

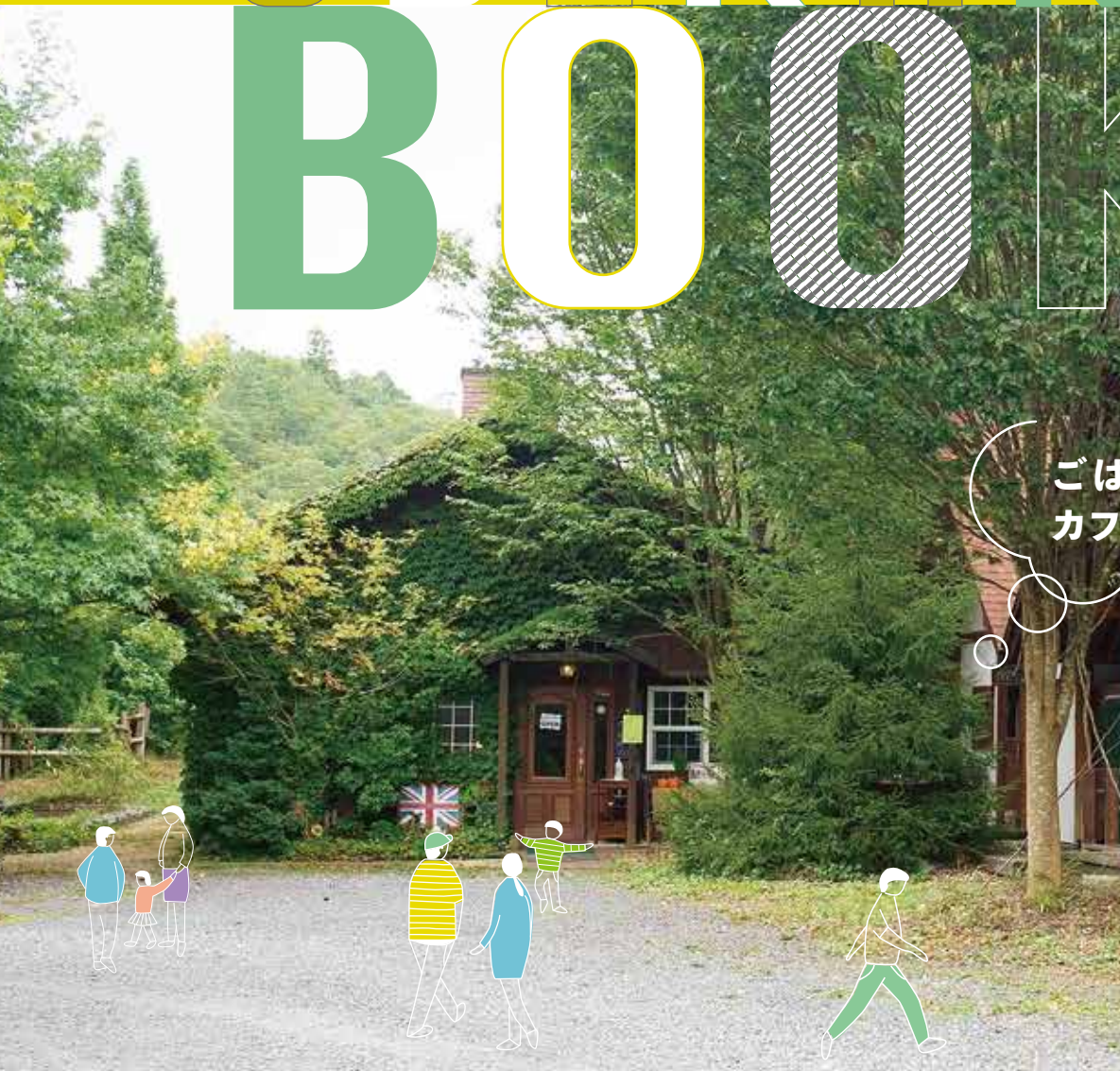
京丹波

KYOTAMBA

おでかけ

ODEKAKE

BOOK



ごはんと
カフェと...



ここにしかない出会いがある

京丹波の4つの道の駅



- 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

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？



食の聖地 京丹波へようこそ。

A Sacred place of foods, Kyotamba



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



「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求めるこれらの食材をおいしい料理に、お手軽なごはんに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。

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ハタケシメジ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



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。隣接のうるお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。



ショッピングセンター



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
☎10:00~20:00
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

シン・サン・カレー

丹波牛のすじ肉を野菜スープでじっくりコトコト、やわらかく煮込んだ中辛のカレーがベース。カツカレー880円(写真)。オムカレー680円、野菜カレー730円など全6メニュー。



¥600円~900円 ☎0771-82-3173

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(600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830円。



¥600円~900円 ☎0771-82-3173

丼どんぶり・定食の 都屋 みやこや

京丹波ぎゅう茸どん(780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、ハタケシメジ、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。



¥500円~800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!ふわたろのたこ焼きは6個入り390円・8個入り490円(写真)。こだわりのソース&マヨネーズのほか、ねぎばん、カレー、カレーチーズなどの変わり種も。お好み焼き520円、焼きそば490円も人気。



☎0771-82-2577

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、ハタケシメジ、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び、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。



軽食コーナーでは...

〒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

十割ざるそば850円(写真)、ハタケシメジのしめじ天そば、麦とろ井セット、たまごかけごはんなど京丹波町産食材を使った軽食が人気

レストランみずぎ

緑に囲まれたレストランで優雅なひとときを。各種定食のほか、そば・うどん・丼など多彩に揃う。



みずぎ定食1,200円。鯖寿司、ハタケシメジの天ぷら、和風ステーキ、うどんのセット

〒622-0324 京丹波町八田市ノ山18番地
¥1,000円~2,000円 ☎11:00~15:00
☎毎週水曜日と第2・第4木曜日
☎20席 ☎0771-88-9050

森林浴レストラン

瑞穂産のそばを使用した自家製十割そばのほか、各種定食・丼物などを提供しています。もちろん、お米も京丹波産。



京丹波そば(ざる)800円。地元産自然薯とろろをトッピングすれば980円。夏場はバーベキュー(要予約)も楽しめる。

〒622-0322 京丹波町大朴血引1-1
¥500円~1,000円 ☎11:30~14:30
☎毎週水曜日 ☎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、丹波黒大豆やハタケシメジ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・電子マネー可
☎0771-84-1008



由良川を眺めながらホッと一息

フードコート「和キッチン」
¥600円~800円
☎11:00~17:00(16:00L.O.)
☎50席



道の駅で販売している牛肉と和知黒のコラボ丼・京丹波ぎゅう茸どん(700円)やさば-ガー(500円)はテイクアウト・イートイン可。

和キッチンでは、具だくさんのたけしめじカレー720円、名産黒大豆「和知黒」を練り込んだ和知黒うどん650円などが評判。

**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肉などの食材を組み合わせる特別ランチ(2,500円/要予約)は曜日ごとに、水曜は「MINI ONEプレート」木曜は「木曜ランチ」金曜は「特製お弁当」と和洋折衷。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
☎1,500円~2,500円 窓10:00~17:00
📅月・火曜日 窓35~40席
📞0771-86-1773



焼きキーマカレー(1,640円)は
サラダとスープ付き。
ドリンクセットは+280円、
ドリンク+デザートは+720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



週替わり(毎日5食限定)の森ランチは、予約のみ

緩やかな時間が流れる

森の中のカフェ

Dans La Forêt だんらふおれ

毎日のように野鳥が訪れる森の中。木々に囲まれたノスタルジックな空間でいただく森ランチ(880円)は、京丹波町の食材を活かした料理が少しずついろいろ並ぶワンプレートスタイル。地元・京丹波町大朴のさらびき紅茶など、ドリンクメニューもこだわりの品揃え。手作り作家さんのクラフト雑貨の販売も。

〒622-0331 京丹波町中台大沢96-1
窓11:00~17:00
(冬期9月~4月16:00close)
ランチ予約のないときは14:00~
📅土~火・祝日と年末年始、夏期
窓8席 ☎090-4031-8324



1点ずつ集めたアンティークやヴィンテージの輸入雑貨



ヤマガラのさえずりを聞きながらホットと息



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

**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 窓8:00~19:00
📅毎週木曜日・第1水曜日 窓22席
📞0771-82-1816



モカジャバ
ココナッツ
550円



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)



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1,950円(パスタとドリンクのセットは1,450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1,500円~



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



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 電子マネー可
窓10:00~18:00
📅不定休 窓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)



**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 窓カード可
窓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)
窓店内12席・テラス20席
📞0771-84-0959





ざるそば900円、天ざる1,480円、鴨せいろ1,300円など、デザートは蕎麦プリン(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てくれるこの地(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ぷらを添えてどうぞ。

〒622-0211 京丹波町上野南垣内23-1
¥900円～2,000円 営業11:00～16:00
☎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!



瑞穂蕎麦定食

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11:00～15:00
☎毎週水曜日 ☎40席
☎090-1074-0260



おろしそば750円、きのこ天そば950円、季節の天盛りそば1,300円の他、丼物や定食メニューも

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。粒が揃う京丹波町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
☎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



人気の黒酢豚(880円)と若鶏の唐揚げ(780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1,180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(800円)、各種定食(980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
¥800円～
☎11:00～15:00 17:00～21:00
☎毎週火曜日の夜 ☎70席
☎0771-82-0092



ランチは3,000円・5,500円・6,500円(全て税込)の3種類のコースをご用意(3日前迄の要予約)



ショップ内にあるワインのテイastingサロンでは限定ワインやオリジナルワインが楽しめる

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・鱧の箱寿司・巻き寿司・・・お寿司の盛り合わせ(並)1,000円。



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1,000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
¥1,000円～6,000円 営業11:30～21:00
☎毎週木曜日(土・日・祝日不定休)
☎力カウンター・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



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やジビエを使ったランチコースを提供。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お土産品が揃う。

ワインハウス
〒622-0231 京丹波町豊田千原83
営業10:00～17:00
☎毎週木曜日・年末年始
☎0771-82-2003

レストラン
¥3,000円～6,500円 ☎カード・電子マネー可
営業金・土・日・祝日のみ 12:00～14:30
☎20席 ☎50台
要予約



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5,000円～(4名様以上・送迎可)。冬には牡丹鍋や寄せ鍋も。宿泊は4,500円～



自らの田畑で自ら収穫！
丹精込めたお米と野菜が美味

民宿ほその

“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)5,000円～
■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。お昼のランチは1,200円～、夜のコースは3,500円～。地元の道の駅「和～なごみ～」で販売している「出し巻きサンド」のほか仕出しや弁当も人気だ。



〒629-1114
京丹波町升谷下子来73番地
■昼/1,500円～3,000円
■夜/3,500円～5,000円
■11:00～14:00
■夜/予約に合わせて営業
■毎週火曜日
■4席
■0771-84-0015
■8台 要予約



明治32年創業の料理旅館で
天然鮎ならではの旨みを味わう

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がいただける牡丹鍋(11月中旬～3月末)5,000円、牡丹会席(11月中旬～3月末)6,000円～、季節の会席5,000円～



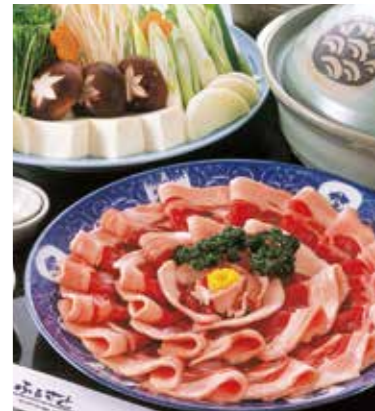
〒629-1121 京丹波町本庄野畑1
■1,500円～12,000円(税別)・ご相談可
■カード不可・電子マネー可
■11:00～22:00 不定休
■11室(1室当たり1名～60名)、個室有(完全個室)
■0771-84-0009
■3台 要予約



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・鹿肉・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 〻カード可
■11:00～22:00
■不定休
■50席(1階/35名・2階/15名)
■0771-84-0581 〻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



地酒の「長老」を飲みながら囲炉裡を囲むのが冬のごちそう

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。鹿肉のタタキと焼き、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
■7,000円～10,000円 〻11:00～22:00 〻年中無休 〻45席
■0771-86-1000 〻15台 要予約



松茸料理10,000円(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～)、ミニ会席(2,000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(11月中旬～4月上旬頃)



**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。



ボリューム満点の唐揚げ定食1,000円。素朴でなつかしい味がうれしい。

〒622-0322 京丹波町大朴赤尾8
¥600円～1,200円 営業11:00～20:00
毎週木曜日 営業25～30席
☎0771-86-1559 30～40台



**ポツンと一軒家？
足繁く通うリピーター続出！**

おでん・串揚げ 岡花 おかはな

京丹波町の西北端、鐘乳洞がある質志地区に店を構えて6年、知る人ぞ知る串揚げとおでんのお店。醤油などの調味料は極力控えたおでんは、薄く澄んだこだわりの出汁が決め手のあっさり味。串揚げは、地場野菜を中心に1本100円～。だけではなく、この店の魅力はメニューにない料理だ。その日の気分で気ままに作る料理はどれも出色もの。これを目当てに来店するのも面白い。現在、週イチの営業を2～3日に増やす計画。詳しくはお問い合わせを。



唐揚げの聖地・大分中津のお店の味をベースに岡花流にブレンドした秘伝のタレが絶妙。もも肉の唐揚げ(5個入り)600円は、基本テイクアウト販売のみ

おでんは、こんにゃく・たまご100円、だいこん150円、牛すじ300円など。テイクアウトの場合は、牛すじ(200円)以外は、すべて100円

〒629-1121 京丹波町質志観音20番地2
¥1,000円～5,000円 営業17:00～21:00
不定休(土曜日のみ営業)
日曜はテイクアウトのみ営業
営業20席 ☎090-7097-1829 5台



**地元丹波の山の幸と
舞鶴の海の幸を心ゆくまで**

丹波味の郷 レストラン まこと

海の幸が豊富に水揚げされる舞鶴に本店を構えるレストランの姉妹店。道の駅「丹波マーケス」内にあるお店は、地元のファミリー層やシニア層で賑わう。京丹波産のハタケシメジの天ぷらが入った丹波御膳や刺身・天ぷら・煮物・焼物などを少しずつ贅沢に盛り込んだまこと弁当(2,700円)など、豊富なメニューが揃う。浜名湖のうなぎを使った鰻料理も人気。



「丹波マーケス店」限定の丹波御膳1,380円。とろろをかけていただく山菜せいろは絶品。

〒622-0213 京丹波町須知色紙田3番地5
(丹波マーケス内)
¥800円～5,000円 営業11:00～19:30
毎週水曜日(木曜日は14:00～17:00休憩)
営業100席 ☎0771-82-3236 500台



**手作り料理が目当て！
馴染み客続いの喫茶店**

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・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とものお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)。



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。

〒629-1121 京丹波町本庄ウエ9
¥380円～1,250円 営業9:00～22:00
13:00～17:00closeの場合あり
休日・祝日 営業20席 ☎0771-84-0495
3台
座敷は要予約(3日前まで)



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2,800円

**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(800円)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(1,050円)、トンカツ定食(1,250円)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1,000円、餃子セット1,200円、やきめしセット1,350円



〒622-0214 京丹波町蒲生蒲生野208-12
¥1,000円～2,000円 営業9:00～20:00
毎週月曜日 営業60席 ☎0771-82-0158 3台



**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とこどり膳は(2,500円)。

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



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」4,000円

**四季折々の素材を
真心が伝わる手作り料理で**

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

レストラントレランツ美奈登 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 営業11:30～14:30 夜17:30～20:00
不定休 営業30席 ☎0771-82-2111 あり 要予約

京丹波町は 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

いちご
山椒
山菜



夏

ブルーベリー



鮎 和知川の鮎は全国的に高評価を受ける逸品。

京かんざし 根も葉も食べられる早採りの京にんじん。おしとやかで京都らしい形から京かんざしの名に。



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



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。

大黒本しめじ



きこの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。

ワイン

世界食品コンテスト「モンドセレクション」で金賞を受賞した高品質のワイン。



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。



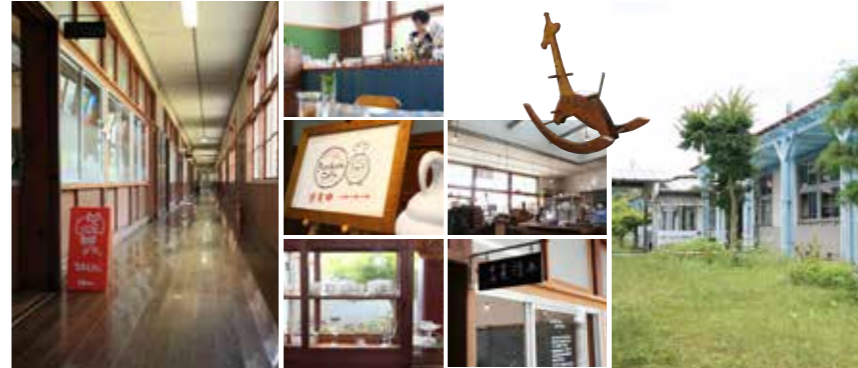
日本酒

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
(変更があるためFBにて、ご確認ください)
📅不定休(基本月・水)
👥15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600円など



人気No.1! 地元産のハタケシメジ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 (1,500円)



3Dアートがかわいい! 癒しのラテ700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 ぱんどぞかふえ

〒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



お出かけ前にチェック!

京丹波歳時記

おすすめ

お出かけコース

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。

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

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。

下旬 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。

6月

下旬 ささゆり祭り(わち山野草の森)

中旬 夏の山野草展(わち山野草の森)

5日 京たんば夏まつり(丹波マーカーズ・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。地元で伝わる「文七踊り」を多くの人たちが踊る姿は圧巻です。



9月

中旬 森のバザール(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人を超える人で賑わいます。

下旬 あっぱれたんぼ(丹波自然運動公園)

10月中 黒豆街道(京丹波町内)
国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 和音楽(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)
五穀豊穡と村の安泰を祈り、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。

下旬 京丹波●食の祭典(丹波自然運動公園・須知高等学校)
「食」をテーマにした、京丹波町最大のイベント。京丹波の食を一日堪能することができます。

みどころ さらびきの銀杏の木

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ファミリーの部で健脚を競う。

11月

下旬 丹波公園まつり(丹波自然運動公園)



コース1 ワイン・ジビエを味わう「森の恵み」コース

10名様以上でレストラン貸し切りのコース料理あり(3日前予約要)

ホテル出発 車で数分 丹波ワインハウス(TEL.0771-82-2003)
●お買い物 ●ヴィンヤードグリルで特製ジビエパーベキューとワイン

ホテル到着(泊)

コース2 和知民俗芸能に触れる「人形浄瑠璃」体感コース

京丹波和知道路情報センター
●人形浄瑠璃鑑賞
定期公演: 毎月末、土曜日 午後1時30分開演

道の駅「和」
●お買い物、食事
レストラン・料亭ほか
●季節料理など

ホテル出発 車で30分

ホテル到着(泊)

コース3 和知三社寺巡拝「癒し」コース

祥雲寺(ぼけ封じ寺) ●ご祈祷・法話は要予約 TEL.0771-84-1305
阿上三所神社 ●いぼ水宮参拝
長源寺(癌封じ寺) ●ご祈祷・法話は要予約 TEL.0771-84-0212

道の駅「和」
●お買い物、食事
レストラン・料亭ほか
●季節料理など

ホテル出発 車で30分

ホテル到着(泊)

コース4 体を動かし健康増進「ウェルネス」コース

京都トレーニングセンター
●体組成測定 ●基礎体力測定 ●個別エクササイズサポート

京都府立丹波自然運動公園
●テニス ●プール(夏) ●バターゴルフ ●公園散策等 ●健康(ウェルネス)ランチ

京都トレーニングセンター 要予約 TEL.0771-82-0300

ホテル着・発

レストラン・料亭ほか ●季節料理など

ホテル出発 車で数分

ホテル到着(泊)

コース5 森の京都アクティビティ体験コース

タニモトホースランチ 要予約 TEL.090-9669-1542
●乗馬体験

アトリエ蒼天 ●蹴鞠(けまり)体験
要予約 森の京都DMO TEL.0771-22-9800

ホテル着・発

レストラン・料亭ほか ●季節料理など

ホテル出発 車で15分

ホテル出発 車で数分

ホテル出発 車で10分

グリーンランドみずほ ●グラウンドゴルフ ●公園散策

京丹波全域MAP

00 数字は掲載ページ



京丹波町

道の駅「丹波マーケス」04
レストランまこと 13
シン・サン・カレー
揚記ラーメン
どんぶりの都屋
みっちゃん

道の駅「京丹波 味夢の里」03
フェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波
京丹波町ロケーション施設
Bonchi
丹波大食堂
なお道
京丹波特産品工房
竹野小学校
中畑城跡
葛城神社
丹波ひかり小学校
塩谷古墳公園
京丹波町役場
蒲生野中学校
丹波自然運動公園
八光亭 12
須知高等学校
須知城跡
玉雲寺
琴滝
アトリエ蒼天
道の駅「瑞穂の里 さらびぎ」05
瑞穂マスターズハウス
レストランみずぎ 05
グリーンランドみずほ
あぜ道 13
タニモトホースランチ
MINI ONE 07
瑞穂支所
瑞穂中学校
瑞穂小学校
土佐寿司 08
丹波ワインハウス 08
Dans La Forêt 08
森林浴レストラン 05
国保京丹波病院
京丹波みずほI.C.
瑞穂支所
瑞穂中学校
瑞穂小学校
土佐寿司 08
丹波自然運動公園
八光亭 12
須知高等学校
須知城跡
玉雲寺
琴滝
アトリエ蒼天
道の駅「丹波マーケス」04
レストランまこと 13
シン・サン・カレー
揚記ラーメン
どんぶりの都屋
みっちゃん

癒庭泉 06
cafe moka 07
トランツ美奈登 14
福香源 08
たんばや 14
うな良 09
アトリエ蒼天
道の駅「丹波マーケス」04
レストランまこと 13
シン・サン・カレー
揚記ラーメン
どんぶりの都屋
みっちゃん

質美八幡宮
みずほ人形の家
みやび
旧質美保育所
旧質美小学校
盲亀浮木 14
Pandozo cafe 14
無動寺
下山小学校
下山駅
渡邊家住宅
大福光寺
畑川ダム
JR山陰本線
胡麻駅
鍼灸大学前駅

京丹波和知道路情報センター
道の駅「和」05
菓歩菓歩 06
和知小学校
和知中学校
和知ダム
和知うめはら 11
祥雲寺(ぼけ封じ寺)
わち夢広場
アグリパークわち
大野ダム
由良川

明隆寺観音堂
ウッディパルわち
七色の木
長老ヶ岳
和知富士
京丹波わちI.C.
立木駅
安栖里駅
わち山野草の森
角屋 10
MADOI 13
ふるさと 10
長源寺(痛封じ寺)
三峠山
岡花 13
173
26
27
59
51
461
12
59
12
51
461

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

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
<http://www.kyotamba.org>

協力

京丹波町にぎわい創生課

〒622-0292 京都府船井郡京丹波町蒲生八ツ谷62番地6
TEL.0771-82-3809 FAX.0771-82-2500

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://morinokyo.jp>

オンラインショップ
「森のおすそわけ」

