



金山商店街振興組合（名古屋市熱田区）と名古屋学院大学

「焼きそば」

金山商店街振興組合と名古屋学院大学の商学連携商品。名古屋名物の台湾ラーメンを元にし、ひき肉・にら・もやしをごま油と唐辛子を合わせた特製の旨辛ダレで炒めた台湾風の焼そばです。辛さと旨みの絶妙なバランスを味わってください。



株式会社モア・フーズ（勝川駅西発展会 春日井市）

「唐揚げ（うちわさぼてんを使用したタルタルソース）」

ジューシーな唐揚げに、春日井市の特産品の「うちわさぼてん」を使用したタルタルソースを添えました。濃厚なタルタルソースとさぼてんには、ほどよい酸味があり、とっても美味しいです。サンドイッチや揚げ物にピッタリ。



安藤鯉節店（一宮市本町通3丁目商店街振興組合 一宮市）

「かつお節屋が作ったお菓子 ~豆菓子~」

鹿児島県枕崎産、鯉節の最高級、本枯節の削り粉をぜいたくに使った「豆菓子」です。魚の臭みがなく上品な鯉の香りや旨味が楽しめます。当店で毎日削っています鯉本枯節の粉を使用し、素材本来が持つ旨味やコクを引き出す「だし」を効かせた味わい深い豆菓子です。



御菓子司 桔梗園（築地口商店街振興組合 名古屋市港区）

「築地どら焼き『銅鑼』」

創業百四十年を迎える「御菓子司 桔梗園」の人気商品「築地どら焼き『銅鑼』」は、出航時に鳴らす銅鑼をイメージしました。生地は砂糖と卵、小麦粉に山芋や蜂蜜、米飴でふわりと仕上げ、粒あんは砂糖の配合率と小豆の品種にこだわり、あっさりとした味わいにしました。