愛知県ご当地ルーメニュー





あんかけスパゲッティ



あんかけナポリタン
名古屋市発祥のご当地グルメ。
太めのスパゲッティに、トマトの酸味とコクがあるピリッとスパイシーなあんを絡めて食べます。
玉ねぎやピーマン、ウインナーなどの具材が入り、食べ応えがありボリューム満点の一品です。

ふろふき大根



厚く切った大根をやわらかく煮て、みそだれをかけて食べる日本の伝統料理。
愛知県では、豆みそを使ったコクのあるみそだれが特徴で、地域ならではの味わいを楽しめます。
大根には食物繊維やビタミンCが含まれており、体にやさしい一品です。

キャベツのスープ



キャベツの生産が全国で2位。
地元で採れた新鮮なキャベツを使った料理が親しまれています。
キャベツの甘みとうま味を生かした、やさしい味わいのスープにしました。

鬼まんじゅう



代表する郷土菓子。
角切りにしたさつまいもを小麦粉や砂糖と混ぜて蒸し上げたお菓子です。
ごつごつとした見た目が鬼の角や金棒を連想させることから、この名前が付いたといわれています。さつまいもの自然な甘みと、もちもちとした食感が楽しめる、昔から親しまれている素朴なおやつです。