

わざわざ食べに行きたい!

加東市グルメ

市外からも人が訪れるご当地ラーメンをはじめ、伝統の鮎料理やハンバーグなど、大満足間違いなしの加東市グルメをご案内。

何度でも
行きたくなる
お店ばかり♪

中華そば大橋

●ちゅうそぼおほし
◎0795-48-3091 MAP P19B2
戦後に創業、加東市でも指折りの超人気店。かつては食堂だったが、中華そばが評判でその専門店に。やや甘めの醤油系スープがクセになる、素朴な味わいほっこり。
◎加東市上滝野814-5 ◎中国道滝野社ICから車で3分 ◎11~15時 ◎火・水曜(祝日の場合は翌日) ◎37台



◎JR滝野駅から徒歩4分の好立地。店内は広く、小上がりもある

お目当てナンバー1は
やさしい甘さの
ご当地ラーメン!

中華そば 750円

野菜とチャーシューの甘味がスープに溶け込む。「濃口」(左下)に比べるとあっさりめ



◎祖父の味を3代目(右から2人目)とスタッフが受け継ぐ

中華そば 濃厚半分ずつ (脂身・赤身) 900円

常連用のかつての裏メニュー。背脂入りで濃厚。チャーシューは脂身・赤身の半々か1種が選べる

地元民イチオシ!
パンチの効いた
担々麺



麻婆豆腐定食 (小鉢・ご飯・スープ・漬物付) 980円

中国山椒や豆板辣醬、豆豉(トウチ)など中国調味料の使い方が絶妙で、うま辛!!

担々麺 700円

たっぷりのピリ辛ミンチと、クリーミーで辛い白ゴマのスープ、ツルツとした細麺が好バランス



弾力のある
ストレート麺
口当たりは軽めで、歯ごたえあり。長く付き合っている製麺所のもの

甘めのスープが
最大の特長
鶏豚のガラと野菜で、3~4時間煮込む。まろやかで滋味深い

通好みのこってり味

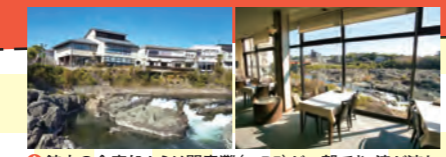


◎カジュアルな雰囲気で、女性ひとりでも入りやすい



若大将

◎わかたしょう
◎0795-42-2001 MAP P19B4
料理ひと筋40年以上の店主が切り盛りする本格中華料理店。昼は「安くうまい」に魅了されたファンが列をなす。担々麺か麻婆豆腐を注文する人が多く、濃厚な味のトリコに!
◎加東市社834 ◎中国道滝野社ICから車で8分 ◎10時30分~18時(月曜は~13時) ◎不定休 ◎4台



◎館内の食事処からは關竜灘(→P5)が一望でき、滝が流れる音も聞こえる

料理旅館 滝寺荘

◎りょうりよかん たきじそう
◎0795-48-3223 MAP P19B2
鮎料理とポタン鍋が名物の料理旅館で、食事のみの利用も可。鮎は通年味わえるが、5月は香りが強く、夏は脂がのり、10月は子持ち鮎が登場するなど時季で変わる味を楽しみたい。
◎加東市上滝野283 ◎中国道滝野社ICから車で5分 ◎食事利用11~14時LO、17~20時(19時30分LO) ◎不定休 ◎120台



鮎漁が有名な地で
鮎料理三昧

ホルモンがうまい!



◎にく
ひとくち29井!
名物ホルモン!!
「いい店は内蔵で勝負」と語る店主自慢の逸品。コースの最初にミニサイズが登場

予約できたらラッキー!
超絶話題の肉料理店



肉料理のコース 1人1万7000円前後

コースは約9品。店主が付きっきりで絶妙の焼き加減で仕上げる

◎牧場で牛を見て
選んだお肉も
あります!

◎店主
杉浦電馬さん

肉料理 二月九日

◎にくりょうりにがつこのか
◎070-3849-1129 MAP P18E3
東京や大阪から食通が駆け付け、予約困難と話題の焼肉店。1日1組(2~6人)の予約制で、神戸高見牛や神戸ビーフなど、最高級の肉がコース料理で味わえる。
◎加東市南山4-4-18 ◎中国道ひょうご東条ICから車で3分 ◎17~21時 ◎不定休 ◎4台



◎店主とつながり
のある、焼肉店の
Tシャツが連なる

鶏料理店の真骨頂 本気の鶏白湯 ラーメン

香ばしい鶏が
ウマすぎる!

ごろ焼き青さのり ラーメン 1250円

濃い白湯スープと弾力のある鶏の炭火焼の香ばしさがたまらない! 青さのりの風味も◎。5食限定



小さな森の喫茶店 Wild Duck

◎ちいさなもりのきつてん わいるど たっく
◎0795-46-0547 MAP P18E4
地元で長く愛される、グリル料理のレストラン。看板メニューは、上質の肉をジュシーさを残して絶妙に焼くハンバーグ。スープのバイ包み付きなのうれしい。
◎加東市大畑1468-3 ◎中国道ひょうご東条ICから車で12分 ◎9時30分~19時(モーニング9時30分~10時50分、ランチ11時~13時50分、食事は18時LO、カフェは18時30分LO) ◎月曜(祝日の場合は翌日) ◎15台

隣のパン屋さん も大人気

湯種食パン 500円

店舗隣の系列のパン屋さんは市外にもファンが多い。レストランでも購入可

柚子胡椒 ラーメン 1050円

さわやかに香るユズの泡で、濃厚な白湯スープがさっぱり。ツルツルの麺ともよく合う



鶏白湯らーめん専門店 房舎

◎とりはいたらんらーめんせんもんてん ほうしゃ
◎0795-42-1133 MAP P19A3
鶏料理専門店の新展開で、个性的なラーメンが話題に。ベースの白湯スープは、鮮度のよい親鶏の鶏ガラのみを時間をかけて煮込んだもの。ビジュアルとともに洗練された味も評判。
◎古民家をスタイリッシュに改装。広くて明るく、居心地がよい
◎加東市窪田261-1 ◎中国道滝野社ICから車で3分 ◎11時30分~13時30分ごろ(スープがなくなり次第終了) ◎月・木曜、ほか日曜不定休あり ◎7台 ※金~日曜の17時30分~22時は「鶏料理 房舎」として営業。火~木曜の夜は5人以上の予約制



峠のレストランで楽しむ
ハンバーグランチ

伝統のスペシャル ハンバーグランチ (パイ釜焼きスープ・サラダ・ライス付) 1480円

やわらかく、塩分に頼らず、肉の自然なうま味がしっかり感じられる王道のおいしさ