

# 八雲町



八雲町+道産食材が中心の  
イタリアンレストランです

## 八雲イタリアン ピアット

見た目にも美味しい地物を使ったイタリアンが味わえるお店。牛乳たっぷりのベシャメルソースとプリプリなボタンエビを使ったペンネグラタンは、ランチとディナータイムで提供。

☎0137-62-3900 八雲町内浦町188の1 圏11:00~15:00、17:30~21:00 圏不定 圏40 圏15台

オーナー  
山添憲明さん



水も温もりあふれる店内、牛乳をたっぷり使った生地、オリーブオイルも味よく使われています。

▲ランチはサラダの食べ放題とドリンク1杯付きでとてもお得!

ボタンエビとホタテのグラタン 1500円  
※ランチタイムはサラダの食べ放題+ドリンク1杯付き。ディナータイムは1プレートサラダ付き  
●提供期間/8/20~10/31 ●提供時間/営業時間中 ●限定数/なし

わが町食材は/ ホタテ・牛乳・チーズ!  
OISY食材は/ せたな町のボタンエビ!

ニンニクでスタミナ満点!  
まろやか塩味が効いています

## まるみ食堂

自家製麺のそばやご当地「二海カレー」が味わえるお店。今回は、地元の豚肉や軟白ネギを使い、地元の塩やニンニクで味付けをしたスタミナ満点の焼き肉定食で、地元色が豊か。

二海焼定食 1100円  
●提供期間/8/20~10/31  
●提供時間/営業時間中 ●限定数/なし

わが町食材は/ 豚肉・塩・軟白ネギ  
※季節によって産地変更の可能性有

OISY食材は/ せたな町のお米・じゃがいも!



店主  
篠原直樹さん

☎0137-62-2734 八雲町本町125 圏11:00~15:30、17:00~20:30(圏20:00) 圏不定 圏45 圏8台



▲木彫りの熊が迎えてくれる、地元の人に愛されているお店



いけすから取り出す活アワビ  
鮮度と食感が楽しめます!

女将  
垣田ともえさん

▲アワビの他、イカ、ヒラメ、ブリなどを使用(ネタは仕入れによる)  
▼小上がりでもテーブルとイスなので、楽に座れる心づかいが嬉しい



にぎり・海 1500円  
●提供期間/8/20~10/29(9/16-17-22~24、10/6を除く)  
●提供時間/11:00~14:00 ●限定数/なし

わが町食材は/ 活アワビ!  
OISY食材は/ 今金町の今金男しゃく!  
せたな町のイカ!

## 熊石 寿し処 かきた

活アワビが絶品のお店。その鮮度抜群のアワビを含め、旬ネタで作るお寿司10칸と寿司店ならではのアラ汁、この時季限定の今金男しゃくを使った爽やかピクルスをセットに。

☎01398-2-3148 八雲町熊石雲石町52の1 圏11:00~圏20:00 圏不定 圏45 圏8台

## ごはんの後はお土産探しへ!

お土産選びに迷ったらココで!!  
八雲町情報交流物産館 丘の駅

噴火湾パノラマパークに隣接する情報収集とお土産選びに便利なスポット。地元の牛乳や乳製品、海産加工品や畜産加工品など豊富な品数の中から逸品を探そう!!  
☎0137-65-6100 八雲町浜松368の8 圏10:00~18:00 圏毎(夜の場合は翌平日) 圏300台



▲八雲町や近隣市町村の特産品が約600アイテムも揃った観光情報の収集もここでOK

# 今金町

## 和しよく喰いどころ 田なか

北海道産の豚肉や自家製ダレを使ったしょうが焼き定食。お肉の下にはもぎたて新鮮な地元野菜をたっぷり。服部醸造の昆布醤油で味付けした汁物には、軟白ネギがアクセントに。

☎0137-82-0568 今金町今金227の6 圏11:30~13:00、17:00~22:00 圏毎 圏28 圏4台

自家製のダレが味の決め手  
ボリュームも満点ですよ!

二代目  
田中徳治さん



▲昼は居酒屋に、今金男しゃく+ドリンクの提供も充実

▲しょうがや玉ねぎを使い、甘さを抑えた自家製ダレがご飯に良く合う

しょうが焼定食 700円  
●提供期間/8/20~10/31  
●提供時間/営業時間中 ●限定数/なし  
※注文時に「じゃらん見たと」と言うこと

わが町食材は/ 水菜・軟白ネギ!  
OISY食材は/ 八雲町の昆布醤油!

山海の幸を使った天井と  
ほくほくのポテサラです

レストラン主任  
田中五月さん

▼甘いタレと絡んだ具材でご飯がどんどん進む!ランチタイム限定



▲温泉に併設されるレストラン。入浴後にゆっくりするのもおすすめ

## レストラン Rera

ホタテやヤマメ、カボチャなどの野菜をサクサクの天井に。セットとなるのは、磯の風味が嬉しい磯のりを使ったお味噌汁や、今金男しゃくで作るホクホクのポテサラなど。

☎0137-83-7111 今金町美利河205の1(クアラザビリカ内) 圏11:30~16:30(圏16:00) ※14:30~16:30は軽食のみ 圏無 圏63 圏80台

OISY天井 700円  
●提供期間/8/20~10/31  
●提供時間/11:30~14:30 ●限定数/なし

わが町食材は/ 今金男しゃく!  
OISY食材は/ 長万部町のホタテ!  
せたな町の磯のり!

## ごはんの後は日帰り温泉へ!

緑に囲まれた景色に癒やされる  
クアラザビリカ

泉質はナトリウム・カルシウム・塩化物泉で、体が芯から温まり、疲れを癒してくれる。季節を感じながらゆったり過ごしてみよう。  
☎0137-83-7111 今金町美利河205の1 圏日帰り入浴10:00~22:00(毎日は12:00~) ※最終受付21:00 圏無 圏80台

入浴料/中学生以上500円、小学生200円、小学生未満無料



▲露天風呂や大きなガラス張りの内風呂から見える緑豊かな景色とともに湯を満喫しよう

花のように見えるチーズを  
崩しながら食べてください

店長  
日野裕介さん

## お食事処 せんなり

幻ともいわれる地元黒毛和牛を贅沢に使ったキーマカレーにチーズを乗せ、見た目の華やかさとコクがアップ!その時季に旬を迎える野菜とともに味わえば、栄養バランスもバッチリ!

☎0137-82-0220 今金町今金211 圏11:30~13:30、17:00~24:00(圏各30分前) 圏毎 圏70 圏6台

今金産黒毛和牛のキーマカレーと今金産野菜のセット 1000円  
●提供期間/8/21~10/31  
●提供時間/営業時間中 ●限定数/なし

わが町食材は/ 今金黒毛和牛・季節の野菜・お米(ななつぼし)!  
OISY食材は/ 長万部町のチーズ!



▲創作メニューが多い。同店の時季は地元産の野菜も使ったハーフセットもおすすめ



▶肉の旨味と相性抜群のお米は、地元産のななつぼしを使用している

# せたな町



せたな町の美味しいモノを  
ご飯の上に乗せちゃいます

▲今金で人気の「鶴の子豆腐」の冷蔵も付いたこの時季だけのメニュー

若松ポーク丼セット 1300円  
●提供期間/8/20~10/31 ●提供時間/営業時間中 ●限定数/なし

わが町食材は/ 若松ポークマン・お米(ななつぼし)・シイタケ・ネギ!  
OISY食材は/ 今金町の鶴の子豆腐!

## 温泉ホテルきたひやま レストランまこまない

地元食材を豊富に使ったメニューが揃うレストラン。今回は地元産豚肉や野菜を醤油ベースのダレで炒め、地元米ななつぼしの上にとど〜んと乗せたボリューム満点な丼にて提供。

☎0137-84-4120 せたな町北檜山区徳島4の16 圏11:00~14:00、17:00~21:00(圏20:30) 圏無 圏50 圏150台

料理長  
若田一行さん



▲お得なランチセットが豊富な「ファミ」での利用にもおすすめのお店

## ごはんの後は日帰り温泉へ!

多彩な湯船が揃う大浴場で湯浴み  
温泉ホテルきたひやま

露天風呂の無色透明の湯はさらりとした湯ざわり。内湯に主浴槽の他、ジェットバスや泡風呂などを備えており、広々と快適! ☎0137-84-4120 せたな町北檜山区徳島4の16 圏日帰り入浴10:30~21:00 圏無(施設点検のため10/8・9は休み) 圏70台

入浴料/大人400円、6歳~12歳未満140円、3歳~6歳未満70円、3歳未満無料



▲大きな窓からも絶景の湯と、差が心地よい大浴場。湯や配した露天風呂も楽しめる

## お好み焼 さくら

良質な土で育てた甘味と柔らかさが際立つキャベツをたっぷり使った、ふわっと軽い食感のお好み焼き。地元の牛リブロース肉やペビーホタテとの贅沢コラボレーションを味わって。

☎0137-84-5881 せたな町北檜山区北檜山84 圏16:00~24:00(圏23:30) 圏必 圏18 圏なし※近くに無料駐車場有



▲お好み焼きは、トッピングが豊富。もやしや揚げ物、焼き物なども

ふわっと軽い食感が持ち味  
甘いキャベツたっぷりです

(左)店長 久次米公一さん  
(右)奥様 美智代さん

牛と帆立のコーラボ玉 1300円  
●提供期間/8/20~10/31  
●提供時間/営業時間中 ●限定数/なし

わが町食材は/ 牛リブロース肉!  
OISY食材は/ 今金町のキャベツ・トマト!  
八雲町のホタテ!



▲地元の「坂下ファーム」で育った牛肉や今金産のトマトも使用した一品

まだある! 八雲町の食材 太平洋と日本海、二つの海を持つ八雲町では、ホタテの水揚げが盛んにおこなわれている。また、畜産業も幅広く行われていて、豚肉もその一つ。こだわりの飼育法で、ブランド豚として出荷されているものもある。海産物、畜産物、そして農産物と、八雲町産の生産品や加工品に注目して!

まだある! せたな町の食材 山海の幸が豊富なせたな町では、お米の栽培も盛ん。さらに、料理に風味や旨味を増すのに欠かせない食材、「シイタケ」や「ネギ」も栽培されて、町内外の多くの飲食店で使用されている。他にも、肉質の高さで注目を集める「牛肉」や、道南の味の代表格でもある「イカ」の水揚げが多いのも特徴。