



にかほ市マスコット



にかほ市の『**おいしいもの**』を集めた一冊

仁賀保·象潟·金浦

一般社団法人にかほ市観光協会



県外からのお客様も 地元のお客様も なんか食っていがねすか?

(何か食べていきませんか?)



んめもの地図

目次

【仁賀保地域】…P02~P05

【象潟地域】

…P06∼P11

【金浦地域】

...P12∼P13

仁賀保MAP …P14

象潟MAP ...P15

金浦MAP ...P16

1。土田牧場



鳥海山を望む仁賀保高原で放牧されのびのびと育った ジャージー牛から生み出される牛乳は栄養満点。ヨー グルトやチーズ等の加工品も購入できる。チーズトース トは、とろけたナチュラルチーズの塩加減と、もちもちの パンとの相性が格別。

【仁賀保地域】んめもの地図

- ☆ にかほ市馬場字冬師山4-6
- **8** 0184-36-2348
- **№** 9:00~17:00
- 休 なし



2。(株)飛良泉本舗



飛良泉といえば日本酒の酒造メーカーで有名だが、実 は焼酎も製造している。酒粕を蒸留した、華やかな香り のこの焼酎は、金の山廃純米粕取焼酎と銀の吟醸粕取 焼酎の2種類ある。是非2種類 飲み比べてもらいたい。

- ☆にかほ市平沢字中町59
- 🖀 0184-35-2031
- **№** 8:30~17:30

休 土日祝



レメデ ニカホ 🖫 Remēde nikaho



Remēde(レメデ)とは自然の力で、治癒する、癒すとい う意味。美味しさ、楽しさ、健やかさをつくる食事を、自 然豊かな土地、ここ二カホから。写真は季節の食材を ふんだんに使ったフランス料理のお任せコースの一品。



- ☆にかほ市平沢字家ノ後49-1
- **2**0184-74-7065
- ❷※完全予約制 11:30~14:30
- 休火•水•木曜日

№. 創作料理さいかち

2,000円 コスパランチコース

地物を主体に全国各地の食材を厳選し、一品一品に丹 精を込めたこだわりのコース。

予算、要望により、和洋折衷のランチも用意でき、アレ ルギーや苦手なものへも対応可能。

お客様ごとに個室を利用できるので気兼ねなく寛ぐこと ができる。

- ☆ にかほ市平沢字家ノ後74-3
- **8**0184-74-6820
- ❷※要予約 ランチ12:00~15:00 ディナー17:00~22:00

休日曜日



5。幸月堂菓子舖



いちじく生どら焼き200円、いちじくパイ180円、 いちじく羊羹180円、かぼちゃ羊羹180円。

羊羹や甘露煮、どら焼きなど地 元特産のいちじくを使った商品 が豊富。地方発送も可能。

- ☆ にかほ市平沢字中町47
- **8** 0184-35-3240
- **७** 9:00∼ 18:00
- 休 不定休





にかほの四季の旬な山菜や野菜をコース料理とし、 リーズナブルな価格で提供する農土香。天ぷら粉は玄 米粉を使用し、つけ塩は地元のあおさ入り。米粉を



使ったオリジナルピザも人気 で、米粉は油の吸収率が低い ためとてもヘルシー。

- ☆ にかほ市院内字ヒシカタ201-2
- **8** 0184-36-2509
- 🕑 完全予約制

6.食育工房農土香 7.ケーキハウスフレーズ



土田牧場のジャージー牛乳使用のベークドチーズケー キ(290円)や、店舗名にちなんだ フレーズ(380円)もおすすめ。

- ☆ にかほ市平沢字田角森32-4
- **8** 0184-37-2855
- **9**:00~18:30
- 休 木曜日(祝日は営業)





9。すし屋の中川 8。何三浦米太郎商店



ハタハタと秋田県産米を主原料に、米麹、酒、ゆず、ふ のり、人参を加え創業当時からの味を継承しています。 味のアクセントになっているのが、地元産のゆず。ハタ ハタの臭みを消しさっぱりと食べやすいハタハタ寿しで す。2014年[フードアクションニッポンアワード食文化 賞」受賞。

ハタハタの魚卵(ブリコ)をオイル漬けした「ぶりこん ふい」は「あきた食のチャンピョンシップ金賞(2015年) 」・「農林水産省食料産業局長賞(2016年)」を受賞。

- ☆ にかほ市平沢字上町49 (9:00~16:00
- **8** 0184-35-3609
- 休 土日祝



にかほ市平沢で20年以上続くすし屋の中川。地元産の 米を使用したシャリ、ネタは地元で獲れた魚貝がこだわ り。最新情報はfacebookアカウントから @nikahosushiyanonakagawa



- 🟠 にかほ市平沢字前谷地116-51
- 🖀 0184-37-3844
- 🕙 (昼)11:00~14:00 (夜)17:00~22:00

10。キッチンさかなやさん



秋田県漁協指定仲買人として、地元で夕方に水揚げさ れた鮮魚を買付け。とれたての魚の小売り・地方発送も 可能で、お客様が店頭にて食したい魚種・調理法を指定 して食事ができる。写真は刺身か焼き魚を選択して食す 定食で、焼き魚は時価。

- 🕜 にかほ市平沢字中町87-2
- **8** 0184-35-2388
- 11:00~16:00 (食事は13:30まで)

休 火曜日

エスプレッソ 11 Espresso Aube



写真のカフェラテ(5<u>00円、大は550円)は焙煎とエス</u> プレッソの抽出にこだわったもの。クレームキャラメル (340円)は定番メニュー。自家焙煎のコーヒー豆の販 売、スイーツのテイクアウトも可能。



- ☆ にかほ市平沢字天ケ町34-1 1F 🖀 0184-44-8434
- ❷ 平日 12:00~18:00
- 土日祝 10:30~18:00

MAP P14

12。いちゑ内レストラン

稲庭うどん 1,000円(冷・温)

日本三大うどんの一つである稲庭うどん。茹でたあとに 冷水でしめたうどんはコシが強く喉ごしもツルツル。他 にも大人気の海鮮丼などリーズナブルな価格で気軽に ホテルランチを楽しむことができる。

- ☆ にかほ市三森大苗代190
- **8** 0184-37-2000
- **11:30~13:30**

休 なし



ホテルエクセルキクスイ内 13。レストラン「万葉」



秋田由利牛と八幡平ポークの合わせ焼きを入れてから チーズと野菜を包み、じっくりと仕上げたハンバーグは 大人からお子様まで人気のメニュー。

- ☆ にかほ市平沢町田108-1
- **8** 0184-37-3333
- (ランチ)11:00~14:00 (ディナー)17:00~21:00
- 休 なし



ラーメン居酒屋

19. 海老海(エービーシー)



濃厚海老スープが自慢の海老海(エービーシー) 海老だけでなく、比内地鶏や豚骨スープなどメニュー は種類豊富。

こちらの唐揚げ中華そばは七代目だし中華そばと奇跡 の油淋鶏が合体!ひとつのどんぶりでどちらも美味しく お得に食べることができる。

そのほか、カウンター席や小上がり、テーブル席があるので、シーンに合わせた利用が可能。

唐揚げのテイクアウトも可。



- ☆ にかほ市平沢樋ノ口36-41
- **8** 0184-74-7250
- **11:00~22:00**
- 休 不定休

15. 永田屋



冬の保存食として考案され、江戸時代ごろから今日まで 伝承された熟鮨(なれずし)です。昔ながらの純手造りの 方法で、丁寧に層にして漬け込みました。 地酒とよく合います!

- ☆ にかほ市平沢字中町43
- **8** 0184-35-2943
- **8**:30~17:00
- 休 1月1日以外年中無休



16. 土田水産(株)





鳥海山伏流水の恵みのおかげで甘味の増した美味しい 岩ガキ(6月~8月中旬頃)

他にも冬はハタハタや鱈などの旬の地魚が店頭に並ぶ。

購入した魚の加工(切り身等)の対応も可能。

- ☆にかほ市象潟町字大塩越36-1 「にかほっとⅠ内
- **6** 0184-43-3052
- **9**:00~17:00
- 休 にかほっとの定休日に準ずる





だわりを食してほしい。

- ☆にかほ市象潟町字家の後 184・4
- **6** 0184-43-2037
- **11:00~20:00**
- 休 月曜日 (及び祝日の翌日)

STRE STILL STRESSRE FILL STRE

BASE BASE BASEBASE BASE BASE

SERG BESS SERGISER BESS SESS

18. 茶房くにまつ



ネギ、ショウガ、エノキを軽く炒め、鱈しょっつるがベースの自家製タレと合わせ、ゆでた稲庭うどんを中華鍋に入れてあえた姜葱撈麺(きょんちょんろーみん)は、ショウガの香りが食欲をそそる。

- ☆ にかほ市象潟町字家ノ後64
- **8**0184-43-3908
- **10:00~18:00**
- 休 不定休



ヒ・フ・ミ 19.ファミリーレストラン 1·2·3



担々麺が4種類もあり、どれも通をうならせる。写真は黒胡麻 担々麺。ジャージャンとよばれ る挽肉を、隠し味の10年紹興 酒で味付けし、ウーシャンラー

スでブレンドされたオリ

油と呼ばれる10種類のスパイスでブレンドされたオリジナルラー油で、より一層旨味が引き立つ。

- 🟠 にかほ市象潟町字荒屋下21 🐞 (昼)11:00~15:00
- **8** 0184-43-4900
- (夜)17:00~20:30

休 水曜日

制作:(株)NEXUS

MAP P15

20. 焼き肉亭 牛ちゃん 21. ブルーパーク



ランチタイムにリーズナブルな価格で本格焼肉を楽しめる。写真のタンは、ボリュームのある厚みが特徴。全ての肉が定食に対応しているため、その日の気分や好みに合わせて選ぶことができる。



- ☆にかほ市象潟町字荒屋妻9-2
- **8**0184-43-2882
- 11:00~14:00 17:00~21:00

休木曜日



一番人気の鳥海ラーメン(700円)はニンニクが効いた 醤油ベースのスープと、シャキシャキ野菜の相性は抜 群。奈曽の白滝を散策したあとに是非食べたい一品。



☆ Cかほ市象潟町小滝字櫃石72☎0184-44-2150№ 11:00~14:00

休 不定休



BELL BERR BERBERBER BERR BERB

LARK SHIR SARKSHAR SHIR SARK

STRE THE STRESTRE THE STRE

22. パティスリー白川



鳥海山をモチーフにした、直径10センチ以上ある大きなシュークリーム。注文をうけてからクリームを入れているのでシュー生地はパリパリ。クリームもシューの大きさに合わせ甘さ控えめに作っている。

- ☆にかほ市象潟町字二丁目塩越21 休月曜日
- **8**0184-43-3352
- 少火~± 9:00~18:00 日 9:00~17:00 山シューと生ケーキは10:00~

休月曜日 (月1で連休にな る場合有り)

23.割烹 淳



旬の素材を厳選して使用したランチやコース料理を リーズナブルな値段で楽しめる。彩り豊かなデザート 盛り合わせも大好評。



【象潟地域】んめもの地図



道の駅 象潟 ねむの丘内

24.レストラン「眺海」

地魚丼 1,500円

地魚丼は地元の漁港で水揚げされ、厳選した魚介を使用した人気の丼ぶり。

他にも山の幸、海の幸をふんだんに使った地場産メニューが多数揃っている。

日本海に沈む夕日を眺めながら食事を楽しむことができる。

- ☆ にかほ市象潟町大塩越73-1
- **8** 0184-32-5588
- **७** 11:00∼15:30 17:00∼20:30
- 休 なし(12~3月は第3月曜)



25. 佐々木製菓



秋田県の形をした手焼きせんべいは、お客さんからのアイデアで誕生した。

土日には道の駅象潟ねむの丘にて、実演販売を行っている。

- ☆にかほ市象潟町字大塩越73-1 (ねむの丘1F 物産内)
- **8** 0184-43-2918
- **10:00∼16:00**
- 休なし



26. みや蔵



にかほ市特製鱈しょっつるを用いたメニューのあるみや蔵。スタンダードな鶏だし中華や魚だし中華の他に、イタリアンしおバジルなど思わず目を引くメニューも並ぶ。

- ☆ にかほ市象潟町字大塩越36-1
 「にかほっと」内
- 🖀 なし
- **№** 10:00~18:00
- 休 にかほっとの定休日に準ずる



27.サンライズ



鶏だし中華 600円

だしが自慢の鶏だし中華は昔なつかしいあっさりとした 味わいで人気No1。ネギは地元前川ネギを使用。20種 類以上あるソフトクリームもついつい迷ってしまう。

- ☆ にかほ市象潟町字大塩越36-1 「にかほっと」内
- 雷なし
- **10:00~18:00**
- 休 にかほっとの定休日に準ずる



制作:(株)NEXUS



28.ダイニング、3 なの森



店内の席数も増え、メニューも一新しリニューアルオー プン。

人気メニューは、かけそば・うどん、ミニカレー。 各300円と驚きの価格で提供している。 地元である伊藤製麺所の麺を使用し、こだわりの出汁 で作った一杯は体にもお財布にも優しい。

- ☆ にかほ市象潟町字大塩越36-1 「にかほっと」内
- 雷なし
- **10:00~18:00**
- 休にかほっとの定休日に準ずる





にかほ市マスコット にかほっぺん

30. きさかた P I Z Z A



マルゲリータなどの定番メニューはもちろん、旬の地物の食材を使った本日のオススメなど、店頭で焼きたてのピザが味わえる。小麦は国産を使用、仕込み水には鳥海山の伏流水を使用しており、具材だけでなく生地にもこだわっている。

- ☆ にかほ市象潟町字大塩越36-1 「にかほっと」内
- 休 にかほっとの定休日に準ずる
- 80184-74-3<u>870</u>
- **1**0:00~19:00



にかほ市マスコット にかほっぺん



32. 韓国家庭料理ソナム

33.ラ・ボンボニエール



地元の素材を使った本場韓国料理。本格的な薬膳から 激辛料理まで揃う。石焼ビビンパは野菜の食感がしっ かり残り、最後まであつあつを楽しめる。

- ☆ にかほ市象潟町字大塩越36-1 「にかほっと」内
- **8** 0184-74-6299
- **◎** 10:00~19:00
- 休 にかほっとの定休日に準ずる





本日のランチ1,200円。ランチは肉か魚、パンかライ スを選び、スープ・オリジナルドレッシングを使ったサラ ダ・デザート・コーヒーが付く。地物を中心に提供してい る。写真はキツネメバルのムニエル白バターソース。

- ☆にかほ市象潟町字武道島58-53
- **2**0184-43-2881
- ❷(昼)11:30~15:00 (夜)17:00~21:00
- 休火曜日



たつみ寛洋ホテル内

35. 海鮮と炭火焼の店 麓



にかほ市マスコット にかほっぺん



たつみ海鮮丼 1.180円

目玉商品は、地元漁港の仲買人が目利きした地魚と海 鮮を8種類楽しめる、豪華海鮮丼。

獲れたての新鮮な地魚をふんだんに使った自慢の料理 を堪能してほしい。

- ☆にかほ市象潟町字後田116-5
- **8**0184-32-5555
- **11:00~14:00** 17:00~21:00
- 休月曜日





MAP P15

36.佐々木麹店



別名飲む点滴とも呼ばれる甘酒。

夏は冷たく、冬はあったかく年中楽しめる。飲み方もバリエーションが色々!

牛乳や豆乳で割って健康的に、お酒が好きな方は焼酎 や日本酒割にもOK!

無糖のヨーグルトに混ぜても美味しくいただけるとのこと。

- ☆ にかほ市象潟町字4丁目 塩越188-1
- **6** 0184-43-3178
- **♥**7:00~19:00
- 休 不定休(日曜は確認を)

37. 魚や英



生マグロを専門として扱っており、白身は可能な限り地魚を使用。刺身だけでも多い日は10種類以上が店頭に並ぶ。魚はもちろん、店内のPOPや宣伝からも店主のこだわりが見える。盛り合わせは1人前650円~6人前3,500円で対応(要予約)

最新情報はインスタグラムから!

- ☆にかほ市象潟町字 家の後59-7
- **6** 0184-74-3044
- **9**:00~18:00
- 休日曜日



38. 伊藤製麺所



昭和10年に創業。伝統的製法を守りながらも新しい事 に挑戦し続け、地元の飲食店を支えている。

にかほの鱈しょっつるは、独自の製法で発酵・熟成させて作られ、うま味成分が強く一般的な魚醤に比べて臭みが少ないのが特徴。あっさりとしたスープは鱈のうま味がたっぷり、麺はモチモチとした食感でスープによく絡む、北国のやさしいラーメン。

- ☆ にかほ市象潟町字5丁目塩越 167-1
- **8** 0184-43-3085
- <u>⊌</u> 9:00~18:00

休 不定休

制作:(株)NEXUS

39. 伊藤菓子店



国道七号線沿いに位置する伊藤菓子店。 定番のどら焼きや、お饅頭はもちろん、春はうぐいす餅 や道明寺、夏はくず餅など、季節に合わせた和菓子が 店頭に並ぶ。

- ☆ にかほ市象潟町荒屋妻12-2
- **8** 0184-43-3141
- **⊗** 8:00~18:00
- 休日曜日



BERGO



にかほ市マスコット にかほっぺん

學1.小池菓子舖



釜出しシュー130円、しゃりしゃり88円。

窯出しシューは購入してから2時間以内が美味しくいた だくベストな時間とのこと。

凍ればアイス、溶けるとゼリー?昔なつかしい味と、不思議な食感を楽しめるしゃりしゃり。

☆にかほ市金浦字十二林192-3☎0184-38-4010᠍ 9:00~18:00日曜祝日は17:00まで休水曜日



カフェ・ラ・カシェット 學名。cafe LA cachette 花花



金浦漁港付近の住宅街に佇む、ログハウスの自宅 を開放したカフェ。

れんこん、人参、なす、玉ねぎ、豆腐、にんにく、 しょうが・・・

いろいろな野菜の味が楽しめる、体に優しい味の カレー。

☆ にかほ市金浦字金浦108-1

- **2** 0184-44-8318
- № 11:00~17:00 ※夜は完全予約制

休 火曜日





にかほ市マスコット にかほっぺ<u>ん</u>

にかほ陣屋内 學。そば処 上郷



にかほ市上郷地区産の玄蕎麦を使用し製粉から製麺まで 一貫生産している。天ぷらも季節に合わせ、地元の食材 をふんだんに使っている。

- 슙 にかほ市金浦字下谷地50-2 にかほ陣屋内
- **8** 0184-38-3390
- ♥平日 11:00~15:00 11:00~16:00 土日祝

休 1/1,2

温泉保養センター **95。はまなす内レストラン**



地元でとれた新鮮なヒラメを、にかほ市特製鱈しょっつる に漬け込んだ漬け丼は、うま味があると大人気。 四季折々の旬の味覚と、天然温泉かけ流し(日帰り入浴 可)を、あわせて堪能することができる。

- か
 秋田県にかほ市金浦字 中谷地20-1
- **3**0184-38-2246
- ❷平日 11:30~14:00 土日祝11:30~14:30 休 なし



%。佐藤勘六商店



甘くはするけど 美味しくないならノーサンキュー イメージが大切よ 清く 正しく 美味しく なんてったってイチジク!にかほならイチジク



🗘 にかほ市大竹字下後26 **2** 0184-74-3617

9:00~18:30

休日曜日



97。渥美菓子舖



秋田銘菓あつみのかりんとう

にかほ市金浦で作られている郷土菓子。

食べ始めたら止まらなくなると話題で、老若男女問わず 大人気。

薄くパリッとした食感に上品でまろやかな甘さが、どこか 懐かしい味わい。

お土産や贈り物にも喜ばれること間違いなしの一品。



- ₲ 秋田県にかほ市金浦字 高森115-1
- **8** 0184-38-2233
- **炒** 9:00∼16:30
- 休 土日祝





