

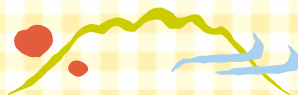
大分県竹田市

風と星と温もりのふもと

[キャンペーン実施期間]

2011

10/1(土) → 12/25(日)



久住・直入・萩

九州アルプス

KYUSHU ALPS



ドライブグルメマップ

# KYUSHU ALPS SELECTION DRIVE GUIDIE MAP

## 第2弾

昨年度好評に付き、第2弾として参画事業者に宿泊関係が新たに加わり、更に充実したドライブグルメキャンペーンとなっています。素敵なドライブであなたのお気に入りの味にきっと出会えるはずです。あなたの一押しのグルメを九州アルプスで見つけてください。

いただきま〜す!



アルプスくん

お問い合わせ

九州アルプス観光振興推進協議会 (商工会内)

TEL 0974-76-0151

ドライブグルメキャンペーンの参加店はケータイからもチェックできます。



**1 荻の里温泉**



荻町の完熟トマトを使い、たっぷりの野菜とともに煮込まれたトマトソースは、酸味も少なくマイルドでコクのある味わい。地元産の卵を使ったフワフワのオムライスです。

竹田市荻町新藤1131  
☎0974-64-9595  
【営】平日 11:30~14:30/17:30~21:00  
日・祝日 11:30~21:00  
【料】630円~  
【休】月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)  
<http://www3.ocn.ne.jp/~ogionsen/>

荻トマトオムライス 630円

**2 丸福本店・道の駅すごう丸福**



竹田市で育った新鮮な鶏の生肉をサクッと揚げたから揚げは、50年前から続く伝統の味。シンプルな塩コショウ味が肉の旨味を引き立てます。テイクアウトにも最適。

竹田市荻町西福寺5551-2  
竹田市大字菅生989-1  
☎0974-68-2050/0974-65-2929  
【営】9:00~17:00/9:00~21:00  
【料】700円~、から揚げ定食 700円  
●本店は持ち帰りのみとなります。  
【休】無休(道の駅すごう休日の場合は閉店)

からあげ・定食(700円)

**3 陽目の里「名水茶屋」**



荻町産の完熟トマトを使用し、ガラマサラなとのスパイスのみでカレールーを使わないサッパリとしたトマト満点のカレーです。

竹田市荻町柏原371  
☎0974-68-2210  
【営】9:00~18:00  
【料】700円(セット)~  
【休】水曜 ※夏休み期間は無休  
●12月~3月の冬期は閉店

トマトカレー 700円

**10 赤川温泉スパージュ**



茹でた豚肉をサンチュで包んで食べるボッサムやチゲ料理。ランチの地元野菜を使ったビビンバ定食、韓国冷麺は冷たいながらもコクがあり、本場韓国の味を楽しめます。

竹田市久住町久住4026-1  
☎0974-76-1055  
【営】ランチ/11:00~14:30  
【料】ランチ 800円~  
1泊2食 8,500円(税込)~  
【休】不定休  
<http://ameblo.jp/spaju-kuju/entry-10947652873.html>

本場韓国家庭料理【泊】

**11 憩いの村ビュー**



オリジナルの調味液で味付けしたとり天は、衣がサクサクで肉の旨味たっぷり。自家製ポン酢の柔らかな酸味で、揚げ物なのに軽い口当たりで食べられるのも特徴です。

竹田市久住町栢木597-2  
☎0974-77-2007  
【営】7~10月/11:00~21:00  
11~6月/11:00~18:00  
【料】定食 600円~  
【休】木曜

とり天定食 750円

**12 ウッドストリート「腹いっぱい」**



お母さん自らが栽培して漬け込んだ自家製高菜漬で作る「焼きめし」や種類が人気のお店。野菜や米も自家製なので、新鮮で安全。久住トンテキ井も大人気!

竹田市久住町藤原3946-21  
☎0974-76-1221  
【営】9:00~16:00  
【料】400円~  
【休】不定休

トンテキ丼 550円

**13 Cafe BoiBoi**



地元産の卵をふんだんに使い、卵の黄色が鮮やかでフワリ柔らかな。地元の完熟トマトなど数種類の野菜を赤ワインで煮込んだデミグラスソースが、旨味をグッと引き出します。

竹田市久住町久住4050-23  
☎0974-76-0333  
【営】10:00~18:00(ラストオーダー)  
【料】ランチ 1,150円  
【休】不定休  
<http://www.boiboiboi.net>

特製オムライス 1,150円

**14 カントリーカフェ いずみや**



かぼすのスライスジャムをアイスに加えた「かぼすアイス」は、かぼすの甘酸っぱさとアイスの風味とが混ざり合う爽やかな美味しさ。久住の草原によく似合うスイーツです。

竹田市久住町久住4048-15  
☎0974-76-0023  
【営】9:30~17:30  
【料】300円~  
【休】なし  
<http://www.e-9650.com>

かぼすアイス 315円

**15 ガンジーファーム**



最高級のミルク「ゴールデンミルク」を出すガンジー牛。オープン以来人気を集める牧場の名物がこのソフト。濃厚だけど切れの良い甘さ。滑らかな舌触りは、大人や子供に大人気。

竹田市久住町久住4004-56  
☎0974-76-0760  
【営】9:00~17:00  
【料】300円~  
【休】なし  
<http://www.guernsey-farm.net>

ガンジーソフトクリーム 300円

**16 久住さやか ほっとカフェ「ギャラリーふう」**



色々な事情を抱える仲間たちが集い、共に生きていくコミュニティ「かぼちゃの国」直営のカフェ。ばんぶきんの農場で採れた安全安心の農産物を使ったサンドやピザが好評。

竹田市久住町久住3987  
☎0974-76-1615  
【営】10:00~16:00  
【料】350円~  
【休】水曜日、木曜日

五穀クロワッサンサンド 350円

**17 くじゅう花公園**



地元農家で栽培された旬の野菜を中心に使って約40種類のメニューが楽しめるバイキングレストラン。昨年サラダバーが営業し季節の野菜・フルーツが盛り沢山です!

竹田市久住町久住850  
☎0974-76-1422  
【営】8:30~17:30  
【料】1,250円~  
【休】1月~3月末  
<http://www.hanakoen.com>

自然食バイキング 1,250円

**18 久住ワイナリー**



地元の食材をふんだんに使いふわもちもちを極めた本格石窯PIZZAはリピーターが続出。広大な葡萄畑で製造される自社農園葡萄100%の久住産ワインの試飲も楽しめる。

竹田市久住町久住3990-1  
☎0974-76-1002  
【営】レストラン11:00~16:00  
売店10:00~18:00  
【料】ピザ 1,200円~  
【休】レストラン・金曜日、売店・無休  
<http://www.kuju-winery.co.jp>

石窯PIZZA 1,200円

**19 道の駅たけた 善米食堂**



オリジナルの甘口・辛口カレーにサフランライスその上には地元産の季節の野菜がたっぷり当店の一押しメニューです。もちろんお米は地元の掛け干し米を使用しています。

竹田市米納659  
☎0974-66-3555  
【営】11:00~17:30  
【料】定食 700円~  
【休】年中無休(元旦のみ休み)  
<http://warabi-zenmai.on.omisemonikata.jp/>

野菜カレー 1,000円

**20 たぬき八**



地元の猟師さんから仕入れる猪肉を使ったメンチカツとだんご汁。煮物と季節の小鉢が付いた、食べ応え満点の料理。肉の旨味とセラチン質の脂の食感が新鮮です。

竹田市久住町白丹7577-4  
☎0974-76-2558  
【営】11:00~20:00  
【料】定食 1,000円~  
【休】火曜

たぬき八御膳(猪肉メンチカツ) 2,100円

**21 しゃも料理 鶏家**



「豊のしゃも」は、柔らかな肉質とコクのある旨味が特徴です。コースには、たたきや小鉢などが付き、ずり刺やレバ刺などの貴重な味が楽しめるのも、この店ならではの。

竹田市久住町久住2338-2  
☎0974-76-2020  
【営】11:30~18:00(ラストオーダー17:00)  
【料】1,500円~  
【休】火曜(ただし8月は無休)  
<http://www.toriya-kuju.com>

炭火焼コース 2,620円

**22 久住高原ニュー丸福**



大振りの鶏肉をカラッと揚げたイチオシの逸品。サクッとした衣の下からは、肉汁たっぷりの肉が顔を覗かします。ほかにも鳥を使った人気メニューも豊富です。

竹田市久住町久住6149  
☎0974-76-0030  
【営】9:00~24:00  
【料】500円~  
【休】日曜

から揚げ定食 750円

**23 とうふ料理 花びし**



寄せ豆腐や生湯葉・季節の地元野菜を使った煮しめなどの器が並んだ、優しい味わいあふれる料理です。冬の豆乳鍋が夏には豆乳そうめんに変わり、季節ごとに楽しめます。

竹田市久住町久住2339-2  
☎0974-76-0727  
【営】11:00~16:00(7・8月は17:00まで)  
【料】定食 900円~  
【休】木曜  
<http://www.mirakuru.jp/hanabishi/>

花びし定食 1,500円

**24 ハモン・デ・クジュウ**



久住高原ハーブ豚を使った手作りのウィンナーで種類や大きさも豊富。ハーブ豚の豊かな風味と心地よい歯ごたえ、肉汁あふれる美味しさを召し上がれ。

竹田市久住町栢木615  
☎0974-77-2866  
【営】9:00~17:00  
【料】200円~  
【休】12/29~1/3  
<http://www.rakuten.co.jp/kujunomikaku/>

焼ウィンナー (1本)200円

**25 パルクラブ**



いちごが収穫できる12~5月の間は、大きくカットされた生のいちごがせいたくにトッピング。その他の時期は、自家製のいちごジャムがソフトクリームにのせられます。

竹田市久住町有氏896-22  
☎0974-77-2941  
【営】10:30~19:00  
【料】350円~  
【休】第2火曜  
●温泉館「大地乃湯」有り  
<http://hakuai-oita.com/paru>

いちごちゃんソフト 350円

**26 くじゅう高原 フラワーズヴァレー 喫茶「空」**



地元産の新鮮卵を使ったオムライスは、卵の旨味も濃くフワフワでトロトロ。自家農場で育てられた減農薬・有機栽培のミニトマトで作るトマトソースをたっぷり使っています。

竹田市久住町有氏1868  
☎0974-77-2928  
【営】11:00~15:00  
【料】945円~  
【休】木曜

特製オムライス 945円

**27 ふるやの杜**



地鶏の片モモを囲炉裏で焼く「もも太郎焼き」が一番人気。焼いた後にハサミで切るので、肉の旨味が逃げません。20種の材料で作る秘伝のたれが肉にもぴったり。

竹田市久住町久住4004-70  
☎0974-76-2855  
【営】10:00~17:00  
【料】定食 1,000円~  
【休】不定休

もも太郎焼き 2,000円



28 久住ふれあい会館 星ふる館



お客様満足度No.1「岩岩焼」がおすすり久住の高菜漬けで作る「たかなびラフ」も好評です。是非おためし下さい。また、久住の山々を見ながらお食事ができます。

竹田市久住町久住4050-2  
☎0974-76-1105  
【営】9:00~17:00  
【料】530円~  
【休】火曜

岩岩焼(2名分) 3,150円

29 炭火焼まつば苑



囲炉裏を囲んで本格的な炭火焼が楽しめる「炭火焼まつば苑」。料理に使う野菜や米を自家生産しているのので、山菜や漬物、ご飯などの滋味あふれる美味しさは格別です。

竹田市久住町久住4280-2  
民宿 ☎0974-76-1213  
食事処 ☎0974-76-1515  
【営】11:00~19:00(ラストオーダー)  
【料】食事処 400円~/民宿 1泊2食6,300円~  
【休】月曜(祝祭日の場合は営業、翌日休み)  
http://www.mirakuru.jp/matsuba/

炭火焼定食 1,900円~

30 まんじゅうハウス



久住産の自家製高菜漬けをまんじゅうの皮で包んだ「高菜まんじゅう」。ほんのり甘い皮とピリ辛の高菜という組み合わせが新鮮です。無添加の手作りで、子供にも好評です。

竹田市久住町有氏1226-1  
☎0974-77-2835  
【営】8:30~17:00  
【料】個 70円~  
【休】火曜

高菜まんじゅう(1個) 100円

31 め組茶屋



国産小麦粉「さぬきの夢2000」で打つうどんや九州産十割そばは、天然炭酸水で打たれます。名水の作り出す味をお試しあれ!また、炭酸豊富な水や温泉も有名です。

竹田市久住町有氏4510-2  
☎0974-64-7900  
【営】め組茶屋/10:00~L.O.14:30  
水汲み/温泉/8:00~17:30  
【料】500円~  
【休】め組茶屋/木曜、水汲み/温泉/第3木曜

うどん(そば)定食 800円

32 ゆめうさぎ



ほうれん草を練り込んだ風味豊かな生パスタのセット。具材のベーコンやニンジン入りパンも自家製です。天気の良い日には、テラスでの食事がおすすりです。

竹田市久住町久住2529-1  
☎0974-76-0606  
【営】11:00~17:00  
【料】600円~  
【休】月曜

グリーンパスタセット 1,100円

33 民宿綾



飾らない家庭的な雰囲気の特徴の民宿です。自家製の美味しい米と旬の無農薬野菜がいっぱい。夏はそうめん、秋は田楽、冬は鍋など、季節感を活かした田舎料理も魅力です。

竹田市久住町久住3456-2  
☎0974-76-1066  
【料】1泊2食 5,000円(税込)~  
【休】不定休

田舎料理

http://www.taketan.jp

34 民宿久住



高原の合宿地として全国の陸上選手に知られる民宿。名物は、自家製野菜で作る「だんご汁」。粟科で優しい味わいは、何度食べても食へ飽きないとい評判です。

竹田市久住町久住3946-34  
☎0974-76-1072  
【料】1泊2食 5,500円(税込)  
【休】不定休

だんご汁

http://www.taketan.jp

35 くじゅうヒルズホテル



気取りのない雰囲気の中で味わう本格フレンチが人気の高原の宿です。「豊後牛ビーフシチュー」は、上質の豊後牛を赤ワインと香味野菜で4時間煮込んだ人気の一品。

竹田市久住町久住4028-1  
☎0974-76-0913  
【営】昼食/11:30~14:00  
【料】昼食(ランチ) 1,600円~  
平日/1泊2食13,230円(税込)~  
【休】木曜日  
http://www.kuju-hills-hotel.com

豊後牛ビーフシチュー (おワイン無込み)

36 民宿くじら



民宿「くじら」は、季節ごとに地元の食材を盛り込んだ料理とアウトホームな雰囲気が評判の宿です。自家製漬物や豊後牛ステーキ・スペアリブ。シフォンケーキは絶品!

竹田市久住町有氏4761-2  
☎0974-77-2424  
【料】泊2食 6,300円(税込)~  
【休】不定休

高級黒毛和牛ステーキ

http://www.taketan.jp

40 緒方食堂



商店街にある「緒方食堂」。魚介類を販売する魚屋さんでもある。新鮮な魚介類を扱う店だからこそできる定食。なかでも地元野菜、貝類をふんだんに使ったチャンポンは有名。

竹田市直入町長湯8039-4  
☎0974-75-2037  
【営】10:30~18:00  
【料】定食 850円~  
【休】不定休

チャンポン 600円

41 料庵 川瀬美



頭ごと食べられるサクサク感と、しつとりした身の美味しさを持ち味。魚の質が味に表れる、長湯を代表する一品です。コース料理もありますが、単品も持ち帰りもできます。

竹田市直入町長湯7443-1  
☎0974-75-3326  
【営】11:00~20:30(ラストオーダー)  
【料】定食コース1,500円~  
【休】木曜(休日が祝日の場合は営業、前日休み)  
http://s-kawasemi.com/kawasemi/

エノハのからあげ(単品) 720円

42 川端家



クリーミーな甘さの中にフワリと香るほうれん草の風味は、これまでにない新しい味わい。ほうれん草はミキサーにかけてあるので舌触りも滑らかです。パナ・ミックスもあり。

竹田市直入町長湯7993-2  
☎0974-75-2272  
【営】8:30~17:00  
【料】300円~  
【休】不定休

ほうれんソフト 300円

43 クロツインゲン



衣がサククリで中はトロリ。具材のジャガイモやタマネギも自家製で、オーナーの美家が精肉店なので豊後牛のミンチもたっぷり入っています。すべて手作り。

竹田市直入町長湯8043-4  
☎0974-75-2804  
【営】11:00~14:00  
【料】400円~600円  
【休】第3水曜

手作りコロッケ定食 600円

44 お食事処 正直屋



「温泉とスボネ料理で美肌になろう」というコンセプトで生まれた「スボネ料理」。フライや鍋などに調理されたスボネ料理は、旨味もコラーゲンもたっぷり。

竹田市直入町長湯7773-8  
☎0974-75-2525  
【営】10:00~21:00  
【料】スボネフライ定食 1,400円  
スボネ鍋定食 1,800円  
スボネ丼 1,000円 その他定食も盛りだくさん有り  
【休】不定休

スボネ料理の数々

45 秦精肉店

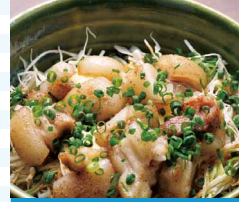


地元・直入産のハーブ鶏の生肉を使用。たっぷり肉汁と香りの良さが特徴です。からあげは「骨なし」「骨付き」のフツ切りや「モモ1本」などの種類があります。

竹田市直入町長湯8039-2  
☎0974-75-2005  
【営】8:00~19:00  
【料】からあげ115円(g)、モモ1本270円~  
【休】1/1のみ休日

鳥のからあげ

46 角ちゃんの三星



ご飯の上に地元産キャベツと炒めたとん足を豪快に盛りつけた丼は、見た目通りの力強い味わい。コラーゲンたっぷりのとん足のプルプルとした食感が口の中で弾みます。

竹田市直入町長湯葛路谷  
☎090-1360-1512  
【営】18:00~深夜2:00  
【料】500円~  
【休】月曜

とん足丼 600円

47 ガニ湯本舗 天風庵



地物の食材で作られる創作料理の「松」は、自家製のハムや幻のエノハ茶漬け、エノハの唐揚げ。さらに季節の食材を使った前菜が一度に味わえる人気のコースです。

竹田市直入町長湯7699-1  
☎0974-75-3052  
【営】11:00~21:00(ラストオーダー20:30)  
【料】880円~  
【休】無休

地物創作料理「松」 1,700円

http://tenpuan.com/

48 デリカミート吉野



塩味でキレのある旨味の「塩からあげ」が評判。油をこまめに換えるので口当たりも軽く、肉もふっくら柔らかな。レモンを搾ると爽やかな塩味がグツと引き立ちます。

竹田市直入町長湯8195-38  
☎0974-75-2929  
【営】9:00~19:00  
【料】からあげ180円(g)、コロッケ150円(1枚)  
【休】なし

牛肉コロッケ、からあげ

49 万象の湯(天恵塾食堂)



地元の食材を中心に手作りされた約40品の料理がズラリ。どの料理も、素材の持ち味を活かした滋味あふれるものばかりで、5品が月替わりの薬膳料理です。

竹田市直入町長湯3264-1  
☎0974-75-3331  
【営】昼 10:30~15:00(ラストオーダー14:30)  
夜 17:00~21:00(ラストオーダー20:30)  
【料】昼90分/コース1,200円・コース1,680円  
夜100分/コース1,800円・Dコース2,310円  
【休】酒泊もできます  
http://nagayu.fan-site.net/bansyou/

地元野菜中心の薬膳とバイキング

50 お食事処 ますみ



地元のねぎをたっぷり使用した「ねぎ一銭焼き」。一緒に焼くキャベツ、豚肉・卵も、もちろん地元産です。香ばしいソースの香りとマヨネーズの風味が、味を一層引き立てます。

竹田市直入町長湯8129-29  
☎0974-75-2274  
【営】11:30~14:00/17:00~21:00  
【料】定食650円~  
【休】火曜

ねぎ一銭焼き 500円

51 湧水茶屋



季節の地元野菜をたっぷり煮込んだ「だんご汁」は、コクのある旨味が人気の一品。モチリしただんごは具材との相性も良く、ボリュームも満点です。

竹田市直入町下田北1376  
☎0974-78-1755  
【営】8:00~17:00  
【料】定食 750円~  
【休】火曜

だんご汁 400円

52 ラーメン嗚呼 隼



長湯の「気骨のラーメン屋」「ラーメン嗚呼 隼」なかにあぶることのできるチャーシューの香ばしさを醸し出すとんかつ味で自家製細麺の「あぶりチャーシュー」は最高。

竹田市直入町長湯7952-3  
☎0974-75-3777  
【営】平日/11:30~15:00/17:00~22:00  
土日祭日/11:30~22:30  
【料】620円~  
【休】水曜

あぶりチャーシュー 620円

53 上野屋旅館



地元の食材を中心にした味作りで評判の上野屋旅館では、エノハの一夜干しが味わえる。淡泊な味わいのエノハのふっくら感が残るように独特の味わいに仕上げています。

竹田市直入町長湯7961  
☎0974-75-3355  
【料】1泊2食 10,650円~(昼食は要予約)  
【休】不定休

エノハの一夜干し

<http://www.uenoya.info/>

54 かじか庵/食事処 せり川



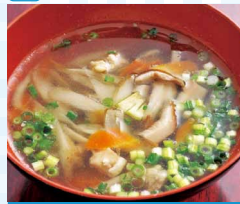
温泉・食事・宿泊が一カ所に揃った「かじか庵」。食事処の「せり川」では、旬の地元野菜、だんご汁やとり天など大分の味を盛り込んだ「長湯名物とり合わせ御膳」が人気です。

竹田市直入町長湯2961-2  
☎0974-75-2580  
【営】11:00~21:00(ラストオーダー20:00)  
【料】1泊2食 平日/11,550円(税込)  
土日祭日/12,600円(税込)  
【休】不定休

長湯名物とり合わせ御膳 1,500円

<http://www.kajikaan.com>

55 山の湯かずよ



「山の湯かずよ」では、地鶏とゴボウや椎茸など野菜の旨味がとけ込んだ故郷の味「とり汁」。この味が料理の一品として登場。あっさり深い味わいのすまし汁仕立ては最高。

竹田市直入町長湯2405  
☎0974-75-3075  
【料】1泊2食 10,650円(税込)~  
【休】不定休

とり汁

<http://www.taketan.jp>

56 やすらぎの宿「かどやRe」



小さい旅館ならではの細やかな心配りを心がけているという「かどやRe」。名物と言えば、椎茸料理。10月から5月にかけて自家栽培している生椎茸の料理が食卓に並びます。

竹田市直入町長湯7985-2  
☎0974-75-2143  
【料】1泊2食 9,000円(税込)~  
【休】不定休

焼きしいたけ

<http://www.taketan.jp>

57 宿 房 翡翠之庄



3万坪の広大な敷地に茅葺きの母屋や離れなどが点在する「宿房 翡翠之庄」では、食事の締めが自家加工所でつくられた黒煮で食べる「幻のエノハ茶漬け」、絶品です。

竹田市直入町長湯7443-1  
☎0974-75-2300  
【料】1泊2食 15,900円(税込)~  
【休】不定休

エノハ茶漬け

<http://s-kawasemi.com/kawasemi/>

58 紅葉館



芹川にある露天風呂「ガニ湯」の川向に建つ老舗旅館「紅葉館」は、清流で育った川魚料理「エノハ寿司」や「鯉の洗い」、迫力満点の「鯉のあんかけ」などが堪能できます。

竹田市直入町長湯7996  
☎0974-75-2003  
【料】1泊2食 10,650円(税込)~  
「鯉のあんかけ」は、特別料理  
【休】不定休

川魚料理

<http://www.mirakuru.jp/kouyukan>

59 水神の森



長湯温泉の高台でくじゅう連山の絶景が望める「水神の森」は、家庭的な宿。なかでも季節の山菜を揚げた「山菜天ぷら」は、新鮮な驚きと美味しさに満ちた名物料理です。

竹田市直入町長湯7907  
☎0974-75-3490  
【料】1泊2食 平日/9,975円(税込)~  
土日祭日/10,500円(税込)~  
【休】不定休

山菜の天ぷら

<http://www.suijinnomori.com>

60 大丸旅館



芹川沿いに歴史漂う老舗の宿「大丸旅館」。雄大な久住高原のハーフ鍋と水で育てられたヘルシーで美味しい「久住豚」を使った料理が好評。地元産の季節野菜と一緒にどうぞ。

竹田市直入町長湯7992-1  
☎0974-75-2002  
【料】1泊2食 14,010円(税込)~27,870円(税込)  
【休】不定休

久住豚の塩煮と地元野菜

<http://www.daimaruhello-net.co.jp>

61 旅 館 中村屋



「一客再来」をモットーにしている旅館 中村屋。名物は、鶏ガラを長時間煮込んだスープで食べる「地鶏鍋」。スープの旨味に地鶏と野菜の旨味が加わる名物鍋です。

竹田市直入町長湯7964-2  
☎0974-75-2065  
【料】1泊2食 平日/8,550円(税込)  
土日祭日/9,775円(税込)  
【休】不定休

地鶏鍋

<http://www.mountaintrad.co.jp/~nakamuraya>

62 豊泉荘



芹川沿いの「豊泉荘」は、温泉と地元のお母さんたちが作る郷土料理で人気の、昔ながらの温泉旅館。なかでも新鮮で揚げたての長湯名物「エノハの唐揚げ」が付いてきます。

竹田市直入町長湯3101  
☎0974-75-2045  
【料】1泊2食  
平日/7,500円(税込)~11,000円(税込)~  
土日祭日/8,500円(税込)~12,000円(税込)~  
【休】不定休

エノハ料理

<http://houseso.com>

63 丸長旅館



老舗の和風旅館「丸長旅館」の名物、一年を通じて味わえる地元産の豆乳で作る出来立ての湯葉料理が好評。又月替わり手作り菓子など和風旅館らしい季節感に満ちています。

竹田市直入町長湯7995-2  
☎0974-75-2010  
【料】1泊2日 15,000円~  
【休】不定休

湯 葉

<http://www.marucho-ryokan.com/>

64 友喜美荘



長湯の温泉街から山側に入った「友喜美荘」は、緑に囲まれた静かな宿。料理長が作る味は、その時に美味しいと思った物を柔軟に取り入れ、季節感あふれる料理が特徴です。

竹田市直入町長湯7497-1  
☎0974-75-3000  
【料】1泊2食 平日/13,000円(税込)~  
土日祭日/15,000円(税込)~  
【休】不定休

煮物椀(会席1品)

<http://www.yukimiso.com>

総計112名様に豪華賞品が当たる!!



ドライブグルメ キャンペーン

【スタンプラリー参加及び注意事項】

1. スタンプ3つ(3つの店)で応募できますが、必ず裏面のアンケートにお答え下さい。  
※無回答の場合は無効とします
2. お一人様何枚でも応募できますが、1枚に同じ参加店のスタンプは無効となります。
3. 応募の締切りは、12月25日までとなります。
4. 各参加店に応募用紙、マップを備えております。
5. 応募は、各参加店に設置している応募箱に投函してください。
6. マップは、スタンプラリー参加者に配布します。参加されない方はご遠慮ください。
7. 1組2名様以上の方には、1冊のみ無料で差し上げますが、2冊目から1冊につき50円いただきますので、ご了承下さい。
8. 豪華賞品抽選は平成24年1月中旬頃の予定で、発表は発送をもって代えさせていただきます。

A賞

九州アルプス厳選宿ペア1組様御招待 14組28名様

くじゅうヒルズホテル/民宿 綾/丸長旅館/宿房翡翠之庄/上野屋旅館/旅館中村屋/やすらぎの宿かどやRe/大丸旅館/紅葉館/かじか庵/水神の森/山の湯かずよ/豊泉荘/友喜美荘のうちいずれか抽選となります。

B賞

御食事券ペア1組様御招待 26組52名様

狹の里温泉/名水茶屋/丸福/ウッドストリート腹いっぱい/久住さやか/赤川温泉スパージュ/たぬき八/憩いの村ビュー/とうふ料理花びし/久住高原ニケ丸福/め組茶屋/ふるやの杜/ゆめうさぎ/フラワーズヴァレー 喫茶空/道の駅たけた善米食堂/湧水茶屋/お食事処ますみ/料理川瀬美/クロツインゲン/正直屋/ガニ湯本舗天風庵/角ちゃん/三星/万象の湯(天恵塾食堂)/緒方食堂/Cafe BoiBoi(2組)のうちいずれか抽選になります。

C賞

食事券・食ギフトセット他 32名様



地鶏焼き定食1名(炭火焼まつば苑)/ジャムセット5名(カントリーカフェいずみや)/ピザ券 ペア1組2名(久住ワイナリー)/ギフトセット3千円相当 1名(ハモン・デ・クジュウ)/ギフトセット3千円相当 1名(しゃも料理鶏家)/ギフトセット2千円相当 2名(まんじゅうハウス)/入園券 ペア5組10名(くじゅう花公園)/家族風呂入浴券 家族1組(バルクラブ)/コロッケ10ヶ 1名(デリカミート吉野)/特製ラーメン 2名(ラーメン嗚呼 隼)/ももからあげ5本 2名(秦精肉店)/お食事券 4名(ガンジーファーム)



久住・直入・萩  
九州アルプス  
KYUSHU ALPS



(記号説明)

-  ..... 県道
-  ..... 国道
-  ..... J R

[ドライブグルメキャンペーン参画事業者]

- 萩地区 1 ~ 3
- 久住地区 10 ~ 32 飲食店舗
- 33 ~ 36 宿泊施設
- 直入地区 40 ~ 52 飲食店舗
- 53 ~ 64 宿泊施設



至庄内↑

↑至大分

湧水茶屋 51  
水の駅おづる

広域農道

め組茶屋 31

36 民宿 くじら

料庵 川瀬美 41

長湯ダム 57

50

お食事処 ますみ

友喜美荘 64

宿房 翡翠之庄

デリカミート吉野

道の駅  
ながゆ温泉

九州アルプス  
★直入支所

25 パルクラブ

緒方食堂 40

43 クロツインゲン

52

ラーメン鳴呼 隼

61 旅館 中村屋

秦精肉店 45

53 上野屋旅館

やすらぎの宿  
『かどやRe』

長湯温泉  
療養文化館  
御前湯

49 万象の湯 (天恵塾食堂)

58 紅葉館

56

豊泉荘 62

国民宿舎  
直入荘

54

63 丸長旅館

42

60 大丸旅館

かじか庵/食事処 せり川

44 お食事処 正直屋

46 47 ガニ湯本舗 天風庵

55 山の湯かずよ

59 水神之森

24 ハモン・デ・クジュウ

竹田市

直入町

バス商工会

原ニュー丸福

県

竹田市

道の駅たけた  
19 善米食堂

至大分  
→

竹田温泉  
花水月

豊後竹田駅

玉来駅

<MAP協力>

大分県立芸術文化短期大学 卒業生  
染色家 かいゆき 作