



全部ハズレなし！編集部がオススメする

ご当地の美味しいお土産ベスト10 【愛知県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/93860/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：愛知県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

中部地方最大の都市・名古屋を擁する愛知県。名古屋城をはじめ、徳川家康が育った岡崎城、国宝犬山城など歴史スポットも多く、見所は尽きません。お土産ベスト10には独特の食文化が旅行者を楽しませてくれる、名古屋由来のものが多数並びました。



味噌煮込うどん

生煮込うどん540円（1人前）／販売元：山本屋本店

ぐつぐつと土鍋の中で湯気を立てる味噌煮込みうどんは、名古屋っ子のソウルフード。専門店では持ち帰り用の麺とスープをセットで用意していることも多く、お土産に喜ばれている。



ゆかり

2,160円（22枚）／販売元：坂角総本舗

新鮮な海老を丹念に焼き上げた海老せんべい。海老の濃厚な旨味とコク、少し固めでカリッとした食感が後をひく。香ばしさの秘密は、鉄板焼きと遠赤外線器網焼きの二度焼き仕上げ。



青柳ういろ

378円（1本）／販売元：青柳総本家

昭和初期に名古屋駅で売られ、その後、新幹線の車内販売で扱われたことから名古屋名物として知られるようになったと言われている。米粉で作られ、上品な舌触りと風味が特徴。



千なり

1,361円（8個）／販売元：両口屋呈清

しっとり香り豊かな生地でごだわりの餡を挟んだ和菓子。豊臣秀吉のシンボル「千成（せんなり）瓢箪」の焼き印があることから名付けられた。「小豆粒あん」「抹茶あん」「紅粒あん」の3種。

5



鬼まんじゅう

756円（5個）／販売元：浪越軒

小麦粉と砂糖を混ぜた生地にさつま芋の角切りを入れて蒸した郷土菓子。角切りのさつま芋が生地からのぞく様子が、鬼を想像させることから名付けられたと言われている。

6



納屋橋まんじゅう

1,200円（10個）／販売元：納屋橋饅頭平田町分店

名古屋を南北に流れる堀川の納屋橋のたもとにあった饅頭屋が由来の酒饅頭。皮は酒母と麴にもち米をあわせ、小麦粉を入れて自然発酵させたもの。ほんのりとした甘さと酒の香りがクセになる。

7



半生きしめん

半生きしめんしょうゆ味734円（2人前）／販売元：宮きしめん

愛知県名物の幅広の麺。茹でた麺にかつお出汁の醤油つゆで食べるのが一般的。専門店や食堂などでいただくことができ、麺とつゆがセットになったお土産は土産店等で買うことができる。

8



きよめ餅

600円（5個）／販売元：きよめ餅総本家

名古屋の名所・熱田神宮名物の和菓子で、柔らかな羽二重餅の中に、北海道産小豆を丁寧に炊き上げたこし餡が入っている。餅が柔らかで、さらりとしたこし餡と相まって上品な味わい。

9



守口漬

守口漬樽詰3,240円（410g）／販売元：大和屋守口漬総本家

直径2〜3cm、長さは1.2mほどにもなるという長細い守口大根の漬物。収穫直後の守口大根を塩漬けにし、酒粕や味淋粕に何度も漬け込み、2年半〜3年の時間をかけて熟成させてできあがる。

10



ダイナゴン

1,080円（10個）／販売元：ダイナゴン

しっとりしたカステラ菓子。北海道小豆が入った「ダイナゴン小豆」、抹茶の香りにエンドウ豆がアクセントの「ダイナゴン抹茶」、さらにチョコレート、栗大納言がある。



『東海じゃらん』
編集長 西 尚子

愛知県は「名古屋のソウルフード」と呼ばれるものが上位を占めています。八丁味噌を使った味噌煮込みうどんや、駅のホームでも食されるきしめん、おやつとして昔から親しまれているういろう、戦時中代用食であった鬼まんじゅうなどなど。また、城下町や神社の名物、徳川家献上品が由来とされるゆかりなどの和菓子が選ばれているのも、三武将縁の地であり、隣県に伊勢神宮が控える愛知県ならではのと言えるでしょう。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>