

「学び」と「体験」施設  
『関刃物ミュージアム』



伝統を受け継ぐ関の刃物  
あなたにぴったりの刃物に出会う場所

ぎふせきものはのかいかん  
岐阜関刃物会館

包丁、ハサミ、ナイフ、爪切り、キッチン用品など、2000点以上もの「関の刃物」を割引価格で販売しています。約370点の包丁の展示販売は圧巻。ずっと使いたい刃物に出会えるはず。包丁の研ぎ体験（無料）、包丁の研ぎ直し（有料）も人気です。

☎0575-22-4941 ④ 関市平和通4-12-6 ⑤ 9:00~17:00 ⑥ 年末年始 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 100台 ⑨ <http://www.seki-japan.com>



せきてらす

関市内の産業と観光の発展や市民交流などを目的とした観光案内所・多目的ホールや刃物会館などが集積した複合施設

☎0575-23-6726 ④ 関市平和通4-12-1 ⑤ 9:00~17:00 ⑥ 火曜、祝日の翌日、年末年始 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 100台 ⑨ <https://www.sekikanko.jp>

関\*はもみん

「未来を切り開き・花を咲かせる」という意味を持つ、幸せを呼ぶキャラクター。趣味は関市のすばらしさを探しに出歩くこととか。



〈関と刃物〉

刀祖・元重がこの地に移り住み、刀鍛冶を始めたのは鎌倉時代。良質な焼刃土、炉に使う松炭、良質な水、そして長良川と津保川の水運…と、理想的な風土条件を備えたこの地に、いつしか多くの刀匠が集まりました。戦国時代には武士たちにことのほか愛用され、関市は日本一の名刀の産地として繁栄。この卓越した伝統の技法は、現代の刀匠に受け継がれるとともに、近代刃物産業の中にも確かに息づいています。今ではその刃物製品が世界の国々へ輸出される日本一の刃物産地となっています。

関の刃物文化を巡ろう

春日神社 (→P7で紹介しています) ▶ 関鍛冶伝承館 ▶ 濃州関所茶屋 (→P16で紹介しています) ▶ せきてらす・岐阜関刃物会館 ▶ フェザーミュージアム (→P3で紹介しています)

元祖! 関の刃物直売店  
1938年創業 先代から受け継ぐ老舗刃物屋

はものや さんしゅう  
刃物屋 三秀

自社ブランドを製造販売するほか、関で造られる刃物を中心に展示直販売する老舗の刃物屋。刃物の研ぎ修理も。

☎0575-28-5147 ④ 関市小瀬950-1 ⑤ 9:00~16:30 ⑥ 無休 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 20台 ⑨ <http://www.hamonoyasan.com>

卓越した伝統技法を受け継いだ刀鍛冶作品を求め、多くの観光客が訪れる老舗刃物店。家庭用から本職用まで幅広く質にこだわった商品がそろいます。「もの」を売るだけでなく、その背景にある「ひと」や「こと」を伝えたいと「関刃物ミュージアム」をオープン。海外旅行者にも人気の観光スポットです。



実物を手に取って選べる  
国内最大級のナイフショールーム

せかい 世界のナイフショールーム 山秀

世界中のナイフが3000点以上集まる、豊富な品ぞろえを誇ります。メーカー直輸入の正規代理店なので品質はお墨付き。創業80年以上、ナイフの魅力を知り尽くしたお店です。

☎0575-24-5000 ④ 関市西境町46 ⑤ 10:00~17:00 ⑥ 土曜、祝日、GW、お盆、年末年始 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で15分 ⑧ 7台 ⑨ <https://www.yamahide1940.com>

木を削って、削って、火を付けるまでが1本でできる丈夫な「エンバー」¥23,100はキャンプナイフ人気No.1のブッシュクラフトナイフ。ナイフは実際に触れてみないとわからない良さがたくさんあり、「ナイフの魅力」をダイレクトに知ることができるのはショールームならではの。じっくり楽しみながら、自分だけの1本を探してみよう。



広大な売り場面積と商品点数  
関ICからすぐの国産刃物専門店

せきものはもの 関刃物センター 本店

全国でも稀な精選された刃物が大きな売場に並び、販売する品種や品数が圧巻の規模を誇る専門店。正しい刃物の研ぎ方勉強会では生活の知恵を伝授しています。

☎0575-21-0556 ④ 関市倉知3191 ⑤ 9:00~17:00 ⑥ 12月26日~1月3日 ⑦ 東海北陸自動車道関ICよりすぐ ⑧ 15台

リーズナブルなアイデア商品をたくさん取りそろえています。テーブルの上に置いて押すだけでも使用可能な「ネイルプラス（グリーン）」、紙工作でさまざまな切り口に切れる「ナミックII（オレンジ）」、段ボール工作が楽々できる専用カッター「ざくっこ」。



ゆるぎない伝統が生む「関伝の美」  
ユニークなハサミはお土産にぴったり

はものかぶしがいしゃ  
ニッケン刃物株式会社

関市で創業し70年以上続く「ニッケン刃物」はカーブが特長のハサミを強みとしています。歴史ファンからも話題沸騰中の「日本刀はさみ」は「おみやげグランプリ2016」にてグランプリを受賞!

☎0575-24-0161 ④ 関市東真上12-16 ⑤ 8:45~17:45 ⑥ 土曜・日曜・祝日 ⑦ <http://www.nikken-cutlery.com>

関の刃物の原点「日本刀」をモチーフに、その曲線美を表現したハサミ。飾っておきたくなる完成度ですが、切れ味もよく、実用性も兼ね備えた商品。細田信長モデルや徳川家康モデルなどコレクターにはたまらないバージョンも多数。「岐阜関刃物会館」で購入できます。日本刀はさみ¥2,750



3つのブランドを持つ刃物メーカー  
オリジナリティ溢れる製品に注目

まるしょうこうぎょうかぶしがいしゃ  
丸章工業株式会社

ハサミ、ナイフ、包丁の3ブランドを持ち、国内および世界に商品を展開中。生産現場を間近で見学でき、包丁の研ぎ教室も開催（要予約）。見学者はその場で商品購入も可能。

☎0575-22-0259 ④ 関市下有知5420-1 ⑤ 9:00~17:00 ⑥ 土曜・日曜 ⑦ 東海北陸自動車道美濃ICより車で10分 ⑧ 10台 ⑨ <http://www.marusho-kogyo.jp>

世界中で愛される「ダマスカス包丁」の特徴は切れ味と神秘的な模様。「丸章工業」が独自にデザインし、伝統的な手作業による加工と最先端の機械技術を駆使した「三味」シリーズは海外でも話題です。上より/三味Classic Pro Damascus Flame 三徳180mm¥22,000、ペティ110mm¥17,050



折れず、曲がらず、よく切れる 日常生活の中に

関の刃物を取り入れる

世界に名高い、関の刃物産業。現在は包丁やハサミをはじめ、製品はさまざま。鎌倉時代から受け継ぐ伝統の技を見て、触れて、楽しもう。

刃物の歴史に触れる

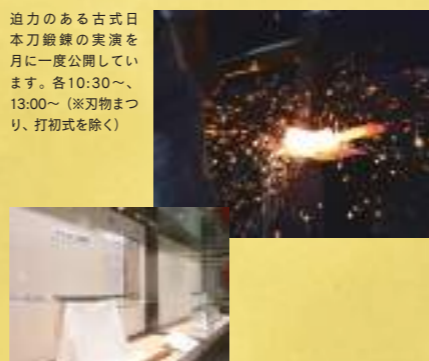
関鍛冶の技を今に伝える  
必ず立ち寄りたいスポット



せきかじでんしゅうかん  
関鍛冶伝承館

関鍛冶の伝統の技を伝える館。関鍛冶の歴史などを映像・資料・展示により公開しています。兼元・兼定といった重要刀剣をはじめとする日本刀やその製造工程に関する資料を展示するほか、カスタムナイフなどの多彩な刃物製品も並びます。

☎0575-23-3825 ④ 関市南春日町9-1 ⑤ 9:00~16:30 (最終入館16:00) ⑥ 火曜、祝日の翌日 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 40台 ⑨ 入館/大人¥300、高校生¥200、小中学生¥100



現代に息づく職人技に脱帽  
日本刀、居合道を通して文化を学ぶ



のうしゅうどう  
(有)濃州堂 (Nosyudo)

刀剣、真剣諸工作、居合刀製作などの展示、修理、販売をする専門店。国内外から多くの刀剣愛好家が訪れます。日本刀の造詣を深めたい人はぜひ立ち寄ってみて。

☎0575-22-2397 ④ 関市山王通1-11-14 ⑤ 8:30~17:30 (土曜 17:00) ⑥ 日曜、祝日 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 15台 ⑨ <https://www.nosyudo.jp>

居合道は心身鍛錬の武道で海外の愛好者も多いとか。運が良ければ五十嵐社長から居合道の指導、構えなどを優しく教えてもらえることも。また、日本刀の取り扱い方法や基礎知識も学べます。

『ガーバー・サカイ』直営の博物館  
ギネス掲載の巨大ナイフが目印!



刃物の迫力に触れる

はくぶつかん  
ナイフ博物館

屋外に展示された大きなロックナイフ「ガリバースペシャル」が目印。カナダ風ログハウスの館内にはさまざまなナイフが展示され、ショールームも併設。

☎0575-24-2132 ④ 関市平賀町7 ⑤ 10:00~16:00 ⑥ 土曜・日曜、祝日、年末年始、お盆 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で15分 ⑧ 30台 ⑨ 入館無料 ⑩ <http://www.gsakai.co.jp>

ショーケースのナイフは全長5.1m、重さ600kgと世界最大。館内には30か国から選りすぐりを集めた、めずらしい品々が並びます。専用キットを使用したナイフ作り教室も開催。

わざわざ足を運びたい  
名店が勢ぞろい  
関で食べたい  
3つのグルメを  
要Check!!

# 清流の恵み 魚占

1 伝統に思いを馳せながらいただく

清流長良川が横断する関市には、新鮮な「鮎」料理がいただける食事処が点在。一千有余年の歴史を持つ伝統漁法「小瀬鵜飼」や、鮎の生息を活かした「ヤナ漁」のほか、現在は宮内庁職員である鵜匠による「御料鵜飼」として行われるなど、鮎は古くからこの地域に根付いています。2015年にはその食文化と保全活動が評価され、世界農業遺産に認定。関を訪れたら、香り高きワールドクラスの味わいをいただきます。

毎年5/11～10/15

関伝統の優美な鮎漁を  
間近で楽しむ

おせうかい  
小瀬鵜飼

国の重要無形民俗文化財指定  
「長良川の鵜飼漁の技術」

一千有余年の歴史を持つ伝統的な漁法を、船の上から見学することができます「小瀬鵜飼」。かがり火の灯りに照らされた幻想的な雰囲気の中、「ホウホウ」という掛け声とともに魅せられる鵜匠の巧みな手繰さばきは圧巻です。ホテルや旅館とのセットパックもおすすめ。夏季には「船頭体験」も実施します。※要問い合わせ

0575-22-2506 (関遊船事務所) ● 関市小瀬(長良川河畔) ● 10:00～16:00(予約受付) ● 東海環状自動車道関見ICより車で5分 ● 36台  
● 乗船料/大人¥3,700、小人¥2,600  
● <https://www.ozeukai.net/>

コースは¥3,300～。単品メニュー(¥670)も充実しているのが嬉しい。

毎年4月下旬～11月中旬

清流のせせらぎを聞きながら  
新鮮鮎のフルコースを

いたどりかわらどかんこう  
板取川洞戸観光ヤナ

板取川河畔、ヤナ漁で獲れた新鮮な鮎をその場でいただけるのが魅力です。おすすめは塩焼き、煮つけ、フライ、刺身などさまざまな味わいが楽しめるコースメニュー。夏季にはヤナ場にあがることができたり、水遊びや釣り堀のスポットとしても人気です。

0581-58-2217 ● 関市洞戸小坂1712 ● 10:00～17:00※時期により異なる(休期間中不定休) ● 東海北陸自動車道美濃ICより車で20分 ● 300台  
● <http://www.horado.net/kankoyana/>



鮎の習性を活かした昔からの漁法「ヤナ漁」。8月解禁後は、ヤナ場にあがることもできます。



鮎のフルコースが楽しめる「鮎づくしコース」¥7,210(1泊2食付¥18,150)。2日間かけて仕上げる「鮎の甘露煮」は自慢の一品です。

清流長良川の河畔で  
鮎づくしの豪華料理

せきかんこう  
関観光ホテル

長良川を望む絶好のロケーションに佇む観光ホテル。シーズン中には、鮎を主体とした会席料理を、小瀬鵜飼とセットで楽しむことができます。宿泊はもちろん、食事のみの利用も可能。市中心部よりアクセスも良好なので、観光拠点としても便利です。

→P21でも紹介しています  
0120-884-109 ● 関市池尻91-2  
● 食事処9:00～17:00(要予約)



12品の料理が楽しめる大満足の「天然鮎のフルコース」¥7,700

鮎を知り尽くす鵜匠による  
名物料理の数々

うしゅう いえ いわさ  
鵜匠の家 岩佐

小瀬鵜飼乗船場よりすぐ、代々鵜匠を務め、鮎を知り尽くす岩佐家による食事処です。厳選された良質な天然鮎を熟練の職人が調理。特に素材の旨味が活かした塩焼きは絶品です。その他名物の鮎雑炊や、若鮎時期の姿寿司など、鵜飼とセットでぜひ楽しみたい。

0575-22-1862 ● 関市池尻74 ● 11:30～14:00(LO12:30)、16:30～21:00(最終入店・LO18:30) ● 不定休  
● 東海環状自動車道関見ICより車で3分 ● 15台  
● <http://www.ayuryouri.com/>



塩焼き3尾、甘露煮、フライ、刺身、雑炊がついたボリューム満点「鮎川コースA」¥4,200

緑豊かな自然の中で  
ボリューム満点鮎コース

あゆかわ  
鮎川

川床式の解放感ある店内で、関の恵みをコースでいただきます。おすすめは鮎の塩焼き3尾に甘露煮、フライなどが付いた「鮎川コースA」または、飛騨牛の串焼きがメインの「鮎川の鉄板コース」(各¥4,200)。観光協会推奨「鮎の甘露煮」はお土産にも最適です。

0581-58-8168 ● 関市洞戸栗原字土場215-1 ● 10:00～21:00(18:00以降は要予約) ● 営業期間中は無休※11月～GW前までは長期休業 ● 約70台 ● 東海北陸自動車道美濃ICより車で20分



インパクト大の  
関ご当地グルメが大充実

しゅしきかなどころ  
酒肆肴処 やまなみ

創業当初より人気のやまなみオリジナル「名物くるみ鍋」をはじめ、炭火焼きのうなぎや関からあげ、関あゆ井などさまざまなご当地メニューがいただける食事処。ドリンクメニューも充実し、夜には割烹居酒屋として大人な雰囲気も楽しめます。

0575-22-2140 ● 関市西本郷通4-6-16 ● 11:00～14:30、17:00～22:00 ● 水曜 ● 東海北陸自動車道関見ICより車で15分 ● 25台 ● <http://seki-yamanami.com/>



関あゆ井とは？  
2010年に発生したご当地グルメ「関あゆ井」定義は「鮎とこはなが同じ器に入っていればよい」とのこと。各店舗さまざまなタイプの「関あゆ井」を展開！

サクサクな衣をまとった鮎が仁王立ち「鮎ソースかつ丼」¥1,400(4月～10月限定)。

まだまだあります

「関あゆてっさ」が食べられるお店

日本料理だいえい→P13でも紹介しています  
0575-22-6988 ● 関市山王通2-2-20  
丸美(要予約)  
0575-22-3323 ● 関市本町3-17  
鶏の家 足立  
0575-22-0799 ● 関市小瀬78

鮎の里 ほらど  
0120-2444-04 ● 関市洞戸尾倉1-1  
うまい膳処 神楽(要予約)  
0575-25-0335 ● 関市仲町5-39

「関あゆ井」が食べられるお店

丸美(要予約)  
0575-22-3323 ● 関市本町3-17  
レストラン幸  
0581-58-2225 ● 関市洞戸通元寺204-2

食事処 味女  
0581-57-2663 ● 関市板取1710-2

関を盛り上げるご当地グルメとして平成21年に誕生した「関からあげ」。第一弾には、関の特産品・椎茸とひじきを使った真つ黒な「黒からあげ」、第二弾には、椎茸とパプリカを使った「赤からあげ」を展開しています。びつくりするような見た目とは裏腹に、香ばしくジューシーな味わいが楽しめるので、栄養価も高いとあって、子どもにも喜ばれるのだとか。関市内のさまざまなお店で食べ比べしてみるのもおもしろいかも。



## 関からあげ第一弾 黒からあげ

### 3 インパクト大なご当地B級グルメ



手前から時計回りに／味噌煮込みうどん(天ぷら入り) ¥1,250、かつ丼 ¥1,150、まぜそば ¥920、黒からあげ ¥850

関の店 麺処 ご当地名物「黒からあげ」も絶品

### 手打ちうどん・そば処 喜家

コシのあるもっちりとした歯触り抜群の手打ちうどんが楽しめる関の店。種類に使用する「秘伝のかえし」など数種類をじっくり2日間染み込ませた、柔らかくてジューシーな『黒からあげ』も大人気。厳選された3種のタレでぜひ！

☎0575-22-0095 ●関市孫六町10 ●11:30~14:30(LO14:00) ※土曜・日曜・祝日は11:00~、17:30~20:30(LO20:00) ※土曜・日曜・祝日は17:00~ ●火曜 ●長良川鉄道関駅より徒歩5分 ●10台 ●http://j47.jp/kiya/



クーポン満載 LINEもチェック！ ID: @vuc4003b

#### まだまだあります

##### 関からあげが食べられるお店

エデン ☎0575-46-2982 ●関市武芸川町八幡1241 東海北陸自動車道長良川SA ☎0575-25-1265 ●関市下知962 酒肆肴処やまなみ →P11でも紹介しています ☎0575-22-2140 ●関市西本郷通4-6-16

##### 関からあげ学会

「関からあげ」の開発からイベントまですべてを担う発信基地。今後もさまざまなからあげの登場に乞うご期待！ ☎090-2937-0000 http://www.seki-kara.com/

## この店の“関うな井”も絶品です

全国各地から吟味して仕入れ 食材にこだわる日本料理店

### 日本料理 だいえい

創業より継ぎ足してきた上品なタレと、甘みの強いもっちりとしたご飯がうなぎによく合います。鰻ひつまぶし御膳 ¥4,000



他にはこんなメニューがあります  
・うなぎ丼定食 ..... ¥2,400~  
・だいえい龍盛り御膳 ..... ¥2,600  
・おまかせ月コース(約9品) ..... ¥6,600  
風コース(約9品) ..... ¥8,800  
花コース(約10品) ..... ¥11,000

☎0575-22-6988 ●関市山王通2-2-20 ●11:30~14:00(LO13:30)、17:30~21:00(LO20:30) ●水曜 ●東海北陸自動車道関ICより車で10分 ●30台 ●http://smt.slets-gifu.com/g/shop-758.html

バリエーション豊かな定食が自慢の和食処

### お食事処はなぞの

国産うなぎを一匹贅沢に使用したボリューム満点の丼。“さきたくて、焼きたて、炊きたて”がこだわります。うなぎ丼 ¥2,960



他にはこんなメニューがあります  
・おもてなし御膳 ..... ¥2,970  
・お造り御膳 ..... ¥2,310  
・定食各種 ..... ¥1,100~

☎0575-22-5774 ●関市栄町3-8-33 ●11:30~15:00(LO14:00)、17:00~21:00(LO20:30) ●木曜 ●東海北陸自動車道関ICより車で10分 ●23台

普段使いから宴会にも 職人が手掛ける丁寧な料理を

### お料理家まごろく

国産うなぎを贅沢にも一匹使用したウナギ料理が充実。焼き上げる前に一度蒸し焼きにしているのので、臭みがなくふわふわに仕上がります。うなぎ丼 ¥3,400~



他にはこんなメニューがあります  
・うな重・ひつまぶし・うなぎせいの定食もできます  
・平日ランチ ..... ¥1,100~

☎0575-22-5756 ●関市小瀬1355-3 ●11:00~13:30、17:00~21:00 ●火曜 ●東海北陸自動車道関ICより車で10分 ●30台 ●http://0569.co.jp/

#### まだまだあります

##### うなぎ専門店

しげ吉 ☎0575-22-9566 ●関市山王通1-3-29 名代うなぎ 孫六 ☎0575-22-0639 ●関市平和通4-5-1 みよし亭 ☎0575-23-0777 ●関市西本郷通7-11-9

##### 専門店以外でも食べられます

食事処 味女 ☎0581-57-2663 ●関市板取1710-2 種野屋 ☎0575-22-0716 ●関市清水町61 うまい膳処 神楽 ☎0575-25-0335 ●関市仲町5-39

栄屋 ☎0575-47-2010 ●関市上之保15170 徳兵衛茶屋 ☎0581-57-2440 ●関市板取5822-1 富久光 ☎0575-29-0508 ●関市神野3612-8 丸登屋 ☎0575-49-2005 ●関市下之保2932-2 酒肆肴処 やまなみ →P11でも紹介しています ☎0575-22-2140 ●関市西本郷通4-6-16 エデン ☎0575-46-2982 ●関市武芸川町八幡1241

創業150年を誇る老舗 風格・味ともに納得の名店 名代うなぎの辻屋

幕末(1860年頃)より続く専門店。コクのある秘伝のタレを使い、外はバリバリ、中はふわりと仕上げたうなぎは、細部にまで老舗のこだわりが光ります。第二次世界大戦の戦火から逃れ、創業当時の面影を残す情緒あふれる店内で名店のうなぎを味わって。

☎0575-22-0220 ●関市本町5-14 ●11:00~14:00、17:00~20:00 ●月曜・第1火曜 ●東海北陸自動車道関ICより車で10分 ●50台

肝吸い、漬物がセットです。うなぎ並井(4切) ¥2,660。並定食(鯉の刺身・メロン付) ¥3,510もあります。

鎌倉時代から精度の高い刃物を生産し続けている関市。名刀を創り続けてきた刀鍛冶たちの、力の源として重宝されていたのが「うなぎ」だといわれています。歴史ある専門店から日本料理店によるオリジナルメニューまで、現在、市内で「関うなぎ」が食べられる店舗は30以上。有名グルメサイトの百名店やフランスの有名レストランガイドにも複数選出されています。カリカリに焼き上げた香ばしい関のうなぎで、明日の活力をチャージしよう。

### 鎌倉

倉時代から精度の高い刃物を生産し続けている関市。名刀を創り続けてきた刀鍛冶たちの、力の源として重宝されていたのが「うなぎ」だといわれています。歴史ある専門店から日本料理店によるオリジナルメニューまで、現在、市内で「関うなぎ」が食べられる店舗は30以上。有名グルメサイトの百名店やフランスの有名レストランガイドにも複数選出されています。カリカリに焼き上げた香ばしい関のうなぎで、明日の活力をチャージしよう。

# うなぎの名店でスタミナアップ

## 2 刀匠の力の源



関市一の伝統を誇る炭火焼の香ばしいうなぎ

### かくまる 角丸

明治7年創業の老舗店。秘伝のタレと炭火焼の伝統を脈々と受け継ぎ、外はバリッと、中ふんわりの食感が絶妙です。2階建ての広い店内は団体客にも対応。出前もできるなど、使い勝手が良いのも嬉しい。

☎0575-22-0415 ●関市東門前町21 ●11:00~14:00(LO13:30)、17:00~20:30(LO19:30) ●水曜 ●東海北陸自動車道関ICより車で10分 ●30台

秘伝のタレが絡んだうなぎが4切乗った「鰻井(吸物付)」 ¥2,700。リーズナブルな価格設定を守り続けているのも魅力のひとつです。

カフェ

元祖「冷やし珈琲」の  
素朴な雰囲気「魅力」の  
喫茶



コーヒーチャカン **珈琲茶館** **むげんてい 夢元亭**

豆、水、器などすべてにこだわる、美味しいコーヒーが自慢です。特に人気の「冷やし珈琲」¥600は、コーヒーで作る氷にブレンドコーヒーをかけていただく一品。パスタランチなどカフェメニューも充実しています。



☎0575-24-4682 ④ 関市池田町53 ⑤ 8:00～17:00  
⑥ 水曜(祝日の場合は営業) ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 18台

パン

気取らない素朴なラインナップの  
小さなパン屋さん



ぼんびより **panbiyori hu-**

自家製酵母やイーストを使い、その他の材料も自家製・地元産のものを中心に使用。約20種類のバリエーション豊かな品々が楽しめる小さなパン屋さんです。こだわりのドリンクとともに、モーニングやランチがいただけるカフェスペースの利用もおすすめ。



☎0575-46-2839 ④ 関市武芸川町跡部1289-3 ⑤ 9:00～13:00 ⑥ 月曜・火曜・水曜・日曜 ⑦ 東海環状自動車道関広見ICより車で3分 ⑧ 6台 ⑨ <http://hu-pan-gifu.com/>

和食

隠れ家的な和食処  
薪釜で炊いたご飯が絶品



やま

昔ながらの調理法で丁寧に作られた和創作料理がいただけます。薪釜でふっくらと炊いたご飯は絶品。「昼定食」「夜のおまかせコース」(予約のみ)など、その時期の旬の食材が使われるので、訪れるたびにさまざまな料理が楽しめます。



☎0575-24-2225 ④ 関市下有知187 ⑤ 11:30～14:00、17:30～20:00 ⑥ 火曜・第3水曜 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で15分 ⑧ 7台

カフェ

煎りたて、挽きたて、淹れたて  
香りと最初の一口に驚くコーヒー



ブレンド/ストレートコーヒー ¥600～

カフェ・アダチ

生豆からカップにいたるまで「おいしい一杯を提供」することに、とことんこだわるコーヒー専門店。世界中の焙煎士に愛される「プロバット焙煎機」で自家焙煎したコーヒーは、香りが違います。豊富な種類の豆から自分好みのものを見つけて。



☎0575-23-0539 ④ 関市小瀬1833 ⑤ 11:00～17:30(LO17:00) ⑥ 金曜・第1木曜 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 14台 ⑨ <https://cafe-adachi.com/>

カフェ

外カリッ中モチモチの  
名物じゃがいもドーナツを求めて



ゆめ **夢ふうせん**

じゃがいもをふんだんに使用した、もちもち食感の「じゃがいもドーナツ」¥180が大人気。イートインはもちろんテイクアウトもできます。その他、自家製アイスクリームや甘味、自家製シロップを使ったドリンクなど、素朴な手作りスイーツ&ドリンクで、ほっこりとした時間を過ごして。



☎0581-57-2267 ④ 関市板取4012-1 ⑤ 11:00～16:00 ⑥ 不定休 ⑦ 東海北陸自動車道美濃ICより車で45分 ⑧ 8台 ⑨ <http://www.yumefusen.com/>

和食

旬を取り入れた  
美しい割烹料理をいただく



しき あじ かっぽう まえ **四季の味 割烹まつ前**

岐阜市内の日本料理の名店で修行した店主が、厳選された旬の食材で、見た目にも美しく季節を感じられる割烹料理を提供してくれます。平日のみのランチは¥2,200～、コース料理は¥5,500～を月替わりで味わえます。



☎0575-23-7880 ④ 関市板本町2-32-11 ⑤ 11:30～14:30、17:30～21:00 ⑥ 月曜・火曜 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 10台

和食

店主が握るお寿司に定評あり  
気軽に楽しめる和食処



さくら川

店主が握る本格的な寿司を中心としたコース仕立てのランチ¥1,485や、夜のおまかせコース¥2,200など、四季折々の食材を使った和食料理がリーズナブルに味わえます。地酒や焼酎などアルコールメニューも豊富。



☎0575-24-6260 ④ 関市下有知154-5 ⑤ 11:15～14:30(LO14:00)、17:00～21:30(LO21:00) ※日曜・祝日は～21:00(LO20:30) ⑥ 月曜 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 20台



まだまだあります!  
観光協会おすすめのお店

- |                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| 魚國<br>☎0575-22-5288 ④ 関市兼永町20         | 中華料理にいほお<br>☎0575-23-8510 ④ 関市円保通3-4-23-106 | 水と緑のふる里 森の駅<br>☎0581-57-7066 ④ 関市板取6527-1    |
| 和蕎庵<br>☎0575-28-7378 ④ 関市小屋名103-2     | フレンチマスタード<br>☎0575-23-2616 ④ 関市小瀬2725-1     | 天然鮎料理おもだか<br>☎0581-57-2552 ④ 関市板取3586-1      |
| そば処山久<br>☎0575-22-0128 ④ 関市西町15       | 旭川らーめん(丑太郎)<br>☎0575-24-3619 ④ 関市星ヶ丘10-20   | 珈琲すずらん<br>☎0575-47-3377 ④ 関市上之保15063         |
| 鮎 あうん<br>☎0575-23-8899 ④ 関市北福野町1-3-23 | 西洋料理館Fujii<br>☎0575-24-9888 ④ 関市千年町2-11     | お食事処まねき<br>☎0575-49-2144 ④ 関市中之保5424-2       |
| 尾藤家<br>☎0575-24-0333 ④ 関市肥田瀬向畑2734    | 鮎や<br>☎0581-58-2099 ④ 関市洞戸阿部1522-3          | 丸登家<br>☎0575-49-2005 ④ 関市下之保2932-2           |
| ラパンアジル<br>☎0575-24-5580 ④ 関市山王通1-9-20 | 田舎料理しゃくなげ<br>☎0581-57-2011 ④ 関市板取1591-4     | 喫茶こぶし(道の駅平成内)<br>☎0575-49-3004 ④ 関市下之保2503-2 |
| 丸吉寿司<br>☎0575-22-0123 ④ 関市本町1-18      |   |  |

イタリアン

店主のこだわりが詰まった  
陽気なイタリアン



ラ モーラ **La Mora**

東京、イタリアで修行をした店主が、「本場の味を楽しんでもらいたい」との思いで、地元・関市にオープンしました。粉やチーズなど本場の食材と、地元の旬食材を組み合わせたピッツアやパスタなど、この店ならではの本格イタリアンを味わえます。

マルゲリータ¥1,300  
ラザニア¥1,600



☎0575-46-8314 ④ 関市栄町5-1-77 ⑤ 11:30～14:30、17:30～21:00 ⑥ 水曜・第3木曜 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 17台

ラーメン

自家製麺にだしが効いたスープが絡む  
東海・岐阜の有名ラーメン店



めんや **麺屋 白神**

東海のラーメンイベントや各種ラーメン本などで数多くの1位を獲得する名店です。大人気の「えびそば」¥950は富山湾の宝石・白エビをふんだんに使用。北海道産小麦100%の自家製麺によく絡み、珠玉の味わいが楽しめます。

2号店・3号店も  
要check!!

博多ラーメン  
「二代目 白神」  
☎0575-23-9120  
関市小瀬2611-1  
激辛ラーメン「爆王」  
☎0575-23-8006  
関市倉知4344-1

☎0575-30-8430 ④ 関市中2-144-6 ⑤ 11:00～14:00、17:30～21:00 ⑥ 月曜・第3火曜 ⑦ 東海北陸自動車道関ICより車で10分 ⑧ 18台