

ゆず香る  
ひがしこうちの、  
おいしいグルメ



香香  
SHANSHAN-YUZU  
柚子



Vol.3

グルメ





ゲストルームは4タイプ。それぞれが鍵付きの個室になっている

**宿泊プラン**

**香香柚子バエリアプラン**

1泊2食付2名1室利用時の大人1名料金  
**1万2100円～**

※要予約(2日前の20時迄)

室戸市

SHANSHAN-YUZU  
**03**

**スカイ アンド シー・ムロト**

古民家ゲストハウスでは、料理家・有元くるみ氏考案の料理が味わえる。夕食のメイン・バエリアには、室戸産の鮮魚と野菜がどっさり。レモンの代わりにゆのすが付き、爽やかな香りがたまらない。

☎0887-98-7017 室戸市室戸岬町2752-1

☎4台

**P10の香香柚子お土産もcheck!**

スタッフ  
羽田倫加利さん



「特製の『室戸バエリア』はゆのすが名脇役になっています。」

ゆのす×室戸バエリア

ゆのす×カルパッチョ

鯛のカルパッチョ(魚介は日より異なる)のほか、ニラ玉やトマトの塩麹漬けなど(一例)

SHANSHAN-YUZU  
**04**

室戸市

**釜めし初音**

創業70年以上を誇る食事処では、6種類のゆのす料理を用意!ゆのすをかけて味わう室戸ビー井や、ゆのすあんの鶏南蛮のほか、天井は室戸の魚や野菜の天ぷらとゆのす入り甘ダレが絶妙に合う。

☎0887-22-0290 室戸市室津2616-1 ☎11時～LO13時(土日祝LO13時30分)、17時～LO20時30分 休不定 ☎7台



「ゆのすを用いた料理は6種!井や寿司などどれも自信作です。」



3代目主人  
高瀬成浩さん

ゆのす×金目鯛

室戸ビー井 2200円

※1日20食限定  
金目鯛を醤油漬けにした井は、ゆのすをかけて。金目鯛のあら汁付き

ゆのす×金目鯛

ゆず香る金目の重箱 3300円 ※1日10食限定

ゆのすが香る照り焼きタレを絡めた金目鯛。寿司飯もゆのす入り

ゆずソース×カツ

ゆず香る特製ソースのむろとジোকカツ丼 1800円

※土日祝は要予約・平日も予約を推奨(2日前迄) ※1日5食限定

魚や野菜のカツに、店秘伝のゆずソースを絡めた特製井。あら汁付き



ゆのすあん×唐揚げ

ゆず南蛮 1000円

揚げたての鶏の唐揚げに、ゆのす入りのトロリとしたあんがかかる



ゆのす入りドレッシング×土佐はちきん地鶏

土佐はちきん地鶏のしっとり蒸鶏 ゆず味噌だれ 1200円

ゆのす入りのドレッシングは、フレンチと味噌の2種類を使用。さっぱりかつ味噌のコクも◎



ゆのす×カツオ

カツオの手こね寿司

2名1500円～

(注文は2～3名)

※要予約(前日迄)

寿司飯にゆのすがたっぷり。カツオは、甘めに仕上げたタレで漬ける



料理長  
小野一浩さん



ゆのす×金目鯛

金目鯛の塩煮 ゆず香る 2～3名2500円～

(注文は2～3名)※要予約(前日迄)  
金目鯛の旨みを活かすため酒と塩のみで調理。最後にゆのすを加える

ゆのす×うどん

新鮮野菜と牛肉のゆず香るぶっかけうどん 750円

※イトインコーナーで販売  
ゆのすは別皿で付いてくるので、自分の好みの量をかけよう



調理担当  
熊谷実穂子さん

ゆのすポン酢タレ×ナス

ゆず香るナスのタタキ 300円

※1日15食限定(曜日により変動、販売が無い日もあり)  
※産直売り場で販売  
東洋町産の甘いあるナスを素揚げし、ゆのす入りポン酢でタタキに



魚農産物や地元産の鮮魚土産品などを販売する横がピーチ

東洋町

SHANSHAN-YUZU  
**01**

旬鮮魚菜 ふくちゃん

特産のぼんかん農家「フクチャン FARM」のオーナーが経営する居酒屋。農産物のゆずから作った特製ゆのすを、3種類の料理で提供!中でも、蒸鶏はゆのすのほどよい酸味がぴったり。

☎0887-23-9003 安芸郡東洋町大字河内1117-13 ☎18時～21時30分(LO21時) 休日・月 ☎10台



魚介は近辺で獲れたものが中心。郷土料理も味わえる

ゆのす×金目鯛

金目鯛の塩煮 ゆず香る 2～3名2500円～

(注文は2～3名)※要予約(前日迄)  
金目鯛の旨みを活かすため酒と塩のみで調理。最後にゆのすを加える



「風味豊かなゆのすをかけて味変を楽しんで下さい!」

東洋町

SHANSHAN-YUZU  
**02**

海の駅 東洋町

産直売り場では、ゆのす入りポン酢を使ったナスのタタキを販売。イトインコーナーでは、ゆのすをかけて味わうぶっかけうどんが新メニューとして登場!コシのある麺、牛肉、季節野菜と具材もたっぷり入る。

☎0887-23-9955 安芸郡東洋町大字白浜88-1 ☎9時～17時(LO15時) 休1/1 ☎45台

高知のゆず×海幸・山幸  
地産地消の香るグルメ。



「ゆのす」は  
欠かせない  
調味料

ひがしこうちの料理に欠かせない  
ゆのす(ゆず果汁)をはじめ、  
ゆず胡椒やゆずの皮を使った  
バリエーション豊富な料理をご紹介します!

ひがしこうちは、  
ココです



「ひがしこうち」から  
ゆずの加工品が全国へ広まった。

高知県は、ゆずの生産で全国シェアの半分を占め、生産量日本一(※)!中でも県内有数の産地である県東部エリアの「ひがしこうち」(2市・4町・3村)は、まさにゆずの王国といえます♪

「ひがしこうち」のゆず作りは江戸時代にはじまり、農業や林業に山村の産業革命が起こった1965年頃、本格的な栽培の取り組みが行われるようになりました。ゆずが安定した収入となる農産物として注目を集めたことが理由です。そして「ひがしこうち」北側にある馬路村が、ゆずの加工品に着手したことを契機に全国へとその名が広まることになったのです。

※農林水産省 令和2年産特産果樹生産動態等調査より

天然果汁「ゆのす」の食文化と、  
ご当地グルメ「香香柚子」の誕生。

「ひがしこうち」のゆずを語るうえで外せないのが、ゆずを搾ってできた100%天然果汁「ゆのす」の存在。爽やかな香りと風味が料理の味わいを一層豊かにしてくれる、名産地ならではの調味料です。一家に一本は常備されているといい、さまざまな用途に使われています。

そこで2022年から誕生したのが「香香柚子」グルメ。「ゆのす」を中心に、ゆず皮やゆず胡椒などを使ったご当地料理です。地魚やご当地肉とのかけあわせはもちろん、スイーツやお土産など、多彩なメニューが揃いました♪



ゆのす×地魚

金目ちらし 2000円

※2024年4月1日より価格変更予定  
室戸の金目鯛を中心に、全7種類もの魚介がどっさり ※金目鯛以外の魚種は日により異なる

3代目主人  
山村邦夫さん



「昔から酢飯はゆのす入り！ゆのすの香りと魚が合うんです。」



ゆのす×地魚

マグロちらし 2200円

※2024年4月1日より価格変更予定  
宿毛産の本マグロが器を覆い尽くす ※マグロ以外の魚種は日により異なる



ゆのす×地魚

海鮮ゆず丼

(海鮮ちらし) 2000円

※2024年4月1日より価格変更予定  
器からはみ出る全8種類の魚介は室戸や高知産 ※魚種は日により異なる

室戸市

SHANSHAN-YUZU  
07

料亭 花月

主人自ら室津港に出向き、仕入れた魚介を調理。中でも注目は、室戸沖で水揚げされた魚介が主役の豪快丼&海鮮ちらし！どれもゆのす入りの酢飯が使われ、魚介の旨みを引き出してくれる。

☎0887-22-0115 個室市室津2586 11時～13時30分(土日は10時30分～) 15台

創業の老舗。3代目主人が切り盛り



室戸市  
室玄

SHANSHAN-YUZU  
05

室戸ドルフィンセンターの近くに立つ。室戸海鮮びん定食は、瓶に詰められた魚介や野菜を自分でご飯に盛って食べるスタイル。ゆのす入りのご飯、海鮮もゆのす入りボン酢と、ゆのすの香りごと味わえる。  
☎080-2341-3787 個室市室戸岬町字鯨浜6810-152 11時～14時(LO13時30分) 15台 60分



代表  
黒岩辰徳さん



室戸岬漁港や高岡漁港で水揚げされた新鮮な魚を直接仕入れて提供



ゆのす×ご飯

ゆのすボン酢×海鮮

ゆのすボン酢×カツオのタタキ

室戸海鮮びん定食 2000円

※日曜限定  
※仕入れにより提供できない場合もあり  
海鮮丼(魚種は日により異なる)、カツオのタタキ、フライ、小鉢2品、味噌汁がセット

香香  
SHANSHAN-YUZU  
柚子

室戸市

SHANSHAN-YUZU  
06

MUROTO base 55

自然に抱かれたグランピング施設。季節替わりの夕食は、3月～11月なら土佐あかうしが目玉の炭火焼BBQ。12月～2月は、ゆのす入りボン酢で味わう金目鯛の水炊きや、土佐あかうしの炭火焼を。

☎0887-98-7011 個室市室津2836-2 15台



コンテナハウスやキャビン棟のほか、専用露天風呂とテントサウナ付客室も

宿泊プラン

グランピング・金目鯛づくし・土佐あかうしのスーパープレミアムBBQ

1泊2食付4名1室利用時の大人1名料金  
1万5600円～

※要予約(前日の17時迄) ※3月～11月限定 ※魚の関係により提供不可の場合あり

炭火焼でジュシーに焼き上げた土佐あかうしは、ゆず胡椒で味わおう(一例)

3月～11月のメニュー



「土佐あかうしや金目鯛はゆず胡椒、ゆのすと一緒に！」



代表  
黒岩辰徳さん

冬(12月～2月)のメニューはコチラ

ゆず胡椒×土佐あかうし

ゆのす×金目鯛

ゆず胡椒×土佐あかうし



冬にぴったりの金目鯛の水炊きをはじめ、金目鯛の干物、土佐あかうし、炭ウインナーなどがセット(一例)

「香辛料とゆずの風味が絶妙な“ゆず七味”をお使いください♪」



ゆず七味×炭うどん

むろとうどん～sumi～ 600円

※10時～15時  
※土日祝と夏休み限定  
※売切次第終了  
真っ黒な麺がユニーク。トッピングに室戸産のすじ青のりが入る



ドルフィンキーパー  
菊池潮歩さん

SHANSHAN-YUZU  
08

室戸市

室戸ドルフィンセンター

イルカへのえさやりやふれあいなどが楽しめる体験施設。土日祝と夏休み限定でキッチンカーがオープンし、室戸産の土佐備長炭を練り込んだうどんを販売。馬路村のゆず七味で、香りと辛みを添えて。  
☎0887-22-1245 個室市室戸岬町字鯨浜6810-162 10時～17時(最終受付16時30分) 15台 10分(10月～3月) ※祝日、冬・春休みは営業 入場料中学生以上500円、4歳以上400円、3歳以下無料 ※室戸市民は無料(1グループ4名迄、要証明) 15台



キッチンカーの設置場所によって入場料が必要な場合も

安田町

SHANSHAN-YUZU  
13

### 味工房じねん

安田町北部の中山地区で特産品販売と食事処を併設した施設。地元のお母さんたちが手作りする田舎寿司がいちおしで、寿司飯にゆのすが入る。具材はりゅうぎゅうやこんにゃく、金時豆、みょうがなど様々。

☎0887-39-2366 安芸芸郡安田町大字正弘566 営7時～17時(LO13時30分) 休第3木、年始 5台



安田川で獲れた天然鮎も冷凍で販売。食事処では特産の自然薯料理も



代表 竹内幸恵さん

「毎朝手作りする郷土寿司です。お弁当としてどうぞ！」



ゆのす×山の幸  
田舎寿司 450円

寿司飯はふっくらとした仕上がりが。具材はアソートなのでお楽しみに

香香  
SHANSHAN-YUZU  
柚子



第26番札所・金剛頂寺と27番札所・神峯寺の間にある遍路宿

奈半利町

SHANSHAN-YUZU  
14

### ホテルなはり

檜造りの大浴場が自慢のホテルでは、2種の宿泊プランでゆずグルメを堪能できる。一つは高知県東部のブランド豚「ゆず豚」の蒸し焼きやトンカツと一緒に。もう一つは、土佐黒毛和牛ステーキをゆず胡椒でピリッと。

☎0887-38-5111 安芸芸郡奈半利町乙593-1 30台

宿泊プラン  
土佐和牛御膳プラン

1泊2食付2名1室利用時の大人1名料金  
1万4700円～

※要予約(前日迄) ※1日6食限定

土佐黒毛和牛ステーキを、ゆず胡椒、田野屋塩二郎の塩、わさび、自家製ステーキソースで(一例)



ゆず胡椒×土佐黒毛和牛のステーキ



～柚子香る～  
高知県産ポークと季節野菜をつかった  
ミルフィーユカツ 1800円

ゆず皮・ゆのす×ベシャメルソース

ゆず皮・ゆのす・ゆずジャム×トマトソース

季節のミニサラダ、季節のスープ、パンorライスがセット

北川村

SHANSHAN-YUZU  
12

### カフェ「モネの家」

(北川村「モネの庭」マルモッタン内)

フレンチをベースにした創作料理レストラン。新作のミルフィーユカツは、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、カラリと揚げたもの。トマトソースにもゆずが入る。

☎0887-32-1233 安芸芸郡北川村野友甲1100 園モネの庭: 9時～17時(最終入場16時30分)、カフェ: ランチ11時～16時(LO15時) 休火・金、12月～2月、モネの庭の休園日 100台

モネの庭に入る場合は入園料(高校生以上1000円ほか)が必要



チーフスタッフ 佐藤規子さん

「カツの中にはもちろんソースにもゆずを使います。」



ゆのすボン酢×ゆず豚の蒸し焼き

ゆずドレッシング×金目スモークのサラダ

ゆず胡椒×ゆず豚トンカツ

ゆず塩×ピンチョウマダロのタタキ

「ゆのすやゆず胡椒、ゆず塩が肉の旨みを引き出します。」



料理長 公文忠仁さん

宿泊プラン  
なはり柚子豚御膳プラン

1泊2食付2名1室利用時の大人1名料金  
1万3000円～

※要予約(前日迄)

ゆず皮を混ぜたエサで育つご当地豚「ゆず豚」。ジューシーな旨みと歯切れの良い柔らかな食感が魅力(一例)



「伊勢海老とゆのすの相性をぜひ、確かめて下さい。」

ゆのすボン酢×伊勢海老  
ゆのす×しらすご飯

柚子香る伊勢海老御膳 2900円～

(伊勢海老のサイズにより値段は異なる)  
※写真は700g6900円  
伊勢海老はしゃぶしゃぶにもできる。  
しらすご飯はゆのすで香り付け

ゆのす×焼酎

柚子耐ハイ 500円

ゆのすを加えた耐ハイは酸味と香りが抜群。食事と一緒にぐいっと

ゆず皮×ラーメン

ゆず皮入り和風ラーメン 700円

カツオとじゃこを使った特製和風スープ。麺はストレートの細麺

「ゆず皮の香りが爽やかで和風スープとマッチします。」



リーダー 松本瑞貴さん

田野町

SHANSHAN-YUZU  
11

### 道の駅 田野駅

土佐くろしお鉄道の田野駅すぐそばに位置する道の駅。手作りのうどん出汁を使った和風ラーメンには、北川村のゆず皮をトッピング。直売コーナーで人気の玉子巻と一緒に味わうのがおすすめ!

☎0887-32-1077 安芸芸郡田野町1431-1 園食堂10時30分～15時30分、直販7時30分～17時30分 休年末年始 35台

ゆのす×寿司

玉子巻 520円

※直売コーナーで販売。無くなり次第終了  
※取り置き可  
ご飯にゆのすを使用。かんぴょうや椎茸が入り、薄い玉子で巻かれている



地元の産品が集まった直売コーナーで、お土産探しを

室戸市

SHANSHAN-YUZU  
09

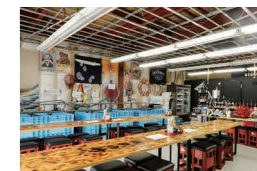
### East水産

昼は定食・飲み屋、夜は居酒屋として2023年4月にオープン。いちおしの御膳には、注文後に店内の生け簀から取り出した伊勢海老を使用。氷水で締めるため身はプリプリ。ゆのすボン酢でさっぱりと。

☎080-3928-3507 室戸市室津2338-11 園12時～14時(LO13時30分)、17時～22時(LO21時30分) 休月(祝日は営業) 周辺にあり



店主 野町拓台さん



名前の通り水産会社が営む店ゆえに、魚介の鮮度はお墨付き



ゆのす×ウォッカ  
柚子ウォッカトニック  
770円

ゆのす×ジンorラム  
柚子フィズ 770円

室戸市

SHANSHAN-YUZU  
10

### Bar East

アメリカンテイストのバーでは、ゆのすを使った2種類のご当地アルコールがユニーク。柚子フィズはサッパリと飲みやすく、柚子ウォッカトニックは柚子の香りをしっかりと感じられる。

☎090-2825-0503 室戸市室津2552-1 園20時～翌3時 休12/31 休なし

室戸市にある隠れ家のようなバー。「East水産」が経営



「地元農家さんのゆのすをカクテルに仕上げました!」



マスター 野町拓台さん



**ゆのす×海の幸**  
セルフスタイルの海鮮ちらし(一例)  
お造りコーナーにさまざまな海鮮とゆのすを用意(ディナービュッフェで提供)

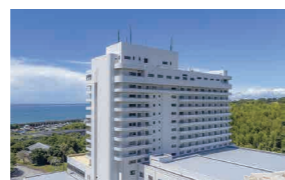
「ゆのすを自由に使って  
好みの味に仕上げてください!」



営業次長  
菅井直人さん

※2024年4月1日より施設名変更  
SHANSHAN-YUZU  
18  
芸西村  
メルキュール高知土佐リゾート&スパ  
(旧 ロイヤルホテル土佐)

太平洋を一望できる高台に立地。「料理の森からあなたの好きな一品を発見!」がテーマのディナービュッフェでは、自分で作る海鮮ちらしやしらす丼に、ゆのすをかけて味わえる。朝のビュッフェの手羽元のさっぱり煮も美味。  
☎0887-33-4511 阿芸芸芸西村西分甲2995 園ディナービュッフェ日帰り18時~21時(最終入場20時) 園施設点検日あり 園200台



2月・3月はリニューアルのため休館。4月からリブランドオープン



**ゆのす×海の幸**  
釜揚げしらす  
そのまま食べても丼にしてもOK(ディナー・モーニングビュッフェで提供)

**宿泊・日帰りプラン**  
ディナービュッフェ・よさこい温泉で高知を満喫★寿司・鯉のタタキ・ローストビーフなど食べ放題!1泊朝食付き宿泊プラン  
1泊2食付4名1室利用時の大人1名料金  
**1万7180円~**  
ディナービュッフェ日帰り利用 **6655円**  
※要予約(前日迄)



ポン酢風味に煮込んだ手羽元。ゆのす皮をトッピング(モーニングビュッフェで提供)

**ゆず皮×手羽元**  
手羽元のゆず風味さっぱり煮

「馬路村といえば、ゆず!」  
料理に欠かせない存在です。」



従業員  
上利紗和さん

SHANSHAN-YUZU  
19  
馬路村  
うまじ温泉

「ゆずの村」として知られる馬路村にある温泉宿。宿泊プランでは、ゆのすをふんだんに使った夕食に注目。日帰り利用ができるレストランでは、田舎寿司やあめごゆず酢丼などで手軽に味わえる。

☎0887-44-2026 阿芸芸芸馬路村馬路3564-1 園レストラン:11時~14時(LO13時30分)、17時~21時(LO20時30分) 園不定 園30台



宿泊はもちろん、日帰り温泉としても利用できる。浴室から安田川を眺望

**P9の香香柚子**  
Sweets & Cafe も check!

**ゆず酢ダレ×あめご**  
あめごゆず酢丼 990円  
馬路村で育った淡水魚のあめごを揚げた具材に。野菜もふんだんに入る



ゆず酢ダレをかけて



**ゆのす×山・川の幸**  
田舎寿司 1480円  
(あめご寿司付き※夏は鮎に変更)  
※要予約(2日前迄)  
ゆのすを加えた酢飯の上には、ミョウガやタケノコ、こんにゃくなどが



**ゆのす入り酢味噌×こんにゃく・あめごの刺身**

**ゆのす×酢の物**

**ゆのす×田舎寿司**

**ゆのすダレ×唐揚げ**

**ゆず皮甘煮×川魚**



**ゆず×鍋**

秋の終わり~冬は、土佐あかうしのすき焼きがゆず鍋に変更

鮎は6月頃~9月頃、ほかの季節はあめごに。土佐あかうしのすき焼き付き(一例)

**宿泊プラン**  
こじゃんと柚子の効いた田舎寿司付1泊2食付きプラン  
1泊2食付2名1室利用時の大人1名料金  
**1万3000円~**  
※要予約(2日前迄)



**ゆのすポン酢×ゆのす×しらす**  
釜あげちりめん丼セット 900円  
しらすは安芸漁港で水揚げされたもの。日替わりの小鉢、吸物、香の物付き

SHANSHAN-YUZU  
16  
安芸市  
安芸しらす食堂

しらす加工業者が営む食堂では、隣接の加工場で釜揚げされたしらすを丼にして提供。自家製のゆのすポン酢とゆのすの2種類があるので、好みの量をかけられる。水揚げがあれば生しらすの丼もあり。

☎0887-34-8810 阿芸芸芸市西浜3411-46 園11時~LO15時30分 園木、年末年始※ほか臨時休業あり 園あり



1階は待合所兼しらすの直売所。お土産として購入できる

「安芸漁港水揚げのしらすと安芸のゆのすのコラボです!」



料理長  
吉岡政浩さん



「ゆず風味のそぼろ肉が主役! さっぱりと味わってください!」

**ゆのす×そぼろ肉**  
タコライス 650円、ドリンク付き850円~



店長  
嶋本智子さん

器はテイクアウト用の紙容器で。ご飯と具材を混ぜて味わうのもおすすめ

SHANSHAN-YUZU  
15  
安芸市  
MERRY GARDEN

岡宗農園が直営する植物とフルーツの複合ショップ。そぼろ肉に安芸産のゆのすを加えた特製タコライスは、チーズ、目玉焼きものってボリュームも◎。テイクアウト容器なので、テラスで食べるのもいい。  
☎0887-32-0650 阿芸芸芸市川北甲6951 園9時~17時(LO16時) 園火 園40台(10月~12月頃は約20台)



花苗、多肉植物などを取り扱う。育て方のアドバイスも

**P9の香香柚子 Sweets & Cafe も check!**



SHANSHAN-YUZU  
17  
安芸市  
ホテルTAMAI



料理長  
竹崎介司さん

「ひと手間加えた料理にゆず風味をプラスしています。」

太平洋の水平線を眺望するレストランでは、2種のゆずグルメを用意。一つはカツオやちりめんとゆのす入り調味料を組み合わせた御膳。リーズナブルな丼セットは、ゆのす入りのそぼろあんがポイント。  
☎0887-35-2111 阿芸芸芸市矢ノ丸1-6 園11時~15時(ランチLO14時、ランチ以外LO14時30分)、17時~21時(LO20時30分) 園なし 園あり



**ゆのす入り出汁×ちりめん**

**ゆのすポン酢×カツオ**

**ゆのす×そぼろあんかけ**  
地元野菜のそぼろあんかけ丼~柚子風味~セット 1320円  
※1日80食限定  
地元野菜は季節により変更あり。ほかエビチリ、味噌汁がセット

**安芸づくし膳 2530円**  
※要予約(前日迄)  
※1日80食限定  
カツオのタタキ、ちりめん丼、天ぷら、なすそぼろあんかけ、煮物、茶碗蒸しなど



「自宅でも高知のゆずを存分に感じていただけます。」

### SHANSHAN-YUZU 24 田野町 有限会社 濱川商店

明治37(1904)年から酒造りを営む蔵元。ゆず果汁をふんだんに使ったリキュール2種と酎ハイ1種がいちおし! 要冷蔵商品は、高知龍馬空港で購入することも。  
☎0887-38-2004 函安芸郡田野町2150 営9時～17時(12時～13時は昼休み) 休土日祝 6台



ブランド「美丈夫」を冠した吟醸酒や純米酒を販売



「ゆず風味のスイーツは完熟マンゴーと一緒にぜひ。」



店長 嶋本智子さん



### SHANSHAN-YUZU 21 安芸市 MERRY GARDEN

ゆずジャムとココナツミルクに漬けた特製のフレンチトーストに注目! 自社農園で栽培する完熟マンゴーや、ブルーベリーがたっぷりのって食べ応えも十分。

施設詳細はP7をチェック!

ゆずジャム&ゆのす×フレンチトースト

香香柚子スイーツ 完熟マンゴーたっぷり フレンチトースト 1700円

※ランチタイム(11時～14時)は提供しません 爽やかなゆずとまろやかなココナツ、甘いマンゴーの組み合わせが◎

## Sweets & Cafe

ひがしこうちには、ゆずを活かしたスイーツもたくさん! 甘～いスイーツにゆずの香り、風味が加われば、しあわせ気分がさらにあがる♪ 爽やかなドリンクも一緒に。



### SHANSHAN-YUZU 20 安田町 輝るぼーと安田・土佐の元気市

地元農家の野菜や弁当、惣菜、特産品などが揃う市場。地元牛乳をたっぷり使ったソフトクリームに、ゆのすとてんさい糖、はちみつで仕上げたゆずシロップがかかる。

☎0887-38-3320 函安芸郡安田町安田1716-6 営実演販売9時～17時、施設8時30分～18時 休第3水、1/1～4 回約20台



安田のおいしいものが集結。大判焼きも名物



スタッフ 有岡佐恵さん



「ゆずの酸味とはちみつとの甘みがミルキーなソフトと調和します!」

ゆずソース×ソフトクリーム ソフトクリーム 400円

カップの底にはコーンフレークが入り、ザクザク食感も楽しい

キュンと甘酸っぱいリキュール。搾りたてのゆず果汁と日本酒、希少糖を使用

※要冷蔵

ゆず×日本酒 美丈夫 ゆず 720mL1760円

発泡性のゆずリキュールで、のど越しが爽やか。瑞々しいゆずの風味が広がる

※要冷蔵

ゆず×日本酒 美丈夫 ゆずしゅわっ! 500mL1210円

本格辛口の酎ハイ。ゆず果汁をたっぷり使い、山椒を効かせて米焼酎でブレンド

取締役 北岡隆志さん

ゆず×焼酎 美丈夫 蔵ハイ高知ゆず・山椒 720mL1650円

## Souvenir お土産

ゆずの香りごと自宅へ持ち帰れる多彩な商品をご紹介します! 地酒から調味料、海鮮加工品まで揃っているので、ひがしこうちのお土産選びに役立てて♪



### SHANSHAN-YUZU 26 奈半利町 加領郷 魚舎

地魚加工品を販売する土産店。津本式といわれる魚の血抜き処理を行い、生臭さを除いて鮮度を守る。薄切りの金目鯛はゆず皮のすりおろしをかけて、お洒落な生ハム仕立てに。

☎0887-38-7851 函安芸郡奈半利町甲3409 営11時～17時 30分 休金 回約6台



加領郷魚港に揚がる魚介類を干物や生ハムなどに加工して販売

ゆず皮×金目鯛

金目鯛 生ハム仕立て(香香ゆず) 1199円 ※要冷蔵 こだわりの塩で漬け込み適度な脱水で生ハム風に。冷酒やワインに合う



「丁寧な加工処理にこだわりゆずの香りを活かしました。」



販売責任者 浜岡み咲さん(左) 加工責任者 浜岡広行さん(右)

### SHANSHAN-YUZU 25 室戸市 スカイ アンド シー・ムロト

チップスは室戸の西山大地で育ったサツマイモを薄くカットし、海洋深層水塩に漬けてから揚げたもの。ゆず果汁入りのアイシングを端にまどわせ、ゆず皮のジャムをのせている。

施設詳細はP2をチェック!



ゆのす×ゆず皮 コンフィチュール(ジャム) ×室戸産サツマイモ

ムロト・チップス 香香柚子 550円～

※冬期限定 道の駅 キラメッセ室戸の楽市、海の駅 東洋町でも販売あり。通販も予定



スタッフ 羽田愉加利さん

「芋の甘さとゆずの風味が抜群! 一枚ずつ手作業で作りました。」



ゆずゼリー・ごっくんソフト・ゆずグラッセ・ゆずラングドシャ・ゆず胡椒×パフェ ゆず胡椒パフェ 700円

爽快感溢れるパフェ。ピリリと刺激的なゆず胡椒がアクセントに



従業員 上利紗和さん

### SHANSHAN-YUZU 23 馬路村 うまじ温泉

パフェのメインは、馬路村名物のゆずドリンク「ごっくん馬路村」味のソフトクリーム。さらにゆずゼリーから、ゆずグラッセ、ゆずラングドシャ、ゆず胡椒までも!

施設詳細はP8をチェック!

タルト(レモンタルト)をゆずパージュンにアレンジ



「爽やかな北川村のゆのすとクリームをかけあわせ!」

ゆのす×バタークリーム ※1日3～4個限定 ゆずのタルト 450円 ※事前予約可(数量相談可) ※テイクアウト可



スタッフ 高橋まどかさん

### SHANSHAN-YUZU 22 田野町 茶房 千福

江戸末期の建物をリノベーションした古民家カフェ。北川村産のゆのす入りバタークリームを使ったタルトが絶品。見た目も愛らしく、ゆのすがふんわりと香る。

☎0887-38-5547 函安芸郡田野町1305 営7時30分～17時(LO16時30分) 休水・木、12/31午後～1/1 回約10台



建物は登録有形文化財。モーニング営業もあり

### SHANSHAN-YUZU 27 馬路村 馬路村ふるさとセンター まかいちよって家

馬路村の観光案内所。飲料や調味料などのゆずに関する商品や、魚梁瀬杉の木工芸品なども販売している。旧魚梁瀬森林鉄道の写真や資料も展示。  
☎0887-44-2333 函安芸郡馬路村馬路382-1 営9時～17時 休年末年始 5台



組合長(ゆずぼん酢) 360mL 680円

本カツオや宗田カツオ、椎茸、昆布などで出汁を効かせた一品。ゆずの風味はほんのりと、奥深いコクが自慢。

まるごとゆず 寿司酢 200mL 520円

ゆず果汁と出汁、砂糖、食塩で作られた寿司酢。炊き立てのご飯に混ぜるだけで、ゆず風味豊かな寿司飯に。

ごっくん馬路村 180mL 140円

「自分の子どもに飲ませたいジュース」として作られたドリンク。材料はゆず果汁、はちみつ、水のみとシンプル。

ゆずこしょう 52g 550円

青ゆず皮と青唐辛子、塩のみで作られ、料理のアクセントに最適な調味料。つぶつぶ食感を残すようにすりつぶす。

ごっくん馬路村 ゼリー 250円

「ごっくん馬路村」がゼリーに。そのまま食べられるパウチタイプ。凍らせてシャーベット状にしてもおいしい。

# ひがしこうち広域MAP



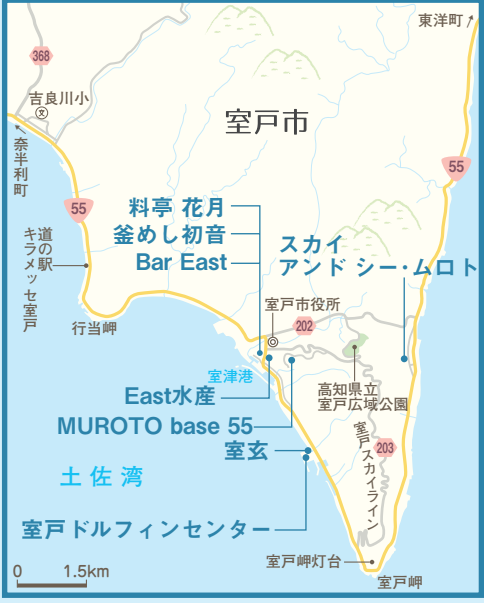
## 馬路村MAP



## 東洋町MAP



## 室戸市MAP



お問い合わせ  
 一般社団法人 高知県東部観光協議会  
 〒784-0042 高知県安芸市土居82-1  
 TEL. 0887-34-0866 (8:30~17:15 土日祝日は休業)  
 Mail: tobukochi@vesta.ocn.ne.jp  
 ひがしこうち 検索 <https://higashi-kochi.jp/>



※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2023年11月20日時点での有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。※本媒体の掲載金額は、消費税10%（軽減税率が当てはまる品目は8%）を含む総額表記となっております。※掲載の宿泊プランは基本1泊2食付2名1室利用時の大人1名料金、入湯税は別途必要な場合があります。お申し込みは各宿泊施設へ。