

TAKE FREE

朝から晩まで、のんびりほっこり

NISHIWAKI
78
店
GOHAN

にしわきごはん



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

おいしいにしわき
召し上られ



目次
Contents

やさしいごはん	P3～7
西脇は今、カレーです。	P8～12
レトロいい店	P13・14
黒田庄和牛	P15～18
TAKE OUT で楽しむ黒田庄和牛	P19
TAKE OUT で楽しむ西脇グルメ	P20

[HAPPY LUNCH]	P21～24
いろんなものが食べられるランチ	
[HAPPY LUNCH]	P25～30
あれが食べたい!	
お好み焼	P25
ピザ	P26
パスタ	P26
うなぎ	P27
お寿司	P27
ロコモコ	P28
とんかつ	P28
刀削麺	P29
うどん	P30

播州ラーメン	P31・32
自家焙煎のカフェ	P33・34
居心地のいいカフェ	P35・36
The Nishiwaki Sweets	P37・38
夜も美味しく	P39・40
Nishiwaki みやげ	P41・42
にしわきごはん MAP	P43

こども
まんなか

こどもの笑顔をはぐむまち・西脇
こどもまんなか応援サポーター宣言

こどもや子育て家庭を応援するため、
お子様連れでも安心して外食を楽しむための
参考として下記のアイコンを表記しています。

 離乳食持ち込みOK

 こども用メニューがある

 キッズスペースがある



持ち帰り可能なメニューがあるマーク

※全ての商品が持ち帰れるとは限りません。
内容については各店舗にご確認ください。

※本誌に記載されている情報は、令和7年10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。

※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が
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

冬の絶景。
矢筈山からの雲海



加古川に沈む夕日



野菜、果物、穀物、肉、魚が 最適バランスでワンプレートを彩る

北はりま旬菜館のデッキにある同店が提供するの、毎日届く新鮮な野菜を無駄なく魅力的に使った料理。店主の松本さんの野菜愛は深く、規格外の野菜も美味しく仕上げてしまいます。惣菜販売からスイーツやガレットなど多彩なメニューからお勧めするのは「ランチセット」。山盛りのサラダに数種類のお惣菜、そして極め付けは黒田庄和牛の西脇ローストビーフ。お惣菜は日替わりですが、ローストビーフは定番だそうですので、間違いなくお得です。

「ランチセット」 1,200円(税別)

西脇ローストビーフ
イワシのシチリア風マリネ(日替わり)
にんじんのラベ(日替わり)
オレンジのサラダ(日替わり)
コリンキー(日替わり)
山盛りのサラダ
トースト(いづくペーカリー)



「お惣菜各種(日替わり)」 480円(税別)~

旬の野菜を使ったお惣菜は、どれもオリジナリティに富んでいて、見た目もきれい。「ラタトゥーユ」や「セロリと鶏のバジルサラダ」は定番だそうです。

「西脇ローストビーフと リコッタチーズの スペシャルサンドウィッチ」

1,800円(税別)

北はりま旬菜館は、新鮮な地元野菜や果物、特産品などを販売している人気の直売所です。詳細はP20参照。



labo.verde nishiwaki kitchen

野村町800-1(北はりま旬野菜館内)
090-9860-6181

営 月・火曜日 6時~14時/木・金・土・日 6時~17時
(モーニング~14時/ランチ・ガレット8時~)
休 水曜日 + 不定休
決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー
@ labo_verde_nishiwaki_kitchen

やさしい ごはん

「やさしいごはん」と聞いて
どんなごはんを想像しますか？
健康的なごはん
温かな心のこもったごはん
あるいは、環境にやさしいごはん…
でもまずは、おいしいこと。
その上で、西脇の「やさしいごはん」は
健康にも、心にも、環境にも
「やさしいごはん」です。



野菜が主役なのに 食べごたえ抜群のごはん



六甲の人気店だった「かもめ食堂」の二人が自然豊かな黒田庄に移転したのは、自分たちらしく気持ちよくお店が続けられると思ったからだろう。昭和の民家を活かしたお店で出される定食は、懐かしいのにどこか洗練されています。料理担当の船橋さんが作るお料理は、ご自身のお母さんの味がベースになっているそうで、野菜が主役なのに食べ応えのある主菜に、旬野菜をたっぷり使った飽きのこない副菜が並んでおり、栄養バランスも抜群です。毎日3・4種類の定食が用意されていますが、全部味わいたい方には1コずつ定食(各定食の主菜を1コずつ集めた定食)がおすすめです。

「1コずつ定食(日替わり)」

その日の定食の主菜を1個ずつ集めたランチ。

1,600円(税込)

ズッキーニの肉巻き
ブロッコリーのメンチカツ
油淋鶏(ユーリンチー)
小松菜の煮浸し
さつまいもと柿のサラダ
にんじんしりしり



かもめ食堂

黒田庄町黒田1590-37
0795-20-1679

営 土~火曜日 11時30~17時
(ランチL.O.14時30分/カフェ16時)
休 水~金曜日
決 現金・PayPay・電子マネー
@ kamomegohan

要予約



※
発酵食品と「まごわやさしい」で健康を応援!

無添加おかきの「TAKAMIOKAKI」プロデュースによる同店では、おかき同様素材にこだわっており、体にやさしい月替わりメニュー「健糰ランチ」が提供されています。特徴は、全ての料理に塩麹や甘酒、酢、味噌などの発酵食品が使われていること、健康食材「まごわやさしい」が揃っていること。甘味や酸味、塩味がバランスよく使われているので、飽きることなく満足感が得られます。



「へそランチ」 1,500円(税込)

塩麹漬け豆腐のピンチョス
自家製味噌ディップ クラッカー添え
塩麹で漬けた鶏ハム
ゆで大豆とかぼちゃのポタージュ
手捏ねハンバーグ 甘酒のトマトソース
塩麹の旨味が効いたキッシュ
サラダ 2種の発酵ドレッシング
もち麦入りごはん 味噌ソースがけ
※内容は随時変わります。

心身の健康を応援するコミュニティカフェ

「日本へそ公園」の駐車場脇にオープンしたカフェ。広々とした店内は飲食だけでなく、雑貨の販売やエステ、占いなど、それぞれが自分の得意を持ち寄って誰かとつながる新たなコミュニティの場にもなっています。おすすめの「へそランチ」は西脇を盛り上げようと開発されたメニュー。オリジナルの塩麹や甘酒を使って旨味や塩味、甘味を出しているの、減塩、腸活、免疫力アップなどをサポートしてくれます。

TAKAMI COFFEE

下戸田128-1(市民交流施設オリナス1階)

0795-23-2208

営 11時～17時(L.O.16時)
(ランチ11時～13時30分/カフェ13時30分～17時)

休 月・火曜日 決 現金・PayPay・電子マネー

takamcoffee

けんこうし
「健糰ランチ(月替わり)」 1,450円(税込)

門柳山の麴水に漬けた鶏のソテー
木の子と豆腐の醤油麴あん
南瓜の甘酒煮
蓮根の唐揚げ
芋梅酢漬け
粕汁
芽玄米混ぜご飯
珈琲甘酒寒天へえすぶれっそシロップ～



※「まごわやさしい」
とは、健康のために
取り入れたい和食材の
合言葉。豆類、ご
ま(種子類)、わかめ
(海藻)、野菜、魚、
椎茸(きのこ類)、い
も類の頭文字が組み
合わされている。



わくわくの杜

上比延町330-2(日本へそ公園内)

0795-27-7750

営 9時～17時
(モーニング9時～11時
ランチ11時～14時
カフェ14時～17時 L.O.16時)

休 月曜日 + 不定休
決 現金・クレジットカード・PayPay・
電子マネー

waku.mori



ケーキやパンにも
麴が使われています。



「播州季節の曲げわっぱお弁当」

1,800円(税込)

播州百日どりとおむすび・紫黒米おむすび
丹波たまごとどうもろこしの茶わん蒸し
万願寺とうがらしとじゃこの炒めもの
なんと金時芋のサフランはちみつレモン煮
播州百日どりと長芋のつくね焼き(梅・柚子こしょう)
揚げなすときのこのお味噌汁
季節のサラダ



自分と世界と地元がコラボして生まれる
旅するワンプレートランチ

Y字路に建つ赤い壁のカフェ。窓越しに見える遊歩道が店内にのんびりとした時間を漂わせています。旅好きの愛さんが作る「プレートごはん」は、無国籍。行く先々で出会った食材や料理と、地元の旬の食材や日本の家庭料理が入り乱れ、日々新たなワンプレートが生まれるのだそう。朝5時から開いていて、モーニングや自家焙煎のコーヒー、スイーツから朝飲み(お酒)、事前予約でベジタリアン対応も可能です。

be-in by 野村町1796-48 090-3876-8632

営 5時～15時(モーニング5時～11時/ランチ11時～)

休 日曜日 + 不定休 決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー



カレーが苦手なみなさんにも
喜んでもらいたくて生まれたお弁当

同店は、バンラディッシュ出身のデュラルカンさんが作るカレーのお店ですが、お客様の中には辛さやスパイスが苦手な方もいることから、日本食のお弁当を出すようになったのだそう。それを作るのが妻の明日香さん。保育園の給食を作る料理人ならではのやさしい味付けと栄養バランスの良さが人気です。昔懐かしい民家の一室で、のんびりとした風景を眺めながらいただけるのもおいしさのポイントです。



cafe merry days

黒田庄町黒田1351-2

070-9020-6628

営 金～日曜日 11時～17時
(L.O.15時)

休 月～木曜日 決 現金・PayPay

cafe.merry_days



「プレートごはん(日替わり)」

1,200円(税込)

スパイス漬けチキンのグリル
ターメリックライス
オクラのフリット
ナスのクミン味噌炒め
人参サラダ
スイートチリゆで卵





Curry

西脇は今、カレーです。

2020年以降、西脇に続々とカレー店がオープンしているのをご存知ですか。また、新しいお店を迎えて老舗のカレー店を見直すきっかけにもなっています。新進のスパイスカレー、伝統的な欧風カレー、懐かしいおかんのカレースタイルはさまざまですがみんな大好きカレーは永久に不滅です。

本日のカレー3種あいがけ 1,600円(税込)〜
この日のカレーは、新レンコンのダル、ポークビンのダル、エビのトマトカレー。付け合わせのピクルスに野菜があるのが嬉しい。
※ダルとは、主にインドで使われる豆や豆を使ったスープやカレーのこと。

本場の味を感じさせつつ 食べやすいのがアララギのカレー

大阪の人気店「アララギ」の屋号を引き継ぎ西脇出身の三上さんが故郷でオープンさせたお店。提供されるカレーは、ご主人がインドやアジア各地を巡って学んだ味をベースに、子どもからお年寄りまで楽しんでもらえるようにとアレンジしたもの。刺激の強いスパイスは控えめですが、本場特有の旨味が感じられます。懐かしい昭和の民家をリノベした店内は土足禁止なので、子どもたちが座り込んで遊んでも安心。広々とした明るい店内からは、杉原川の穏やかな景色が望めます。



アジアンプレート 1,200円(税込)〜
この日はガバオライス。フォーやカオマンガイなど、ご主人が歴訪したアジアの国々で出会ったおいしい国民食を日替わりで提供しています。

アララギ
西脇253-5

🍴👤📦
TAKE OUT

🕒 11時30分～16時(L.O.15時)
18時～21時(L.O.20時)※火曜日は昼営業のみ

🛑 水曜日 + 不定休

💵 現金のみ

📱 araragi_nishiwaki





昔の面影がそのままの外観。

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

国登録有形文化財「旧来住家住宅」の敷地内にあるお店。約10グループの有志が日替わりシェフとなり、それぞれの個性を活かしたメニューを提供しています。日替わりシェフの多くは地元のお母さんたち。そのせいか地元食材を使った体にやさしくボリューム満点な家庭料理が多く、20年以上に渡って地元のみなさんに愛されています。

梅吉亭

西脇394-2 0795-23-9415

🔍 西脇市 梅吉亭

🕒 11時～売り切れ次第
🛑 月曜日(祝日の場合は翌日)
💵 現金のみ

📱 umekichitei



「日替わりシェフのランチ」

単品 1,200円(税込) ドリンク+200円(税込)
デザート+100円(税込)

牛肉の醤油炒め
生春巻き／小鉢2品
スープ／ごはん／杏仁豆腐
ドリンク／パウンドケーキ



西脇市は、野菜の名産地です。

霧のトマト

甘さはもちろん、酸味や旨味も強い「霧のトマト」。おいしさの理由は、霧を使った新しい栽培方法によるもの。養分の高い細かい霧を噴霧することで味をコントロールし、高い糖度を保っています。霧のトマトは直売所のほか、「道の駅 北はりまエコミュージアム」や「北はりま旬菜館」などで販売しています。



西脇ファーマーズブランド

「西脇ファーマーズブランド」とは、市内の堆肥等、有機質資材を積極的に活用するとともに、通常栽培に比べて、化学的に合成された農薬と肥料をそれぞれ3割以上減らして栽培された農作物。下記マークが目印です。西脇産の野菜は、「北はりま旬菜館」や「道の駅 北はりまエコミュージアム」で販売しています。




西脇の野菜は、ここで購入できます。

霧のトマト 直売所

高嶋町97-2 0795-23-2576

🕒 10時～15時
🛑 日曜日・祝日
💵 現金のみ

📱 kirinoikeuchi, kirinotomato



道の駅 北はりまエコミュージアム

寺内517-1 0795-25-2651

🕒 9時～19時 (11～2月は18時まで)
🛑 なし(年末年始除く)
💵 現金・PayPay

📱 kitaharima_denku



北はりま旬菜館

野村町800-1 0795-24-7900

🕒 9時～17時
🛑 なし(年末年始除く)
💵 現金のみ



8

7

人気再燃！ 創業40年超の老舗カレー店

1984年創業の老舗カレー店。当初、インドで学んだカレーをいち早く西脇に持ち込んだが受け入れられず、日本人に馴染み深かった欧風カレーにアレンジし、現在の味が生まれたのだそう。野菜から魚介、黒田庄和牛にいたるまで、さまざまなカレーが品揃えされており、辛さも10倍までカスタマイズできます。また、日本料理やイタリア料理を知り尽くしたシェフらしく、和食やイタリアンの品揃えも豊富です。誰が訪れても食べたいものが見つかること間違いなし！



そらとぶじゅうたん   

高田井町194-1 0795-22-7201

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

休 水曜日

決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー

URL <https://soratobu-jutan.net>

ナマステセット1,200円(税込)
カレー、サラダ、野菜のサモサ、
タンドリーチキン、ライス、ナンのセット。
カレーは、ミンチ・野菜・ナスビ・かぼちゃ
から、辛さは1から10倍まで選べます。
※日祝除く11時～14時30分



ご家庭でも楽しめるよう、各種カレーは冷凍でも販売しています。



ネパール出身のご主人が 日本人を思いつくる優しいカレー

高田井町にある「カレーナンハウス」の姉妹店。ネパール出身のボルシャドさんが作るカレーは、多くの日本人に楽しんでもらうために刺激を抑えた優しいカレー。インド・ネパールで最もポピュラーな豆(ダル)のカレーや日本人が大好きなバターチキンカレー、ほうれん草(バラック)のカレーなど17種類を超えるカレーが常時食べられます。どれも滑らかな舌触りで、タンドールで焼く風味豊かなナンとの相性が抜群。日本人向けに優しい辛さになっていますが、お好みで辛くすることもできます。

**Cセット
1,250円(税込)**
カレー2種(日替わり)、ナン、ライス、
チキンティッカ、サラダ、ドリンク
※写真は、日替わりカレーを
チキンバラックに変更したので
+300円
※ナンは1枚おかわり可能



カレーナンハウス   

寺内515-15
0795-29-0048

営 11時～21時(L.O.20時30分)
ランチ11時～15時

休 不定休

決 現金のみ

姉妹店 カレーナンハウス
高田井町826
0795-22-5855



故郷バングラデシュの お母さんのカレーがお手本



バングラデシュ出身のデュラルカンさんは、長らくヨーロッパで料理修行をしていた生粋の料理人。ところが、日本に来てから故郷の料理に開眼し、お袋の味を再現してみたのだそう。定番の「播州百日どりのスパイスカレー」には30種以上のスパイスが使われており、辛さ控えめだがコク深く濃厚。それに対し「豆カレー」は比較的あっさりとしているので混ぜて調整しながら食べるのがおすすめです。

播州百日どりのスパイスカレー
(メインカレー、豆カレー、副菜、サラダ)
1,800円(税込)

この日の副菜は、さつま芋のカレーとオクラの和物、パバド(ボール状の揚げ物。パニプリとも呼ばれている)。
※パバド(パニプリ)とは、インドのスイーツの一つで、中が空洞になっており、穴を開けてスープやカレーなどを詰めて食べます。

黒田庄の穏やかな風景が望める和室は広々としているので、子連れでも安心です。



昭和建築の民家をほぼそのまま利用した店内は、どこか懐かしく落ち着く空間。

cafe merry days   

黒田庄町黒田1351-2
070-9020-6628

営 11時～17時(L.O.15時)

休 月～木曜日 + 不定休

決 現金・PayPay

☎ cafe.merry_days

アールヴェーダに倣った 体に優しいスリランカのカレー



「アパチ」とはスリランカの言葉でお父さんを意味し、同店のカレーはその名の通り、店主の大西さんが子どもの頃からお父さんに作ってもらっていたスリランカカレーが元になっているそう。スリランカカレーは、肉も野菜も一緒に煮込む日本のカレーとは異なり、食材ごとに作られた複数のカレーを、皿の上で混ぜ合わせながら食べるのが流儀。また、アールヴェーダの国の料理らしく、基本的に塩とスパイスだけで調理し、油や小麦粉を使わないので、体に優しく消化を助けたり腸を活性化させたりすると言われています。



ビリヤニ 1,550円(税込)

**ひね鶏と若鶏
1,550円(税込)**
上から右回りに
若鶏のカレー、レンズ豆のカレー、
ゴーヤの炒め物、ひね鶏のカレー、
さつまいものカレー、
オクラの炒め物
バスマティライスを使用。



アパチのセイロンカレー   

野村町800-1 090-2113-3373

営 11時30分～14時
17時～22時※夜は居酒屋タイム

休 火曜日

決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー

☎ appachi_ceyloncurry420



黒田庄和牛をじっくりと煮込んだ コク深いカレーを旬の野菜と

カフェの
カレー

オリナス(市民交流施設)にあるTAKAMI COFFEEの定番人気メニュー。黒田庄和牛の細切れをトロトロになるまで煮込んだカレーは、玉ねぎやトマトの甘味に肉の旨味が溶け出し濃厚な味わい。隠し味に使われている当帰葉の香りが爽やかさを引き立てています。新鮮な旬の野菜が色とりどりに盛り付けられており、見た目にも美しく食べるのが楽しくなります。



黒田庄和牛の
トマトスパイスカレー
1,300円(税込)
ドリンク+300円(税込)



TAKAMI COFFEE

下戸田128-1(市民交流施設オリナス1階)
0795-23-2208

営 11時～17時(L.O.16時)
ランチ～13時30分/カフェ13時30分～17時

休 月・火曜日
決 現金・PayPay・電子マネー
takamcoffee



カフェの
カレー

発酵食品が織りなす やさしい甘さとコク

ルーを使わずに(グルテンフリー)、発酵食品とスパイスで作られたカレー。塩麴の塩味と旨味、甘酒の甘味、カシューナッツの油分とコク、豆乳の優しさが効いたカレーは、独特の甘さと風味を奏でています。スパイスの風味は効いていますが、刺激は抑えめなので子どもでも安心して食べられます。

発酵スパイスカレー のカレーランチ(スープ付)
1,100円(税込)

販売は不定期なので
インスタをCK!
カレーパンも人気!



入っている
カレーは
発酵スパイス
カレーでは
ありません。

350円(税込)



わくわくの杜
上比延町330-2(日本へそ公園内)
0795-27-7750

営 9時～17時
(モーニング9時～11時
ランチ11時～14時
カフェ14時～17時 L.O.16時)

休 月曜日 + 不定休
決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー
waku,mori

日々研究を重ねながら生まれる 個性派スパイスカレー

大手料理教室で講師をしていた店主がスパイスカレーの奥深さに魅せられ、オープンしたカレー店。以前は姫路駅前で営業していた人気店で2024年に西脇へ移転しました。食べやすさを大切にレシピ開発されており、野菜だしやポタージュをベースにした優しいカレーが多く、中には山椒やすだちなど、和の風味を使ったものもあります。定番のmocoチキンは、ベジブロスでじっくりと煮込まれたチキンの旨味が癖になる逸品。カレーは常に定番と週替わりの2種があり、「単品」が「あいがいけ」が選べます。



spicecurry moco

和田町736-11

営 11時30分～15時(L.O.14時30分)
休 不定休
決 現金・PayPay
spicecurry_moco

2種のあいがいけプレート

1,650円(税込)～
この日の定番は「mocoチキン」
週替わりは「右田さんのバターナッツ
かぼちゃのジンジャーキーマwithすだち」



カフェの
カレー

圧巻の豚バラ肉!甘さの後にくる スパイシーさが癖になる

定食やスイーツが人気のカフェの隠れた逸品。圧巻の豚バラ肉は、圧力釜でしっかりと煮込まれているのでお箸で切り分けられる柔らかさで、カレーを纏うと意外にもあっさりとしていてペロリといけてしまいます。ベースは欧風カレーで玉ねぎの甘味とコクが強くマイルドな口当たりですが、遅れてくるスパイシーさは、想像以上。甘さとスパイシーさの応酬が癖になります。

Littleカレー
1,540円(税込)
サラダ付き



Cafe Little

高田井町1089
0795-29-0039

営 10時～17時(L.O.16時30分)
モーニング～11時/ランチは11時～
休 火曜日
決 現金・PayPay
little_nishiwaki



レ・ボ・プロヴァンス

上野109-1 / 0795-25-2424

2005年創業

営 7時30分～17時 (L.O.16時)
 モーニング 7時30分～11時30分
 ランチ 12時～
休 金曜日 (祝日の場合営業)
決 現金・クレジットカード・電子マネー
 les.baux.de.provence



1人でもゆっくりできる喫茶店 個性的なランチやスイーツが大人気

店内は細かく仕切られており、どこに座っても隠れ家感のあるお店。アイデアマンのご主人が生み出すメニューはどれも個性的で、ランチもスイーツも一度は食べてみたくなるものばかり。最新作の土鍋煮込みハンバーグは、デミグラスソースが煮えるぐつぐつという音が食欲をそそります。



上:「モーニングBセット」(好きなトースト、ゆで玉子、サラダ、フルーツ、ドリンク)ドリンク代+220円(税込)
 左:ハンバーグとビーフシチューが一度にいただける「土鍋煮込みハンバーグランチ」(そうめん、サラダ、ごはん付き)1,815円(税込)



Established Cafe

レトロ いい店

長年愛されるのには 理由があります。
 それはきっと訪れて 初めて分かる魅力です。

in Nishiwaki

オレンジ

蒲江312-1 / 0795-22-8723

2011年創業

営 平日 7時30分～18時 / 土・日曜日 ~21時
休 水曜日
決 現金・クレジットカード・電子マネー
 orange20111109



朝から晩まで、豊富なメニューで 地元の人たちに愛されるレストラン

オムライス、パスタ、ハンバーグ…みんなが大好きな洋食メニューを王道の味で提供し続けている人気店。モーニングやランチで提供されるパンが焼きたてなのも嬉しい。広々とした店内にはピアノがあり、生演奏が披露されることもあるそう。トーストにカレーなどをディップして食べる「つけパンモーニング」は一度は体験したいアイデア商品です。



上:メインをオムライス、パスタ、おかず、ピザ、黒田庄和牛100%ハンバーグの5種から選べる「日替わりランチ」1,280円(税別)
 下前:「つけパンカレーのモーニング」ドリンク代+300円(税込)
 下奥:「ピザトーストのモーニング」ドリンク代+200円(税込)



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+300円(税込)
 「フルーツサンドのモーニング」ドリンク代+250円(税込)



ノスタルジックな 優しい時間の流れる喫茶店

煤けた大きな梁、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。

Kissa dot.

落方町47-1 / 0795-20-5763

2015年創業

営 8時～17時
 モーニング 8時～11時
 ランチ 11時～14時
 ※15時以降で予約がない場合は早めに閉店します。
休 水曜日+不定休
 kissa_dot **決** 現金・PayPay



ベルデ・ヴェール

黒田庄町船町515 / 0795-28-2228

1988年創業

※2005年に現住所へ移転

営 8時～18時 (L.O.17時)
休 8のつく日
決 現金・クレジットカード・PayPay
 verde_vert



黒田庄カフェ文化の先駆的名店 ランチもスイーツも盛りだくさん

窓から見えるのどかな風景の癒し効果で、広々とした店内にはゆったりとした時間が流れています。スイーツメニューが豊富でケーキや焼き菓子をテイクアウトするお客様も少なくありません。ランチメニューも豊富で、人気は赤いトマトが写真映えるグラタンセット。ドリンクがついてくるので、スイーツを単品で追加注文するお客様も多いそう。



上:「ケーキ単品」600円(税込)～「クレープ」680円(税込)～
 下:メインをパスタまたはグラタンから選べる「バスターorグラタンランチ」(バスターorグラタン、サラダ、パン、ドリンク)1,400円(税込)





「黒田庄和牛の炙り寿司(三貫)」1,980円(税込)。



西脇ロイヤルホテル

西脇991 0795-23-2000

営 6時30分～9時15分
11時30分～14時(L.O.)
17時30分～21時(L.O.)
※夜営業は金・土曜日のみ
休 なし 決 現金・クレジットカード・PayPay
nishiwaki.royalhotel



「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)5,720円(税込)。

／ 陶板焼きまたは、牛すき、蒸し焼き ／

ホテルでいただく彩り豊かで贅沢な御膳

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。

／ しゃぶしゃぶまたは、すき焼き ／

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

要
予約

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。大学で教鞭をとるまでに肉を研究し尽くした二代目を選んだ上質なお肉が堪能できます。



「黒田庄和牛のしゃぶしゃぶ」7,000円(税別)。特選は8,000円(税別)。



黒田庄和牛



神戸ビーフ

黒田庄和牛は、
神戸ビーフの
素牛でもあります。



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

／ 焼肉 ／

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、新鮮なお肉をお土産に買って帰るのもおすすめ。



肉料理 樹

高田井322-1 0795-22-2959

営 11時～14時(L.O.13時30分)／
17時～21時30分(L.O.21時)
休 火・水曜日
決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー
kobebeef.tatsuki



「黒田庄和牛のすき焼き」6,500円(税別)。特選は7,500円(税別)。



けんしん亭

黒田庄町大門75-1

0795-28-2557

http://www.kenshintei.co.jp

営 11時30分～21時 休 不定休
決 現金・クレジットカード・PayPay

ふるさと納税(44,000円以上)で

ご家庭で黒田庄和牛を堪能！

西脇市では、ふるさと納税の返礼品として、昭和36年創業の老舗割烹料理店「けんしん亭」の黒田庄和牛のすきやきセットをご用意しております。詳細は、下記専用ホームページからご確認ください。

<https://www.nishiwaki-kanko.jp/furusato/>
[西脇市ふるさと納税](#)


肩ロース400g+野菜+すき焼きのたれ付き 約2～3人前



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お店。地元農家のお母さんたちの知恵と愛情が詰まったお料理がいただけます。



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 ※下記食類の提供はランチタイム11時～14時 休 月曜日(祝日は除く) 決 現金・PayPay

『黒田庄和牛コロッケ定食』

カレーと胡椒、2種類の風味の手作りコロッケに季節野菜の天ぷらもついたお得な定食。

900円(税込)



『黒田庄和牛ハンバーグ定食』

黒田庄和牛100%、ふわふわ食感の手捏ねハンバーグ。

1,000円(税込)



『黒田庄和牛焼きしゃぶ定食』

赤身の旨味が詰まったモモ肉の焼きしゃぶ。

1,450円(税込)



黒田庄和牛を気軽に楽しめる6選



『黒田庄和牛肉うどん』

肉の甘味がだしにしっかりと溶け出しています。

1,100円(税込)



『西脇ローストビーフ丼』

噛みこたえ抜群の厚切りローストビーフを贅沢に使用。わさびマヨネーズでさっぱりいただきます。

2,000円(税込)



『黒田庄和牛ごちそう丼』

厚さ5mmの厚切り肉を甘辛だれで焼き上げた逸品。赤みの旨味と脂の甘味のコラボが食欲をそそります。

1,800円(税込)



ホテルのシェフによるワンランク上のカジュアルメニュー

いずれのお料理も、見た目のカジュアルさ以上にプロの技が光る繊細なおいしさです。



レストラン **たにし** 寺内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 現金・クレジットカード・PayPay

📍 nishiwaki.royalhotel

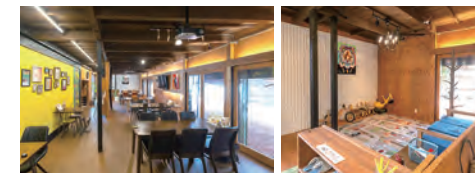


「黒牛丼」スープ・サラダ・ドリンク付き1,800円(税込)

＼ローストビーフ丼／

黒田庄和牛の旨味とお米の甘味の最強コラボ

絶妙の火入れで程よい歯応えのローストビーフは、噛むほどに赤身の旨味が口いっぱいに広がります。玉ねぎの甘味の効いた醤油ベースのソースと播州地卵のコクがごはんとの相性を引き立てます。



広めのキッズスペースのほか、キッズ用トイレも完備。また、ドッグランやわんこと一緒にランチできるスペースも。



Carpenter's Kitchen

黒田庄町岡397 080-7710-5325

営業 10時～16時(L.O.15時)
(ランチ10時～14時/デザート10時～16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



＼寿司／

西脇ローストビーフをさまざまなお寿司にアレンジ

モダンな落ち着いた空間で、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、押し寿司や握り寿司、巻き寿司、生春巻きなど、さまざまなスタイルで楽しめます。



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～22時(L.O.21時)

休 火・水曜日(月1回)
決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー



「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 2,800円(税込)は、お昼限定のお得なメニュー。



仕出しふじた
『播州巻き』 1本 680円(税込)

北播磨名物の おもしろい太巻き達

北播磨では昔から運動会やお祭りなどの特別な日にご馳走として巻き寿司を作りました。その文化は、さまざまな形で代々受け継がれています。進化し続ける太巻きをお楽しみください。



黒っ娘おばんざい
『黒っ娘巻き』
1本 750円(税込)



黒っ娘おばんざい
『チキンカツ巻き』
1本 750円(税込)



黒っ娘おばんざい
『七色巻き』
1本 750円(税込)

太巻き(変わり巻き)

ご購入は、
「道の駅 北はりま
エコミュージアム」
などで!

TAKE OUTで 楽しむ 西脇グルメ

播州百日どりソースかつ弁当



ご購入は、
「道の駅 北はりま
エコミュージアム」
などで!

むね肉なのに ふっくらジューシー

飼育期間百日にこだわることで、柔らかすぎず硬すぎないバランスの良い肉質が生まれる『播州百日どり』。むね肉を使ったかつは、ソースとの相性がよく、ジューシーなのにさっぱりとしています。

けんしん亭
『播州百日どりソースかつ弁当』
800円(税込)



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
◎ kitaharima_denku



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



みのり特産館

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。

黒田庄町田高317-2 0795-28-4445

営 10時～18時
休 水曜日
決 現金・クレジットカード・PayPay
◎ minoritokusankan



焼肉まん



王焼き肉まん

全国的にも珍しい本場の味

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。

手作り
冷凍水餃子も
おすすめ!

『焼き肉まん』 1個300円
『冷凍焼き肉まん』
1袋(4個入)990円(税込)



王焼き肉まん
上野296-2
090-3966-7269
営 11時～18時30分
休 月曜日
決 現金・電子マネー



TAKE OUT

黒田庄和牛の旨味にかぶりっこう

黒田庄和牛の旨味をパテにぎゅっと閉じ込めた『ネーブルバーガークラシック』や、西脇ローストビーフをたっぷりの地元野菜でさっぱりと仕上げた『西脇ローストビーフバーガー』など、地産地消にこだわったハンバーガーを提供しているネーブルバーガースターズ。旬の野菜を使った『地元野菜の自家製スープ』もおすすです。テイクアウトはもちろん、店前のウッドデッキでも食べられます。

①『ネーブルバーガークラシック』 1,000円(税込)

②『西脇ローストビーフバーガー』 1,200円(税込)



ネーブルバーガースターズ

寺内157-1 道の駅 北はりまエコミュージアム内
070-5343-7051

営 10時～17時(L.O.16時30分) 休 木曜日+不定休
決 現金・PayPay ◎ navelburger_stars



TAKE OUT

黒田庄の老舗が手がける 満足度100%のお弁当

西脇で知らない人はいない黒田庄和牛料理の名店「けんしん亭」が手掛けるお弁当。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、満足度は見た目以上。



ご購入は「道の駅 北はりまエコミュージアム」や「北はりま旬菜館」などで! 詳細は左ページ参照



③

『黒田庄和牛 牛めし』

1,100円(税込)
※けんしん亭の『黒田庄和牛牛めし』は2025年、五つ星ひょうこに選ばれています。

TAKE OUT

高校生とJAがコラボ! 西日本No.1に!

黒田庄和牛のやさしい甘味が溶け出したカレー&ミートソース。地元の高校生とJAがコラボして生まれた一品でカレーについては、「JAご当地カレーナンバーワン決定戦」を勝ち抜いた人気商品です。



ご購入は「みのり特産館」や「道の駅 北はりまエコミュージアム」などで! 詳細は左ページ(P20)参照



※写真は調理イメージです。お米は別。

『黒田庄和牛ぎゅぎゅっとカレー』④
518円(税込) ※レトルトパウチ1食分

『黒田庄和牛ぎゅぎゅっとミートソース』⑤
450円(税込) ※レトルトパウチ1食分



※写真は調理イメージです。麺は別。



Happy Lunch
2

いろんなものが
食べられるランチ

自家栽培の朝採り野菜と 黒田庄和牛が味わえるランチ

ナチュラルガーデンとテラコッタのテラスが印象的な癒し系カフェ。モーニングからランチそして、手作りスイーツが楽しめるカフェタイムまで一日中楽しませてくれます。
おすすめの『西脇ランチセット』では、黒田庄和牛の旨味を活かしたローストビーフやコロッケに、旬野菜のポタージュ、熱々のグラタンなど、ワクワクするメニューがワンプレートに会しています。

西脇ランチセット
1,700円(税込)

季節野菜のスープ
西脇ローストビーフ
黒田庄和牛のコロッケ
マカロニグラタン
季節野菜の小鉢
サラダ／ごはん／ドリンク



カフェ モモンズラン

野村町582-1 0795-38-8785

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

休 月曜日+不定休 決 現金のみ
moments_sereins



Happy Lunch

3

いろんなものが
食べられるランチ

ログハウスでおうちごはん

木の温もりに包まれた店内には、ゆったりとしたソファが置かれ、まるで高原のコテージのような開放感。そこでいただけるのが、手作り感抜群のランチ。メイン料理はもちろんのこと、家庭的な副菜が食欲をそそります。原材料にこだわったオリジナルワッフルをはじめ、スイーツの品揃えも充実しているので、食後のティータイムも楽しめます。

月替わりランチセット
1,430円(税込)

和風ハンバーグ(月替わり)
ごぼうと焙煎ごまのサラダ(月替わり)
卯の花(月替わり)
筑前煮(月替わり)
鯉節かけ豆腐(月替わり)
グリーンサラダ
ごはん／お味噌汁



Cafe Little

高田井町1089
0795-29-0039

営 10時～17時(L.O.16時30分)
(モーニング～11時／
ランチ 11時～なくなり次第終了)

休 火曜日 決 現金・PayPay



いろんなものが
食べられるランチ

Happy Lunch
1

とことん色とりどり！ 楽しさが止まらない会席ランチ

和食に精通した料理長が、和の趣を活かしつつ、エンタテインメント性を追求しているお店。人気の野立姫膳は、引き出し式の重箱に15種を超えるおばんざいが敷き詰められており、野菜から肉、魚まで幅広く楽しめます。
また、客席が個室になっているので、子ども連れでもおひとり様でも安心して過ごすことができます。



野立姫膳 2,200円(税込)

野立料理(引き出し式重箱)

だし巻き卵／酢レンコン／ちくわの照り焼き／高菜ポテトサラダ／えのきナポリタン／ピーマン揚げ煮／こんにゃくすき焼き風／切り干し大根／季節野菜の焚き合わせ／高野豆腐／えびのすだち和え／鶏スモーク／季節のお造り／焼きとうもろこし／きゅうりとわかめの酢の物

チキンカツ／茶碗蒸し
ごはん／汁碗／甘味

※仕入れ状況や季節により内容は異なります。



和味深心 空弥介

和布町188-4 0795-22-4817

営 9時～20時30分／土・日・祝日 8時30分～21時
モーニング 9時～11時(L.O.10時50分)
ランチ 11時～14時(L.O.13時50分)
ディナー 17時～21時(L.O.20時50分)

休 不定休 決 現金・クレジットカード
kuu_yasuke



モーニングにも注目!



客席は全て落ち着ける個室

17種類の中から選べる
独創的なトッピングの
新感覚モーニング

モーニングセット 880円(税込)
morning time 9:00-10:50

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
- チョコレトクリーム
- たくあん&マーガリン
- 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

いろんなものが
食べられるランチ

Happy Lunch

6

正統派洋食店の味が詰まった 渾身のランチ

長年さまざまなレストランで腕を振るってきたシェフの豊富な経験から、和洋食からスイーツまで幅広いメニューが味わえるお店。特に「シェルブール取り合わせプレート」は1皿の上に定番の洋食メニューが勢揃い。和食が好みなら『本日の気まぐれ和膳』もおすすめ。広々としたキッズスペースもあるのでママたちにも大人気です。



広々としたキッズスペース。

シェルブール
取り合わせプレート
1,500円(税込)

季節野菜のポタージュ
ハンバーグ
有頭海老フライ
カニクリームコロッケ
ミニグラタン
オニオンリング
目玉焼き／野菜の素揚げ
サラダ
ごはんまたは、パン



シェルブールのお嬢さん



小坂町138-1 0795-38-7181

営 8時～17時(モーニング 8時～11時／ランチ 11時30分～15時)

休 月曜日(祝日の場合は翌日)、第1、3火曜日

決 現金のみ

いろんなものが
食べられるランチ

Happy Lunch

7

南イタリアの陽気な空気が漂う カジュアルイタリアン

魚介料理と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。

おすすめランチ
(日替わり)
1,680円(税込)～

鯛とイサキと鶏もも肉
のソテー(日替わり)
菜の花のトマトクリーム
スパゲッティ(日替わり)
サラダ／パン
ドリンク



alveare

西脇939
0795-23-5331

営 11時～22時
(ランチ 11時～14時)

休 水曜日

決 現金のみ

☎ alveare97

お酒に合うメニューも豊富なので、夜もおすすめ。



Happy Lunch

いろんなものが
食べられるランチ

いろんなものが
食べられるランチ

Happy Lunch

4

丁寧な手作りごはんのお店

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オリジナルレシピにこだわっているので出されるものはここでしか食べられないものばかり。手作りスイーツもおすすめです。



cafe 58
(ごじゅうはち)



野村町27-1 0795-39-0098

営 8時30分～15時30分(L.O.15時)

休 月・火曜日

決 現金・PayPay

☎ cafe58_gojuhachi_



週替わりランチ
1,400円(税込)

メイン料理(肉 or 魚)
小鉢1／小鉢2
サラダ／香の物
ごはん／味噌汁



予約すると、バースデーケーキも
手作りしてくれます。

いろんなものが
食べられるランチ

Happy Lunch

5

おふくろの味が皿から選べる家庭料理のお店

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、どれも家庭的な味わいで、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。11時から夜まで休むことなく営業しており、昼飲みもOK!



お食事処 藤久

郷瀬町12 0795-23-7879

営 11時～(概ね20時) 休 火曜日

決 現金のみ



日替わり定食
1,000円(税込)

メイン料理(大皿から選ぶ)
小鉢1
小鉢2
漬物／味噌汁
ごはん(炊き込みご飯に変更可)
コーヒー





ランチタイムサービス(平日限定・土日祝除く) 1,980円(税込)
(お好みのピザにミニスープ、ミニプレート付)
lunch time 11:00-16:00



Happy Lunch
9

ピザが食べたい!

ピザ窯で丁寧に焼き上げた
風味豊かなピザを癒しの空間で

国道脇にひっそりと広がる古民家ダイニング。メインホールの縁側からは、山々をバックに素朴な庭が望め、ゆったりとした時間が流れています。ペレット窯で焼かれる本格ピザは、定番からアレンジピザまで、小麦の香りをしっかりと感じる素朴な味わいです。



古民家pizza shima305

嶋305 0795-23-0305

営 11時~17時(L.O.16時)

休 月・火曜日(祝日の場合営業) + 不定休

決 現金・クレジットカード・PayPay

📱 shima305_nishiwaki



パスタが食べたい!



Happy Lunch
10

イタリアの家庭の味を思わせる
素朴でやさしいパスタ

緑と木の温もりに包まれて、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。メニューはパスタやグラタンからドルチェまで、イタリアの家庭料理をベースにした素朴な味わいのものばかり。



cafe m&ani

野村町1242 0795-23-7525

営 ランチ 11時~14時 / カフェ 11時~17時

休 不定休(Instagram or 電話で要確認)

決 現金のみ

📱 cafema_ni



ケーキ

パスタランチ(パン付) 1,300円(税込)~

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ます。

lunch time 11:00-14:00

お好み焼きが食べたい!

Happy Lunch
8

粉物から鍋物まで!
ランチから宴会まで!

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、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。



ミニお好み焼きデラックスランチ(平日限定)

880円(税込)

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

lunch time 11:30-13:30



お好み焼工房 つばきや

野村町1795-194 0795-22-9397

営 11時~21時 休 月曜日

決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー

📱 tsubakiyasen



たこ焼き(10個入り)
650円(税別)は、
お店の原点だそう。



コロ玉が食べたい!



コロ玉 913円(税込)

播州ローカルフード「コロ玉」って知ってる?

播州の中でも、西脇周辺の一部地域に限り、牛すじとこんにやくを醤油やみりんで甘辛く煮込んだものを「コロ」と呼びます。それを使ったお好み焼きが「コロ玉」。以前は、西脇界隈のお好み焼き店なら概ね品揃えされていましたが、最近は「コロ玉」の名前ではあまりお目にかからなくなりました。



ロコモコが食べたい!



ロコモコプレートランチセット 1,300円(税込)

(ロコモコ、サラダ、スープ、コーヒー又は紅茶)



MICADO CAFE



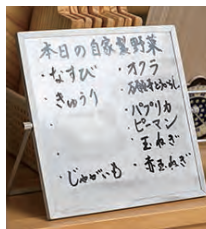
西田町187-1 070-3968-3895

営 8時30～16時(ランチ 11時30分～13時30分)

休 火・水曜日

決 現金・クレジットカード・PayPay

micadocafe



今日使用している自家栽培の野菜をホワイトボードでお知らせ。



掘りごたつ式のテーブルは可動式になっており、使い方によっては広々としたキッズスペースが生まれます。

Happy Lunch
14

特製村上ソースで食べる
サクサクとんかつ

いろいろな王道定食が楽しめるお店。中でもおすすめは「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です。また、新鮮なうなぎを一から焼き上げる「うな重(4～10月限定)」も人気です。



あじ処 村上



下戸田154-1 0795-23-5388

営 11時30分～14時／17時～21時

休 火曜日 決 現金のみ



とんかつが食べたい!



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

営業時間中ならいつでも食べられます。

エビフライ定食
2,200円(税込)も
おすすめです!

うなぎが食べたい!



うな重(特上) 3,300円(税込)

※うなぎの相場変動に伴い、価格変更する場合あり。ホームページでご確認ください。

lunch time 11:30-13:30

Happy Lunch

12

本格寿司店で
旬のネタをリーズナブルに

地元で愛され続ける寿司店。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、春夏秋冬を味わうことができます。



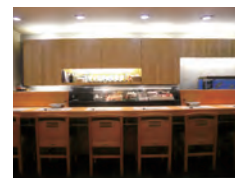
三福



日野町150-1 0795-23-1136

営 11時～13時(L.O.)／16時～22時(L.O.)

休 水曜日 決 現金・クレジットカード・PayPay



カウンター以外の席もあります。



Happy Lunch

あれが食べたい!



Happy Lunch

11

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うなぎ料理店。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。



うなぎ料理 橋本屋

西田町400-9 0795-22-3743

営 11時30分～13時30分／17時～19時30分

休 不定休 決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー

<http://www.unagiya.com>



要予約

お寿司が食べたい!



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)

lunch time 11:00-13:00(L.O.)



天むすセット 1,100円(税込)
※都合により、提供できない場合があります。

うどんが食べたい!

Happy Lunch
16

旨味の詰まっただしが決め手の 関西風うどんの店

風味豊かなかつおのおだしと、やさしい喉越しの自家製麺が魅力の関西うどんのお店。人気は、甘めのあげが器いっぱいに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』。



お食事処 大門



鹿野町1136 0795-23-2510

営 11時30分～21時(L.O.20時20分)
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
決 現金のみ



自家製
麺



田畑の広がるのんびりとした風景の中にあります。

Happy Lunch
17

居酒屋メニューも充実した 親しみやすいうどん店

夜は居酒屋としても賑わう地元で人気のうどん屋。おすすめのカレーうどんは、和風だしが効いたやさしい辛さ。とろみのあるスープが麺によくからみ、芯から体を温めてくれます。



めん処 とも家



西田町187-1 0795-22-2060

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

休 月曜日 決 現金・クレジットカード・PayPay



うどんが食べたい!



カレーうどん 950円(税込)

営業時間中ならいつでも
食べられます。



具沢山が嬉しい「鍋焼きうどん」もおすすめです。

刀削麺が食べたい!



マラー刀削麺 1,000円(税込) + ランチセット 600円(税込)

ランチセット600円(エビマヨ、よだれ鶏、小ライス)は、単品での注文は不可。

営業時間中ならいつでも食べられます。

Happy
Lunch

あれが食べたい!



Happy Lunch
15

もちもち食感が癖になる本格刀削麺の店

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。おすすめは、花椒(ホアジャオ)の香りが食欲をそそるスパイシーなマラー刀削麺。見た目ほど辛くないので、より刺激を求める方は辛さを追加することもできます。麺料理をオーダーすると、エビマヨやよだれ鶏などの惣菜と小ライスのお得なセットをつけることができます。また、台湾ちまきや広東式肉焼売など、持ち帰り用の点心(冷凍)も人気です。



刀削麺専門店 笑仁



野村町1288 0795-22-2000

営 平日 11時30分～14時
土日祝 11時30分～15時

休 木曜日+不定休

決 現金・PayPay



点心のお持ち帰りも!



写真左
冷凍広東式肉焼売(8個) 1,400円(税込)
粗挽きの豚が使用されており、しっかりと肉の食感。1つ1つが大きいので食べ応えも満点です。

写真右
冷凍台湾ちまき(3個) 1,500円(税込)
豚の角煮、干しエビ、椎茸、ピーナッツなどたくさんの具材が入ったモチモチのちまき。様々な食感としっとりとした醤油味が癖になる逸品です。



西脇大橋ラーメン

昭和30年代に創業し、平成3年に現在地に移転した老舗。豚、鶏ガラ、野菜に秘伝の材料を加えてじっくりと引き出したスープはまろやかな甘さと深いコクが味わえます。

上野432-7 0795-22-4886

- 🕒 11時～15時／18時～20時
土日祝11時～20時
(L.O.はそれぞれ閉店の20分前)
- 📅 水曜日(祝日の場合は翌日)
- 💰 特製ラーメン 780円(税込)
- 💵 現金のみ



自家製麺

内橋ラーメン

昭和42年創業。国内産小麦粉100%の自家製麺は、プリプリとしていてスープとの絡みも抜群。野菜と魚介のダブルスープは甘さあっさり目です。

西田町113-3 0795-22-3922

- 🕒 11時～18時30分 ※売り切れ次第終了
- 📅 日曜日・第一月曜日
- 💰 ラーメン(並) 800円(税込)
- 💵 現金・PayPay



かおるちゃんラーメン

昭和50年創業。麺は中加水でもっちり食感の細めストレート麺を使用。野菜と鶏ガラ、豚骨、魚介で引き出した甘く濃厚なスープが特徴です。麺の固さや背脂の量を好みに応じて選べるほか、トッピングメニューもたくさんあります。

上野185 0795-23-3837

- 🕒 11時～14時／17時30分～21時(L.O.20時30分)
※金・土・祝前日～22時30分(L.O.22時) ※売り切れ次第終了
- 📅 木曜日(祝日の場合営業)(臨時休業あり)
- 💰 播州醤油ラーメン 780円(税込)
- 💵 現金・PayPay
- 📱 kaoruchan_ramen



播州ラーメン ひすい

和風だしと鶏ガラスープ、独自の醤油をブレンドしたスープは、コク深くしっかりした味わい。お店の前には24時間営業の自動販売機もあります。

高田井町341-1 0795-38-7365

- 🕒 11時～14時30分
17時～21時(L.O.20時)
※水曜日は11時～14時30分のみ
※売り切れ次第終了
- 📅 木曜日
- 💰 播州ラーメン 880円(税込)
※味玉トッピング 150円(税込)
- 💵 現金・PayPay・電子マネー
- 📱 hisui0902



中華そば一番

昭和42年創業。鶏ガラの旨味と豚骨の甘味が効いた優しいスープは癖になる甘さ。細めのストレート麺は喉越し抜群です。

和布町190-33 0795-22-5753

- 🕒 11時30分～14時30分／16時30分～19時
- 📅 火曜日 + 不定休
- 💰 中華そば 750円(税込)
- 💵 現金のみ



播州ラーメン 鳳

和食の料理人でもある店主がこだわりぬいた添加物を一切使用しない特性スープは、雑味がなくまろやかな味わいです。

寺内446-1 0795-27-7133

- 🕒 11時00分～15時(L.O.14時30分)
※売り切れ次第終了
- 📅 年末年始
- 💰 播州ラーメン 870円(税込)
- 💵 現金のみ



家でも
気軽に!

ニュータッチ凄麺
ご当地シリーズ

播州ラーメン

「道の駅 北はりまエコミュージアム」などで販売しています。

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～甘めの醤油スープ。「甘い」ということが賛沢だった時代、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。



西脇市内には、7つの認定店があります。この認定店証が目印です。



森ノ本珈琲

黒田庄町前坂1383-2

営 8時30分～18時

休 水・木曜日

決 現金・PayPay

URL <https://morinomotocoffee.com/>

※豆はオンラインでも販売しています。

☐ morinmoto_coffee



店主が大好きな名画「ニューシネマパラダイス」をイメージした店内装飾。壁面のペイントは店主によるもの。



1989年製の焙煎機を使用。熱伝導の高い鉄の焙煎機ならではの風味が味わえます。



豆の芳醇な香りが充滿する コーヒーマイスターのお店

日本スペシャルティコーヒー協会が認定するコーヒーマイスターの称号を持つ焙煎士のお店。常時提供している12種類のコーヒーは、浅煎りでも深煎りでも後味がすっきりとしていて、初めての豆でも安心していただけます。カウンターのみの小さな店内には焙煎機が設置されており、常にコーヒーのいい香りが漂っています。



「自家製プリン」400円(税込)
卵の味が濃い昔ながらの固めのプリン。
たっぷりのカラメルが嬉しい。

「森ノ本ブレンド」500円(税込)
優しい苦味と控えめな酸味が、甘味を引き立てる
バランスの良いコーヒー。



「ブレンドコーヒー」550円(税込)
コーヒーはオリジナルブレンドのみなので
オーダーは「ホット!」の一言でOKです。

「チーズケーキ」550円(税込)
旅先で出会った最高のチーズケーキを
自分なりに再現してみたのだそう。

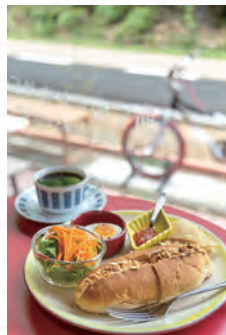
「森ノ本ブレンド」(200g)
1,400円(税込)
※オンライン販売もしています。

「トリップバック」(200g)
1,200円(税込)
※オンライン販売もしています。

懐かしさを感じる コーヒーらしいコーヒー

緑が眩しい遊歩道沿いにある赤い壁が印象的なお店。車の喧騒から切り離されているせいか、店内にはのんびりとした空気が流れています。ここでいただけるのが、ほろ苦さが懐かしいブレンドコーヒー。焙煎担当のご主人曰く、昭和の喫茶店のコーヒーをイメージしてブレンドしているのだそう。このコーヒーに合うのが、手作りのチーズケーキ。2種のチーズが織りなす濃厚でややビターな味わいは、ワインにもよく合います。

大きな窓は、まるで遊歩道の
1シーンを切り取るフレームのよう。



「クリームコッペのモーニング
サラダセット」300円(税込)
(ドリンク代別途)
軽い甘さのクリームが朝にはピッタリ。



be-in by

野村町1796-48

090-3876-8632

営 5時～15時

休 日曜日 + 不定休

決 現金・クレジットカード・PayPay・
電子マネー
bein.by



CINEMA COFFEE ROASTERS

自家焙煎の力

上野428-2 0795-27-7049

営 水～土曜日 10時～18時

月・日曜日・祝日 10時～17時

休 火曜日

決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー
cinemacoffeeroasters



販売中の豆は全て試飲できます。

映画のように、記憶に残る珈琲を

世界各地から届く豆それぞれの個性を活かした焙煎を心がけているコーヒー豆販売店。映画好きの店主の思いはストーリーのある一杯。販売されているブレンド豆の中には名画の1シーンをイメージしたものも。豆を購入する際には込められたストーリーを聞くもよし、試飲するもよし、ぜひあなたに合った一杯を見つけてください。

豆販売のお店ですが
ドリンクの
TAKE OUTもOK /

オリジナルブレンド
「DEEP BLEND」(写真左)
映画「The Shape of Water」に
インスパイアされて生まれた、
深く澄んだ味わいのコーヒー豆
250g 2,280円(税込)

珈琲とスイーツの ペアリングが秀逸なお店

ロースター兼パティシエでもある店主がつくるスイーツとコーヒーのペアリングが楽しめるお店。また、ラテアートやコーヒーを使ったオリジナルドリンクにも定評があります。テイクアウトの品揃えも豊富で、20種類を超えるコーヒー豆や、添加物を一切使用せずオリジナルで製造しているチョコレート「bean to bar chocolate」などはお土産にも最適です。



「エスプレッソのチーズケーキ」と「魅惑のケニア」(コーヒー)
1,350円(税込)
「魅惑のケニア」は後味がすっきりとした深煎り。
また、「エスプレッソのチーズケーキ」にはケニアのエスプレッソが練り込まれており
「魅惑のケニア」との相性は抜群。



エントランスには、
素敵にパッケージされた
自家焙煎の豆が
並んでいます。

嶋447 070-8985-7216

営 10時30分～17時30分

休 火・金曜日+不定休

決 現金・クレジットカード・PayPay
※支払いは先払い制です。
kawano_ryouta



珈琲店 EQUATOR



cafe mânî

野村町1242 0795-23-7525

☎ カフェ 11時～17時
ランチ 11時～14時

☎ 水曜日+不定休
☎ 現金のみ
☎ cafema_ni



「カントリーケーキ」600円(税込)
ブラウ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。



木の温もりと庭の四季に癒されるカフェ

緑と木の温もりで包まれて、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。イタリアの家庭料理をベースにしたメニューは、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能です。

CINEMA COFFEE Umbrella

和田町25 0795-27-9013

☎ 水～日曜日 11時～17時
(L.O.16時30分)

☎ 月・火曜日(祝日の場合営業)

☎ 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー
cinemacoffeumbrella



不思議空間でいただく 新感覚スイーツ&ベーグル

モチモチ食感のベーグルや、ふわふわ食感のフレンチトーストなど、オリジナリティに富んだメニューで人気のお店。「赤い傘が好きな女の子が迷い込んだ不思議の国」をイメージしたという店内は、レトロな落ち着いた空間。電球の雨粒やワイヤーアートの愉快な動物たちなどで彩られており、非日常的な気分になしてくれます。



つむぎ菓子店

住吉町1315 0795-39-7561

☎ 水～日曜日10時～17時30分
(6～9月11時30分～18時30分)
※売り切れ次第終了

☎ 月・火曜日(祝日の場合営業)

☎ 現金のみ

☎ tsumugikashiten



時間を忘れて自由に過ごせる居場所

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。セルフリノベーションしたという店内は、使い込まれた柱や砂壁がどこか懐かし、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400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」560円(税込)。

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(祝日の場合営業)

☎ 現金・PayPay

☎ folksgarden

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歩してみるのもおすすめです。



「こぶりなバフェ」
単品450円(税込)、セット650円(税込)

田舎のログハウスを
思わせる店内





The Nishiwaki Sweets



プレミアムいちご 提供期間:1月～6月ごろ

1,800円(税込)

通常の3倍のいちごを使用した写真映えMAXのクレープ。クリームや生地は、好みのものを選ぶことができます。



あんことチーズクリームの スコーンサンド

550円(税込)

ベーキングパウダーを使わず自家製の酒種酵母を使ったスコーン。独自の風味や食感が癖になります。



プレーンパンケーキ

1,250円(税込)

播州地卵のkokが効いた口溶け抜群のふわふわパンケーキ。焼きたてにメイプルシロップをたっぷりかけて。



ケーキセット (本日のケーキ+お好みのドリンク)

本日のケーキ 530円(税込)～ + ドリンク 50円引き
季節と素材にこだわった手作り生ケーキ。毎日4～5種類用意されていますが、数に限りがあるので、お目当てがある場合は要注意です。



ベーグルフレンチトースト (プレーン 1段)

1,150円(税込)

モチモチ食感のベーグルを卵液に浸しフワフワに焼き上げた唯一無二のフレンチトースト。ぜひ、熱々のうちに召し上がれ。



フルーツサンド

810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。



39 Café TAKE OUT

西脇では数少ないクレープの専門店。クリームや生地、具材をカスタマイズできるので、品揃えは無限大です。季節によって旬のフルーツが登場するので、来るたびに発見があります。600円くらいから購入できます。

野村町392-7 **0795-20-2705**

営 10時～17時
キッチンカーの出店場所はインスタで要確認

休 木曜日

決 現金・PayPay
39cafe_saki

HINODE scones! TAKE OUT イートイン不可

「子どもたちに食べさせたいおやつ」から始まったお店。オーガニックの小麦粉や、自家製の酒種酵母、平飼いの卵など、とことん原材料にこだわっています。数少ない開店日には、10種類以上のベーグルやスコーンが店頭を飾ります。

野村町1795-241 **070-8998-7008**

営 営業日はInstagramで要確認
12時～または、16時～20時30分

休 Instagramで随時更新

決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー
hinode_scones8888

カーペンターズキッチン TAKE OUT

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 10時～16時
(ランチL10時～14時/パンケーキL.O.15時)

休 Instagramにて随時更新

決 現金・クレジットカード・電子マネー
carpenters_kitchen1915

カフェ モモンスラン TAKE OUT

モモンスランとはフランス語で「穏やかなひととき」。その言葉の通り、アプローチに広がるナチュラルガーデンと店内を包む優しい空気が安らかな気持ちにさせてくれます。

野村町582-1 **0795-38-8785**

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

休 月曜日 + 不定休

決 現金のみ
moments_sereins

CINEMA COFFEE Umbrella TAKE OUT

モチモチ食感のベーグルが人気のカフェ。不思議と落ち着くレトロな空間で、オリジナル焙煎のコーヒーやスイーツが楽しめます。(詳細はP36)
ベーグルやバスケットチーズケーキはテイクアウトできますが、フレンチトーストはイートインのみ。

和田町25 **0795-27-9013**

営 水～日曜日 11時～17時(L.O.16時30分)

休 月・火曜日(祝日の場合営業)

決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー
cinemacoffeeumbrella

レ・ボ・プロヴァンス TAKE OUT

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やボリューム満点のランチもおすすめです。(詳細はP14)

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

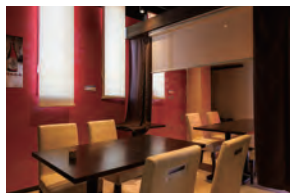
営 7時30分～17時頃(L.O.16時)

休 金曜日

決 現金・クレジットカード・電子マネー
les.baux.de.provence

🌙 佳 夕

野村町1401-5
090-8143-4933
営 17時30分～(昼は要予約)
休 水曜日
決 現金・クレジットカード・PayPay



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。
店主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。



おすすめ
旬の季節料理
価格は内容によって
異なります。



おすすめ

黒酢酢豚
四川麻婆豆腐

四川ベースの本格中華で呑む

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。



こだわりの調味料やスパイス

🌙 酒 華 悠

西脇939
0795-39-9108
営 17時30分～22時(L.O.21時)
休 水曜日
決 現金・クレジットカード・電子マネー

おすすめ

家族団欒セット
(4名分)
12,000円(税別)

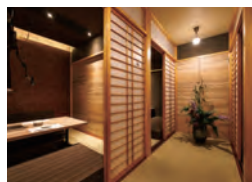


肉・魚介・野菜
豊富な食材が揃う炭火焼き

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。

🌙 炭火焼きダイニング 和 灯

高田井町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・クレジットカード・PayPay・
電子マネー



🌙 ゆ あ せ

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

魚の目利きと
日本酒のバリエーションに注目

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

天ぷら盛り合わせ
お造り盛り合わせ



🌙 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、
少しずついろいろな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・クレジットカード・PayPay

おすすめ

旬の季節料理
価格は内容によって
異なります。



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作る
金曜日限定の『海軍カレー』も人気です。

おすすめ

手羽先唐揚げ
もも たたき
もも焼き

🌙 とり料理 えん

和町530 0795-38-7760
営 17時30分～23時(L.O.22時30分)
休 日曜日 決 現金・クレジットカード



🌙 とり料理 えん

和町530 0795-38-7760
営 17時30分～23時(L.O.22時30分)
休 日曜日 決 現金・クレジットカード

夜も美味しく

西脇らしい夜を楽しめるお店



道の駅
北はりまエコ
ミュージアムでも
販売しています。

水まんじゅう・官兵衛さんの合子兜
150円(税込) 190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、どれも素朴でやさしい味わい。

お菓子司 あさひ屋

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

※「道の駅 北はりまエコミュージアム」
「北はりま旬菜館」についての詳細は、
P20をご覧ください。



いちご狩り
がおすすめ!
(2～5月ごろ)



道の駅
北はりまエコ
ミュージアムでも
販売しています。

へそせんべい
18枚入 412円(税込)
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。たつ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 水尾町233 0795-27-0005

営 8時～14時 休 土・日曜日、祝日

決 現金のみ hasegawa_confectionery



菓子司 さかもと
野村町1796-21 0795-22-5404

営 7時～19時 休 火曜日

決 現金・PayPay

へそ栗 210円(税込)
へそぱい 210円(税込)
へそまんじゅう 150円(税込)

へそにちなんだ ロングセラー商品

みじん栗の入った上品な甘さの白あんど、
ほんのリシナモンが香る皮の組み合わせ
のへそまんじゅう。黄味あんど栗をパイ生
地で包んだ「へそ栗」、青梅の甘露煮を包
んだ「へそぱい」もおすすめ。

西脇市産いちご(1～6月ごろ旬菜館でも販売)

西脇ではさまざまな品種のいちごが栽培されています。
1月～6月ごろ、各農園で採れたてを販売しています。
2月～5月ごろ、各農園でいちご狩りが楽しめます。

- よつぼし：4研究機関共同で開発。甘味、酸味、風味、美味の4つ全てに優れている。
- あまクイーン：兵庫県オリジナル品種。その名の通り甘味が強い人気品種。
- おいCベリー：ビタミンCを特別多く含む。甘味が強く、身が硬いので日持ちが良い。
- 紅クイーン：兵庫県オリジナル品種。粒が大きく、美しい赤色でしっかりとした歯触り。

※時期や品種は随時変更されますので各農園にお問い合わせください。

佐藤果実工房

水尾町(中水尾バス停付近) 090-6606-1639

Instagram sato_kajitsukoubou

主品種 よつぼし、あまクイーン

販売時間 1～6月 8時～17時

決 現金のみ



いちごジャム
750円(税込)

※道の駅などで販売しています。

篠田いちご園

明楽寺町470 0795-25-8888

https://www.shinoda-nouen.jp

主品種 あまクイーン、紅クイーンなど

販売時間 1～6月 10時～17時

決 現金・PayPay



篠田いちご(いちごジャム)
550円(税込)

※道の駅などで販売しています。

いちご畑 macca

嶋536-1 080-7802-6465

Instagram strawberryfarmmacca

主品種 おいCベリー

販売時間 1～6月 9時～16時

決 現金のみ



のどかな風景を
眺めながら
試食できます!
(要予約)



僕が本当に造りたかったおかき各種
450円(税込)～

店主のこだわりが詰まった手焼きのおかき

加古川の名店が、おかきに最適な水を探して黒田庄にたどり着きオープンした工房で手作りされているおかき。こだわっているのは水だけでなく、厳選した餅米、グルテンフリー・無農薬及び減農薬、無着色、減塩、手焼きなど。その名の通り、店主が本当に造りたかったおかきです。常時10種類程度の品種があり、季節によって期間限定のものも販売されます。



古民家ならではのインテリアや窓からの眺めは一見の価値あり。

TAKAMIOKAKI 門柳山

黒田庄町門柳345 0795-27-9221

営 12時～16時(夏季は8時～12時)

休 日曜日 ※商品は西脇 オリナス店

決 現金のみ ※売り切れ次第終了。



金胡麻バター／
アーモンドバター／
苺の街のいちごマーガリン 540円(税込)

ご自宅で播州のローカルフードが楽しめる

個性豊かなメニューで人気の同店オリジナルのスプレッド。
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

営 7時30分～17時頃(L.O.16時)

休 金曜日

決 現金・クレジットカード・電子マネー

Instagram les.baux.de.provence

TAKE
OUT

Nishiwaki みやげ Souvenir



播州らーめん
691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、レモンピールのの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。

sweets cake kajitsu

上野121-2 0795-24-0090

営 平日11時～18時30分
(土・日・祝日は～17時)

休 月・火曜日

決 現金・クレジットカード・PayPay・電子マネー

Instagram cake_kajitsu



道の駅
北はりまエコ
ミュージアムで
販売しています。



いちごワッペン
金ゴマクッキー
300円(税込)

西脇素材が活きた素朴なクッキー

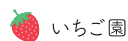
障害者福祉サービス事業所「ドリームボール」が、西脇特産の金ゴマといちごを使って作ったサクサク・ホロホロ食感が魅力のクッキーです。

製造元/ドリームボール 黒田庄町喜多1519-3 0795-38-7070

にしわきごはん



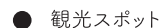
M A P



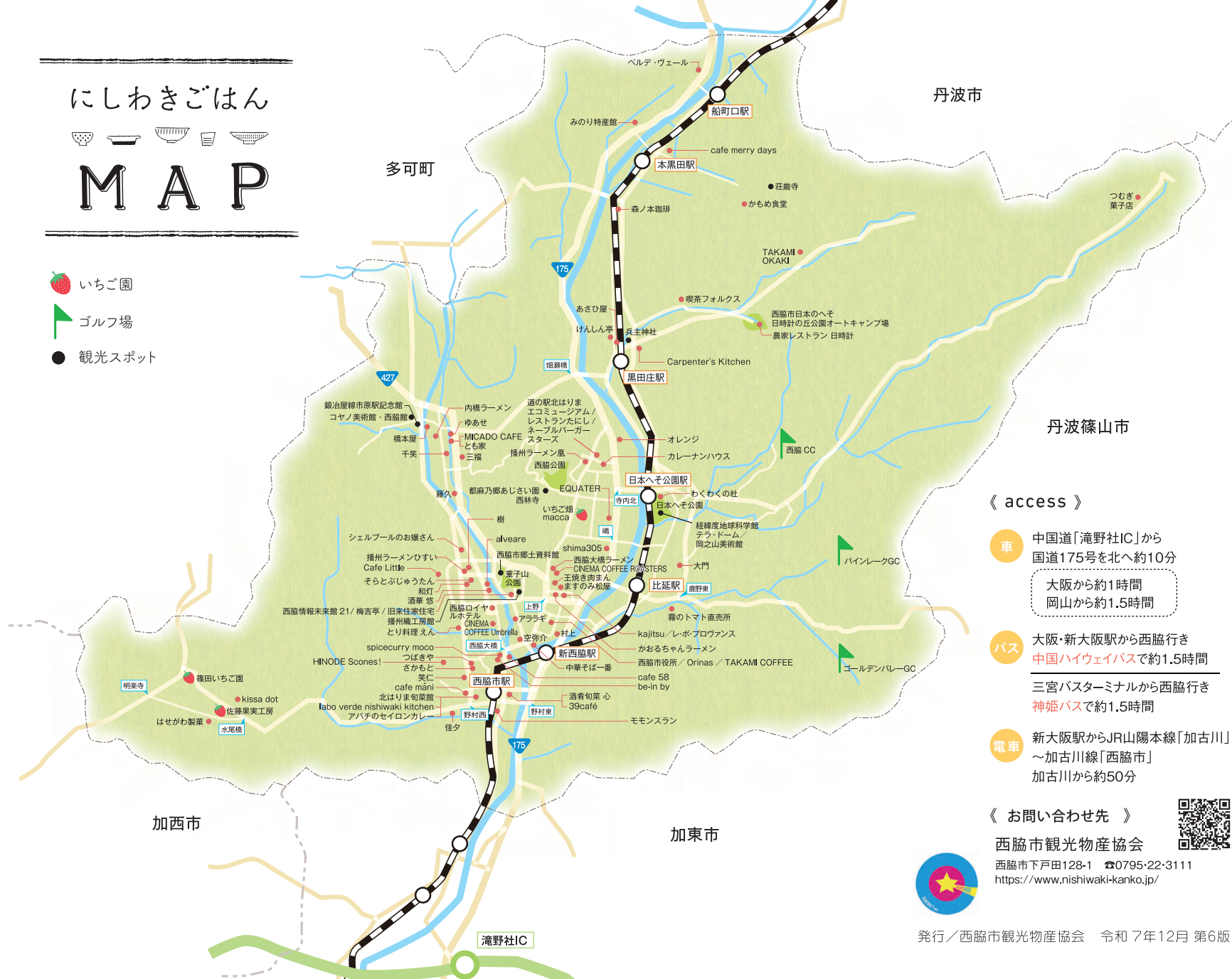
いちご園



ゴルフ場



観光スポット



《 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/>

