

グルメガイドブック

FREE GOURMET MAGAZINE OF YORO TOWN

養老町の美味しいお店をご紹介します



(TAKE FREE)

YORO gourmet グルメ journey ジャーニー

◎ 東部エリア

◎ 高田・北部エリア

◎ 養老公園・やきにく街道エリア



Yoro Gourmet Journey introduces the beloved foods of Yoro Town, Gifu, cherished by locals and visitors alike.

Enjoy the local flavors with this booklet as your guide.

INDEX

- | | | | |
|----|----------------------|----|---------|
| 2 | 養老イラストマップ | 16 | 東部エリア |
| 4 | 養老公園・やきにく街道エリア | | 島津屋 |
| | おかしのおいさいろ | 18 | ルルパンブルー |
| 5 | にゃーごのパン | | 安田屋 |
| 6 | 養老ランド(レストラン ひまわり) | | 大成 |
| | 清水 | 19 | パティスリー暦 |
| | きび羊羹本家 | | たつみ |
| 7 | 菊亭 | | |
| | みつばちの郷 | | |
| 8 | 一平寿司 | | |
| | 一太郎 | | |
| 9 | 養老うまいもん広場 | | |
| 10 | 焼肉道場ローヤル 養老本店 | | |
| 11 | 養老焼肉 銀角 | | |
| | やきにく 藤太 | | |
| 12 | 高田・北部エリア | | |
| | 金蝶園分店 | | |
| 13 | やよい | | |
| | 養老魚新 | | |
| 14 | エンネ スイーツ ファクトリー(農先新) | | |
| 15 | 魚善 | | |
| | 養老サービスエリア上り線 | | |
| | 丸明 養老本店 | | |

YOROグルメジャーニー

本記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。
本誌に掲載されている情報は、2025年3月現在のものです。
価格は変更される場合があります。

Direction, Photography, Copywriting

oboro / Yuki Kitamura

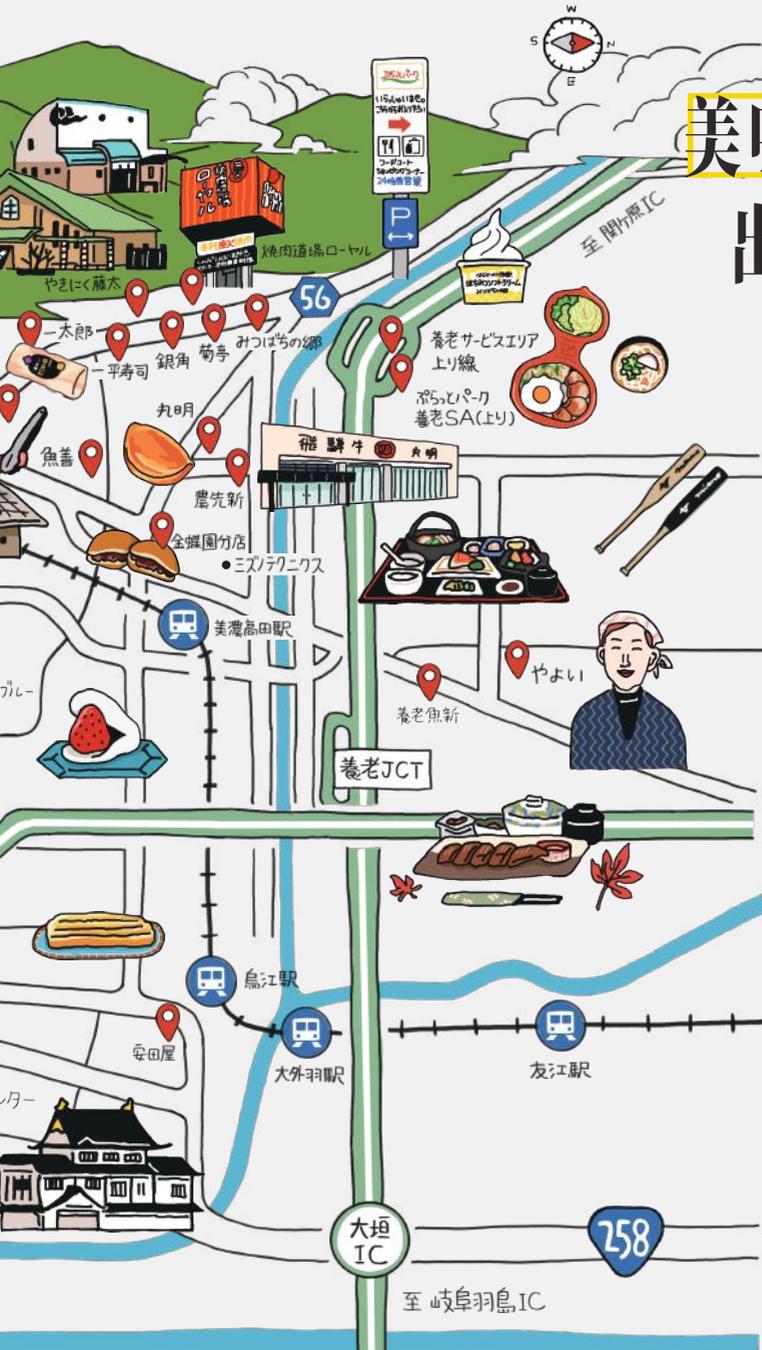
Design

THROUGH / Tsuyoshi Otsu

Illustration

Aoi Hayazaki

美味しい旅へ 出かけよう!



ジャーニーだなんて、大それたタイトルをつけたもんだと思ったかもしれない。だけど、「Journey」つまり、おいしいものを求める人生も、旅そのものなんじゃないかってこと。

養老が初めての人も、そうじゃない人も、おいしいものが食べたい！って気持ちと探究心は、きっとみんな同じはず。ほら、このイラストマップに描か

れた魅力的な品々と、それを提供する個性的な人々。自分の目で見て体験したいと思わない？

今回は、養老を3つのエリアに分けて紹介しているので、旅の目的と場所に合わせて行きたいお店を探すのもよし、気になるお店を目的地に設定するのもよし。この一冊で、あなたの旅がもっとおいしくなりますように！





SPOT-2

にゃーごのパン

カフェからパン屋へとリニューアルしたばかりの店内には猫グッズが並び、看板商品には「にゃーごくん」と楽しいお友達シリーズ。惣菜パンが充実し、自家焙煎のコーヒーもテイクアウトできるので、公園でのピクニックにもってこい。



上から時計回りに／パンダくん160円、おぼけちゃん160円、ピザパン220円、焼きカレーパン180円、あんツイスト160円、にゃーごくん160円

SPOT-1

おかしはいえ きいろ

扉を開けた瞬間に広がる甘い香りがたまらず、思わず大きく息を吸いたくなる。まず目に飛び込んでくるのはカウンターの上に並ぶ朝焼きブリオッシュ。その奥には人気のクッキーシュー（右上1個350円）にクリームを詰めているシェフの姿が。商品のほとんどに地元「natchi」と「みちつばちの郷」の蜂蜜を使用しているそうで、どれも他にはないコクと香りが楽しめる。



しっとりふわふわシフォンケーキ（ブレン）850円。チョコマーブルや紅茶、他7種950円。



フルーツ生クリームデコレーション（6号）3480円。前日までに要予約（電話予約可）。

DATA

- 🏠 養老町鷺巣1589-4
- ☎ 0584-34-3266
- 🕒 7:00～14:00
水曜休
- 🚗 共同Pあり

お店は隣同士です!!



DATA

- 🏠 養老町鷺巣1589-4
- ☎ 0584-32-5262
- 🕒 10:00～18:00
水曜・木曜休
- 🚗 共同Pあり

SPOT-3 養老ランド (レストラン ひまわり)

昨今のレトロブームもあり、密かに人気の『養老ランド』。50年以上前のアトラクションが現役で活躍しており、園内のエモさに「ヤバイ!」連発。その中で本格フレンチがいただけるのには驚いた。もちろん定番メニューも揃うが、ホテルやレストランでの料理経験を持つシェフが手間暇かけて作る肉料理はぜひ試してほしい。平日はレストランのみの利用が可能。



手間は
惜しみません

DATA

- 🏠 養老町養老1155-2
- ☎ 0584-32-3456
- 🕒 モーニング8:00~10:30 / ランチ11:00~14:00 (土日祝は、レストランのみの利用不可) 火曜休
- 🚗 Pあり



ブイヨンとデミグラスソースで5時間以上煮込む、和牛ほほ肉の赤ワイン煮1,100円(1日限定20食)。



左: コラーゲンたっぷりのアキレスとスジを、これまた時間をかけて秘伝の味噌ダレで煮込んだ養老美肌丼850円。

右: シェフが1枚ずつ巻くオムレツがホテル並み! コーヒーはサイフォン式のこだわりモーニングが380円。



ぜひ遊びに
いらしてね



吉備羊羹1棒920円、
半棒520円。

SPOT-5 きび羊羹本家

「滝まで行かれるの?」と、店を訪れる旅人にやさしく声をかける店主の美智子さん。養老駅の目の前に店を構え、大正時代から続くレシピに忠実に、毎朝生羊羹を作り続けている。話はずみ、つい長居したくなるので電車の方は時刻に注意。

DATA

- 🏠 養老町鷺巣1568-2
- ☎ 0584-32-0512
- 🕒 8:00~18:00 (売り切れ次第終了) 不定休 (ほとんど無休でオープン)
- 🚗 Pなし

煎り大豆に上質な砂糖をコーティングした養老豆520円。



SPOT-4

清水

春は桜、秋はもみじを臨むことができる『清水』。軒下の囲炉裏でこががり焼かれる団子に惹かれ、多くの観光客が足を止める。養老らあめんに養老雑穀豚うどん、養老の滝そばや養老飯など、地のものを多く使ったオリジナルメニューで一休みしよう。



岐阜市の人気店「麺切り白流」の生細麺を使用した無添加の養老らあめん950円。

DATA

- 🏠 養老町養老公園1274
- ☎ 0584-32-0602
- 🕒 平日11:30~16:00 土日祝10:30~17:00 不定休 / google, instagram (@yoro.shimizu) で要確認
- 🚗 「養老の滝入り口駐車場」を利用



養老だんご(白・よもぎ)400円〜。

SPOT-6

菊亭

きめ細かな接客と活魚が自慢の和食処『菊亭』は、一度訪れると何度も足を運びたくなる。店内のいけすに泳ぐ魚や季節の野菜を生かした料理をリーズナブルにいただけるとあって、特にランチは人気が高い。車イス対応のトイレもうれしい注目ポイント。



お値打ち
ランチ!

日替わりランチ1,100円。+150円でメインを有頭海老フライに変更もできる。メニューが色々ありすぎて、悩む!



外はカリッと中はふんわりな、継ぎ足しタレが絶品のうな丼(並)2,400円。



DATA

🏠 養老町五日市7-2

☎ 0584-32-0397

🕒 11:00~LO13:30

17:00~LO20:00

月曜休

🚗 Pあり



僕もはちみつも、
ファジーなんですよね

おおらかな笑顔が印象的な3代目、西尾さん。

いろんな花の蜜を集めた、やさしいはちみつ(岐阜県産)250g/1,280円

DATA

🏠 養老町橋爪1553-9

☎ 0584-34-2617

🕒 9:00~17:30

無休(年末年始除く)

🚗 工場の西側にPあり

横断注意!



はちみつバター
450g / 2,750円

SPOT-7 みつばちの郷

やきにく街道の一番北に位置する『みつばちの郷』。ここで販売されている国産蜂蜜の約7割が自社採取されたものなんだろう。採れる場所や時期によって全く違う味わいになる蜂蜜は、自然の恵みそのもの。名物の「はちみつソフトクリーム」を頼み、工場内のテーブルに並ぶ蜂蜜をかけて食べ比べていると、その違いがよくわかる。たった数分の体験で味わえるトリップ感も、満足度大。



10種類以上の蜂蜜をかけ放題。
お気に入りを見つけよう。

はちみつかけ放題って、
シアワセ!



飛騨牛乳と国産蜂蜜を使用した、はちみつソフトクリーム(はちみつかけ放題)430円。

SPOT-8 一平寿司



昼も夜もいただける、手打ち蕎麦&握り6貫セット1,958円。



おまかせ握り2,750円～(写真は琴2,750円)。

「お祝いや家族の集まりなど、色々な縁をつなげる場でありたいんです」と、2代目店主の田中さん。ほぼロコミで広がった縁は、2世代に渡ることもあるという。そんな素敵なお店の壁には「海鮮チャーハン」の文字が。気になる! 和・洋・中の修行経験から、他にも裏メニューが充実しているのだとか。普通の寿司屋ではない。けれど、まずはやっぱり寿司と蕎麦をいただく。



2階には宴会もできる個室あり(要予約)



DATA

- 🏠 養老町竜泉寺1072-1
- ☎ 0584-32-0160
- 🕒 11:00～22:00 水曜日休
- 🚗 Pあり



ランチ1,650円～(写真は牡丹2,200円)は、見た目も華やか。店内にはいけすもあり、新鮮なネタが楽しめる。

SPOT-9 手造りハム 一太郎



日本一太いフランクを目指して開発された、本場ドイツ仕込みの養老フランク2本入864円。

豚肉の味わいがぎっしり詰まったロースハム100g / 378円。豚肉の成形から製品まで14日間かけて丁寧につくられる最高級品。



岐阜県産に
こだわってます

豚のもも肉のみを使用した、昔ながらのプレスハム1本400g / 972円。塩分控えめながら、しっかりとした肉の旨味が堪能できる。

DATA

- 🏠 養老町石畑416
- ☎ 0584-34-1129
- 🕒 9:00～18:00
第3日曜日休
- 🚗 Pあり



養老の特産品を探すなら、まず立ち寄りたいのが『一太郎』。岐阜県産100%の豚肉と名水、菊水泉の水を使用し、一から十まで職人の手でつくられたウイナーやハムは、種類も豊富でお土産にぴったり。「自分の商品が養老町の特産品として広がってほしい」と、ものづくりを通して地域貢献に取り組む吉田さんからは、生まれ育った養老への愛がにじみ出ている。



養老のうまいもん集合!
全天候型BBQ広場

SPOT-10 養老うまいもん広場

雄大な養老山脈を背景に、手ぶらでBBQが楽しめる『養老うまいもん広場』は、旅の目的地に設定したい。人気精肉店『養老ミート』直営の施設なので、自分の好きなお肉を買ってすぐ隣で焼くことができるし、もちろんセットのオーダーもOK。新鮮なお肉をたっぷり堪能した後は、『みつばちの郷』のはちみつソフトをはじめ、地元のスイーツも楽しめちゃう。『山種』のうなぎや近隣農家の朝どれ野菜、定番おみやげも置いてあるので、養老グルメをまとめて満喫しよう。



定番うまいもんいろいろセット(焼き野菜・ごはん、焼肉のたれ付)2人前2,970円。養老山麓豚と、オリジナルウイナーがうれしい。



贅沢! 飛騨牛セット(焼き野菜・ごはん、焼肉のたれ付)2人前5,500円。岐阜に来たのなら、やっぱり飛騨牛は食べてほしい。

欲張り! 飛騨牛・養老ハーフ牛食べ比べセット(焼き野菜・ごはん、焼肉のたれ付)2人前3,850円。一番人気のセットなので、迷ったらコレ。



養老の老舗川魚卸『山種』のうなぎ長焼き。



DATA

- 📍 養老町石畑809-1
- ☎ 0584-71-6066
- 🕒 9:00 ~ 17:00 土日祝のみ営業
(予約優先/ネット予約のみ)
- 🌐 umaimon.yoro-meat.co.jp
- 🚗 Pあり

● 養老やきにく街道 ——

空がうっすら暗くなってきた。街道に立ち並ぶ焼肉店からは煙が上がり、香ばしい匂いが漂いはじめる。新鮮で上質な肉を求め人々はこの地に集うのだから、それは人間の本能なのかもしれない。人は生きるために食べるのか、食べるために生きるのか。そんなことをぼんやり考えながらも漂う香りに脳が刺激され、唾が出る。これも本能。ジャーニーはまだ続く。



SPOT-11 焼肉道場ロイヤル 養老本店



夜空に浮かび上がるネオン管に見覚えのある人は多いはず。広く落ち着いた空間でゆっくり楽しみたい人におすすめなのが『焼肉道場ロイヤル』。飛騨牛はすべてA5ランクで、一頭買いならではの希少部位も見逃せないが、韓国料理や一品物、アルコール類の豊富さも半端なく、一度では味わい尽くせない。焼肉に満足したら、しゃぶしゃぶ、すき焼き(要予約)も。

手前/飛騨牛特選ロース2,618円、
奥/飛騨牛カルビ858円。

ヘルシー赤身3品盛り2,948円。



ごま油の香りがたまらない、五目韓国のり巻き638円。

DATA

- 📍 養老町五日市1008-1
- ☎ 0584-32-2984
- 🕒 11:00~14:30 (LO13:30) 土日祝のみ
16:00~22:00 (LO21:30) / 火曜休
- 🚗 Pあり

期待のニューフェイス!



美しい盛り付けにうっとりしてしまう銀角盛り(上)4,290円。
いいお肉にこだわり抜いた盛り合わせ。

SPOT-12 養老焼肉 銀角

ずっと一緒に修行を重ねてきた兄弟・従兄弟と共に、新しくこの激戦区に店を構えたという『銀角』。質を見極め仕入れた鮮度抜群の肉を、美しく捌き、丁寧に提供する。家族がチームとなって店を切り盛りする姿は、店名の由来である、仲間思いで馬鹿正直な銀角大王そのものに見えた。お店のシンボルマーク、さんと雲が、新たな肉の世界に連れていってくれるようだ。



シルク牛タン1,639円。



DATA

- 🏠 養老町五日市1157
- ☎ 0584-84-8511
- 🕒 11:00~14:00 (LO13:30) 土日祝のみ
16:00~22:00 (LO21:30) / 火曜日
- 🚗 Pあり

SPOT-13 やきにく 藤太



ロース、カルビ、本日の赤身、焼き野菜が付いた飛騨牛セット6,380円。

やきにく街道の代名詞的存在であり、その名は誰もが知るところ。週末の行列は、もはや名物と言っていいだろう。明治時代から受け継がれてきた精肉技術を生かし、「品質、鮮度に徹底してこだわる」をモットーに、自社で一貫管理された上質な肉を低価格で提供している。王道から希少部位まで豊富に揃う飛騨牛は言うまでもないが、生の馬刺(1,078円)もハズせない。毎月29日は「肉の日」で、特別な商品が登場!

A5ランクの飛騨牛のシャトーブリアン3,300円。



国産黒毛牛タンの根元が一番やわらかい部分。極みタン2,200円。



時間をかけて煮込んだ牛のテールスープ968円。

DATA

- 🏠 養老町上方1338-1
- ☎ 0584-33-2055
- 🕒 11:00~14:00 (LO13:30) 土日祝のみ
16:00~22:00 (LO21:30)
月曜日休 (祝日の場合翌日休)
- 🚗 Pあり



養老食療

AREA-2

TAKADA & NORTHERN AREA

高田・北部エリア

| 高田・北部エリア | TAKADA & NORTHERN AREA

養老町の中心部「高田エリア」と牧田川をはさんで北側の「北部エリア」には、老舗から個性的なお店まで、こだわりグルメが揃う。どこへ行くにもネットで口コミ検索するのは当たり前。だけどネットじゃ検索できないお店もあったりする。冒険心に火をつけて、新たなグルメの旅に出ようじゃないか。



和菓子×スペシャルティコーヒー



国産小麦、平飼い有精卵、養老の蜂蜜、低温殺菌牛乳など、素材にこだわったどら焼き270円と、スペシャルティコーヒー400円のペアリングは絶妙。



創業300年、京都「一保堂」の抹茶と和菓子2個のセット880円。



自家焙煎コーヒー「One Plus」の豆も販売中200g～(要予約)。

SPOT-14

金蝶園分店

80年続く老舗和菓子屋の3代目がアップデートした、new金蝶園分店。シンプルでどこかほっとする店内には、素朴だけど、とってもスペシャルな和菓子が並ぶ。創業以来守ってきた「保存料無添加」に加え「どの誰が作ったのか、わかる素材を使った和菓子づくり」に移行中なんだそう。自家焙煎のスペシャルティコーヒーをお供に、心を満たしたい。

DATA

- 🏠 養老町高田91-2
- ☎ 0584-32-0177
- 🕒 9:00～18:00 火曜、第2・第4月休
- 🚗 Pあり(西に50m)

左から2代目・伊藤晴行さん、順子さん、3代目・章宏さん。家業っていいものだなと3人を見ていて思った。地元の良い場として、これからも根付いていくに違いない。





ポジティブバイブス全開!!

五平餅セット500円。お米ともち米を自分の手でつぶし、たれに入れるナッツ類もすべて一からすっているそう。やよいさんが20年研究を重ねてきた五平餅は、めちゃくちゃ美味しかった。

SPOT-15 やよい

テイクアウト1本
200円。

ネット情報ほぼナシ、外観はほぼ民家。

ドキドキしながら入ってみると、満員御礼! 名物の五平餅は売り切れ寸前だった。「お年寄りと子どものいこいの場をつくりたかったし、自分がどこまでできるか試したかった」と、67歳で開業したやよいさん。「やりたいことがいっぱいあるの」。テキパキ動きながら楽しそうに未来を語るやよいさんは、とんでもなく魅力的。

DATA

- 🏠 養老町飯田437-1
- ☎ 090-1411-5412
- 🕒 9:00~12:00 (売り切れ次第終了)
- 📅 月・火・水曜のみ営業
- 🚗 Pあり (北西側)

**営業日は
のれんがかかっているよ~**



のれんの字はお孫さん作

SPOT-16 養老魚新



ザラメではなく蜂蜜を使用した、創業時から継ぎ足しのタレで焼き上げた長焼き鱈5,200円。

大正7年創業、現在4代目が営む老舗『養老魚新』。100年以上の歴史が物語る自慢のうなぎを、趣ある店内でゆっくりと堪能できる。パーのような2人用個室や大正ロマンの雰囲気漂う広間 (要予約) もあり、シーンに合わせて楽しめそう。

DATA

- 🏠 養老町飯田187-1
- ☎ 0584-32-0048
- 🕒 11:00~14:00 (LO13:30)、17:30~20:00 (LO19:00)
- 17:30~20:00 (LO19:00) 金土日のみ
- ※夏季は営業日増。詳しくはHPを参照/火曜休
- 🚗 P35台あり

扉は大垣赤坂の神代杉を使用した個室 (要予約)。



パワーもらえそうな空間

伝統的なフランス菓子を忠実に再現したカヌレ280円(アウトレットセール時200円)。購入翌日はオープンであたためてから、冷ましていただくのがオススメ。



SWEETS

2

外はカリッ、
中はトロっとしっとり

SWEETS

1



お菓子工場直営！
サクッとかるーい焼きたてパイ

アップルパイ380円(アウトレットセール時250円)。りんごも卵も国産で、保存料、着色料、香料不使用の、安心素材。

スッカリとした牛乳をベースに素材の味をメインにしたジェラート(ストロベリー/シングル)350円。



SWEETS

3

何個も食べたくなる！



SWEETS

4

チョコぎゅっしり〜

バリバリ食感が楽しいスフォリアテッラ(チョコ)380円(アウトレットセール時250円)。生地は本場イタリアから輸入しているんだそう。

SPOT-17

エンネ スイーツ ファクトリー
enne sweets factory

(農先新直売所)

DATA

- 🏠 養老町三神町57-1
- ☎ 0584-84-2215
- 🕒 10:00~16:00 不定休
- 📱 instagram等で要確認
- 🚗 Pあり

※ 株式会社農先新(のうせんしん)の敷地内にお店があります

牧田川の堤防を降りてすぐ、少しわかりにくい場所にあるのだが、こちら『ECLAT×enne(エクラエンネ)』のお菓子を製造する工場直営店なので、焼きたてのお菓子を直売価格で味わえる。国産の発酵バターをたっぷり使用したアップルパイと、本場フランスのレシピを忠実に再現したカヌレはマストで押さえたい。毎月第1土曜日開催のアウトレットセール(10:00-16:00)と、年に数回開催されるという「カヌレ詰め放題」も見逃せないの、instagram(@enne_nousenshin)は要チェック。

くるくる回る、風車が目印！



SPOT-19 養老サービスエリア 上り線 (MINOHIDA 食堂)

「ぶらっとパーク養老SA(上り線)」に車を駐め、階段を登るとサービスエリア内に! それだけで、もう旅気分。23年にリニューアルしたフードコート『MINOHIDA 食堂』では、50種類以上のメニューが選べ、ほとんどが手作りされている。他のSAとの違いは歴然。



飛騨牛焼肉定食 1,880円



DATA

🏠 養老町橋爪南川原1475

☎ 0584-32-3152

🕒 24時間営業

🚗 Pあり

※高速道路利用者以外は「ぶらっとパーク養老SA(上り線)」を利用

SPOT-18

DATA

🏠 養老町押越565-1

☎ 0584-32-1404

🕒 不定休

🚗 Pあり

魚善

養老山脈を背にお店を構える『魚善』。40年以上地元で愛され続けているのは、ご主人がまじめに料理と向き合っているのが伝わるからだろう。加工食品は使わず、一から調理して出来上がるまごころ弁当は、愛情たっぷり。各種宴会の予約もOK。



田中善雄さん、眞美さん。



手作りまごころ弁当1,000円～(4個以上、前日午前中までに要予約)。

SPOT-20 丸明 養老本店

言わずと知れた有名店のひとつ『丸明』は、いつ訪れても人が絶えない。上質な飛騨牛の希少部位をはじめ、牛スネやテール、鶏のせせりまで、スーパーでは手に入らないような部位がお値打ちに手に入る。その中でも特にめずらしいのは、最飛びの雌牛コーナーがあること。市場になかなか出ないという貴重な牛で、ここまで種類が揃うのは、こちらだけ。



広い店内に新鮮なお肉が並ぶ。

DATA

🏠 養老町三神町931

☎ 0584-32-0262

🕒 8:00～19:00

無休※元日を除く

🚗 Pあり



取材時刻は朝8時半。すでにショーケースの前に行列ができていた。



出産をしてないメス牛のことを雌牛といい、きめ細かい肉質で上質な甘みが特徴。脂の融点が低いため、とろけるような味わいが楽しめる。



AREA-3

EASTERN AREA

東部エリア

| 東部エリア | EASTERN AREA

国道258号線から養老公園方面へ抜ける県道213号は養老山脈を正面に望み、ドライブして気持ちがいい。人々の生活の場であり、地元で根付いたお店が多い「東部エリア」は、想像以上に驚きと発見が詰まっていた。これこそ旅の醍醐味でもある。グルメジャーニー最後のエリアへ、出発。

「ナチュラルフードコーディネーター」「腸活アドバイザー」「薬膳インストラクター」「健康アドバイザー」など、載せきれないほどの資格を持っている茜さん。出産と義父の病気をきっかけに、「家族の健康を守りたい」と勉強をはじめ、家族に食べさせたいものを商品に反映させているんだそう。



SPOT-21

島津屋

こんなお店が養老にあるなんて、と思わず心の声が出る。養老の地酒をはじめ、和酒をメインに全国各地のお酒が揃うし、なんとと言ってもリコメンドしたいのが、オーガニックや無添加の食材、調味料、そしておやつたち! 豊富なラインナップは茜さんが「ワクワクするもの」、「おいしくておもしろいもの」をセレクト。自分の身体をつくる大切な食べ物は、自分の手で選び取りたい。



油の旨みはあるが、香りはほとんどなく一般の油として料理に使える、ココウェル・プレミアムココナッツオイル 500ml / 1,080円。

養老町唯一の蔵元「玉泉堂酒造」が醸す加盟店限定の上質な地酒、無風(むかで)シリーズ1,320円～。蔵元では購入できず、養老町で唯一の取扱店。お酒は店主の祐輔さんが吟味してセレクト。

アリサン・プラントベース有機スプレッド670円。バターやマーガリンに代わる植物ベースのスプレッド。



DATA

- 🏠 養老町下笠 1173-5
- ☎ 0584-35-2039
- 🕒 7:30～20:00 無休
- 🚗 Pあり

低温真空調理法でつくられた薬膳おやつ594円。サクとした食感とビターなチョコがセになる。

SPOT-23

安田屋



仕出しや宴会といえば『安田屋』というくらい、ローカルには馴染みの深い老舗。こちらのお弁当やオードブルに必ず入るのが名物のだし巻き卵なのだが、これがうまい！根強いファンが多く、だし巻きだけの注文も多いのだそう。



焼きたては、甘めのお出汁がじゅわ〜と出てきた。だし巻き卵1本680円。

DATA

- 🏠 養老町栗笠堤塘無番地
- ☎ 0584-35-2041
- 🕒 予約受付 9:00~19:00
月曜日
- 🚗 Pあり



SPOT-22

ルパンブルー Le lupin bleu

DATA

- 🏠 養老町飯ノ木313-1
- ☎ 0584-84-3113
- 🕒 8:30~16:00 火曜日
- 🚗 Pあり

焼きたてパンを目指し、朝早くから多くの人が訪れる『Le lupin bleu』。一番人気のモーニング ふわふわちぎりパンは、焼きたてを提供するために時間をずらして何度も焼いているんだそう。旅のはじまりは、しあわせパンモーニングから。



幸せ。パンモーニング

右上：ふわふわちぎりパンと日替わりサンドが選べるドリンク代のみのモーニング (8:30~LO11:00)。写真はコーヒー 470円。パン食べ放題のランチ (1,590円) も人気が高い。

SPOT-24

大成 (製造工場直売所)

大正8年創業という、歴史ある和菓子工場内の直売所に並ぶ、特大のいちご大福に目を奪われる。養老の新名物にすべく、4代目が今年デビューさせたイチオシ商品だ。独自の栽培方法でつくられたいちごに巡り合い、それを味わってもらうための大福なんだそう。鮮度の高いいちごをやさしく包む大福は、敷地内の湧水を使ってつくられており、口溶けなめらか！



ぶりぶりの食感を出すために、蒸し時間を細かく調整しているという三色だんご5本240円。一番下は天然のよもぎを使用。一本から購入OK。



看板商品のひとつで、代々受け継がれてきた製法のさくら餅240円。



DATA

- 🏠 養老町飯ノ木16
- ☎ 0584-32-0629
- 🕒 8:00~16:00 火・土曜日
- 🚗 Pあり

高さ5・5cm！



三重県大紀町の契約農家さんの「かおりの」を使用した、いちご大福300円。その名の通り、漂う甘い香りが半端ない。1月~5月上旬限定。1、2月が旬のピークだそう。

 SPOT-25

パティスリー 曆

「地元のみなさんの曆を祝うお手伝いをしたい」という思いを大切に、季節感のあるお菓子づくりに励んでいるパティシエの絢子さん。ショーケースに並ぶ商品は、季節限定がほとんどなのだそう。もちろん、人気の曆ロールや養老町特産ブランドなど、お土産にぴったりの定番商品も揃うので、気軽に立ち寄りたい。曆に合わせた店内の装飾も、見ていて楽しい。



生まれ育った町で
お菓子づくりをしています

養老町特産ブランドです



岐阜女子短期大学の学生
とのコラボスイーツ、養老
サイダープリン500円。
ひょうたんぶっせBOX 5個入、
1,840円/単品324円。

岐阜県産の卵、牛乳、蜂蜜を使用した生地に、オリジナルブレンドの生クリームをたっぷり巻いた曆ロール1,300円。

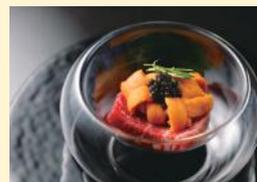
DATA

- 🏠 養老町船附1513-3
- ☎ 0584-35-1106
- 🕒 10:00~19:00 火曜日
- 🚗 Pあり


 SPOT-26 創作日本料理 たつみ


最高の食材を最高の状態で

洋食のシェフだった先代のレシピそのままのカニクリーム
コロッセ。たつみおまかせコース4,400円~16,500円。



最高の食材を仕入れ、最高の状態で提供することに全力を注いでいるという『たつみ』2代目の貴幸さんは、父から洋食を、兄から日本料理を教わり、独学で腕を磨いてきたのだそう。ひと皿ひと皿が美しく、思わず息を呑む。が、おさまメニューや送迎もあり、敷居はそんなに高くない。ちょっと贅沢したい時のお気に入り。

ひと皿ごとに違う器はすべて貴幸さんの直感で選んだもの。

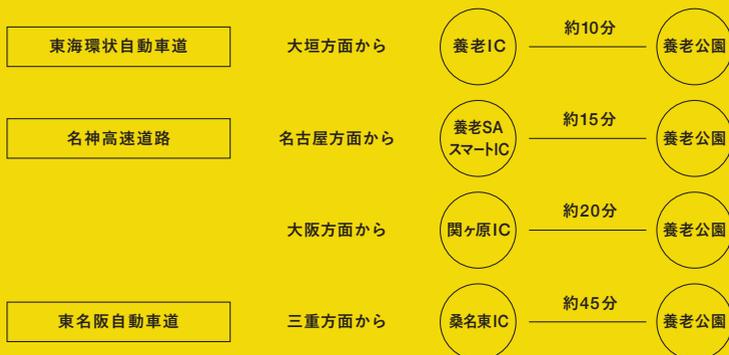
DATA

- 🏠 養老町瑞穂203-1
- ☎ 0584-35-1902
- 🕒 17:00~22:00 (3日前までに要予約) / 昼は5名以上で営業 / 火曜日(予約時は営業)・不定休
- 🚗 Pあり

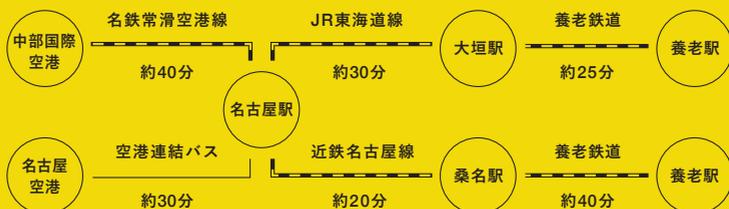
「公共交通機関で」



「お車で」



「飛行場から」





フリーマガジン YOROグルメジャーニー

2025年3月発行

発行：養老町商工会 岐阜県養老郡養老町高田3879-3

<https://www.gifushoko.or.jp/yourou/>