

# 世界一美味しいお米が育つまち

岐阜県飛騨市～米・食味分析鑑定コンクール～国際大会連続金賞

## 飛騨のお米がMAP 食べられるお店

The Map where you can eat hida-Rice



**居酒屋 源** **A**  
 営 17:30～24:00  
 休 水曜日

地元料理や海の幸をはじめ、各種料理が揃うアウトホームなお店です。お食事の方、お子様連れにも人気です。



**キンコン館** **B**  
 営 8:30～20:30  
 休 月曜日

飛騨牛をたっぷりを使用した手作りハンバーグはふっくらジューシーで中から肉汁が溢れ出します。飛騨の米との相性もバツグンです。



**お食事処 匠** **C**  
 営 11:30～16:30  
 休 不定休

飛騨牛を100%使用し、時間をかけてじっくり煮込んだ昔懐かしいヤシライスは、野菜の甘みと飛騨牛の旨味が絶妙の一品です。



**香梅** **D**  
 営 17:00～23:00  
 休 不定休

豊富なメニューで地元客で賑わう居酒屋です。大将自慢の「漬けステ」(漬物ステーキ)と白いご飯のコラボは何杯でもいけます。



**八起寿司** **E**  
 営 17:30～00:10  
 休 水曜日

大将こだわりの飛騨の米を使用し、厳選された新鮮なネタで握るお寿司は、シャリの歯ごたえとネタの旨味が絶妙で、何貫でもいけます。



**料理旅館 初月** **F**  
 営 17:00～23:00  
 休 不定休 要予約

飛騨の美しい四季折々の天然素材を使用した郷土料理が堪能できるお店です。からだに優しい素朴な田舎料理は女性にも人気です。



How to buy?

**買** さくら物産館 **X**  
 営 9:00～16:30  
 休 木曜日(祝日除く)  
 飛騨市で作られている自慢のお米を販売しています。2合～2kg用ですのでお土産にも最適です。ぜひお立ち寄り!!

- = 旅館・ホテル
- = 屋台蔵
- = トイレ
- = 身障者用トイレ
- = 金融機関
- = 信号機
- = さくら口ケ地



**紫 いこいの家** **P**  
 営 9:00～15:00  
 休 土日祝日

自家製コシヒカリを使用したオムライスは、コクのあるデミグラスソースとふわとろたまごが絶妙で、お腹も心も満たされます♪



**泊** ハツ三館 **Q**  
 営 11:30～14:30  
 15:30～22:00  
 休 不定休 要予約

160年を超える老舗の料理旅館がお届けする食事は、四季折々の食材とともに飛騨の情緒を感じられる逸品が自慢です。



**山勇牛 一貫** **O**  
 営 11:30～14:00  
 17:00～20:00  
 休 月曜日

自社牧場で生まれ育った飛騨牛の中から、肉質4.5等級の最も美味しいとされる雌牛のみにこだわり、熟成させてご提供しています。



**泊** 蕪水亭 **N**  
 ランチ  
 営 11:30～14:30  
 休 不定休 要予約

四季折々の飛騨の山河がもたらす旬の恵みを素材として、郷土料理や身体にやさしい薬草料理をご用意しております。



**泊** のとや旅館 **M**  
 営 INN15:00～  
 休 不定休 要予約

明治末期創業の老舗宿です。自家製コシヒカリの美味しいご飯と季節の野菜を使った素朴な手料理が自慢です。



**DE** シャングリラ **L**  
 営 08:30～14:30  
 17:30～20:30  
 休 不定休

鹿肉を使ったジビエカレーは、少し歯ごたえがあり臭みがなく、大人からお子様まで食べやすいメニューとなっています。



**味処 古川** **K**  
 営 9:00～17:00  
 休 不定休

飛騨の玉ねぎと飛騨牛をたっぷり使って、長時間煮込んだ手作りカレーがおすすめ。飛騨米の粘りがよくルーによくからんでとても美味しい!!



**泊** 飛騨ともえ **H**  
 ホテル  
 営 11:00～14:00  
 休 不定休 ランチのみ

お食事は昔懐かしい囲炉裏を囲んで、厳選された飛騨の旬の食材、伝統料理が楽しめます。



**蕪水亭 OHAKO** **J**  
 営 9:00～14:30  
 休 不定休

香りよい飛騨産のそば粉を使用した本格手打ちそばと薬草料理が楽しめるカフェスタイルのお店です。おススメは薬草ランチプレート!!



**浪花** **G**  
 営 11:00～13:00  
 17:00～22:00  
 休 木曜日

ふんわりとした生地の中に、飛騨ねぎと飛騨牛のすじ肉が入った浪花一押しのお好み焼きは白いご飯にも抜群に合います。



**珈琲 みんと** **H**  
 営 7:30～22:00  
 休 不定休

ボリュームがウリのモーニングセットや、日替りランチもお得です。お米はもちろん飛騨のお米を使用、甘味とツヤが他とは違います。

上記写真はイメージであり、季節に応じて多少のメニュー変更がある場合がございますので、予めご了承ください。

世界一美味しいお米が

育つまち

岐阜県

飛騨市

飛騨市の面積の約九割が森林、その森林のうち約七割が広葉樹です。広葉樹は秋になると私たちの目を楽しませてくれるだけでなく、落ち葉が堆肥の役割を果たし、山々に豊富な栄養素を提供してくれます。

そして、山々に積もった雪は春を迎えると豊富なミネラルを蓄えた水となり、小川となつて私たちに大きな恵みをもたらします。その水を十分に吸つた飛騨市のお米は、飛騨特有の寒暖差の大きな気候とともに生命力の強いお米に育つわけです。

さらには、米農家の熱い思いとこだわりを注ぐことで食味と味度が高いお米に仕上がります。