

実際、名古屋の人は赤味噌食べますね、
パンにぬって食べる人も知っていますし（笑）
これって味噌のドレッシングですよね？



名古屋めし物語

「尾張名古屋は"食"でもつ！」誰にも何も言わせない、この微妙な独創性と必ず原点回帰してしまう素材への執着心。一見、てんでバラバラに見えて実は目に見えない黄金の不文律があり、その存在を誰も口にしないが結果的に皆それを周到してしまっている。

もはや一つのジャンルとも言える、恐るべきソウルフードたちである。

名古屋みそかつ丼

- 200g 炊きたてごはん
- 1枚 揚げたとんかつ
- 30g 千切りキャベツ
- 30g 味噌だれ



調理例

味噌だれ

内容量：1kg

原材料：豆味噌（大豆、食塩）、味醂、米味噌（米、大豆、食塩）、発酵調味料、保存料（ソルビン酸K）、ビタミンB1



やっぱり、醤油が違うんですかね？
お店の味に近づいたような気がします。
シンプルだから違いもわかりやすいですね。



名古屋めし物語

「尾張名古屋は"食"でもつ！」誰にも何も言わせない、この微妙な独創性と必ず原点回帰してしまう素材への執着心。一見、てんでバラバラに見えて実は目に見えない黄金の不文律があり、その存在を誰も口にしないが結果的に皆それを周到してしまっている。

もはや一つのジャンルとも言える、恐るべきソウルフードたちである。

鯨ほこ天丼

- 200g 炊きたてごはん
- 1枚 茄子のてんぷら
- 1枚 海老のてんぷら
- 1枚 野菜のかきあげ
- 1枚 竹輪のてんぷら
- 20g 丼たれ



調理例

丼たれ

内容量：1kg

原材料：醤油（大豆、小麦）、砂糖、味醂、昆布エキス、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB1



🐉名古屋めし物語🐉

名古屋城の「金の鯨ほこ」を型どつた

「金シャチ焼」と、名古屋人の特有な

価値感を連想させる「金箔」をそのまま

使用した「とのさま金箔まんじゅう」を

名古屋みやげにしてみるのはどうですか。



金シャチ焼 本舗 さくら

