

春日井のサボテン料理(中華編)

サボテンのまち春日井では、サボテン料理を食べられます。

本日は中華料理「四川」をご紹介します。

ご主人はサボテン事業や特産品事業に長く関わっており非常に熱心な方です。

店の情報(四川のHPから sisen-kasugai.com/)

所在地 〒486-0817 愛知県春日井市東野町4丁目11-1(駐車場25台完備)

交通手段 JR春日井駅よりJRバス大池住宅前行約10分 下原口下車すぐ連絡先

TEL: 0568-84-8359

営業時間 昼: 11時~14時/ 夜: 17時~24時30分 (L.O.24時)/ 定休日: 水曜





食用ウチワサボテンは、茎節に含まれる多糖類に由来するぬめりと、CAM型光合成の産物である有機酸による酸味が特徴です。肉料理やサラダなど、付け合わせとして優秀です。

ぜひ一度食べてみてください。

↓サボテンギョーザ
色がついていますね。ぬめりが特徴。



↑名物 サボテンラーメン

左上に見えるのが薄く切ったサボテン。器も特注品で、キンシャチの形をモチーフにしているそうです。



↓サボテンコロッケ
個人的にお気に入りです。



↑サボテンサラダ
かつおぶし、醤油との相性が非常に良い。