

## 名古屋観光ホテル サマーフェア企画メニューに採用 “和菓子どころ名古屋”の魅力を伝える「なごや菓八菓<sup>かやか</sup>」

ル・シュッドのシェフが名古屋の和菓子をコーディネートします

コロナ後の観光需要回復を見越して、名古屋商工会議所(会頭 山本 亜土)は名古屋の和菓子文化を観光の魅力として高めるために、地元の和菓子職人の手技を生かして開発された 8 つの新商品を、「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」で選定し、「なごや菓八菓(かやか)」と名付けて 2021 年 3 月より販路拡大を進めて参りました。

このたび、エスパシオエンタープライズが運営する名古屋観光ホテル(総支配人 中神章裕)では、名古屋商工会議所の和菓子プロジェクトの意義に賛同し、シェフのコーディネートによるカフェメニューを 2022 年 7 月 1 日(金)よりご提供します。



本企画は、名古屋の観光の魅力を知り、味わい、楽しんでもらえる企画を両者で検討するなか、地域から愛される和菓子に光を当てようとの思いが一致して実現しました。

今回販売するメニューは、全国に誇る名古屋の和菓子文化を映す「なごや菓八菓」の美しい佇まいをそのまま表現したいとの想いから、シェフが涼しげなプレートに盛り付けました。

厚い信頼と評価を受ける名古屋観光ホテルでのご提供を通じて、観光客やホテルを愛する地域のお客様に“和菓子どころ名古屋”の魅力を発信いたします。

### 【サービス概要】

1. 販売期間 2022年7月1日(金)～2022年8月31日(水)
2. 販売時間 15:00～21:30(L.O.21:00)
3. 場 所 名古屋観光ホテル 1F ブラッセリー&カフェ「LE SUD(ル・シュッド)」
4. メニュー 以下 7 品をシェフがコーディネート

菓子名	店舗名	住所
木の实のおこし	一朶	名古屋市南区豊田 1-28-33
名古屋金鯨	菓子処 大口屋	江南市布袋町中 67
いちまいのみず	京菓子司 亀広良	名古屋市西区上名古屋 1-9-26
名古屋ひつまぶしあられ	あられの匠 白木	名古屋市北区元志賀町 1-57
生落雁 加加阿	大黒屋本店	名古屋市中区錦 3-19-7
不老	不老園正光	名古屋市中区古渡町 11-32
なるみくるみ餅 黒糖	山田餅なるみ店	名古屋市緑区鳴海町字花井町 14-1

5. 料 金 3,000 円(税込) ※煎茶付き  
 6. 提 供 数 一日 10 食の限定販売となります  
 7. ご 予 約 052-231-7756 (LE SUD 直通)

### 【「なごや菓八菓」のロゴについて】



古事記や日本書紀に、時の天皇が、不老不死の言い伝えのある「ときじくのかくのこのみ(非時香菓)」を探させたという記述があり、その果実がお菓子のルーツと言われています。非時香菓を田道間守(たじまもり)が持ち帰った時、縷八縷(かげやかかげ:果実が紐につながれた、または葉にのせられたもの)と、矛八矛(ほこやほこ:果実が枝についたもの)の状態になっていました。この文字は偶然にも名古屋の象徴である「八」であり、末広がりを意味するおめでたい言葉のため、この語感をそのままに残しています。また、菓子を表す「菓」の字が繰り返し使われることで生まれる音感によって、和菓子らしい“かわいらしさ”を表現しています。



### <本プロジェクトに関するお問い合わせ>

名古屋商工会議所 商務交流部 流通・観光・街づくりユニット 久野 幹太  
 電話: 052-223-5740 FAX: 052-231-5703  
 E-mail: [kkuno@nagoya-cci.or.jp](mailto:kkuno@nagoya-cci.or.jp)

### <メニューに関するお問い合わせ>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部  
 電話: 052-221-9502 FAX: 052-211-7219  
 E-mail: [pr-marketing@espacioenterprise.com](mailto:pr-marketing@espacioenterprise.com)