

「京北グルメMAP」の使い方

- ★京北のおすすめグルメを3つのジャンルに分けて掲載、得意なものを色とアイコンで確認してね!
- 京北産食材が活かされた地元産グルメ!
- コラボで生まれた京北特選グルメ!
- 「当店の自信作」店主イチオシグルメ!

※掲載の情報は予告なく変更される場合があります。おでのけの際は、事前に各事業所に確認ください。

1 (有)おーらい黒田屋 (075-856-0968)

昔から各家庭で作られていた、なつがしい「ちまき」です。今は「ちまき屋」が山にも多く、なかなか手に入らなくなったために家で作るのが難しくなり、伝統を絶やさないため、おーらい黒田屋で作ろうということになりました。もち粉と米粉の割合は各家庭で違っていました。黒田屋のもち粉とお米を使い、試行錯誤して完成した自慢の品です。お餅蒸が終わった後、お餅さんがお餅を焼く際、お餅さんがおみやげに持たせていたちまき、懐かしい味や、母親を思い出しながら食べてほしい味、販売は6月中旬〜7月中旬、※要予約

3 京北グリーン(株)・茶寮 六ヶ峠 (075-853-0212)

10年前から試行錯誤でブルーベリーを育て始め、育て方や収穫から育てるために調べるなど、美味しいブルーベリーを作るための作業を経て、今はブルーベリー畑は6箇所まで増えました。ブルーベリー狩りは、7月下旬〜9月中旬の期間限定です。お持ち帰りもOK! フレッシュブルーベリーは毎週、冷凍ブルーベリーも販売しています。茶寮 六ヶ峠では、ブルーベリーが食べられる事ができて人気です! 種にはバラ園もあり、無料で楽しむことができますよ。

7 道の駅 ウッディー京北 (075-852-1700)

京北うどんは、京北の美味しいものを活かした新しいメニューを、との思いから誕生しました。京北産の水餃子、京北の伝統食である納豆もち、人気焼肉店の豊春さんの肉を使った、しぐれ煮をトッピングしています。うどんだしとも相性が良く、人気商品となっています。京北に初めて来た方や、納豆もちを食べたことのない方に、是非とも食べていただきたいですね。

11 蕎麦美庵 物味道山 (075-852-1680)

「お蕎麦だけじゃない蕎麦屋さん」当店のおすすめ「タイ風生春巻き」は、京北産のフレッシュな野菜をたっぷり使い、鶏は美山の羽根つき、味付けは自家製味噌で仕上げられています。野菜は、ほほ地元の大河原さんの食材を使い、京阪神から送られるお客様に提供し、地元で販売しています。今はお蕎麦にきてもらえませんか、多くの人に京北に来て欲しいです。本場の2月にはタイに行き、メイチャンという所で、日本人が作るそば屋で、タイ人に向けて蕎麦を作る指導をする予定です。

15 (有)和風レストラン けいぼく (075-854-0030)

当店自慢の季節の味「鮎鍋」は、京北・上桂川でとれた新鮮な天然鮎をみんだんに使った鮎づくしコースです。夏の季節限定、京北ならではの料理を、京北の観光ついでに是非お召し上がりください。個室や宴会場もあり、聖山料理、会席料理など豊富なメニューで、様々なシーンでご利用いただけます。

19 田中店 タナカミセ (090-5014-3002)

2020年5月、コロナ騒動の真っ最中、すし屋・豊春・田中店の3店で、「文殊の知恵プロジェクト」を完成しました。話し合ううちに、私たちは気づき、確信しました。それほど地域の皆さま、日本中のお客様に愛されてこの仕事を続けてこれたことか〜この感謝の気持ちを形にできないだろうか?と、また、これをきっかけに、同業者の横のつながりを意識するようにになり、共に成長する大切さ、自分自身を高めるようにになりました。「美味しい」を求めて形にできないだろうか? そんな気持ちから生まれた「文殊の知恵サンド」。だし巻き玉子、黒毛和牛、京北野菜のサンドイッチです。今コラボ3店いずれかでご予約を!

23 京都若狭路 レストランゆげ (075-854-0019)

創業当時から使っていたソースの味にこだわりますが、製造元に行き自ら製法を習得、数回にわたって自社工場へ製造し、店舗販売したところ、地域で人気を得るようになりました。ソースにカツを巻いたものが主だったソースカツ丼は、地域で人気の店でも創業50年を超える製造は、転売をつつたソースを上から巻く、カツのサクサクとキャベツのシャリシャリ感が絶妙な組み合わせになった自慢の一品です。新登場のソースカツ丼は、再度お召し上がりください。道の駅と特製ソースとの相性を試し、好評の特別ソースが生まれています。若い方はもちろん、老若男女皆さんに楽しんでいただけるメニューと考えています。

2 ケイズファームのゲストハウス (090-6207-5789)

毎年自家栽培しているタカノツメを乾燥以外の方法で使いたいと思っていてたところ、元々、タバスコが好きなことに加え、道中は一般的に人気があるため、ペッパーソースの生産に取り組みました。初年度は自家消費のために1しほど試作したのですが、周りにも好評だったため、販売に向けて2020年に増産。栽培した唐辛子を生のまま加工しているのが高い仕上がりになっています。唐辛子と唐辛子を高倍率で混ぜて風味を強め、また唐辛子の品種も数種類ブレンドしています。辛いモノ好きな人はぜひ!

4 (有)山国古さがけセンター (075-853-0572)

京北・山国地域は納豆の発祥の地の一つと言われています。この地では、昔からお正月の納豆餅と納豆もちを食べています。焼いたお餅に、塩で煮た納豆と少量の砂糖を入れ包み込み、きな粉をまぶしたものが納豆もちです。形が納豆に似ていることから「あみがさ納豆もち(略称:あみもち)」と名付け、スイーツとしていつでも食べていただけるように、と考えています。「あみがさもち」は、さがけセンターと道の駅 ウッディー京北でお召し上がりいただけます。また、お餅と塩煮た納豆と一緒に焼きた「納豆もち」もお勧めです。

8 きらく食堂 (075-852-0132)

京北産のその時々の新鮮な野菜を使い、白菜、キャベツ、トマト、胡瓜、椎茸、青豆等、道の駅 ウッディー京北で仕入れていきます。ご飯も京北産のコシカカリを使い、新米の時期は特に、艶やかに光っていますよ。お出汁が自慢で、昆布と鰹節をたっぷり使い、甘くて美味しいお出汁なので、最後まで飲み干してしまいます。JRバスの運転手さんの中には、お弁当やお茶を取るから「きらくさん」と代々言い伝えられているそうです。

9 登喜和 黒毛和牛北牛 (075-852-0014)

京北で10年前に開発され、京北でしか作れない特別な「京北子宝いせ」。先輩農家さんから受け継ぎ、育てている「はまちえ農園」さんの子宝いせを使って、登喜和のお肉で美味しい漬物が出来ました。味付けは子宝いせ一本で決まり!! 京北子宝いせの入荷時期は、10月〜2月までに限られるため、「子宝いせの漬物」も期間限定の逸品です。家族みなさんのおかずにして頂ければ嬉しいです。

12 ファミリー割烹 裕山 (075-855-1919)

日本海と京都を結ぶ西の幹線道が通る京北。当店自慢の「鮎かぶらずし」は地元の農家、村山さんの「京小カブ」を使い、京北の味に仕上げました。鮎の葉をすし飯に混ぜ込み、炙り鮎を使った巻物と、蒸した鮎の2種類の味で楽しんで頂けます。味付けは極力シンプルに、素材の味を大切に仕上げたかぶらずしはあのお店でも人気のメニューです!

16 京煎庵 (075-854-0030)

夏野菜を京煎庵の手作り蕎麦に合わせるべく、工夫を重ねて誕生した創作蕎麦料理です。特別のバジルソースお出汁をかけ、ぜひ一度ご賞味ください! お客様にはテラス席も完備していますので、ペット連れのお客様も一緒に食事を楽しんでいただけます。

20 農家民宿 ほろろん (075-853-0113・080-6180-4307)

宿主である奥様が幼少の頃からずっと、父が蕎麦を削るという生活を続けています。「おいしい蕎麦を食べたい」が本音ですが、「蕎麦一人一、蕎麦一人一」という、食料や肥料・飼料の循環がある自然の中で、蕎麦が育ちます。昔ながらの暮らしを続けています。この四時蕎麦や「季節の蕎麦がはらばら」は、奥様が小さなお子様の食育にしたいと考えていました。老若男女、世界中の方々が興味を持って、生卵を食べない方も、新鮮だからと、生卵ごはんに挑戦。そのおいしさにびっくりされ、逆に私たちが驚いています。※お蕎麦は毎日06時以降に産むため、実際食べられるのは前日の蕎麦です。

24 喫茶・農家民宿 遊月 (075-852-0217)

おあかちゃんの手料理が自慢の当店がおすすめするのは、肉や魚、野菜の小さいおかず7〜8品がついた「おあかせランチ」。おあかに使用する野菜は自家製。または主に地元京北産。野菜で炊いたおあかわり自由のごはん。自家製味噌味の味噌汁、コーヒータです。季節によってお料理の内容が変わり、四季折々のおあかせランチをお楽しみいただけます。地域の方や新鮮の方がほっとくつろげるお店です。手越での対応もOK!

大好評「京北観光お助けマップ」の姉妹版「京北グルメMAP」ができました!



5 (有) 電風廣清 (075-852-0009)

京北の清らかな自然に育まれた「丹波山園 百花蜜」。くせがなく、口当たりも優しい蜂蜜をたっぷり使って、しっとりおいしいかすてらに仕上げられています。免疫力upでよく売れています。遠方からのご注文も多いです。京北産の蜂蜜、美山の平野いせ、四国産の高純和和三盆糖を使った、しっとりやさしく上品なかすてらです。ぜひ一度お試しくださいませ。

6 Ma Lieu (マリュウ) (080-6212-0549)

季節のもの、地域で採れるものを使い、ブルーベリーはわざわざに採りたてで、京北で採れたブルーベリーを前面に出して、皆様にご覧いただきたいという思いから作りました。普段フルーツを食べない方も、毎日のものを食べてみると美味しいと思ってもらえるのではないかと考えました。若い方は特に食べる機会が少ないと思うので、是非食べてみて欲しいです。あえて、フルーツが苦手な方におすすめしたいです!!

9 登喜和 黒毛和牛北牛 (075-852-0014)

京北で10年前に開発され、京北でしか作れない特別な「京北子宝いせ」。先輩農家さんから受け継ぎ、育てている「はまちえ農園」さんの子宝いせを使って、登喜和のお肉で美味しい漬物が出来ました。味付けは子宝いせ一本で決まり!! 京北子宝いせの入荷時期は、10月〜2月までに限られるため、「子宝いせの漬物」も期間限定の逸品です。家族みなさんのおかずにして頂ければ嬉しいです。

10 料理旅館 すし米 (075-852-0032)

すし米初代から伝わる「鮎づくし会席」は、上桂川でとれた鮎で料理します。最初の鮎は鮎鍋、鮎づくしと鮎の身も入っていて、鮎とごんねでできる、ご満足頂ける鮎づくしになっております。鮎料理は色々あれど、全てが鮎の献立というの珍しいかと、鮎のつれづれの川魚のお料理で、鮎が中心の料理をお楽しみ頂きたいと思っております。是非一度、すし米名物「鮎づくし」をお召し上がり下さいませ。

13 (株)京北木こりヴィレッジ (080-2433-0105)

当店で、一年中本格ピザ作り体験ができます。生地をのびして、具材をトッピングしてから、専用の石窯で焼きあげます。生地、ソース、チーズはご用意しておりますので、お好みのトッピング具材をご持参下さい。体験はあらかじめお電話にてご予約下さい。ご予約は2名様〜、当日予約は不可です。

14 おうる京北(京都ゼミナルハウス) (075-854-0216)

通常11月〜3月末まで楽しんで頂ける「ぼたん鍋」は、毎年京都市内から楽しみに来られる方も多くいらっしゃいます。特に年配の方に好評で、京北の冬の味覚を代表する逸品です。※焼肉が手に入らない時は、時期が多少ずれることをご注意ください。

17 鮎寿司 京北すえひろ (075-854-0113)

当店自慢の鮎寿司を生かした刺身商品と、常々考えていたところ、夏に京東農園で育てた天然鮎が大活躍です。これを逃す手はないと試行錯誤を重ね、ついに「さばきゅう」が誕生しました! 食べて下さった方からは、「値段もお手頃で、お昼にぴったり!」と喜んで頂いています。「さばきゅう」は夏季限定ですが、今後も季節毎に新商品を考案していきますので、どうぞ期待下さい!

18 生鮎寿司 いわを商店 (075-852-1180)

西の鯖街道のごだわり寿司、いわを商店洋食の「鮎寿司」は、京北・上野農園 四季ののり、鮎は前日に水揚げされた九州産生鮎のみを使用しています。厳選素材にこだわりの味、特に鮎寿司通に食して頂きたい自慢のお味です。他に「トロ鮎寿司」もご用意しています。ぜひご賞味下さいませ。

21 きくち亭 (075-852-1034)

衣はサクサク、鶏肉は柔らかく、ジュシーな唐揚げは、いつの間にか人気が出て、店の看板メニューになりました。鶏肉は九州産を使用。どなたにも喜んでいただけるよう、自家製パン粉とマヨネーズ&ケチャップの2種類のメニューがあります。ひとつひとつが大きくて、ボリュームたっぷりの唐揚げ定食は、お腹を空かせて食べに来て下さいね!

22 御菓子司 塩治軒 (075-854-0012)

「塩治軒」という店名は、初代が明治30年〜大正初期頃に修行した、「塩治」さんというお店からのれん分けをしようとしたことに由来しています。現在の店主は4代目、輪屋屋さんと修行をした後、平成9年に戻ってきて今に至る、京北屈指の老舗和菓子店です。当店の看板商品「きびもち」は、60年前、3代目が修行を終えた後に考案した品で、あっさりとした味で子どもさんからお年寄りの方まで、老若男女すべての方にご好評頂いています。

25 煎茶がわいもみじ(直)料理 (075-852-1155)

当店は、鮎をはじめとする季節の逸品と、和食ジビエ料理が自慢の創作料理店です。京北で採れた実山椒で唐揚げした唐揚げ唐揚げ、唐揚げ、唐揚げといった和食ジビエ料理。夏の時期には、鮎の塩焼きや風味豊かな唐揚げもご用意しています。その他、鮎餅、鮎寿司、鮎たきなど、京北ならではの季節のお料理をお楽しみください。

26 ラーメン専門店 キャプテン (075-852-0489)

「いのししラーメン」でおなじみの当店おすすめグルメは、ズバリ「いのしし餃子」。皮で包まれたいのしし、唐と玉ねぎ、キャベツ等の新鮮野菜に特別調味料を、山からの恵みとして餃子に仕上げました! ラーメン、餃子とモチイイクアットOKです。