



名古屋めし物語

めれベジま的在金見 愛点をせつ「
 しをきヤつにをのえ一着回持な！尾
 「いソソン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麺料理はあるが、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
 に甘くした鰹汁、砂糖をかけた
 もの。飲食店で、夕しんかた
 串カツを注文する際、「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
 マナーとして許される。
 全国的には一番有名な東海地
 の食文化は赤味噌で、その代
 的料理の一つは味噌カツ。表
 つ・みそ串カツは、「説には
 大衆食堂発祥といわれ、おり、
 客に出す寸前のカツを誤った
 煮の鍋に落とさず、いまして
 め、客には「出落さず、あつた
 食したところ、美味があつた
 で、メニューに「加えたがまし
 と、言われる。味噌の色が残り
 た、この赤味噌の色が残り
 介系の「だしのきいた甘く分
 のものまで、様々な好みは分
 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「矢場とんキベディア」

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、デイス
 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「生の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個性的なメ
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。

名古屋めし物語

味噌
おでん



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



「味噌おでん」は、八丁味噌をベースとした甘めの汁でダイコン、こんにゃく等の種を煮込む。味噌の煮汁には豚のモツやバラ肉を入れてどて煮にしたり、味噌カツのたれにされることも多い。また、だし汁ではなく湯で茹でた後、味噌をつけて食する味噌田楽もある。

醤油味の汁のおでんについては「関東煮（かんとに）」と呼び、おでんといえは味噌おでんや味噌田楽を指す場合が珍しくなかった。また、種でも薩摩揚げのことを「はんぺん」と呼ぶことが一般的だったが、最近ではテレビメディアや全国展開するコンビニなどの影響で、関東煮（かんとに）をおでんと言い換え、わずかながらも薩摩揚げとはんぺんを区別するようになった。しかし全てが同じというわけではなく、通常の醤油味のおでんにも甘い味噌だれを付けて食べることもあるため、コンビニではからの他に甘い味噌だれの小袋を付けて販売している。

〔ウイキペディアより抜粋〕

名古屋めし物語



味噌だれ

名古屋など、この地方の「味噌おでん」をおいしく作るには、豆味噌を使用したこくのあるタレが決め手になります。

- 1 商品規格 1kg (常温保管、スタンディングパウチ)
- 2 調理方法 鍋などに味噌だれ (1kg) と水200ccをかるく混ぜてから加熱します、お好みのおでんだねを入れて中火で時間をかけて煮込んで下さい。