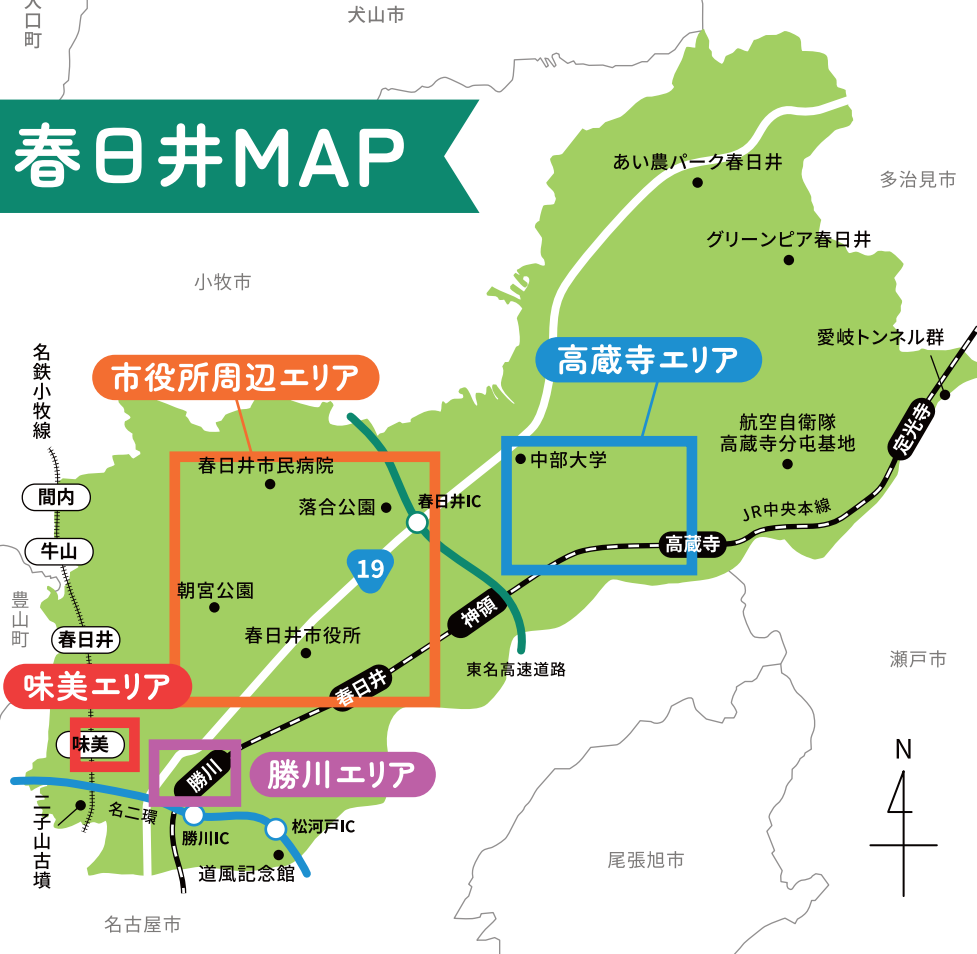


春日井MAP



市役所周辺エリア



味美エリア



勝川エリア



高蔵寺エリア



※ 12 ブルースター★ 20 パンブルームス seiji 28 春日井桃味噌展覧会 29 ブランシェグループ 30 WAWAWA は裏面のQRコードからWEBへアクセスください。

春日井ってこんなまち

サボテンの実生栽培
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。

春日井特産認定品の詳細はこちら
春日井特産品 **検索**



春日井特産認定品ガイド

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://www.kcci.or.jp



春日井特産品とは

「春日井特産品」は、市内外多くの方に「春日井」を知ってもらふことを目的に、春日井の特産物や春日井の文化・キャラクターをモチーフにした商品の特産品として認定しています。認定商品は、各店舗での販売の他、市内外のイベントにて販売を行っています。





春日井特産認定品一覽

市内外の多くの方に「春日井」を知っていただけるよう、「春日井特産品」に認定された商品や店舗をご紹介します！

テイクアウト

お食事

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。

1 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

2 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 〓 無

さぼてんたこ焼き

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たこ焼きです。

3 たころんCafé
 〓 火・水 〓 10:00-18:00
 〓 0568-83-8989 〓 瑞穂通8-52-1 〓 3台

あっさりサボテン巻き

春日井サボテンを浅漬けにして、食べやすい細巻きのお寿司にしました。

4 天ぶら 寿司 やじま。
 〓 月 〓 火～木・日 〓 11:30-14:00/17:30-1:00
 〓 金・土 〓 11:30-14:00/17:30-3:00
 〓 0568-97-8172 〓 旭町1-5-4 〓 無

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！

サボテン杏仁豆腐

春日井サボテンと豆乳で作りました。甘味との相性が良く、お店一番人気！

サボまっきー

新鮮な春日井サボテンを使ったメキシコ風の春巻き。チリソースとサボテンの相性バッチリ。

6 中華菜家 うえいうえい
 〓 月 〓 11:00-14:30/17:00-22:00
 〓 0568-81-3989 〓 柏原町5-392 〓 12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。

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

春日井サボテンキャラクター紹介①

春代(はるよ)

おしゃれでおしゃま。価値判断の基準は「美しい」、「かわいい」、「すてき」。無口な井之介のフォロー役。

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

春日井サボテンを皮に練りこみ、さらに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 〓 30台

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。

9 カフェベルゲン
 〓 火 〓 月～金 〓 11:00-21:00、土・日 〓 11:00-23:00
 〓 0568-29-6351 〓 鳥居松町2-239 〓 14台

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。

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

11 モンシェル 春日井店
 〓 無休 〓 8:00-18:00
 〓 0568-85-7553 〓 菅大臣町114 〓 30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。

12 プルースター★
 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

春日井サボテンキャラクター紹介②

日丸(にちまる)

元気がないしんぼ。価値判断の基準はまず「おいしい」。おなかですくと、トゲがへたるようなタイプ。

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。

13 御菓子司 美乃雀
 〓 月 (祝日は営業) 〓 8:30-19:00
 〓 0568-51-7957 〓 不二町2-1-1 〓 3台

さぼてんういろ

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ぼてんういろ。

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

冷凍のままでも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焼き上げました。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にどうぞ。

14 御菓子処 美濃屋 本店
 〓 火 〓 9:00-19:00
 〓 0568-31-2205 〓 大和通2-3 〓 10台

15 御菓子処 美濃屋 勝川駅前店
 〓 木・日 〓 9:00-17:00
 〓 0568-31-9933 〓 勝川町7-35 〓 1台

春日井とうふ

豆乳と卵白のカステラです。間に黒ゴマあん他、季節に応じて5～6種類のあんがあります。

16 陶勝軒本舗 八幡店
 〓 木 〓 9:00-18:00
 〓 0568-32-9233 〓 八幡町72-4 〓 無

17 陶勝軒本舗 上条店
 〓 木 〓 9:00-18:00
 〓 0568-81-2444 〓 上条町1-145 〓 無

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。

18 カフェスコット
 〓 水 〓 11:00-20:00 〓 0568-29-8322
 〓 旭町1-6 まま勝川1F 〓 無

さぼれーぬ

しっとりとしたマドレーヌに、春日井サボテンのパウダーをしつこくない程度に入れた上品な逸品。

19 洋菓子 ポワロン
 〓 水 〓 9:30-19:00
 〓 0568-83-6167 〓 東野町3-3-8 〓 10台

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。

20 パンプルムース seiji
 商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。
 〓 080-9482-3441

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。沖縄産黒糖の風味と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 〓 3台

春日井黒豆和三盆マドレーヌ

2022、2023、2024 3年連続モンドセレクション金賞受賞、2022ITI最高3ツ星、2022ジャパンフードセレクショングランプリ。

白桃ゼリー

春日井の特産桃をピューレ状にして、ふんだんに使用した、プルンとした食感の濃厚ゼリーです。

地産ブランド

なめるサボテンのど飴

「心のトゲをそっと抜く」甘すぎない爽やかな味で、のどに優しくリラックスな気分を誘います。

はじけるサボテン炭酸水 SABOTENSUI

春日井産サボテン「太陽の葉」を発酵抽出したエキス配合のさっぱりとした炭酸水です。(ガラスびん飲料)

食べるサボテン 太陽の葉

春日井市東部の露地畑で、豊かな太陽と土と水で育まれた、食用ウチワサボテンです。

23 春日井さぼてんラボ&ショップ こだわり商店
 〓 木・日 〓 11:00-19:00 〓 0568-29-7830
 〓 旭町1-12 コーポザキNo.3-1F 〓 無

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。

24 川辺商店
 〓 日 〓 9:00-18:00
 〓 0568-31-2223 〓 角崎町21 〓 5台

生きくらげ

『ぶりぶり』と柔らかい歯ごたえが特徴の、春日井市産の生きくらげです。

乾燥きくらげ

春日井で栽培から乾燥まですべて行っている、真正正銘国産のきくらげです。

パンダこんにやく

細かくカットされたきくらげが、白く上質なこんにやくに、ふんだんに混ぜ込まれています。

きくらげを食べるおみそ汁

春日井産のきくらげがたっぷり入ったフリーズドライのお味噌汁です。

25 きくらげ専門店 MOOG MARCHE'
 〓 土・日 〓 10:00-16:00
 〓 0568-37-0141 〓 花長町2-10-1 〓 無

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 田中食品製麺
 〓 日 〓 8:00-17:00
 〓 0568-81-3811 〓 弥生町2-12 〓 2台

プチサボテン

小さな実生サボテンを使ったインテリアやギフトにおすすめの鉢物を取り扱っています。

食用サボテン 春日井ノバル

ノバルは生活習慣病の予防や改善をする働きがあると言われる注目のスーパーフードです。

天日乾燥 切り干しノバル

春日井産食用サボテン「春日井ノバル」を天日乾燥させた、切り干しノバルです。

仙人掌茶

春日井産食用サボテン「春日井ノバル」を天日乾燥させ、ほうじ茶とブレンドしました。

27 後藤サボテン
 〓 土・日・祝 〓 9:00-17:30
 〓 0568-81-7467 〓 桃山町1-122-3 〓 5台

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。

28 春日井桃味噌発展会
 商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。

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 ブランシエグループ
 商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。
 〓 0568-33-0555

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 WAWAWA
 商品は専用WEBサイトにてお求めいただけます。
 〓 090-9174-3398

春日井サボテンキャラクター紹介③

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。道輪をかぶることでどうにか他人と行動できる。

全国発送可の商品。WEBサイト、電話へお問い合わせ下さい。

休 休業日 営 営業時間 電 電話番号 住 住所 駐 駐車場

各店舗へのアクセスはウラ面の春日井MAPをご覧ください！