの揚げパンです。

13

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

Instagram



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 たかくら

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。米油でかりっと仕上げ。

21

井藤菓舗
☎火・第3水 9:00-18:00
☎0568-51-4411 白山町3-11-12 2台

facebook



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。

22

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

WEBサイト



サボテンきしめん

春日井サボテンを練り込んで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。

28

川辺商店
☎日 9:00-18:00
☎0568-31-2223 角崎町21 2台

WEBサイト



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。



ライフスタイル



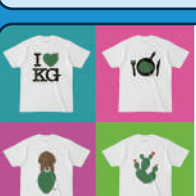
SABO LABO

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。

29

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

WEBサイト



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。

30

春日井を、着よう。
商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。☎090-9174-3398

WEBサイト



※ 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 日 営 業 時 間 電 話 番 号 住 所 駐 車 場



和洋菓子



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。



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!



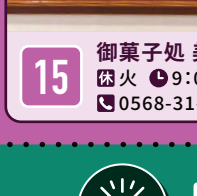
サボテンくん

春日井サボテンの入った口当たりの良いサブシです。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。もっ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。サボテントリオとして春日井のお土産どうぞ。



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。



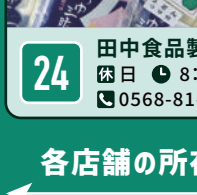
サボ、めん

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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)



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、柔らかい餅で包んだ和菓子です。



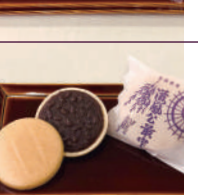
ふるサボアイス

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ない葛アイス。



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。もっちりとした食感が餡とマッチ!



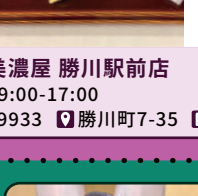
道風公最中

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。サボテントリオとして春日井のお土産どうぞ。



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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)



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・きしめん2食入 つゆ付)

26

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。

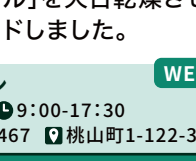
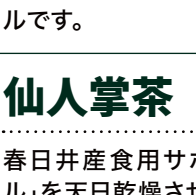
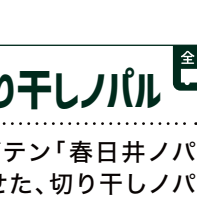
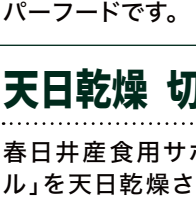
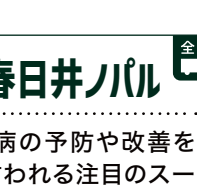
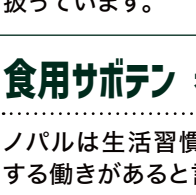
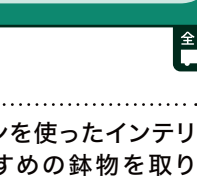
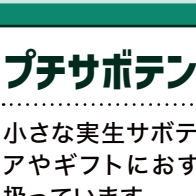
WEBサイト



春代 (はるよ)
おしゃやれおしゃや。
無口な井之介のフォロー役。

日丸 (にちまる)
元氣なくいしんぼ。
おながすくと、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。



各店舗の所在地は裏面の春日井MAPをチェック!