



ジャンル：加工品 地域：尾張

### 西春日井の加工品

#### 特色

宮重大根饅頭、かりもりの粕漬けなど

#### 本文

宮重大根饅頭

宮重大根入りまんじゅう。春日町の銘菓でオリジナルな味わいを楽しんでください。

問合せ：渡辺菓子店

清須市春日砂賀東23

電話 052-409-4120

宮重大根さくら漬け

宮重大根を梅酢に漬けました。

かりもりの粕漬け

尾張特産の伝統野菜「かりもり」は、果皮は緑色で果肉は白色をしています。食感  
は、シャリシャリと歯ごたえがあり、別名『堅瓜』（カタウリ）とも呼ばれます。  
かりもりの一般的な調理法（漬物）は、縦半分に切り、中の種を取り除いたら、塩漬  
け、又はしょうゆで漬けたりします。

<https://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/item/10.html>

#### 販売時期

お問い合わせください。

#### 宅配の有無

〃

#### 主な販売所

〃

#### お問合せ

名称：西春日井農業協同組合

住所：〒481-0033 北名古屋城西之保南若11

電話：0568-23-4001

FAX：0568-24-1314

ホームページ：<http://www.ja-nishikasugai.com/>

