

# 京都府アクセスMAP

**久美浜**  
 JR特急で「久美浜駅」(約3時間)  
 京都縦貫自動車道「京丹後大宮IC」から約40分

**伊根の舟屋群**  
 JR特急で「天橋立駅」(約2時間)+丹後海陸交通バス「伊根」(約1時間)  
 京都縦貫自動車道「与謝天橋立IC」から約30分

**天橋立**  
 JR特急で「天橋立駅」(約2時間)  
 京都縦貫自動車道「宮津天橋立IC」から約10分

**舞鶴**  
 JR特急で「東舞鶴駅」(約1時40分)+京都交通バス「市役所前」(約5分)  
 京都縦貫自動車道「舞鶴東IC」から約15分

**福知山**  
 JR特急で「福知山駅」(約1時間15分)  
 京都縦貫自動車道「京丹波みずほIC」から約50分

**美山かやぶきの里**  
 JRで「日吉駅」(約1時間)+南丹市営バス「北」(約40分)  
 一般道で約1時間30分

**亀岡**  
 JR快速で「亀岡駅」(約20分)  
 一般道で約1時間

**京都市洛西竹林公園**  
 JR各駅停車で「桂川」(約5分)+京都市バス「南福西町(竹林公園前)」(約10分)  
 一般車で約30分

**宇治**  
 JR快速で「宇治駅」(約17分)  
 第二京阪經由京滋バイパス「宇治西IC」から約10分

**石寺の茶畑**  
 JR快速で「加茂駅」(約50分)+奈良交通バス「和東高橋」(約10分)  
 第二京阪經由京奈和自動車道「山田川IC」から約20分

● 京都駅を起点にした公共交通機関のアクセス。  
 ● 京都駅または最寄りICからのアクセス

## 京都府グルメ観光お役立ち情報

### 食らし旅

京都府ならではの食が生み出される風土や生活、食文化などに焦点を当て、まだまだ知られていない、食の背景にある物語をご紹介します。



### 京都府観光ガイド

京都府観光連盟の公式サイト。京都府内各地の観光スポット情報やイベント情報などを、エリア・ジャンルごとに検索できます。



### とっておきの京都

京都市内のうち、伏見・大原・高雄・山科・西京・京北の6つのエリアと、その周辺地域にスポットを当て、知る人ぞ知る隠れた魅力や新たな観光情報を発信中。



# 食の京都 グルメ旅



とびきりの「食」を求めて、  
京都をあちこち旅してみない?

Umi no Kyoto  
Take no sato Otokuni  
Morino Kyoto  
Totteokuni no Kyoto  
Ocha no Kyoto

# 旅先でおいしいものを食べる幸せ♡ 京都の「食」を求めて旅に出よう

訪れた土地ならではの食材から作られる、初めて出会う料理やスイーツ、お茶にお酒……。「食」は楽しい旅をより鮮やかに彩る、幸せのスパイスです。その味・香り・音・空気を味わいたくなったら、その時が旅のはじまり。心と体が満たされる「食」を求めて、「もうひとつの京都」へ出かけませんか。



## 「もうひとつの京都」エリアと 「とっておきの京都」エリア

天地山海にいきづく和の源流「海の京都」、日本の原風景が広がる「森の京都」、日本茶の歴史・文化を伝承する「お茶の京都」、風が運ぶ竹の香りに包まれる「竹の里・乙訓」。それぞれに魅力をもつこれらの地域を「もうひとつの京都」と呼んでいます。また、京都市内でも穴場の6エリアを「とっておきの京都」といいます。

**海の京都**：福知山市・舞鶴市・綾部市・宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町  
**森の京都**：亀岡市・南丹市・京丹波町・福知山市・綾部市・京都市右京区京北  
**お茶の京都**：宇治市・城陽市・八幡市・京田辺市・木津川市・久御山町・井手町・宇治田原町・笠置町・和束町・精華町・南山城村  
**竹の里乙訓**：向日市・長岡京市・大山崎町

**とっておきの京都**：京都市伏見・大原・高雄・山科・西京・京北



## 「食の京都」プロジェクト

京都では、府内共通の観光資源でもある「食」を目的とした観光誘客を促進するため、「食の京都」をキーワードに、地域のいとおし食材等を活用した地域の魅力向上や消費地での認知度向上など、皆さんに京都の「食」を楽しむ旅をしていただけるよう、取り組んでいます。



## 冊子の使い方 ~アイコンについて~

**食** このマークがついているスポットは、京都の「食」のストーリーを発信しているwebサイト「食らし旅」に、詳しい記事があります。気になったらぜひアクセスを!



# 海の京都

## 山海の幸がそろそろ食の宝庫

天橋立をはじめとする雄大な自然景観や、伊根の舟屋など歴史と文化が香る町並みが人気の海の京都。ここは古代より大陸との交流の窓口として栄え、多くの神話の舞台となった地。豊かな海が育む美食はもちろん、神々がもたらしたという米や酒も外せません。



「間人がニ」と「舞鶴かに」の目印は、緑のタガ  
間人ガニ・舞鶴かに（ズワイガニ）  
11月6日～3月下旬  
京都のカニは海の「保護区」で育つから、身詰まりが良く、脚も長く立派!



日本酒  
丹後地域は日本酒造りの始まりの地とも。海の京都には、12もの酒蔵があります。



伊根ブリ  
11月上旬～3月末  
伊根町は日本三大ブリ漁場の一つ。中でも丹後地域発祥の「ぶりしゃぶ」は絶品。



大きくて身がぷりっ!とした福上のトリガイ!



丹後とり貝  
4月下旬～7月中旬  
内湾で育成された丹後地域の初夏の味。大型で肉厚なのに柔らかく甘みが強い!



フルーツ  
7～10月(フルーツトレイル開催期間)  
実は京都丹後は果物の産地。メロン、桃、ブドウ、梨など多彩な果実が味わえます。

牡蠣  
岩牡蠣：5～8月、真牡蠣：冬季  
海の京都の内湾では牡蠣の育成が盛んです。牡蠣殻が浮かぶ風景も楽しんで。

大きく育った牡蠣は濃厚なクリーミー

### ココで買える!

#### 道の駅 丹後王国「食のみやこ」



##### 西日本最大級の道の駅

ホテルや複数のレストラン、農園、動物園などを併設する、大人から子どもまで楽しめる道の駅。王国内で製造している「丹後クラフトビール」330ml各495円(全9種)や「自家製ソーセージ」540円～をはじめ多彩なお土産が揃います。

☎ 0772-66-3081 ☎ 京都丹後市弥栄町鳥取123  
🕒 9:00～17:00(土日祝～21:00) ※17:00以降はレストランのみ営業 📅 火曜日(季節により異なる)

#### 道の駅 海の京都 宮津



##### 天橋立観光の拠点に

天橋立に一番近い道の駅。人気商品は宮津のソルフード「宮津カレー」焼きそば袋麺) 362円や天橋立の白砂青松をイメージした「天橋立チーズケーキ」500円～など。飲食施設では、地元の魚介類を使ったメニューが味わえます。

☎ 0772-25-1382 (宮津市観光交流センター) ☎ 宮津市浜町3007  
🕒 直売所9:00～17:00、飲食施設10:00～17:00(ランチL.O.15:00) 📅 直売所はなし、飲食施設は水曜日

#### 舞鶴赤れんがパーク



##### 海自の町ならではのお土産

旧日本海軍の倉庫群を改装した施設。2号棟のお土産売場では、種類豊富なレトルトカレーや海上自衛隊・海上保安庁のグッズが人気。5号棟カフェでは、海上自衛隊の護衛艦「ふゆづき」のレシピを再現したカレーが楽しめます。

☎ 0773-66-1096 ☎ 舞鶴市宇北1039-2  
🕒 9:00～17:00、5号棟カフェ11:00～14:00(土日祝～15:00) 📅 なし、5号棟カフェは火・水曜日

## 海の京都グルメを味わうならココ!

### イタリアン 獲れたての海鮮を使用したピッツァ

藤原鮮魚店 uRashiMa(ウラシマ)



実家の鮮魚店を一部改装してオープンしたピッツェリア。日本海の海の幸と地元野菜をたっぷり使った、本格ナポリピッツァが楽しめます。一番人気は、その時期、その日、手に入った食材だけを使う、名もなき季節のメニュー。おすすめを尋ねて、その日だけの1枚をぜひ楽しんで。

☎ 0772-72-3798 ☎ 京都府網野町浅茂川328-5  
🕒 11:30～19:00 📅 木曜日

### スイーツ 世界が認めるビーントゥバーチョコレート

YOSANO ROASTER 京都(ヨサノロスター)



オーダーメイドの自転車屋さんが手掛ける、コーヒーとチョコレートの店。溶接技術を生かし、焙煎機などの機械から手作りというから驚きです。この機械で焙煎したカカオ豆使用のハイカカオチョコレートは、苦味が少なくフルーティー。世界的な品評会で受賞した納得の味わいです。

☎ 0772-42-2670 ☎ 与謝郡与謝野町明石2400  
🕒 9:00～15:00 📅 木・金・土曜日のみ営業

### カフェ 伊根湾の舟屋を優雅に眺めながら

INE CAFE(イネカフェ)



伊根町観光交流施設「舟屋日和」の一角にあるカフェ。店内からは伊根の舟屋群を一望できます。目の前の海で獲れた旬の魚を贅沢に使用した「アヒボキ風海鮮丼」1600円は名物メニュー。アボガドとの相性も良く、ほんのりと甘みを含いた酢飯とごま油が食欲をそそります。

☎ 0772-32-1720 ☎ 与謝郡伊根町宇平田593-1(舟屋日和内)  
🕒 11:00～17:00(L.O.16:30) ※季節により変更の場合あり 📅 水曜日

### イタリアン ここでは味わえない唯一無二のイタリアン

aceto(アチェト)



富士酢で有名な老舗「飯尾醸造」が営むイタリアンレストラン。目と鼻の先に漁港がある立地を生かした新鮮な魚介と、自慢のお酢を使った唯一無二のイタリア料理が楽しめます。厨房に立つのは、シチリア料理の第一人者である重康彦シェフ。築120年の商家を改装した店内の風情も◎

☎ 0772-25-1010 ☎ 宮津市宇新浜1968  
🕒 18:00～23:00(最終入店20:30) 📅 月・火曜日

### 和食・体験 体験で作った干物を昼食で味わえる

カネマスの七輪焼き



宮津界隈で獲れた魚を使った、限りなく生に近い干物「一刻干し」を味わえる店。一刻干しを作る「干し物作り体験」4500円(1名につき2匹)も楽しめます。出来上がりは、屋敷に七輪で焼いて食べることも、持ち帰ることも可能です(要予約)。

☎ 0772-22-3297(予約) ☎ 宮津市漁師1714  
🕒 12:00～15:00(土日祝日は11:30～)、17:00～21:00(L.O.20:00)  
📅 水曜日(祝日は営業) ※不漁・荒天の際は休業の場合あり

### 惣菜 新鮮魚介をイートインできる魚屋さん

サカナテラス



店内にカフェのようなイートインスペースがある、新感覚の魚屋さん。新鮮な魚介類はもちろん、刺身や寿司、お惣菜などが販売されており、ご飯と味噌汁をプラスした定食スタイルの気軽なランチがいただけます。また、海鮮コーナーの魚は、追加料金で調理していただくこともできます。

☎ 0773-68-9771 ☎ 舞鶴市上安久140-3  
🕒 10:00～19:00(調理受付終了18:00) 📅 火・水曜日

# 木の京都

## 森と清流が育む豊かな食

動植物を育む豊かな森と、そこを水源とする清らかな川に抱かれた森の京都。ここには、美山かやぶきの里を代表とする日本の原風景が残されています。自然や季節の移ろいととも歩む地域の、知恵と工夫が詰まった食文化をぜひ体験してみてください。

**丹波くり**  
9～10月  
歴史ある丹波くりは、大きさ・甘味・色つや、どれもが一級品。代表品種は「銀寄」。

**ブランド豚肉**  
通年  
京都ばーく、京丹波高原豚、京丹波ばーくは、京都が誇るブランド豚肉。柔らかく甘みのある脂が特徴です。

**高タンパクで低カロリー**

**「香り松茸、味しめじ」のしめじは本しめじのこと**

**京丹波大黒本しめじ**  
通年  
七福神の大黒さんのような丸いころんとした形が特徴。旨みたっぷりでコリコリとした食感が楽しめます。

**丹波大納言小豆**  
通年  
京都の和菓子づくりに欠かせない、最高級の小豆。味、品質、大きさとも日本一！

**黒大豆枝豆（黒大豆）**  
9月上旬～10月下旬  
霧や昼夜による寒暖差が大きい丹波の特産品。粒が大きくコクのある味わいが特徴。

**ジビエ（鹿・猪）**  
11月中旬～3月中旬  
森林が約80%を占める森の京都では狩猟が盛ん。ヘルシーで滋味深い里山の味です。

## 森の京都グルメを味わうならココ!

**和食 不動の人気を誇る名物「鴨すき」**  
とりなご 久兵衛



明治期に建てられた古民家を改装した鴨すき・鳥料理の専門店。来店するほとんどの客が注文するという「鴨すき」1人前3000円は、たっぷりの白髪ネギと美しく盛り付けられた鴨肉のみのシンプルな鍋。柔らかで上質な肉質をもつ鴨肉の純粹な旨みを存分に味わうことができます。

☎ 0773-23-1366 福知山市下柳12 ☎ 11:00～14:00 (L.O. 13:30)、17:00～23:00 (L.O. 22:00) ※日祝は17:00～22:00 (L.O. 21:00) ☎ 12/31～1/4

**フレンチ 親子の絆で生み出す絶品フレンチ**  
Bistrot q(ビストロキュー)



父親の自家農園で採れる旬菜を、その時必要な分だけ収穫して調理する「アグリフレンチ」の店(アグリは英語で農業の意)。こちらでのディナーはぜひ「丹波もみじフルコース」を(1週間前予約)。丁寧に加工処理された鹿肉は、やわらかで口当たり良く、ワインとの相性も抜群です。

☎ 0773-21-4183 福知山市上総屋50 ☎ 18:00～24:00(最終入店23:00)、日曜日11:30～18:00(最終入店17:00) ☎ 月曜日

**和食 会席仕立てで食べる贅沢おむすび**  
料亭ゆづ月



昼夜各3組限定のプライベート料亭。注目は日本人のソウルフード・おむすびを会席仕立てで楽しむ「おむすびかいせき」6000円。綾部産米を使った「綾部むすび」を、綾部湯葉や旬の魚介の焼物、季節野菜の天ぷらなどと一緒にいただきます。四季折々の表情を見せる庭園も魅力。

☎ 0773-44-0818 綾部市七百石町由里16-1 ☎ 11:30～15:00、18:00～22:00 ☎ 完全予約制

**肉 イートインできる養豚農家の直売所**  
京丹波ファーマーズストアPiglet's



ブランド豚「京丹波ばーく」を中心に、京丹波・府内産の農畜産物を扱う直売所。京丹波ばーくは柔らかくひきしまったジューシーな肉質と、甘みのある脂質をもつ豚肉。店内にはイートインスペースがあり、新鮮な京丹波ばーくを焼肉またはしゃぶしゃぶ(冬季限定)で味わえます。

☎ 0771-82-2120 船井郡京丹波町蒲生蒲生野286 ☎ 10:00～19:00、イートイン12:00～21:30 (L.O. 21:00) ☎ 月・第2第4日曜日またはしゃぶしゃぶ(冬季限定)で味わえます。

**和食 出来立て京ゆばを多彩な料理で味わう**  
京ゆば処 静家 美山本店



ゆば工場に併設された、京ゆば料理の専門店。こだわりが詰まった出来立ての湯葉を多彩な料理で味わえます。おすすめは「ゆば尽くし膳」3990円～。まったりとろける湯み上げ一番ゆばに風味豊かな生ゆばの刺身、バターの香りが食欲をそそる生ゆばのステーキなど、贅沢な献立です。

☎ 0771-75-1698 南丹市美山町下平屋36-1 ☎ 11:30～14:30 ☎ 月曜日(臨時休業あり)

**イタリアン 亀網の食の恵みをゆったり楽しむ**  
レストランバー アムール



亀網牛や丹波黒どり、地元産のジビエを活かした料理が評判のイタリアンレストラン。お昼にぜひオーダーしたいのが、「亀網牛ハンバーグランチ」1800円。亀網牛と地元産の玉ねぎに少しばかり豚肉を加えてジューシーさをアップさせた、肉々しさを感じるハンバーグです。※ジビエは冬季限定

☎ 0771-24-5821 亀網市追分町筋筋37-8 ☎ 11:30～14:00 (L.O. 13:30)、18:00～23:30 (L.O. 23:00) ※日曜日は17:30～22:00 ☎ なし

### ココで買える!

**道の駅 京丹波 味夢の里**

縦貫道の真ん中にあるオアシス  
京都縦貫自動車道で唯一食事と買い物を楽しめる施設で、一般道からも利用可能。レストランでは丹波黒大豆・丹波牛・京丹波高原豚を使用したご当地メニューなどが楽しめます。採れたての新鮮な野菜や特産物などのお土産も充実。

☎ 0771-89-2310 船井郡京丹波町菅根深シ/65-1  
☎ 物販6:00～21:00、レストラン11:00～20:00 (L.O. 19:30) ほか※季節・施設によって異なる ☎ なし

**美山のめぐみ 牛乳工房**

ひんやり牛乳スイーツが人気  
道の駅美山ふれあい広場内にある、美山牛乳を使ったスイーツの製造販売所。美山産の食材を中心に、季節や日替わりで登場するジェラート、美山牛乳のおいしさをダイレクトに感じられるソフトクリームが楽しめます。

☎ 0771-75-0815 南丹市美山町安掛下23 ☎ 10:00～16:00 ☎ 3月中旬～11月は第3日曜日、12月～3月中旬は月曜日※月曜祝日の場合営業 翌日休み、8月は無休

**道の駅 ウッディー京北**

京都市内でただ一つの道の駅  
木材の産地だけあって、店内は木の温もりでいっぱい。地元産の野菜や加工品のほか、多彩な木工品が並びます。人気は京北産のもち米と山国納豆を使った納豆餅5枚入470円～。伸びがいい餅と納豆の粘りは癖になります。

☎ 075-852-1700 京都市右京区京北周山町上寺田1-1 ☎ 物販9:00～18:00、喫茶10:30～16:30 (L.O. 16:00) ☎ 年末年始

# お茶の京都

## 歴史香る日本茶のふるさと

日本緑茶800年の歴史は、ここお茶の京都から始まりました。緑雲のような茶畑の景観や茶商が軒を連ねる町並みは、茶所ならではの魅力です。散策を楽しむとともに、お茶を使ったスイーツやグルメ、お茶にまつわる文化体験も一緒に満喫しましょう。

**イチジク**  
8～10月  
栄養豊富で甘いイチジクは城陽市の特産品。産地ならではの完熟状態で味わって。

**玉露**  
通年  
京田辺市は日本有数の玉露の産地です。全国茶品評会で、何度も入賞しています。

**梅酒**  
通年  
城陽市の青谷は歴史ある梅の産地。その梅を漬け込み、長期熟成させた地元蔵元の梅酒はおいしいと評判。

**イチゴ**  
12～5月  
精華町や井手町は、お茶の京都にはイチゴ農家が点在。イチゴ狩りも楽しめます。

**古老柿**  
12月中旬～翌年1月  
小ぶりの渋柿「鶴の子柿」を、田んぼに建てた「柿屋」で乾燥させた干柿。宇治田原町の特産品。

大粒で香り高い青谷産の「城州白」を100%使用

## お茶の京都グルメを味わうならココ!

**お茶グルメ** 宇治茶を愛する地元住民の御用達

**伊藤久右衛門本店**

天保3(1832)年創業の老舗宇治茶専門店。茶房メニューの一番人気「伊藤久右衛門パフェ」1090円は、濃い抹茶アイスや抹茶ゼリー、白玉など11種類の素材の味わいと食感の美味しさが楽しめます。期間や季節ごとに替わる種類豊富なパフェやスイーツプレートも要チェック!

☎ 0774-23-3955 ☎ 宇治市菟道 荒旗19-3 ☎ 10:00～18:00(茶房 L.O.17:30) 📵 なし

**お茶グルメ** 日本茶をエンタメ感覚で満喫

**中村藤吉本店**

安政元(1854)年に茶商として始まった老舗日本茶専門店。昔の茶商屋敷や製茶工場を改装した店舗には、お茶の歴史を伝えるカフェ&ショップ、挽き茶体験などがあります。カフェでは、豊かな旨味と繊細な甘みをもつ名物「生茶ゼリイ[抹茶]」1380円を、本店限定の竹の器入りで提供。

☎ 0774-22-7800 ☎ 宇治市宇治 香番10 ☎ 10:00～17:30(カフェ L.O.16:30) 📵 なし

**和食** ゆかりの地で味わう松花堂弁当

**京都吉兆 松花堂店**

訪れる多くの人の目当ては「松花堂弁当」5100円～。何を隠そうこのお弁当の代表格は、吉兆の創業者によって八幡の地で考案されたものなんです。十字に仕切られた器には、旬の食材を使った彩り豊かな献立が盛り込まれています。隣接する美しい日本庭園とともに味わって。

☎ 075-971-3311 ☎ 八幡市八幡 女郎花43-1 ☎ 11:00～15:00(L.O.14:00)、金土日祝のみ17:00～21:30(19:00L.O.)も営業 📵 予約制(月曜日※祝日の場合は翌平日)

**イタリアン** DJブースがある個性派イタリアン

**FRONT(フロント)**

開放感あふれる店内には多くの観葉植物が配され、DJブースも。カフェ風のカジュアルな雰囲気ながら、地元の野菜や南山城村産のジビエなどを使ったパスタ、魚・肉料理のアラカルトなどが味わえます。抹茶スポンジと一体になったふわふわ食感のティラミス900円もおすすめ!

☎ 0774-66-4541 ☎ 木津川市城山台13-37 ☎ 11:00～18:00(L.O.17:00)、金・土曜・祝日は～22:00 ☎ 日曜日・第1第3月曜日(臨時休業あり)

### ココで買える!

**まちの駅 クロスピアくみやま**

特産品も手に入る「まち」の休憩所  
休憩所やバスの待合室としても利用できる産業情報発信施設。特産品販売コーナーでは、土づくりからこだわった有機肥料栽培の野菜やお米、町内事業所の加工品など、久御山の特産品が販売されています。  
☎ 075-632-2300 ☎ 久世郡久御山町森南大内303  
📵 特産品販売コーナー9:30～17:00 ☎ 月曜日(祝日の場合はその翌日)

**宗円交遊庵やんたん**

地元住民がおもてなしする観光拠点  
日本緑茶発祥の地・宇治田原町の観光交流拠点。イチオシのお土産は、生産農家が作ったそのままのお茶の味が魅力の「荒茶」。施設内の「あばんずキッチン」では、湯屋谷地区の即席味噌汁風の郷土料理「茶汁」が味わえます。  
☎ 0774-46-8864 ☎ 綴喜郡宇治田原町湯屋谷尾華21 ☎ 10:00～17:00(11～2月は10:00～16:00) 📵 水・木曜日

**道の駅 お茶の京都 みなみやましろ村**

京都府唯一の村で「村茶」商品を  
施設内の「もの市場」では特産品のお茶や新鮮な野菜、道の駅オリジナル商品などを販売。代表的なお土産は、春摘み抹茶のみを使った贅沢なスイーツ「むらちやパウンドケーキ」1300円。食堂では多彩なお茶グルメをぜひ。  
☎ 0743-93-1392 ☎ 相楽郡南山城村北大河原殿田102 ☎ 9:00～18:00 ☎ 6月第3水曜日・12月第2水曜日

**お茶・体験** 産地直送の厳選された茶が集まる

**和東茶カフェ**

和東町の生産者のこだわりのお茶を集めた直売所。約140種類の茶をはじめ、お茶のふりかけや佃煮、お茶のクッキーなど、産地直送のさまざまなお茶製品が取り揃えられています。予約をすれば「お茶体験」1320円ができ、おいしい淹れ方をお茶の知識とともに教えてもらえます。  
☎ 0774-78-4180 ☎ 相楽郡和東町白栢大狭間35 ☎ 10:00～17:00(カフェL.O.16:30)、冬季は～16:30(カフェL.O.16:00) 📵 なし

**和食** 大自然に囲まれてきじ鍋を堪能

**自遊宿・料理旅館松本亭**

自然豊かな笠置山にある明治時代からの料理旅館。きじ、鹿、猪といった個性派肉を堪能できます。「鍋-1グランプリ」にて優勝したことのある「きじ鍋」は、大自然の中で育った新鮮な旬の食材と厳選された高麗きじを使用。噛めば噛むほど旨味が口中にあふれます。  
☎ 0743-95-2016 ☎ 相楽郡笠置町笠置山20 ☎ 11:00～15:00、17:00～21:30(L.O.21:00) 📵 予約制(不定休)

# 竹の里・乙訓

## 清らかな竹林が茂る筍の里

日本最古の物語『竹取物語』の発祥の地の一つと伝わる竹の里・乙訓。良質な竹、そして甘く柔らかい「白子筍」の産地として知られています。京都市からの交通アクセスも抜群なうえ、穴場のスポットも点在するので、京都市の観光と合わせて楽しんで。

**浅漬けのほかおひたしや天ぷらなどでもおいしい**

**花菜**  
12月中旬～4月中旬  
寒咲きナタネの蕾を収穫した、ほろ苦い京の春の味。長岡京市の特産品です。

**京たけのこ**  
3月下旬～5月上旬  
長岡京市・向日市・京都西山エリアの特産品。えぐ味がなく、肉厚で柔らかです。

**象灰色をした最高級品は「シロコ」と呼ばれています**

**京漬物**  
通年（季節限定のものもあり）  
あっさりとした上品な京漬物。しば漬・千枚漬・すぐき漬は「京の三大漬物」といわれます。

**豆腐・湯葉**  
通年  
古くから僧侶のタンパク源として食われてきた豆腐や湯葉。寺院が多い京都には、豆腐屋さんや豆腐・湯葉料理のお店が多数あります。

**ビール**  
水の綺麗な大山崎町には、サントリーのビール工場があります。工場見学も可能。

### ココで買える!

#### まちてらすMUKO



#### カフェも備えた観光拠点

西日本で1番小さい市・向日市の観光交流センター。観光案内だけでなく、地元の旬の野菜や筍、筍を使った商品など、向日市ならではのお土産や特産品などを販売しています。手作りのスイーツやコーヒーが好評のカフェもあり。

☎ 075-874-2031 ☒ 向日市寺戸町瓜生22-1 ☎ 9:30～17:30 ☒ 火曜日(祝日の場合は翌日)

#### 豆腐工房 うえ田 直売所



#### 大原野の里でつくるホンモノの豆腐

厳選した国産大豆だけを使い、職人が丁寧に作り上げる豆腐や揚げは濃厚でおいしいと評判。イチオシは2023年全国豆腐品評会の充填豆腐部門で銀賞に輝いた「絹香」249円。滑らかな食感と強い甘味が楽しめます。お土産には、ほんのり豆腐が香る昔懐かしい「とうふ飴」648円を。

☎ 075-331-7508 ☒ 京都市西京区大原野小塩町15 ☎ 10:00～17:00 ☒ 不定休

## 京都市・京都西山竹の里・乙訓グルメを味わうならココ!

### 中華料理

**激辛の町で食す“辛うま”な1杯**  
純中国料理店 麒麟園



京都向日市激辛商店街に名を連ねる本格中華料理店。激辛をテーマにしたイベント「KARA-1グランプリ」では「激辛担々麺」1000円で第1回グランプリを獲得。辛いけど美味しいをテーマにした“辛うま”な至極の一杯をぜひ。

☎ 075-933-1370 ☒ 向日市寺戸町東田中瀬5-54 ☎ 11:00～14:00(L.O.13:30)、16:30～23:00(L.O.22:15) ☒ 火曜日

### パン

**自然の中でパリ仕込みのパンを**

Boulangerie Pave nature(ブランジェリエ バヴェ ナチュラル)



パリで修業を積んだシェフが営むパン屋さん。自家農園で採れた野菜・果実や、自然酵母を使ったパンが評判です。ハード系からソフト系まで種類は豊富。緑に包まれたイートインスペースやテラス席もあります。

☎ 075-952-1188 ☒ 乙訓郡大山崎町大山崎白味才51-2 ☎ 7:30～18:00(売切次第終了) ☒ 火・水曜日(祝日の場合営業)

### スイーツ

**限定商品や限定パッケージも**  
マールブランシュ ロマンの森



京都北山マールブランシュのカフェ&工房。緑に囲まれたカフェで作りたてが楽しめます。3層のクリームが重なる「ロマンくんのタルト」や、バターたっぷりのクロワッサン系商品など、こごし味や味わえないメニューは必食!

☎ 075-581-8787 ☒ 京都市山科区大塚北溝町30 ☎ 9:00～18:00(L.O.17:30) ☒ なし

### 和食

**乙訓の筍が一年中味わえる店**  
京の味処 うお寿



創業70年余の京料理とお寿司の店。名物は柔らかな竹の子の歯ごたえと風味を楽しめる「竹の子姿ずし」1650円。丁寧に炊き込んだ竹の子に、木の芽と柚子の香るすし飯が詰められた逸品です。春だけでなく年中注文できます。

☎ 075-951-0325 ☒ 長岡京市今里2-17-8 ☎ 11:00～19:30 最終入店 ☒ 月曜日(祝日は営業、翌営業日休み)

### お酒・体験

**銘酒「山崎」を生んだ蒸溜所**

サントリー山崎蒸溜所



海外でも高い評価を得る日本のウイスキー。その代表格の「山崎」が生まれたのが「サントリー山崎蒸溜所」です。見学ツアーが実施されており、原酒が眠る貯蔵庫やズラリと並ぶ巨大な蒸溜釜などを見学することができます。

☎ 075-962-1423 ☒ 大阪府三島郡島本町山崎5-2-1 ☎ 10:00～16:45(最終入場 16:30) ☒ 公式HPから要予約(工場休業日休み※臨時休業あり)

### 和食

**お漬物食べ放題の御膳を満喫**  
土井志は漬本舗 本店



明治34(1901)年創業の老舗漬物店。店内には、大原の名産「しば漬」をはじめ多彩な漬物がずらり。併設の「電炊き立てごはん土井」では、お漬物ビュッフェ付きの御膳が楽しめます。予約をすれば製造工場の見学も可能。

☎ 075-744-2311 ☒ 京都市左京区八瀬花尻町41 ☎ 9:00～16:00、電炊き立てごはん土井10:00～17:00(L.O.16:00) ☒ なし(電炊き立てごはん土井は水曜日 ※季節により変動あり)

### 和食

**風情ある旧家で味わうおばんざい**  
おばんざいとお酒 なかの邸



旧西国街道沿いの登録有形文化財の旧家「中野家住宅」を活用した飲食店。四季折々の自然が美しい庭園を眺めながら、有機野菜をはじめ旬の食材を使用したおばんざいとお酒が楽しめます。カフェとしても利用できます。

☎ 075-959-2877 ☒ 長岡京市調子1-6-35 ☎ 11:30～15:00、18:00～22:00 ☒ 日・月曜日

### お酒

**伏見の日本酒ずらりと揃う**

伏見夢百楽



大正時代業の月桂冠の日本社を活用した喫茶&ショップ。伏見の蔵元16社約80銘柄の日本酒を販売。喫茶では利酒セット800円～(写真はプレミアムセット1500円)のほか、お酒の仕込み水を使用した水出しコーヒーなども。

☎ 075-623-1360 ☒ 京都市伏見区南浜町247 ☎ 10:30～17:00 ☒ 月曜日

### 和食

**自然を感じながら京料理を**  
京都高雄 もみち家



高雄の自然美ともみじに包まれた閑静な料亭旅館。旬の食材を使った季節ごとの料理をいただけます。春から秋まではぜひ、清滝川のせせらぎと風を感じる川床で食事を。高台から自然を望む貸切露天風呂付きのプランもあります。

☎ 075-871-1005 ☒ 京都市右京区梅ヶ畑高雄 ☒ プランにより異なる ☒ 公式HPから要予約