

Endoji Roll cake



おいしく、たのしく、まちを味わう。グルメとめぐるまち。

WANDER GOURMET

ENDOJI, NAGOYA

2020.11.20 fri - 12.20 sun



Dote-kushi

そのまちでしか出会えない味がある。

代々受け継がれてきたレシピ。

何十年、毎日腕をふるってきた料理人。

その一品を愛し続けてきた人たち。

ふらり立ち寄った店で見つける、まちのグルメ。

その傍らには、人が、店が、紡いできた物語があります。

物語を通して、まちの景色は少し変わる。

おいしいも、たのしいも、

ふらりふらりとなつがって。

グルメの物語から巡るまち。



Sweet potato Beignet



Egg Sandwich

WANDER GOURMET アンケートご協力をお願い

WANDER GOURMETをお楽しみいただきありがとうございます。アンケートにご協力いただいた方の中から、抽選で20名様に「円頓寺商店街で使える金券¥1,000分」をプレゼントいたします。実施期間：2020年12月20日(日)まで ご回答は、パソコンもしくはスマートフォンで→



※接続料および通信料はお客さまのご負担となります。ご回答受付は、お1人様1回までとさせていただきます。



Hand-rolled Sushi



Kushi Duru Ten



Smoked Chicken Wings

Miso-kushikatsu



ワンダーグルメ in 円頓寺商店街 [名古屋市西区那古野1-6-18]
2020.11.20(金) - 12.20(日)

【参加店舗【全9店舗】】

イタリアンバー&ARANCIA

よしの寿司

肉の丸小

喫茶、食堂、民宿、なごのや

凡才

BAR DUFI

サキアテジョーグ

Mammy's coffee

わざもん茶屋



Croquette

主催：名古屋商工会議所

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、

なご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]

R2伴走型小規模事業者支援推進事業

WANDER GOURMET

⊕ 円頓寺商店街

その歴史の原点は江戸の頃まで遡る、円頓寺商店街。何十年と変わらない味を受け継いできた老舗もあれば、新たに店を開いて腕をふるう料理人もいる。今も昔もたくさんの人が行き交う景色の裏には、長い時間をかけて紡がれてきた物語がいっぱい。円頓寺商店街で愛されるグルメを味わいながら、ふらりふらりとまちを歩いてみよう。

9. わざもん茶屋

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。もつ、大根に、こんにやく、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。味噌のやさしい甘さと素材の旨味を活かした上品なダシの香りがたのしめる。

わざもん茶屋 | 名古屋市中区西区郡古野1-20-34 / ☎052-561-3233 / 12時～19時 / 月休

8. Mammy's coffee

円頓寺ロール ¥330

もともと20年以上喫茶店だった場所、縁あってご夫婦で9年前にスタートさせた「Mammy's coffee」。パティシエとして働いてきた奥さまの手製のスウィーツが人気。円頓寺ロールは、開店時にふたりにて開発したお店の看板商品。食べ歩きでは、カフェモカ、抹茶くろろみなど、日替わりで4種類のの中から「本日の円頓寺ロール」を提供。

Mammy's coffee | 名古屋市中区西区郡古野1-20-35 / ☎052-565-0395 / 7時～17時 / 土休

7. サキアテジョーグ

串ドウル天 ¥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。南国の陽気な雰囲気を感じながら、沖縄のお酒と料理を堪能できる。泡盛や沖縄のビールなどラインナップも豊富。ドウル天は、田手をつかった郷土料理。サキアテジョーグでは、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。

サキアテジョーグ | 名古屋市中区西区郡古野1-20-35 / ☎052-561-7077 / 18時～23時 / 土日のみランチ11時～14時 / 火休、不定休

6. BAR DUFI

とり手羽元の薫製ピンチョス ¥300

円頓寺にオープンしてちょうど10年、「名古屋のバカル文化の火付け役」とも言われる「BAR DUFI」。開放的なスペースでスペイン料理をたのしめるお店として、幅広い世代に愛されている。とり手羽元の薫製は、板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、いつもうーん本食べたくなるおいしさ。

BAR DUFI | 名古屋市中区西区郡古野1-20-4 / ☎052-55889-9832 / 火～金18時～23時、土日祝17時～22時 / 月休、月曜祝日の場合翌日休

5. 凡才

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、ひとりで一杯飲むのにいい隠れ家的なお店が、柔らかに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。お店の一押しは、常時数種類の銘酒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甘みとコクをプラスした「凡才」オリジナルの味だ。

凡才 | 名古屋市中区西区郡古野1-21-21 / ☎052-551-8031 / 15時～翌1時 / 無休

歩いてみつけよう。円頓寺商店街トリビア
大正2年創業の老舗の「化粧品のフジタ」を見上げるとアーケードの上にはおきき亭の看板が。

ゴミの回収について

WANDER GOURMETのゴミ(オリジナルパッケージ、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。

1. イタリアンパル ARANCIA

さつまいものベニエ ¥300 (3ヶ入り)

ランチタイムに親子連れで、仕事帰りにほふりと一杯。街角でイタリアン創作料理をたのしめる「ARANCIA」。ご主人は、ホテルナゴヤキャッスルの厨房にも立ってきただこの道30年の料理人。さつまいものベニエは、昨年生まれたオリジナルメニュー。外はサクサク中はふくらみの生地とクホホホあま〜い高知県産の安納いもがベストマッチ。

イタリアンパル ARANCIA | 名古屋市中区西区郡古野1-11-10 / ☎052-551-1676 / 11時～14時、17時～22時 / 日休

2. よしの寿司

赤味噌味手巻き寿司 ¥300

円頓寺商店街で店を構えて70年。老舗ながら一見さんも気軽に立ち寄れる「よしの寿司」。「コース料理の内容はお客さまのリクエストに応える」と三代目はにっこり。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は、食べ歩きにもぴったりな新メニュー。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。

よしの寿司 | 名古屋市中区西区郡古野1-11-6 / ☎052-551-0217 / 11時～14時、17時～22時 / 月休

3. 肉の丸小

コロッケ ¥90

昭和23年からずっと愛され続けてきた「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という「肉の丸小」の伝統の味。コロッケのお肉は国産牛。ジャガイモ、玉ねぎも国産の素材にこだわって選んでいる。目の前で揚がった熱々のコロッケを堪能する瞬間はまさに至福。

肉の丸小 | 名古屋市中区西区郡古野1-6-13 / ☎052-551-0337 / 11時～12時20分、15時～17時50分 / 火曜休、水曜、木曜午前休

4. 喫茶、食堂、民泊、なごのや

タマゴサンド ¥300

歴史ある喫茶店を受け継ぎ、喫茶店&民泊として円頓寺商店街に新しい風を吹かしている「なごのや」。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特製のマヨネーズで包んだキュウリでボリューム満点のタマゴサンド。老舗の味を受け継いだ名物メニューだ。うわきによると、お店に残されたイラストをもとに再現したらしい。

喫茶、食堂、民泊、なごのや | 名古屋市中区西区郡古野1-6-13 / ☎052-551-6800 / 11時～18時 / 月休

WANDER GOURMET STAMP RALLY

9種類全て制覇すると、好きなメニューを1個プレゼント!

期間中(11/20～12/20)、参加店舗全9種類のメニューをお試しがりいただき、スタンプを集めていただくと、好きなメニューを1個プレゼントいたします。

引換券
好きなメニュー1個
プレゼント!

■ 堀川に五条橋が架かる景色は江戸初期から変わらない。
■ 四間道の土蔵は名古屋城ができた頃のもの。

■ 四間道の土蔵は名古屋城ができた頃のもの。

■ 表通りにアーケードを歩くと、ポトポトと雨が落ちてくる。

■ ガラスの向こうのキラキラを眺めながら、ポトポトと雨が落ちてくる。

■ ナゴヤカピキ

※すべて税込価格

■ 明治26年創業の「はきもの野田仙」。一本下駄は一見の価値あり。

■ 数人で、食べて、遊んで、お楽しみください。

■ 円頓寺商店街の周辺には、名古屋の歴史が感じられるスポットが数多くあります。