

西和賀町

NISHIWAGA TOWN GOURMET MAP

# グルメ マップ



SPRING

AUTUMN

WELCOME TO  
NISHIWAGA

どこにもない四季

ぜいたくな時間

SUMMER

WINTER

## 1 湯夢プラザ「十割そばの店」

駅からすぐ。西和賀産の十割そば



〒西和賀町川尻40-73-11  
☎0197-82-2214 営11:00  
～16:00 (ラストオーダー  
15:30) 休1月1日(元日)

西和賀の気候風土が育んだ西和賀産のそば粉に特殊加工した「西わらび」のパウダーを合わせた全国で唯一の『西わらび入り十割そば』を提供するそば店。地元の名店「源助豆腐」の豆腐を使った大揚げそば。たっぷりと出汁を含んだ大きなお揚げは食べ応えあり。山菜の天ぷらや南部かしわなど、旬の食材を使ったメニューを楽しめる。

## 4 春乃家

店主こだわりのそばを味わう



〒西和賀町白木野67-303-51 ☎090-7327-5500 営11:00～14:00、17:00～20:00 (ラストオーダー19:30) 休水曜

カラッと揚げた大きなエビが贅沢な「天ざるそば」はこだわりの逸品。添えられた薬味のわさびはシャキシャキの歯ごたえ。そば粉の保存法、打ち方、ゆで方でこだわった「十割そば」は、数量限定なのでお早めに。もう一つのおすすめ「ソースカツ丼」も気になる。とり天、かき揚げは単品でも注文できるので、トッピングも楽しめる。

## 2 ネビラキカフェ

コーヒーとともに錦秋湖の絶景を楽しむ



〒西和賀町川尻40-57-8  
☎080-5060-8790 (予約不可)  
営10:30～17:00 (季節変動あり)  
休月曜・火曜、冬季休業。春からの営業については問合せを

錦秋湖を一望できるテラス席は、開放感いっぱいでも最高に贅沢な気分になれる。視界におさまらないほど広い景色を前にゆっくりとくつろごう。西和賀産イチゴや湯田ヨーグルトなど、地元愛あふれる素材を使用したスイーツもあり。自然が魅せる一瞬のきらめきを探しに西和賀町を案内する「エコツアー」も受け付けている。

## 5 銀河ステーション 慶

サイフォンで淹れる本格コーヒー



〒西和賀町野々宿62-259-16 ☎10:00～18:00 (予約時のみ23:00まで可) 休不定休(要確認)

コーヒーはサイフォンで淹れる本格派で、それだけを求めてくるお客さんもいるほど。店内は天井が高く家庭的な雰囲気の中でくつろげる。山菜や野菜の無人販売所もあるので、ぜひ立ち寄ろう。

## 3 ドライブイン湯田

味噌ダレとラムの相性が抜群のおいしさ



〒西和賀町大渡54-41  
☎0197-82-2018 営11:00～14:30 休木曜

昭和52年に現在の場所に店舗を構えて40年以上、夫婦で仲良く切り盛りするお店。イチオシの「ジギスカン定食」は、ラムの脂がヘルシーと女性に好評。さらにお肉の味を引き立てるのが、創業当時から変わらない秘伝のタレ。甘辛い味噌ダレはお肉にもご飯にもぴったり！つい食べすぎてしまうかも！？

## 6 縄文の谷 Kitchen 開

西和賀町の森と清流の恵みをコース料理に



〒西和賀町本屋敷48-190-6 ☎090-8786-1990 営ランチは11:30～、ディナーは22:00まで 休不定休(月・火・水の予約がない日は休み)

高級旅館の料理長が一念発起してオープンしたレストラン。見渡すとわかるであろう、その豊かな自然が育んだ食材を、ふんだんに使ったコース料理が味わえる。気になるメニューは…テーブルに座ってからのお楽しみ♪ランチは3500円、ディナーは7000円(どちらも税込)から。ディナーは前日まで要予約。ランチも予約して行くのがおすすめ。

## 7 道の駅 錦秋湖「れすとらん錦秋湖」

### 季節の風景に彩られた「ダムカレー」



所 西和賀町杉名畑44-264  
 電 0197-84-2990 営 11:00～15:00 (ラストオーダー14:30) 休 年末年始は営業状況に変更あり

春は新緑、秋は錦秋が織りなす風景が美しい錦秋湖の湖畔にある道の駅。郷土の味ビスケットの天ぷらをはじめ、西和賀の特産品が味わえる。風味豊かな舞茸をふんだんに使った舞茸ラーメン(秋限定)は、あっさりとした醤油スープ。湯田ダムの美しい風景を再現した「湯田ダムカレー」は、季節によって見た目も味も変わるので、二度三度と訪れるたびに楽しめる。

## 10 えびす寿司

### 郷土の美味を味わえる、本格江戸前寿司



所 西和賀町湯本30-80-11  
 電 0197-82-3311 営 第2・第4金曜・土曜11:00～12:00 休 営業日以外は休み

先代より受け継いだ本格江戸前寿司と、山菜や舞茸など旬の食材をネタにした創作寿司が味わえる。第2・第4の金曜日、土曜日に営業しているので、お店を訪ねてみよう。誕生日に喜ばれる寿司ケーキは予約にて対応してくれる。カウンターの前には値札が並んでいるので、安心して注文できるから家族連れにもおすすめ。

## 8 111coffee

### 西和賀の自然や空気感を体現したコーヒー



所 西和賀町間木野24-240-1  
 電 なし 営 11:00～17:00  
 休 水曜・木曜 冬季休業(11月～4月下旬)

焼地台公園内にあるカフェ。自家製ブレンドコーヒーは豆を一粒一粒厳選し、焙煎前にお湯で複数回洗い、風味を最大限に引き出すというこだわりよう。コーヒーのほか、自家製ジンジャーエール、ペーグルなども味わえる。キャンプやアスレチックを楽しんだ後に、窓から見える緑を楽しみながら一息つくにはもってこいの場所。

## 11 大丸食堂

### 名物のやきそばをはじめ、郷土の味がずらり



所 西和賀町湯本30-52-5  
 電 0197-84-2716  
 営 11:00～14:00  
 休 月曜(祝日の場合は翌日)

食事時には町民で賑わう食堂。いつの間にか増えていたという豊富なメニューの中には、「まいたけラーメン」や「なめこそば」など特産品を使った品も並ぶ。なかでも「ゴマみそぜんまい焼きそば」は、くせのないぜんまいとゴマ味噌のコクがぴったりで、ここでしか味わえない美味しさ。「次はどれを食べようかな」と、また足を運びたくなるお店だ。

## 9 レストハウス ゆのさわ

### 「とうふや源助」の豆腐メニューも味わえる



所 西和賀町湯之沢35-210  
 電 0197-82-2900  
 営 11:00～15:00 (ラストオーダー14:30)  
 休 金曜・1月1日(元日)

ボリュームのある週替わりランチメニューが人気。お隣の名店「とうふや源助」の豆腐を濃い目の醤油ダレでさっと煮詰めた「豆腐ステーキ定食」も人気メニューの一つ。

### EVENT PICKUP 5月中旬～6月下旬

### ・ワラビの収穫体験

太くて、やわらかく粘りのある西わらびの収穫体験ができる。自分で収穫したワラビは味も格別。例年5月中旬から6月いっぱい収穫の時期なので、出かける前に確認を。



軍手があると便利

#### つきざわワラビ園

所 西和賀町槻沢27-116-2 電 080-82-09-7124 営 要予約①8:00～10:00 ②10:30～12:30(月曜休み)

#### 沢内天然ワラビ園

所 西和賀町沢内字貝沢3-15-1 電 0197-85-5232 (榎田中建設) 営 予約不要7:00～14:00(最終受付13:00)

# 西和賀暦

自然豊かな西和賀町には、食や町の暮らしに触れるイベントがいっぱい。

4月

4月中旬～5月上旬

西和賀カタクリ回廊

5月中旬～6月下旬

ワラビ園で収穫体験

場所／つきざわワラビ園 (TEL 080-8209-7124)  
沢内天然ワラビ園 (TEL 0197-85-5232)

5月

5月最終日曜前日

錦秋湖湖水まつり

場所／西和賀町湯田庁舎周辺・錦秋湖湖畔公園

5月最終日曜

錦秋湖マラソン 場所／西和賀町川尻ふれあい広場ほか

6月

最終日曜

西和賀山開き

7月上旬

あやめ園開園 場所／西和賀町錦秋湖川尻総合公園

7月

7月中旬～10月上旬

錦秋湖大滝ライトアップ 場所／錦秋湖大滝(湯田貯砂ダム)

8月16日

新町舟っこ流し 場所／西和賀町沢内字新町

8月

8月下旬～9月上旬

雪室そば祭り 場所／雪室そば祭り実施店

秋分の日

9月

沢内甚句全国大会

場所／西和賀町文化創造館 銀河ホール

10月上旬

湯川温泉きのこまつり 場所／湯川温泉 湯川体育館

10月

10月中旬～11月上旬

新そば祭り 場所／新そば祭り実施店

1月中旬(旧暦12月12日)

湯之沢裸まつり(長松垢離とり)

場所／西和賀町湯之沢(山祇神社)

1月19日

白木野人形送り(厄払いまつり)

場所／西和賀町白木野区内

1月最終土・日

ほっとゆだ北日本雪合戦大会

場所／西和賀町湯田小学校グラウンド特設コート

2月上旬

雪あかりinにしわが 場所／西和賀町内各地

2月

2月中旬

謝湯 雪中御輿 場所／西和賀町湯本温泉

2月中旬

沢内クロスカントリースキー大会

場所／西和賀町志賀来スキー場

3月

3月中旬～下旬

寒ざらしそば祭り 場所／寒ざらしそば祭り実施店

## 西和賀の旬を味わう

春になるといっせいに芽吹く「山菜」や、  
厳寒を利用してつくられる「納豆汁」など、  
西和賀らしい郷土の味を紹介



### 【山菜】

豪雪の下で寒さに耐えた命が、春になるといっせいに芽吹く。

### 【西わらび】

とろっとした食感、独特のねばりと風味が特徴のワラビ。



### 【わらび餅】

天然わらび粉で作ったわらび餅は希少な高級品。冷やして食べても美味しい。



### 【キノコ】

天然ものは味も香りも別格。温泉旅館で味わうもよし、産直でも販売している。



### 【納豆汁】

すり潰した納豆と味噌でつくる納豆汁を、具沢山に仕上げるのが西和賀流。



### 【大根一本漬】

自然の乳酸菌と大根の糖分だけで発酵。瑞々しくパリッとした食感。



### 【ビスケットの天ぷら】

ビスケットを米粉で揚げたおやつ。ほんのり甘いモチモチの食感。

豪雪の町だからできるこだわりのそば。

「西和賀そば」は年に3回楽しめる。

豪雪地帯の西和賀町では、雪を冷却源とする貯蔵施設を活用し農産物を保存しています。高い湿度を保ったまま低温貯蔵することで乾燥を防ぎ、そばの色や風味を保つことができます。

8月下旬

### 雪室そば

そばの実を雪室に保管することで、そばの色や風味が保たれます。

10月中旬

### 新そば

昼夜の寒暖差が10℃程度と大きい季節に収穫されたそばは、美味しいそばとなります。

3月中旬

### 寒ざらしそば

そばの実を厳冬期に冷水中に漬けて寒風にさらすことで、甘みと風味がUPします。

## 12 喫茶ケイ

鉄板ナポリタンをはじめ、メニュー充実の喫茶店



所 西和賀町湯本30-3-34  
 電 0197-82-2835 営 12:00  
 ~14:00、17:00~21:00  
 休 火曜

昼はコーヒー、夜はお酒が楽しめる喫茶店は、食事メニューも充実。お昼には鉄板にのったナポリタンを目当てに訪れるお客さんも多い。鉄板に卵を敷き、その上にケチャップ味のスパゲティがのって、アツアツの状態で運ばれてくる。トロトロの卵に絡めても、フワフワの卵焼きと一緒に食べてもOK。どこか懐かしいけど新しい美味しさ。

## 15 和賀の四季

釣り好き店主が握る寿司が人気の居酒屋



所 西和賀町湯本30-101-8  
 電 0197-82-2838 営 17:00  
 ~22:00 休 月曜

溪流釣りが大好きで、関東からこの町に移り住んだというご主人。イワナの田楽、キノコ汁など地元の食材を使った料理をいただきながら、釣りの話に華が咲く。居酒屋メニューが中心だが、おいしい寿司のお店としても人気。職人歴40年以上の店主が、新鮮なまぐろにこだわって、リーズナブルに提供。

## 13 居酒屋 銀河

温泉街のいいところ。ノスタルジックな居酒屋



所 西和賀町湯本30-86-14  
 電 080-2830-6818  
 営 18:00~23:30 休 木曜

鶏唐揚げや牛煮込みをはじめ、お酒に合うつまみが豊富。目の前の温泉で温まった身体には、特製「湯田牛乳サイダー」（ノンアルコール）や、ひんやり冷たいビールが最高にうまい！和柄の暖簾で仕切られた個室風の部屋をはじめ、広々とした店内は40名まで対応可能。ノスタルジックな雰囲気の中、心地よい夜を楽しめる。

## 16 農家食堂およね

農家が大切に伝えてきた、おふくろの味



所 西和賀町沢内字太田8-66  
 電 0197-85-2045 営 11:00  
 ~手打ちそばが無くなり次第終了 休 月曜・火曜

季節の旬な食材をつかった農家ごはんが食べられる「日替わり定食」。手打ちそばと雑穀めしのほかに、採れたての山菜や野菜など小鉢が数種類ついてボリューム満点。そば粉とお米は自分たちで収穫したもの。イナキビをまぜた雑穀ごはんはおかわり自由で、おいしいからつい食べすぎてしまう。農家が大切に伝えてきた、昔ながらの味を楽しめる。

## 14 クラウン

広く快適な空間



所 西和賀町湯本30-48-1  
 電 0197-84-2516 営 19:00  
 ~24:00 休 12/31、1/1のみ

店内はカラオケが完備されて、幅広い客層のお客さんと賑わう。日替わりのおつまみは手作りというこだわり。「揚げ納豆」は、娘さんが考案した人気の一品。程よい塩加減はどのお酒にも合うおいしさ。広々とした空間は大人数の宴会も大丈夫。料金に合わせた各種宴会もOKなので相談を。

## 17 川端食堂

野菜たっぷりの味噌ラーメン



所 西和賀町沢内字太田10-42-1 電 0197-85-2233  
 営 11:00~21:00 休 不定休（要確認）

紺色の暖簾が目印の親子で営業する定食屋さん。麺類から丼もの、定食など幅広いメニューがそろっている。一番人気は野菜たっぷりの味噌ラーメン。麺は太くて食べ応えがありお腹も満足。唐揚げ定食もボリュームがあっておすすめ。夜は居酒屋として営業するので、夜だけの限定メニューも登場。もちろん食事だけでもOK。

## 18 カタカゴ・ヒルズカフェ

自然の中で楽しむ素材を生かした料理



所 西和賀町沢内川舟39-186  
☎050-1565-0262 営10:30~16:00 休月曜・金曜

安ヶ沢カタクリ群生地へ行く途中、カタクリの古い呼び名「カタカゴ」が店名のカフェ。静けさと緑の中でくつろいでほしいと実家を修繕して開いたお店では、食品添加物を極力使わず、天然ハーブやスパイスなど素材の味を生かした料理を提供する。手作りのデザートも好評。看板犬のボーダーコリーが来店を歓迎してくれる。

## 21 わらび餅かふえ 団平

絶品！西和賀産本わらび粉100%のわらび餅



所 西和賀町大倉36-26-4  
☎0197-82-2398 営10:00~16:00 休木曜(12月から3月は冬季休業)

老舗のわらび餅店に隣接するカフェは、地元のお母さんや子どもたちに大人気。おすすめは何と言っても西和賀産本わらび粉を100%使用した「極(きわみ) 西わらび餅」。自家製の黒豆茶と一緒に、やわらかくてもちもちの食感を味わえる。その他、地元で栽培したカシスや、ブルーベリーなどの和風アイスも。ここでしか味わえない本物の味を食べにいこう。

## 19 母ちゃんの店わがや

先人から伝わる、しみじみと美味しい郷土料理



所 西和賀町沢内字貝沢3-647-1 ☎0197-85-5320  
営11:00~15:00(ラストオーダー・平日14:00、土・日・祝15:00) 休水曜・木曜(冬季:12月~3月は休業)

自然に恵まれた爽やかな空気の中、まっすぐとのびる一本道を進むと現れる農家レストラン。獲れたての山菜や十割そばなど、季節の味を楽しめる。「先人が育ててきた生活を大切にしたい」という思いから、母ちゃん仲間3人でお店をオープン。カタクリの群生地に移築した古民家で、豊かな時間を過ごそう。

## 22 お菓子処たかはし

家族で作る、手作りのおいしいお菓子



所 西和賀町湯本30-8-2  
☎0197-84-2917 営7:00~19:00 休不定休

「誰でも気軽においしいお菓子を」という思いで、素材と手作りにこだわったお菓子を日々作り続けている。国産のわらび粉が貴重になっているなか、西和賀産の本わらび粉100%で仕上げた「西わらび餅(プレミアム)」や本わらび粉20%を使った「西わらび餅(スタンダード)」、しっとりもちもち食感の「フィナンシェ」が人気。

## 20 利久庵

まろやかなつけ汁と相性の良いそば



所 西和賀町沢内字貝沢3-648-127 ☎なし(予約受付は無し) 営土曜11:00~14:00、日曜・祝日11:00~15:00 休月曜~金曜、冬季(11月中旬~4月中旬まで休み)

盛岡市で和食のお店を営む店主が、土・日・祝日だけ西和賀町で営業するそば屋。そばは約50日間熟成したまろやかなタレと相性の良いそば粉をセレクト。写真の「つけかしわ」のつけ汁は、国産の鶏と西和賀産の寒干し大根を使用。味がしみこんだ大根と、油を効かせたさっぱり味のなますらも美味しい。ラー油をいれて味の変化も楽しめる。

## 23 工藤菓子店

西和賀町産の素材を使った、西和賀のお菓子



所 西和賀町湯本30-82-1  
☎0197-84-2606 営8:00~18:30 休不定休

西和賀ならではの材料を使ったお菓子が人気。西和賀町産の本わらび粉を100%使用した「わらび餅 華」、自家製餡を薄皮で包んで450度の高温で焼き上げた「およねまんじゅう」は、創業当初から変わらない味わいの焼きまんじゅうだ。また、町内産のそば粉を使った和風クッキー「ほろりん」など新しい味も登場している。

## 24 サンタランド

西和賀のサンタクロースが届けるおいしいおやつ



所 西和賀町大谷 36-42-1  
 電 0197-84-2560  
 営 8:30~17:30  
 休 日曜、祭日

西和賀のお米を使って作る懐かしの味「ぼんせん」を、30年以上作り続けている。添加物や保存料、化学調味料不使用なので、家族みんなで安心して楽しめる。味は50種類ほどあり、ギネス世界に認定された唐辛子『キャロライナリーパー』を使用した「激鬼カレーせんべい」は、ビールなどお酒のおつまみにもおすすめだ。

## 25 結ハウス

「ゴクッと幸せ湯田牛乳」100%のソフトクリーム



所 西和賀町小繁沢 55-138  
 電 0197-81-1261 営 夏季 9:00~18:00、冬季 9:00~17:30 休 1月1日(元日) 年末年始は営業状況に変更あり

大きなワラの厄払い人形が目印の牛乳直売所。湯田牛乳工場に隣接するお店では、工場毎日製造される新鮮な牛乳などのほかに、アイスや生シュークリーム、ヨーグルトやドリンクなどを数多く販売している。ぜひその場で味わってほしいのが、湯田牛乳100%のソフトクリーム「みるくぼーや」。新鮮な牛乳を原料にした濃厚なミルク味が人気。

## 【問い合わせ先】

西和賀町 観光商工課  
 TEL: 0197-82-3290

西和賀町 観光協会  
 TEL: 0197-81-1135



X (旧Twitter)



Facebook



Instagram

## ★ めいどいん 西和賀 ★

ちょっと立ち寄ってお買い物。まち自慢のおみやげはコレ！



### ユキノチカラビール

銀河高原ビールの製造レシピを受け継いだ「ユキノチカラ」シリーズのオリジナル地ビールは、白ビール、パールエール、ケルシュの3種類。雪、ワラビ、カタクリをデザインしたラベルは西和賀らしさがあふれている。ヘリオス酒造 沢内醸造所 TEL 0197-72-7371

### ga・ra ギリシャヨーグルト

岩手県産の生乳を使用したギリシャヨーグルト。濃厚でなめらかな食感、牛乳の味わい、まるでチーズのような新しいおいしさが楽しめます。湯田牛乳公社 TEL 0197-82-2005



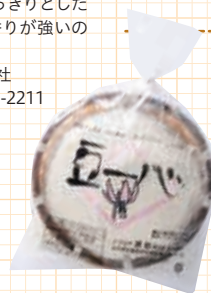
### ピッサシリーズ

青唐辛子と麹を発酵させて作った万能辛味しょう油「熟成ピッサ」。どんな料理にもぴたりで、白いご飯との相性も抜群です。西和賀産業公社 TEL 0197-82-2211



### そば焼酎

厳寒の中で仕込んだ風味豊かな寒ざらしそば。その寒ざらしそばを原料として造ったそば焼酎です。すっきりとした甘みとそばの香りが強いのが特徴です。西和賀産業公社 TEL 0197-82-2211



### 源助豆腐

西和賀で採れた大豆と水で作った豆腐。おすすめの食べ方は冷や奴。濃厚で大豆の香りが多くほのかに甘味を感じ、大豆本来の風味を味わえます。とうふや源助 TEL 0197-82-2506



### 西和賀そば

西和賀産の西わらび粉をつなぎとしてブレンドした「西わらび入りそば」、そばの実を冷水に漬けて寒風に晒すことで、甘みと風味がUPした「寒ざらしそば」など種類が豊富です。西和賀産業公社 TEL 0197-82-2211

### 西わらび

太くて、やわらかく、粘りのあるワラビです。あくが少なく筋を感じないので、とろとした独特のねばりが特徴です。おひたしや天ぷらにして味わってください。西和賀産業公社 TEL 0197-82-2211



### ユキノチカラシリーズ

西和賀のおいしい食べ物は、厳しい冬の寒さや雪があつてこそ育ち、作られます。「雪」は西和賀の財産。その宝を生かした加工品を多数展開しています。西和賀町 企画財政課 0197-82-3284



# NISHIWAGA TOWN GOURMET MAP

西和賀町マップ

