



京丹波

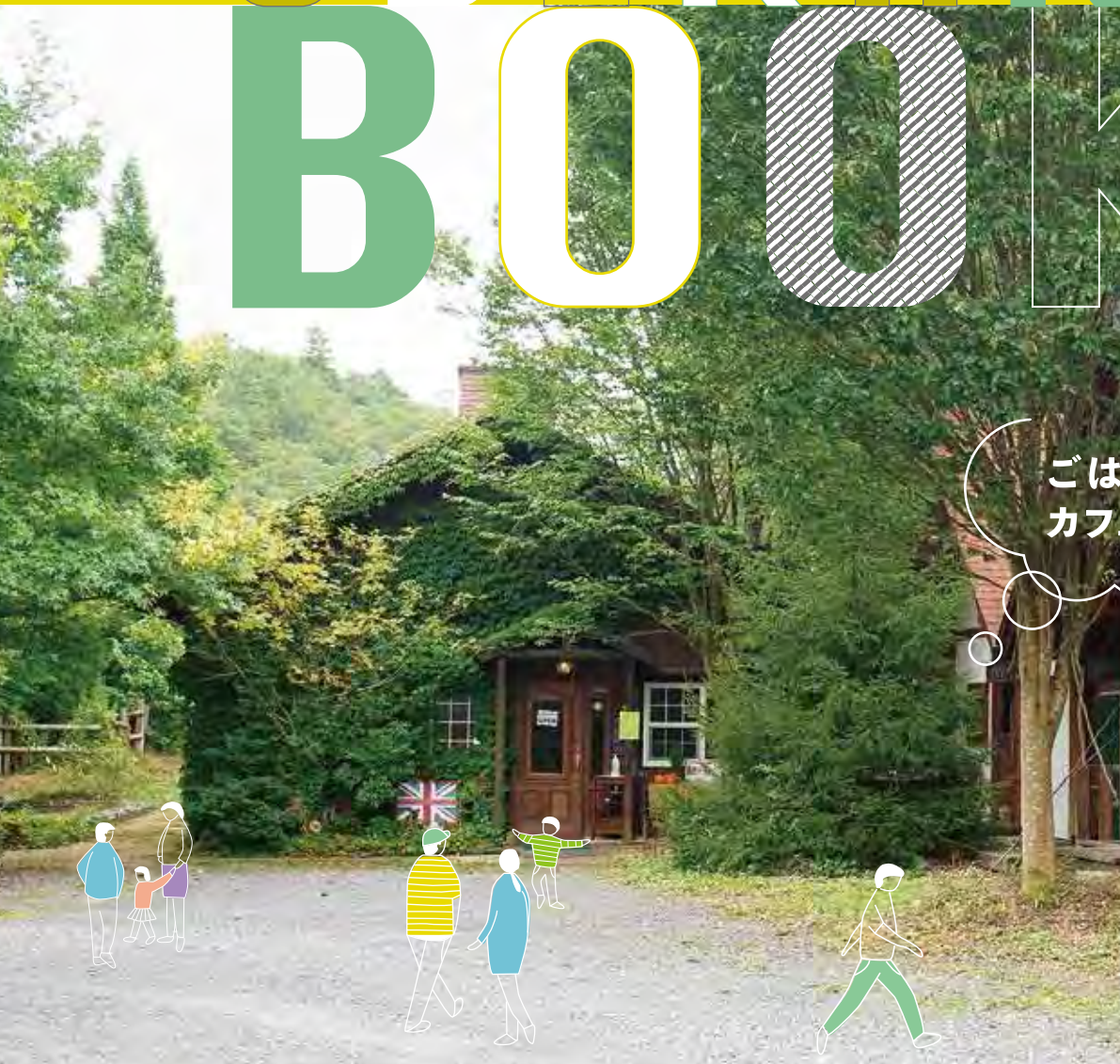
KYOTAMBA

おでかけ

ODEKAKE

BOOK

ごはんと
カフェと…



KYOTAMBA

グルメスポットがたくさん！
京丹波のおいしい!を全部見せます

食の旅



発行

一般社団法人 京丹波町観光協会

〒622-0213 京都府船井郡京丹波町須知色紙田1番地1
TEL.0771-89-1717 FAX.0771-89-1713
<https://www.kyotamba.org>

協力

京丹波町産業建設部商工観光課

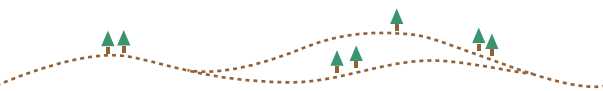
〒622-0292 京都府船井郡京丹波町蒲生蒲生野487番地1
TEL.0771-82-3809 FAX.0771-82-2700

一般社団法人 森の京都地域振興社
森の京都DMO

〒621-0804 京都府亀岡市追分町谷筋25番地30
TEL 0771-22-9800 FAX.0771-22-9801
<https://morinokyoto.jp>

オンラインショップ
「森のおすそわけ」





4
和
な
ご
み

3
瑞
穂
の
里
・
さ
ら
び
き

2
丹
波
マ
ー
ケ
ス

1
京
丹
波
味
夢
の
里

ここにしかない出会いがある

京丹波の4つの道の駅

京丹波町は3つの町に分かれていたため、旧町ごとに1つずつ計3つの道の駅がありました。さらに、京都縦貫自動車道が全線開通した2015年に新しい道の駅がオープンし、合計4つに。小さな町内に4つの道の駅？というわけで、似たり寄ったりだと思われるかもしれませんが、道の駅それぞれに魅力的な食・モノ・見所・おもしろスポットがたくさん！京丹波町が満喫できる！道の駅をめぐる旅に出かけてみてはいかがでしょうか？



京丹波マルシェ
〒622-0232
京丹波町曾根深シノ65番地1
☎6:00～21:00
🗓年中無休
💳カード可
📞0771-89-2310



京都縦貫自動車道の全線開通に伴いオープン。年間300万人が訪れる、縦貫道に隣接する町内4つ目の道の駅。一般道からも縦貫道からもアクセス可能。京丹波町を代表する特産品の販売のほか、京丹波の見所を紹介するコンシェルジュが常駐するなど、観光の拠点として利用できる。すぐ隣には塩谷古墳公園が広がり、京丹波ののどかな景色と古墳群が一望。

1 京丹波味夢の里



レストランBonchi

特産品の黒豆を使った料理が人気。黒豆づくし膳(1,380円/写真)はすべての料理に黒豆が入っている。

☎11:00～20:00



出し巻き、豆腐、茶碗蒸し、黒豆味噌の豚汁、黒豆ごはん、黒豆スイーツなど全8品

フードコート丹波大食堂

瑞穂産の玄そばを使ったせいろに海老、大黒本しめじなどの天ぷらが付いた贅沢天ぷらそば(980円/写真)。

☎10:00～20:00



そば、うどんのほか、黒豆うどんも選べる。ハーブへしこを使った茶漬けやパスタなども



駐車場が
目の前！

丹波焼きなお道

京丹波町産九条ねぎがたっぷり！外はふわふわ、中とろとろ！ふわとろのとろこ焼き8個入り600円(写真)のほか、丹波高原豚と京丹波町産はたけしめじなど地元産食材を使った焼きそばも人気。 ☎10:00～19:00



京丹波特産品工房

京丹波町産の黒豆で作ったきな粉の香ばしい味が特長の黒豆ソフトクリーム(350円/写真)や丹波高原豚が入った肉じゃがコロッケ、地元産米を搗いた五平餅、黒豆の枝豆おにぎりなどが並ぶ工房。 ☎11:00～20:00



食の聖地 京丹波へようこそ。

A Sacred place of foods, Kyotamba



「安栖里から見た河岸段丘」 画・榎木孝明さん(俳優)

栗、松茸、黒豆、いのしし、牛肉、鮎、そば… 何を作っても、おいしい産物ができる土地、まさに聖地と言えるのが京丹波。

京丹波町は、京都府のほぼ中央部に位置し、山に抱かれた丹波高原に広がるのどかな里山。

山と緑、清らかな川の流れ、昼夜の大きな寒暖差が生む丹波霧…など、豊かな自然がすべての作物を慈しむ。そのおかげで、うまみがぎゅっと乗り、野菜もきのこも動物たちも元気に味濃く育つというわけ。滋味際立つ作物が育つめぐみの郷・京丹波町には日本中の料理人や食通が崇めるこれらの食材をおいしい料理に、お手軽なごはん仕立てるお店が数多。

地元だからこそ手に入る、新鮮なとっておきの京丹波食材を使った料理の数々、ぜひご賞味あれ。

2 丹波マーケス



全国でも珍しいショッピングセンター併設型道の駅。パン屋、土産物店、書店、ドラッグストアなど便利で多彩な専門店街と、丹波の味が揃うレストラン街がある。毎週火・木・土・日の午前8時から正午まで開催される「朝採り野菜市」では、新鮮な丹波高原の旬の食材が手に入る。裏手に見える美女山など近隣には町内観光スポットも多い。隣接のうまい館内の観光協会でレンタサイクルを利用して観光するのもオススメ。



専門店街の農産物店。

朝採り野菜市

(毎週火・木・土・日 8:00～12:00)

〒622-0213 京丹波町須知色紙田3-5
 9:00～20:00

店舗によって営業時間は異なります

☎毎週水曜日

☎0771-82-3180

レストラン街

どんぶり、カレー、ラーメン、たこ焼き店が並ぶレストラン街はフードコートスタイル。

☎100席



ショッピングセンター



井どんぶり・定食の 都屋 みやこや

京丹波ぎゅう茸どん(890円/写真)は、地元の京丹波牛のすじ肉をトロトロ煮込み、大黒本しめじ、はたけしめじ、椎茸と一緒に黒豆味噌ダレでからめたご当地丼。森のごはんグランプリ2017でグランプリ受賞。



¥690円～1,300円 ☎ 0771-82-3173

たこ焼き・鉄板焼き みっちゃん

九条ねぎがたっぷり! ふわとろのたこ焼きは6個入り400円・8個入り500円(写真)。こだわりのソース&マヨネーズのほか、ねぎぼん、しょうゆ辛ソース。お好み焼き550円、焼きそば550円も人気。



☎0771-82-2577

揚記ラーメン ようき ラーメン

黒豆味噌、黒ごま、黒酢の黒尽くで仕上げた坦々麺風ラーメンの丹波黒ラーメン(700円/写真)。その他、鶏とんこつ系・魚介系醤油・金ごま塩など4つの味が楽しめる。ラーメンと唐揚げのセットは850円。



¥650円～1,100円 ☎0771-82-3173

3 瑞穂の里・さらびき



国道173号に面し、緑豊かなリゾートゾーン「グリーンランドみずほ」に隣接。毎日届く地元農家の新鮮なとれたて野菜のほか、はたけしめじ、大黒本しめじをはじめ、黒豆たまご・葉酸たまご、さらびき茶など、瑞穂で作られている地元産品が数多く揃う。地元で窯を構える陶芸家の作品も並ぶ。軽食コーナーでは、地元産の野菜やきのこを使った食事が楽しめる。



〒622-0322 京丹波町大朴血引1-4
 9:00～18:00

(軽食コーナー 10:30～15:00、
 日祝は 10:30～16:30)

☎原則年末年始、第2・4木曜日

☎0771-88-9350

軽食
 コーナー
 では…



十割ざるそば900円(写真)、
 はたけしめじのしめじ天そば、
 うどん、そばなど京丹波町産
 食材を使った軽食が人気

森林浴レストラン

〒622-0322
 京丹波町大朴血引1-1
 ¥500円～1,000円
 9:11:30～14:30
 ☎毎週火・水曜日
 ☎90席
 ☎0771-86-1513



4 和 なごみ



河岸段丘が広がる和知の大自然をパノラマ式に展望できる爽やかなロケーション。和知地区の農家から届く野菜をはじめとした特産物や農産加工品、地元のお店が作る弁当やお惣菜、和洋菓子、パンなどを販売。併設のフードコート「和キッチン」は、丹波黒大豆やはたけしめじなど地域の食材を使ったメニューが観光客に人気。毎年、鮎のシーズン(6月第3日曜日～9月まで)になると由良川岸に「鮎ガーデン」が開かれ、鮎の塩焼きを目当てに多くの人で賑わう。



〒629-1131
 京丹波町坂原上モジリ11
 8:30～18:00
 夏期/8:30～18:30
 ☎火曜日
 (祝日の場合は営業)
 ☎カード・PayPay可
 ☎0771-84-1008



由良川を
 眺めながら
 ホットと一息



フードコート「和キッチン」
 ¥600円～1,300円
 11:00～17:00(15:30L.O.)
 ☎50席

和キッチンでは、具だくさんののはたけしめじカレー780円などが評判。



道の駅で販売している鹿肉のロースト
 丼やさばーガー(550円)はテイクアウト・イートイン可。



**地元・京丹波の朝採れ野菜を
色鮮やかに!ふんだんに!**

cafe&ランチ MINI ONE みにわん

地元の生産者グループがその日の朝に収穫した新鮮な野菜に京丹波町のお米や卵、肉などの食材を組み合わせる特別ランチ。オムライス、ハンバーグなど定番の洋食メニューも。

〒622-0323 京丹波町井尻松ヶ鼻15-4
¥1,700円～3,000円 営業 10:00～17:00
毎月・火曜日 営業 35～40席
☎0771-86-1773
@cafe_and_lunch_minione



焼きキーマカレー(1,800円)は
サラダとスープ付き。
ドリンクセットは+300円、
ドリンク+デザートは+750円



MINI ONEの店名通りイギリスの
田舎町をイメージした店内



サラダ、フリットなどを盛り込んだプレートと天然バナナ海老のトマトパスタのセット2,400円(パスタとドリンクのセットは2,000円)



トッピングとクリームに
山内善継氏の和菓を
ふんだんに使った
モンブランパフェは2,500円～



**天然素材のおいしさに
ココロもカラダも癒されて**

bio sweet's capo capo

菓歩菓歩 かほかほ

由良川をそばに眺める自然豊かな山々に囲まれた小さなカフェ。地元京丹波町を中心に近郊の生産者から直接届く有機栽培・無農薬の食材を使った日替わりのパスタランチや隣接する工房で作られるお菓子が人気。天気の良い日はテラス席もおすすめ。

〒629-1131 京丹波町坂原シヨガキ16
¥1,300円～5,000円 営業 カード可
11:00～18:00
18:00～21:00(4名様以上要予約)
毎週火曜・水曜日(冬期不定休)
店内12席・テラス20席
☎0771-84-0959



カフェ & ランチ

長居したくなる素敵なカフェを訪ねて

地元感たっぷりのごほうびごはんとスイーツをめざして。
緩やかな時間が流れるカフェで口福のひとつときを



京丹波・食の祭典グランプリメニューのロコモコ880円(サラダ・スープ付き)

**デミ?トマト?ロコモコは
スパイシーなソースが決め手**

cafe moka かふえもか

カフェモカ秘伝の万能ハンバーグソースはオーナー修行の地オーストラリア(メルボルン)発。デミでもなく、トマトでもないちょっとスパイシーなソースに卵を絡めた癖になる味わい。モーニングやサンドイッチなどのメニューも充実しているのでカフェづかいにもぴったり。

〒622-0203 京丹波町富田井爪36
¥380円～1,000円 営業 8:00～18:00
毎週木曜日・第1水曜日 営業 22席
☎0771-82-1816



綾部・黒谷和紙の壁紙と木を基調とした店内はシックな印象



モカジャバコナッツ
550円



**古民家をリノベーションした
隠れ家カフェ**

**心和ぐアトリエ庭カフェ
癒庭泉** ゆていせん

昔懐かしい畳の部屋に設えられたテーブルから眺める庭が美しいアトリエ庭カフェ。松花堂ランチのほか、卵かけご飯セット、ピザパンセット(1,000円)などの軽食やくろ丹波卵を使ったスイーツが楽しめる。併設のアトリエでは手のひらサイズの苔庭園のワークショップも開催。

〒622-0203 京丹波町富田辻33
¥400円～2,500円 営業 電子マネー可
11:00～17:00
不定休 営業 15席 5台
☎0771-82-1205
松花堂ランチのみ予約制



炊きたての釜炊きご飯が味わえる松花堂ランチ1,500円。ランチのおかずは、地鶏や季節の野菜などを使った料理が日替わりで(要予約)





ざるそば900円、天ざる1,500円、鴨せいろ1,300円など、デザート
の蕎麦プリン(300円)
もぜひ

自家栽培・自家製粉の

十割蕎麦を高台にある「元城」で

ウエルカム上野もとしろ

鎌倉時代に建立された上野城跡にある蕎麦屋。
昼夜の寒暖差と丹波霧が美味しい作物を育ん
でくれるこの地(美女山の里)で蕎麦を自家栽
培。大切に保管した蕎麦はその日の分だけ石臼
で挽き、丹波の名水で捏ねて打つ。純粋なそば
の味と香りが楽しめる細麺の手打ち十割蕎麦に
丹波高原野菜の天ぶらを添えてどうぞ。

〒622-0211 京丹波町上野南垣内23-1
¥900円～2,200円 営業時間 11:00～16:00(L.O.15:00)
火曜日・水曜日(祝日の場合は営業)
18席 0771-82-2020 10台



瑞穂尽くしの

絶品料理と

緑のある蕎麦屋さん！

咲家 つる丸 さくやつるまる

蕎麦はすべて、地元産の瑞穂蕎麦を使用した
挽きたて・打ち立て・茹でたての『三たて蕎
麦』。店主のオススメは本格二八蕎麦の盛りそ
ば(700円)と地元産野菜の前菜3種盛りとつ
る丸オリジナルの蕎麦飯がセットになった蕎
麦飯定食(1,000円)、特産品の黒豆をすり流
した特製黒豆ダシでいただく一日30食限定の
瑞穂蕎麦定食(1,100円)です。

〒622-0321 京丹波町橋爪上中島29-2
¥700円～ 営業時間 11:00～15:00
毎週水曜日 40席
090-1074-0260



瑞穂蕎麦定食

三河一色産のうなぎを 関西風地焼きでいただく

うな良 うなよし

1968年から継ぎ足してきたたれは甘くなく
キリッとした味わい。三河一色産の鰻は蒸
さずに焼き上げるので香ばしく、カリッとし
た食感が特長。粒が揃う丹波産秀逸米こし
ひかりとともにいただく鰻丼や鰻重の他、
昼は、日替わりサービスランチ(850円)、各
種定食(850円～)、夜は一品料理を酒の肴
に会話とお酒が楽しめる。

〒622-0214 京丹波町蒲生蒲生池35-3
¥850円～4,000円 カード・電子マネー可
営業時間 11:00～14:00、17:00～22:00
月曜日 14席
0771-82-2530 10台
要予約



特上鰻丼(肝吸付き)4,000円(写真)
の他、うな重(2,500円)、錦糸うな重
(2,700円)など



ショップ内にあるワインのテ
イスティングサロンでは限定
ワインやオリジナルワインが
楽しめる



京都初のワイナリーで

地元食材とワインのマリアージュを

丹波ワインハウス

1979年の創業以来、京都の食文化に根ざしたワ
インを醸すワイナリー。葡萄畑が一望できるレスト
ラン「du tamba」では、地産地消をコンセプトに
採れたての地元野菜を使ったプレートランチを提
供。併設のショップにはワインのほか、葡萄ジュ
ース、ジェラートなど様々なオリジナル商品が揃う。

ワインハウス
〒622-0231 京丹波町豊田千原83
営業時間 10:00～17:00
毎週木曜日・年末年始(9月～12月は無休)
0771-82-2003



レストラン
¥1,300円～ カード・電子マネー可
営業時間 金・土・日・祝日のみ 12:00～16:00(L.O.14:30)
16席 50台
要予約

お目当てグルメ

地元で人気のこだわりランチはいかが

うなぎ、そば、ワイン、寿司、中華……。

京丹波で採れる食材を効かせたメニューの数々に舌鼓

にぎり3貫・
鰻の箱寿司・巻き寿司・・・
お寿司の盛り合わせ(並)
1,200円。



人気の黒酢豚(968円)と
若鶏の唐揚げ(858円)

豊富な台湾料理メニューは

味も量も大満足！

台湾料理 福香源 ふくかげん

台湾での修行経験を持つ本場出身ベテ
ラン料理長が腕を振るう台湾料理店。
本場仕込みの火鍋料理(2人前1,298円
～)や薄餅料理の他、麻婆豆腐や酢豚、
八宝菜、エビチリなどのスタンダードな
料理はもちろん、ラーメンセット(880円
)、各種定食(1,078円～)などランチメ
ニューもおすすめ。ランチタイムはドリ
ンク無料。

〒622-0214 京丹波町蒲生蒲生野235-1
¥880円～ 営業時間 11:00～15:00 17:00～21:00
毎週火曜日の夜 70席
0771-82-0092

地元客から愛され続ける

まちのお寿司屋さん

寿司・仕出し・ご宴会 土佐寿司 とさずし

1976年の創業から寿司・仕出し・活魚料
理店として瑞穂地区の宴席を支えてきた。
京丹波町産のお米とその日一番のネタに
よるお寿司は、盛り合わせで1,200円～と
良心的。お造り、焼き物、天ぷらなど旬の
魚を使った一品料理も多彩。お弁当・会席
料理・鍋料理は予約が必要。送迎可。

〒622-0321 京丹波町橋爪山38-5
¥1,200円～6,000円 営業時間 11:30～21:00
毎週木曜日(土・日・祝日不定休)
カウンター・テーブル12席・座敷10、30席
0771-86-1210 8台
鍋物・懐石料理・オードブルは要予約



丹波地酒と味わう新鮮な魚介料理もよし



民宿からほど近くに広がる農地。お米をはじめ、ホウレンソウなど約40種類を栽培



会席料理5,500円～(4名様以上・送迎可)。
冬には牡丹鍋や寄せ鍋も。宿泊は5,500円
(税込み)～



自らの田畑で自ら収穫！
丹精込めたお米と野菜が美味

民宿はその

“農業が本業”と言い切る主人。野菜や米、蕎麦を作りながら始めた民宿では、素材本来の旨みをまるごと堪能してもらおうとあまり手を加えず、すっきりとしたやさしい味わいで仕上げる徹底ぶり。会席料理の最後は自家栽培のそばを店主の手打ちで。豊かな自然の中で生まれる料理の数々を存分に楽しみたい。

〒622-0304
京丹波町猪鼻中村80番地
■会席料理(4人以上)5,500円(税込)～
■11:30～22:00
■年中無休
■20席
■0771-88-0130
■10台
要予約

和と洋を絶妙に
組み合わせた料理が評判

和知うめはら

2019年にホテルや料亭で修行を積んだ店主がオープン。地元産の野菜や舞鶴で水揚げされた魚介など、旬の素材をふんだんに使った和洋ランチ・和洋コースは日替わりで。地元の道の駅「和～なごみ～」で販売している「出し巻きサンド」のほか「やささばずし」や弁当も人気だ。



〒629-1114
京丹波町升谷下子来73番地
■おまかせコース
昼／3,000円(税込)～
夜／5,000円(税込)～
■店内・テイクアウト
■11:00～13:30
(売切次第終了)
夜／予約に合わせて営業
■毎週火曜日 12名様まで
■0771-84-0015 8台 完全予約制



明治32年創業の料理旅館で
天然鮎ならではの旨味を味わう

鮎茶屋 料理旅館 角屋 かどや

JR和知駅前にある料理旅館。北大路魯山人が絶賛したと言われる天然鮎料理(6月初旬～9月上旬頃)が有名。綺麗な水や豊富なコケで身が引き締まった天然もんは、味も香りも食感も抜群。落ち着いた和室で魯山人気分を味わってみては。冬の牡丹鍋をはじめ、山菜、松茸など四季折々の料理も楽しめる。



天然鮎フルコース7,200円、胡麻油香る味噌仕立ての牡丹鍋6,000円、熊しゃぶ16,000円、牡丹鍋&熊しゃぶ12,000円、季節の会席5,000円～(牡丹鍋、熊しゃぶは11月中旬～3月末)



〒629-1121 京丹波町本庄野畑1
■1,500円～16,000円(税別)・ご相談可
■カード不可・電子マネー可
■11:00～22:00 不定休
■11室(1室当たり1名～60名)、個室有(完全個室)
■0771-84-0009
■3台 要予約



ご当地グルメ

京丹波!いや日本を代表する名食材をぜひ

日本一の質を誇る松茸、黒豆、栗、地場野菜をはじめ、
京丹波には、鮎、ジビエ、卵など・・・隠れた名食材も



ぼたん鍋(付出し・お造り付)6,000円(11月中旬～3月頃)。濃厚な味噌の風味と猪肉の力強い旨みが絡まり、地場の野菜も美味しく仕上がる

上質な食材の宝庫
和知の味覚の醍醐味を堪能

季節料理 ふるさと

地元・京丹波和知の恵みをふんだんに使った季節料理屋。夏場の鮎をはじめ、主役となる猪肉・山菜・松茸を和知の食材を知り尽くした料理人が地元の野菜とともに極上の料理に仕立てる。ぬくもりある田舎の一軒家でゆっくりと杯を傾けながら、滋味あふれる料理をいただければ、この上なく贅沢な和知時間を過ごせる。

〒629-1121 京丹波町本庄木下25-1
■5,000円～7,000円 12名様まで
■カード可
■11:00～22:00
■不定休
■50席(1階/35名・2階/15名)
■0771-84-0581 15台
要予約



鮎の会席7,000円(6月中旬～8月中旬頃)。洗い(刺身)や塩焼き、酒蒸しなど天然鮎の料理の数々をコース仕立てで

すべて地元産。秋は松茸
冬場はボタン焼き・鍋コースで

民宿きむら

地元の野菜を使った旬の小鉢(3種)から始まるボタン焼き・鍋コース。鹿肉のタタキと続き、主役のボタン焼き・鍋へ。背コースとバラ肉、鹿の赤ワイン漬けは自家栽培の万願寺唐辛子やどんこ椎茸と一緒に炭火焼きで。1年かけて仕込む自家製味噌でいただくボタン鍋のおいしさも格別。極上の丹波松茸をフライにするなど、秋の松茸料理も民宿きむらならではの逸品だ。

〒622-0323 京丹波町井尻下河原3
■5,000円～12,000円 11:00～22:00 年中無休 45席
■0771-86-1000 15台(バス3台可) 要予約



松茸料理12,000円(税抜)(9月下旬～11月中旬頃)。A4～5ランクの京都牛を使った松茸のすき焼きがメインのコース。地鶏のすき焼き・京都牛のすき焼き(ともに5,000円～)などは年中提供。宿泊は6,000円～



ボタン焼き・鍋コース10,000円
ボタン鍋コース7,000円(税抜)
(11月中旬～4月上旬頃)





不動の人気を誇るカレー煮込みうどん(750円)は、テレビ大阪系のロケ番組で有名アクション芸人も食べたという逸品。



手作り料理が目当て！

馴染み客憩いの喫茶店

MADOI まどい

京丹波町役場・和知支所前にある喫茶店は、自家農園で栽培・収穫した野菜を使った手作りがモットー。定食・麺類・スパゲッティー・サンドウィッチなど心のこもった料理と、温かいおもてなしが常連客に好評だ。お座敷では弁当、会席、焼肉のほか、豊富に揃うお酒のおどものオードブルなどもご予算に応じて提供。

モーニングサービス600円～(8:30～10:30)、日替わりランチ750円(11:50～14:00)。

〒629-1121 京丹波町本庄ウエ9
¥ 380円～1,800円 ㊿カード可
㊿ 9:00～22:00 13:00～17:00closeの場合あり
㊿ 日・祝日 ㊿ 20席 ㊿ 0771-84-0495 ㊿ 3台
座敷は要予約(3日前まで 無休)

白と木を基調にした

天高のある大空間が心地よい。

れすとらんたんばや

地元の人で賑わうお食事処はラーメンなどの麺類と定食が中心。京丹波町産のコシヒカリと地元の野菜を使ったオムライス
は海老入りのケチャップライスと京丹波町瑞穂産の卵がベスト
マッチ。ハンバーグ定食、トンカツ定食などの定食も好評。



ラーメンセット。ラーメンは定番の醤油、豚骨ベースのこく、あっさり味の塩、塩タンタンの4種から選べる。太巻き5カンセット、餃子セット、やきめしセット



〒622-0214 京丹波町蒲生蒲生野208-12
¥ 1,000円～2,000円 ㊿ 10:00～20:00
㊿ 毎週月曜日 ㊿ 60席 ㊿ 0771-82-0158 ㊿ 3台

昔なつかしい、

小さな町の食堂

喫茶 お食事 あぜ道 あぜみち

道の駅「瑞穂の里・さらびき」からすぐ。国道沿いの食堂は、ドライブインっぽい感じがどこかレトロな雰囲気。店内の壁一面に貼り出されたメニューは移動の疲れを癒す素朴な美味しさ。人気No.1の唐揚げは定食のほか、どんぶり(700円)でも。レジ横のホワイトボードにはその日の仕入れで決まる日替わりメニューがさらっと手書きで。各種定食のほか、うどん、どんぶりがバラエティ豊かに並ぶ。



〒622-0322 京丹波町大朴赤尾8
¥ 600円～1,350円
㊿ 11:00～20:00
㊿ 毎週木曜日 ㊿ 25～30席
㊿ 0771-86-1559 ㊿ 30～40台

ボリューム満点の唐揚げ
定食1,100円。
素朴でなつかしい味がうれしい。



丹波牛ステーキ会席。丹波牛のサーロインステーキ(100g)にスープ、寿司、デザート、コーヒーが付いて3,278円(税込)

各種お弁当は出し巻き2
切付900円～。エビフライ
BOX(10本入)1,500円

四季折々の素材を

真心が伝わる手作り料理で

レストランレランツ美奈登 みなと

世代を超えて訪れる常連客を持つ地元密着のレストラン。定食、ミニ会席からうどん、どんぶり、カレー、サラダ、おつまみにお子様メニューまで、100以上並ぶメニューが地元で愛される理由。丹波黒毛和牛や旬の地場野菜など地元産へのこだわりも。唐揚げ、ミックスフライなどテイクアウト用のお弁当も豊富に揃う。

〒622-0214 京丹波町蒲生蒲生野240-3
¥ 1,000円～3,000円 ㊿ 11:30～14:30 夜17:00～20:00
㊿ 不定休 ㊿ 30席 ㊿ 0771-82-2111 ㊿ あり 要予約



気軽に会席料理が楽しめる

町内最大級の和食店

八光亭 はっこうてい

大小個室や掘りごたつ式の座敷、最大70人収容の大宴会場のほか、テーブル席が8卓並ぶ大広間がある使い勝手の良い和食店。弁当や御膳、会席、アラカルトなど、様々なスタイルで地元丹波の食材が楽しめる。丹波牛の鉄板焼、寿司、天麩羅、う巻き、茶碗蒸しなど人気の料理が少しずつ味わえるええとどり膳は2,750円(税込)。

〒622-0231 京丹波町豊田下川原182-4
¥ 1,500円～6,000円 ㊿カード可 ㊿ 11:00～20:00
㊿ 毎週水曜日(臨時休業あり) ㊿ 180席(大小個室あり)
㊿ 0771-82-0850 ㊿ あり



八寸、お刺身、コンロ料理、揚げ物、炊き物、酢の物、茶碗蒸しなど全12品。ミニ会席「かりん」4,400円

うどんやカレーの軽食から ガッツリ系の定食までが揃う

Cafe&Rest Rafraichir かふえ&れすとらふれしーる

丹波自然運動公園内・京都トレーニングセンター1F にあるカフェ・レストラン。甘辛く焼き上げた地元産・京丹波ぼーくをたっぷりのせた京丹波ぼーく丼定食と季節やテーマに合わせて公園管理栄養士が監修するウエルネスプレート(土日祝限定)が特にオススメ。

〒622-0232 京丹波町曽根崩下代110-7
☎800円～1,500円 営業10:00～16:00
📅12月29日～1月3日 営業18席
📞0771-82-1045



ウエルネスプレート(1,000円)、この月は鶏肉のソテーピリ辛にらだれをメインとした腸内環境アップ! プレート



京丹波ぼーく丼1,200円。
小鉢・みそ汁・漬物をセット
すると1,500円



オーナーの出身地である 地元で凱旋オープン!

無双心 ふるさと京丹波店 むそうしん

亀岡と祇園に店を構えるラーメン店。3店舗目となる「ふるさと京丹波店」は、寂しくなってきたこの町を盛り上げることを目的にスタート。地元愛からご当地食材をふんだんに使ったラーメンが魅力。鶏豚骨と野菜をベースにしたベジボタ系スープはとてまろやか。

〒622-0231 京丹波町豊田水落79番1
☎780円～1,500円 営業11:15～20:00
📅年中無休 営業30席
📞0771-82-0141



京丹波ぼーくのチャーシューがのったご当地ラーメン(1,000円)、この他一品メニューもバラエティ豊かに揃う。



「京丹波ぼーく」を余すことなく使った焼肉のほか、しゃぶしゃぶが満喫できる。



「京丹波ぼーく」を育てる 岸本畜産が展開するお店

Piglet's ぴぐれつつ

京丹波を代表するブランド食材となった「京丹波ぼーく」は肉質・肉味に優れたデュロック種に大麦を配合した独自のエサを給与。丹精込めて育てられた豚肉は脂身が甘く柔らかく引き締まった仕上がりが特徴。併設の直売所では、各種豚肉のほかソーセージなどの加工品が並ぶ。

〒622-0214 京丹波町蒲生蒲生野286番地
☎1,000円～
営業12:00～21:30(直売所10:00～19:00)
📅毎週月曜日、第2・4日曜日
営業20席(店内10席・テラス10席)
📞0771-82-2120



京丹波町役場内1F

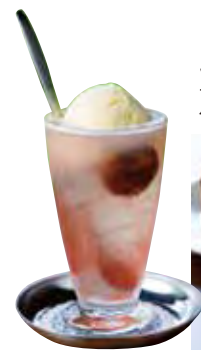
図書コーナーを併設したカフェ

こだちカフェ

内外装に地元産材を活用した庁舎は爽やかな木の香りでいっぱいの癒しの空間。コーヒーのほか、丹波大納言小豆や卵などの地元食材を使ったコッペパンサンドやサンドウィッチ、自家製米のお米で作るおむすびやカレーなどが揃う。菓道家 津田陽子さんのタルトや焼き菓子が楽しめるお店はここだけ。

〒622-0292 京丹波町蒲生蒲生野487番地1 京丹波町役場1F
☎220円～700円
営業火曜～金曜10:00～17:30(祝日の場合～16:30)
土曜10:00～16:30
📅日曜・月曜日、お盆・年末年始、不定休あり 営業50席
📞0771-82-0200

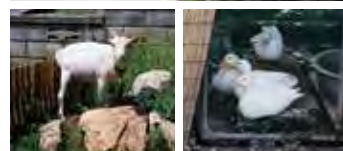
誰でも気軽に立ち寄れるよう幅広いメニュー構成



この月のカレーはシーフードコナッツカレー。地元産すももを使ったクリームソーダ。ケーキも月替りで2～3種ご用意



優しい光が差し込む店内はどこか懐かしい雰囲気。縁側からは里山の風景と運が良ければヤギやアヒルが・・・



築130年の古民家を リノベーションしたカフェ。

Cafe Eden かふええでん

お米や卵、野菜はもちろんハチミツや果物も地元産と素材にこだわる。2つの味が楽しめるスパイスカレーは、定番のバターチキンと地元食材をふんだんに使った月替りから1種選んで、ターメリックライスといただくワンプレートタイプ。フレーバーが豊富に揃うジェラートや手作りケーキも人気。

〒629-1111 京丹波町大迫山根5
☎500円～1,200円
営業11:00～14:00
📅毎週火曜・水曜・木曜日
営業30席
📞0771-84-0123



TOPICS

新店続々!京丹波は今もおもしろい

地元食材にこだわった
地元愛にあふれた個性豊かなショップ

フレンチベースの 小さな料理店

やすんば

コース料理は地元の農家から届けられる野菜や、舞鶴港から仕入れる鮮魚が中心のため、事前予約制。ヴィーガンやグルテンフリーのメニューも相談できるのがうれしい。また、お弁当や仕出し、出張料理のほか、各種レッスン、スイーツやパンの注文にも対応してくれる。

〒629-1134
京丹波町広瀬下夕休場14 はなれ
☎昼:2,700円～・夜:3,700円～
📅11:00～20:00(要予約)
営業不定休
営業カウンター4席
テーブル1卓(10名)
📞090-1916-7093



おまかせコースはランチが2,700円～、夜が3,700円～



オーガニック & ヴィーガン にこだわる小屋カフェ。

ニコサンカフェ

卵・乳製品などの動物性食材、白砂糖、添加物を一切使用しないオーガニックなパスタやスイーツ、天然酵母パンはどれもカラダにやさしい。店主手作りの小屋の中には昭和レトロ感満載の雑貨などが並ぶ。ペット同伴OK!

〒629-1111
京丹波町大迫ノ鼻30
☎1,000円～2,000円
📅12:00～16:00
営業不定休
営業16席(店内7席・テラス9席)
📞080-5955-2533



日替わりのランチプレート(1,380円)はパスタやカレーがメインにスープと小鉢をセット

京丹波町の宝庫です。 京丹波食歳時記

日本を代表するブランド産品から隠れた名食材まで、
京丹波町が誇る“おいしいもん”を紹介します。

春

いちじこ
山椒
山菜



松茸

秋の味覚の王様。
京丹波産の松茸は、容姿端麗で香りが高い。

丹波くり

古い歴史を持つ秋を代表する味覚。鬼皮の色が濃く大粒で香り、甘さが引き立つその味は、焼き栗にすると格別。



秋

蕎麦

大黒本しめじ



きのこ独特の苦味が少なく、大粒でシャキシャキとした食感とジューシーさが最大の特徴。

黒豆

大粒で皮が薄く味と香りにコクがあり煮炊きしても型崩れしないのが特徴です。



黒豆の枝豆

黒豆を10月に早採り。大粒でコクのある味は一度食べたらやみつきに。



冬

大納言小豆



大粒でまるまるとした俵形。色艶も良く煮ても腹切れしにくいことから名がついた大納言小豆。

水菜

伝統の京野菜。柔らかいシャキシャキとした歯ごたえが特徴。



日本酒

水は年中豊富に湧き出す地下水、お米は地元産を使用した銘酒。



ジビエ／牡丹鍋

京丹波の山はジビエの宝庫。猪肉は脂が甘くてうまい。肉質も素晴らしくジューシーで歯ごたえは満点。



愉快的なショップが集合した
レトロでかわいい！
旧質美小学校

絵本や雑貨のお店、カフェや食堂に。
いろいろな人が集う
楽しい空間に生まれ変わった。



静かな時間を珈琲とおやつで

盲亀浮木 もうきふぼく

木造校舎の教室に合わせてアンティークの家具や道具が設えられた店内でのどかな中庭をカウンター越しにながめながら、ゆったりとした時間を過ごせるカフェ。京丹波の水で一杯ずつ丁寧に淹れられる珈琲は、しっとり甘すぎず、とろけるような舌ざわりのやさしいケーキと一緒に。

〒622-0332
京丹波町質美上野43
旧質美小学校内
¥1,000円～1,999円
☎11:00～17:00
(FBIにて、ご確認ください。)
☎不定休
☎10席
☎080-2458-2093



酒の花チーズケーキ700円。日本酒(蒼空、秋鹿など)の酒粕とチーズはおおよそ半々の割合。赤ワインとドライフルーツをシナモンなどのスパイスで煮込んだソースをそえて。
質美珈琲450円、自慢のとろけるガトーショコラ700円など



人気No.1! 地元産のはたけしめじや大黒本しめじのほか、舞茸、ポルチーニなどがたっぷり! きのこの山(1,705円)



3Dアートがかわいい! 癒しのラテ935円(HOT/ICE)はコーヒー、ココア、抹茶から選べる



豊富でユニークなメニューは
教室の黒板に

pandozo cafe ばんどーぞかふえ

〒622-0332 京丹波町質美上野43旧質美小学校内
¥1,500円～5,000円 ☎カード・電子マネー可
☎11:00～17:00、
18:00～22:00(夜は完全予約制)
☎毎週月曜・水曜日 ☎36席
☎150台 ☎0771-87-9015



おすすめ

おでかけコース

コース
4

体を動かし健康増進「ウェルネス」コース



コース
5

森の京都アクティビティ体験コース



キーワード!テーマ別!にめぐる京丹波町の旅。
のどかな里山風景と一緒に、のんびり田舎時間を楽しんで。

コース
1

ワイン・ジビエを味わう「森の恵み」コース



コース
2

和知民俗芸能に触れる「人形浄瑠璃」体感コース



コース
3

和知三社寺巡拝「癒し」コース





お出かけ前 にチェック!

京丹波歳時記

季節を彩るイベント歳時記。食、音楽、スポーツ、伝統文化・・・
さまざまなイベントに彩られ、京丹波の魅力は輝きを増すのです。



5月

5日

丹波ちびっこまつり(丹波自然運動公園)

芝生広場では多くの屋台や体験コーナーが。

みどころ
塩谷古墳の新緑

6月

下旬

京都八坂神社御田祭(尾長野)

神前に供えられた苗を、早乙女8人が雅楽の調べと八坂舞の巫女の踊りに合わせ苗を植えていきます。

下旬

黒豆ロックフェスティバル in 京丹波(グリーンランドみずほ)

「京丹波の食」と「ロック」が融合したイベント。
芝生広場会場で繰り広げられるロック&京丹波の味覚満載の屋台ブースで大満足の一日。

あっぱれたんぼ(丹波自然運動公園)

古代米などの色や種類が異なる稲苗を植え付けしアートを描きます。
5月下旬は田植えの日。

7月

下旬

野の花めぐり「ささゆり開花中」(わち山野草の森)

夏山野草展(わち山野草の森)

8月

5日

京たんば夏まつり(丹波マーケス・須知商店街)

花火大会、七夕まつり、イルミネーションほか、有名芸能人によるライブパフォーマンスが。

中旬

みずほ夕涼み大会(桧山商店街)

屋台の出店のほか、ステージではライブパフォーマンスや地元瑞穂そばを使ったイベントなど。

下旬

和知ふるさと祭り(JR和知駅前広場)

お笑い芸人によるライブや多くの屋台が出店。
地元伝わる「文七踊り」を多くの人たちが踊る姿は圧巻です。

中旬

森のバザール(丹波自然運動公園)

あっぱれたんぼ(丹波自然運動公園)

9月下旬の稲刈り作業。体験型のイベントとして100人を超える人でにぎわいます。

10月

10月中

黒豆の枝豆街道(京丹波町内)

沿道などで農家さんが黒豆の枝豆を直売され、町内は多くの人で賑わいます。

中旬

和音祭(アグリパークわち)

大自然の山間で行われる自然と調和した音楽イベント。
京丹波町の食が堪能できる飲食ブースも出店。

中旬

葛城神社秋祭り(葛城神社)

五穀豊穣と村の安泰を祈り、6台の曳山・御輿が練り歩く。

下旬

熊野神社田楽(熊野神社)

熊野神社田楽は京丹波町指定無形民俗文化財に指定。

みどころ
さらびきの銀杏の木

11月

3日

京都丹波ロードレース(丹波自然運動公園)

京都府立丹波自然運動公園が発着。ハーフマラソン、10km、5km、3kmフアミリーの部で健脚を競う。

丹波公園まつり(丹波自然運動公園)

京丹波全域MAP

00 数字は掲載ページ

