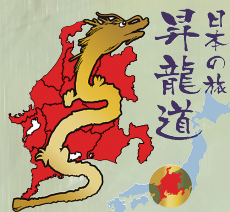


憑藉美食探尋 愛知・名古屋・昇龍道的魅力

# 名古屋美食指南



AICHI-NAGOYA



"Heart" of JAPAN  
- Technology & Tradition





當之無愧首選美食

## 醬煮烏龍面

以豆醬燉煮的烏龍面。砂鍋燉煮後熱氣騰騰的樣子勾起人們強烈食慾。與一般有彈性有咬頭的面不同，口感獨特。這道鄉土菜有效發揮了大醬長時間燉煮也不喪失原味的特性。

### 發源

將和好的面團等放進鍋里燉煮，是從江戶時期開始各地都有的一道簡易家常菜，這就是醬煮烏龍面的原型。而現在用小砂鍋燉煮粗硬麵條，據說是大正時期名古屋大須一家叫「山本屋」的飲食店發明的。

### 普及度

醬煮烏龍面，除了站著食用等簡約型店鋪以外，幾乎每家烏龍面店裡都有這道菜。為家庭提供的袋裝面亦有半個世紀的歷史，作為土特產或用於贈禮已經十分普及。

## 「名古屋美食」是什麼？

### 「名古屋美食」是什麼？

在名古屋及近郊，豆醬炸豬排、炸雞翅、鰻魚蓋飯等是廣受歡迎的地方風味美食，不管在家庭還是在餐飲店都極為常見。另外，現在普及於餐飲店並被大眾所認可的菜譜，正在成為新的「名古屋美食」。可以說「名古屋美食」是因著廣大喜愛它的大眾而產生的。

### 名古屋美食有哪些？

種類多是名古屋美食的重要特徵。從面類到菜餚、從點心到各類茶點、從酒菜到主食、從日餐到中餐、西餐、從傳統鄉土風味小吃到已經普及的特定餐館獨創特色菜...。美食種類繁多並極具地域特色的美食，在日本除了沖繩就是名古屋了吧。名古屋位於本州中心，其美食極具個性，在日本屈指可數。輕鬆自在盡情享受異國食文化也是名古屋美食的獨特魅力。

### 包攬廣大區域的美食

「名古屋美食」並不僅指名古屋市內的美食，「名古屋美食」還包括了愛知、東海地區等較大區域的地方風味美食。

名古屋美食的分布區域也被稱為「大醬文化圈」。只使用黃豆和鹽為原材料製成的大醬，生產與消費都僅限於東海地區。當地大醬的特徵是經過長時間熟成，口味醇香。東海地區人們天天食用，自然而然對口味精益求精。而名古屋美食正是迎合了當地人喜歡的口味而產生的。

### 沒有黃豆醬(也稱為「紅大醬」)，就談不了名古屋美食

黃豆醬只使用黃豆和鹽經過長時間熟成釀製而成，可以說是大醬的最初原型。大醬、醬油等豆制發酵食品富含谷氨酸。因此使用大醬的美食不僅口味醇美，還具有減鹽效果，是日本料理健康之所在的根本原因之一。尤其是黃豆醬因長時間熟成釀製而成，醇香口感更是濃縮其中。同樣 100 克的大醬所含谷氨酸並不相同，米麴大醬中約含 1800 毫克，麥麴大醬中約含 1900 毫克，而黃豆醬中約含 3800 毫克，是米麴大醬和麥麴大醬的兩倍。





## 鰻魚蓋飯

將蒲燒鰻魚切成長方形，放在熱乎乎的米飯上。吃時將其盛於小碗，第一碗不添加任何其他佐料，第二碗撒上佐料，第三碗則澆上湯汁（或茶）。一道菜可品嘗三種不同口味。

### 發源

過去為方便送外賣，將好幾份並成一份，切好的蒲燒鰻魚置於米飯上送去。後來作為高級主食出現於高級餐館，為使濃重的口味變得清淡，人們想出加佐料或澆茶水的吃法。

### 普及度

名古屋市、愛知縣內的鰻魚專賣餐館大部分都有鰻魚蓋飯。而且作為車站便當極受歡迎。並因此產生以雞肉、豬肉、牛肉取代鰻魚，以石鍋盛之等各式改版蓋飯。

## 一道菜具有三種品味方法的美食

## 【愛知縣歷史與名古屋美食】

### 戰國時期對食物極為重視的三大豪傑

出現眾多知名武將的愛知縣，其中最為璀璨的當數織田信長、豐臣秀吉、德川家康三大豪傑。而三人皆對飲食極為重視。信長喜濃重口味食物，對南洋各國傳來食物頗感興趣，喜食金平糖等南洋點心。秀吉喜食故鄉中村的牛蒡、蘿蔔等，統一天下後還派人捎帶。家康則精通食文化，自家栽培草藥，可稱其為「健康宅男」。飯食以麥類、大醬為中心，堅持樸素健康飲食，享年 75 歲，對於當時來說極為長壽。

### 愛知武士強壯的根源在於黃豆醬

愛知縣的武士們個個強壯無敵，其能量來源於大醬。長時間熟成釀製的大醬可長期保存並富含營養成分，是武士們力量產生的來源。平鋪熏烤的大醬烤餅不僅平時食用，還作為乾糧常被帶去戰場。有的還和上薑末或芝麻，用香油煎烤成豪華大醬餅。出征時帶去的是烤飯團，從武將到兵卒飽餐之後一比武功高下。而大醬則作為重要的強精健體食品也常在作戰中食用。

### 喜好飲茶的根源來自茶文化

戰國時期武將之間掀起茶道熱潮。及至江戶時期，則普及至市鎮居民。尤其是名古屋，因尾張德川家熱衷於茶道，隨之產生了獨特茶道流派—松尾流。因此形成為來客煮抹茶、飲茶靜息等習慣。提供喝早茶等服務的咖啡屋尤受男女老少喜愛，這些習俗很可能受江戶時期茶文化的影響而形成。

### 日式糕點，喜食甜餡形成的名古屋美食

茶道離不開日式糕點。喜愛茶道的愛知縣，日式糕點當然也隨之得以發展。名古屋不僅有眾多日式糕點店，其技術也極為精湛。提供用於茶道的高級糕點店隨處可見，這在全國絕無僅有。名古屋日式糕點的年銷售量大大超出全國平均。甜味十足的紅豆餡糕點備受喜愛是其特徵之一。小倉吐司正是由於人們喜愛甜餡而產生的美食之一。



精妙之處在於出人意外的搭配



### 大醬炸豬排

指以大醬為主調料澆汁的炸豬排，也包括炸豬排串。出人意料的配搭產生的精妙口感極具名古屋美食特色。調味汁以大醬為主但配以其他佐料，因而不同店鋪配方不同，風格迥異。

愛知縣招牌特色服務  
咖啡屋提供的多樣化早點



### 早茶套餐

主要在早上時間段，只需點一個飲料，即可免費提供麵包、煮蛋等早點。愛知縣各地區都已滲透的服務理念，很受出差人員及旅客歡迎，其存在感日益加深，可以說是名古屋美食的一種獨特形態。

江戶時期就開始食用的  
名古屋面條



### 棋子麵

棋子面呈平薄狀，是烏龍麵的一種。高湯以濃縮醬油為主，加以宗田鰹魚、鰻魚等熬煮而成。配料一般是油炸豆腐、魚糕、青菜、鰹魚刨絲等。大多店鋪允許顧客自由選擇棋子面或烏冬面。

熱騰騰的大眾化復古風味意大利面



### 鐵板意大利面

炙熱的鐵板盤上盛以番茄醬口味的意大利面，並在面四周澆上攪拌均勻的蛋液。意大利面專營店鋪一般沒有這道菜，可在咖啡屋吃到。最常見配料為紅色香腸、洋蔥、蘑菇、青豌豆等。

## 名古屋觀光指南，不只是名古屋美食！

### 名古屋城

名古屋歷史的原點！1612年（慶長17年）、德川家康命令修築名古屋城。戰火燒毀後於1959年（昭和34年），重修擁有五層、屋頂上飾有金鯱的大天守閣和小天守閣。掀起日本城堡武將隊熱潮的「名古屋迎客武將隊」，每天站在城門前迎接遊客，每逢週末或節假日還為遊客表演武藝。現在名古屋城的本丸御殿（中心宮殿）正在進行復建，目前開放已修部分區塊，預計於2018年（平成30年）修完並全面開放。



○請點擊這裡獲取關於名古屋市的詳細旅遊信息  
名古屋觀光會議協會  
<http://www.nagoya-info.jp/zhtw/>



### 豐田產業技術紀念館

豐田集團公司設立的博物館。在豐田公司發祥地保留著大正時期的工廠，作為產業的貴重遺產一直被保護並保留到現在。博物館包括「纖維機械館」和「汽車館」，通過機器的實物動態展示和操作人員的表演，明瞭易懂地為您介紹以纖維機械與汽車為中心的豐田公司產業技術的發展變遷史。



### 大須商店街

被稱為日本最具活力的商店街。從家用電器、二手服裝店到各種美食，所有行業的商店一個接一個，街區充滿活力。尤其是作為卡通、漫畫、動漫人物「角色扮演」的聖地，深受海內外遊客青睞。





## 炸蝦與咸味米飯給您帶來驚喜口感的小飯團



炸小蝦為配料並外裹烤紫菜，炸蝦的香嫩與米飯的微咸融合在一起。只有一般飯團一半大，吃起來極為方便，所以可當作小食或零食在餓時食用。



豬牛下水用豆醬燉煮而成。全國各地多用醬油湯汁煮成的叫「燉下水」，而東海地區則以豆醬燉煮，濃厚香辣的口感與眾不同。據說由於燉煮之後鍋沿呈現一圈焦黃大醬猶如堤壩（日語叫「土手」），因而得名「土手煮」。

## 愛知縣引以為豪的高級醃菜 開發合理價位新產品重獲人氣



守口醃菜主要指以奈良醃制法進行醃制的守口蘿蔔，而守口蘿蔔指栽培於木曾川岸邊富含纖維的細長狀蘿蔔。在甜料酒製造業發達的愛知縣，其醃法特徵是不僅使用酒糟還加上料酒粕進行醃制。咬起來嘎吱嘎吱香脆可口，比起普通的奈良醃菜更易入口。

## 從小酒店到二十四小時便利店必不可少的 御田一大醬才是東海地區的味道



御田分為兩大類，一類直接以大醬湯汁燉煮，另一類就是被稱作「關東煮」的，以醬油湯汁燉煮後蘸上大醬調味汁食用。小酒店以前者為主，一般家庭則以後者為主。

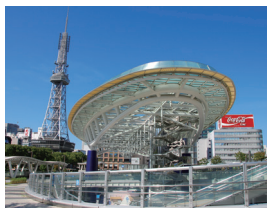
## 獨特演變發展而成的 「名古屋風味」



咖喱烏冬面與明治時期出現於東京，隨之發展普及至全國各地。而名古屋一帶卻演變為「名古屋風味咖喱烏龍麵」。調以正宗印度菜中所使用的香辛料，使咖喱澆汁如奶油般滑膩粘稠。

## 名古屋電視塔+綠洲21

名古屋電視塔建於1954年（昭和29年），是日本最早建設的集約電波塔，也是名古屋標誌性建築物。位於名古屋中心地段，在90米高的摩天台或100米高的塔台上，可以遠眺御岳山、白色等連綿的群山，還能一覽名古屋整個市。名古屋電視塔於2005年（平成17年）列入日本有形文化遺產名錄，作為塔類建築這是全國首例被列入有形文化遺產。綠洲21因灌水玻璃屋頂而成為名古屋極具特色的地標。擁有各類店鋪和汽車站的立體式主題公園。



## 德川美術館

德川美術館主要收藏並展出德川義親侯爵贈送的，尾張德川家的眾多傳家之寶——「大名道具」，所有寶物都保存完好，此美術館可謂獨一無二。主要收藏德川家康的遺留物品，還有尾張德川家代代相傳的「大名道具」，達一萬數千件。



## 魅力無限 愛知觀光

### 武將之鄉・愛知

戰國時代出生於愛知縣的武將勇士們，活躍於全國各地，奠定了現代日本的基礎。

●傳說在德川家康途經伊賀險峻山道之時曾出手相救的伊賀忍者，如今組成「德川家康與服部半藏忍者小隊」在愛知重現英姿！



### 大自然

城市的現代風情、令人懷舊的老街道、與豐饒的大自然景觀渾然成為一體。

●「小原的四季櫻和紅葉」(豐田市)，可以讓您在同一時間欣賞到櫻花盛開和紅葉繽紛的妙不可言的美景。





麻辣噴香讓你食慾大開，是小酒店不可或缺的一道菜



雞翅指雞翅膀的末端部分。經油炸後塗抹甜辣調味汁，並撒上香辛料、芝麻等，香辣兼具脆嫩可口。

芳醇柔和的甜味絕妙無比  
日西融合的茶後甜點



小倉吐司

吐司與甜餡兒配搭而成的小倉吐司，是在咖啡屋極常見的日西合璧風味甜點。抹上黃油或人造黃油後的麵包略含咸味，使甜餡的甘美柔和更為突出。

愛知縣民喜食雞肉  
日本屈指可數的名牌土雞



名古屋土雞

堪稱土雞之首，幾乎是家喻戶曉。雞肉色形與羽毛色澤皆似櫟木葉，故而「櫟葉」成為其代名詞。肉質細膩緊密有彈性，口感醇厚。可用於火鍋、也可切片生吃、還可切塊油炸。

香辣嫩滑的口感，  
縣內擁有眾多專營店



艾汁意大利面

其澆汁的最大特徵為，不僅具有日本菜或中華菜艾溜後的嫩滑口感，還兼具胡椒的麻辣口味。配料多樣，以熏肉為主的意大利風味與以青菜為主的田園風味完美組合的「意田風味」最為常見。

## 產業・傳統・文化

從古至今，愛知縣作為「製造業基地」，一直都牽引著日本經濟的成長。同時，愛知縣的各種節令慶典活動，也孕育了豐富的傳統文化。技術和傳統文化相輔相成，根植於愛知縣的日常之中。

### ●機關人偶

愛知縣的機械產業源始於「機關人偶」，並融會貫通於引導現代世界潮流的汽車產業、機器人產業。

➡ 每逢週六、週日、節假日（犬山祭期間除外）、機關人偶展覽館（犬山市文化史料館），都會舉行機關人偶的表演會。



### ●傳統式彩車

➡ 「龜崎潮乾祭」（半田市）中最高潮的一幕，就是由5輛傳統式彩車構成的「下海追潮」的壯觀場景。



### ●煙火

➡ 由勇敢的放煙火匠人用雙臂抱住煙火筒，讓火龍橋上飛躍的手筒煙火秀，其場麵非常美麗動魄（東三河地域）。



### ●尾張七寶

融會絢麗和精湛技藝於一體的工藝品。

➡ 在七藝術村內，可以參加動手燒製七寶瓷的體驗活動（AMA市）。



## 不可錯過的愛知縣的本地美食！

除了「名古屋美食」以外，愛知縣內還有許多令人垂涎的美味佳餚。比如，豐橋市的豐橋烏龍咖哩麵，以咖哩烏龍麵下藏著山藥漿米飯而博得厚愛。另外，口感絲滑甘美，即便冷卻之後也保持同樣口感的高浜嫩雞飯，價廉而味美的南知多町的河豚……都是盛享當地美譽的佳餚，您萬萬不可錯過！



➡ 豐橋市的  
豐橋烏龍咖哩麵



➡ 高浜市的嫩雞飯



➡ 南知多町的河豚

○請點擊這裡獲取關於愛知縣的詳細旅遊信息

<一社> 愛知縣觀光協會網站  
🌐 <https://www.aichi-now.jp/tw/>





因一個相聲而大名遠揚

### 炸蝦

炸蝦，是產生於日本的一道西式菜。不一定起源於名古屋，但愛知縣盛產九節蝦，且愛知縣人喜食海蝦，海蝦消費量極大。不論是面類，還是蓋飯、咖喱飯都喜歡加上一隻完整的炸蝦，因而炸蝦成為當地最常見的美食之一。



在台灣吃不到的名古屋麻辣拉麵

### 台灣拉麵

使用台灣擔仔面，配以麻辣味兒的名古屋獨創特色拉麵。主要配料是加辣椒大蒜爆炒的麻辣肉丁、韭菜、豆芽。湯汁取自爽口清甜的雞骨燉煮高湯。



江戶時期開始成為百姓常見小食



### 鬼饅頭

鬼饅頭是一種蒸糕，切成小塊的紅薯揉入面團，蒸熟後往外伸張如同鬼怪之角因而得名。鬆軟有彈性、耐餓，紅薯與小麥融合在一起的甜味，素樸且給人一種回歸兒時的親切感。價廉物美，是眾多百姓所喜愛的常見小食。

最具代表性的名古屋特產  
豐富多姿的傳統糕點



### 外郎糕

主要原材料為米粉，加入砂糖蒸製的長條狀日式糕點。全國各地皆有出售，但東海地區的產量約占全國的90%，是名副其實的愛知・名古屋代表土特產。

吃起來就停不下來  
蝦香誘人的當地特色脆餅



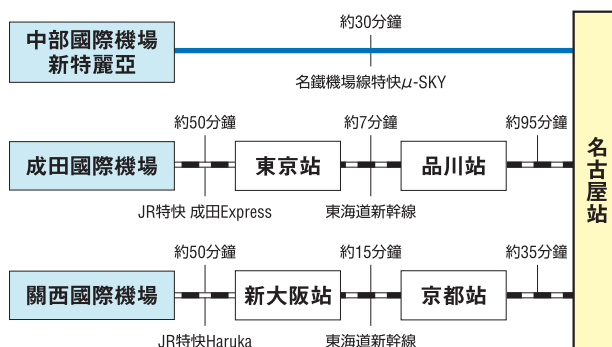
### 蝦味脆餅

關東地區有草加脆餅，東北地區有南部脆餅，地域不同原材料與味道也不同。愛知縣的脆餅則是蝦味。蝦味脆餅的生產量佔全國的90%。鹽分與蝦仁配搭的絕妙口感，一旦入口就讓你食慾大開無法停止。

○前往名古屋・愛知交通方法



前往名古屋一般交通方法





悠久歷史・傳統文化・懷舊風景・雄偉的大自然・溫泉……

# 與“日本”相逢 昇龍道 4 條經典旅遊路線

昇龍道因為位于日本中部・北陸地區，並且地形猶如飛龍升天，而得此稱。昇龍道的悠久歷史・傳統文化以及雄偉的大自然・溫泉等，濃縮了日本的種種魅力。



與浮世繪中的名勝、武將的淵源之地等世界遺產相逢

## 浮世繪路線

浮世繪是近代日本的一種繪畫藝術。具有代表性的浮世繪畫師歌川廣重，因為其畫風對梵高、莫奈等西方畫家產生了深遠的影響而享譽日本國內外。在這條經典路線中，您可以沿著浮世繪中所繪的連接江戶和京都的東海道，巡遊戰國時代 3 大武將的淵源之城以及古戰場等歷史聖地。

浮世繪路線的亮點在這裡！

浮世繪中所繪  
交通要道上的宿場町(有車站的村鎮)

東海道廣重美術館內收藏了多幅出自歌川廣重之手的東海道等代表作品，而且此地曾經是浮世繪中的宿場町之一，至今還能依稀看到其昔日的風貌。

著名武將的淵源之城以及古戰場

您可以通過探訪德川家康的誕生地岡崎城、定奪天下的戰役地關原古戰場、德川家族居住過的名古屋城等，追尋昔日英勇武將的足跡。

世界遺產富士山以及比叡山延曆寺

這條經典路線中囊括了作為日本象徵而聞名世界的富士山、神聖的日本佛教聖地比叡山延曆寺等，令日本自豪的世界遺產。



①由比宿本陣



②岡崎城・與「家康方陣」(岡崎市)



③比叡山延曆寺

與歷史悠長的傳統工藝等  
傳承空間相逢

## 飛龍路線

這條路線形如飛龍升天，縱貫了位于太平洋海岸的昇龍道中最大的都會名古屋到位于日本海岸的能登半島的日本中部地域。除了能讓您領略姿彩萬千的大自然，名聲遠揚的下呂溫泉以及和倉溫泉，還可以近距離接觸歷史久遠的鑄劍工藝和金箔工藝等日本各種傳承文化。



④下呂溫泉

與古城、城下町、古老民宅等  
古樸優雅的日本相逢

## 懷舊路線

象徵武士文化的眾多古城和城下町，至今依然有人在當地生活的世界遺產關原造村落，都展現了多彩的日本原味風情。主題為“與古樸優雅的日本相約”。讓您通過拜訪日本神社本宗的伊勢神宮、世界遺產熊野古道，一窺日本人的精神世界。



⑤白川鄉・合掌式木屋

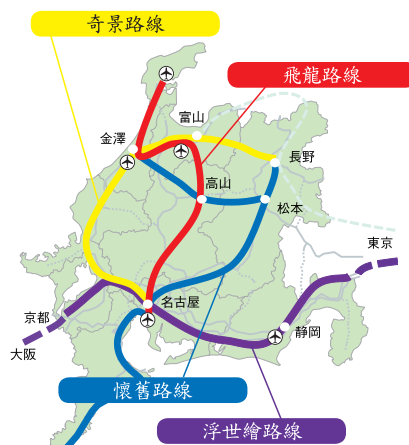
與雄偉的大自然以及  
日本的美麗四季相逢

## 奇景路線

回歸大自然經典路線中，讓您有機會見識到海拔 3000 米高的日本阿爾卑斯山脈，在日本海的怒濤侵蝕下形成的東尋坊的奇石，既是日本最大的湖又是古代湖的琵琶湖等等。春季去阿爾卑斯大雪谷親見奇觀，秋季在宇奈月溫泉賞月，前往永平寺和湖東三山看紅葉，每個季節的美麗都不會讓您錯過。



⑥大雪谷(立山黑部阿爾卑斯路線)



有關昇龍道4條經典旅遊路線的詳情，請參攷

HP <http://shoryudo.go-centraljapan.jp/tw/>



有關昇龍道經典旅遊路線的詳情

名古屋美食普及促進協議會  
HP [http://nagoya-meshi.jp/index\\_han.html](http://nagoya-meshi.jp/index_han.html)



名古屋市  
HP <http://www.city.nagoya.jp/en/index.html>



<一社>愛知縣觀光協會  
HP <https://www.aichi-now.jp/tw/>



愛知縣  
HP <http://www.pref.aichi.jp/global/ch/index.html>



名古屋商工會議所  
HP <http://www.nagoya-cci.or.jp/eng/>



名古屋觀光會議協會  
HP <http://www.nagoya-info.jp/zhtw/>

