

ゆゆゆ のずず 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

A top-down view of a bowl of ramen. The bowl is white with a blue patterned rim. The ramen consists of thick, yellow, wavy noodles. Toppings include two slices of cooked pork (chashu), a large slice of pink radish (daikon), a pile of bright yellow chives (negi), a generous amount of green onions (scallions), and a large piece of dark, leafy seaweed (wakame). The broth is a light, clear color.



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830円)もあり。

¥980～(税込)



北川村「モネの庭」マルモッタン内
カフェ「モネの家」

～柚子香る～

四万十ポークの シュニッツェル ～モネのグリーンソース～

高知県産四万十ポークを使用した
ヨーロッパの代表的な肉料理シュニッツェル。
季節の野菜を使用し、北川村の柚子をあわせた
特製ソースと一緒に。

※2025年4月より対応

¥1,800～(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。

¥2,200～(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
<https://umaji.gr.jp/>



- 2 安芸しらす食堂**
安芸市西浜3411-46 ☎0887-34-8810
OPEN.11:00-16:00(L.O15:30) 木・第1火・年末年始休
<https://akisuisan.com/>



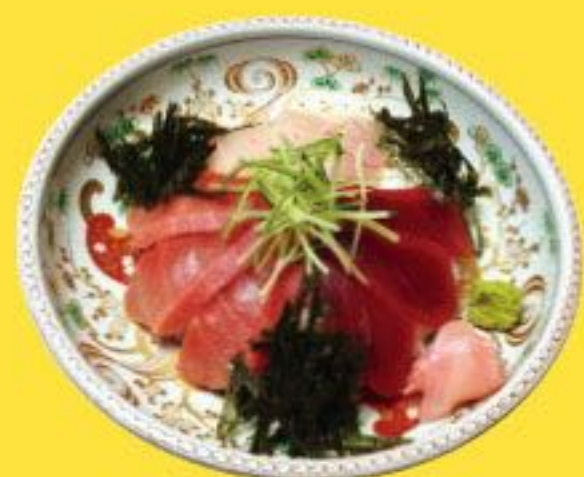
- 3 ホテルTAMAI**
安芸市矢ノ丸1-6 ☎0887-35-2111
OPEN.11:00-15:00(L.O14:30) (ランチ11:00~14:00)、
17:00-21:00(L.O20:30) 無休
<https://hotel-tamai.net/>



- 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
<https://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) 不定休



- 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.9:00-16:30(L.O16:00) (ランチ11:00-15:00(L.O14:30))
火休、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・月休



- 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-料理20:30(お酒は20:30以降もOK)
土日祝 11:00-14:00(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(L.O13:30)
土日祝 10:30-14:00(L.O13:30) 不定休
<https://ryoutei-kagetsu.wixsite.com/muroto>

<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>

2025(令和7)年3月発行 ※このパンフレットに掲載している情報は、2025年2月末時点のものです。

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。

