

しいたけとちうちうとれいん

ディナーのみ提供
（18：00以降）

……￥800

同級生のマキさんが栽培した「しいたけ」を使用。かわいさとノスタルジーがテーマのタコさんウィンナーがエモい！ ワインに合うおつまみです。

［ **江津の食材** ］しいたけ

お店からひとこと　ランチは、オムライス専門店。ディナーは、お料理も食べられるワインバーです。ソムリエが厳選したワインとワインに合うお料理やおつまみをご提供しております。

ぶどう酒とお料理BAR

ボクのワイン　キミのワイン

江津市江津町879−5　tel. 0855−52−2177
営業／ランチ　12：00−14：00(L.O.13：30)
　　ディナー 18：00−21：00
　　（21：00〜23：00延長あり）
定休／水曜日、その他
※木曜日は事前にご予約いただけるとランチ・ディナーともに営業します
P 有(1台)





桑抹茶のドーナツケーキ

……￥473

通常メニューの桑抹茶クリームドーナツの上を可愛らしくトッピングしたケーキのようなドーナツです。中には店内製造の桑抹茶クリームがたっぷり入っていて、贅沢に桑抹茶チョコでコーティング！

［ **江津の食材** ］有機桑抹茶

お店からひとこと　お店で丁寧に仕上げた手作りドーナツが楽しめるカフェ。やわらかくふわふわのドーナツは、素材の風味をしっかり感じられる飽きのこない味わいです。店内飲食だけではなくテイクアウトもご利用いただけます。

BLUE−G DONUT &CAFE

江津市江津町1258−3　tel. 0855−52−7007
営業／13：00−17：00
定休／月曜日、火曜日、第３日曜日
P 有(5台)





まるひめステーキ御膳

……￥1,890

まるひめポークのロース肉をじっくりと低温で火入れし、旨みを閉じ込めたステーキ仕立て。香り豊かな「はんだ牛蒡」ソースと、カリっと揚げた「はんだ牛蒡」の素揚げを添え、食感と風味の調和を楽しめる御膳です。

［ **江津の食材** ］まるひめポーク（ロース肉）、はんだ牛蒡

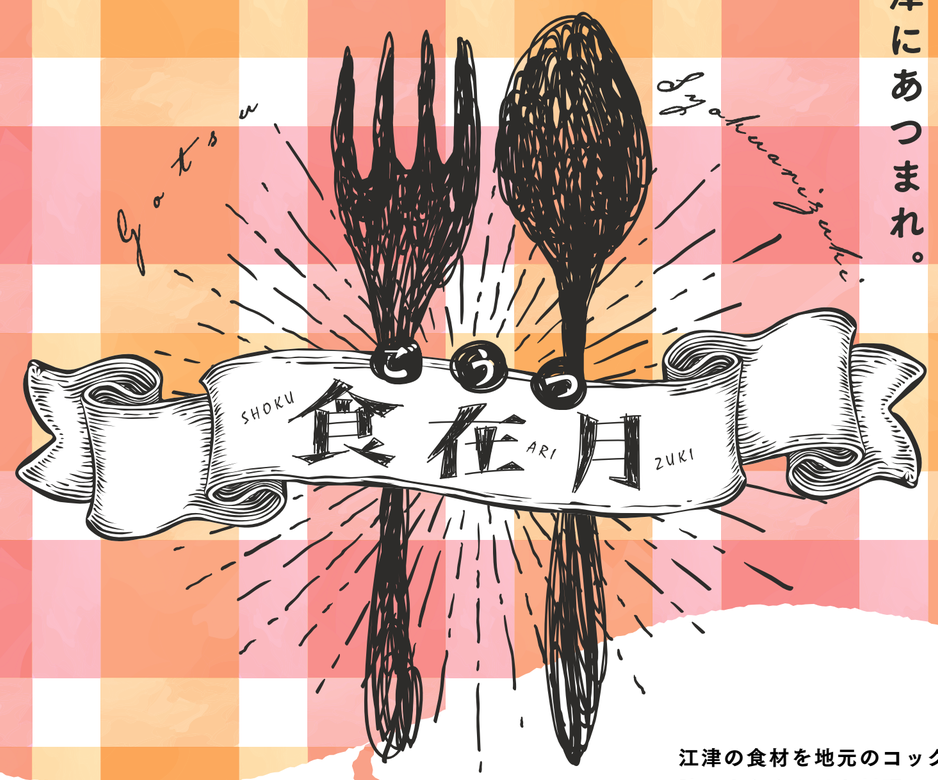
お店からひとこと　しまね海洋館アクアスに隣接したレストラン。島根の海の幸、山の幸をふんだんに使ったお料理をご提供しております。眼下には“碧い日本海”が広がり、公園の緑に包まれた空間を一緒にお楽しみいただけます。

レストラン異瑠香〈いるか〉

江津市波子町ロ451−6　tel. 0855−28−1122
営業／11：00−18：00(L.O.17：00)
定休／火曜日
P 有(2,000台)



おいしいもの
たべたいひと
江津にあつまれ。



江津の食材を地元のコックさんが
腕によりをかけた料理でみなさんを
お出むかえする「ごうつ食在月」。
ここでしか食べられない味を
市内９店舗でお楽しみいただけます。
ぜひ、店舗ごとの特別な味を
お楽しみください。

2026
10・24sat > **11・23**mon

＼ 参加９店舗（五十音順） ／

有福 BIANCO / いこいキッチン / cafe 桜 co.. / 桜江そば 一心
NAO FARM cafe / なぎの木キッチン / ぶどう酒とお料理BAR ボクのワイン キミのワイン
BLUE-G DONUT&CAFE / レストラン異瑠香

※掲載価格はすべて税込み

「ごうつ食在月」では、江津の食材を使用しています。



まるひめポーク（豚肉）

日本海の爽やかな海風が吹き抜ける飼育舎で、のびのびと育てられ、豚肉本来のうま味と栄養がぎっしり詰まっています。最も発育状態の良い雌豚だけを厳選した「まるひめポーク」は、きめ細やかな肉質で脂に甘みがありどんな料理でも好相性です。



はんだ牛蒡（ゴボウ）

肥料や農薬を一切使わない自然栽培でアク抜きがいらないほどの美味しさから高級料亭や高級スーパーで高く評価されています。江の川がもたらす深い砂質土壌を活かし、自然本来の力だけで育ったゴボウの風味を、ぜひご堪能ください。



有機桑抹茶（桜江町桑茶生産組合）

厳選された有機（オーガニック）桑の葉を100％使用しており、優しい甘さが美味しいノンカフェインの粉茶です。抹茶のような深い色と風味を持ちながらも苦みが少ないので、牛乳やスムージーに混ぜたり、料理やお菓子作りの材料・着色としても幅広く活用できます。



しいたけ（GOGOファーム）

農薬不使用で育てられた肉厚な菌床しいたけは、「道の駅」サンピコごうつの直売所や地元スーパーで人気商品です。2025ごうつ秋まつり農林産物品評会において江津市長賞を受賞するなど、GOGOファームのしいたけファンが着実に増えています。



江津市産の野菜

香りも味わいも一級品の安心・安全な新鮮野菜は、そのまま さっと洗って、ガブリと食べたくなる美味しさです。また、江津市には化学肥料や農薬に頼らない有機農業に取り組まれている農家が多く、全国平均の10倍以上となる約10％の高い有機農業比率を誇っています。

｜ 主催・お問い合わせ ｜　江津市６次産業創造戦略会議　〒695-8501 島根県江津市江津町1016番地4　tel.0855-52-7493（江津市農林水産課内）



はんだ牛蒡のチーズフリット

チーズフリットに仕上げることで「はんだ牛蒡」のおいしさを引き立てました。

……￥600

［ **江津の食材** ］はんだ牛蒡

まるひめポーク肩ロースのコンフィアグロドルチェ

……￥1,600

まるひめポークの背脂からラードを作り、ラードでじっくり肩ロースを煮てみました。甘酸っぱいバルサミコ酢のソースを絡めることで、お肉の旨味を楽しめる一品です。

［ **江津の食材** ］
まるひめポーク（肩ロース）

はんだ牛蒡としらすのペペロンチーノ

……￥1,300

ペペロンチーノで、はんだ牛蒡のおいしさを引き立てました。

［ **江津の食材** ］
はんだ牛蒡

まるひめポークのポルケッタ

……￥1,500

まるひめポークのバラ肉にレモンのマリネを包んで低温で火を入れ、しっとり仕上げました。

［ **江津の食材** ］
まるひめポーク（バラ肉）

お店からひとこと　島根の旬の食材にこだわり、季節に合わせて料理を取り揃えております。有福温泉にぜひお越しください！！

有福BIANCO

江津市有福温泉町690　tel. 0855-56-2620
営業／ランチ 11:30－15:00(L.O.14:30)
　　ディナー 17:30－21:00(L.O.20:00)
定休／火曜日
P 有





桑抹茶そば（２色そば）

1日15食限定
大盛りの注文数により変動

……￥1,000～2,000

玄そばを石うすで製粉。更科粉に桜江町特産の有機桑の葉を使用した桑抹茶を練りこんだ「桑抹茶そば」と「並そば」とを組み合わせて食すことで「そば」の味・食感・香が引き立ち美味しくなります。（写真：天ざる２色そば 1,650円）

［ **江津の食材** ］有機桑抹茶

お店からひとこと　福井県産の「早刈り玄そば」を自家製粉。「並そば」は10割そば、「桑抹茶そば」は10：1の割合で提供します。「天ぷら」は季節の野菜です。のど越し、コシ（歯ごたえ）、香り、つゆの味にこだわっています。

桜江そば　一心〈いっしん〉

江津市桜江町市山314-7　tel. 0855-92-0123
営業／11:00-14:00(L.O.14:00)
定休／月曜日～木曜日
　　（祝日は除く）
P 有（５台）





まるひめポークの豚角煮

……￥1,600

大きくカットした豚バラ肉をじっくりと煮込んだ角煮です。旨みがたっぷり溶け込んだ煮汁に「はんだ牛蒡」も一緒に炊き上げて添えました。箸でほどける柔らかな角煮と味のしみたゴボウをお楽しみください。

［ **江津の食材** ］まるひめポーク（豚バラブロック）、はんだ牛蒡

お店からひとこと　今年４月にオープン！ 季節の野菜をたっぷり使った「おばんざいランチ」のメインを、いつものメインと豚角煮の２種類からお選びいただけます。

いこいキッチン

江津市江津町46　tel. 070-9049-7596
営業／11:00-15:00(L.O.14:00)
定休／月曜日、木曜日
P 有(7台)





まるひめポークとその時の野菜のゴロゴロキーマカレー

1日10食限定

……￥1,300

あらびきミンチとその時にある野菜をオリジナルスパイスパウダーで仕上げました。まるひめポークのうま味と旬の野菜のうま味をオリジナルスパイスパウダーで共鳴させました。

［ **江津の食材** ］まるひめポーク、江津市産の野菜

お店からひとこと　「畑の四季を丸ごと美味しく！」NAO FARMの畑の採りたて野菜を中心に、出来るだけ地元・国産・オーガニックな食材を使った食をご提供いたします。

NAO FARM cafe

江津市浅利町245　tel. 090-2296-9721
営業／10:00-18:00(L.O.17:30)
定休／月曜日～木曜日
P 有(10台)





和のPancake

～ごうつ桑抹茶ときな粉のハーモニー～

……￥960

オーガニック桑抹茶で作る自家製桑抹茶クリームと、香り豊かな上煎きな粉のハーモニーが楽しめます。わらび餅・あずき・栗をトッピングした２０２６秋限定“和のパンケーキ”です。

［ **江津の食材** ］有機桑抹茶

お店からひとこと　ランチ時には３種類の「ランチどん」が食べられるカフェ。個室のような感覚のボックス席、外の景色を眺めながら食事を楽しめるカウンター席、グループでも座れる大テーブルがあり、席によって違った空間を楽しめます。

cafe 桜co..

江津市嘉久志町イ405 地場産業振興センター内
tel. 0855-52-7740
営業／11:00-17:30(L.O.17:00)
定休／火曜日
P 有(40台)





まるひめポークとんかつ定食

……￥1,980

まるひめポーク直営店ならではの厚切りとんかつ。有機野菜のシャキシャキサラダバイキングもついており、ドレッシングも全て手作りです。

［ **江津の食材** ］まるひめポーク、江津市産の有機野菜

お店からひとこと　江津生まれのブランド豚「まるひめポーク」。きめ細やかでやわらかな肉質と、口の中に広がる脂の甘み。サクッと揚げた衣とともに、豚肉本来のおいしさを楽しめる一品です。

なぎの木キッチン

江津市後地町3348-113　tel. 0855-55-1155
営業／ランチ　11:00-15:00(L.O.14:30)
　　ディナー 17:00-21:00(L.O.20:30)
定休／無し
P 有(130台)

