



人気のいんげん
「サグシ!!」



前田進一さん・久美子さん

都幾本菓子店

1時間、じっくり手で練るようかんは、甘すぎず小豆と黒糖の風味が豊か。地場産業である木工にちなんで作られた建具職中は、娘さんが生まれた年にできた商品で、娘さんの成長とともに愛され続けている。

ときがわ町西平005-3-2 / 0493-67-0513 / 8:30~18:00 / 月曜定休 / 慈光寺入口バス停下車5分 / MAP[B-3]



地元産「いんげん」
「モットー」です!



吉田友久さん・千恵子さん



杉田洋さん



角屋菓子店

手ごね・手作業で串に刺し、注文してから1本ずつ丁寧に焼く。7分程度で熱々の団子がいただける(1本70円)。地元の人はもちろん、片手で食べられる手軽さからサイクリストも御用達のお店。

ときがわ町玉川2451-2 / 0493-65-0009 / 9:00~18:30 / 水曜定休 / 役場入口バス停下車すぐ / MAP[B-5]

会いたくなる和菓子



和菓子だけじゃない!

おやつ工房 クリーむていー

自宅の一角を工房にした手作り菓子の店。クッキーやスコーンは飽きのこない素材な味わい。小腹が空いた時のテイクアウトに。

ときがわ町玉川1472-1 / 0493-65-0165 / 10:00~18:00 / 日・月曜定休 / 役場本庁舎バス停下車3分 / MAP[B-5]



かき氷 山田屋

ミネラル豊富な天然水を凍らせた氷を薄くスライスし空気を含んだかき氷。季節の素材を生かした自家製シロップとともに、ふわふわの食感を味わってみて。

ときがわ町別所93-1 / 0493-65-0297-7236 / 5月~9月下旬 / 定休日は要問合せ ※場所や営業時間は年によって変更になることがあります。あらかじめブログでご確認ください。 / 都幾本四色彩虹バス停下車すぐ / MAP[B-4]



水がキレイだから豆腐がおいしい

とうふ工房わたなべ

「素性のわかる豆腐作り」をテーマに、工房では生産から販売を一貫して行う。全ての大豆が地元の契約農家によって丹精込めて作られたもの。こだわりの大豆と名水が生み出す、本物の豆腐をぜひ味わって。

ときがわ町番匠372 / 0493-65-0070 / 9:00~18:00 / 番匠バス停下車5分 / MAP[B-5]



豆腐作りにも使用される湧水。お茶を淹れてもごはんに使ってもおいしいと評判



しょうゆをたすくとアツ不思議!!
キャラメルのような風口も!



恩田豆腐

創業80年の老舗豆腐店。昔ながらのお豆腐屋さんといった佇まいがなんとも趣ある。県内でも希少な石臼で国産大豆を挽いた豆腐は濃厚。手に持つとどろしりとした重さを感じる「奥とうふ」と、一枚ずつ手揚げする大きな「ひっくり油揚げ」が名物。

ときがわ町玉川1612-1 / 0493-65-0212 / 8:00~18:00 / 水曜定休 / 一斗市バス停下車3分 / MAP[B-5]



恩田光夫さん



ステキなレストラン!



Trattoria il Cielo

(イタリア式食堂・イルチエロ)

里山風景の中上手く調和した、白くモダンな建物。木の香り漂う清潔感のあるお店は、東京で8年間イタリアンを開いていたシェフが2011年にオープン。本場イタリアの田舎町にあるような、気取らない雰囲気やリーズナブルな価格、人気の自家製手打ちパスタランチはデザートまで堪能して。



ときがわ町玉川2778-4 / 0493-65-3220 / 11:00~15:00、17:00~21:00 / 水曜定休 / 根郷バス停下車5分 / MAP[B-5]

アジアンダイニング 雀川

アジアンダイニングという名前だが、無国籍スタイルの創作料理の店。女性は必ずと言っていいほどオーダーするというほかのサラダや、特製味噌、チーズ、しそを挟んだオリジナルのみそカツは人気メニューで、どれも味は絶品。収容人数30人のお座敷や個室も充実。地元の人に親しまれている名店のため予約が吉。



ときがわ町日影212-7 / 0493-65-4699 / 17:00~23:00 / 火曜定休 / 日影バス停下車すぐ / MAP[B-4]

割烹とき川

「割烹」という高級そうなイメージだが、お財布に優しい価格と木をふんだんに使った親しみやすい雰囲気。驚くのは、そのメニューの豊富さ。鶏の天ぷらとカツを特製のソースにくぐらせた「とき川丼」をはじめ、肉料理、魚料理など飲み物を合わせた200種類以上。店主の明るく笑顔と人柄にいついつ長居したくなるお店だ。



ときがわ町番匠609-8 / 0493-65-4555 / 11:30~13:30、17:30~22:00 / 木曜定休 / 明覚駅バス停下車5分 / MAP[B-5]



松澤茂さん・祐子さん

食べあるき編

サイクリスト御用達? 手軽に「食べ歩き」できるグルメを紹介

酒本精肉店のコロッケ

「作りおきはせず、お客様の顔を見てオーダーを受ける」という店主こだわりのコロッケの味は創業以来、40年間変わらない。揚げ物がある時間は決まっているので、チェックしてからぜひ訪れて。

ときがわ町間堀141-1 / 0493-65-0381 / 8:00~19:00(揚げ物)11:00~12:30、16:00~18:30 ※※きたでの揚げ物が食べられる時間は11:00~13:00、16:00~19:00 / 日曜定休 / せせらぎバスセンターバス停下車5分 / MAP[C-4]



木のむら物産館のやきとりと純米だんご

「木のむら物産館」の前で販売される、お肉屋さんやきとりと純米だんごが人気。どちらも注文が入ってから焼き上げるため、買い物の注文が便利!

ときがわ町間堀188-1 / 0493-65-0850 / 営業時間は「木のむら物産館」(130)と同じ / 不定休 / 深町バス停下車すぐ / MAP[C-4]

