



北名古屋市

# 昭和 グルメの本

～ 懐かしの一食<sup>ひとさち</sup>をもとめて～



# 昭和グルメ 発見・発信 プロジェクト

## 昭和グルメ

「こだわりの一食を求めて」



私たちの住む「北名古屋」は、名古屋市の北にある人口8万4千人のまちです。名古屋都心部まで十キロ圏内、名古屋駅まで名鉄電車で約十分、名古屋市営地下鉄へも乗り入れていて通勤通学には大変便利なベッドタウンです。また、東名、名古屋高速道路をはじめ、名古屋第二環状自動車道、東名阪自動車道にもかんとんにアクセスできます。その上、濃尾平野の肥沃な土地は農業に適しているのんびりとした田園地帯が広がり、五条川、合瀬川が流れ、四季折々の市民行事も盛んです。こんなに素敵で住みやすいまちに街の魅力として「昭和日常博物館」という、私たちが誇れる場所があります。この博物館で懐かしい展示を「目」で味わった後、余韻にひたりながら「食」を求めて市内に繰り出す。そこには地元の常連客に愛された昭和グルメがあります。

### まちの魅力発見・発信プロジェクトから



平成26年、「わたしたちのまちの魅力発見・発信講座 北名古屋アンバサダーになる」を実施しました。みんなで一緒にまちの魅力を発見し、アンバサダー（大使）となって発信しようという取り組みです。その時に「番人気だったのが『歴史民俗資料館』でした。こはまちの『宝物』であり、また『宝箱』でもあることに気づいたのです。ここに昔を思い出した来館者は、展示してあるあの懐かしい味を、ここでは味わえないことに、ある種のフラストレーションを感じて帰っていかれるんですよ。この歴史民俗資料館の館長の一言を聞いて、その解決の糸口となる市内の飲食店の懐かしい味を探そうと「北名古屋 昭和グルメの本」を作ろうということになりました。果たして「昭和の味」はあるのでしょうか。「昭和」をキーワードに、市内にある飲食店の情報をいろいろな方にご提供いただき、一軒一軒、数人で隠れミシュランガイド調査員の如く、半年間にわたって食べ歩きました。当初の心配をよそに、市内には私たちが狙っていた店が数多く存在していることが、早い段階でわかりました。そして、創業時の昭和から現在まで、ずっと変わらずに今でも地元の常連客に愛され続けているその秘訣も浮きぼりになってきました。それはインタビュのみでわかったわけではなく、ごくごく自然にあればだされたものでした。



昭和51年の西春駅西側

### 愛される理由

友人が「あの店のプリンの味が忘れられなくて。」と言っていたのを思い出して、初めて某店に入った時のこと。どれだけ探してもメニューには見当たらないので、店を出る時にそのことをちらっと話したら、次回にお店に行ったら「あのプリン、お店には出してないのよ。でも、作っていたから食べて。」

「裏の畑でこんやくいもを作っとるんだけど、手作りのこんやく、うみゃーかどうかわわかんけん、よかつたら持つて。」

「昨日のお休みにミカン狩りに行ってきたんで、よかつたらどうぞ。」

客に対する心からの思いやり、喜んでもらおうという素晴らしい



サービスピ精神を見せていただくことができた。お店を続けてこられた経営者のお一人お一人とお話をさせていただく中で痛感したのは、「食」を提供される客は、この「食」だけでなく店の歴史まで追体験させてもらっているのだ、ということ。自宅で食べる食事とはちよつと違う、この味と、この雰囲気を楽しむにできた昭和の人々の日常がこの「食」には詰まっているのです。

### 「懐かしくて新しい」

をまとめて

「北名古屋の魅力は何？」と尋ねられたら、迷うことなく、これらの店主のいる店を挙げるでしょう。いつ、どんな時に訪れても、笑顔で出迎えてくれる懐かしい店。当時の味や風情にこだわった、人情味あふれるこれらの店に、皆さんもぜひ訪れてみてください。きっと、あの頃の「いつか、どこかにいた自分」を見つけることができるでしょう。平成生まれの人たちは、親や祖父母が生きた時代を垣間見ることができずはなりません。この地域に脈々と流れている人々の営みがこの地域の魅力だと感じてくださったら、とても素敵な発見です。



とんとんHOUSEのおかみさん

さあ、この本を手にお気に入りの店を探しに出かけませんか。



北名古屋歴史民俗資料館(昭和日常博物館)

写真提供：北名古屋市、北名古屋歴史民俗資料館(昭和日常博物館)、NPO法人 フィール・ザ・ワールド

# 西川家 師勝店



## 地元で愛される粋な心遣いと味

名古屋納屋橋の名店「西川家」で修行した先代のご主人がのれん分けで昭和40年に北名古屋で創業。昭和49年に今の場所にお店を構え、現在は息子さんが味を引き継いでいる。手入れの行き届いた木の香り豊かな店内は「このお店に入り違和感なく家のように食事し、ホッとしてほしい」と語るご主人の客への愛を感じる。昭和の頃から変わらず、すべて手打ちで作るといふきしめんや味噌煮込うどんなどの昭和グルメは、シンプルで深い味わいで懐かしさが体の奥に染み入り、心身ともに昭和の思い出に包まれる。



食べにきてね!

### 店舗情報

#### 西川家 師勝店

■営業時間 11:00 ~ 14:30  
17:00 ~ 21:00

■定休日 火曜日  
■駐車場 有(13台)  
北名古屋市熊之庄八幡194

0568-21-2195

メニュー ※ランチ価格

●天ぷらきしめん定食 990円  
●かつ丼定食 920円 他

MAP PI4 B-3 J



## 西川家



「このお店に入り違和感なく家のように食事し、ホッとしてほしい」それがこのお店の一番の願いですね。私達もこのお店のファンになりました

次に訪れたのは「西川家 師勝店」。食事を待つ間に、先代ご夫婦のお話を聞いて頂きました。今もお店に立つ先代の麵づくりへの強い思いと、ご夫婦の深い愛に一同感銘! 手入れの行き届いた店内で、手打ちのきしめんや味噌煮込うどんを楽しまれたプリンセスの皆様、心身ともに昭和の雰囲気にも包まれたようで、大変感動されたご様子でした。



# 北名古屋 昭和お手軽ツアー

東海地区の名所・名物を思い切り楽しんでいる「東海プリンセス」の皆様、北名古屋の昭和スポットと昭和グルメを楽しんで頂きました!

まずは「昭和日常博物館」からスタート。懐かしい展示品の数々を見学して思い出話が花が咲き、時の経つのを忘れてしまった様子。素晴らしい笑顔と歓声を館内に響かせてもらいました。



## 昭和日常博物館

昭和日常博物館は、親世代と一緒にいくと、昔話に花が咲くかも。牛乳の蓋でメンコ遊びしたことや、家庭科セットなどの懐かしい昔話で盛り上がりました! 昔を思い出すことは脳の活性化にもなるそうです。



各家庭に一台はあった花柄の調理器具や懐かしのちゃぶ台など



## 食のアウトレットモール

最後に訪れたのは「食のアウトレットモール北名古屋」。北名古屋市内の食にまつわる製造メーカーが集まっており、北名古屋の味を提供しています。地元産の野菜から洋菓子までリーズナブルな値段で提供されているアウトレットモール。買い物好きの皆様は、ここもお気に入りのスポットに! 昭和を代表する贈答用お菓子「ゴーフレット」は、ゴーフル生地とクリームが別売のものもあって、自分好みにゴーフレットを作ることができます。買い物袋を両手に下げて大満足のプリンセスの皆様、ここでも昭和の香りを楽しまれたご様子でした。



新鮮な野菜や果物、スイーツや焼きたてのパンやケーキなど。お腹がいっぱいのはずなのにスイーツは別腹です。コーヒーやイタリアンジェラートをいただき、野菜とフルーツを購入しました!



食のアウトレットモール北名古屋 MAP PI5 B-1 B

他にも北名古屋には昭和を楽しめるスポットがあります。東海プリンセスの皆様もまた北名古屋を楽しみに来るぞ! と1日のツアーを締めくくりました。





# コマツヤ

一度は訪れたい、昭和レトロノスタルジアの店

名鉄西春駅近くの商店街の道は車が行き違えるほどの広さはなく、昼間は人通りも少ない。そんなかつての一等地にある、昔よく見たガラス張りのお店がコマツヤだ。

レトロな内装が懐かしさを誘う

普段西春駅を利用する人でも、なかなか喫茶店だと気付かない人もいるというコマツヤだが、店内に足を一歩踏み入れるとそこは「昭和の宝箱」が広がる。お店に入るとすぐ正面に食品サンプルが並んでいる。子供の頃、たまの贅沢に、と連れて行ってもらった街のレストランの入り口に置いてあった、あれだ。今では少しレトロな印象に色褪せているが、存在感のあるピラフ、スパゲティ、ソーダフロートが幼い頃の興奮を呼び起こしてくれる。

その陳列棚の上には、かつての華やかな時代にこの店を訪れた昭和のスター達の写真が並んでいる。というのも、通りをはさんだ向かい側にはレコードを売る文化堂楽器店があり、そこに営業活動で訪れる売れっ子歌手たちは、必ずここで食事をしたり休憩をしたりにして過ごしたとのこと。野口五



DATA



### コマツヤ

- 営業時間 8:00~18:00
- 定休日 月曜日
- 駐車場 なし  
(近くにコインパーキングあり)

北名古屋市鹿田 3511  
0568-21-0210

メニュー

- イタリアンスパゲティセット 830円
- コーヒー 350円 他

MAP PI4 C-2 E

郎、三田佳子、和田弘とマヒナスターズもここに来店しているのだと思うとまた興奮させられる。スター達を眺めながら店を奥に進むと、テーブル席が広がり、今風のデザインの椅子が目を引くが、新しいものではないとのこと。店がオープンした36年当時は最先端であったであろうこの椅子は、丁寧に手入れが施されたおかげで今尚、店の雰囲気や宝箱たらしめているようだ。



店の奥に目を向けると、左奥に優しそうなご主人が立つ重厚な雰囲気のカウンター。右奥には、ジュークボックスが鎮座している。残念ながら、今は故障していて動かないというが、存在感は抜群。曲目表には昭和の名曲がずらりと並び、見ているだけでもワクワクする。まず目に止まったのは「汚れた英雄」ローズマリー・バトラー。一瞬であの時代にタイムスリップしてしまうような感覚に襲われる。今もなお、北名古屋の新たなテーマである「昭和」を支えるお店なのである。

ほとよい酸味と青春の味

かつてはこの地域に大きな紡績工場があった。尾州紡績、近藤紡績、大東紡績など、地場産業のひとつであるせいの業を支える従業員たちがこの地域にたくさん住んでいた。彼らの楽しみのひとつが、西春駅前通りにあるここに来て、ドーナツ盤やLPレコードから流れる最新の洋楽や邦楽に耳を

### 店主のひとこと



純喫茶は当時このあたりでもまだ珍しく、飲み屋とよく間違えられました。男性と一緒でなければ入れないところとか、あまりよろしくないお兄ちゃんのみり場とか、誤解された時期もありました。その後、おしゃべりなカフェとして、お見合いやデートする場所に使ってもらいましたよ。駅前の唯一の喫茶店でしたからね。今では地域の集会所のように使ってもらっています。みなさんが来てくださることが本当にうれしいですね。

傾けることだった。今でも、当時の味は変えずに守っている。特に鉄板ナポリタンはちよつと酸っぱめのケチャップ味が後を引く。味もポリウムも満点だ。

# めん処 若松



人情味あふれる、昔ながらの味をもとめて

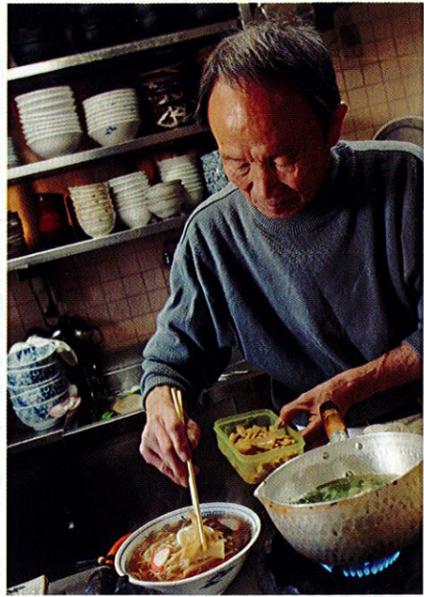
九之坪の住宅地にそっと佇む「めん処 若松」。正直なところあまり目立った印象のお店ではないが、店の前にはハンドルカバーの取り付けられたママチャリが密集して並べられていて、飾らないそのスタイルが地域の人に愛されているということを感じさせる。

## 創業45年の変わらない味

店内に入ると、なんとなく祖母の家を思い出した。暖簾、日めくりカレンダー、障子に掛軸。そして香りが昔を思い出すものに溢れている。



てなお4種類の麺を手打ちで味わえる店は他にないのかもしれない。



メニューを見ると、うどん、そば、きしめん、ラーメンと4種類の手打ち麺が並んでいる。頭の片隅に残る昭和の記憶では、色々な麺を一つのお店で出していたと思うが、平成も四半世紀を経過した

## オリジナリティーと実直さ

トマトを使った「トマトサラダそば」や「ゴマサラダそば」(夏季限定)、ほうれん草をベースに豚肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいもなどの野菜がたっぷり入った、緑色の「西春カレーうどん」(冬季限定)など、店主の豊富なアイデアで次々と新しいメニューも増え、今では80種のメニューで



この地域の家庭の味を提供している。「昔ながら」にしがみついているだけではない、昭和45年の創業から変わらぬ味を出し続けられる秘訣は、ご主人の真面目な姿勢なのだろう。

毎日削りたてのかつおと昆布で作る麺汁は、出汁がしっかり利いてどこかほっとする。昭和の香りが体に染み入るように感じるのは、化学調味料を一切使用しないというご主人のこだわりのおかげだという気がしてきた。

美味しくトマトと豆腐のかき玉うどんを堪能していると、隣でそばを食べていた方が、「そば湯はありませんか?」とお店の人に聞いていた。残念ながらそば湯はないとのことだったが、その後法被を着たご主人が調理場からこちらにいられて、「うどんやラーメンも一緒の釜で茹でるので、そば湯はないんです。すみません」と頭を下げていた。この真面目さがお客さんを惹きつけるのだからなあ。またこのお店にほっとするために来たい、そういう気持ちにさせるものが溢れていた。

## 店主のこだわり



だしには一番気を使っています。一年を通して同じ味を提供するために、削ったものでなく「姿買い」をして乾物屋さんにあずかっただけでも取れる季節によって味が変わりますから。4種類の麺には、かつおだし、こんぶだし、とりからの3種類から一番良い割合で混ぜ合わせて、つゆを作っています。腕があっても素材が一番大事。修業をした45年前の味を守る「基本」を心がけています。



## DATA

### めん処 若松

■ 営業時間 11:00~15:00  
17:00~20:30

■ 定休日 水曜日  
■ 駐車場 有(7台)

愛知県北名古屋市九之坪松馬場7  
0568-22-0049

#### メニュー

● 西春カレーうどん 850円  
● 中華そば 630円 他

MAP PI4D-2 F





気持になる美味しさを味わうことができる。屋台から始まり30年以上地域の方に愛されてきたなかちゃんの味は、五感で楽しめる味なのだ。

徳重・名古屋芸大駅を出てすぐにあるお店、なかちゃんは広島風のお好み焼・鉄板焼きの店だ。お世辞にも大きいとは言えないプレハブの建物に、遠目から見てもすぐ分かる真っ赤な看板で「なかちゃん」とデカデカ

# なかちゃん



鉄板の上で本場広島の味を堪能する

カと書いてある外観は、これぞ昭和の赤提灯といった風貌で、ついついふらっと入り込んでしまいたくなる。

あつあつの鉄板と広島焼き

お店の周りはノボリや提灯で賑やかしいが、店の入り口には牡蠣の貝殻の山が。冬になると山積みになるそうで、広島の旬の味覚に期待が高まる。外から見た印象に反して広い店内で民芸調の椅子に腰掛け、カウンターの向こうの鉄板の前で待ち構えているご主人にオススメを聞くと、やはり広島焼のデラックス。中に入れる麺はそばかうどんを選ぶことができる。広島ではうどんも一般的だとのこと。使い込まれた鉄板の上で焼かれる広島焼は、本場広島出身のご主人の手際良さを目で見ると、ジュウジュウ広島焼が焼ける音を聞いて嬉しくなり、そして少し香ばしい香りを鼻から吸ってたまらなくなる。一口含むとフワツとした食感の中に甘いソースが口いっぱい広がって、なんとも懐かしい



食べにきんさい!



# ゆたか寿し

地元で愛され続ける粋な味と心遣い



客にひいきにされているお店だと実感できる。

美味しい寿しと昭和の心

上寿しランチを頼み、しばし店内を見渡す。カウンター席には、前に手を洗う水道の飾り蛇口がある。昔、寿しは手で食べるものだった。おしぼりがない時代の心遣いである。とても珍しいランチには寿しのほか、小皿と小鉢、味噌汁と漬物がつく。厚焼き卵が温かくておいしい。寿しねたは大振りで、酢飯はやや薄口、シャリとねたの味をしっかりとわからせてくれる。ねたは客の好みにより自在に変えてくれるとのこと。その心遣いがありがたい。店を構えて42年になるという。元は河和の店からの暖簾分けで、この店を出すとき、町長はじめ町中を挨拶に回ったとのこと。開店にはその町長も一升瓶を持ってお祝いに駆けつけたという。このエピソードを聞いてだけで地元をいかに大切にしているかわかる。商売をするだけでなく、共に生きていく決意、それだけの技量と心意気に、昭和という時代がそうであったという郷愁と共感を覚えた。



## 「 balan-art に注目! 」

目を引くのは、実に見事な壁に飾られた緑一色の浮世絵。balan-art を包丁で細工した切り絵のこと。これだけを見ても大將の仕事が十分に期待が持てる。大將が客に喜んでもらうために愛情を込めて粋な店で

一押しポイント!

## 「 一押しポイント! 」

広島直送の牡蠣が絶品!

牡蠣のシーズンには、出身地の広島からトラックで直送してもらっています。地元の知り合いから一番おいしいものを仕入れることができています。駅の目の前に位置している通勤客のサラリーマンが多いですが、女性一人でも気軽に楽しめる居酒屋です。いっぺんきてみてよ。

DATA

MAP PI4 B-2 M

なかちゃん

■営業時間  
月~金 11:30~14:00, 17:00~23:00  
土・祝 11:30~15:00, 17:00~23:00  
日 11:30~22:00

■定休日 火曜日  
毎月25日前の月・火は連休

■駐車場 有(5台)  
北名古屋市徳重広畑60-1  
0568-25-2803

メニュー

- 広島焼きデラックス 750円
- 牡蠣料理 800円~ 他

DATA

MAP PI4 B-3 A

ゆたか寿し

■営業時間 11:00~22:00  
■定休日 火曜日  
■駐車場 有(5台)  
愛知県北名古屋市鹿田神明附97-1  
0568-22-7714

メニュー

- 握り寿しランチ 1,080円
- 上寿しランチ 2,150円 他

## とんとんHOUSE 学生のまちのおふくろの味

MAP PI4 B-3 G

とんとんHOUSEは、名古屋芸術大学の学生である若者たちの胃袋を満たす母の店だ。店に入って来た常連さんはカウンター越しにお母さんに声をかけて注文をし、そのまま自分でお茶を入れて席に座る。文字通りのアットホームなお店だ。お店の入口には学生たちのイベントチラシがあり、奥の方は座敷席になっているが、雰囲気はほとんど昔のおばあちゃん家のお茶の間。お店の人気メニューは、甘過ぎず辛過ぎず丁度いい味噌がたっぷりかかった味噌カツと、クリーミーな味の大きなコロッケ。そして何よりもその驚きのボリューム。定食はメインの揚げ物もご飯も普通のお店で言う大盛サイズがこのお店のミニサイズで、更にサラダ・味噌汁・お新香に副菜、デザートまでついてくる。また、時にはお母さんお手製の品がサービスでついてきたりする。昔懐かしい昭和の味をお腹一杯楽しみたい方は、大満足でお帰りになること間違いないだろう。



DATA



■営業時間 11:00~14:00  
17:30~21:00  
■定休日 午前: 火曜日  
午後: 月、火、水、木曜日  
■駐車場 有(2台)  
北名古屋市長田神明附149  
0568-24-1401



## もりしげ 地元の食卓。麺といたらここ!

MAP PI4 D-4 K

もりしげは昭和43年創業以来、「みんなに喜んでもらえる店」をモットーにがんばっている。きしめん、うどん、そば、中華そば類はもちろんのこと、てんぷら、串かつ、から揚げなどを添えた定食ものも豊富だ。さばの味噌煮、板わさ、どて煮など、酒のあてもあって、うちのちゃぶ台に並んでいた懐かしい光景がここではまだ健在だ。冬だけでなく、暑い夏でもよくでるといふ「味噌煮込み」を注文する。いろいろな種類を混ぜて作っているという味噌は、意外にあっさりとしていて、麺とのからみが絶妙だ。丸ごとのぷっくりとしたしいたけ、花ふ、かまぼこ、ねぎ、そして中央に落とされた玉子の色のバランスは食欲をそそる。定食にすると、串カツとライスがつくのはサービス精神の表れだろう。いす席だけでなく座敷もあり、宴会もできる。まちがいなくまた来たくなるだろう。



DATA



■営業時間 11:00~14:30  
17:00~20:30  
■定休日 水曜日  
■駐車場 有(10台)  
北名古屋市長田寺出口90  
0568-21-3910



おいしいよ

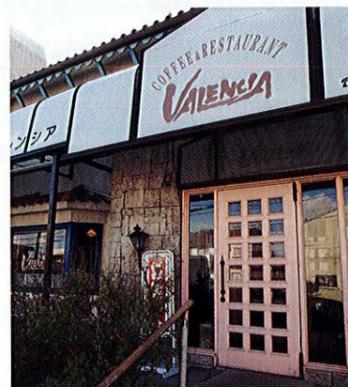


「パレンシア」は県道161号線に面した場所に、少し小高く建っているように見える。地中海を眼下にするスペインの街「パレンシア」からその名を取ったのだろう、南欧風の瓦屋根が目をはきく外観は白を基調にして明るく、彩り豊かな花壇の花が、お店が持つお客様への優しさを表しているかのようだ。店内は外から見る以上に広くゆったりとしていて、品

のある照明や椅子を眺めているだけで少し長居したくなる雰囲気がある。店内に入り、右側を見ると白いラティスで飾られた大きなテレフォンボックスが建っている。今では使う人はほとんどいないのだけれど、お店のオブジェのようなその姿は、昭和の頃の切ない恋愛を想い出させるようで、甘酸っぱい気持ちになる。



DATA



パレンシア  
■営業時間 7:30~17:00  
■定休日 水曜日  
■駐車場 有(13台)  
北名古屋市長田寺松葉25  
0568-22-5565  
メニュー  
●フルーツパフェ 550円  
●スパゲティタリアン 650円他

MAP PI4 B-4 I

## パレンシア

思い出と共に歩むカフェ



夢のフルーツパフェとテーブル席に座り、まずはスパゲティタリアンを注文。熱々の鉄板に玉子が敷きつめられた一品は昭和グルメには必須。少し大きめに切った野菜が溢れそうになっているのはパレンシアらしい。デザートは、お店の雰囲気を見たときから絶対に注文しようと思っていた「フルーツパフェ」。注文を受けてから作っているのだから、生クリームを攪拌

# 北名古屋 昭和グルメ MAP



**A**  
寿司  
ゆたか寿し  
営業時間 ■11:00~22:00  
定休日 ■火曜日  
北名古屋市鹿田神明附97-1  
0568-22-7714

**F**  
和食  
めん処 若松  
営業時間 ■11:00~15:00  
17:00~20:30  
定休日 ■水曜日  
北名古屋市九之坪松馬場7  
0568-22-0049

**B** 食OUTLET 9:00-18:00  
食のアウトレットモール  
北名古屋  
営業時間 ■9:00~18:00  
定休日 ■年中無休  
北名古屋市法成寺ツナギ畑107-1  
0568-26-1270

**G**  
とんかつ  
とんとん HOUSE  
営業時間 ■11:00~14:00  
17:30~21:00  
定休日 ■午前:火曜日  
午後:月、火、水、木曜日  
北名古屋市鹿田神明附149  
0568-24-1401

**C**  
和食  
ます本  
営業時間 ■11:30~14:00  
17:00~22:00  
(日曜、祝日は21:00)  
定休日 ■月曜日、第3火曜日  
北名古屋市久地野北浦67-1  
0568-24-1570

**H**  
喫茶・軽食  
鹿  
営業時間 ■11:00~20:00  
定休日 ■月曜日  
北名古屋市鹿田西赤土73-1  
0568-22-9822

**D**  
洋食  
キッチンなかむら  
営業時間 ■11:30~14:00  
18:00~22:00(日・祝21:00)  
定休日 ■月曜日(不定休)  
北名古屋市弥勒寺西1-135  
0568-25-3188

**I**  
喫茶・軽食  
パレンシア  
営業時間 ■7:30~17:00  
定休日 ■水曜日  
北名古屋市六ツ師松葉25  
0568-22-5565

**E**  
喫茶・軽食  
コマツヤ  
営業時間 ■8:00~18:00  
定休日 ■月曜日  
北名古屋市鹿田3511  
0568-21-0210

**J**  
和食  
西川家 師勝店  
営業時間 ■11:00~14:30  
17:00~21:00  
定休日 ■火曜日  
北名古屋市熊之庄八幡194  
0568-21-2195

**K**  
和食  
もりしげ  
営業時間 ■11:00~14:30  
17:00~20:30  
定休日 ■水曜日  
北名古屋市高田寺出口90  
0568-21-3910

**北名古屋市  
歴史民俗資料館  
~昭和日常博物館~**  
開館時間 ■9:00~17:00  
休館日 ■月曜日(祝日の場合開館)  
毎月末日及び年末年始休業  
北名古屋市熊之庄御櫛53  
0568-25-3600

**L**  
とんかつ  
とんかつにしき  
営業時間 ■11:00~20:00  
定休日 ■不定休  
北名古屋市高田寺北の川71  
0568-23-1345

**M**  
居酒屋  
なかちやん  
営業時間 ■  
月~金 11:30~14:00、17:00~23:00  
土・祝 11:30~15:00、17:00~23:00  
日 11:30~22:00  
定休日 ■火曜日(毎月25日前の月・火は連休)  
北名古屋市徳重広畑60-1  
0568-25-2803

※この情報は平成28年2月現在のものです。当団体は上記の情報(開店時間、代金、内容の変更)等について責任を負いかねます。おでかけの際には事前に電話で確認・予約されることをおすすめいたします。



## Contents

- 02 昭和グルメ  
発見・発信プロジェクト
- 04 「東海プリンセス」と行く！  
北名古屋昭和お手軽ツアー
- 06 コマツヤ
- 08 めん処 若松
- 10 ゆたか寿し
- 11 なかちゃん
- 12 バレンシア
- 13 とんとんHOUSE  
もりしげ
- 14 北名古屋昭和グルメ MAP

### 北名古屋市 昭和グルメの本

平成28年3月20日発行

発行・NPO法人フィール・ザ・ワールド  
愛知県北名古屋市西之保南若69

発行人・平松貴美子

協力・北名古屋市  
北名古屋市歴史民俗資料館(昭和日常博物館)  
有限会社JTKトータルサービス

お問合せ・(0561)67・1060