

美味しい
お食事を
召し上がれ!



グルメタウン

ようこそAMIへ

実は阿見町は隠れた名店揃いのグルメの街。
新鮮な素材を、確かな技で磨き上げた店主たちによる
「阿見の味」を召し上がれ!

市内の名店にも負けない
美味しい食事があふれています!



豊富な洋食メニューと 衣の食感を楽しむとんかつ とんかつ つかもと



海老フライとロースかつ

大きなエビが2本にロースかつ1枚のボリュームランチ。まずは衣の食感を楽しんでみて。日によってはフライが変わるのも楽しみの一つ!

洋食の料理人であるシェフが作るトンかつは、毎日市場に行って、肉質を自分の目で確かめるといふこだわりよう。粗めのパン粉の、衣のツノが立ったサクサクした食感がポイントです。カレーチーズ焼ドリア風やポークステーキなど、とんかつ以外のメニューも充実しています。

住 阿見町阿見4666-3126 ☎029-888-1343 営 11:30~15:00 / 17:00~21:00
休 木曜夜 駐 8台 予算 お食事 810円~ MAP P.38-2C

店主の一言 ご予算に応じて宴会も承ります。

こちらもおススメ

カレーチーズ焼ドリア風
ロースかつにカレー、チーズをかけて焼き上げた、ボリューム自慢の一品。
ヒレとロースがチョイスできます。

ポークステーキ
ニンニクの風味がたまらない、ごはんが進むポークステーキは昼夜問わず人気のメニュー。

サクッとやわらかなジューシーとんかつ吉 <かつきち>

茨城県産のロースと100%ラードの揚げ油にこだわったとんかつ専門店。オーダーを受けてから肉をカットし、熟練の技でじっくりと揚げるとんかつは、やわらかくジューシーで、自家製のあっさりめのソースとよく合う一品。肉の旨味をしみじみと感ずることが出来ます。お持ち帰りも人気。

住 阿見町若栗1886-3 ☎029-887-8832
営 11:00~13:30 (ラストオーダー)
17:00~19:30 (ラストオーダー)

休 月曜終日、火曜日の夜 駐 9台
予算 ランチ:1,000円~ディナー:1,500円~
MAP P.39-3C

こちらもおススメ

スペシャルセットA
梅、味噌、チーズを入れた変わりとんかつは常連さんの定番の味。

ランチA ヒレカツ
ヘルシーなヒレ肉を棒状にし、しっとりやわらかく仕上げたヒレかつもお得なランチ価格でどうぞ。

ランチB ロースとんかつ
脂の甘み、旨味が絶品のロースとんかつ。ランチ価格で110gのボリュームも嬉しいところです。

アウトレット近くの 本格イタリアン

サンマルコ

お洒落な一軒家の洋館の明るい雰囲気の中で味わえるランチは、パスタ、肉、魚から選べ、手作りドルチェもついて大満足。東京はもちろん、欧州を回って味の研究を重ねたというご店主による、地元野菜をふんだんに使ったメニューが味わえます。

住 阿見町若栗3409-2 ☎029-889-8777
営 11:00~15:00 (LO14:20)
休 水曜日・第3木曜日 駐 12台
予算 ランチ:950円~
MAP P.39-3D



今月のパスタランチ
パスタは5種類から選択可能。ドルチェのボリュームにも注目です。

※店舗都合により一時的に休業しております。最新の状況は観光協会HPをご確認ください。

こちらもおススメ

ワタリガニのパスタ
常連さんに大人気のワタリガニのパスタは、ランチでも楽しめます。

真鯛のグリル
バルサミコソース
店主が得意とする魚料理は、ソースが自慢。お箸でもお召上がり頂けます。

仲良し三姉妹が営む大人のカフェ カフェ・ド・キッチン・カルケット

阿見町役場近くの1軒家カフェ。ランチは野菜を中心にしたお惣菜7~8種がつく、ヘルシーな日替わりが人気です。カフェタイムは、ふわふわのシフォンケーキ等、手作りケーキと淹れたての美味しいコーヒーでほっと一息。季節を感じさせるインテリアの数々にも注目です。

店主の一言 仲良し3姉妹でお待ちしています

住 阿見町中央3-3-10 ☎029-887-4708
営 11:30~18:00 休 土曜・日曜・祝日
駐 10台 予算 ランチ:1,200円~ MAP P.39-3B

こちらもおススメ

シフォンケーキ
ふわふわ、しっとりの手作りシフォンケーキは季節のフルーツを添えて。



イチオシメニュー

日替わりランチ
黒米を混ぜ込んだごはんとお味噌汁、そして数々のお惣菜がついたバランスの良い一品。こだわりの食器も。(コーヒー・プチデザート付き)



たえ御膳
いいものを少しずつ集めた、たえの特製ランチ。ちょっとしたランチの集まりなどにぴったり。

こちらもおススメ

あんこう鍋
茨城の冬を告げるアンコウを、肝をすりつぶした汁でいただくブ汁仕立ての鍋は冬の定番。

季節の味覚を気軽に味わう 季節料理たえ <きせつりょうり たえ>

四季折々の素材を活かした、季節料理のお店。魚は毎日市場から、野菜は地元阿見のものを中心に仕入れ、東京で研鑽を積んだご主人が丁寧な仕事を施してくれます。ランチは毎日通える気軽な価格の日替わりからご用意。冬の鍋料理も人気です。

住 阿見町実穀1676-306 ☎029-842-6536
営 11:30~13:30/17:00~22:30
休 月曜日 駐 20台
予算 ランチ:1,200円~
ディナー:ご予算に応じて承ります
MAP P.38-2C

店主の一言
気軽な居酒屋としてもご利用ください



特注の乱切太麺の店

麺屋 秀 <めんや ひで>

乱切太麺のラーメンが特徴の「麺屋秀」。鶏の旨味とオリジナルの辛さをバランスよくブレンドしたスープに、特注乱切太麺がよく絡みます。店主一番のお勧めは「赤丸ラーメン」。辛さも3種類から選ぶ事ができ、旨辛味噌スープが飽きないおいしさです。また赤丸を超えた超激辛「炎魔」は、「炎魔大王の挑戦」(1,750円/辛さレベル10/制限時間13分)で挑戦者募集中!です。完食完飲でお代無料と次回使える無料餃子券プレゼント!辛い物好きの方はぜひ挑戦してみてください!



こちらもおススメ
Mt豚筑波丼
(スープ付) 普通皿 600円



イチオシメニュー

赤丸ラーメン 850円
辛味噌の旨さと辛さが絶妙です。乱切太麺が絶妙にからみます。辛さは3段階から選べます。

住 阿見町青宿490-5 ☎029-875-9455

営 11:00~14:30 休 木曜日 駐 5台 予算 650円~ MAP P.39-3A

☑ hide.nagoya_rangiri_yankeemen 📌 Nagoya Hidekimi (ヤンキー麺 麺屋秀)

※現在昼の部の営業のみとなります。

料理好きな、おばあちゃんのお弁当

幸膳 <こうぜん>

料理好きな店主がつくるお弁当は、優しい味付けのおかずが沢山入ったおふくろの味。人気の日替わり弁当と家呑みセットで、その都度質の良い食材を選び献立を決めるといふ、料理に愛情を持っている店主ならではのこだわり弁当。また、お家でお酒の肴にいただきたい「家呑みセット」は、おかずが9品も詰まった贅沢セット。お酒を飲まない方も、贅沢おかずとしてご堪能できるのでおすすめです。(「家呑みセット」もその都度献立が変わるのでお楽しみに!)



日替わり弁当



家呑みセット

住 阿見町曙378-3 ☎090-2636-1708 営 11:00~17:00 休 土曜日・日曜日

予算 680円~(※曙町内と店舗からおよそ10分以内の宅配可) MAP P.39-4B

※ご予算に合わせてのお弁当もお作り致します。

懐かしいおふくろの味をお手軽惣菜で

主婦の味のざわ <しゅふのあじのざわ>

荒川沖駅からもほど近い住宅地の中にある、お惣菜の専門店。毎日丁寧に作られる手作りの味わいは、忙しい主婦やサラリーマンの方たちの強い味方です。人気メニューのシャケのり弁当、カツ丼、から揚げ弁当、阿見の特産品を使ったメニューがずらりと並びます。



住 阿見町うずら野4-1-1 ☎029-841-0040

営 8:00~15:00 休 日曜日・祝日

予算 一律 550円 MAP P.38-1B

四川の神様の孫弟子が作る、確かな味

四川亭 <しせんてい>

日本に本場四川料理をもたらした、陳建民の愛弟子の元で修業を積んだご主人は、ソースや醬、ラー油まで全て手作り。一番人気の担々麺は、ゴマの香り豊かなスープに、手もみ縮れ麺が絶妙に絡む一品です。ビュッフェスタイルのサラダ、ライス、スープ、手作りのザーサイ、ドリンクがついています。

店主の一言
ランチ営業のみのスタイルで頑張ってます!



こちらもおススメ
油林鶏
五香粉が香る、本場四川の味。ニンニクを利かせた特製ソースが後を引くおいしさです。

イチオシランチ!!

トマト担々麺
自家製芝麻醬とトマト担々麺専用の隠し味が香り豊かな唯一無二の旨さを作り出しています。

住 阿見町実穀1634-24 ☎029-843-1839

営 11:00~15:00/日曜は11:00~

休 月・火・第一水曜日(祝日は営業します)

駐 25台 予算 1,000円~ MAP P.38-2C



イチオシランチ!!

中国人シェフが 国産食材でつくる絶品中華

味香源 <みかげん>

本場の中華と最近人気の台湾ラーメンが楽しめるロードサイドの店。ランチタイムは「料理1種+揚げ物+漬物+サラダ+スープ+ライス」が600円~、ランチセットのスープをラーメンに変えると+150円というお財布に優しい価格。国産食材、特に野菜は地元産を積極的に使うなど素材へのこだわりも。夜には生ビール1杯と料理2種がセットになった、嬉しい「晩酌セット」が人気。豊富な一品料理とともに楽しめます。



住 阿見町阿見2640-13 ☎029-828-6668

営 11:00~15:00、17:00~23:00 休 火曜日

LINE ID @mikagen

駐 11台 予算 680円~ MAP P.39-3A

料理人も通う、絶品中華料理店

新中華食堂 天海 <しんちゅうかしよくどう>

店主はあの中華の名門「四川飯店」出身ながら、気軽に楽しめるお手頃価格で本格的な味わいを提供してくれます。「料理の味は、仕込み段階でほぼ決まる」というご主人のおすすめは、担担麺と麻婆豆腐。特に、白と黒の2種類を用意した担担麺は、2種類の胡麻にこだわりの肉味噌と自家製ラー油の香り、そして花山椒のピリっとした刺激がたまらない、注文必須の一品です。サイドメニューなら、オリジナルの黒担担餃子を。ピリリとした辛味があとひく旨さです。

イチオシメニュー



住 阿見町阿見4284-91 ☎029-888-0724

営 11:30~14:00(L013:50)、17:30~21:30(L021:00) 休 月曜・第3火曜日

駐 10台(共有) 予算 920円~ MAP P.39-3B

甘みのある常陸秋そばに舌鼓 味わいそば 大名

〈あじわいそば だいみょう〉

茨城県内屈指のそばどころ、金砂郷町の常陸秋そばにこだわりのそば処。美しく細く切りそろえられたそばは、のどろしがよくほのかに甘さを感じることができます。ざるはもちろん、温かいおそばもおすすめ。アウトレットからも近く、買い物帰りにもぴったりです。

住 阿見町吉原576-3 ☎029-889-2616

営 11:00~15:00 / 17:00~20:30 (LO20:00)

予算 880円〜 休 水曜日・第2、第4木曜日 駐20台 MAP P.39-3D



大海老大名天ざる

もりそばと天ぷら盛りあわせのセット。大海老天ぷら(頭付き)は身がふりふりで食べ応え満点の人気メニューです。



こだわりの粉で作る、3種のそば 手打ち蕎麦切屋 木鉢坊

〈てうちそばきりや きばちぼう〉

細打ちの並そば、挽きぐるみの田舎そば、そして常陸秋そば10割の生粉そばの3種類が味わえます。利尻昆布とそのつど削る枯節で作るツユは、キリリと辛めが身上。香り高いそばの甘みを十分に引き出します。12時間寝かせるという手打ちうどんも隠れた人気メニューです。

住 阿見町若栗3353-11 ☎029-887-8631

営 月曜、水曜、木曜 (11:00~15:00)

金曜、土曜、日曜 (11:00~15:00 / 17:00~20:00)

(※売り切れ次第終了)

休 火曜、第3月曜日 駐20台

予算 800円〜 MAP P.39-3C



天せいろ

からりと仕上げた天ぷらと香り高いざるそばのセットは、お店の定番人気メニュー。

阿見町特産のヤーコン料理と手打ちそば しのぶあん

阿見町の特産品「ヤーコン」料理を楽しめる数少ないお店。栄養たっぷりの自家栽培ヤーコンを、サラダやかき揚げ天、煮ものなど、さまざまな料理で提供してくれます。寡黙な店主が打つ手打ちそばは、本鰹だけで取ったすっきり香り高いつゆでどうぞ。

住 阿見町鈴木5-4 ☎029-888-1018

営 11:00~14:00

休 月曜、第3火曜日 駐13台

MAP P.39-3C



店主の一言 阿見のヤーコン、ぜひ食べてみて!



ヤーコン入り かき揚げ天ざる

ヤーコンをにんじんや葉ものと一緒にさっくりとかき揚げに。火を通したヤーコンの甘みはクセになりそう。



こちらもオススメ

ヤーコンサラダ

シャキシャキ、さっぱりなヤーコンをたっぷり使ったサラダ。ドレッシングももちろんヤーコン入りです。

こだわり店主がつくる、旨い本物の蕎麦 蕎麦処 梶の葉

〈そばところ かじのは〉

若いながらも、こだわりを持ち蕎麦づくりに打ち込む店主がつくるのは、のど越しの良い風味豊かな二八蕎麦。山形の製麺所から取り寄せた石臼挽きの蕎麦粉、千葉県小見川の有機の丸大豆しょうゆ、佐原の味噌を使ったかえし、すっきりとした香りと味わいを生む薄削りの鰹節でとった出汁など、最上級の素材にこだわっています。

住 阿見町中央6-1-1 ☎029-888-9677

営 火~金曜: 11:00~14:30 / 土・日曜: 11:00~14:45, 18:00~19:45

休 月曜日(祝日は営業、翌日休)・隔週(第2・4)火曜日 駐7台 予算 650円〜 MAP P.39-3B



お店一番の人気
特製たぬき
温玉のせ
880円



こちらもオススメ

つけけんちん 930円

茨城の郷土の味、つけけんちんも隠れた名物です。

そばに惚れ込み打ちこんだ、そば通も納得の味 常陸秋そば 信太の里

〈ひたちあきそば しだのさと〉

地元生産農家から直接仕入れた常陸秋そばを独自の製法で自家精粉し、そばの香りがひきたつ一丸(夏は二八)そばに仕立てています。土浦の黒田藤次郎商店の厚削りを使用したつゆとのバランスも絶妙で、全国から蕎麦通が訪れるという人気も納得の一言。テーブル20席、カウンター4席で、金、土、日、祝日のみの営業なのでご注意ください。

住 阿見町若栗2675-2 ☎029-887-2508 営 11:00~14:00

休 月~木曜日 駐10台 予算 600円〜 MAP P.39-3C



車のナビでご来店の皆様へ

店舗名等で設定の場合、ナビの誤作動がおこる場合が多いため、「阿見町中央公民館から西側約100mの位置」か、「阿見町若栗2675-4」に設定してご来店頂けます様、お願い致します。



さくさく天ぷらの「天せいろ(1,400円)」と阿見の野菜をふんだんに使った「けんちんそば」がイチオシ!

コラム

町のあちこちで、真っ白で可憐な花がいちめんに咲いているのをご存知ですか?

美味しい阿見町産のおそばを食べてもらおうと、良質な畑地を利用して栽培振興に取り組んでいる『常陸秋そば』の花です。おおよそ7月末~8月中旬頃が見頃で、収穫前に咲き誇る花を楽しむことができます。



阿見グルメを満喫

Gourmet Navi of night

昼間いっぱい楽しんで
お腹ペコペコなあなたに、
夜のグルメをご紹介します♪
これで阿見ツウに
なれるかも!?



するめをやわらかく戻し、タレにつけて焼いた娯衛門あたりめは看板メニュー。



その日の仕入れのお刺身や、手料理の数々。日本酒は一合升で。

毎日通いたくなる、お手頃価格の居酒屋

居酒屋 娯衛門 <いざかや こえもん>

毎日16時開店とあって、ゆっくり飲みたい飲んべえたちが早い時間から集まるお店。料理はほぼワンコイン前後で、明太子入りの厚焼き卵やひすい豆腐、特製のあたりめなどひと手間かけた品々が並びます。専用冷蔵庫で温度管理された日本酒もぜひ楽しんで。

住 阿見町岡崎1-12-7 ☎029-887-1147

営 16:00~22:00 休 日曜・祝日

駐 9台 予算 2,500円~

MAP P.39-3A



小上がりは全部で5卓。開店が早いので、ゴルフ帰りでも気軽に立ち寄れます。

ハレの日におじゃましたい、完全予約の割烹

割烹みとや <かつぼうみとや>

大正12年創業の老舗割烹。

霞ヶ浦を望む高台で粋を凝らした旬の味を楽しめます。春のタケノコ、冬のれんこんなど、地のものを使った食材や鰻、アワビなど献立も豊富です。

住 阿見町青宿666 ☎029-887-0010

営 完全予約制(3日前まで) 休 不定(予約による)

駐 20台 予算 3,850円~ MAP P.39-3A



4,000円のコースの一例。内容は予約時に相談できます。



アワビの陶板焼(時価)。お年寄りでも食べられる柔らかさが自慢。



オプションの黒毛和牛の陶板焼き。タレや朴葉味噌なども店主の手作り。

新鮮ホルモンを食べ飲み放題で!

豚豚球場 <とんとんきゅうじょう>

精肉店に勤務する店主が営む、絶品豚ホルモンの専門店。お肉をふっくらと焼き上げ、煙もニオイも出ない溶岩プレートは女性にも好評です。

住 阿見町阿見4792-3 ☎029-887-1050

営 17:30~23:00 休 月曜日 駐 6台

予算 1,500円~ MAP P.39-3B

店内は靴を脱いでくつろぐスタイル。大小宴会にも対応しています。



ホルモンは全品490円。飲み食べ放題でも4,000円(税込)(女性だけのグループは3,400円(税込))という低価格が嬉しい。

イチオシのレバーは、トロミが絶品。もつ煮込みは、臭みが少なくこちらも絶品。

アットホームな雰囲気が心地いい

アオヤド食堂

<あおやど しょうどう>



お客様に気軽に足を運んでいただきたいとの店主の想いから、“食堂なの?居酒屋なの?”と思わせるぐらい、楽しく居心地よいアットホームな雰囲気のお店です。おすすめ料理は、季節に合わせた料理と地元のタケノコを使った“さくらラーメン”。“さくらラーメン”は、とろっとしたあんかけの中にタケノコと桜エビのアクセントが絶品な一品です。

腕によりをかけてこだわりの田舎料理で宴会(4,000円~)もできます。



住 阿見町青宿661-7 ☎090-4834-0427

営 18:00~22:30 (※金曜、土曜、日曜は24:00まで)

休 不定休 駐 5台 予算 500円~ MAP P.39-3A



季節コース料理 3,300円~
自慢の鮮魚のお刺身をメインに、料理人の腕の確かさが感じられる7品。メのおそばには隠れたファンも。

鮮度に自信あり!の魚介料理

フィッシュ・三宅 <ふいっしゅみやけ>

店名の通り、鮮魚にこだわりアリ。「旬のおいしい魚料理ならココ」という常連さんも多いそう。料理は刺身や天ぷら、焼物などの会席料理からピザ、サラダ、丼ものなど気軽な居酒屋料理まで多種多様。宴会や会食での利用も多い、地元の名店です。



鶏の唐揚げ
やわらかい鶏もも肉をからりと揚げた一品。



シーフードピザ
魚介とチーズたっぷりのパリパリピザ。

住 阿見町阿見4875-2 ☎029-840-2686 営 17:00~22:00

休 月曜 予約 土曜・日曜・祝日の昼は予約

駐 15台 予算 2,200円~(カード利用可) MAP P.39-3B

メニューが豊富な“くい処”。ランチもお勧め!

くい処 大八 <くいどころ だいはち>

毎日市場で仕入れる鮮魚が売りのくい処。刺身はもちろん、焼いたり煮たりと好みの調理法で提供してくれます。メニューが豊富なのも特徴で、おつまみからシメのごはんまでその数なんと150種以上。個室もあるのでプライベートな集まりにもピッタリ!手軽なランチもおススメです。

本日のお刺身とイクラの大根おろし
その日の鮮魚は2品盛りや3品盛りで、夜は目利き自慢の大将と職人が腕を振るっています。



ランチもおススメ



本日のランチ
焼き魚に小鉢が2品にデザートまでついた、バランスの良い定食。焼き魚の味の確かさは折り紙つきです。

住 阿見町阿見5181 ☎029-887-6667 駐 20台

営 休 [ランチ] 11:30~14:00 土曜・日曜日、祝日定休

[夜の部] 17:00~23:00 不定休

MAP P.39-3B

老舗のこだわりを気軽に味わえる回転寿司

回転寿司かね喜 阿見店

〈かいてんずし かねき あみてん〉

県南エリアに7店舗を構える人気寿司店「かね喜」。回転寿司ながら高級感あふれる店内では、腕に自信のある職人が目の前で握りを提供してくれます。その満足感は、回転寿司のレベルとは思えないほど。新鮮で大きな寿司ネタを思う存分、ご堪能できます。

住 阿見町西郷3-1-10

☎ 029-840-2626

営 11:30~21:00 (LO.20:30)

駐 24台 予算 2,000円~

休 毎週火曜日

MAP P.39-3B



一品料理も充実した居酒屋感覚の寿司屋

鯨Dining Sushiyoshi

〈すしだいにんぐ すしよし〉

浅草で日本料理を学び、その後、自身の父の経営する地元の寿司屋で修行を重ねたという店主。その経験を活かし、新鮮な魚介を使ったさまざまな一品料理と本格寿司を提供しています。こだわっているのが、日本酒の品揃えで、全国の地酒を仕入れ、提供する料理や魚の旬に合わせて銘柄を季節により変えるほどの徹底ぶり。居酒屋感覚で一人でも気軽に楽しんで欲しい、という店主の心遣いが感じられます。地元で10年以上愛されるのも納得の名店です。

住 阿見町中郷2-1-15 ☎ 029-888-2209

営 17:00~22:30 休 日曜日 駐 15台 予算 2,000円~

MAP P.39-3A



旬のものをいただく、くつろぎの時間 魚と酒菜 ときわ

〈うおとさかな ときわ〉

こだわりのインドマグロ、契約農家の新鮮野菜など、安心・安全な旬の食材を愉しんでいただけます。

個室36名、全席合わせて73名までご利用できますので、団体様でのご宴会も可能です。ランチタイムは、週替わりメニューなので、週に何度ご来店いただいても違うお料理を愉しんでいただけます。

住 阿見町吉原3597-118 ☎ 029-811-6242

営 11:00~14:00 / 17:00~23:00

休 月曜、日曜日 駐 12台 予算 850円~

HP <http://tokiwa-ami.com> tokiwa.ami

MAP P.39-3D



常磐道からも圏央道からもアクセス良好なホテル

チサン イン 土浦阿見

モダンにデザインされた客室は、ダブルベットとロフトベット二段ベットタイプの2タイプ。足をゆったりと伸ばせるユニットバスで1日の疲れをゆっくりと癒すことができます。客室内では、無線LANに無料でアクセスが可能、ビジネス利用でも観光の拠点としても充実したご滞在が可能なホテルです。ファミリー向けには内扉で行き来できる、バリアフリーのconnectingルームがおすすめ。こちらは1部屋だけなのでご予約はお早めに。

住 阿見町西郷3-1-1 ☎ 029-888-4411

営 24時間営業 休 無休 駐 66台

予算 時期によって価格が異なります。お問い合わせ下さい。

MAP P.39-3B



圏央道阿見東ICすぐのコンテナホテル

HOTEL R9 The Yard 阿見

部屋タイプはダブルとツインの2種類で、すべての客室にシモンズ製ベッド、ユニットバス、冷凍冷蔵庫、電子レンジ、加湿空気清浄機を完備しています。ダブルルームにはテレビ台兼用のデスク&チェアも。独立したコンテナを客室として利用しているため、プライバシーが確保しやすいのも魅力。自動チェックイン・精算、飲み物やカップラーメンの自動販売機、コインランドリーも利用できます。あみプレミアムアウトレット、牛久大仏からは徒歩圏内です。

住 阿見町よしわら6-2-1 ☎ 029-886-8374

営 チェックイン 15:00/チェックアウト 10:00

駐 34台 (全室に1台ずつ無料完備)

予算 素泊まり6,800円~

HP <https://hotel-r9.jp/hotels/ami/>

MAP P.39-4E





Ami Sweets

地元で愛される名店をご紹介します。

Introduction of sweets and breads
to make everyone smile

創業50年、地元で愛される洋菓子店

トレビアン洋菓子店

50年を越す歴史を誇る、阿見の人気洋菓子店。この道55年以上というご主人は、日々新商品の開発に取り組み、粉や卵、生クリームにも深いこだわりを持っています。ショーケースに並ぶさまざまな生ケーキはもちろん、ラスクやブッセなどの焼き菓子も人気です。



住 阿見町中央1-6-3 ☎ 029-887-1725
営 10:00~18:30 駐 7台 休 月曜、火曜日
MAP P.39-3B

おみやげに!!

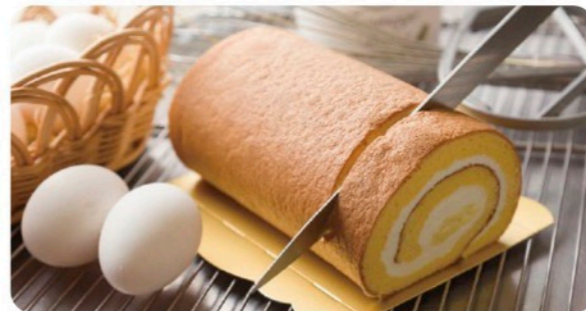


ヤーコンブッセ&ヤーコンマドレーヌ
阿見の特産品「ヤーコン」を使ったオリジナルスイーツ。阿見のお土産としても人気です。
ヤーコンブッセ:275円(税込)
ヤーコンマドレーヌ:265円(税込)

ゼヒモノ! SWEETS



クッキーシュークリーム
黄身を手で持っても崩れないほど濃厚な卵で作る、カスタードクリームがたっぷりの一品。
クッキーシュークリーム:255円(税込)



住 阿見町阿見3962-6
☎ 029-893-3134
営 10:00~18:00
休 火曜日 駐 3台 予算 1,000円~
MAP P.39-3B



お客様を笑顔にする
スイーツの数々

パティスリー アッシュ

おしゃれな木目調のモダンな外観が目を引くパティスリーアッシュ。店内には生ケーキに焼き菓子など美しいお菓子がたくさん並んでいます。人気ナンバーワンは、新鮮な玉子を使用したフワフワ&しっとりのロールケーキ。カスタードと生クリームの絶妙なバランスの味わいが評判を呼んでいます。焼き菓子では、バターをたっぷり使ったクッキーが人気。ちょっと珍しい和風の味わいのクッキーのラインナップも充実、ちょっとした手土産にも良さそうです。



ゼヒモノ! SWEETS
マカロン

カラフルなマカロンはカワイイケース入り。賞味期限1週間と長めなので、お土産にぴったりです。



まい・あみロール
米粉100%のスポンジにバニラ風味のクリーム。グルテンフリーのふわふわロールケーキです。

材料にこだわった、誰にでも愛される味わい パティスリー シエルヴェール

都内の老舗洋菓子店のパティシエとして研鑽を積んだご主人が作るのは、かすみがうら市の海藻卵や特級発酵バターなど、素材にもこだわった色とりどりのスイーツ。あっさりしたクリームは、お子様から男性、年配の方まで誰にでも愛される味わいです。



住 阿見町本郷1-37-2 ☎ 029-843-3133
営 10:00~19:00 休 水曜日 駐 共有20台
HP <http://cielvert.com>
Mail info@cielvert.com MAP P.38-1B

パティシエが手掛ける、オリジナルジェラート ジェラートM

本郷の洋菓子店「シエルヴェール」の2号店としてオープンしたジェラート専門店。ケースにはその日の朝作ったばかりのジェラートが並びます(最大12種類)。できたばかりのジェラートは空気を含んでいてふんわりなめらか。カップ入りのジェラートも20種類ほどあり、こちらは持ち歩きや発送ができるためお土産やギフトにもおすすめです。定番のフレーバーには、いちごやブルーベリー、和紅茶、焼き芋など、阿見町をはじめ県内産の食材を使用したものもあります。



住 阿見町うずら野2-2-23 ☎ 029-886-3577
営 11:00~18:00 休 水曜日 駐 共用8台
HP <https://shop.gelato-m.com>
MAP P.38-1B

昔ながらの製法にこだわった懐かしい味

伊勢屋 <いせや>

昭和51年創業。先代の味を受け継ぐ職人さんたちによる手作りのだんご、大福、巻き寿司などが楽しめます。毎日石臼でつくだんごは程良い弾力があります。お供え餅やのし餅、しよわせ餅や赤飯折詰など冠婚葬祭の品も注文できます。季節限定の草餅・桜餅・柏餅も人気です。

住 阿見町阿見3953-9 ☎ 029-887-5575 営 9:00~18:00 休 日曜日
駐 10台 HP <https://iseyaami.wixsite.com/iseya> MAP P.39-3B

おみやげに!!

茶めし&いなり寿司
行楽のお供にぴったりのいなり寿司。
しょうゆ味おこわの茶めしも長年町の人たちに愛されています。



ゼヒモノ! SWEETS



焼きだんご&甘だんご
みたらもしこし餡も、もちろん手作り。ちょっぴり塩気の効いた味がクセになります。



ゼヒモノ! SWEETS

カップだんご
人気の黒みつきな粉、つぶあんぜんざいや、東北産ずんだ、季節によってイチゴ、甘夏みかん、ブルーベリーなどのフルーツを添えたカップだんごがある。

おみやげに!!



串だんご
お米を蒸しあげて作ったもちりとした食感の串団子は、春は桜団子、5月に柏もち、秋には月見団子も並ぶ。(1本130円~)

地元コシヒカリを使った、無添加の安心感 だんごのやまだ

阿見町産コシヒカリを米のまま蒸してつぶし、丁寧に練り上げるという独特の製法で作った、お米の香りと甘みが味わえるだんごで人気のお店。添加物を一切使わず、その日の分のみを作るため、夕方前には売り切れてしまうことも。前日までに予約もできるので、どうしても手に入れたい場合は電話で予約しよう。人気の御城印も扱っています。

住 阿見町うずら野4-26-6 ☎ 029-842-0162
営 9:30~17:00 ※売り切れ次第、終了とさせていただきます。
休 木曜日 駐 2台 MAP P.38-1B



Bakery

Fresh and Tasty

焼きたてのパンの香りに誘われて
ちょっと寄り道。



楽天市場で1位
を取得したパン
の数々。
バナナマフィン
やラスクなどの
焼き菓子も。

全国のパン通をうならす、深い味わい アンソレイユ

上質なバターや粉にこだわった伝統の食事パンから、昔懐かしい惣菜パンまで、阿見で70年の老舗の3代目が作るパンの数々は、あの楽天市場で1位を取得したことも。また、茨城県産の新鮮な野菜を使ったサンドイッチや季節限定のアップルパイ、スイートポテトタルトが人気です!

住 阿見町阿見3962-10 ☎029-887-0733
営 8:00~18:00 休 日曜・木曜日
駐 3台
HP yoshida-bakery.myshopify.com
@ensoleille_ami
MAP P.39-3B



入り口の隣には、
イートスペース。

ふわふわのパンで、みんなにっこり ベルパン

地元のみなさんに愛される“普通のパン屋”をやりたい。そんな店主の思いから2021年に開業したベルパン。人気のおはなパンやカレーパン、懐かしのコッペパン、バーガータイプのコロケパンなど約35種類のパンと季節商品を取り扱っています。開店時間の9時からランチタイムにかけて、順次焼きたてのパンが登場。近隣の市町村からこのパンを求めて来るファンもいて人気のパンはすぐに売り切れてしまうので、店舗入り口の焼き上がり時間を目安に来店するのがおすすめです。



住 阿見町荒川本郷2033-608 ☎090-6474-5010
営 9:00~17:00 休 月曜日 駐 3台
HP <https://bellpanami.wixsite.com/website>
@bellp.an
MAP P.38-2B



街歩きやお買い物にちょっと疲れたら、
ひと休みしませんか。

個性豊かな猫ちゃんたちに癒される 猫カフェ ねこだまり

カントリー調の一軒家の猫カフェ。看板猫ちゃんたちは時間で交代、人慣れしているコたちばかりなので、はじめて訪れても癒されることうけあいです。猫ルームの外は、コーヒーなどがいただけるカフェスペースです。(午後3時におやつタイムがあります!)

住 阿見町中郷2-5-5
☎029-887-0011
営 13:00~18:00
(入室16:50まで)
※中学生以上の方がご利用になれます。
休 月曜・火曜(祝日の場合は営業)
駐 5台
HP nekocafenekodamari.jp
MAP P.39-3A

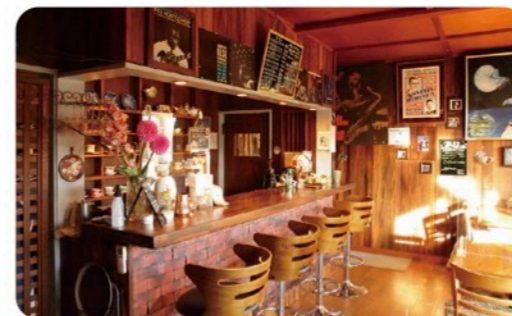


だっこしたり、
なでたり...
猫好きが癒される
空間です。

COFFEE&JAZZ

Nautilus Cafe <ノーチラスカフェ>

温かい人柄のマスターが最高級の豆で淹れた、こだわりの珈琲とジャズを楽しみながら、ゆったり癒しのひと時を過ごせます。
昔ながらのナポリタンや自家製タンドリーチキンを2日煮込んでつくったチキンカレーも人気の一品。
また、ほぼひと月に1回開催されている、生演奏JAZZライブ見逃せません。予定はフェイスブックでチェック!



住 阿見町阿見79 ☎029-887-0375
営 10:00~18:00 休 月曜・火曜日
駐 10台 f @jazznautilus・喫茶店
MAP P.39-3A





イベント出店も 出店サポートもおまかせ! (株)イシケン工業

「あみ商まつり」ほか、さまざまなイベントやお祭りで、かき氷、ホットサンドなどの飲食ブースを出店。人気の肉巻きおにぎりは、時には行列ができるほどの名物になっています。オーナーの趣味がこぎって作った移動販売車「軽トラにおんぶくん」は、ジャッキで簡単に積み下ろしができる防水仕様のコンテナで、移動販売や移動事務所、車中泊などオーダーに合わせて内装を作ってくれるので、イベント出店を考える飲食店にとって、ありがたい存在です。

住 阿見町青宿726-2
☎ 029-888-2166
営 8:00~17:00
休 日、祝日
HP <https://ishikengkouyou.com/>
MAP P.39-3A

軽トラにおんぶくん
用途に合わせてオーダーできます。
お気軽にお問い合わせください。



素材のおいしさそのまますり搾り 畑の中のジューススタンド ベルファームつくば

有機JAS認証を取得した自社農場で育てたケールやにんじんを100%使用して青汁やにんじんジュースの製造から販売まで行う。素材の味わいや香りの損ないを最低限に抑えた特許技術の機械ですり搾り。茨城県産メロン100%のメロンジュースや国産すいか100%のすいかジュースも大人気! 甘味料や酸化防止剤など添加物を一切使わないため冷凍している。素材本来の味わいを飲むというかたちで楽しめる。

住 つくば市下岩崎1041-1
☎ 090-8599-8804
FAX 029-876-5880 営 9:00~17:30
休 年中無休(年末年始除く)
HP <http://www.bellfarm.co.jp>
Mail www@bellfarm.co.jp
@bellfarm_1992 @bellfarm.aojiru
bellfarm_tsukuba_official



地元野菜を使った、国産小麦の乾麺 麺工房 あおきや (株式会社青木食品)

〈めんこうぼう あおきや〉

「阿見の美味しい特産物をもっと広めたい」と現在「ヤーコン菜」や「れんこん」を練り込んだ麺をJA水郷つくばや茨大農学部と共同開発中。アイデアマンの社長が各地の特産品や旬の野菜をパウダー状にして練り込んで作ったご当地麺はなんと50種類近く。材料は地元を中心にすべて国産でつくるといふこだわり。ツルツルとしたのどごし、旬野菜ならではの豊かな味わいは、試食イベントでも人気だそう。手軽なお土産に、ぜひ。



こだわりの乾麺
イベントに出店していたら
要チェック

スイーツ系キッチンカーで ハッピーなひとときを!

Cafe Truck OiCi

〈カフェトラック オーシー〉

キッチンカーで見た目も可愛いくて、おい〜しい〜スイーツを届けています。他では味わえないスペシャルドリンクとオーダーが入ってから作るクレープはテンションMAX!



CAFE.TRUCK.OICI

Instagramで今すぐチェック!
住 移動中
(イベントにも出店中)

☎ 080-7746-1833
営 週末BOOKOFF SUPER BAZAAR
荒川沖店の駐車場にて営業
休 不定休

キッチンカーで おいしい料理と笑顔をお届け ロコロコキッチン

キッチンカーで町内・県内をおいしい料理と笑顔をお届けしています。さまざまなイベントに出店しています。イベントでは肉系やフレッシュジュースなどを販売。阿見のイベントにも出店!! 問い合わせは携帯電話までご連絡ください。

住 移動中(イベントにも出店中)
☎ 090-6945-4211
営 ランチ時間、イベント開催時間帯 休 不定休



県内製造! 安く美味しいチョコをどうぞ! ショコラティエ・テラサワ (寺沢製菓株式会社)

人気の低糖質チョコシリーズやカカオ70%チョコなどオリジナル80種類以上。多くの素材とチョコのコラボは無数の楽しみです。ゆめみ野チョコレート工房直売開催中!

開催場所 ゆめみ野チョコレート工房
住 取手市野々井1030-3
☎ 0297-79-0090
営 10:00~18:00
休 月曜日(祝日の場合は翌日)



Good 阿見町のイベントで 美味しい味に出会おう!!

やみつき! モチモチ食感の“焼きそば” 和食ダイニング もののけ

地元小麦「夢かおり」を使った、麺そのものの旨味が際立ったモチモチとした食感の焼きそばを販売しています!
阿見のイベントに出店していたら要チェックです!

住 常総市豊岡町4683-1
(イベントにも出店中)
☎ 0297-24-1916
営 [店舗] 昼/11:00~13:30、夜/17:30~23:30 [イベント] 開催時間帯
休 日曜日(予約があればやります!)



肉職人の厳選素材だから、間違いない味 ヨシムラミート

熟練の肉職人が肉はもちろんのこと、米、調味料に至るまで厳選した素材のみを使用するというこだわりのお弁当です。心をこめた手作りのお弁当を仕出し販売しています。

住 つくば市小田3076-4
☎ 029-867-2277
営 10:00~19:30
休 日曜、祝日(ご予約のみ販売)



素材にこだわりの美味しさ 元祖つくば餃子工房 龍神家

餃子は全て毎朝手作りで仕込み、豚肉(茨城県銘柄ローズポーク使用)、野菜すべてフレッシュな国内産のみ使用。茨城県で唯一、全国の餃子祭りから出店依頼がくるほどの本格派。餃子のことならお任せください。業務用卸などOEM承ります。

住 筑西市押尾24 ☎ 029-652-0389
営 11:30~14:00(L.O.13:45)/17:30~21:00(L.O.20:30)
休 水・木 ※なくなり次第終了
HP <https://tsukubagoza.store>

地元で愛されたあの味を、イベントで! ミート&デリカ八重(橋本商店)

〈みーと&でりかやえ(はしもとしょうてん)〉

八重の懐かしのあの味がいただけるのが、「まい・あみ・まつり」など、地元阿見で開催されるイベント。肉の旨味たっぷりのコロッケや、精肉店ならではの柔らか唐揚げに、舌鼓を打つ人も多いのだそう。イベントに遭遇したら、要チェックのお店です。



イキイキとしたお花を直売所で! 渡辺園芸

植栽管理業務(阿見町の公園等の植木・芝の管理)が主な業務のため、植物には愛情をたっぷり注いでいます。愛情を持って育てた植物はとて元気がいっぱい! そんな切花・鉢花(一部生産)を「大きなかぶ」(P17にて紹介)直売所にて販売(季節野菜も時期によって販売しています)。また新型コロナウイルスの影響もあり、イベント等の販売は中止になりましたが機会があれば出店を検討しています。

住 阿見町荒川本郷 959-3
☎ 029-841-3499 休 不定休
MAP P.38-1C



帝国ホテル元総料理長も絶賛! 香り、食感、味、どれも本物の煎餅 椎名米菓

ふるさとの豊穡なる地で育つお米を「愛情」と「頑固職人の技術」で深みのある味わいの米菓、お煎餅に仕上げられています。ピリッと辛くやみつきになる「にんにくせんべい」や、業界初! 特許製法「ソース煎餅」など、昔なつかしい味やワクワクするお煎餅が勢揃い! 帝国ホテル(会員制レストラン三田倶楽部)の元総料理長が絶賛するお煎餅をぜひ味わってみて。イベントに出店したら要チェックです!! HPからも購入できます!

住 取手市山王87-1 ☎ 0297-85-8460
営 8:00~19:00 休 元旦のみ
HP [HPからも購入できます。]
<https://www.1000bei.com>