

## 都幾本菓子店

こしあん、黒糖、寒天、都幾川の水で作った「黒糖の木の村ようかん」は、柔らかな甘みと、小豆の風味が口いっぱいに広がる同店の看板商品。個装されているのも嬉しい。「建具最中」や、こがねいもの「慈光七木」もオススメ。慈光七木は、慈光寺の106世住職からも愛されていた一品。

ときがわ町西平605-3-2 / TEL0493-67-0513 / 9:00~17:30 / 月曜定休 / 慈光寺入口 / バス停下車5分 / MAP[B-3]



## ヤマザキショップ ときがわ店

店内で作る自家製サンドイッチが評判。一番人気は、具をフワフワに仕上げた玉子サンド。エビカツサンド、フィッシュロールも惣菜系の人気が高い。十勝産の小豆をたっぷり使った豆大福はお土産にも最適。ときがわ産の野菜の直売も行っている。

ときがわ町番匠620 / TEL0493-65-0651 / 5:30~21:00 (日曜・祝日5:30~19:00) / 明覚駅バス停下車すぐ / MAP[B-5]



## 比企がたり本舗 前澤屋

「比企がたり最中」「都幾川の音色(ときのね)」など、地域のブランド性を高めたネーミングが特長の和菓子店。イチゴ大福は11~4月までの限定商品で、イチゴの酸味と白餡の甘味が絶妙の逸品。4~9月は酸味の効いたブルーベリー大福、9~11月はピオーネ大福が店頭に並ぶ。

ときがわ町玉川2502 / TEL0493-65-0067 / 9:00~18:30 / 月曜定休 / 役場本庁舎バス停下車すぐ / MAP[B-5]



会いたくなるスイーツ



## 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

コロッケや手羽先の唐揚げ、メンチなど、揚げたての惣菜や焼き鳥が人気。揚げ物が注文できるのは11:00~12:30、16:00~18:30の間だけ。常連の人たちは電話で注文し揚げたてを買いに来る。長ネギを使ったコロッケは45年間変わらないホクホクでシンプルな味がたまらない。

ときがわ町間堀141-1 / TEL0493-65-0381 / 8:00~19:00 / 水・日曜定休 / せせらぎバスセンター / バス停下車すぐ / MAP[C-4]



## 食べあるき編



## おやつ工房 クリーむてぃー

季節の果物や地場産の材料などを使用した手作り菓子を販売。チョコレートブラウニーは、三温糖とブラウンシュガーを使った上品な甘さが人気。熟したバナナを用いたバナナブレッドもリピートしたくなる味。保存料不使用なので、安心して食べられる。

ときがわ町玉川11472-1 / TEL0493-65-0165 / 10:00~18:00 / 日・月曜定休 / 役場本庁舎バス停下車すぐ / MAP[B-5]



## 水がキレイだから豆腐がおいしい

## とうふ工房わたなべ

地元の契約農家大豆の中心に使って、大豆の持つ美味しさを存分に引き出した豆腐が有名。「ときがわ豆腐」は同店の原点となった商品。「おぼろ豆腐」はツルンとした食感がクセになる。なたね油100%で手揚げた「手揚げ油揚げ」は油抜き不要で、炒め物に使っても美味しい。

ときがわ町番匠372 / TEL0493-65-0070 / 9:00~17:30 / 年に数日休み有 / 番匠バス停下車3分 / <http://www.11-12.co.jp/> / 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を炊いてもおいしいと評判



## 🍴 Trattoria il Cielo (イタリア式食堂・イルチエロ)

日本橋の店を地元ときがわに移転。自家製の手打ちパスタに、エゾジカのラグーソースをからめたパッパルデッレは本場の味を彷彿とさせる。人気の日替わりランチ(1,000~1,300円)は常時5種類を用意。デザートやパンにまでこだわりをみせるところはシェフのプロ意識を感じる。



ときがわ町玉川2778-4 / TEL0493-65-3220 / ランチ11:00~14:00、ディナーは要予約 / 木曜定休 / 根原バス停下車5分 / <https://ameblo.jp/trattoria-ilcielo/> / MAP[B-5]

## 🍴 キッチン あすなる

ウニとアワビが入った潮汁の「いちご煮」御膳や、バラ焼丼、ねぶたラーメンなど、青森県の特産品が味わえる人気店。青森の特産品や観光パンフレットが揃うミニアンテナショップも併設。缶詰の「いちご煮」を入れて炊いたご飯は、ウニとアワビのうま味が染みて格別な味だ。



ときがわ町田中299 / TEL0493-81-5768 / 8:00~15:00(金土日~21:00) / 月曜・月末日曜定休 / 第2庁舎前 / バス停下車 / <http://kitchenasunaru.jp/> / MAP[B-4]

## パンが食べたい！

### 手作リハムとパンの店 こぶたのしっぽ

ハム屋の兄とパン屋の弟がタッグを組んで2016年にオープンさせた手作リハムとパンの店。開店以来、不動の人気ホットドック(450円)は、3種類の自家製ソーセージから選ぶ。見た目のインパクトが強い「自家製コンビーフサンド」(480円)は、キャベツとの相性抜群！

ときがわ町日影903-1 / TEL0493-81-7530 / 10:00~18:00 / 月・火曜定休 / 雀川ダム入口バス停下車すぐ / MAP[B-4]



## 🍴 雀川

無国籍スタイルの創作料理が人気のレストラン。埼玉県産自然豚に特製味噌、チーズ、しそを挟んだオリジナルのみそかつは、同店イチオシメニュー。肉料理からデザートに至るまで、どの料理もおいしいと評判の人気店なので、予約は欠かせない。個室も充実。大人数の宴会にも対応。



ときがわ町日影212-7 / TEL0493-65-4699 / 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

ボリューム満点でお財布にもやさしい割烹。名物の「とき川丼」は、特製ダレにくぐらせた若鶏の天ぷらとチキンカツの両方味わえると評判で、温泉たまご付きも嬉しい。一番人気は約10種類の新鮮なネタがたっぷり乗った「魚がし丼」。サクサクの「やわらかチキンかつ定食」も好評。



ときがわ町番匠604-4 / TEL0493-65-4555 / 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]

## 森の家

天然酵母にこだわった丁寧なパン作りで、地元の人たちから愛されている創業23年目のパン屋。手折りにこだわったクロワッサンや、水・塩・イースト菌・小麦粉のみで作った食パンはぜひ食べていただきたい。またクリームパンもカスタード本来の美味しさが味わえる一品。

ときがわ町玉川729-1 / TEL0493-65-5281 / 早朝~19:00 / 月曜定休 / 原バス停下車すぐ / MAP[B-6]

