

ユネスコ無形文化遺産の祭りから温泉・グルメまで！ 水辺の魅力が詰まった町

るるる

特別編集

蟹江町

かにえちよう

極上の白いちじく
水郷の地酒 etc.

ユネスコ無形文化
遺産の須成祭

ゆったりのんびり

河川、温泉、特産品！

水郷のまち



らくらく移動～
レンタサイクル情報

今、注目の
おいしいもの

魅力的な
返礼品！

町の魅力を歩いて体感！
**歴史探訪を
楽しむ！**

**水郷のまちの
魅力を満喫**

おすすめ！
蟹江町民

地元の
人気グルメ
いただきます

ふるさと納税で
楽しむ！

蟹江町の逸品

蟹江川

ユネスコ
無形文化遺産
400年あまりの
歴史を誇る須成祭



須成祭
●すなりまつり
MAP P12B1

祭り

疫病退散と五穀豊穡を願うために行う。祭りの中心は、8月第1土曜・翌日曜に行われる宵祭と朝祭。宵祭では提灯をつけた巻藁船(まきわらぶね)が、朝祭ではお囃子を奏でる車楽船(だんじりぶね)が蟹江川を上る。別名「100日祭り」とも。

日程 8月第1土曜・翌日曜(宵祭・朝祭) 場所 富吉建速神社・八剱社周辺



須成祭の朝祭。宵祭の翌日、梅や桜の花で飾った車楽船で蟹江川を上る

北部にある富吉建速神社・八剱社の祭礼である須成祭。7月の稚児定めから、10月の棚下しまで約100日間かけて様々な祭事を行う。2016年12月に「山・鈴・屋台行事」の祭りのひとつとして、ユネスコ無形文化遺産に登録された。



観光交流センター 祭人(→P4)には、須成祭ミュージアムがある

温泉

愛知県で唯一！
名湯百選に
選ばれた
尾張温泉

無料の足湯ももちろん源泉かけ流しだ



足湯かにえの郷(→P5)
●あしゆかにえのさと

倒的な湯量の尾張温泉。6本の源泉から毎分1000ℓ以上の新鮮なお湯が供給され浴槽からあふれ出る。加水、加温、循環なしの源泉100%かけ流しだ。その湯の柔らかさに癒やされること間違いなし。



尾張温泉東海センター

●おわりおせんとうかいせんたー

☎ 0567-95-3161 MAP P12B2

広々とした内湯は圧巻のスケール。露天風呂もあり。脱衣所はとても広く清潔感があり、ロッカーは男女各250個完備。食事処や休憩スペースでは、ゆったり過ごせる。特産品が買える売店もチェック。

●蟹江町蟹江新田佐屋川西97 ●蟹江ICから車で5分 ●平日700円、土・日曜、祝日800円 ●13～23時(入場は～22時30分) ●無休 ●250台

グルメ&
特産品

蟹江で注目のおいしいもの→P6 P7

地元の人気グルメ→P8 P9

蟹江町のふるさと納税→P10 P11

をモチーフにしたお菓子や、地元でも人気のお店、カフェは要チェック！また、川が多く、酒造りに適した蟹江では、地酒やみりんはおみやげにぴったり。そして実は、白いちじくの名産地であり、ふるさと納税返礼品として楽しめる。

●パリッと香ばしい風鈴坊(→P8)の手羽先



●山田酒造(→P11)の「酔泉」と「最愛」



●司雀(→P5)の「蒸出し蟹どら焼」

この町でしか
味わえない
郷土の味



●佐屋川沿いの桜並木や菜の花が美しい

かつて、伊勢湾近くの要衝地として蟹江城が築かれた歴史ある蟹江町は、町を流れる6本の川によって漁業が栄え、独自の文化が育まれた。伝統的な祭りが残り、史跡や美しい景観も多く散策に向いている。温泉やグルメも充実しているなど、多彩な魅力が楽しめる。

かに丸くん

蟹江町マスコットキャラクター。かつて蟹江町に多く生息した小さな蟹がモチーフ。



蟹江町のマスコットキャラクター

“カニンジャ”
ちよき丸

(蟹江町観光協会
公式キャラクター)

かに丸くんに仕える新米忍者。蟹江城で忍者合戦が行われたという歴史から生まれた。

蟹江町って、
名古屋市街から
約10分で行ける
水郷のまち

こんなところですよ！

6つの川が流れる
水郷・かにえ

水郷

町の総面積のおよそ5分の1を占めるという川の存在は、まさに蟹江の代名詞。町を二分するように流れる蟹江川、穏やかに伊勢湾へと注ぐ日光川のほか、善太川、福田川、佐屋川、大膳川という計6本の河川が南北に走る。

水郷のまちの魅力を満喫→P5



なだらかに蛇行する佐屋川のそばに整備された公園。水郷のまちのシンボルとして親しまれる。

佐屋川創郷公園(→P5)
●さやがわそうこうえん



●春には桜をバックに鯉のぼりが泳ぐ



●温泉近くで水温が高く、冬でも魚が多いため盛況だ

佐屋川 西之森釣り場

●さやがわ にしのもりつりば

☎ 0567-95-2279 MAP P12A2

佐屋川にあるヘラ釣り場。初心者や子どもにも丁寧に教えてくれる。近くに「佐屋川温泉前釣り場(MAP P12B2)」もある。

歴史

町～戦国時代にかけて、伊勢湾に臨む要衝地とされた蟹江。蟹江城もおかれ、天正12年(1584)には秀吉軍と織田・徳川連合軍による大きな戦いもあった。江戸～昭和初期には、蟹江川の河口に港があり、漁業基地としても栄えた。

歴史探訪を楽しむ→P4

富吉建速神社・八剱社(→P4)

●とみよしたけはやじんじゃ・はちけんしゃ

●ユネスコ無形文化遺産である須成祭(→P3)の舞台となる神社。すぐ西には蟹江川が流れる

●現在は城址の石碑と本丸井戸が見られる

蟹江城址公園

●かにえしょうこうえん

☎ 0567-95-3812

(蟹江町歴史民俗資料館)

MAP P12B2

永享年間(1429～1441)

に北条氏により築かれたとされる。蟹江合戦翌年の大地震で壊滅した。

●蟹江町城1-109 ●JR蟹江駅から徒歩10分 ●散策自由 ●70台(歴史民俗資料館駐車場(徒歩5分))

水上交通の要衝として栄えた地

散策

自然、川、文学、歴史。歩きたくなる町

中に川が流れる蟹江は、どこを歩いても気持ちが良い。なかでも佐屋川下流の散歩道は、川とその周りの自然が楽しめるおすすめのエリアだ。また、蟹江の歴史を探究できるルートと、水郷らしさを味わえるルートも紹介。

蟹江さんぽ→P4 P5

佐屋川桜並木 ●さやがわくらなみき

☎ 0567-95-1111 (蟹江町ふるさと振興課) MAP P12B3

鹿島神社文学苑(MAP P12B3)から吉川英治句碑(MAP P12B3)まで、約1kmの佐屋川沿いの散歩道。桜の名所として知られ、満開の花が川面に映る様は見。

花き

花などの観賞用の植物を「花き」といい、蟹江にも栽培場所が。フラワーガーデン戸谷(MAP P12A1)やみづほ園芸(MAP P12B3)などが、彩り豊かな花を生産している。



水郷のまちの魅力を満喫

1 近鉄富吉駅

総距離 4.2km 所要時間 約65分
(バスの移動距離、待ち時間は除く)

- 1 近鉄富吉駅 1.3km
- 2 サンサンブリッジ 350m
- 3 佐屋川創郷公園 1km
- 4 足湯かにえの郷 400m
- 5 司雀 850m
- 6 まちなか交流センター 祭人 (バス停) お散歩バス約10分 (3.3km)
- 7 近鉄蟹江駅 (バス停) 350m
- 8 銭洗尾張弁財天 富吉神社

複数の川が流れる蟹江は、水に関わるスポットがたくさん。ぜひ、水郷ならではの気持ち良さを感じながら巡りたい。

2 サンサンブリッジ

●さんさんぶりっじ

☎ 0567-95-1111 (蟹江町土木農政課) MAP P12B3

佐屋川創郷公園と富吉地区を結び、日光川にかかる橋。川が多い蟹江にとって、地域を結ぶ橋は重要な存在だ。近鉄名古屋線の線路と並走しているため、川と電車の景観を同時に楽しむこともできる。

③蟹江町蟹江新田札中地 ④蟹江ICから車で7分 ⑤⑥⑦散策自由 ⑧なし

線路に並走する
歩行者と自転車の橋



①歩行者、自転車が安心して通れる橋

3 佐屋川創郷公園

●さやがわそうごうこうえん

☎ 0567-95-1111 (蟹江町まちづくり推進課) MAP P12B3

川のそばに位置し、水郷のまちらしい涼やかさが魅力の公園。春には桜、初夏にはハナショウブなどの花が楽しめる。高さ13mの展望台からは、佐屋川や日光川はもちろん、名古屋の街並みや養老・鈴鹿の山々も一望できる。

①ハナショウブは町の花でもある



水と花が美しい町のシンボル

町の魅力を歩いて体感

蟹江さんぽ

1 JR蟹江駅

5分

歴史探訪を楽しむ

須成祭の舞台となる神社を中心に、町の北側を巡る。祭りや昔の暮らしなど、蟹江の伝統にふれてみよう。

2 富吉建速神社・八剱社

●とみよしたけはやじんしゃ・はちけんしゃ

☎ 0567-95-0647 MAP P12B1

本殿は前に流れる美しい曲線の屋根が特徴で、室町時代の建築とされる。どちらの本殿も国の重要文化財だ。天平5年(733)に創建され、木曾義仲が再建、織田信長が社殿を造営したと伝えられている。須成祭は両社の祭りで、すぐ西側に流れる蟹江川を車楽船が上る。

③蟹江町須成門屋敷上1363 ④JR蟹江駅から徒歩15分 ⑤⑥⑦境内自由 ⑧30台(観光用駐車場(徒歩5分))

①重要文化財に指定されている本殿

3 龍照院

●りゅうしょういん

☎ 0567-95-2917 MAP P12B1

寿永元年(1182)建立。本尊は木造十一面観音立像で、国の重要文化財。毎月18日に公開される。樹齢400年以上の大きなイチチョウも見事で、蟹江町の天然記念物に指定されている。

③蟹江町須成門屋敷上1364 ④JR蟹江駅から徒歩15分 ⑤⑥⑦境内自由 ⑧7台

①富吉建速神社・八剱社の東に隣接している

総距離 3.6km 所要時間 約46分

- 1 JR蟹江駅 1.2km
- 2 富吉建速神社・八剱社 150m
- 3 龍照院 130m
- 4 観光交流センター 祭人 1.4km
- 5 蟹江町歴史民俗資料館 750m
- 6 JR蟹江駅

穏やかな表情の観音様



①寿永元年(1182)に仏師僧の教円により造立

①須成祭の宵祭と朝祭では、多くの人でにぎわう境内



①カフェの人気メニュー「最愛のイチジクカレー」(わかめスープ付 600円)。特産品の白いイチジクを、地酒の最要で煮込んだジャムを使用

②巻簾船の提灯がモチーフの展示

4 観光交流センター 祭人

●かんこうこうりゅうせんたーさいと

☎ 0567-58-3310 MAP P12B1

2階の須成祭ミュージアムは、VRやプロジェクトクックマッピングなどの映像技術を用いた展示がみどころ。祭りで使用する道具も紹介している。1階の交流スペースはフリーWi-Fi。カフェや特産品が購入できる売店も備える。

③センター長の高阪さん

④蟹江町須成川西上371 ⑤JR蟹江駅から徒歩15分 ⑥無料 ⑦9~17時(ランチの注文は11~14時) ⑧月曜(祝日の場合は翌平日) ⑨14台

ぜひお立ち寄りください!

①自転車を使ってラクラク移動!

レンタサイクル情報→p12



①蟹江川の西に立つ。天王橋のすぐそばだ。2階は観光協会の事務所

5 蟹江町歴史民俗資料館

●かにえちょうれきしみんぞくしりょうかん

☎ 0567-95-3812 MAP P12B2

水郷地帯独特の農具や漁業についての資料などが展示され、水に関わりの深い蟹江町ならではの歴史を知ることができる。また、蟹江町出身の探偵小説家・小酒井不木の紹介も。直筆原稿や愛用の机などは必見。

③蟹江町城1-214 ④JR蟹江駅から徒歩10分 ⑤無料 ⑥9~17時(入館は~16時30分) ⑦月曜 ⑧70台



①小酒井不木ゆかりの品の宝庫



①蟹江町産業文化会館の隣にある



①大きな水車も目の前で見学できる

6 JR蟹江駅

憩いの場

4 足湯かにえの郷

●あしゆかにえのさと

☎ 0567-95-1111 (蟹江町ふるさと振興課) MAP P12B2

尾張温泉からの源泉を利用した、公共の足湯。源泉かけ流しで、湯温はやや高め。敷地内には手湯もある。住民たちも集う憩いの場だ。目の前には桜の木があり、春は花と一緒に楽しめる。タオルは持参しよう。

③蟹江町西之森長瀬下65-46 ④蟹江ICから車で5分 ⑤無料 ⑥10~20時 ⑦無休 ⑧なし(徒歩5分の尾張温泉東海センター西側駐車場利用可能)

①平日でも地域の人々にぎわう

お散歩バスを使って移動!



②窯出し蟹どら焼きの中身はつぶあん ③蟹もなかはつぶあん 150円と白いちくあん 160円がある

①まちなか交流センター 祭人 (バス停) MAP P12B2 ②まちなかこうりゅうせんたー がくと

和菓子の老舗 あんが自慢の

司雀

●つかさずめ

☎ 0567-95-3890 MAP P12B2

自家製あんで作った季節の生菓子が人気の和菓子店。蟹の焼印が押された、窯出し蟹どら焼き200円などもある。通常は鉄板で焼く皮を、オープン窯を使うことでふっくら軽く仕上げている。

③蟹江町錦2-3 ④蟹江ICから車で3分 ⑤8時30分~18時 ⑥火・水曜(祝日の場合は営業) ⑦3台



①趣のあるたたずまい

お散歩バス

駅や公共施設などへの移動手段として1日に6便ほど運行。平日は、北部を運行する「オレンジコース」と南部を運行する「グリーンコース」があり、日曜は全域を巡回する「日曜コース」がある。運賃無料。



路線図や時刻表はこちら

8 銭洗尾張弁財天 富吉神社

●ぜにあらいおわりべんざいてん とみよしじんしゃ

MAP P12B2

室町時代に北条氏が蟹江城を築く際、鎌倉の銭洗弁天の富吉龍大神を勧請したと伝えられる。昭和39年(1964)に現在の場所に祀られた。商売繁盛に絶大な徳があり、洗い清めたお金を使うことで福が得られる。敷地内には蟹江城主の供養塔もある。

③蟹江町城4-132 ④近鉄蟹江駅から徒歩5分 ⑤境内自由 ⑥4台

①社の奥に銭洗の池と黄金の井戸がある



福徳が得られる 龍神の池



良い香り♪

カニアンヌ
高級発酵バターを贅沢に使用し、自家製のあんことアーモンドクリームをサンド。あんこのほか、紅はるか、クリームチーズ、キャラメルバナナと4種類の味が揃う

●カニアンヌ 1個 450円。
保存料や添加物は不使用



手作りのあんをサンドしたカニアンヌ

UN kanye
●あん かにえ
☎ 0567-74-3170
MAP P12B2

フランスの焼き菓子・ガレットブルトンをアレンジした「カニアンヌ」は、名古屋の新しい手みやげとして話題に。冷やして食べてもトースターで温めても、バターの芳醇な香りと優しいあんこの甘みが楽しめる。

●蟹江町今市之坪26-1 ●JR蟹江駅から徒歩5分 ●10～17時(月・火曜は～15時) ●無休 ●14台



かに丸くんバターサンド
町のゆるキャラ「かに丸くん」の形に焼いた薄めのクッキーで、バタークリームをサンド。白いちじくのグラッセがゴロゴロ入っている

●少し厚めに焼いたサブレ風のかに丸くんビスケット 1枚 130円

かに丸くんバターサンド 1個 300円。7日前までに要予約



白いちじく&コラボ かに丸くんバターサンド

寿屋富吉
●ことぶきやとみよし
☎ 0567-95-3793 MAP P12A3

創業から60年を超える老舗の和菓子店。町で愛される「かに丸くん」の形をしたバターサンドは、甘さ控えめなクリームとクッキーのバランスが絶妙! ほか、特産の白いちじくを使った菓子もおすすめ。

●蟹江町富吉1-535 ●近鉄蟹江駅から徒歩3分 ●8時30分～18時 ●火曜(祝日の場合は営業) ●3台



フワッフワ

高級食パン
シンプルで「にっこりブレイン」と、シャンパンに漬けたブドウを巻き込んだ「葡萄満開」は毎日販売。日にち限定でレモンクリームチーズやくるみチョコの食パンも登場!

●フレンチトースト～ブレイン～ 230円



ボリューム満点!

ステーキサンドウィッチ
300gの赤身ステーキを使ったステーキサンドウィッチ 40枚 2280円などボリューム満点!

●3種類あるサンドウィッチは1580円～



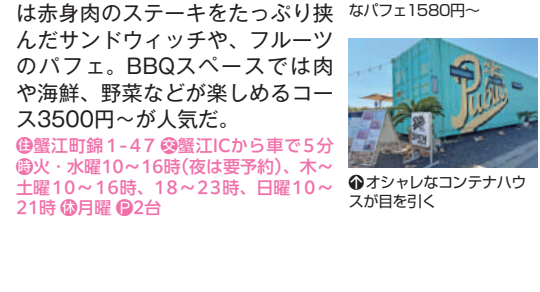
北海道産バターたっぷりのフワフワ高級食パン

思わずおもわず
●おもわずおもわず
☎ 050-8884-8368 MAP P12B2

北海道産のバターや生クリームなど、上質な素材を惜しみなく使って焼き上げる食パンは、その柔らかさに誰もが驚くふわふわ食感。極上の食パンで作るフレンチトーストやサンドイッチのファンも多い。

●蟹江町城4-414 ●近鉄蟹江駅から徒歩2分 ●10～18時(※パンがなくなり次第終了) ●火曜、不定休あり ●4台

●食パンのほか、総菜パンなども並び



カリフォルニア気分! 大迫力のステーキサンドウィッチ

Public Kanifornia
●はぶりっく かにふるにあ
☎ 0567-69-4455
MAP P12B2

アメリカ西海岸のような雰囲気のおしゃれなカフェ。看板メニューは赤身肉のステーキをたっぷり挟んだサンドウィッチや、フルーツのパフェ。BBQスペースでは肉や海鮮、野菜などが楽しめるコース3500円～が人気だ。

●蟹江町錦1-47 ●蟹江ICから車で5分 ●火・水曜10～16時(夜は要予約)、木・土曜10～16時、18～23時、日曜10～21時 ●月曜 ●2台

●旬の果物を使った華やかなパフェ1580円～

●オシャレなコンテナハウスが目を引く



ジューシー!

ローストビーフ
うま味のしっかりした赤身肉・サガリを4時間かけて低温調理。肉汁をギュッと閉じ込め、食感も独特!

●牛サガリのローストビーフ 1200円、とろけるスモークサーモン 890円



蟹江で注目! のおいしいもの♡

低温調理×創作料理の最強ローストビーフ

muku
●むく
☎ 080-7324-8379 MAP P12B2

低温調理を軸にした、創作料理とお酒が楽しめる人気の居酒屋。箸で切れるほど柔らかなスモークサーモンなどうま味凝縮の低温調理に加え、お酒が進む日替わりの黑板メニューもたくさん。料理も店内も遊び心にあふれている。

●蟹江町城4-203 ●近鉄蟹江駅から徒歩3分 ●18時～翌1時 ●木曜、不定休あり ●3台

●建築家のオーナーが古民家をリノベした味のある建物

●一人一人異なるユニークな箸置きも人気

●一枚板のテーブルやキュートなチェアなどセンスのいい空間。子どもの入店もウェルカム



野菜ソムリエの店主 自慢のランチプレート

スワティ
●すわてい
☎ 090-3858-3643
MAP P12B2

野菜のデリプレートに、選べるメインや野菜のポタージュ、ご飯やドリンクが付く大充実のランチセット。彩り抜群で目にもおいしく、いろいろな野菜の魅力に出合える。+300円で味わえる3種類のデザートプレートも人気。

●蟹江町城3-220 ●近鉄蟹江駅から徒歩10分 ●11～15時LO (土曜、祝日～16時LO) ●水・日曜 ●9台

●座る場所で雰囲気が変わる

●野菜ソムリエの辰田さん(中央)と、明るくもてなすスタッフたち

●野菜ソムリエのランチプレート 1500円。写真のメインはヤンニョムチキン



旬の野菜をたっぷり使った和の薬膳惣菜!

活粋食堂
●いきいきよくどう
☎ 0567-96-9096 MAP P12B2

地元農家が育てた有機無農薬野菜や、産地直送で届く新鮮野菜をふんだんに使用。病院の栄養士だったスタッフが栄養バランスや薬膳を意識して作るヘルシーな料理は野菜の栄養やうま味を逃さず味わえる。

●蟹江町錦2-125 ●蟹江ICから車で5分 ●11時30分～14時、18～21時(夜は木・日曜のみ、要予約) ●火曜、不定休あり ●8台

●木の温かみを感じる居心地のいい空間

野菜たっぷり! 重箱ランチ
季節の食材を詰めた3段重ねの重箱スタイル。野菜料理に加え、鶏肉と魚の焼き物や雑穀米も付き、栄養バランス優秀!

●旬の野菜をふんだんに盛り込んだ野菜懐石弁当(三拼)1380円

●体に優しいお弁当～

彩りプレートランチセット
1680円

野菜をたっぷり使った
彩り豊かなプレートラン
チ。季節の食材を
丁寧に仕上げた、身
体も喜ぶ贅沢なひと皿

osteria GABRIELLA
●おすてりあ がぶりえっら
☎ 0567-97-3222 MAP P12C2

農園野菜や旬食材を使った本格イタリ
アン。ランチはヘルシーなセット、夜
はコースやバル使いも楽しめる小皿や
酒類が充実している。

①蟹江町本町5-10-1 ②JR蟹江駅から徒歩5分
③11～14時、17時30分～22時 ④木曜(祝日
の場合は営業) ⑤18台

店主の
黒川雄平さん

イタリアワインも
揃っています

吹き抜けの開放的な店内

旬の食材を使った
イタリア郷土の味を楽しむ

中国料理 群鳳
●ちゅうごくりょうり ぐんほう
☎ 0567-95-5686
MAP P12B2

40年以上地元で愛される
行列必至の人気店。名物
は芝麻醬から手作りする
タンタン麺で、濃厚なコ
ク旨スープにもちもちの
麺が絡む。ほか、激辛ま
で辛さが選べる石鍋麻婆
豆腐などメニューが豊富。

①蟹江町今西2-302 ②JR蟹江
駅から徒歩5分 ③11～14時、
17～22時 ④月曜(祝日の場合
は翌日休) ⑤20台

座敷席もあってゆったり過
ごせる店内

レディースランチ
(男性も可) 1210円

白ゴマタンタン麺、チャーハン
or天津飯、エビのマヨネーズ
ソースなどが付くお得なセット

三代続けて通う人も多い
蟹江が誇る町中華の名店

活魚料理 浜舟
●かつぎよりょうり はまふね
☎ 0567-96-6445 MAP P12B2

店内にいけすがある、30年続く
魚料理の名店。毎朝市場で仕入
れた産地直送の魚介が味わえ、
昼はおトクな定食が人気。夜はお
まかせ料理3600円～。冬はフグ
鍋やカニ鍋が、夏はハモが登場。

①蟹江町学戸4-122 ②近鉄蟹江駅から徒歩13分 ③11時30分～13時30分
LO、17時30分～21時30分LO ④水曜
(祝日の場合は営業) ⑤15台

珍しい魚も
入荷しますよ

店主の
濱口雅己さん

浜舟定食
(月～土曜ランチ限定)
1500円

焼き魚や煮魚など、日替
わりの魚料理が登場

**蟹江町民
おすすめ!**
**地元の人気グルメ
いただきます**

行列必至の人気店から話題の新店まで、
蟹江っ子がリピートするイチオシ名物
メニューを紹介。昼も夜もおいしい蟹
江を満喫しよう。

厳選した新鮮魚介を
おまかせで味わおう!

刺身盛り合わせ
1800円～(写真は6600円)

時期や仕入れにより、ノドグロ、ハ
モ、ウニ、マグロなどがずらり。旬
の魚を予算に応じて造ってくれる

香り高い抹茶を和菓子と一緒に楽しむ

お茶の香りと
うま味を味わって

お茶の香風園
●おちやのこうふうえん
☎ 0567-96-1812
MAP P12B1

茶舗に併設のカフェで、
抹茶やほうじ茶を使った
スイーツやオリジナルド
リンクが楽しめる。ク
リームゼンざいやパフェ
のほか、ブレンドコー
ヒーとソフトクリームの
セットも人気。

①蟹江町須成上惣作2225-3
②JR蟹江駅から徒歩15分 ③9
～18時(月曜～16時) ④不定
休 ⑤15台

店主の
森山晃年さん

ふるさと納税
返礼品
提供店

冷抹茶(和菓子付き)
770円

冷やした抹茶。さわや
かでのど越しが良い

**スノーアイス
(ほうじ茶)**
980円

ふわふわのミル
ク氷にほろ苦いほ
うじ茶がぴったり

お茶の心地よい
香りが漂う店内

ダイヤモンドカットタン
1200円前後

入荷した日だけ味わえる
迫力の人気メニュー

焼肉のタレも
自家製で好評
です

七厘焼肉 絆
近鉄蟹江駅前店

●しちりんやきにく きずな
きんてつかにえきまてん

☎ 0567-58-1764
MAP P12B2

七輪の炭火で焼き上げ
る人気の焼肉店。鮮度の
良さが自慢の絆ホルモン
MIXや、その日入荷の稀
少部位のほか、炭火で
炙っておいしい干物や珍
味も。酒の種類も多く、
酒肴も豊富。

①蟹江町城4-319 ②近鉄蟹江
駅から徒歩5分 ③17～23時 ④
火曜、第3月曜 ⑤有

座敷席もある要
予約でおトクな盛
り合わせにも対応

**炭火で炙って楽しむ
肉やホルモン、干物も!**

タン盛り合わせ
2035円

柔らかなタン元、タ
ン先、噛み応えある
タン下の3種盛り

風鈴坊
●ふうりんぼう
☎ 0567-95-0340
MAP P12B3

40年以上続く老舗
の和風居酒屋。カリ
ッと揚げたスパイ
シーな手羽先が名物
で、篠島産の本カワ
ハギや伊勢湾の大ア
サリ、岩ガキなど地
元の新鮮魚介も勢揃
い。蟹江町の地酒も
飲める。

①蟹江町宝1-138 ②近
鉄蟹江駅から徒歩5分 ③
17～23時 ④月曜 ⑤7台

ファミリーにも人気の
広々とした店内

手羽先はテイク
アウトもOK

奥三河鶏 串かつ
(みそソース) 500円

ジューシーな鶏を名古屋
らしい串カツに

活どじょうから揚げ
600円

生きたまま揚げるから
臭みは一切なし!

手羽先(1人前)
630円

※写真は3人前
小ぶりでもバリッと香ば
しく酒のつまみに最高

店主の
谷口さん兄弟

日本料理 吉祥
●にほんりょうり きつしょう
☎ 0567-95-1301 MAP P12B2

京都で修業した店主が手がける懐石
料理店。旬の食材を一品一品、工夫
を凝らして仕上げた料理は目にも美
しく、上品な味わいが楽しめる。春
慶塗の重や萩焼の皿など、器も美麗。

①蟹江町今五之坪26-1 ②JR蟹江駅から徒歩7分 ③11時30分～14時、17時30分～
22時 ④月曜、月に2回不定休 ⑤7台

店主の久田祥司さん

漬物寿司は
女性に人気
です

御昼食の吉祥弁当 2300円

先付け、三段重で供されるお造りや焼き物、
出汁巻卵、さっぱりした漬物寿司などが登場

季節の炊き込みご飯
(英コース) 9900円の中の一品

羽釜で炊き上げる、旬
の味を閉じ込めたご飯

優雅な時間が過ごせる
しっとり上品な和の空間

酒造りに適した
風土に育まれた
芳醇で味のある銘酒



① 骨太なキレ、深みのある味わいの「酔泉」や「最愛」



② 軒下に杉玉が飾られているのは酒蔵ならではの風景

プロの料理人にも
重宝される
伝統製法の本みりん

③ 2年以上貯蔵熟成。味・香りとともにまろやか



④ 社屋の建物は文化庁登録有形文化財

寄付金額 2万2000円以上

昔仕込本味酢 500ml瓶 6本

●やまだしゅぞう

原料も仕込みも、昔のままに再現。上品な甘みと豊かな風味で、料理の味をぐんと引き上げる。
容量：500ml×6本
アルコール度：14度

寄付金額 2万2000円以上

甘強酒造

●かんきょうしゅぞう

文久2年(1862)創業の老舗。糖類は使わず、契約農家によるもち米100%で醸造された本物のみりんは、強い甘みとうま味、豊かなコクと香りが魅力。少量使いでも料理が抜群においしくなると評判。
⑤ 蟹江町城4-1 ⑥ 近鉄蟹江駅から徒歩8分 ⑦ 9～17時 ⑧ 土・日曜、祝日 ⑨ 5台

寄付金額 2万4000円以上

酔泉(純米大吟醸・特別本醸造) 最愛(特別純米酒)720ml 3本セット

上品で華やかな香りの純米大吟醸や、県産米「若水」で米のうま味を引き出した純米酒などをセット。
容量：720ml×3本
(酔泉純米大吟醸、特別本醸造、特別純米酒 最愛×各1本)

蟹江町のふるさと納税返礼品はここをCheck!

蟹江町のふるさと納税返礼品の人気ランキングをはじめ、すべての返礼品をみる事ができる便利なサイト。

寄付金額 7000円以上

フリースタイルロープ 赤色 プロが本気で考えた跳びやすい縄跳び

世界記録達成の森口明利氏とシルクドソレイユ出演の柏尾将一氏が跳びやすさを追求して監修・開発した縄跳び。適度な硬さと重さで回転しやすく、さまざまな技に挑戦できる。赤のほか青、黒など全5色。
内容：長さグリップ20cm、ロープ2.6m
素材：PVC グリップ部分：赤色
事業者：株式会社日本なわとびアカデミー

寄付金額 1万4000円以上

元祖 台湾まぜそば 3人前セット

名古屋生まれの「台湾まぜそば」は、唐辛子とニンニクを効かせたひき肉そぼろ「台湾ミンチ」を極太麺にのせた汁なし麺。ケセになる辛さと旨さで、丼に白ご飯を混ぜてもおいしい。
容量：3人前(全粒粉麺、台湾ミンチ、たれ、魚粉、カレーパウダー×各3P)
事業者：麺屋はなび

人気のふるさと納税返礼品

寄付金額 1万5000円以上

数量限定 朝採り蓬莱柿いちじく 約1kg (8～12粒)

甘みだけではなく、酸味との絶妙なバランス、口の中に広がる濃い「蓬莱柿」独特の味わいを楽しめる。白いいちじくは傷みやすいので、天候に注意して一つ一つ丁寧に栽培している。夏期限定。
容量：約1kg
事業者：名古屋西青果株式会社

寄付金額 3万円以上

新仔うなぎ 蒲焼き 2尾 150g以上

成長が早く、若いうちに出荷できる「新仔うなぎ」は、身の柔らかさと繊細な味わいが魅力。県産の新鮮な活鰻を炭火でふくら丁寧に手焼きし、特製の甘ダレで仕上げた品。
容量：有頭うなぎ蒲焼き(150g以上)×2尾、山椒付きタレ×2、美味しい召し上がり方の説明書
事業者：株式会社かね梅

ふるさと納税で楽しむ! 蟹江町の逸品

全国にファンを持つ名店や職人技、戦国時代にはあったといわれる伝統食など、蟹江町ならではの逸品をふるさと納税で手に入れよう。

the family cafe manma

●ざ ふぁみりー かふゑ まんま

☎ 090-7567-1085 MAP P12C2

プラントベースの離乳食やキッズ・大人メニューが楽しめる、子ども連れ専門のカフェ。オリジナルのクッキーは卵・乳製品・小麦粉不使用で、紫イモやトマトなどさまざまなフレーバーが味わえる。

⑩ 蟹江町本町1-55 ⑪ JR蟹江駅から徒歩3分 ⑫ 11時15分～14時 ⑬ 不定休 ⑭ 7台※1グループにつき子ども1名以上の同伴が必須

⑮ 親子向けのイベントなども開催

寄付金額 1万6000円以上

オリジナルクッキー缶

国産米粉など体に優しい食材で焼き上げた、サクサク食感の米粉のクッキー。9種類の味を詰め合わせ。食べ終わった後の缶は、メモリアルボックスとして使うのも◎
容量：約270g

ふるさと納税返礼品

体に優しい素材で作った親子で楽しめる米粉のクッキー

国産の材料を使い、昔ながらの味を伝承する

朝から晩まで、じっくりコトコト煮込む鮎味噌(奥)

代表の鈴木英一郎さん

ご飯やお酒がすすむ味です

寄付金額 1万6000円以上

鈴木食品

●すずきしよくひん

☎ 0567-95-2479 MAP P12B2

織田信長も食べたといわれる尾張水郷の伝統食を今に伝える老舗。鮎と大豆を尾張伝統の赤味噌でじっくり煮込んだ「鮎味噌」は全国的にも珍しい郷土料理で、食通への贈り物にも人気だ。
⑯ 蟹江町宝2-103 ⑰ 近鉄蟹江駅から徒歩2分 ⑱ 9～17時 ⑲ 水・日曜、祝日 ⑳ 3台

⑳ 工場直売もしていて全商品が購入できる

一番人気の鮎味噌に、稀少なもろこや新ばえ(鮎の稚魚)の甘露煮をセットにした尾張名物。

容量：もろこ(250g)、新ばえ(250g)、鮎味噌(1尾)

贈答にも喜ばれる高級漬物の詰め合わせ

冬は千枝漬、夏はトマトの柚子ジュレなど(内容は一例)

寄付金額 1万8000円以上

若菜 本社工場直売店

●わか なほんしゃこうじょうちよくばいてん

☎ 0120-05-1630 MAP P12C2

江戸時代から続く料亭仕込みの高級漬物を全国に展開する「銀座若菜」。蟹江町の本社工場では旬の食材を手間暇おしらず手造り製法で、食べ飽きない自然な美味しさを生み出す。
⑳ 蟹江町蟹江本町ヤノ割46 ㉑ JR蟹江駅から徒歩7分 ㉒ 10～17時 ㉓ 日曜 ㉔ 5台

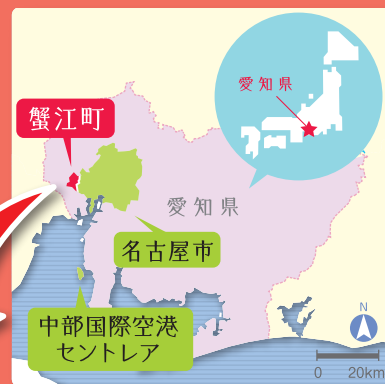
銀座 浅漬けお話し 旬の6品セット

季節で内容が変わる旬の漬物。合成着色料・保存料不使用で、独特の香りとうま味を実現。容量：季節の浅漬け6品

贈答品にもピッタリです

店長の海野智美さん

蟹江町へのアクセス



レンタサイクルで散策しよう

町内4カ所のポイントで、無料で自転車の貸し出しを実施。各ポイントで乗り捨て可能なので、散策ルートに合わせて気軽に利用してみよう。

※小学生以下は保護者の同伴が必要。
※本人確認ができる身分証明書が必要なので用意を。

レンタルポイント

- 観光交流センター 祭人 (MAP P12B1)
- まちなか交流センター 楽人 (MAP P12B2)
- 蟹江町歴史民俗資料館 (MAP P12B2)
- 日光川ウォーターパーク (MAP P12A2)

☎ 0567-58-3310 (観光交流センター 祭人)

🕒 10時～16時30分 🌙 月曜(祝日の場合は翌平日。すべてのポイント)、祝日(蟹江町歴史民俗資料館、日光川ウォーターパーク)



👉御殿橋(みよしばし) (MAP P12B1)は、須成祭で船を通過させるときのみ動く跳ね上げ橋

観光に役立つ!

公式HPはこちら



蟹江町公式サイト



観光交流センター 祭人

発行：蟹江町
企画・編集・制作：JTBパブリッシング
©2025 蟹江町/JTB Publishing
All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2025年6月のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常開店(館)の30分～1時間前です。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。※温泉の泉質・効能は源泉のもの、個別の浴槽のものではありません。各施設からの回答をもとに原稿を作成しています。※本誌に掲載した地図の作成にあたっては、国土地理院数値地図(国土基本情報)を加工しています。