

ゆゆゆ のずず す、 す！

ぜんぶ、
ゆのすが隠し味。
高知県東部、
ゆず香る料理を
めぐる旅を
ごあんない！

高知ゆずの国食遍路
YUZU HENRO, KOCHI

ホテル TAMAI

**地元野菜のそぼろ
あんかけ丼 ゆず風味**

ナスにトマト…地元が誇る野菜がうまい丼。
食べていて飽きがないのは野菜のうま味と食感の妙、
そして、ゆずがさっぱり香るから。

¥1,100~(税込)

安芸市



釜めし 初音

むろとルビー丼

室戸で獲れる金目鯛はサンゴにも勝る海の宝石そのもの!
当店自慢の漬け丼のタレをかければ
さらにキラ☆キラと輝きます。
ひと口目はそのまま。
ゆずを少しかけると柚子金目に変身!
お吸い物に入れても最高です!!

¥2,200(税込)

室戸市



ホテル なはり

三色まぐろ寿司

ゆず香る酢飯の上に、天然南まぐろの中トロと赤身、
天然びん長まぐろを盛りつけ、贅沢な丼に仕上げました。
天然まぐろの旨味をダイレクトに
味わいたい方におすすめです。

¥2,400~(税込)

奈半利町



これは魔法の隠し味!

ゆず、ゆず、ゆず、ゆず、ゆず、ゆず、ゆず、ゆず、ゆず

イタリア食堂 トンノ

**ピッツア ビアンカ
「柚子・じゃこ」**

北川村の「ゆのす」でマリネした
奈半利町の「ちりめんじゃこ」をトッピング。
さわやかな味わいをどうぞ!

¥1,650~(税込)

奈半利町



吉良川魚処 ^{くろ} 玄 ~kuro~

彩りちらし寿司

ゆのすをたっぷり効かせた酢めしを、
たくさんの具材で華やかに彩りました。

¥550~(税込)

室戸市



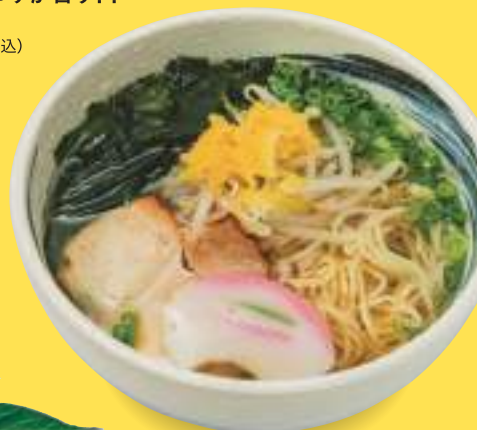
道の駅 田野駅屋

ゆず皮入り和風ラーメン

ラーメンだけどベースは特製うどん出汁。
和風味だからゆずが合う!!

¥700~(税込)

田野町



馬路温泉

田舎寿司





馬路温泉 田舎寿司

村のおんちゃんが育てたゆずを
村のおばちゃんが酢めしにする。
そして、村の山菜や川魚を具にする。
これぞ村の郷土料理!

¥970~(税込)

馬路村
要予約

安芸しらす食堂 安芸釜あげ ちりめん丼セット

安芸市

加工場直営の食堂から「いらっしゃいじゃこ〜!」
ふわっふわの山盛り釜あげちりめん丼に
ポン酢とゆのすを自分流にお好みでかけて召し上がれ♪
※釜あげちりめん丼(単品750円)もあり。

¥900~(税込)



北川村「モネの庭」マルモットン内
カフェ「モネの家」

～柚子香る～

高知県産ポークカツと 季節野菜をつかった ミルフィーユカツ

豚ロースとゆのすを入れたベシャメルソース、
野菜を重ねてキャベツで包み、カラリと揚げた新作メニュー。
トマトソースにもゆずが入っています。

※カフェ「モネの家」・手づくりパン工房のみご利用は入園無料。(庭園は有料)

¥1,500~(税込)

北川村

室戸市

料亭 花月 金目ちらし

ゆのすが香る上品な寿司飯に
金目鯛などの新鮮な刺身をこれでもか!とトッピング。
食べればうっとり、幸せの極みに。

¥2,000~(税込)



天候や水揚げの状況などにより提供できない場合がありますので、事前に各店までお問い合わせ・ご予約ください。

YUZU HENRO MAP



- 1 馬路温泉**
 安芸郡馬路村3564-1 ☎0887-44-2026
 OPEN.11:00-14:00(L.O13:30)、
 17:00-21:00(L.O20:30) 不定休
<http://umaji.gr.jp/>
- 2 安芸しらす食堂**
 安芸市西浜3411-46 ☎0887-34-8810
 OPEN.11:00-15:30 木休・年末年始休
<https://akisuisan.com/>
- 3 ホテルTAMAI**
 安芸市矢ノ丸1-6 ☎0887-35-2111
 OPEN.11:00-15:00(L.O14:30) (ランチ11:00~14:00)、
 17:00-21:00(L.O20:30) 無休
<https://hotel-tamai.net/>
- 4 道の駅 田野駅屋**
 安芸郡田野町1431-1 ☎0887-32-1077
 OPEN.7:30-17:30(軽食コーナー 10:30~15:30) 年末年始休
<http://www.tanoekiya.com/>
- 5 イタリア食堂 トンノ**
 安芸郡奈半利町乙1305-6 奈半利駅3F ☎0887-38-5569
 OPEN.11:00-15:00(L.O14:30)、
 17:00-21:30(L.O21:00) 火休
- 6 ホテル なはり**
 安芸郡奈半利町乙593-1 ☎0887-38-5111
 OPEN.11:00-14:30(L.O14:00)、
 17:00-21:30(L.O21:00) 無休
<https://www.hotel-nahari.com/>
- 7 カフェ「モネの家」**
 安芸郡北川村野友甲1100 北川村「モネの庭」マルモッタン内 ☎0887-32-1233
 OPEN.9:00-17:00(ランチ10:00-16:00(L.O15:00))
 火・金休、6月~10月の第1水休、12~2月は冬期休園
<https://www.kjmonet.jp/>
- 8 吉良川魚処 玄 ~kuro~**
 室戸市吉良川町甲2221 ☎080-2999-5948
 OPEN.18:00-22:00(L.O21:30) 日休
- 9 釜めし 初音**
 室戸市室津2616-1 ☎0887-22-0290
 OPEN.11:00-13:30(L.O13:00)/17:00-21:00(L.O20:30)
 土日祝14:00(L.O13:30) 不定休
<https://kamameshi-hatsune.com/>
- 10 料亭 花月**
 室戸市室津2586 ☎0887-22-0115
 OPEN.11:00-14:00(土日祝10:30-14:00) 不定休
<https://ryoutei-kagetsu.business.site/>

ゆのすとはなんぞや？

さわやかな味と香り。高知の料理に欠かせない、
100%天然の柚子果汁が「ゆのす」です！

かつて塩を買うことができず、味噌も醤油も作ることができなかった山の農民たちのために、高知県東部出身の幕末志士・中岡慎太郎が栽培をすすめていった、柚子。いまや北川村や安芸市、馬路村といった高知県東部は日本一の柚子の生産地となりました。

そして、そんな高知県民の・・・なかでも高知県東部の人々の食卓に欠かせないのが、そんな柚子をぎゅーっと搾ってできた100%天然の果汁である「ゆのす」です。

そのさわやかな味と香りは、お魚やお肉はもちろん、煮物や洋風の料理にもぴったり。いわば料理の隠し味の王様。それが、「ゆのす」なんです。

たまごか、
えい香り！



<お問い合わせ>
高知東部食プロジェクト
 〒784-0042 高知県安芸市土居82-1
 安芸市役所内 (一社)高知県東部観光協議会内
 Tel:0887-34-0866 Fax:0887-34-0865
 Mail:tobukochi@vesta.ocn.ne.jp
<https://higashi-kochi.jp>