

名古屋市金山観光案内所

☎ 323-0161

ループ金山1階

[時間] 9:00~19:00 [休日] 12月29日~1月1日

名古屋市名古屋駅観光案内所 **☎ 541-4301**

JR名古屋駅内

[時間] 8:30~19:00 [休日] 12月29日~1月1日

オアシス21センター **☎ 963-5252**

オアシス21地下1階

[時間] 10:00~20:00 [休日] 1月1日・施設点検日等の臨時休業日

なごやの観光は“メーグル”をご利用ください



運行日/火曜~日曜

運休: 月曜(休日の場合は直後の平日)
年末年始(12月29日~1月3日)

土・日・休日/20~30分に1本運行
平日/30分~1時間に1本運行

1日乗り放題でおトク!

メーグル
1DAY
チケット **大人 500円**
小児 250円

観光施設の入館料割引及び
なごやグルメ&おみやげ店舗での特典付き



※17:00発の帰路は名古屋城・四間道・ノリタケの森・トヨタ産業技術記念館は立ち寄りません。

※注1: 往路・帰路が同じバス停より発着しますので乗り間違いにご注意ください。

発行/名古屋観光ブランド協会

〒460-0008 名古屋市中区栄二丁目10-19名古屋商工会議所ビル11F
☎052-202-1143 FAX052-231-0922

©掲載商品の価格は2020年4月1日現在のものです。(商品価格は、消費税抜きの価格です。)

このリーフレットは、古紙パルプを含む再生紙を使用しています。 2020.3.20.000



名古屋観光
ブランド
協会推奨品

**なごや
おみやげ
ガイド**

名古屋市
科学館



名古屋城



東山動植物園



オアシス 21



名古屋港水族館



名古屋市
マスコットキャラクター
「はち丸」





なごやおみやげガイド

令和元年度

名古屋観光ブランド協会推奨品

審査会入賞品



名古屋市長賞



宮きしめん(宮商事) ☎0120-380-758

宮みそ煮込 5食入 ¥1,250-

100%大豆醸造の赤みそを使用した
こくのあるみそ煮込。



名古屋観光
コンベンションビューロー
理事長賞



(株)乃龜 ☎052-735-8111

三大武将おかし ¥1,000-

味噌・海老・青のりのおかきを
三大武将のパッケージで包みました。



名古屋観光ブランド協会会長賞

敷島製パン(株) ☎0120-084-835

なごやん雅 5個入 ¥800-

愛知県産小麦「きぬあかり」を使用し、
栗入り黄味あんを包みました。



名古屋観光ブランド協会会長賞

(株)妙香園 ☎052-671-0228

妙香園の茶コレート(抹茶) ¥1,000-

高級抹茶をふだんに使用し、
甘さ控えめの味わいに仕上げました。



名古屋観光ブランド協会会長賞

味の司 石昆 ☎052-932-2911

うみあーっ手羽 味仙台湾ラーメン味 ¥1,000-

もはやご当地ラーメンとも言うべき
味仙とのコラボ商品です。



INDEX

いろいろ
いろいろ

和菓子

せんべい

あめ

洋菓子

きしめん

うどん

漬物

特選調味

地ビール

お茶

有松絞り

工芸品

七宝

P3~

P4~

P7

P8

P8~

P11~

P12

P13~

P15~

P19

P20

P20

P21

P21



平成23年度名古屋観光ブランド協会会長賞
榎青柳総本家 ☎052-793-0136

⑤名古屋かるた ういろう ¥1,000-

12枚入
手軽で開けやすいかるたの形、こしあんくり緑茶の
話合せ。



榎青柳総本家 ☎052-793-0136

⑤青柳ういろう ひとくち濃茶和三盆 ¥1,200-

8個入
愛知県産コンヒカリを使い、もっちり優しい食感の
ういろうです。



平成24年度名古屋観光コンベンションビューロー理事長賞
餅屋文総本店 餅屋文蔵の店 ☎052-884-0080

⑤一口 鬼まんういろ ¥625-

5個入
名古屋名物ういろと鬼まんじゅうを初めて一緒にした
新名物品です。



榎雀おどり總本店 ☎052-241-1192

⑤一口ういろ ¥500-

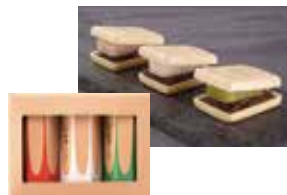
5個入
5色の手づくりもちもちういろが、手軽に楽しめます。



平成30年度名古屋観光コンベンションビューロー理事長賞
榎大須ういろ ☎052-626-3000

⑤味いろ(みいろ) ¥1,420-

3本入
職人が丁寧に「せいろ」で蒸した、手作り三層重ね
の逸品です。



平成29年度名古屋観光ブランド協会会長賞
榎大須ういろ ☎052-626-3000

⑤ういろモナカ ¥690-

3個入
もっちり、しっとり、サクッ、3つの食感をお楽しみ頂け
ます。



祐元祖藏もなか本店 ☎052-321-1173

⑤元祖 鮎もなか ¥1,150-

10個入
大正10年創製。金のしゃちほこの形のもなかです。
つぶあん入り。



祐元祖藏もなか本店 ☎052-321-1173

⑤金しゃちまんじゅう ¥952-

12個入
金のしゃちほこの形。
ふんわりしたカステラにつぶあん入り。



餅屋文総本店 餅屋文蔵の店 ☎052-884-0080

⑤濃い抹茶わらびういろ ¥625-

5個入
餅屋人気のわらびういろに新しく濃い抹茶の味が加
わりました。



平成25年度名古屋観光ブランド協会会長賞
餅屋文総本店 餅屋文蔵の店 ☎052-884-0080

⑤紅茶わらびういろ ¥625-

5個入
餅屋人気のわらびういろシリーズに紅茶の味が加わ
りました。



榎長崎堂 ☎0568-77-6261

⑤名古屋の殿様 ¥1,640-

10個入
名古屋の殿様の粋で洒落な文化にあやかり、どら焼
きを作りました。



榎長崎堂 ☎0568-77-6261

⑤十二単 ¥2,020-

12個入
平安朝の十二単にあやかり大納言カステラに、よう
かんを重ねました。



㈱青柳総本家 ☎052-793-0136

◎カエルまんじゅう ¥600-

6個入
ふんわか可愛いカエルのお菓子、中味はおなじみ「こしあん」風味。



(名)納屋橋饅頭万松庵 ☎052-201-7884

◎納屋橋まんじゅう

6個入 ¥780-
10個入 ¥1,300-
あわい甘さ、ほのかなお酒の香りがする納屋橋まんじゅう。



平成26年度名古屋観光ブランド協会会長賞
平成20年度名古屋観光コンベンションビューロー理事賞
敷島製パン(株) ☎0120-084-835

◎なごやん

10個入 ¥750-
14個入 ¥1,000-

手間ひまかけてつくった黄味あんは、ほんのり甘く、やさしい風味でどなたにも喜ばれます。



㈱きよめ餅総本家 ☎052-681-6161

◎きよめ餅

10個入
丁庫に炊き上げたこしあんをやわらかな羽二重餅で包みました。



㈱山田餅本店 ☎052-841-1501

◎栗一粒

8個入
大粒栗をまるごとひとつ包み込んだしっとり美味しい栗の焼き菓子。



© 1976. 2019 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. G594466

敷島製パン(株) ☎0120-084-835

◎はろきていなごやん

10個入 ¥850-
「なごやん」とキャラクターを組み合わせたギフトです。



御菓子子 美濃忠 ☎0120-627-581

◎雪花の舞 ¥1,300-

6個入
口溶けの良い黄身餡の上品な紅白のお菓子。



御菓子子 松河屋老舗 ☎0120-758-830

◎芸どころ ¥1,100-

8個入
「尾張名古屋は芸どころ」より命名した郷土はまれ高い銘菓です。



㈱両口屋是清 ☎0120-052-062

◎二人静 ¥1,720-

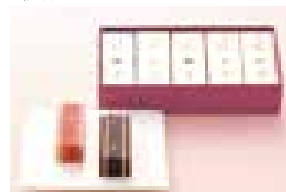
平箱2入
清楚な花二人静になぞらえて調製した和三盆糖製の干菓子。



御菓子子 美濃忠 ☎0120-627-581

◎名古屋万葉まんじゅう ごっさま ¥1,400-

10個入
もちっとしたカステラ焼き皮と、しっとりこしあんの相性が抜群。



㈱両口屋是清 ☎0120-052-062

◎ささらがた ¥1,300-

5入
小豆とともに和の恵みをふんだんに使った珠玉のひとつ。



㈱両口屋是清 ☎0120-052-062

◎千なり ¥1,570-

10個入
ふっくらしたカステラ風の生地と3種類の餡をはさみました。



㈱長登屋 0120-040-453

⑤名古屋コーチン饅頭 ¥700-

9個入
名古屋コーチンの雛鳥をかたどったお徳頭に黄身餡をいれました。



㈱春華堂 0586-24-8578

⑤名古屋八丁みそまん ¥660-

6個入
愛知県産の八丁味噌がまのかに香る「みそまんじゅう」。



㈱升半茶店 052-211-4188

⑤茶どころせんべい ¥600-

11枚入
お抹茶を練りこみ、一枚一枚手作りにこだわった卵せんべいです。



平成30年度名古屋観光ブランド協会会長賞
㈱坂角総本舗 0120-758-104

⑤八楽 ¥660-

6袋入
豊かな自然の幸が集う八種の味と香りを楽しむ海老せんべいです。



㈱坂角総本舗 0120-758-104

⑤ゆかり(黄金缶) ¥1,500-

18枚入
海老せんべい「ゆかり」名古屋地区限定パッケージ。



㈱升半茶店 052-211-4188

⑤やっとかあめ ¥300-

110g入
こんなにおいしい抹茶餡はやっとかめ(久しぶり)だなも。



㈱坂角総本舗 0120-758-104

⑤さくさく日記[海老] ¥600-

ひとくちサイズの小さなお揚げ煎。装い新たに登場です。



平成27年度名古屋市長賞
㈱坂角総本舗 0120-758-104

⑤名古屋 金のえび天 ¥800-

愛知県産の天然海老を使った、名古屋限定かき揚げ海老せんべい。



㈱青柳総本家 052-793-0136

⑤きしめんパイ ¥1,000-

20本入
良質な原料を丁寧に何度も折り込んで焼いたおいしいパイです。



名菓屋食品(株) 052-325-7222

⑤金鯰べっこう飴 ¥350-

名古屋のシンボル金鯰の形をしたべっこう飴です。



㈱長崎堂 0568-77-6261

⑤名古屋地どりコーチンパイ ¥1,000-

14枚入
名古屋コーチン卵を使った贅沢なパイ。ほんのりピカラ味が絶妙。



株式会社 妙香園 ☎052-671-0228

◎妙香園の茶コレート(ほうじ茶) ¥1,000-

ほうじ茶の風味と香ばしさを最大限に引き出した生チョコレート。



平成26年度名古屋観光コンベンションビューロー理事賞
株式会社 コロンパン ☎052-503-2816

◎金しゃちショコラ ¥1,000-

金の鯉のご利益がお客様の元へ届くことを願って作り上げました。



㈱春華堂 ☎0586-24-8578

◎春華堂ジェラート小倉トースト ¥540-

香ばしいトーストと味わい深い餡の風味をジェラートで表現。



平成28年度名古屋観光コンベンションビューロー理事賞
㈱青柳総本家 ☎052-793-0136

◎小倉サンド ¥700-

5個入
名古屋の喫茶店でおなじみの小倉トーストをお菓子にしました。



名古屋フランスcorp.㈱ ☎0120-758-542

◎名古屋ふらんす ¥1,150-

10個入
「おもち」をダックワーズでサンドした和洋をおなじみ新食感菓子。



㈱くすむら ☎052-931-1456

◎おとうふどーなつ ¥1,980-

10個セット
どーなつプレーン・チョコ・抹茶・オレンジ・ほうじ茶味各2個入。(かごは付いていません。写真はイメージです。)



㈱さんわコーポレーション ☎052-444-4085

◎名古屋コーチンたまごぶりん ¥1,200-

200g入
稀少な名古屋コーチンの卵を100%使用した濃厚なぶりんです。



フランス洋菓子メゾン・ド・ジャンノエル
☎052-531-2064

◎鬼まんマドレーヌ ¥1,080-

6個入
名古屋名物「鬼まんじゅう」を洋菓子風にした新名古屋名物。



㈱ダイナゴン ☎052-793-1613

◎シャチナゴン ¥1,000-

18個入
オレンジピールを加えて、やわらかく焼き上げたマドレーヌ。



フランス洋菓子メゾン・ド・ジャンノエル
☎052-531-2064

◎名古屋プリン ¥675-

3個入
純系名古屋コーチンの卵を使用した贅沢なプリン。



フランス洋菓子メゾン・ド・ジャンノエル
☎052-531-2064

◎名ごやはちみつマドレーヌ ¥846-

6個入
純系名古屋コーチンの卵を使ったプレミアムマドレーヌです。



㈱ダイナゴン ☎052-793-1613

◎名古屋ふんわりサブレ ¥1,000-

15個入
ホワイトチョコを包んだ生地をやわらかな食感に焼き上げました。



平成28年度名古屋市長賞
吉田麺業(有) ☎052-361-2875

⑤半生幅広きしめん ¥862-

4人前
小麦粉と塩のみで造っています。
つるつるもっちりもちのきしめん。



宮きしめん(宮商事) ☎0120-380-758

⑤半生きしめんおすまし味 ¥1,000-

3食入
白しよゆベースのおすまし味は上品な味わいが特徴です。



三洋機工(株) 食品事業部 ☎052-501-2111

⑤長寿きしめん ¥1,700-

5束入
国産小麦使用。ゆであが物が早く、汁つきがよく、固まりにくいです。



平成29年度名古屋観光コンベンションビューロー理事長賞
宮きしめん(宮商事) ☎0120-380-758

⑤台湾まぜきしめん ¥1,000-

2人前
名古屋めしの台湾まぜそばをきしめんベースにアレンジしました。



宮きしめん(宮商事) ☎0120-380-758

⑤半生きしめんしょうゆ味 ¥1,000-

3食入
宮きしめんのしょうゆつゆは名古屋特有のしつかりとしたお味です。



吉田製麺(株) ☎052-411-6585

⑤㊤のきしめん ¥2,350-

乾麺10袋入
小麦粉と塩だけで造りました。自然食品です。



(株)なごやきしめん亭 ☎0586-78-1251

⑤ゆできしめん ¥700-

3食入
名古屋名物を簡単調理でお召上がりいただけます。



平成21年度名古屋市長賞
(株)水谷商店 ☎052-571-7476

⑤お城きしめん味噌煮込みセット ¥950-

5人前
こしが強いきしめんと味噌煮込みつゆのセット。一度ご賞味ください。



名古屋コーチン・旬菜 一風 ☎052-684-1002

⑤一風/特製名古屋コーチン味噌煮込みうどん ¥926-

名古屋コーチンのだし使用の旨みたっぷりの味噌煮込みうどんです。



(株)なごやきしめん亭 ☎0586-78-1251

⑤半生きしめん ¥800-

3食入
もちもちの半生きしめんを、たましよゆつゆで味わう一品。



(株)水谷商店 ☎052-571-7476

⑤お城きしめん ¥1,175-

(和紙袋入) 5束入
上質の粉を使って作った、こしの強いおいしい麺。ご賞味ください。



(株)山本屋総本家 ☎052-322-0521

⑤尾張名古屋の味 みそ煮込うどん ¥1,360-

2人前
独自の味噌だしとコシの強い麺との組み合わせが特徴です。



㈱安藤本店 ☎052-936-3411

①九重の丸茄子からし漬 ¥800-

200g入
びりっとした辛さの中にも、ふくよかな味わいを醸し出す絶妙な品。



㈱安藤本店 ☎052-936-3411

①九重の山ごぼうみそ漬 ¥1,000-

180g入
山里の自然を重厚な味噌味で漬け込んだ懐かしい味。



㈱漬処 壽依屋 ☎0587-93-6400

①太閤秀吉 献上漬物 守口漬 ¥1,000-

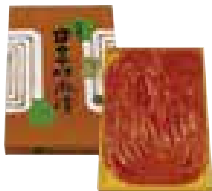
献上された漬物を大いに賞賛した秀吉が命名したと云われる守口漬。



㈱漬処 壽依屋 ☎0587-93-6400

①将軍家康 献上漬物 奈良漬 ¥1,000-

江戸に職人を呼び寄せるほど家康が好物だったと云われる瓜奈良漬。



㈱安藤本店 ☎052-936-3411

①九重の守口本味淋漬 ¥2,000-

410g入
丹精込めて漬け込んだ芳醇な奥深い味わいをご堪能いただけます。



㈱尾張屋 ☎052-501-3727

①守口漬 詰合せ ¥1,000-

180g箱入
尾張屋伝統の「守口漬」と、うり奈良漬との人気の2種の詰合せ。



㈱扶桑守口食品 ☎0587-93-8670

①守口漬モグラパック ¥500-

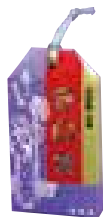
愛知名産「守口漬」を扱い易い小袋に粕と一緒にパックしました。



㈱若葉 ☎0567-95-3111

①名古屋たまご ¥550-

3個入
八丁味噌にゆで卵をじっくり漬けました。こくのある味噌味です。



㈱尾張屋 ☎052-501-3727

①守口漬 手提げ ¥500-

100g箱入
創業140余年の尾張屋伝統の「守口漬」。お土産に喜ばれます。



㈱尾張屋 ☎052-501-3727

①守口漬 銀パック ¥500-

100g入
名古屋名産「守口漬」。お使いやすい個袋も人気です。



㈱若葉 ☎0567-95-3111

①得月楼みりん奈良漬 ¥900-

200g入
純正みりん粕と酒粕で漬け上げた奈良漬の逸品です。



㈱若葉 ☎0567-95-3111

①八丁味噌ごぼう ¥500-

100g入
早採りのごぼうを八丁味噌で漬けました。



阿巳雪漬物店 ☎052-222-3722
◎守口漬 化粧袋入 ¥600-

120g入
 明治初年の創業以来、守り続ける一子相伝の味をご賞味ください。



平成29年度名古屋市長賞
 ㈱大和屋守口漬総本家 ☎052-251-0431
◎きざみ守口漬 ¥580-

はちみつを加えた酒粕に刻んだ守口漬を混ぜ、甘口に仕上げました。



平成23年度名古屋市長賞
 ㈱千両 ☎052-452-2130
◎千両漬け ¥463-

地元赤みそで、胡瓜・山牛蒡・青唐辛子をつけた美味しい漬物です。



阿巳雪漬物店 ☎052-222-3722
◎守口漬 木箱入 ¥2,000-

320g入
 明治初年の創業以来、守り続けた伝承の守口漬をご賞味下さい。



平成26年度名古屋観光ブランド協会会長賞
 ㈱大和屋守口漬総本家 ☎052-251-0431
◎守口漬生ふりかけ ¥500-

3パック入
 細かく刻んだ守口漬の食べ切りサイズ。



㈱長登屋 ☎0120-040-453
◎ひつまぶしの里茶漬け ¥1,000-

3食
 ご家庭でも簡単に食べれる贅沢なうなぎのお茶漬けです。



㈱山本屋総本家 ☎052-322-0521
◎どて煮 ¥650-

ホルモンとこんにやくを秘伝の味噌で煮込んだ名古屋の味。



平成30年度名古屋観光ブランド協会会長賞
 ㈱石昆 ☎052-932-2911
◎うみあーっ手羽 矢場とんみそ味 ¥1,000-

5本入
 矢場とん独自のみそタレとの相性が抜群なコラボ商品です。



㈱石昆 ☎052-932-2911
◎うみあーっ手羽 しょうゆ味 ¥900-

6本入
 昆布だしを効かせじっくり炊き上げた、柔らかく食べやすい手羽です。



㈱山本屋総本家 ☎052-322-0521
◎みそおでん ¥800-

旨味とコクの秘伝の味噌でじっくり煮込んだ「みそおでん」。



㈱石昆 ☎052-932-2911
◎うなぎめし ¥1,800-

秘伝のタレでふっくら柔らかく炊き上げたひつまぶしの素です。



㈱石昆 ☎052-932-2911
◎うみあーっ手羽 しょうゆ味 ¥480-

3本入
 昆布だしを効かせじっくり炊き上げた、柔らかく食べやすい手羽です。



平成30年度名古屋市長賞
 (株)さんわコーポレーション ☎052-444-4085

④さんわの手羽塩焼き ¥1,278-

8本入
 厳選した手羽先を特製塩だれに漬け込み、香ばしく焼き上げました。



(株)さんわコーポレーション ☎052-444-4085

④名古屋名物 さんわの手羽煮

醤油味 6本入 ¥917-
 コラーゲン豊富な手羽先を厚釜でやわらかくなるまで煮込みました。



平成27年度名古屋観光ブランド協会会長賞
 (株)さんわコーポレーション ☎052-444-4085

④名古屋コーチンももハム黒胡椒

¥900-
 名古屋コーチンもも肉の深い旨味を堪能できるハムに仕上げました。



平成25年度名古屋観光ブランド協会会長賞
 (株)さんわコーポレーション ☎052-444-4085

④さんわの手羽唐

8本入 ¥1,278-
 16本入 ¥2,241-
 厳選した手羽先と「さんわの秘伝のタレ」が美味しさの秘訣です。



(株)さんわコーポレーション ☎052-444-4085

④名古屋名物 さんわの手羽煮 3種詰合せ

¥1,445-
 さんわの手羽煮醤油・味噌・辛口味が1箱に入った人気商品です。



平成26年度名古屋観光ブランド協会会長賞
 (株)石昆 ☎052-932-2911

④うみあつ手羽の唐揚げ ¥1,600-

10本入
 国産鶏を使用し香ばしいゴマと甘辛いタレがやみつきになります。



(株)浜乙女 ☎0120-147-178

④東海紀行 うなぎまぶし ¥1,600-

愛知県三河一色産うなぎを100%使用した混ぜごはんの素です。



平成22年度名古屋観光ブランド協会会長賞
 (株)浜乙女 ☎0120-147-178

④味噌おでん どれ煮入り ¥500-

八丁味噌を使用したコクのある味わいの味噌おでん。具材5種入り。

(株)東鮮本店 ☎052-321-3141

④鯖松前すし ¥1,600-

1本
 自慢のシメ鯖と、コクのある松前昆布の相性が抜群の鯖すしです。

④鯛松前すし ¥1,700-

1本
 新鮮な鯛とコクのある松前昆布の評判の取り合わせ!

④鯖棒シメ松前すし ¥3,050-

1本
 大きな鯖で棒シメした鯖松前すしの最高級品!



(株)浜乙女 ☎0120-147-178

④東海紀行 名古屋コーチンまぶし ¥1,000-

名古屋コーチンを100%使用した混ぜごはんの素です。



(株)浜乙女 ☎0120-147-178

④名古屋グルメふりかけ ¥600-

30袋入
 手羽先、うなぎまぶし、味噌カツの味をふりかけにしました。





平成28年度名古屋観光ブランド協会会長賞

株濱乙女

☎0120-147-178

◎名古屋味噌三昧 ¥1,000-

まるや八丁味噌を100%使用した、味噌料理3品の詰め合わせ。



㈱千両

☎052-452-2130

◎とて飯 ¥500-

名古屋庶民の味「味噌とて」国産牛スジを赤味噌で煮込んだ名古屋めし。



㈱妙香園

☎052-671-0228

◎ほうじ茶 ¥525-

150g入
上質な番茶を強火で香ばしくほうじました。当店の看板商品です。



㈱妙香園

☎052-671-0228

◎抹茶妙香 ¥3,810-

40g 金箱入
直営店で呈茶している、絢爛豪華な金箱入りの最高級抹茶です。



㈱千両

☎052-452-2130

◎みそ手羽 ¥537-

赤味噌で鶏肉をとろける程柔らかく煮込んだ「味噌煮込み手羽」。



㈱千両

☎052-452-2130

◎みそたま ¥537-

4個入
秘伝の赤味噌で味がしみ込むまでココロ一層夜煮込んだ玉子です。



㈱升半茶店

☎052-211-4188

◎ほうじ茶 ¥1,000-

200g
微妙な火加減を追求し独自の浅い火入れて仕上げたほうじ茶です。



㈱升半茶店

☎052-211-4188

◎黒豆煎茶 花まる ¥1,200-

200g
黒豆を炒り上げ、お煎茶にフレンドした身体(からだ)と心に美味しいお茶です。



平成21年度名古屋観光ブランド協会会長賞

盛田金しゃちビール㈱

☎0568-67-0116

◎金鯱麦酒クラシック ¥880-

お土産2本セット
コク、キレ、香りの良いピルスナーと飲み易いアルトの金貨セットです。



盛田金しゃちビール㈱

☎0568-67-0116

◎名古屋赤味噌ラガー ¥940-

お土産2本セット
愛知産の赤味噌を原料に使用。コクがあって飲み易いお酒です。



平成28年度
名古屋観光ブランド協会会長賞
絞りのひさだ
愛知紋販売㈱

☎052-621-1067

◎絞り 綿大風呂敷瓢箪柄 ¥12,500-

縁起物のひょうたんを伝統的工芸品有松絞りで表現した風呂敷。



絞りのひさだ 愛知紋販売㈱

☎052-621-1067

◎絞り 中のれん ¥4,300-

かぶ柄
一針一針、職人の手によって作られた伝統工芸品。有松絞りののれん。



平成30年度名古屋観光ブランド協会会長賞
呉竹商事株式会社 ☎052-764-1761

🔗金鯰ブリキケース ¥500-

金鯰をあしらったタブレットケースサイズの小物入れです。



呉竹商事株式会社 ☎052-764-1761

🔗金鯰文鎮 ¥900-

金鯰をかたどった、文鎮です。



布望工藝株式会社 ☎052-532-3657

🔗金鯰置物 (1体) ¥10,909-

金鯰のリアルなレプリカです。陶器製。高さ約30cm。



株式会社安藤七宝店 ☎052-251-1371

🔗七宝 根付 招き猫 ¥1,800-

金運や幸福を招いてくれる右手をあげた七宝の招き猫の根付です。



株式会社安藤七宝店 ☎052-251-1371

🔗七宝 シャチミニ額 ¥6,000-

一個一個手作りの立体的に七宝を施した金シャチミニ額です。

名古屋観光ブランド協会 会員一覧

愛知絞販売株式会社	052-621-1067	株式会社なごやしめん亭	0586-78-1251
株式会社青柳総本店	052-793-0136	名古屋コーチン旬菜 一鳳	052-684-1002
株式会社東鯉本店	052-321-3141	(一財)名古屋城振興協会	052-231-1655
有松・鳴海絞会館	052-621-0111	株式会社名古屋城最中本家	052-531-2064
阿巳雪漬物店	052-222-3722	名古屋フランスcorp株式会社	0561-73-4601
株式会社安藤七宝店	052-251-1371	有名古屋なますや	052-935-4120
株式会社安藤本店	052-936-3411	名納屋橋饅頭万松庵	052-201-7884
株式会社石昆	052-932-2911	日本メモリー株式会社	052-909-5890
株式会社大須ういろ	052-626-3000	有望工藝	052-532-3657
株式会社尾張屋	052-501-3727	株式会社浜乙女	0120-147-178
株式会社かなん堂	0562-55-0222	株式会社坂角総本舗	0120-758-104
有元祖鯉もなか本店	052-321-1173	株式会社升半茶店	052-211-4188
株式会社喜多福総本店	052-481-2878	株式会社松河屋	052-262-0201
株式会社さよめ餅総本店	052-681-6161	株式会社豆福	052-571-4057
株式会社金蝶堂	052-231-4465	株式会社万年堂	052-931-1234
株式会社金トビ志賀	0533-69-3111	株式会社水谷商店	052-571-7476
株式会社くすむら	052-931-1456	株式会社み乃龜	052-735-8111
呉竹商事株式会社	052-764-1761	株式会社美濃忠	0120-627-581
桂新堂株式会社	052-321-1600	宮さしめん(宮商事)	0120-380-758
株式会社コロンパン	052-503-2816	株式会社妙香園	052-671-0228
三洋機工株式会社食品事業部	052-501-2111	名菓屋食品株式会社	052-325-7222
株式会社さんわコーポレーション	052-444-2822	株式会社餅文総本店	052-884-8333
敷島製パン株式会社	0120-084-8335	盛田金しゃちビール株式会社	0568-67-0116
株式会社地雷也	052-934-1064	株式会社矢場とん	052-252-8810
有春華堂	0586-24-8578	ヤマサちくわ株式会社	0561-63-5211
株式会社雀おどり總本店	052-241-1192	株式会社山田餅本店	052-841-1501
株式会社千両	052-452-2130	株式会社大和屋守口漬総本店	052-251-0431
資太閣安良礼本店	052-481-9168	株式会社山本屋総本店	052-322-0521
株式会社ダイナゴン	052-793-1613	吉田製麺株式会社	052-411-6585
株式会社樽政本店	0561-32-9292	吉田麺業(有)	052-361-2875
株式会社漬処 壽儀屋	0587-93-6400	株式会社両口屋是清	0120-052-062
株式会社長崎屋	0568-77-6261	株式会社若菜	0567-95-3111
株式会社長登屋	0120-040-453		

(令和元年度 65社 五十音順)