



名古屋めし物語

めれベジま的在金見 愛点をせつ
しをきゃっにをのえ一着回持な！尾
「いソんて皆誰不て見と帰つい」張
とつウルいそも文実、執し料、も名
呼カルとるれ口律はて着て理こう古
ぶらフも。をにが目ん。しのの誰屋
よかし言も周しあにで ま数微には
う皆ドえは到なり見バ う々妙も"
に「たるやしい、えラ 素とな何食
な「名ち、一てがそなバ 材必独も"
る古、恐つし結のいら へず創言で
。屋そのの 果存黄に の原性わも

<http://www.foodsworld.co.jp>



名古屋めし物語



台湾らーめん

<http://www.foodsworld.co.jp>



台湾ラーメン（たいわんラーメン）は、1970年代に、名古屋市千種区今池にある台湾料理店『味仙』（みせん）の台湾人店主の郭明優が、台南名物の担仔麵を元に賄（まかない）料理として作ったのが起源とされ『台湾ラーメン』と名付けられた。名古屋人の好みに合わせて味付けを辛くしたもので、本場台湾では四川風などの辛い麵料理はあるが、同一の激辛ラーメンは存在しない。主に中京圏の中華料理店・台湾料理店にて供され、名古屋めしの一種とされる。「ウィキペディアより抜粋」

名古屋めし物語



台湾らーめんミンチ

出来上がったラーメンに温めて上からかけるだけで本格的台湾らーめんができる！「台湾らーめんミンチ」はその手軽さと味で好評をいただいております。醤油スープはもちろん、味噌や豚骨スープとの相性も抜群です。また夏の定番、冷やし中華に「台湾らーめんミンチ」を少し添えていただければ、「ピリ辛台湾冷麺」としてご利用いただけます。

- 1 商品規格 500g（冷凍保管、フィルムパウチ）
- 2 調理方法 出来上がったラーメンに湯煎などで温めたミンチを上からトッピングする要領で盛りつけて下さい。ニラやモヤシなどを添えていただければよりおいしくお召し上がりいただけます。

名古屋めし物語

みそかつ



<http://www.foodsworld.co.jp>



豆とんかつに、ハ丁味噌などの
 に甘くした独特の砂糖をかけた
 もの。飲食店で「んかつ」は、
 串カツを注文する際に「味噌が
 ソースか」を尋ねられる事は一
 般的で、客側から求められること
 マナーとして許される。
 全国的には一番有名な東海地方
 の食文化は赤味噌で、その代表
 的料理の串カツには「みそが
 つ・みそ串カツ」は、一説には
 大衆食堂発祥といわれ、誤った
 客に出す寸前のカツを「と
 煮の鍋に落とさず、いまして
 め、客には「出落」すとい
 食したところ、美味があつたの
 で「ニユ」に「加」たが、ま
 と「言われ」る。味噌の色が濃
 た、こつは赤味噌の色が濃く残
 介系の「だ」し、味は甘くゆるめ
 の「の」まじり、好きは分かれ
 るが、一般的に知名度が高いの
 は昭和二年に創業したとされ
 る老舗「矢場とん」。「ディ
 ア」

名古屋めし物語



味噌だれ

串カツやトンカツ、名古屋マナーはとにかく味噌、それも赤味噌。辛い？ 甘い？
未体験の方は大豆原料の新しいソースとして楽しんでみて下さい。

- 商品規格 1kg (常温保管、スタンディングパウチ)
- 調理方法 調理済み料理に直接ソースのようにかけていただくか、ディスペンサのようなものに移していただき、浸すようにしてご利用ください。

名古屋めし物語



きしめん

<http://www.foodsworld.co.jp>



起源は現在の愛知県刈谷市（旧・三河国芋川）
で同地で作られていた平らなうどんが「芋川（
いもかわ）うどん」と呼ばれ、江戸時代初期か
ら同地の名物という説と、名古屋城内にある
「きしめん亭」前の説明看板による、三河池鯉
鮒宿（現知立市）で雉の肉を入れたうどんが
好評で雉麺（きしめん）と呼ばれ名古屋にま
で伝わったという説などある。

きしめんの規格については、乾麺のみ、日本
農林規格（JAS）の「乾めん類品質表示基準」
において「幅4.5mm厚さが2mm未満の帯
状に成形したもの」とあり、形状のみ麺を分類し
ているが、生・茹で麺、冷凍麺については製麺
法を問わず『生めん類の表示に関する公正競争
規約』において、「きしめん、等一般消費者に
誤認されない名称に替えることができる」と
記載されており、具体的な数値や形状による基
準は示されていない。

一般的には茹でた麺にかつおで取ったつゆを
かけ、油揚げや鶏肉などの具を入れ、ネギ、か
つお節をたっぷり載せて食べるが、夏場には
「ざるきしめん」や「きしころ」などの冷やし
麺も人気ある食べ方である。また近年はその平
たい形状を生かしフエットチーネのような平打
らパスタ風にきしめんを採り入れた个性的なメ
ニューも見られるようになった。

〔参考文献ウィキペディア〕

名古屋めし物語



きしめん

独自の製法で厚さ、太さとも美味しく食べていただけるものにしました。
かけ・ざる・ころどれにもご使用いただけます。

- 商品規格 ①200g ②220g ③250g（冷凍保管）
- 調理方法 たっぷりの沸騰したお湯で、凍ったままの麺を100～120秒茹で、よく湯きりしてください。冷やし麺でのご使用の場合はその後氷水でしめてください。