

スタンプラリーに参加して
ステキな賞品をゲットしよう！

栄エリア内のあいちサラダめし提供店舗を巡るデジタルスタンプラリーを開催！
期間中、対象店舗であいちサラダめしを注文するとスタンプを1個（1ポイント）ゲット。
3ポイント集めると、賞品に応募ができます。

— 期間 —

8月19日(月)～9月30日(月)

— 参加方法 —

STEP 01

スタンプラリーに参加

右記の2次元コードを読み取って参加！



STEP 02

あいちサラダめしを注文する

スタンプラリー対象店舗であいちサラダめしを食べよう！

STEP 03

スタンプを集める

対象店舗にある専用2次元コードから、スタンプをゲット。
同じ店舗でも翌日以降の注文でスタンプがもらえる！

STEP 04

プレゼントに応募する

3ポイント集めたら、応募フォームに必要事項を入力し、応募完了！

3ポイント集めるごとに、何回も応募可能！

— 賞品 —

A 賞 3名

BRUNO コンパクトホットプレート
スチーマー & セラミックコート鍋セット



人気のコンパクトホットプレートに、セラミックコート鍋などがついたセット。スチーマーは、食材の旨味を生かすことができ、野菜をおいしく調理するのに最適。

B 賞 10名

野菜の詰め合わせ × ポウル（2個）のセット



“あいちの伝統野菜”や愛知県産の季節野菜の詰め合わせと、愛知県瀬戸市にある葉元（眞葉）のLeafポウル（2個）のセット。サラダなどの料理を引き立てる器です。

C 賞 30名

GREEN KEWPIEセット



植物生まれのマヨネーズタイプ、ドレッシングやバスタソースの詰め合わせです。提供：キユーピー

※写真はイメージです。

スタンプラリー参加について

スタンプの獲得方法
(2次元コードの読み取り)

- iPhoneをご使用の場合：標準カメラ機能を使用し、読み取ってください。
※外部2次元コード読取りアプリや、ウィジェットを使用すると、スタンプが保持されません。
- Androidをご使用の場合：お使いの2次元コード読取りアプリを使用し、読み取ってください。

注意事項

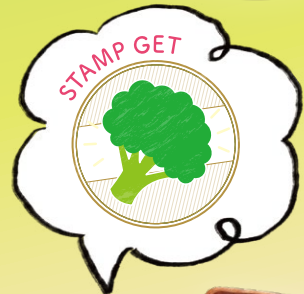
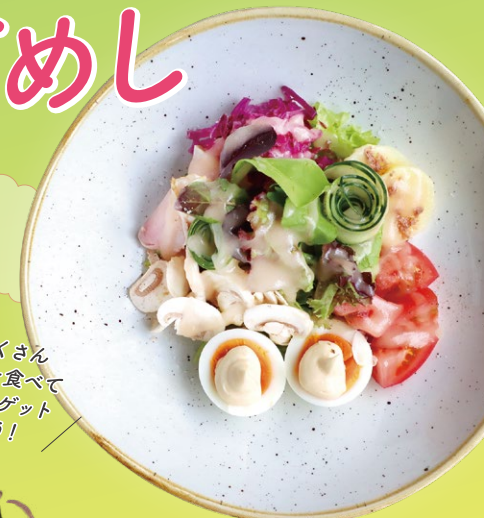
※スタンプは1個で1ポイントとなります。※期間中、同一店舗での注文でも1日1個までスタンプを獲得できます。※本スタンプラリーはWebブラウザを使用したスタンプラリーです。操作方法によっては、獲得したスタンプ履歴が保存されない場合がございます。※スタンプラリー画面内の「遊び方」をよくお読みのうえ、ご参加ください。※本スタンプラリーは予告なく変更となる場合がございます。

お問い合わせ先：「あいち みんなのサラダプロジェクト」運営事務局 (info@minsala.jp)

27種類のサラダが集結！
あいちサラダめし
スタンプラリー
in 栄エリア

8/19^{Mon}～9/30^{Mon}

たくさん野菜を食べ
て賞品を
ゲット
しよう！



スタンプラリーの参加方法は裏面をチェック！

あいちサラダめしが食べられるスタンプラリースポットはここ!

あいちサラダめし スタンプラリー



- | | | | |
|----------------------|-------------------------|---|---------------------------------------|
| ★ サラダボウル | ★ 糀 MARUTANI | ★ GALETTES CAFÉ
RHUBARBE BAR À CIDRE | ★ 麵処ぐり虎 |
| ★ THE EAT SHOP izumi | ★ EAT Healthy Food Café | ★ 豚郎 伏見店 | ★ 喫茶七番 |
| ★ カモシヤ | ★ Paradis | ★ 創作料理・
元祖骨なし手羽先「まるゆ」 | ★ Pagina Italian
fire-works + cafe |
| ★ OSTERIA GAINA | ★ トラットリアゴリアテ | ★ THE LOTUS
Asian Trattoria | ★ ビアガーデン マイアミ
名古屋栄店 |
| ★ 炉端焼きGarō | ★ 鉄板居酒屋スリーバント | ★ Bistro Buvreur | ★ air café |
| ★ virdweac | ★ MORRIS | ★ mono grande | ★ ポクモ |
| ★ 新名古屋大酒場
しゃちぼこ | ★ ごはんとお酒 iegorico | ★ BRIOCHE Go. | |



「あいち みんなのサラダプロジェクト」とは?

愛知県ならではの食材や食文化を取り入れた、愛知らしいサラダ「あいちサラダめし」を創造し、それを広げることで、県民の野菜摂取向上を目指すプロジェクトです。

あいちサラダめしは、サラダスタイルのご当地グルメ!

愛知県は全国有数の農業県でありながら、野菜の摂取量が男性はワースト1位*、女性はワースト3位*です。愛知県の皆さんにもっと野菜を食べていただくために2018年に誕生したのが、「あいちサラダめし」。愛知らしい食材や食文化を活かし、たっぷりの野菜にたまごをプラスして、マヨネーズやドレッシングで仕上げます。サラダを主食として食べられるワンボウルスタイルで、ボリューム感もあり、健康や栄養面にも配慮しています。

*出典：厚生労働省「平成28年国民健康・栄養調査」



あいちサラダめしの4つのルール



1 愛知らしさ

以下のいずれかを取り入れること!



愛知県産の野菜

天狗なすやファーストトマトなどの“あいちの伝統野菜”や愛知県産の野菜。

発酵食品

愛知県で生産されている豆みそやたまり醤油など。

愛知の特産物・食文化

名古屋コーチンやエビフライなど愛知県ならではの特産物(特産品)・食文化・ご当地グルメ。

2

野菜たっぷり



旬野菜や県産野菜を中心にさまざまな野菜を使って、ヘルシーで食べ応えのあるひと皿に。

3

彩りに「たまご」をプラス



野菜に加え、「たまご」も使って彩り鮮やかに。

4

仕上げはマヨネーズ・ドレッシング



何にでも合わせやすいマヨネーズやドレッシングでサラダをまとめる。

あいちサラダめしについてもっと知りたい方はホームページをチェック!



今年の夏は野菜を食べよう

あいちサラダめし スタンプラリー Menu list

in 栄エリア

この夏、栄エリアの27店舗に「あいちサラダめし」が登場！
バラエティ豊かなあいちサラダめしを食べて、おいしく楽しく野菜をとりましょう！

※メニュー提供内容や営業時間等は時期によって変更することがあります。各店舗までお問い合わせください。
※使用食材は変更になる場合があります。※価格はすべて税込です。

名古屋PARCO

サラダボウル

種なしパプリカ(知多産)の
サラダ～あいちサラダめし～
1,490円

希少な知多産の種なしパプリカ「ベベリート」が主役。フルーツのように爽やかな甘みが特徴です。キヌアや十五穀米、ハーブチキンも入っているため、ボディメイク中の方にもおすすめ。

名古屋市中区栄3-29-1 名古屋PARCO西館B1F
10:00～21:00
定休日：不定休
※実際には細かく刻んだ状態で提供されます



マルエイガレリア

GALETTES CAFÉ RHUBARBE BAR À CIDRE

あいちサラダめし
～季節の田舎風サラダ～
1,200円

ブルーニユの定番の前菜が、愛知県産野菜を使ったあいちサラダめしに。赤キャベツのマリネやマッシュルームと、フランスらしい食材がふんだんに登場し、目にも鮮やかな一皿。

名古屋市中区栄3-3-1 マルエイガレリア3F
11:00～15:00、17:30～23:00 (L.O.22:00)
定休日：不定休



Hisaya-odori Park

菫MARUTANI

あいちひめと愛知県産トマトの
あいちサラダめし
990円

しっとりした口当たりが特徴の三河産のブランド豚「あいちひめ」と、トマトやナスなどの夏野菜を、深い味わいの自家製白麺ドレッシングでまとめました。

名古屋市中区丸の内3-18-13先 RAYARD Hisaya-odori Park
月曜～木曜・日曜11:00～15:00、17:00～22:00
金曜・土曜・祝前日11:00～15:00、17:00～23:00
定休日：月1回不定休
※1日5食限定



麵処ぐり虎

あいちサラダめし
冷やし担々麺
1,020円 ※トッピングの卵120円を含む

隠し味に胡麻ドレッシングを使用した濃厚なスープが後を引きまます。赤タマネギのシャキシャキとした食感と瑞々しい白髪ネギがナイスアクセント！

名古屋市中区栄3-3-1 マルエイガレリア1F
11:00～24:30 (L.O.24:30)
定休日：不定休



THE EAT SHOP izumi

あいちサラダめし 1,200円

赤みそなどで味を調えたタコスミンチと山盛りのサラダをご飯にオン。ドレッシングとマヨネーズが、野菜、肉みそ、ご飯をまろやかにまとめます。

名古屋市東区泉1-14-18
ランチ11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー17:00~22:00(L.O.21:00)
定休日：月曜
※スープ付き



ランチのみ

EAT Healthy Food Café

あいちサラダめし 1,260円

アボカドやミニトマトなどの上に、メキシカンテイストな肉みそをたっぷり。野菜の下には十穀米が盛り付けられており、バランスも腹持ちも◎です。

名古屋市東区泉1-22-35
ランチ11:00~15:00 (L.O.14:30)、
カフェ・ディナー16:00~21:00 (L.O.19:30)
定休日：日曜
※スープ・ドリンク付き ※ライス大盛り無料
※ディナータイムはスープ付きで1,360円



豚郎 伏見店

あいちサラダめし

ベーコンと温玉のシーザーサラダ 750円

愛知県産のミニトマトや、瑞々しさが特徴の赤タマネギ・アーリーレッドなどを使っています。温玉とシーザードレッシングを絡めるのがGOOD。

名古屋市中区錦1-10-9 BFS伏見1F
ランチ 11:30~14:30(L.O.14:15)、
ディナー 17:30~22:00(L.O.21:30)
定休日：日曜・祝日・土曜ディナー(団体は応相談)



ディナーのみ

喫茶七番

愛知県産豚のしょうが焼きと あいちサラダめし定食 950円

旨みたっぷりの愛知県産豚を生姜焼きにして、たくさんの野菜を添えた定食スタイルに。ビタミンを豊富に摂取できて夏バテ防止にも◎。

名古屋市中区錦2-7-7 オリマチ錦1-A
平日7:00~18:00、土曜・日曜・祝日8:00~18:00
定休日：年末年始



ランチのみ

カモシヤ

あいちサラダめしハヤシ 1,280円

ご当地の赤みそをプラスした新名古屋めし「名古屋ハヤシ」風のサラダめし。雑穀米とたっぷりの野菜、お店で人気なみそおでんのたまごがハーモニーを奏でます。

名古屋市中区錦3-16-8 森ビル1F
16:00~23:00
定休日：月曜
※祝日の場合は火曜



ディナーのみ

Paradis

あいちサラダめし パラディサラダ 1,650円

愛知県産トマトと新鮮な野菜、ほろほるとほどけるような食感のフェタチーズを組み合わせました。マヨネーズが全体をひとつにまとめます。

名古屋市中区東桜1-6-3 ユニール栄202
月曜~木曜・土曜17:00~23:00、
金曜11:30~15:00、17:00~23:00
定休日：日曜・祝日



ディナーのみ

創作料理・元祖骨なし手羽先「まるゆ」

瓜生豚のあいちサラダめし 1,200円

田原市の養豚場で育った甘い脂が特徴の「瓜生豚」を冷しゃぶ風に仕上げました。キャベツやレタス、豆苗などの緑黄色野菜をたっぷり使ったサラダです。風味豊かな胡麻ドレッシングでまとめています。

名古屋市中区錦3-18-16 アノビル2F
月曜~木曜18:00~23:00、金曜・土曜18:00~24:00
定休日：日曜



ディナーのみ

Pagina Italian fire-works + cafe

あいちサラダめし 奥三河鶏と夏野菜のビスマルク 1,800円

ソテー、フライなど様々な調理した色々な食感の夏野菜と奥三河鶏を使用。薪焼きのため薫香が付き、八丁みそマヨネーズとも相性が良く、奥深い味わいに。

名古屋市中区錦3-22-24 ATS広小路ビル2F
ランチ11:30~15:00 (L.O. 14:00)、ディナー17:00~22:30
(フードL.O. 21:30、ドリンクL.O. 22:00)
定休日：無休
※なくなり次第終了



ランチのみ

OSTERIA GAINA

たっぷり野菜のパニーノあいちサラダめし 1,380円

イタリアの定番料理風あいちサラダめし。愛知県産野菜のグリルやサラダ、奥三河若鶏の手羽元を煮込んだカチャトーラに、フォカッチャを添えました。

名古屋市中区栄2-2-31

火曜～金曜17:00～22:30 (フードL.O.21:00 ドリンクL.O.22:00)、
土曜・日曜・祝日11:30～14:30 (フードL.O.13:30 ドリンクL.O.14:00)、
17:00～22:30 (フードL.O.21:00 ドリンクL.O.22:00)

定休日：月曜・第1火曜・第3火曜



ディナーのみ

炉端焼きGaro

あいちサラダめし焼き野菜と 親どりの炭火焼トマトソースがけ 980円

愛知県産タマネギなどの焼き野菜と親どりの炭火焼を、マヨネーズを使用したトマトソースと一緒にいただきます。炉端焼き居酒屋ならではのサラダめしです。

名古屋市中区栄3-9-28 大塚ルーカスビルIV 1F
17:00～24:00

定休日：不定休



トラットリアゴリアテ

あいちサラダめし 知多牛ローストビーフと すだち香るシーザーサラダ 1,800円

ブランド和牛「知多牛」を柔らかなローストビーフにしてサラダにIN。ほんのりすだちの香る爽やかなドレッシングが、知多牛の旨みを引き立てます。

名古屋市中区栄2-8-7 CF伏見ビル1F

ランチ11:30～14:00、ディナー 17:30～L.O.22:30、
金曜・祝前日のディナーは17:30～L.O.23:30

定休日：日曜



ランチのみ

鉄板居酒屋スリーバント

台湾ミンチと三河鶏の もんじゃ風あいちサラダめし 1,300円

たっぷりのキャベツなどを合わせたもんじゃに、台湾ミンチと三河鶏の切り身、さらに目玉焼きをトッピング。パンチのある味わいと食べ応えが◎。

名古屋市中区栄3-9-22 グランドビル1F
18:00～24:00

定休日：月曜



THE LOTUS Asian Trattoria

インドネシア風あいちサラダめし 「ナシチャンプル」1,400円

あいちサラダめしをインドネシアのソウルフード風に。愛知県産野菜を使った数種類の総菜とご飯(ナシ)を混ぜ(チャンプル)ながらお召し上がりください。

名古屋市中区栄2-2-20 村瀬ビル2F

ランチ11:30～14:30 (L.O.14:00)、ディナー17:30～22:30 (L.O.22:00)

定休日：第2・4土曜・日曜・祝日

※1日5食限定 ※ソフトドリンク飲み放題、デザート付き



ランチのみ

Bistro Buveur

有機野菜のあいちサラダめし 塩こうじのシーザーサラダとタルタル添え 880円

愛知県産米を使った塩こうじの自家製ドレッシングと、自家製ピクルス入りのゆで卵のタルタルが味の決め手。契約農家が育てる旬の野菜をたっぷり使用。

名古屋市中区栄3-9-17 ウィンゼビルB1F

17:00～23:00 ※平日のみランチ営業(11:30～14:00)あり
定休日：不定休



ディナーのみ

ピアガーデン マイアミ 名古屋栄店

あいちサラダめし マイアミタコライス 入場料金大人4,500円～6,000円

沖縄名物タコライスを、もろみみそを使って名古屋らしくアレンジ。野菜やごはんとの相性も◎で食べ応えもあり、お酒の席の締めにも最適です。

名古屋市中区栄3-5-1 名古屋三越家店屋上

月曜～金曜16:00～22:30 (L.O.22:00)、土曜・日曜12:00～22:30 (L.O.22:00)、最終受付21:00

定休日：開催期間中は無休

※ピアガーデン内バイキングコーナーでの提供になります

※2024年は10月31日(木)まで営業 ※冬季は営業なし



air café

あいちサラダめし タコライス～半熟玉子乗せ～ 1,350円

八丁みそを加えた豚ひき肉を使ったタコライス風サラダめし。ライスの上に、フレッシュ野菜、タコミート風肉みそ、温玉、チーズをのせました。

名古屋市中区栄3-31-1 IWAI栄ビル1F

11:00～22:00 (フードL.O.20:30、ドリンクL.O.21:00)

定休日：元日

※平日は17:00～提供 ※休日ランチ(ドリンク付き)は1,600円



viridweac

肉みそ・卵クレープ山盛り あいちサラダめし 1,200円

薄焼き卵をボウルの側面にあしらひ、肉みそ、シャキシャキの葉物野菜をたっぷりトッピング。フラワーアートのようなモダンな盛り付けにもご注目。

名古屋市中区栄4-12-22 第6ビル和光2F
ランチ11:30~15:00(L.O.14:30)、
ディナー 17:00~24:00(L.O.23:00)
定休日：日曜ランチ・火曜ディナー
※要予約



ランチ
のみ

MORRIS

シーザーサラダ あいちサラダめし 1,320円

軽くローストしたロメインレタスに、炒めたワイルドライスなどを添えました。名脇役の赤みそパウダーが、野菜の繊細な味わいを最大限に生かします。

名古屋市中区栄5-1-33 NOITO BLD.2F~3F
17:30~24:00
定休日：日曜・祝日



mono grande

あいちサラダめし 海老とアボカドの シーザーサラダ 1,350円

アボカドやブロッコリー、紫キャベツ、パプリカなどのカラフルな野菜に、海老と半熟玉子を組み合わせました。ゴロゴロボリュームな野菜が嬉しい、ごちそうサラダめしです。

名古屋市中区栄5-13-10 第45オーシャンビル1F
11:00~24:00 (L.O.23:00)
定休日：第1・第3月曜



ボクモ

ワインにあわせる「あいちサラダめし」 〜ニュージーランド産ラムチョップステーキとたっぷり野菜のプレート〜 2,420円

看板メニューのラムチョップステーキにグリル野菜をトッピング。八丁みそや三河みりん、はちみつなどを使用したソースにディップして召し上がれ。ぜひニュージーランド産の赤ワインとのマリアージュをお楽しみください。

名古屋市中区栄5-26-39 GS栄ビルB1F
月曜~金曜18:00~23:00(フードL.O.22:00ドリンクL.O.22:30)、土曜
17:00~22:00(フードL.O.21:00ドリンクL.O.21:30) 定休日：日曜・祝日



月曜~木曜
のみ

新名古屋大酒場 じゃちほこ

あいちサラダめし 肉みそ手巻きサラダ 680円

とろっとした肉みそ、ゆで卵、フレッシュ野菜、マヨネーズをトルティーヤで包んでいただく手巻きサラダ。もちもちの皮とシャキシャキの野菜が好相性。

名古屋市中区大須4-1-7 サンポートヤパビル1F
月曜~金曜11:30~13:30、17:30~翌1:00、
土曜12:00~翌2:00
定休日：日曜



ディナー
のみ

ごはんとお酒 iegorico

あいちサラダめし 1,000円

八丁みそなどを隠し味にした自家製キーママサラカレーがメインのワンプレート。プレートの食材は混ぜ合わせながら食べるのがおすすめ。

名古屋市中区大須4-1-12
水曜~土曜ランチ11:30~14:30 (L.O.14:00)、
ディナー 17:00~24:00 (L.O.23:00)、
月曜・火曜17:00~24:00 (L.O.23:00)
定休日：日曜・第2月曜



ディナー
のみ

BRIOCHE Go.

あいちサラダめし 篠島しらすと 夏野菜のブリオッシュサンド 1,500円

自家製ブリオッシュで野菜やしらすをサンド。適切な味付けで野菜本来の良さを残しているため、食べる箇所によって食感や香りが変化。飽きずに楽しめます。

名古屋市中区大須4-4-1 久屋大通庭園フラリエ西ウイング1F
9:00~18:00 ※ランチ11:00~15:00(L.O.15:00)
※18時以降は貸切時のみ営業 定休日：無休
※なくなり次第終了



ランチ
のみ

その他のあいちサラダめしも

Check!!

栄エリア以外にもあいちサラダめしの提供店舗はあちこちに！webサイトをチェックして、色々なあいちサラダめしを食べにでかけよう！

