



TAKE FREE  
Dinner

朝から晩まで、のんびりほっこり

# にしわきごはん



おいしいにしわき  
召し上がれ

## Lunch



## Morning



<http://www.nishiwaki-kanko.jp/>

### 西脇市 日本のへそ時計の丘公園 オートキャンプ場



子午線をテーマにした緑豊かなオートキャンプ場。四季折々の自然に親しみながらキャンプを楽しむことができます。キャンプサイトのほか、備品や設備の整ったロッジやコテージもあります。

気軽に楽しめるBBQサイトもおすすめ。予約すれば、黒田庄和牛が堪能できる食材セットも用意できます。

住 黒田庄町門柳871-14  
☎ 0795-28-4851

※オートキャンプ場等の詳細・申し込みはホームページから  
<http://www.nishiwaki-hidokei.jp/>



### 日本へそ公園

にしわき経緯度地球科学館テラ・ドーム



### 播州織工房館



織物工場だった建物を活かして、西脇の地場産業である「播州織」の今と昔を発信しているショップ。歴史から最新の商品まで、播州織を知るならまずはここから。

住 西脇452-1  
☎ 0795-22-3775  
開 10時~17時  
休 月曜日(祝日の場合は翌日)



東経135度と北緯35度が交差する「日本のへそ」に整備された公園。ジャンボすべり台やふわふわドームなどの遊具が人気の「宇宙つ子ランド」や、プラネタリウムをはじめ楽しみながら科学が学べる「テラドーム」、現代アートを展示している岡之山美術館があります。



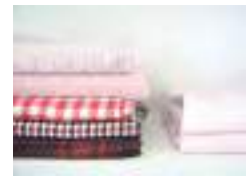
住 上比延町334-2(テラドーム)  
☎ 0795-23-2772(テラドーム)

※公園は入園自由  
※テラドームは10時~18時開館(入館は17時30分まで)  
休：月曜日・祝日の翌日、年末年始/入館料：あり

### tamaki niime shima



tamaki niimeのセレクトショップ。西脇生まれの商品など、独自の視点で集めた「おもりのこものたべもの」を取り扱っています。ずっと使いつづきたい逸品との出会いを、ぜひお楽しみください。



住 嶋447-1  
☎ 0795-27-8227  
開 10時~16時 休 月・火曜日

### 西脇市茜が丘複合施設 Miraie



こどもプラザ、図書館、コミュニティセンター、男女共同参画センターなどの機能を持つ複合施設。屋外の芝生広場には子どもが遊べる遊具があります。

住 野村町茜が丘16-1  
☎ 0795-25-2800

※開館時間や利用方法は施設によって異なります。詳細はホームページでご確認ください。



### 西脇市市民交流施設 Órinas



西脇市役所に隣接する複合施設。イベントホールやカフェ、キッチンスタジオやスポーツスタジオなど、さまざまな施設が揃っており、誰でも参加できるイベントやワークショップなどが開催されています。

住 下戸田128-1 ☎ 0795-24-3010  
※開館時間や利用方法は施設によって異なります。詳細はホームページでご確認ください。




目次  
Contents

居心地を楽しむ店	P3~P7	[HAPPY LUNCH] お袋お昼ごはん	P17・18
播州ラーメン	P8	[HAPPY LUNCH] ご褒美ランチ	P19・20
黒田庄和牛	P9・10	HAPPY LUNCH	P21~P26
黒田庄和牛を使った 西脇ローストビーフ	P11	麵屋	P27・28
黒田庄和牛の TAKE OUT ほか	P12	にしわき生まれのスイーツたち	P29・30
MORNING SERVICE	P13・14	NISHIWAKI みやげ	P31・32
NIGHT おいしく呑む	P15・16	にしわきごはん MAP	P33・34

※本誌に記載されている情報は全て令和4年9月現在のものです。  
内容、価格等は変更になる場合があります。

アイコンについて

-  モーニングサービスがある
-  日中、営業している
-  夜、営業している
-  持ち帰り可能なメニューがある  
※内容については店舗にご確認ください。
-  要予約  
事前予約が必要

※決済方法の電子マネーについては、一部使用できないもの  
もあります。



"Welcome to Nishiwaki"

にしわきごはん  
しましよ

のんびりほっこり  
時間の流れる西脇には  
ゆっくりじっくり  
培われてきた  
おいしいごはんが  
たくさんありました









工場跡のラスティックな  
温もりを楽しむ空間

その名の通り、大工のオーナーが手掛けたお店。播州織の工場跡をリノベーションした空間は、当時の風合いをそのままに、使い込まれた温もりと気取らない空気感を漂わせています。一方で、メニューは新しさや遊び心が満載。キッズスペースや女性用のお手洗いはキッズトイレ、おむつ交換スペースも備わっているので、お子様連れでも安心して訪れることができます。

 **カーペンターズキッチン**  
**Carpenter's Kitchen**  
黒田庄町岡397 080-7710-5325(営業中のみ)

 11時～16時(ランチL.O.13時) / パンケーキ13時30分～15時  
 インスタグラムにて随時更新  
 現金・クレジットカード・電子マネー  
 carpenters\_kitchen1915

「ブレンパンケーキ」980円(税込)。  
播州地卵の風味を活かした優しい味わい。  
口溶けの良さが癖になります。




「カベチキ特製煮込みハンバーグプレート」(手こね煮込みハンバーグ、キッシュ、エビフライ、サラダ、季節のスープ、ごはん、ドリンク)1,500円(税込)




「ピザランチSET」(お好みのピザ、ミニスープ、ミニプレート)1,650円(税込)。平日限定(土・日・祝除く)。



古民家pizza shima305  
嶋305 0795-23-0305

 11時～22時(L.O.21時) / 日曜日・祝日は～21時(L.O.20時)  
(ランチは11時～17時 L.O.16時 / デイナーは17時～22時 L.O.21時)  
※ディナーの営業日時は、ホームページ、インスタグラム、電話などでご確認ください。

 月・火曜日(祝日の場合は営業)

 現金・クレジットカード・PayPay  shima305\_nishiwaki

### 国道脇に広がる異空間ピッツェリア

2021年にオープンした古民家ダイニング。メインホールの縁側から、木々が無造作に立ち並ぶ庭とその向こうに広がる素朴な風景を眺めていると、まるで時間が止まっているかのようなのんびりとした気分になります。提供されるピザもまた、小麦の香りをしっかりと感じることでできる素朴な味わいです。

居心地を  
楽しむ店

料理はもちろん、  
景色や空間も  
じっくり味わって





旬の素材を活かした数種類の日替わりパスタからお好きなものを選べる「パスタランチ」(パン・スープ付き)1,300円(税込)。



使い込まれた木の温もりと  
窓の向こうに広がる四季の庭に癒されるカフェ

**cafe mâni**  
野村町1242 0795-23-7525  
営業 平日11時～20時(L.O.19時)  
日・祝11時～18時(L.O.17時30分)  
(ランチは11時～14時)  
休 水曜日+不定休  
決 現金・電子マネー  
 cafema\_ni

緑と木の温もりに含まれて、静かな時間が過ごせるカフェ。大きな窓に切り取られたナチュラルガーデンは、四季折々に変化し、来るたびに違った表情を見せてくれます。メニューもまた、イタリアの家庭料理をベースに素材を活かした素朴な味わい。手作りケーキはテイクアウトも可。



ノスタルジックな  
優しい時間の流れる喫茶店

**kissa dot.**  
落方町47-1 0795-20-5763  
営業 8時～17時  
(モーニングは8時～11時/ランチは11時～15時)  
(18時～21時は完全予約制)  
休 水曜日+不定休 決 現金・PayPay  
 kissa\_dot

燻けた大きな梁、ところどころひびの入ったレンガ。40年以上の時を重ねたからこそその風合いが生み出すノスタルジックな空間は、とても心地よく時間を忘れさせてくれます。ケーキやコーヒーゼリーはもちろんのこと、デミグラスソースやアーモンドバターに至るまで丁寧に手作りされており、どのメニューもここでしか味わえない一品です。



玉ねぎの甘みが効いたデミグラスソースが決め手の「ハンバーグランチ」(スープ、ごはん、ドリンク付き)1,400円(税込) / 「モーニングプレート」(トースト、サラダ、ゆで玉子、フルーツ、ヨーグルト、ドリンク)ドリンク代+250円(税込) / 「フルーツサンドのモーニング」ドリンク代+200円(税込)。



時間を忘れて  
気楽に自由に  
過ごせる居場所

**つむぎ菓子店**  
住吉町1315 0795-39-7561  
営業 木・金曜日11時～17時(土・日曜日、祝日は10時～18時)  
※売り切れ次第終了  
休 月・火・水曜日(祝日の場合は営業)  
決 現金・電子マネー [LINEのお友達登録はこちらから](#)



丹波篠山へ向かう県道沿い、人里離れたエリアに建つ古民家菓子店。躯体以外はほとんどセルフリノベーションしたという店内は、店というより家または部屋と言った様相で、使い込まれた柱や砂壁がどこか懐かしく、だれもが心のネジを緩めてしまいそうな居心地です。ここでは、素材にこだわった店主の手作り菓子がいただけるほか、不定期で演奏会や読み聞かせ、クラフトのワークショップなどさまざまなイベントを楽しむことができます。



自家製生姜シロップの「ジンジャーエール」560円(税込) / 無農薬の山田錦の米粉で作った「マフィン」各種360円(税込) / 極限まで砂糖を減らし、ヨーグルトなどでさっぱりと仕上げた「レアチーズケーキ」460円(税込)。



グラスフェッドバターを使用した口溶けのよいクッキーは、パッケージも可愛いのでお土産におすすめ。「クッキー」各種350円(税込)。



イベント開催時の様子。



### かおるちゃん ラーメン

上野185 0795-23-3837  
🕒 11時30分~14時 (L.O.13時55分)  
17時30分~23時30分 (L.O.23時)  
※金・土・祝前日~24時30分 (L.O.24時)  
※売り切れ次第終了  
📞 火曜日 (祝日の場合は営業。臨時休業あり)  
📞 播州醤油ラーメン 680円 (税込)  
📞 現金・電子マネー  
📍 kaoruchan\_ramen



### 西脇大橋ラーメン

上野432-7 0795-22-4886  
🕒 11時~15時 / 18時~20時  
(土・日曜日、祝日11時~20時)  
📞 水曜日 (祝日の場合は翌日)  
📞 特製ラーメン 730円 (税込)  
📞 現金・PayPay



### 千笑

富田町71-15 0795-23-2176  
🕒 11時30分~14時 / 17~20時  
土日祝は11時30分~20時  
※売り切れ次第終了  
📞 火曜日  
📞 ラーメン 680円 (税込)  
📞 現金のみ

### 播州ラーメンひすい

高田井町341-1  
0795-38-7365  
🕒 11時~14時30分  
17時~21時 (L.O.20時)  
※売り切れ次第終了  
📞 木曜日  
📞 播州ラーメン 750円 (税込)  
※味玉付き 900円 (税込)  
📞 現金・PayPay

# 播州 ラーメン

Bansyu  
Local  
Food

## 『播州ラーメン』は、

播州織が隆盛を極めた昭和30年代、  
集団就職などで各地からやって来た  
多くの若い女性従業員さんたちの  
口に合うようにと生まれました。  
特徴は少し甘めの醤油スープ。  
「甘い」ということが贅沢だった時代  
女性従業員さんたちを喜ばせた味は、  
今も変わらず、西脇市を中心とした  
地元の人々に愛され続けています。



おすすめ店  
5

### 内橋ラーメン

西田町113-3 0795-22-3922  
🕒 11時~18時30分  
📞 日曜日・第一月曜日  
📞 ラーメン (並) 690円 (税込)  
📞 現金・PayPay



### cafe Little

高田井町1089  
0795-38-8814

🕒 10時~17時 (L.O.16時30分) (モーニングは~11時)  
📞 火曜日 (祝日の場合は営業)  
📞 現金・電子マネー  
📍 little\_nishiwaki

## 開放感に癒される 丘の上のログハウス

木の温もりにも包まれた店内には、薪ストーブ  
やゆったりとしたソファが贅沢に置かれており、  
まるで高原のコテージに遊びに来たかのような  
開放感。また、料理には、自家栽培の  
野菜を使用するなど、体への優しさにもこだわ  
ったお店です。



ステーキをメインに、3種の小鉢が替わる「月替わりのランチ」(ドリンク付き)1,380円(税別)。



## 豊かな森に抱かれた喫茶店

黒田庄の美しい自然に囲まれたフォルクス  
ガーデン内にある喫茶店。広いウッドデッキ  
の前に広がるガーデンには、池を取り巻くよ  
うにさまざまな木々が配置されており、四季  
折々の景色を楽しませてくれます。レジャー  
感覚で訪れて日がな一日のんびりと散策し  
てみるのもおすすめです。



### 喫茶フォルクス

黒田庄町喜多1518-1  
0795-28-5120

🕒 9時~16時 (モーニングは~11時 /  
軽食は11時30分~14時)  
📞 水曜日 (祝日の場合は営業)  
📞 現金・PayPay  
📍 folksgarden



「ドライカレー」(ミニサラダ付き)650円(税込)。



「こぶりなパフェ」  
単品400円(税込)、セット600円(税込)。





トラットリア オンベリーコ

上戸田166-1

0795-23-4399

営業 11時～15時 (L.O.14時)  
17時～21時 (L.O.20時)

休 月・火曜日

決 現金のみ



へその町コース(5種のアンティパスト、本日のパスタ、黒田庄和牛もも肉のグリル マルサラソース、本日のデザート、自家製パン、コーヒー)4,300円(税込)。気軽に楽しめる黒田庄和牛のローストビーフサラダ1,600円(税込)もおすすめ。

## 甘辛醤油だれ炒めど、 スパイスカレー



手前 黒田庄和牛80gを自家製甘辛醤油タレで仕上げた「森のランチ」(ドリンク付き)1,500円(税込) / 左奥「黒田庄和牛と彩り野菜のスパイスカレー」1,150円(税込)。



TAKAMI COFFEE

下戸田128-1 オリナス1F

0795-23-2208

営業 9時30分～18時  
(モーニングは～11時/ランチは11時30分～)

休 毎月最終火曜日(オリナスに準ずる)

決 現金・クレジットカード・電子マネー

takamicoffee



## 肉の旨味をカフェのワンプレートで堪能

無添加・グルテンフリー・手焼きにこだわるおかきの名店 TAKAMI OKAKI が、「おかきに合うコーヒー」をコンセプトに西脇市市民交流施設「オリナス」にオープンしたカフェ。人気のランチも地産地消にこだわり、黒田庄和牛や地元の無農薬野菜やお米を使って提供されています。かき氷やクレープもおすすめです。



## シンプル調理で肉をストレートに堪能

有名ホテルで腕を振るってきたオーナーシェフが手掛ける本格イタリアンのお店。地元の食材を活かした目にも美味しい料理がいただけます。黒田庄和牛をグリルでいただくなら、肉本来の旨味が詰まったイチボ肉がおすすめ。

## 焼肉



「黒田庄和牛三昧御膳」(黒田庄和牛3種盛り、サラダ、ごはん、みそ汁、ウーロン茶、選べるドリンク)1,690円(税別)。



焼肉三昧 みのり庵

上戸田206-38

0795-22-1129

営業 11時～15時 (L.O.14時30分)  
17時～22時 (L.O.21時30分)

休 木曜日

決 現金・クレジットカード・電子マネー

## 食肉卸の直営店ならではの! 美味しい肉をリーズナブルに

卸の選ぶ新鮮で質の高い黒毛和牛を、手頃な価格でいただける産地ならではの焼肉店。お昼の人気メニュー「黒田庄和牛三昧御膳」は3種の部位を食べ比べることができます。



「黒田庄和牛のしゃぶしゃぶ」「黒田庄和牛のすき焼き」いずれも6,800円(税別)。特選は7,800円(税別)。

## 老舗店主が選び抜いた上質なお肉をしゃぶしゃぶまたはすき焼きで

地元では昔から「特別な日はけんしん亭で」と愛され続けている老舗。大学で教鞭をとる程までに肉を研究し尽くした二代目が選んだ上質なお肉が堪能できます。



けんしん亭

黒田庄町大門75-1

0795-28-2557

http://www.kenshintei.co.jp/

営業 11時30分～22時 休 不定休

決 現金・クレジットカード・電子マネー



# 黒田庄和牛

Kurodasho-Wagyu Dish



## ホテルでいただく彩り豊かな贅沢な御膳

西脇ロイヤルホテル1階のレストランでは、黒田庄和牛がさまざまなアレンジで楽しめます。人気の「黒田庄和牛膳」は、陶板焼き、牛すき鍋、タジン鍋などお好みの調理法でお肉を楽しめるほか、旬を活かした八寸やお造り、デザートなど、目にも楽しい御膳です。



西脇ロイヤルホテル

西脇991 0795-23-2000

営業 7時～10時/11時30分～14時 (L.O.) / 17時30分～21時 (L.O.)

休 なし

決 現金・クレジットカード・電子マネー

「黒田庄和牛の炙り寿司(三貫)」1,650円(税込)。  
「黒田庄和牛膳(陶板焼き)」(ロース60g、焼き野菜、八寸、お造り、茶碗蒸し、ごはん、みそ汁、香の物、甘味)4,906円(税込)。



## 陶板焼きまたは、牛すき、蒸し焼き



黒田庄和牛を手軽に

TAKE OUT

おすすめ



パテに肉の旨味が詰まった  
ネーブルバーガースターズの

『ネーブルバーガー  
クラシック』  
870円(税込)

ネーブルバーガースターズ

寺内157-1  
070-5343-7051

営業 10時～18時(L.O.17時30分)  
休 木曜日+不定休  
決済 現金・PayPay  
Instagram navelburger\_stars

ソースやつなぎに頼らず、黒田庄和牛の持つ肉の旨味を活かしたシンプルなハンバーガー。他にも、『西脇ローストビーフバーガー』や季節の野菜を使った『自家製スープ』もおすすめです。店舗前のテーブルでのイートインも可。

ボリューム&ヘルシー

ラボ・ベルデの

『西脇ローストビーフの  
サンドウィッチ』500円(税別)

スイーツからデリまで、洗練されたテイクアウトの専門店『ラボ・ベルデ』の人気商品。店内で調理されたローストビーフは、程よくレアで噛むほどに肉味が染み出します。また、たっぷりの人参ラベの甘みや酸味がローストビーフの旨味を引き立ててくれます。



ラボ・ベルデ

黒田庄町船町618-1 090-9860-6181

営業 10時30分～19時30分  
休 月・火・水曜日(臨時休業あり)  
決済 現金・電子マネー  
Instagram labo\_verde

定番中の定番

けんしん亭の

『黒田庄和牛  
牛めし』  
1,000円(税込)



西脇では知らない人はいない黒田庄和牛料理の名店「けんしん亭」が手掛けたお弁当。ふっくら甘辛く仕上げられた黒田庄和牛がぎっしりと敷き詰められており、満足感は見ただけで。

ご購入は、「道の駅北はりまエコミュージアム」で！  
詳細は下記をご覧ください。



カフェ モモンラン

野村町582-1 0795-38-8785

営業 8時30分～17時(L.O.16時)  
(モーニングは～11時/  
ランチは11時30分～14時)

休 月曜日+不定休

決済 現金のみ

Instagram moments\_sereins



『西脇ランチセット』(スープ、サラダ、西脇ローストビーフ、黒田庄和牛コロッケ、グラタン、ごはん、ドリンク)1,550円(税込)。

絶妙な火入れで、赤身の旨味と脂の甘みを最大限に。  
自家栽培の朝採り野菜も味わい深い

肉の旨味の強い赤身を独自のローストで柔らかく仕上げたローストビーフは噛むほどに甘みを感じます。また、自家栽培の野菜や無添加の手作りケーキなど、素材にこだわったオリジナル料理が豊富なお店です。



黒田庄和牛を使った

西脇ローストビーフ

Nishiwaki Roast Beef



『ローストビーフ重 えびず』(西脇ローストビーフのお寿司3種、握り寿司2貫、西脇ローストビーフの生春巻き、天ぷら、小鉢3種、汁物、デザート、コーヒー)2,700円(税込)は、お昼限定のお得なメニュー。

黒田庄和牛以外にも

TAKE OUT

おすすめ



王焼き肉まん

上野296-2  
090-3966-7269

営業 11時～18時30分  
休 月曜日  
決済 現金・電子マネー

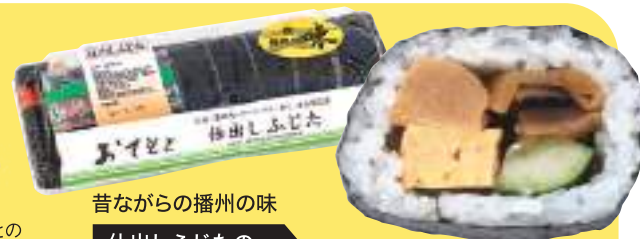
全国的にも珍しい  
本場の味

王焼き肉まんの

『焼き肉まん』

1個200円/3個590円(税込)

黒竜江省出身の王さんが、ふるさとの味を再現しようと、皮をこね、ブロック肉をミンチに挽くところから手作りにこだわった本格的な肉まん。もちもちの皮に粗く挽かれたミンチとたっぷりの野菜が包まれていて食べごたえ満点!ほんのり香る八角が食欲をそそります。



昔ながらの播州の味

仕出しふじたの

『播州巻き』550円(税込)

甘い厚焼き卵とキュウリやしいたけ、かんぴょう、高野豆腐など、たっぷりの具材を巻き込んだ播州巻きは、播州地域伝統の味です。最近では、具材やお米にアレンジを加えた「変わり巻き寿司」も人気です。

道の駅北はりまエコミュージアム

寺内517-1 0795-25-2651

営業 9時～19時(11～2月は18時まで) 休 なし(年末年始除く)  
決済 現金・PayPay

ご購入は、「道の駅北はりまエコミュージアム」で!

要予約  
ますのみ 松屋

上野224  
0795-22-5458

営業 11時30分～14時(L.O.13時30分)  
17時～21時(L.O.20時30分)

休 火曜日・水曜日(月1回)

決済 現金・クレジットカード・電子マネー

西脇ローストビーフを  
さまざまな寿司にアレンジ

モダンで落ち着いた空間で、寿司やかまど料理など和のメニューが豊富に楽しめる人気店。「ローストビーフ重」では、西脇ローストビーフを、押し寿司や生春巻きなどさまざまなスタイルで楽しめます。



天神池の眺めが美しい開放的な店内。



レストラン たにし

寺内字天神池517-1  
0795-24-3400

営業 11時～15時(L.O.14時30分)

休 火曜日(祝日の場合は営業)

決済 現金・電子マネー



『西脇ローストビーフ丼』1,800円(税込)。厚切りのローストビーフを醤油ベースのたれと、山菜マヨネーズのデュアルソースで。

厚切り西脇ローストビーフを丼でがっつり

道の駅北はりまエコミュージアムにあるカジュアルレストラン。厚切りのローストビーフをたっぷりの野菜と一緒にいただく西脇ローストビーフ丼はヘルシーでボリューム満点。ほかにも、黒田庄和牛のコロッケや牛丼、うどんつけ麺など、黒田庄和牛をカジュアルにいただけるメニューがいっぱいです。

**E** いろいろなオリジナルバターの  
厚切りパンモーニング

TIME 7:30~11:30 PRICE 「Bセット」ドリンク代+220円(税込)

オリジナルバターの品揃え

- 金胡麻バター(オリジナル)
- アーモンドバター(オリジナル)
- 苺の街のいちごマーガリン

{ レ・ボ・プロヴァンス }

上野109-1 0795-25-2424  
7:30~17:00頃(L.O.16:00頃)  
木・金曜日定休  
決済：現金・クレジットカード・電子マネー



**F** 独創的なトッピングが選べる  
新感覚トーストのモーニング

選べるトーストトッピング

- おから&マーガリン
- あんホイップ
- 粒マスタード&マヨネーズ
- マーガリン
- いちごジャム
- はちみつマーガリン
- 白あん黒ゴマ
- 黒蜜きなこマーガリン
- チョコレートクリーム
- たくあん&マーガリン
- 米ぬか&ピーナツバター
- ナポリ
- (ケチャップ&粉チーズ)
- ブルーベリージャム
- バジルチーズ
- オレンジマーマレード
- 関西
- (ピリ辛ソース&青のり)
- アップルシナモンジャム

TIME 9:00~11:00 土・日・祝日 8:30~10:30  
PRICE 「モーニングセット」620円(税別)

{ 69珈琲×空弥介 }

和布町188-4 0795-22-4817  
平日 9:00~14:00/17:00~20:30  
土・日・祝日 8:30~14:00/17:00~21:00  
不定休  
決済：現金・クレジットカード・電子マネー



**G** トーストをディップして食べる  
つけパンモーニング

TIME 7:30~11:00  
PRICE 「つけパンカレー」ドリンク代+200円(税込)  
「ピザトースト」ドリンク代+100円(税込)

{ カフェ & レストラン オレンジ }

蒲江312-1 0795-22-8723  
7:30~21:00(月・火・木曜日~18:00)  
水曜日 決済：現金・クレジットカード・電子マネー

**G** オリジナル  
アーモンドバターの  
モーニング

TIME 8:00~11:00  
PRICE 「モーニング」ドリンク代+0円(税込)  
「サンドウィッチ」ドリンク代+300円(税込)

{ ベルデ・ヴェール }

黒田庄町船町515 0795-28-2228 8:00~18:00(L.O.17:00)  
8のつく日定休 決済：現金・クレジットカード・PayPay



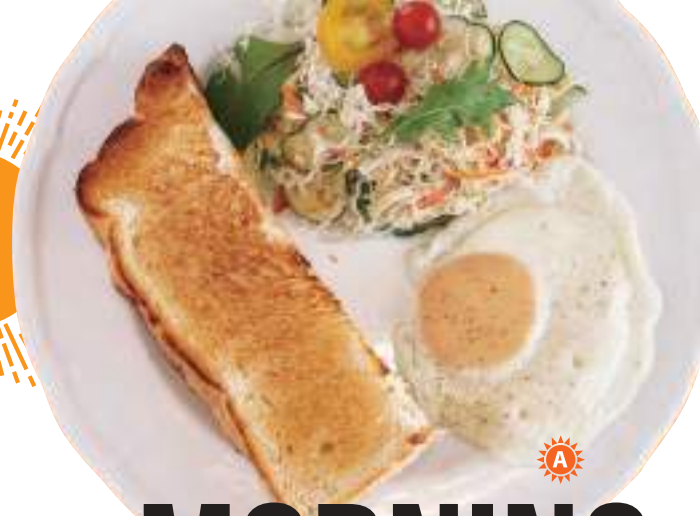
写真はいちごとオレンジのデニッシュ

**D** 季節のデニッシュモーニング

TIME 8:30~11:00 PRICE 「限定朝カフェセット」700円(税込)

{ カフェ モモンズラン }

野村町582-1 0795-38-8785  
8:30~17:00(L.O.16:00)  
月曜日+不定休  
決済：現金のみ



**MORNING SERVICE**

**A** 森の中で食べる  
定番モーニング

TIME 9:00~11:00 PRICE 「モーニングセット」400円(税込)

{ 農家レストラン 日時計 }

黒田庄町門柳871-14 090-9863-4851  
9:00(土・日・祝日8:30)~15:00  
月曜日定休(祝日は除く)  
決済：現金・PayPay



**B** ごはんと卵、  
3杯までおかわり自由!  
播州地卵の卵かけごはん

TIME 8:00~11:00 PRICE 「卵かけごはん」600円(税込)

{ 福地家 }

黒田庄町福地481-1  
0795-38-8683  
8:00~16:00(L.O.15:00)  
月・火曜日定休 決済：現金のみ







創作 ダイニング

## 佳夕

見た目にも美しい  
粋な肴が楽しめる店

ビールやウィスキー、ワインや日本酒に至るまで、さまざまなお酒と、それに合う幅広いお料理を提供してくれるお店。「これぞ!」という食材を取り寄せ、シェフの独創的なアレンジで創作されるお料理は、見た目にも美しく、お酒が進みます。

要予約  
TAKE OUT

野村町1401-5  
090-8143-4933

営 11時~14時/17時30分~  
休 水曜日  
決 現金・PayPay

おすすめ

国産牛ステーキ  
1,800円(税込)~  
造り盛り合わせ  
1,200円(税込)~

中華 居酒屋

## 酒華 悠

四川ベースの  
本格中華で呑む

おすすめ

四川麻婆豆腐  
黒酢酢豚

本物の中国料理を多くの人に伝えたいと、本場の調味料や油、スパイスにこだわり、医食同源を再現しているお店。辛いだけでなく、深みのある複雑な旨味の四川麻婆豆腐は必食です。



西脇939  
0795-39-9108  
営 17時~22時(L.O.21時)  
休 水曜日  
決 現金・クレジット・電子マネー

焼鳥 居酒屋

## とり料理 えん

本場宮崎で修行した  
唯一無二の炭焼き

海上自衛隊出身のご主人が、寄港先で出会った宮崎の『もも焼き』に惚れ込み、除隊後、現地で修行して開業したお店。独特の火入れで炭の風味をまとった播州百日どりは、柔らかな中に歯ごたえがあり、癖になる美味しさです。また、自衛官だったご主人が金曜日限定で作る『海軍カレー』も人気。数に限りがあるので、早めの来店がおすすめです。

要予約  
TAKE OUT

和田町530  
0795-38-7760

営 17時30分~23時  
(L.O.22時30分)  
休 日曜日  
決 現金・クレジット

おすすめ

もも焼き  
800円(税込)  
もも たたき  
900円(税込)

# NIGHT

西脇らしい夜を楽しめるお店

# おいしく呑む

魚介類 居酒屋

## ゆあせ

魚の目利きと  
日本酒のバリエーションに注目

おすすめ

お造り盛り合わせ  
2,000円(税込)  
天ぷら盛り合わせ  
1,380円(税込)



西田町181-1  
0795-23-5117  
営 17時~21時 休 月曜日  
決 現金・クレジット・電子マネー

店主自らが出向いて仕入れる鮮魚と、わざわざ大阪から取り寄せる日本酒の豊富な品揃えが魅力のお店。店主は気さくで酒と肴の相性にも精通しているので、ぜひおすすめを聞いて会話を楽しんでみよう。

おすすめ

旬の季節料理  
価格は内容によって異なります。

居酒屋 割烹 魚介類

## 酒肴旬菜 心

料理とお酒で  
季節を届けてくれる

旬にこだわり、毎日のようにお品書きを書き換えるお店。食材の個性を活かしたアレンジや盛り付けも酒宴を盛り上げてくれます。一品一品が小盛りでリーズナブルなので、少しずついろいろ楽しめるのも嬉しい。



野村町351  
080-8322-9556  
営 日・火・水・木曜日 17時~23時  
金・土曜日 17時~24時  
休 月曜日  
決 現金・PayPay

居酒屋 焼肉 魚介類

## 炭火焼きダイニング 和灯

肉・魚介・野菜  
豊富な食材が揃う炭火焼き

濃厚な旨味の『播州百日どり』、ブランド牛のルーツ『但馬牛』、姫路港で水揚げされた新鮮な魚介や干物。西脇だからこその揃う新鮮な食材を、仲間と炭火の炉を囲んでいただけます。



高田井105-2  
0795-24-4567  
営 11時~14時/17時~23時(L.O.22時30分)  
休 水曜日 決 現金・クレジット・電子マネー

おすすめ

家族団楽セット  
(4名分)  
10,000円(税別)



「日替わり定食(ドリンク付き)」850円(税込)。



お食事処 藤久  
郷瀬町12-1 0795-23-7879  
営業 11時～(概ね20時)  
休 火曜日 現金のみ

### 毎日変わるお袋の大皿から お好きなものを選んで

地元で愛され続けるお食事処。カウンターにずらりと並ぶ日替わりの大皿は、定食としても、お酒のあてとしても注文することができます。定食は、メインに大皿から1品と、小鉢2品、ごはんは炊き込みご飯に変えることもでき、ボリューム満点!11時から夜まで休むことなく営業しているので、昼飲みもOK!



「日替わりランチ(ドリンク付き)」1,300円(税込)(11時30分～15時)。「五目ちらし寿司&茶碗蒸し」は月3回程度。

## HAPPY LUNCH

# お昼 お袋 ごはん

家族のために  
腕を振るうように

温かな気持ちで作っています。



「黒田庄和牛ハンバーグ定食」900円(税込)(11時～14時)。

### 地元の素材をよく知るお母さんたちの味

日時計の丘公園内にある、農家のお母さんたちの知恵と愛情が詰まったお店。地元の野菜や手作りの味噌、山で獲れる猪肉などを使った手料理は、北播磨ならではのふるさとの味です。黒田庄和牛を使ったお料理がメインで、ハンバーグや焼きしゃぶ、コロッケなどがいただけます。



農家レストラン 日時計  
黒田庄町門柳871-14 090-9863-4851  
営業 9時(土・日・祝日は8時30分)～15時  
休 月曜日(祝日は除く) 現金・PayPay



梅吉亭  
西脇394-2  
0795-23-9415  
営業 11時～売り切れ次第終了  
休 月曜日(祝日の場合は翌日)  
現金のみ



### お母さんのお母さんの味は 心に染みる懐かしい味

丹波育ちの奥様が、お袋の味を活かしてつくるランチが人気のお店。特に、ご自身のお母さんが作ってくれた味を再現した「五目ちらし寿司」は、具沢山でほんのり甘く、誰もが懐かしくなる味で、提供日(月に3回程度)には予約が入るほどの人気です。その他にも、煮魚や手こねハンバーグなど、さまざまなお袋の味が楽しめます。



福地家  
黒田庄町福地481-1  
0795-38-8683  
営業 8時～16時(L.O.15時)  
休 月・火曜日 現金のみ



メニューは日替わりのランチセット(ドリンク付き)1,000円(税込)のみ。

### 日替わりシェフがつくる 体に優しくボリューム満点の家庭料理

有志が日替わりでシェフとなり、それぞれの個性を活かしたランチを提供しているお店。シェフの多くが地元の人たちで、地元食材を活かした体に優しい家庭料理がいただけます。メニューは日替わりランチのみなので、仕込んだランチがなくなり次第閉店。



太巻き各種1本500円(税込)～

黒っ娘おばんざい 黒田庄町前坂2140  
kurokko.obanzai2018  
kuro.machi (黒田庄まちづくり協議会アカウント)

### ふるさとの味を継承する お母さんたちの太巻き

北播磨の名物料理『太巻き』。特徴は、甘めの大きな卵焼きと高野豆腐、キュウリ、かんぴょうなど、具沢山なところ。有志で運営している『黒っ娘おばんざい』では、郷土の味を継承しつつ独自のアレンジを加えたものも製造されています。





## sumptuous 肉料理 樹

高田井322-1 0795-22-2959

営業 11時～14時 / 17時～21時30分 (L.O.21時)

休 水曜日・第3火曜日

決済 現金・クレジットカード・電子マネー

☎ kobebeef.tatsuki

### 最上級の神戸ビーフを堪能

但馬牛・神戸ビーフを生産している川岸牧場(西脇市)直営の肉料理店。新鮮で上質なお肉がいただけるとあって遠方からのお客様も絶えません。近くには、精肉店「肉処 樹」もあるので、お土産に買って帰るのもおすすめ。



希少部位を贅沢に盛り合わせた「極焼肉ランチ」5,500円(税別)※平日のみ提供。



「シェフのおまかせランチコース」2,500円(税込)。この日のメインはメンチカツ。

## sumptuous 古民家ダイニングカフェ kinoko.

黒田庄町津万井278-1 070-1779-6416

営業 11時～18時(ランチは11時～14時30分)

休 水曜日 + 不定休 決済 現金・PayPay

☎ kinoko.nishiwaki

### のんびりとした空間で、ゆっくりといただく、ちょっぴり贅沢な創作料理

築約90年の古民家と、黒田庄ののどかな景観が見応えのあるお店。フレンチを学んだご主人が手がける、素材を活かした創作料理がいただけます。満席のことも多いので予約してからの来店がおすすめ。また、店内には、店主と親交の深いさまざまなジャンルの作家のアート作品が飾られているので、鑑賞するのも楽しみの一つです。



玄関で迎えてくれる北歐の伝統飾りヒンメリ。店主の友人が贈ってくれたもの。店内には、他にもさまざまなジャンルの作家による作品が散りばめられている。



アットホームな雰囲気の店内。

## sumptuous 食堂 oggi

板波町710-44

0795-23-4647

営業 11時30分～14時

17時30分～21時

休 水曜日(祝日の場合は翌日)

決済 現金のみ

### 食感や味、温度などの コントラストが楽しい 創作フレンチのビストロ

家庭的な雰囲気の中で、フレンチをベースにしたちょっぴり贅沢なお料理がいただけるお店。手間暇を惜しまないシェフの作るコースは、冷たいものと温かいものを組み合わせたり、香りや食感を組み入れたり、一口一口に味の変化があり、最後まで飽きさせないよう設計されています。また、見た目の美しさも格別です。

たまには  
いいよね

## ご褒美ランチ



季節変わりの「ランチコース」2,860円(税込)。この日のメインは播州地鶏の胸肉のローストマレンゴ風。



ふわふわのうなぎが器いっぱい敷き詰められた「うなぎ重(特上)」2,950円(税込)。※うなぎの相場変動に伴い、価格変更する場合があります。最新情報はホームページでご確認ください。

## sumptuous うなぎ料理 橋本屋

営業 11時30分～13時30分

17時～19時30分

休 不定休

決済 現金・クレジットカード・電子マネー

西田町400-9

0795-22-3743

http://www.unagiyasan.com/

### 一子相伝のタレが決め手の 老舗のうなぎ料理

百有余年の歴史を持つ橋本屋。炭火でふっくらと焼き上げたうなぎに、一子相伝のやさしいタレが掛かると、芳ばしい香りが漂い食欲をそそります。2階席の窓からは、のどかで美しい借景が楽しめます。





洋食メニューの豊富さ抜群!

焼き立てパンも人気!



ピアノの生演奏が披露されることも。

7時30分のモーニングからランチ、スイーツ、ディナーまで、豊富なメニューで楽しませてくれる人気店。ランチは「パスタランチ」「オムライスランチ」「オレンジランチ」「ピザランチ」「黒田庄和牛100%ハンバーグランチ」の5種類で、いずれもボリューム満点。

🕒 lunch time 11:30-15:00

📌 日替わりランチ(5種) 1,080円(税込)~

オムライス・パスタ・オレンジ(おかず)・ピザ・黒田庄和牛100%ハンバーグの5種から選べます。黒田庄和牛100%ハンバーグ以外はいずれも日替わりで、スープ・サラダドリンク付き。パスタ、オレンジ(おかず)、黒田庄和牛100%ハンバーグには、パンまたはライスも付きます。



カフェレストラン オレンジ



📍 蒲江312-1 0795-22-8723

🕒 OPEN 7時30分~21時 / 月・火・木曜日 ~18時

🕒 CLOSE 水曜日 決 現金・クレジットカード・電子マネー

📱 orange20111109

三福



🕒 lunch time 11:00-13:00 (L.O.)

📌 お昼のランチ 1,650円(税込)~

にぎり寿司(10貫) or 海鮮ちらし寿司  
お吸い物・デザート・コーヒー。  
ネタは季節が変わります。



カウンター席の他、座敷もあります。



📍 日野町150-1 0795-23-1136

🕒 OPEN 11時~13時  
16時~22時(L.O.)

🕒 CLOSE 水曜日

決 現金・クレジットカード・電子マネー

地元で愛され続けている寿司店。丁寧な買い付けで、旬の味覚を届けてくれます。鍋料理も人気で、夏は鰻やスッポン、冬はふぐや寄せ鍋など、春夏秋冬を感じることができます。



📌 本格寿司店で、旬のネタをリーズナブルに



📌 正統派洋食店の味が詰まった

📌 渾身のランチ!



さまざまなレストランで腕を振ってきたシェフが2021年に開業したお店。豊富な経験から、和洋からスイーツまで幅広いメニューが揃っています。洋食の『シェルブール取り合わせプレート』のほか和食の『本日の気まぐれ和膳』も人気。キッズスペースがあるので子連れでも安心です。



69珈琲 × 空弥介



📍 和布町188-4 0795-22-4817

🕒 OPEN 9時~20時30分 / 土・日・祝日 8時30分~21時

🕒 CLOSE 不定休 決 現金・クレジットカード・電子マネー

📱 rockcafe\_by\_kuuyasuke



客席のほとんどが落ち着ける個室

和食の人気店『空弥介』が『69珈琲(ロックカフェ)』へと転身。看板商品の69珈琲流『かつめし』は、先代から続く正統派のデミグラスソースがミルフィーユとんかつの間隙によく絡み、独自の旨味を奏でます。店内でついた胚芽米も嬉しい。



Let's Have a Lunch!

# HAPPY LUNCH



おいしいものを  
リーズナブルにいただける  
ランチタイムは、ハッピータイム



📌 シェルブールのお嬢さん



📍 小坂町138-1 0795-38-7181

🕒 OPEN 8時~17時 CLOSE 月曜日 決 現金のみ

🕒 lunch time 11:00-15:00

📌 シェルブール取り合わせプレート 1,350円(税込)

ハンバーグ・有頭海老フライ・カニのクリームコロッケ・グラタン・本日のスープ・サラダ・パンまたはライス

🕒 lunch time 11:00-14:00  
土・日・祝日 10:30-14:00

📌 かつめし 1,650円(税込)



📌 伝統のデミグラスで食べるミルフィーユかつの

かつめし





## そらとぶじゅうたん



高田井町194-1 **0795-22-7201**  
<https://soratobu-jutan.net/>

**OPEN** 11時～15時(L.O.14時30分)  
17時～21時(L.O.20時30分)

**CLOSE** 水曜日

**決** 現金・クレジットカード・電子マネー

**lunch time** ※日曜・祝日除く  
11:00-14:30 (L.O.)

**ナマステセット** 1,160円(税込)

カレー(ミンチ・野菜・なすび・カボチャの中から選ぶ)・野菜のサモサ・タンドリーチキン・ライス・ナン・サラダ



## 旅するレストランの本格インドカレー



「魔法のそらとぶじゅうたんに乗り、インド・イタリア・日本を旅しながら、さまざまな国の料理が堪能できる」というのがこの店のコンセプト。特にカレーへのこだわりは強く、巧みなスパイス使いで、複雑な味わいです。辛さは10倍までオーダー可能。



Let's Have a Lunch!

## HAPPY LUNCH



シンプルで落ち着いた店内。

丁寧な仕事で手作りメニューを提供してくれるお店。お料理はもちろん、ソースやドレッシングまで手作りにこだわっているの、出されるのは、ここでしか味わえないお料理ばかりです。人気の週替わりランチは、メイン料理を肉、魚から選べます。



## 手作りにこだわった家庭的な昼ごはん

**lunch time**  
11:30-14:00 (L.O.)

**週替わりランチ** 1,200円(税込)

メイン料理・サラダ・小鉢・ごはん・味噌汁・香の物



cafe **58** (ごじゅうはち)



野村町27-1 **0795-39-0098**

**OPEN** 8時30分～17時(L.O.16時)

**CLOSE** 第1・3月曜日 / 火曜日

**決** 現金・PayPay

cafe58\_gojuhachi\_

**lunch time**  
11:00-15:00

**道場六三郎直伝 鯖の煮付け** 900円(税込)

小鉢3品・ごはん・味噌汁



## alveare(アルヴェアーレ)



西脇939 **0795-23-5331**

**OPEN** 11時～22時

**CLOSE** 水曜日

**決** 現金のみ

**lunch time**  
11:00-14:00

**おすすめランチ** 1,680円(税別)～

サラダ・パスタ・メイン料理・パン・ドリンク

魚介料理と豊富なワインの品揃えが魅力のお店。日替わりのおすすめランチは、肉、魚介、野菜と旬のものをふんだんに使ったボリューム満点のお得なメニューです。陽気な店主との会話もぜひ楽しんでください。

## 南イタリアの陽気な空気が漂う

## カジュアルイタリアン



ある日のおすすめランチ。この日のメインは、鯛とイサキ、鶏もも肉のソテー。パスタは菜の花のトマトクリームスパゲッティと盛りだくさん。



## ごはんや凸



野村町800-1 **0795-38-7320**

**OPEN** 11時～15時 / 18時～22時

**CLOSE** 日・祝日

**決** 現金・PayPay

gohanya.totsu

## 新鮮素材間違いなし!市場内の定食屋

## 職人技の丁寧な和食が味わえる





前菜やスイーツの



多彩なビュッフェが楽しいお店



ビュッフェメニューは30種類を超える。



🕒 lunch time 11:00-15:00

**ビュッフェランチ 1,580円(税込)~**

メイン料理(パスタ or ピザ)を注文で、前菜・サラダ・スイーツなどのビュッフェが食べ放題



### ビュッフェキッチンタパン



野村町1796-82  
0795-20-7144

OPEN 11時~15時  
17時30分~22時

CLOSE 火曜日

決 現金のみ

地元の契約農家から取り寄せる安心野菜の前菜やサラダ、スイーツのビュッフェが人気のお店。パスタまたはピザを注文すると、もれなく多彩なビュッフェ料理が楽しめます。



### お好み焼工房 つばきや



野村町1795-194  
0795-22-9397

OPEN 11時~22時 CLOSE 月曜日

決 現金・クレジットカード・電子マネー

昭和43年創業の地元で愛され続けるお店。お好み焼きはもちろん、原点となるたこ焼きや焼きそば、さらには刺身や鍋料理まで、宴会にも嬉しいリーズナブルなメニューが揃っています。テーブル席・小上がり座敷・個室・宴会スペースなど多様な客席があるので、さまざまなシーンで使えます。

🕒 lunch time 11:30-14:00

(平日限定)

**ミニお好み焼きデラックスランチ 880円(税込)**

ミニお好み焼き・みそ汁・おむすび(1個)・デザート・ちょこっと刺身・小鉢・一口サラダ・ドリンク



たこ焼き500円(税別)もおすすめ。



粉ものから鍋ものまで

お持ち帰りからランチ、宴会まで!



Let's Have a Lunch!

## HAPPY LUNCH



### ベルデ・ヴェール



黒田庄町船町515 0795-28-2228

OPEN 8時~18時(L.O.17時)

CLOSE 8のつく日

決 現金・クレジットカード・PayPay

📱 verde\_vert

🕒 lunch time 11:30-14:00 (L.O.)

**パスタorグラタンランチ 1,300円(税込)**

サラダ・メイン料理(パスタまたはグラタン)・パン・ドリンク



食事メニューもスイーツも盛りだくさん



黒田庄カフェ文化の先駆けの名店

のどかな風景をバックに、店内にはゆったりとした時間が流れています。料理はもちろんのこと、手作りのスイーツメニューも人気。ランチセットにはドリンクがつくので、食後にスイーツを単品でオーダーするのがおすすめ。



大きな窓の向こうには、のどかな風景が広がる。

いろいろな王道定食が楽しめるお店。中でもおすすめは特製ソースで食べる「とんかつ定食」。野菜、鶏ガラ、豚ガラ、魚介の旨味をぎゅっと詰め込んだ特製の「村上ソース」は、こく深い甘さで、サクサクとんかつとの相性が抜群! また、甘めのスープに辛味がピリッと効いた『特性味噌ラーメン』や、新鮮なうなぎを一から焼き上げる「うなぎ重(4~10月限定)」も人気です。



### あじ処 村上



下戸田154-1 0795-23-5388

OPEN 11時30分~14時  
17時~21時

CLOSE 火曜日 決 現金のみ

🕒 lunch time  
営業中はいつでもOK

**とんかつ定食 1,500円(税込)**

とんかつ・一品・ごはん・味噌汁・香の物・コーヒー(お昼のみ)



期待を裏切らない王道定食の店



刀削麺専門店 笑仁



野村町1288 0795-22-2000

営 11時30分~14時/18時~(売り切れ御免)

休 木曜日+不定休

決 現金・PayPay



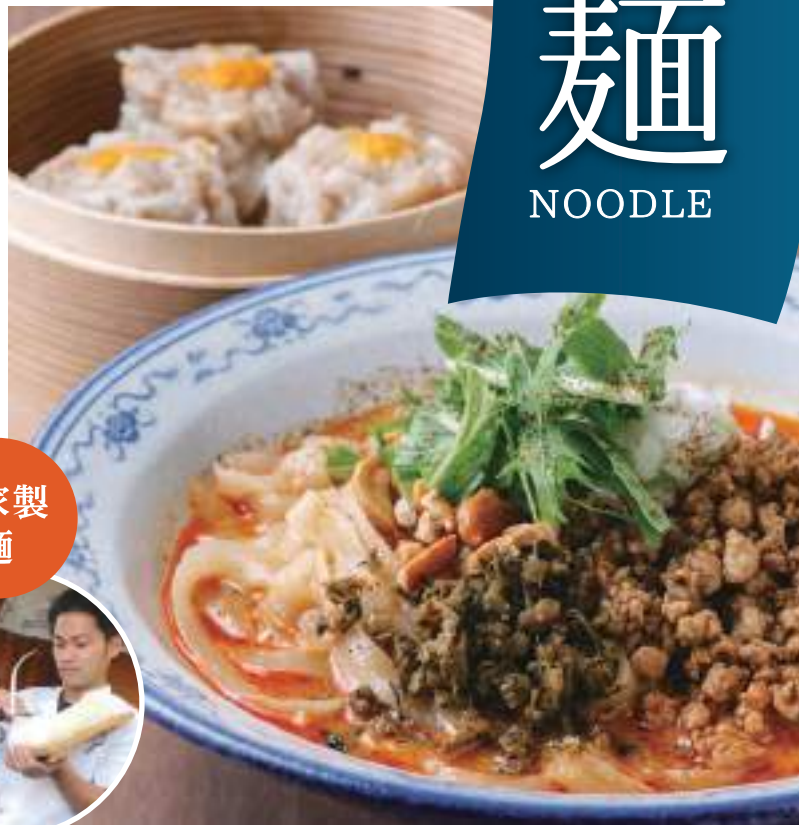
もちもち麺が癖になる  
本格刀削麺の専門店

生地を削りながら直接鍋に投入する刀削麺は、うどんにもラーメンにもない独特のもちもち食感が癖になる麺。人気の食べ方は、花椒(ホアジャオ)の香りが食欲をそそるスパイシーな坦々麺。特に汁なしは、麺と具材との絡みがよく、より風味や旨味を楽しむことができます。また、持ち帰り可能な手作りの点心もおすすめ。

自家製  
麺



刀削麺は、注文を受けてから削るので、混雑時は時間がかかることも。



「汁なし坦々刀削麺」970円(税込)(しゅうまいは含まれません)。辛さは調節可能。

麺  
NOODLE

屋



※TAKE OUTは一部要予約

お食事処 大門

鹿野町1136

0795-23-2510

営 11時30分~  
20時30分(L.O.)

休 月曜日  
(祝日の場合は翌日)

決 現金のみ

旨味の詰まっただしが決め手の  
関西風うどんの店

旨味の詰まっただしとの絡みがよく、やさしい喉越しが特徴の関西うどんのお店。人気は、甘めのあげが器いっぱい広がるきつねうどん。他にも、丼や鍋物のメニューも充実しています。おすすめは、うどんに天むすがついた「天むすセット」。

自家製  
麺



「天むすセット」960円(税込)。

めん処 とも家



西田町187-1 0795-22-2060

営 11時30分~14時/  
17時~21時(L.O.20時45分)

休 月曜日

決 現金・PayPay

居酒屋メニューも充実。  
親しみやすい店

夜は居酒屋としても賑わう地元で人気のうどん屋。人気のカレーうどんは、和風だしが効いたやさしい辛さで、しっかりとしたとろみがあって麺によくからみ、体を芯から温めてくれます。



「カレーうどん」750円(税込)。



そば屋 本店



野村町431 0795-38-7225

営 11時~14時30分/17時30分~20時30分  
土・日・祝日 11時~15時/  
17時30分~20時30分

※麺や出汁がなくなり次第、早仕舞いの場合あり

休 火曜日

決 現金のみ(券売機での事前精算)

f そば屋-本店

播州伝来の甘めの  
醤油だれでいただく  
唯一無二の鴨そば

国内外に複数の同店舗を構える店主が原点である西脇に戻り、播州産の食材にこだわり地産地食で地域を元気にとの想いで本店として開業。「返し(だし汁)」には、播州伝統技法で造られた天然醸造の醤油を使い、コクと旨味と独特の甘みを。「麺」には、播州の恵である水と塩を使い、独特の弾力を。自慢の「返し」は、そば、うどん、中華麺、いずれとも相性が良く、薬味で味変すれば更に楽しめます。

添加物  
不使用



「名物つけ鴨3種盛り」1,200円(税込)。



にしわき生まれの  
**SWEETS**

スイーツたち

**cafe mani**

**カントリーケーキ**

530円(税込)

ブラウンシュガーの優しい甘さとナッツの香ばしさがどこか懐かしく素朴なケーキ。バニラアイスと一緒に。



**cafe mani**



木の温もりに包まれたインテリアと、窓の外に広がるナチュラルガーデンが魅力のカフェ。メニューも手作り感溢れる素朴で温かなものが多い。

野村町1242 **0795-23-7525**

営 平日11時~20時(L.O.19時)  
日・祝日11時~18時(L.O.17時30分)

休 水曜日+不定休

決 現金・電子マネー

☎ cafema\_ni

**カーペンターズキッチン**

**プレーンパンケーキ**

980円(税込)

口溶け抜群のふわふわ生地に、播州地卵のコクが効いたパンケーキ。メイプルシロップをたっぷりかけて。



**カーペンターズキッチン**

播州織の工場跡をリノベーションした開放的な空間でのんびりとくつろげるカフェ。大人気のパンケーキはぜひ、味わっていただきたい逸品です。

黒田庄町岡397 **080-7710-5325**(営業中のみ)

営 11時~16時  
(ランチL.O.13時/パンケーキ13時30分~15時)

休 インスタグラムにて随時更新

決 現金・クレジットカード・電子マネー

☎ carpenters\_kitchen1915

**レ・ボ・プロヴァンス**

**フルーツサンド  
(ドリンク付き)**

968円(税込)

さまざまな果物を贅沢に使ったフルーツサンド。生クリームもカスタードも甘さ控え目で軽い口当たり。果物は季節によって変わるものも。



**レ・ボ・プロヴァンス**



個性豊かなスイーツと紅茶で名高い西脇の老舗カフェ。オリジナルのアーモンドバターなどを使ったモーニングも人気です。(詳細はP14)

上野109-1 **0795-25-2424**

https://le-bo-pro.com/

営 7時30分~17時頃(L.O.16時頃)

休 木・金曜日

決 現金・クレジットカード・電子マネー

☎ les.baux.de.provence

**TAKAMI COFFEE**

**珈琲屋さんの  
北播磨しろくま氷**

1,100円(税込)

珈琲シロップで茶色くなったしろくま氷。ふわふわ氷におかき(耳)の塩気で飽きることなく食べ続けられます。(通年販売)



**TAKAMI COFFEE**

無添加・手焼きにこだわったおかし店「TAKAMIOKAKI」がおかきに合うコーヒーをコンセプトにオープンしたお店。スイーツの他、地元食材を盛り込んだランチも人気。(詳細P10)

下戸田128-1 オリナス1F **0795-23-2208**

営 9時30分~18時

休 毎月最終火曜日(オリナスに準ずる)

決 現金・クレジットカード・電子マネー

☎ takamicoffee

**39Cafe**

**クレープ 苺ブリュレ**

700円(税込)

カラメルのパリパリ食感と香ばしさ、甘さ控え目のカスタードが癖になる一品。そのほか、常時40種近い品揃えが楽しめます。



**39 Cafe**



西脇では数少ないクレープの専門店。常時40種類近いバリエーションがあり、どれも見た目にも楽しいものばかりです。いずれもボリューム満点に見えますが、独自開発の生クリームがとても軽いので、ペロリといけてしまいます。

キッチンカーでの移動販売につき、出店などの詳細はインスタグラムで要確認。

☎ 39cafe\_saki

**cafe 58**

**ベイクト  
チーズケーキ**

500円(税込)

店主オリジナルレシピのチーズケーキ。甘さ控え目でチーズのコクや風味が効いたチーズ好きにはたまらない一品です。



**cafe 58**



さまざまな飲食店で経験を積んだ店主がオリジナルレシピの手作り料理を提供しているお店。手作りケーキは日替わりで4~5種類揃っています。

野村町27-1 **0795-39-0098**

営 8時30分~17時(L.O.16時)

休 第1~3月曜日・火曜日

決 現金・PayPay

☎ cafe58\_goiuhachi\_

要予約



● 水まんじゅう・官兵衛さんの合子兜

130円(税込) 170円(税込)

昔ながらの製法を守る黒田庄の和菓子店

黒田庄の老舗「あさひ屋」。かまどで炊く餡、杵でつく餅など、昔ながらの製法で丁寧に手作りされるお菓子は、どれも素材でやさしい味わい。黒田庄が生誕地と伝わる黒田官兵衛の兜にならった「合子兜」は型から手作りしたものだそう。



お菓子司 あさひ屋

一部道の駅でも販売

黒田庄町大門5-2

0795-28-3014

営 7時30分~19時

休 火曜日

決 現金のみ

● ヘそせんべい

18枚入 360円(税別)

にしわきのシンボルが焼き付けられた瓦煎餅

西脇土産の定番。たっぷりのたまごを使い焼き上げられたせんべいは、誰にも愛される懐かしい味わい。

はせがわ製菓

道の駅でも販売

水尾町233

0795-27-0005

営 8時~14時

休 土・日曜日、祝日

● ヘそ栗 200円(税別)

ヘそばい 200円(税別)

ヘそまんじゅう 140円(税別)

ヘそにちなんだロングセラー商品が充実

看板商品は「ヘそまんじゅう」。栗の入った上品な甘さの白あんと、ほんのりシナモンが香る皮の組み合わせは誰にも愛される味。白あんと栗をパイ生地で包んだ「ヘそ栗」、青梅の甘露煮を包んだ「ヘそばい」もおすすめ。

菓子司 さかもと

道の駅でも販売

野村町1796-21

0795-22-5404

営 7時~19時 休 火曜日

決 現金・PayPay

● ヘそゴマ商品各種

600円(税込)~

西脇・多可産の金ごまがおいしく変身!

品質の良さが評判の西脇・多可産の金ゴマ「日本のヘそゴマ」は、この地域でしか栽培されていない稀少なゴマ。独特の風味を活かした商品もまた、ここでしか手に入らない逸品です。



● 篠田いちご (いちごジャム)

490円(税込) ※季節のみの販売

新鮮いちごを感じるジャム

明るいご夫婦が切り盛りする「篠田いちご園」。栽培したいちごでつくるジャムは、いちご本来の風味と食感が楽しめる人気です。アイスクリームやシャーベットもおすすめです。

篠田いちご園

明楽寺町470

0795-25-8888

営 10時~17時 休 不定休

決 現金・クレジットカード



西脇土産のセレクトショップ

道の駅 北はりまエコミュージアム

播州織アイテムからドレッシングやラーメンなどの加工品、手作り弁当や朝どり野菜まで揃っています。寺内517-1 0795-25-2651

営 9時~19時 (11~2月は18時まで)

休 なし(年末年始除く)

決 現金・PayPay



旬の農作物が安く揃う

北はりま旬菜館

近隣産の朝どり野菜を中心に、味噌など地元農家による手作り加工品などが揃っています。

野村町800-1 0795-24-7900

営 9時30分~17時

休 なし(年末年始除く)

決 現金のみ



黒田庄和牛、播州百日どりなら

JAみのり特産開発センター

黒田庄和牛や播州百日どりの精肉と、それらを使ったコロッケなどの加工品が揃っています。

黒田庄町岡22-1 0795-28-5155

営 9時~17時30分

休 年始

決 現金・クレジットカード



Labo verde(ラボ・ベルデ)

黒田庄町船町618-1 090-9860-6181

営 10時30分~19時30分

休 月・火・水曜日(臨時休業あり)

決 現金・電子マネー

labo\_verde



● マフィン各種

320円(税別)~

さっぱりとした食べ応えが嬉しい

果物やチーズ、オレオなど、品揃えのバリエーションが楽しいマフィン。生地は甘さ控え目で、果物などとの相性もよく、軽い食べ応え。自宅を食べる際は電子レンジで少し温めると、一層おいしくいただけます。



Labo verde

● 焼き菓子各種

クッキーやフィナンシェなど、さまざまな自家製焼き菓子が揃っています。おすすめは、チーズブラウニー(左)と、ダックワーズ(右)。

チーズブラウニー 380円(税別)

ダックワーズ 300円(税別)



レ・ボ・プロヴァンス

● 金胡麻バター/アーモンドバター/ストロベリーマーガリン 540円(税込)

ご自宅で同店の味が楽しめる

個性豊かなメニューで人気の同店オリジナルのブレッド。西脇産の金胡麻といちごを使ったバターとマーガリンは、とても風味豊か。また、アーモンドバターはやや甘めで子どもにも人気です。



レ・ボ・プロヴァンス

上野109-1 0795-25-2424 https://le-bo-pro.com/

営 7時30分~17時頃(L.O.16時頃)

休 木・金曜日

決 現金・クレジットカード・電子マネー

les.baux.de.provence

TAKE OUT

Nishiwaki みやげ Souvenir

● いちごクッキー/金ゴマクッキー

300円(税込)

西脇素材が活かした素朴なクッキー

障害者福祉サービス事業所「ドリームボール」が、西脇特産の金ゴマといちごを使って作ったサクサク・ホロホロ食感が魅力のクッキーです。

ドリームボール

製造元/黒田庄町喜多1519-3 0795-38-7070

※個別発注・大量発注も可能。

主な販売店/道の駅 北はりまエコミュージアム(詳細は左頁)



sweets cake

kajitsu

● 播州らーめん 540円(税込)

唯一無二のラーメンケーキ

栗あんの麺、チョコレートのチャーシュー、レモンピールのもやしにレモンガラスのねぎを紅茶ゼリーのスープで仕上げたケーキ。陶器の器も嬉しい。



● 西脇多可福焼き 金ごま最中 195円(税込)

サクサク食感の洋菓子最中

ライスパフとくるみ、金ゴマをキャラメルソースでからめ、最中の皮に入れて焼き上げたお菓子。サクサク食感と、金ゴマの香ばしさが格別です。



sweets cake kajitsu

上野121-2 0795-24-0090 http://cake-kajitsu.com

営 平日9時30分~19時 (土・日・祝日は~18時30分)

休 月曜日(祝日の場合は翌日)

決 現金・クレジットカード・電子マネー

cake\_kajitsu



秋

日本へそ公園の  
メタセコイア並木



冬

矢筈山からの雲海



- アイコンについて
- いちご園
  - ゴルフ場
  - 観光スポット

にしわきごはん



MAP

《 access 》

**車** 中国道「滝野社IC」から  
国道175号を北へ約10分

大阪から約1時間  
岡山から約1.5時間

**バス** 大阪・新大阪駅から西脇行き  
中国ハイウェイバスで約1.5時間

三宮バスターミナルから西脇行き  
神姫バスで約1.5時間

**電車** 新大阪駅からJR山陽本線「加古川」  
～加古川線「西脇市」  
加古川から約50分

《 お問い合わせ先 》

西脇市観光物産協会

西脇市下戸田128-1 ☎0795-22-3111

<https://www.nishiwaki-kanko.jp/>



初夏

都麻乃郷あじさい園のアジサイ



春

きしけ  
旧来住家住宅の  
シバザクラ

