

あいちの山里でみつけた

物語のある逸品にふれる時間

大量生産ではない、丹精を込めた手作りの逸品。

山里時間を凝縮して作ったものには、物語が宿っています。



“自然豊かな場所で大切な食の時間を”
人気シェフが第二の地として選んだ
山麓に佇む古民家レストラン

店内は個室で分かれて、それぞれプライベート感が守られた空間で食事を楽しむことができます。

職人技が息づいた空間で
山里の食材を盛り込んだ
滋味豊かな料理の数々を

新城市

玖老勢
蘭華

kurozeranka

緑と清流を望む玖老勢地区に店を構える中国料理レストラン。オーナーシェフの渡辺光司さんは「あいちの名工」や調理師関係功労者に対する「厚生労働大臣賞」受賞と輝かしい経歴を持ち、豊橋市で『中華菜館蘭華』を30年間営んできました。予約が取れないほどの人気店を閉め山里に移転をしたのは、「60歳を迎え、自分の時間の流れの中じつくりと料理を提供できる店がやりたかった」から。ご夫妻ともに山登りが趣味で「店を出すなら自然豊かな場所に」という夢を叶え、山間の築100年を超える古民家を改装。2020年『玖老勢 蘭華』が誕生しました。

店に入ると松の木三枚板の土間玄関がお出迎え。元材木商の家だったという建物は、樺の大黒柱など明治時代の匠の技術の結晶。そんな伝統を受け継ぐ母屋や庭園を活かし、アンティーク家具などをセンス良く配した非日常空間が広がります。

こちらで提供するものは、自家製の調味料やスパイスを使用して丁寧に作り上げられる、無添加・無化調のコース料理。天狗ナス、八名丸里芋などの伝統野菜を取り入れた料理



玖老勢 蘭華

- 📍くろぜらんか
- ☎0536-35-5757
- 📍愛知県新城市玖老勢清水12
- 🕒11:30~15:00
(完全予約制 1日4組限定)
- 🔥火曜※臨時休業あり

1.2 東栄町産の錦爽鶏を蘭華風にスモークしたり、津具高原産の天狗ナスをステーキにしたり、地元食材に洋の要素も取り入れながら仕上げる独創的な料理を提供。メニューは5,000円、8,000円、12,000円のコースのみ。写真は5,000円のコースの一部※季節によって内容は変わります。

3 浜名湖産の活スッポンとしいたけの蒸しスープ。心身ともに温まる、奥行きのある味わい。

4 流木を使ったオーダーメイドの家具が、和空間と絶妙にミックス。店のインテリアは奥様こだわりのセレクト。

5 オーナーシェフの渡辺光司さん。渡辺さんが手掛ける至極の味わいを求め、遠方からもリピーターが訪れます。

6 玄関横の洋室間。ロッキングチェアやレコードプレイヤーなどがあり、秘密の書斎のような空間。

は、ひと口運ぶと豊かな風味が広がり、身体に染み入るような滋味に富む味わい。想いのこもった一皿を五感で楽しむ贅沢なひとときを、心行くまで堪能してください。

こだわりの自家製粉で仕上げる
風味豊かな蕎麦



東栄町

そば処 茶禅一

Chazenichi

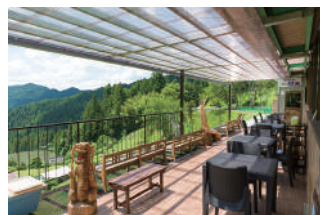
海外からも評価される人気店。蕎麦は茨城県産・常陸秋そば、長野県産・信濃一号、北海道産・北早生をメインに使用して石臼で自家製粉。ここならではの香りや甘みを堪能させてくれます。自慢は自家製無農薬茶「食べ茶in」を使用した「茶そば」。また、自家製シロップをかけたポリウム満点のかき氷も人気。目の前に広がる山々と茶畑を眺めながら、こだわりの蕎麦に舌鼓を打ってみては。

- ☎ ちゃぜんいち ☎ 0536-76-0621
- 📍 愛知県北設楽郡東栄町御園坂場118-10
- 🕒 11:00~14:00※蕎麦は完全予約制
- ※かき氷は11:30~15:00
- 18:00~22:00※完全予約制でコースのみ
- 🍷 水曜・木曜

オススメは、「雲上そば」と「茶そば」が共に味わえる雲上セット1,600円。蕎麦豆腐・本日のご飯・雲上だんご・雲上ほうじ茶が付きます。蕎麦は前日までに要予約です。



ポリウム満点の人気のかき氷。景色と一緒に撮影するのが人気だそう。



右/木を基調とした落ち着いた雰囲気店内。左/海外からの人気も高い、東栄町の蕎麦処。テラス席もあり絶景を望むことができます。



上/自然豊かな山里の風景にも溶け込む、非日常的な雰囲気魅力の古民家カフェ。
下/築約150年という古民家ならではの柱や梁を活かしながら、リノベーション。



昔ながらの趣あふれる囲炉裏を囲んで、ゆったりとした時間を過ごせます。

豊田市

山里カフェ Mui

Yamazatocafe mui

足助の豊かな自然に囲まれた
現役の狩女が営むジビエカフェ



豊田の山里で猟師の店主が自ら営んでいるジビエカフェ。深刻な問題でもある鳥獣被害を減らすために、普段は狩猟に行きながら、駆除した鳥獣を美味しいジビエ料理として提供しています。足助の四季折々の自然を眺めながら、猪や鹿などを使ったメニューを満喫。ランチは電話orメールの予約制で、狩猟した肉は購入して、おうちジビエも堪能できます。様々な鳥獣の食べ方を研究、また狩猟した後、素早く解体できるように解体所を併設するこだわりも。

- ☎ やまざとカフェ ムイ ☎ 090-5037-5199
- 📍 愛知県豊田市北小田町伯母平26
- 🕒 11:00~16:00 (ランチ~14:00)
- ※ランチ予約制
- 📅 不定休※冬季(12/25~3/15) 休業

鹿の肉など季節に合わせたランチなど、普段食べ慣れていない人もご賞味あれ。

パンからデザートまですべて手作り
秘密の行きつけにしたいご当地イタリアン



【新城市】

タヴェルナセグレート

Taverna segreto

若きオーナーシェフが、東京や三河の人気レストランで腕を磨き、地元新城市にOPENしたイタリア料理店。“秘密の大家食堂”という店名通り、前菜からパン、デザートまで手作りの本格料理をカジュアルにいただけるのが魅力。食材は、新城市をはじめ奥三河や東三河産をメインに使用し、見た目にも楽しめるオリジナリティ溢れるメニューを展開。アンバーサリープレートなどのサプライズも受け付けているので、こちらませむ。

- 📍 タヴェルナ セグレート
- ☎ 0536-25-7870
- 📍 愛知県新城市城北2-3-6
- 🕒 11:00~15:00 17:00~23:00
- 🔥 火曜

コースはPranzo A 1,800円～。写真は今月の前菜、選べる前菜、自家製パン、パスタ、メイン、ドルチェ、ドリンクがつくPranzo C 3,500円～。

思わず笑みがこぼれそうな、季節の果実満載の華やかなパフェ。ドルチェもシェフのお手製です。



右／オーナーが大好きなカエルモチーフの雑貨があちこちに。子ども用チェアの用意など、家族向けの配慮も嬉しい限り。左／物語の世界に登場しそうな建物を目印に訪れて。



上／標高約850mの愛知県北端にあり、高原ライフが楽しめる宿泊施設。朝食の自家製パンやディナーも好評なので、宿泊して堪能してみるのも◎。下／天井が高く開放的なレストラン店内。ファミリーとのおでかけや、ドライブデートなどでも立ち寄りたい。



奥様が趣味で始めたドライフラワーが話題となり、今では店頭で可愛いリースがずらり。すべて購入することができます。



【設楽町】

ふれあいの館 グリーンメッセージ

Green message

シビエカレー1,100円(土日限定)。高タンパクで低カロリー、鉄分も多く含む女性にオススメ。沢の水を使って作る「ふわ雪かき氷」790円は、ハウダースノーのような氷にエスプーマをトッピングした話題の一品。



標高約850mの高原でいただく
奥三河シビエカレー

道の駅「つく高原グリーンパーク」内にある、緑に囲まれたペンション。こちらには季節の旬野菜や奥三河シビエなど、地元食材を使った料理の美味しさに定評のあるレストランが併設。宿泊者以外も土日限定でランチでの利用ができ、鹿肉をじっくり煮込んだ名物「シビエカレー」や写真映え抜群なかき氷などを求め、幅広い層のお客が訪れます。

- 📍 グリーンメッセージ ☎ 0536-83-2343
- 📍 愛知県北設楽郡設楽町津具字東山2-156
- 🕒 11:00~14:00(ランチ営業は土曜、日曜・祝日のみ) 17:00~22:00(予約した場合のみ)



木立のトンネルを進むと
見えてくるのは、、、
旧小学校校舎と向かい合う
山里のアーケード街



大井さんと白井さんは、旧門谷小学校にて「スーク」というマルシェを開催してきました。「イベントを一緒に育ててくれた大切な場所。ここでは、刻々と変わりゆく自然に包まれて過ごすことができます」。





新城市

緑のパスサージュ

Midori no passage

天井は空、校庭一帯がカフェスペース
自分だけの特等席で
思い思いの時間を過ごして

鳳来寺山表参道の近くにある、大正時代に建てられた旧門谷小学校。昭和45年に廃校となりましたが、趣のある木造校舎の風景を愛する人たちにより、今も大切に保存されながらイベント会場などに活用されています。そんな校舎と向かい合うように建つアーケードで、週3日間OPENするのが『緑のパスサージュ』。

パスサージュとは、フランス語でアーケードに店が並ぶ通りのこと。「パリのように……とまでは行きませんが、少し洒落て名付けてみました」と話してくれたのは、パン屋『lapin et pain』の店主・大井美さん。『緑のパスサージュ』は、基本は大井さんが自家製小麦酵母で焼き上げるパンと、愛称・寅さんこと白井鶴七さんが焙煎

&ドリップする『カフェままごと』

の珈琲がいただけるオープンカフェ。そこに、カレー屋だったり骨董屋だったり、その時々参加店が屋根を同じくして軒を連ね、小さな商店街のように営業をしています。

「天井は空、あける扉もしめる扉も壁もなく、校庭で珈琲を飲んででもいいし近くの川原でパンを食べてもいい。ここは自由で世界一広いカフェなんです。ここも日常のひとつとして思い思いの過ごし方をしてもらえれば」と微笑む大井さん。

物語の世界に誘われたかのような山里の美しいパスサージュで、淹れたての珈琲を飲み、風味豊かなパンを噛みしめる。しばし時間の流れを忘れて、この世界観に浸ってみては。

1 塩パンやバンドカンバーニュなど、小麦の甘みと旨みをじんわりと感じることができる、素朴でありながらも奥行きのある味わい。2 『カフェままごと』の珈琲は、自家焙煎の東ティモールを一杯ずつミルで挽いて淹れたてを提供。3 店先のベンチに腰を掛け、ノスタルジックな風景を眺めながら、珈琲&パンをいただきます。4 2020年6月「もっと多くの人をこの場所に迎えらるるようには整えよう」と、地元の木材などを活用して木造アーケードを新設。5 パンがセンス良くディスプレイされた大井さんのお店『lapin et pain』。小麦のみの自家製酵母を使い、ゆっくりと発酵に寄り添いながら手捏ねをし、パン作りをしているそう。6 窓の奥には眩い緑。ありのままの自然が、まるでアートのように目に映ります。

緑のパスサージュ

- 詳細はInstagram @midorino_passageをご確認ください
- 愛知県新城市門多谷字宮下26
- 月曜・火曜・水曜 9:00~16:00 (ままごと9:00~、lapin et pain12:00~)
- 木曜・金曜・土曜・日曜



100年以上前の土蔵をDIY
山里に佇む老舗酒蔵の新カフェ

「蛇管」という醸造用機器をテーブルとして使用。インダストリアルな雰囲気、店内のコントラストに。



開店記念のミニボトルと季節限定の「純米吟醸 夢山水 孝の司 冷やおろし(完売)」。

岡崎市

蔵cafe 一合

Kuracafe ichigou

今夏オープンした1830年創業の老舗「柴田酒造場」のカフェ。もともと米の貯蔵庫で、近年はただの物置となっていた蔵をリノベーション。発酵グルメバーガーや酒粕チーズケーキ、日本酒ティラミスなど酒蔵ならではのメニュー展開が魅力で、ギルトフリーにこだわり、世代・性別問わず楽しめます。古き良き蔵の造りをそのまま活かした箇所もあり、非日常の空間は心身ともにくつろげます。フォトジェニックだからインスタ映えも◎です。

📍 くらカフェ いちごう ☎ 080-8979-4676

📍 愛知県岡崎市保久町字神水39

🕒 10:00~16:00

🍷 火曜・水曜・木曜



右 / 酒粕の風味豊かな濃厚チーズケーキ。おちょこの白麹ソースはそのまま飲んでも、かけて味変してもOK。左 / 2階では展示等も実施しています。見上げると存在感バツグンの太い梁が。



上 / 春には桜、秋には紅葉も楽しめる絶好のロケーション。下 / 雄大な自然を一望できるカウンター席が人気。



日替わりのランチプレート。手作りにこだわった料理がお皿いっぱいに並びます。



設楽町

cafe 音鳴

cafe otonari

イベントカフェとして2021年6月にオープン。月~木曜まではイベントスペースとして、金~日曜はカフェとして営業しています。料理はすべて手作りにこだわり、ランチやスイーツはもちろん、ドリンクに使うシロップも地元の食材を使った自家製。安心安全に食事を楽しむことができます。また、専用のライブスペースも完備。地元の人たちの憩いのカフェとしてはもちろん、プロの奏者によるライブスポットとしても親しまれています。

📍 カフェ おとなり

📍 愛知県北設楽郡設楽町清崎上原23-37

🕒 ランチタイム11:30~13:30、ティータイム14:00~16:00

🍷 月曜~木曜 (イベントスペースは営業)

手作り料理と音楽のおもてなし
絶景の広がる森のカフェ



地元の食材を使用した自家製ドリンクやスイーツでホッとひと息。

メインを選んでドリンクorデザートが付いた「やんばるセット」1,150円。



山里にあるおきなわカフェで
本場のソーキそばを堪能

豊田市

おきなわカフェやんばる

山と田んぼに囲まれたこの地に、沖縄出身のオーナーが地元・沖縄北部と似た雰囲気を感じてオープンした『おきなわカフェやんばる』。人気メニューは、柔らかく仕上げたソーキと皮付き三枚肉、アオサ、卵焼きが乗った欲張り「やんばるそば」。ホクホク食感の金時豆を使った「おきなわぜんざい」も人気です。

📍おきなわカフェやんばる 📞0565-76-7372 📍愛知県豊田市白川町日面274-25 🕒10:00~16:00 🗓️月曜・火曜・金曜※祝日の場合は営業



右/不思議と沖縄ののんびりとした空気が流れています。沖縄出身のお客さんも集まるそう。左/店内には見ているだけで旅気分になれる、ちんすこうやさんびん茶などの沖縄土産がズラリ。

東栄町

ままごとカフェ

標高650mの山の上に佇む、旧役場の建物をリノベーションしたコーヒー店。アンティークの雑貨や地元のアーティストが手掛けた作品が並ぶ店内には、ハンドドリップで淹れるコーヒーの香りが漂います。2階はギャラリースペースを備え、ワークショップやイベントも行っているそう!

📍ままごとカフェ 📞090-1232-2605
📍愛知県北設楽郡東栄町御園坂場128-2
🕒9:00~17:00 🗓️土曜・日曜のみ営業



右/地元NPOがリノベーションした味のある外観。窓からは雄大な自然を眺めることができます。左/オーガニック豆を自家焙煎して淹れるコーヒーは、雑味の少ないすっきりとした味わい。



旧役場の趣あるカフェで
こだわりコーヒーを

話好きのオーナーとのコミュニケーションを楽しみに来るリピーターも多いのだそう。

その日のサンドイッチ2種とサラダ、スープ、ドリンク付きのボリューム満点「亀ランチ」1,078円。



パンが美味!なサンドイッチを
ランチでのんびりと

豊田市

カフェ亀ゴージュ

国産素材を使用したしっとり食感のパンで作るサンドイッチのランチが人気のカフェ。亀のようにのんびりとした時間を過ごしてほしいという思いのとおり、地元や常連客の癒しの空間となっています。店内に並ぶ売り切れ必須のパンやケーキ、種類豊富な焼き菓子もゲットしてみてください。

📍カフェかめゴージュ 📞0565-98-0491
📍愛知県豊田市深見町木戸369-231
🕒9:00~17:00 🗓️水曜・木曜



右/住宅街の小高い丘に建つウッド調のおしゃれな外観。山並みが望めます。左/一部はオーナー自らDIYで作あげたという、落ち着いた感のあるインテリア。