

特産品



八鹿豚

養父市八鹿町の緑豊かな自然に囲まれた静かなおだきさんの豚舎で、1箇所あたりの飼育頭数を減らし、手塩にかけて飼育される八鹿豚。ストレスが無く品質の良い餌で健康にのびのびと飼育しているため、脂が甘くて香ばしく、とても柔らかい肉質になり冷めても柔らかくうま味が逃げないのが特徴です。市内のお店でも八鹿豚を使った料理が味わえます。

取扱店

①道の駅ようか但馬蔵 /④レストラン ブーケ /⑥但馬長寿の郷レストラン Gohanya/⑬お箸紫 /⑭カフェレストラン ベリッタ /⑯おだきさん家の八鹿豚 / 養父市特産お取り寄せ やぶらぶ Walker



朝倉山椒

江戸時代から400年、地元農家が大切に守り続けてきた但馬の名産。養父市八鹿町（ようかちょう）朝倉地区が原産地である朝倉山椒は香り高く、大粒でまるやかな味と爽やかな香りが特徴です。5月下旬～6月上旬に出荷されます。佃煮だけでなく、様々な料理や商品に使用されており、八鹿町内では朝倉山椒を使用した創作料理やお土産がお楽しみいただけます。

①道の駅ようか但馬蔵 /⑥但馬長寿の郷レストラン Gohanya/ 養父市特産お取り寄せ やぶらぶ Walker

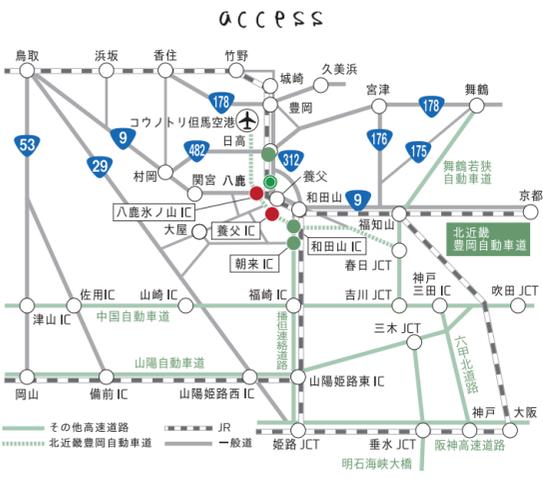
local specialty



但馬牛

兵庫県北部但馬地方で大切に守られてきた黒毛和牛の血統で、その肉質の良さから全国のブランド牛の養牛にもなっている但馬牛。今では全国の黒毛和種の9.9%が但馬牛の遺伝子を持っていると言われています。人の体温ほどで溶ける上質な脂は香りもよく、きめ細やかな霜降りが入るため、すき焼きやしゃぶしゃぶ、ステーキや焼き肉など色々なお料理で楽しめます。

①道の駅ようか但馬蔵 /④レストラン ブーケ /⑤割烹こざくら /⑥但馬長寿の郷レストラン Gohanya/⑦かくや姫 /⑬お箸紫 / 養父市特産お取り寄せ やぶらぶ Walker



【お車で】
大阪・神戸から…約2時間00分
大阪・神戸→(中国自動車道)→吉川J.C→(舞鶴若狭道)→春日I.C→(北近畿豊岡自動車道)→八鹿水ノ山I.C
大阪・神戸→(中国自動車道)→福崎I.C→(播但連絡道)→八鹿水ノ山I.C
京都から…約2時間30分
京都→国道9号線→(京都縦貫道路)→国道9号線

【電車で】
大阪から…特急で約2時間10分(八鹿駅下車)
京都から…特急で約2時間(八鹿駅下車)
神戸から…特急で約2時間10分(八鹿駅下車)

企画：やぶ市観光協会 八鹿支部 協賛：やぶ市観光協会
制作：(株)ピーナッツ 印刷：全但印刷工業(株)

お土産・お取り寄せ



⑦菓心 谷常 D-6 鮎のささやき

誕生から60余年。変わらぬ伝統の製法でひとつひとつ職人の手によって作り上げる「鮎のささやき」は、上質な質感と風味をお楽しみいただける逸品の味。第2・3回全国菓子大博覧会名誉総裁賞受賞。



⑩おだきさん家の八鹿豚 焼豚

エサと環境にこだわり愛情込めて育てられている「おだきさん家の八鹿豚」のバラ肉の焼豚は、表面を少し炙ることで香ばしさが増し脂の甘みが際立ちます。お酒のおつまみや焼豚丼にもおすすめ。



⑮さぬきうどん工房 草庵 C-7 団らん かけうどんパック

八鹿の人気さぬきうどん店の味をご家庭でお楽しみいただけます。うどんつゆ付なので、麺を茹でて温めたつゆをかけるだけ！打ち立てを急速冷凍でお届けいたします。



やぶ市特産お取り寄せ やぶらぶ Walker 天滝ゆずシャーベットの

養父市大屋町産の「天滝ゆず」使用。フタを開けた瞬間からひろがる爽やかなゆずの香りと、甘くほろ苦いシャーベットの食感で幸せ気分。道の駅ようか但馬蔵でもご購入いただけます。



八木城跡 D-1

中世の但馬地方を代表する武将・八木氏一族の鎌倉時代から約400年間にわたる城や館の遺跡群です。ふもとは鎌倉時代の屋敷跡とされる殿屋敷遺跡、南北朝時代の土城の構造を伝える八木土城、豊臣時代に築かれた高い石壁を持つ八木城跡などで構成されています。



西方寺 E-1

開基は今滝寺と同じ覚僧上人と伝えられています。八木城第五代城主の重家が、山深い今滝寺への寺参りが難しい母のために作らせたと言われ、一本の大桜の木からできているそうです。

青鈴書院 A-5

幕末から明治の初めにかけて但馬聖人・池田草庵(いけだそうあん)が開いた漢学塾。草庵は、朱子学と蘭明学を融合した独自の学問に、さらに修養を重んじた教えを説き、門人たちと起居をともにし、子弟の教育に没頭しています。

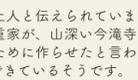


名草神社 三重塔 A-3

出雲大社の大改修にあたりたくて立派な妙見杉(みょうけんすぎ)を提供した返礼に寛文5年(1665)に出雲大社にあった三重塔を贈られたものです。塔の高さは約23m、室町時代の建築物で国指定重要文化財です。



C-6 C-7

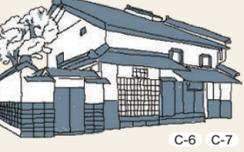


C-7

養父市八鹿地区の歩き方

兵庫県養父市八鹿町は、明治から昭和にかけて但馬の養蚕の中心地として栄え、JR八鹿駅前から八木川左岸に沿ってのびるレトロな商店街沿いには、糸系取引の商いで繁栄を誇った時代にモダンな建物が複数あったことから「大正ロマンの漂う町」と評判になっていました。

また、商人の町であったことから「うだつ」の上がった商家が多く建てられたそうです。今もその歴史を感じる建物が残っているの歩いてのんびり散策するのがおすすめです。旧グンゼ八鹿工場跡に残る建物は但馬における製糸業の近代化の象徴として、兵庫県景観形成重要建造物に指定されています。また市役所の向かいに白壁と「山陰美人」と書かれた赤いレンガ作りの煙突があります。この元酒蔵の煙突は八鹿町のシンボルと言える煙突で、少し川下の八木川から望む眺望は妙見山を背景に八鹿地区の歴史的な街の風景は八鹿地区のビューポイントです。



「本うだつ」が多く、本来火事の延焼防止や漏水防止の役目を持ちますが、町屋では「うだつが上がる」と繁栄の証とされるようになりました。



旧グンゼ八鹿工場本館の屋根は寄棟造であり、洋館風のデザインで、茶色のタイルや横方向のラインが特徴的です。

兵庫県養父市八鹿町を歩く
May 2024

やぶ市 八鹿 ローカルガイド

-Yuka Local Guides-



グルメ pick up

gourmet

八鹿豚&但馬牛



⑥道の駅ようか但馬蔵 D-3 八鹿豚の山椒味噌かつ定食 ¥1,680(税込)

但馬の蔵で一番人気の八鹿豚山椒味噌かつ定食。養父市特産品の八鹿豚と朝倉山椒を使用した人気No.1メニュー。爽やかな山椒の香りを感じる味噌だれは、好評なため商品化して売店にて販売中。

⑧カフェレストラン ベリッタ B-8 八鹿豚のトンテキプレート セット¥1,900(税込)

ジュウジュウと鉄板の上で音を響かせる熱々の肉厚な八鹿豚は、特製ソースがよく絡んでご飯にもパンにも相性抜群。セットはサラダ、スープ、パンorライス付き。単品は¥1,350(税込)



④レストラン ブーケ D-4 ブーケランチ ¥1,850(税込)

但馬牛の絶品ハンバーグと、人気の海老フライがW主演のブーケランチ。デミグラスソースは創業以来受け継がれてきたこだわりの自家製ソース。コーンポタージュ、デザート、飲み物もついたブーケのオールスターメニュー!

種類・鉄板焼き

⑨さぬきうどん工房 草庵 C-7 ぜいたく天ぶら草庵 ¥1,580(税込)

行列の絶えない人気さぬきうどん店のイチオシ。大きな穴子天をはじめ天ぶらがこれでもかと乗り、その下にはしなやかにコシのあるうどん。注文を受けてから揚げるサクサク揚げたての天ぶらを頼めば、天にも昇る幸福感。



⑪麺屋 天下無敵 E-2 但馬黒そば 並¥700(税込) 大¥800(税込)

兵庫県北部では珍しい「高井田系〜但馬黒そば」。麺や食材は但馬産にこだわり独自の黒そばを作り上げています。ガツンと濃いめの醤油スープが麺に絡んでがっつり食べたい派も満足味。

⑦かくや姫 B-8 よもぎうどん ¥770(税込)

名物のよもぎうどんはたっぷり練り込まれた但馬産よもぎの香りが豊かな体に優しい一品。柔らかいお餅と風味の良い岩海苔が入ってさらに滋味深い味わい。



⑨くる味 D-6 豆腐とチーズのふんわり玉 ¥800(税込)

豆腐とチーズのふんわり玉は、その名の通り豆腐とチーズがたっぷり入ったフワフワとろーり食感のお好み焼き。軽い口当たりで一枚べると食べられます。



※掲載店舗の営業時間、価格等の情報は2024年5月時点のものです。価格等予告なく変更になる場合があります。何卒ご了承下さい。

但馬の食材

⑥但馬長寿の郷 レストラン Gohanya C-4 トロ箱弁当(ランチ) ¥1,850(税込)

水揚げされた魚を入れる「トロ箱」をイメージした箱に、但馬の野菜や魚介がたっぷり!炭火で焼きながら焼ききたてアツアツが食べられます。釜炊きご飯もホクホクでお箸が止まらない旨さ。

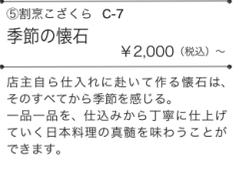


⑩農家レストラン 村中 E-5 湯葉御膳 ¥1,760(税込)

お盆に乗りきれないほどのボリュームでお手頃価格な湯葉御膳。店主が丹精込めて育てる新鮮な自家製野菜と地元産の湯葉を使用し、いどりも鮮やかで何から食べようか迷うほど。 ※価格は2024年5月時点。6月から価格改定予定。

⑤割烹こざくら C-7 季節の懐石 ¥2,000(税込)〜

店主自ら仕入れに赴いて作る懐石は、そのすべてから季節を感じる。一品一品を、仕込みから丁寧に仕上げている日本料理の真髄を味わうことができます。



⑬お箸紫 E-4 お手頃御膳(ランチ) ¥1,980(税込)

地産地消をコンセプトに地元生産者さんから野菜など仕入れて作る御膳は少しずつ、色々な味わいが楽しめる宝石箱のよう。但馬の食材が持つ美味しさを存分に引き出して、蛇紋岩のこはんとの相性も抜群。



③寿司ふなき D-5 朝倉山椒の箱寿司 ¥990(税込)

養父市の特産品、朝倉山椒と蛇紋岩米を使った山椒が香る箱寿司。酢飯に入った実山椒と、山椒の葉の香りのピリリとしたアクセントが楽しめる。エビとアナゴの2種類から選べます。



スイーツ

⑫Cafe&Sweets Buzz E-1 カヌレ 1個¥200(税込)

カリッともちもち食感のカヌレ。パレタインはチョコ、ホワイトデーにはビスターチオなど季節やイベントに応じて限定商品も提供。素材にこだわったカヌレは一味違います!



やぶ市特産お取り寄せ やぶらぶ Walker

☎079-662-8331
営業時間 9:00~17:00
定休日:土日祝

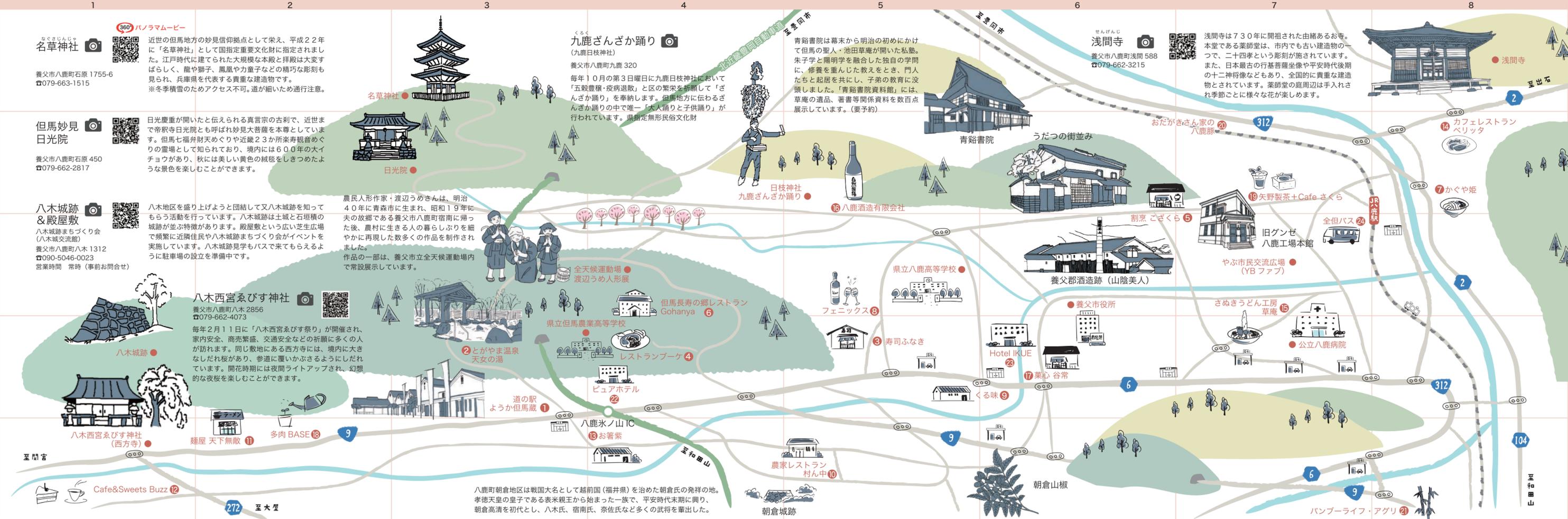
但馬の特産品を産地直送でお取り寄せできる通信販売サイトです。幻の豚「おだきさん家の八鹿豚」、但馬牛、蛇紋岩米(じゃもんがまい)や朝倉山椒など但馬の美食、こだわりの商品をご紹介します。AmazonやYAHOO!、楽天市場にも店舗があり、本店では、新規会員登録 300ptプレゼント!

やぶパートナーズ株式会社

養父市八鹿町八鹿 1685-2
☎079-661-9001
営業時間 8:30~17:30
定休日:土日祝

弊社は、養父市から100%出資を受けるEPL(地域公共会社)です。会社が目指すところは地域活性化であり、起業の支援や創出、地域資源の有効活用、雇用確保などを民間感覚とスピード感をもって推進させることを目的としています。

販売店舗



お食事・お買いもの・温泉

1 道の駅ようか但馬蔵
養父市八鹿町高柳 241-1
☎079-662-3200
営業時間 11:30～17:00 (土日祝 18:30)
定休日: なし
養父市特産物「朝倉山椒」商品取扱い数 No.1 の道の駅「ようか但馬蔵」の駅長おススメ! 不動1位の人気メニュー「八鹿豚の山椒みそかつ定食」。香ばしく甘み強い八鹿豚の肉の揚がてたトスカツを特製「朝倉山椒みそだれ」にかけて。朝倉山椒の爽やかさが後を引き、あっさり食べやすくペロリといけること間違いなし。

2 とがやま温泉 天女の湯
養父市八鹿町高柳 488-1
☎079-665-6677
営業時間 10:00～21:00 (20:15 受付終了)
定休日: 木・木GW・祝日は除く
100%天然温泉「美人の湯」と称される泉質は、炭酸水素イオン(重曹)と食塩やマグネシウムなどのミネラルを多く含んでいるのが特徴。この重曹成分を含んだりとした湯泉水が潤いをもたせお肌がツルツルに! 広々とした露天風呂の1階「森の湯」と、2階の「展望の湯」が男女日替わりで楽しめる。

3 寿司ふなき
養父市八鹿町九鹿 65-2
☎079-662-6989
営業時間 11:30～14:00/17:00～23:00
定休日: 不定休
養父市産のお酢とお米のほか、日本海を中心とした新鮮な魚介・食材を厳選した美味しいお寿司が食べられるお店。独自に味付けした朝倉山椒の佃煮を酢飯と合わせた山椒入り箱寿司はぜひ味わっていただきたいメニュー。ドライブがてらに養父市に寄った際には押さえておきたいお店。テイクアウトのオーダーは電話でご予約。

4 レストラン ブーケ
養父市八鹿町小山 258-8
☎079-662-3718
営業時間 11:00～14:00 (L.O)17:00～20:00 (L.O)
定休日: 月(夜)・火※但し祝日営業(翌日代休)
1972年創業以来受け継がれてきた伝統の洋食。お得意「ブーケランチ」は、たっぷり野菜ソースを丁寧に煮込んだポトージュ、衣サクサク身がプリプリの海老フライには手作りタルタルソースを添え、肉の旨味あふれる但馬牛ハシロは、但馬牛バラ肉を赤ワインで数日煮込んで出来るデミグラスソースでいただきます。

5 割烹ござくら
養父市八鹿町八鹿 715
☎079-662-4185
営業時間 11:00～14:00(予約のみ)
17:00～23:00(L.O)
定休日: 不定休
昭和38年より、こだわりの料理と酒を提供している懐石・会席料理「ござくら」。使用する食材選びは地元をはじめ瀬戸内～京都にまで、大将が直接足を運びその時期に一番良い旬の素材を厳選。一品一品に手間暇かけて作る京和食は見ただ目にももううつくしい上品な味わい。大切な人とのお祝いにも。

6 但馬長寿の郷レストラン Gohanya
養父市八鹿町国木 594-10
☎079-662-8186
営業時間 朝食 8:00～10:00
ランチ 11:00～15:00 (14時L.O)
ディナー 全土 17:00～21:00 (20時L.O)※平日予約のみ
定休日: 不定休
但馬の大自然に囲まれた「但馬長寿の郷」内にあるレストラン。名物「トロ箱弁当」は但馬の海の幸山の幸をいっぴいにつめこんだ宝箱のよう。日本海の新鮮な魚介のお造り、地物野菜の焼き物や煮物、炭火で焼いたホクホクのお魚とともに炊きた釜ごはんを楽しんで。

7 かがや姫
養父市八鹿町小山 833-1
☎080-5342-6030
営業時間 11:30～16:00 (土日 18:00)
※時間外は要予約
定休日: 月・火(祝・祭日除く)
茅葺屋根の障子戸を開けると土間と囲炉裏が迎えてくれ、竹取物語の世界に迷い込んだような店内。お餅やうどんに使う「よもぎ」は、村岡の兎野高原で育つ野矢のよもぎを新鮮に採り出し初夏に手摘みで収穫したのも。但馬牛を使ったよもぎ肉うどん&かがや姫のセット、囲炉裏で焼く但馬牛も楽しめる。

8 フェニックス
養父市八鹿町九鹿 3-2
☎079-662-4898
どこか温かく懐かしいモダンな雰囲気のスナック&バー「フェニックス」はゆったりとくつろいでお酒を楽しむお洒落なナイトスポット。5人以上でお得なセット料金があり、収容人数が広い広々とした店内ではグループでカラオケを歌って盛り上がることもできる。一人でゆっくりと飲みたい人にはカウンターもあり。

9 くる味
兵庫県養父市八鹿町八鹿 1304
☎079-662-0488
営業時間 18:00～23:00
定休日: 火
八鹿総本店の広がる里山の麓にぽつんとあるかわいい雰囲気のあるレストラン。ご夫婦2人で切り盛りする店内にいたく丁寧なお料理は大豆と野菜を中心と構成され、色々な湯葉を練り混ぜたチーズとのまるやかさがソースとの相性バツグン。座敷(個室なし)もあり宴会での利用もできる。ホテルIKUEから徒歩0分。

10 農家レストラン 村人中
兵庫県養父市八鹿町米里 851-2
☎090-3350-7972
営業時間 11:00～14:00
定休日: 月
田園風景の広がる里山の麓にぽつんとあるかわいい雰囲気のあるレストラン。ご夫婦2人で切り盛りする店内にいたく丁寧なお料理は大豆と野菜を中心と構成され、色々な湯葉を練り混ぜたチーズとのまるやかさがソースとの相性バツグン。座敷(個室なし)もあり宴会での利用もできる。ホテルIKUEから徒歩0分。

11 麺屋 天下無敵
養父市八鹿町八木 537-1
☎070-2368-3593
営業時間 11:00～14:00 / 17:00～21:00
定休日: 火
八鹿総本店の人気 No.1 は「但馬黒そば」。北兵庫一凛い醤油味と言われるそのラーメンは、大阪発祥の「高井田製」中華そばを但馬風にアレンジした一品。ガツンと醤油濃いスープに太麺が良く絡み甘い味のチャーシューが香ばしいハマる人増加中。細麺も選べる。あっさり好きな方には王道「中華そば」がおすすめ。昔懐かしい味。

12 Cafe&Sweets Buzz
養父市八鹿町八木 2479-3
☎070-8539-8282
営業時間 11:00～17:00
金土日 18:00～22:00
定休日: 水木
但馬食材をふんだんに使用した「お手頃価格」バティッシュ夫婦が厳選の食材とこだわりのレシピで作るスイーツが自慢のカフェ。おすすめはオープンで2時間丁寧に焼き上げたカヌシ。外はカリカリ中はモチモチ食感で、マダガスカル産のニラピーンズとラム酒の風味が絶妙。ガレットや生パスタなどのお食事後のお土産にもぜひ。限定仕様のカヌシも要チェック!

13 お箸業 (おはし)
養父市八鹿町高柳 250-2
☎079-660-1991
営業時間 11:00～14:00
夜は金土日のみ 18:00～21:00
定休日: 火水
八鹿豚専門店カフェレストラン ベリッタでは、8種類の料理が楽しめる。「たぐさんの種類をいろいろ食べたいたい!」そんな女性の声をもとに誕生した人気メニュー。お昼のランチからはもちろん、お酒のアテにもおススメ! 素材と鮮度にこだわった季節の天ぷらは、店主オリジナルのブレンド塩で召し上げられ。

14 カフェレストラン ベリッタ
養父市八鹿町伊佐 61-1
☎079-666-8389
営業時間 11:00～14:00/17:30～21:00
定休日: 水
八鹿豚専門店カフェレストラン ベリッタでは、8種類の料理が楽しめる。「たぐさんの種類をいろいろ食べたいたい!」そんな女性の声をもとに誕生した人気メニュー。お昼のランチからはもちろん、お酒のアテにもおススメ! 素材と鮮度にこだわった季節の天ぷらは、店主オリジナルのブレンド塩で召し上げられ。

15 さぬきうどん工房 草庵
養父市八鹿町八鹿 1853-3
☎079-662-7101
営業時間 11:00～15:00/17:00～20:00
定休日: 月(祝祭日は営業)
養父市で本場仕込みの軟水さぬきうどんが食べられる! 健康と自然と厳選された素材を使用し、しっかりと丁寧に仕込んだ麺とお汁を軸に創意工夫された豊富なメニューで、それぞれに温・冷があり、季節限定メニューも楽しめる。店名を冠した「せいたく天ぷら草庵」は、お腹も見た目も大満足な一品。是非一度お試しください。

16 八鹿酒造有限公司
養父市八鹿町九鹿 461-1
☎079-662-7101
営業時間 9:00～18:00
定休日: 不定休
養父市で本場仕込みの軟水さぬきうどんが食べられる! 健康と自然と厳選された素材を使用し、しっかりと丁寧に仕込んだ麺とお汁を軸に創意工夫された豊富なメニューで、それぞれに温・冷があり、季節限定メニューも楽しめる。店名を冠した「せいたく天ぷら草庵」は、お腹も見た目も大満足な一品。是非一度お試しください。

17 菓心 谷常
養父市八鹿町八鹿 1500
☎090-8467-5310
営業時間 9:00～18:00
定休日: 元日のみ
創業150余年の老舗菓子屋。受賞歴のある銘菓「鶴のさきやき」など土産に最適な定番や仕立ハウスの朝顔みあん焼いちごケーキなど、和洋豊富な商品ラインナップが魅力。注文後にクリームを注入するシュークリームは、濃厚なクリームとパリッとした皮の食感が楽しめる! 昔をなつかしくむかひ方もいろいろと変える銘菓が沢山。

18 多肉 BASE
養父市八鹿町八木 573-1
☎079-662-2261
営業時間 10:00～16:30
定休日: 月水木金 ※火と土日祝営業
県内最大級の売り場面積を誇り300種類以上を栽培している多肉植物の専門店。寒暖差で紅葉するなど季節により色や形が変化することも魅力の多肉植物。葉っぱの色や形がかわいく、インテリアにも最適。初心者でも気軽に参加出来る寄せ植え体験教室では、苗選びから植え方のコツまで丁寧に教えてくれます!

19 矢野製茶+Cafe さくら
養父市八鹿町八鹿 596-2
☎079-662-2447
営業時間 9:00～17:00
(Cafe さくらは 16:00迄)
定休日: 矢野製茶: 日、Cafe さくら: 月
お茶は静岡産や八鹿産、抹茶は京都産を取り扱う矢野製茶。おすすめは「白折(しらおれ)」という芽茶に抹茶が入った風味のあるお茶で、重り売りも可能。Cafe さくらには「笑って円満 幸せいっぱい」の空間になりますように「か」がコンセプトのカフェ。日本茶はもちろん紅茶や珈琲、モーニングや軽食メニュー、ソフトクリーム、テイクアウトもあります。

20 おだきさん家の八鹿豚
養父市八鹿町宿南 2543-62
☎090-7880-2585
営業時間 10:00～16:00
定休日: 土日祝
養父市唯一の養豚農家による豚のブランド豚。自然豊かな環境とこだわりのエサで愛情いっぱい育てられ、きめ細かな肉質と脂肪の低い脂身が最大の特長。調理し冷めてもしっとり上品な甘さがあり、旨味も十分に感じられる。素材を活かし、塩コショウなトンチンタンな味わいはいかがでしょうか。

21 パンブーライフ・アグリ
養父市上野峠 1698-1
☎090-7880-2585
営業時間 10:00～17:00
定休日: 不定休
竹バケツ製造販売のノウハウや、竹パレット製造に生かす成功。放置竹林の竹を木質材との最適な比率で混合することで、火力がアップし燃焼時間も長い竹パレットを開発。消臭効果がありロケット用の燃焼にもおすす。持ち運びに便利で災害対策としても活用できるポータブルパレットストローラ SOLOO【ソロポ】正規販売代理店。

撮影スポット

名草神社
養父市八鹿町石原 1755-6
☎079-663-1515
近世の但馬地方の妙見信仰拠点として栄え、平成22年に「名草神社」として国指定重要文化財に指定されました。江戸時代に建てられた大規模な本殿と拝殿は大変美しく、龍や獅子、鳳凰や力童子などの精巧な彫刻も見られ、兵庫県を代表する貴重な建造物です。
※冬季積雪のためアクセス不可。道が細いため通行注意。

但馬妙見 日光院
養父市八鹿町石原 450
☎079-662-2817
日光重慶が開いたと伝えられる真言宗の古刹で、近世まで帝釈寺日光院とも呼ばれ妙見大菩薩を本尊としています。但馬七福弁財天めぐりや近畿23か所宗尊観音めぐりの霊場として知られており、境内には600年の大イチョウがあり、秋には美しい黄色の絨毯をしきつめたような景色を楽しむことができます。

八木城跡 & 殿屋敷
八木城跡まちづくり会 (八木城交流館)
養父市八鹿町八木 1312
☎090-5046-0023
営業時間 常時(事前お問合せ)
八木地区を盛り上げようと団結して又八木城跡を知ってもらう活動を行っています。八木城跡は土城と石垣壇の城跡が並ぶ特徴があります。殿屋敷という広い芝生広場で頻繁に近隣住民や八木城跡まちづくり会がイベントを実施しています。八木城跡見学もバスで来てもらえるように駐車場の設立を準備中です。

八木西宮糸びす神社
養父市八鹿町八木 2856
☎079-662-4073
毎年2月11日に「八木西宮糸びす祭り」が開催され、家内安全、商売繁盛、交通安全などの祈願に多くの人が訪れます。同じ敷地にある西方寺には、境内に大きなしだれ桜があり、参道に覆いかぶさるようにしだれ桜が咲き誇ります。開花時期には夜間ライトアップされ、幻想的な夜桜を楽しむことができます。

八鹿水ノ山 IC
お箸業 (おはし)
養父市八鹿町高柳 241-1
☎079-662-3200
営業時間 11:30～17:00 (土日祝 18:30)
定休日: なし
養父市特産物「朝倉山椒」商品取扱い数 No.1 の道の駅「ようか但馬蔵」の駅長おススメ! 不動1位の人気メニュー「八鹿豚の山椒みそかつ定食」。香ばしく甘み強い八鹿豚の肉の揚がてたトスカツを特製「朝倉山椒みそだれ」にかけて。朝倉山椒の爽やかさが後を引き、あっさり食べやすくペロリといけること間違いなし。

コンビニ

フェニックス
養父市八鹿町九鹿 3-2
☎079-662-4898
どこか温かく懐かしいモダンな雰囲気のスナック&バー「フェニックス」はゆったりとくつろいでお酒を楽しむお洒落なナイトスポット。5人以上でお得なセット料金があり、収容人数が広い広々とした店内ではグループでカラオケを歌って盛り上がることもできる。一人でゆっくりと飲みたい人にはカウンターもあり。

くる味
兵庫県養父市八鹿町八鹿 1304
☎079-662-0488
営業時間 18:00～23:00
定休日: 火
八鹿総本店の広がる里山の麓にぽつんとあるかわいい雰囲気のあるレストラン。ご夫婦2人で切り盛りする店内にいたく丁寧なお料理は大豆と野菜を中心と構成され、色々な湯葉を練り混ぜたチーズとのまるやかさがソースとの相性バツグン。座敷(個室なし)もあり宴会での利用もできる。ホテルIKUEから徒歩0分。

農家レストラン 村人中
兵庫県養父市八鹿町米里 851-2
☎090-3350-7972
営業時間 11:00～14:00
定休日: 月
田園風景の広がる里山の麓にぽつんとあるかわいい雰囲気のあるレストラン。ご夫婦2人で切り盛りする店内にいたく丁寧なお料理は大豆と野菜を中心と構成され、色々な湯葉を練り混ぜたチーズとのまるやかさがソースとの相性バツグン。座敷(個室なし)もあり宴会での利用もできる。ホテルIKUEから徒歩0分。

麺屋 天下無敵
養父市八鹿町八木 537-1
☎070-2368-3593
営業時間 11:00～14:00 / 17:00～21:00
定休日: 火
八鹿総本店の人気 No.1 は「但馬黒そば」。北兵庫一凛い醤油味と言われるそのラーメンは、大阪発祥の「高井田製」中華そばを但馬風にアレンジした一品。ガツンと醤油濃いスープに太麺が良く絡み甘い味のチャーシューが香ばしいハマる人増加中。細麺も選べる。あっさり好きな方には王道「中華そば」がおすすめ。昔懐かしい味。

Cafe&Sweets Buzz
養父市八鹿町八木 2479-3
☎070-8539-8282
営業時間 11:00～17:00
金土日 18:00～22:00
定休日: 水木
但馬食材をふんだんに使用した「お手頃価格」バティッシュ夫婦が厳選の食材とこだわりのレシピで作るスイーツが自慢のカフェ。おすすめはオープンで2時間丁寧に焼き上げたカヌシ。外はカリカリ中はモチモチ食感で、マダガスカル産のニラピーンズとラム酒の風味が絶妙。ガレットや生パスタなどのお食事後のお土産にもぜひ。限定仕様のカヌシも要チェック!

おだきさん家の八鹿豚
養父市八鹿町宿南 2543-62
☎090-7880-2585
営業時間 10:00～16:00
定休日: 土日祝
養父市唯一の養豚農家による豚のブランド豚。自然豊かな環境とこだわりのエサで愛情いっぱい育てられ、きめ細かな肉質と脂肪の低い脂身が最大の特長。調理し冷めてもしっとり上品な甘さがあり、旨味も十分に感じられる。素材を活かし、塩コショウなトンチンタンな味わいはいかがでしょうか。

パンブーライフ・アグリ
養父市上野峠 1698-1
☎090-7880-2585
営業時間 10:00～17:00
定休日: 不定休
竹バケツ製造販売のノウハウや、竹パレット製造に生かす成功。放置竹林の竹を木質材との最適な比率で混合することで、火力がアップし燃焼時間も長い竹パレットを開発。消臭効果がありロケット用の燃焼にもおすす。持ち運びに便利で災害対策としても活用できるポータブルパレットストローラ SOLOO【ソロポ】正規販売代理店。

ガソリンスタンド

道の駅ようか但馬蔵
養父市八鹿町高柳 241-1
☎079-662-3200
営業時間 11:30～17:00 (土日祝 18:30)
定休日: なし
養父市特産物「朝倉山椒」商品取扱い数 No.1 の道の駅「ようか但馬蔵」の駅長おススメ! 不動1位の人気メニュー「八鹿豚の山椒みそかつ定食」。香ばしく甘み強い八鹿豚の肉の揚がてたトスカツを特製「朝倉山椒みそだれ」にかけて。朝倉山椒の爽やかさが後を引き、あっさり食べやすくペロリといけること間違いなし。

とがやま温泉 天女の湯
養父市八鹿町高柳 488-1
☎079-665-6677
営業時間 10:00～21:00 (20:15 受付終了)
定休日: 木・木GW・祝日は除く
100%天然温泉「美人の湯」と称される泉質は、炭酸水素イオン(重曹)と食塩やマグネシウムなどのミネラルを多く含んでいるのが特徴。この重曹成分を含んだりとした湯泉水が潤いをもたせお肌がツルツルに! 広々とした露天風呂の1階「森の湯」と、2階の「展望の湯」が男女日替わりで楽しめる。

寿司ふなき
養父市八鹿町九鹿 65-2
☎079-662-6989
営業時間 11:30～14:00/17:00～23:00
定休日: 不定休
養父市産のお酢とお米のほか、日本海を中心とした新鮮な魚介・食材を厳選した美味しいお寿司が食べられるお店。独自に味付けした朝倉山椒の佃煮を酢飯と合わせた山椒入り箱寿司はぜひ味わっていただきたいメニュー。ドライブがてらに養父市に寄った際には押さえておきたいお店。テイクアウトのオーダーは電話でご予約。

レストラン ブーケ
養父市八鹿町小山 258-8
☎079-662-3718
営業時間 11:00～14:00 (L.O)17:00～20:00 (L.O)
定休日: 月(夜)・火※但し祝日営業(翌日代休)
1972年創業以来受け継がれてきた伝統の洋食。お得意「ブーケランチ」は、たっぷり野菜ソースを丁寧に煮込んだポトージュ、衣サクサク身がプリプリの海老フライには手作りタルタルソースを添え、肉の旨味あふれる但馬牛ハシロは、但馬牛バラ肉を赤ワインで数日煮込んで出来るデミグラスソースでいただきます。

割烹ござくら
養父市八鹿町八鹿 715
☎079-662-4185
営業時間 11:00～14:00(予約のみ)
17:00～23:00(L.O)
定休日: 不定休
昭和38年より、こだわりの料理と酒を提供している懐石・会席料理「ござくら」。使用する食材選びは地元をはじめ瀬戸内～京都にまで、大将が直接足を運びその時期に一番良い旬の素材を厳選。一品一品に手間暇かけて作る京和食は見ただ目にももううつくしい上品な味わい。大切な人とのお祝いにも。

但馬長寿の郷レストラン Gohanya
養父市八鹿町国木 594-10
☎079-662-8186
営業時間 朝食 8:00～10:00
ランチ 11:00～15:00 (14時L.O)
ディナー 全土 17:00～21:00 (20時L.O)※平日予約のみ
定休日: 不定休
但馬の大自然に囲まれた「但馬長寿の郷」内にあるレストラン。名物「トロ箱弁当」は但馬の海の幸山の幸をいっぴいにつめこんだ宝箱のよう。日本海の新鮮な魚介のお造り、地物野菜の焼き物や煮物、炭火で焼いたホクホクのお魚とともに炊きた釜ごはんを楽しんで。

かがや姫
養父市八鹿町小山 833-1
☎080-5342-6030
営業時間 11:30～16:00 (土日 18:00)
※時間外は要予約
定休日: 月・火(祝・祭日除く)
茅葺屋根の障子戸を開けると土間と囲炉裏が迎えてくれ、竹取物語の世界に迷い込んだような店内。お餅やうどんに使う「よもぎ」は、村岡の兎野高原で育つ野矢のよもぎを新鮮に採り出し初夏に手摘みで収穫したのも。但馬牛を使ったよもぎ肉うどん&かがや姫のセット、囲炉裏で焼く但馬牛も楽しめる。

フェニックス
養父市八鹿町九鹿 3-2
☎079-662-4898
どこか温かく懐かしいモダンな雰囲気のスナック&バー「フェニックス」はゆったりとくつろいでお酒を楽しむお洒落なナイトスポット。5人以上でお得なセット料金があり、収容人数が広い広々とした店内ではグループでカラオケを歌って盛り上がることもできる。一人でゆっくりと飲みたい人にはカウンターもあり。

くる味
兵庫県養父市八鹿町八鹿 1304
☎079-662-0488
営業時間 18:00～23:00
定休日: 火
八鹿総本店の広がる里山の麓にぽつんとあるかわいい雰囲気のあるレストラン。ご夫婦2人で切り盛りする店内にいたく丁寧なお料理は大豆と野菜を中心と構成され、色々な湯葉を練り混ぜたチーズとのまるやかさがソースとの相性バツグン。座敷(個室なし)もあり宴会での利用もできる。ホテルIKUEから徒歩0分。

農家レストラン 村人中
兵庫県養父市八鹿町米里 851-2
☎090-3350-7972
営業時間 11:00～14:00
定休日: 月
田園風景の広がる里山の麓にぽつんとあるかわいい雰囲気のあるレストラン。ご夫婦2人で切り盛りする店内にいたく丁寧なお料理は大豆と野菜を中心と構成され、色々な湯葉を練り混ぜたチーズとのまるやかさがソースとの相性バツグン。座敷(個室なし)もあり宴会での利用もできる。ホテルIKUEから徒歩0分。

麺屋 天下無敵
養父市八鹿町八木 537-1
☎070-2368-3593
営業時間 11:00～14:00 / 17:00～21:00
定休日: 火
八鹿総本店の人気 No.1 は「但馬黒そば」。北兵庫一凛い醤油味と言われるそのラーメンは、大阪発祥の「高井田製」中華そばを但馬風にアレンジした一品。ガツンと醤油濃いスープに太麺が良く絡み甘い味のチャーシューが香ばしいハマる人増加中。細麺も選べる。あっさり好きな方には王道「中華そば」がおすすめ。昔懐かしい味。

Cafe&Sweets Buzz
養父市八鹿町八木 2479-3
☎070-8539-8282
営業時間 11:00～17:00
金土日 18:00～22:00
定休日: 水木
但馬食材をふんだんに使用した「お手頃価格」バティッシュ夫婦が厳選の食材とこだわりのレシピで作るスイーツが自慢のカフェ。おすすめはオープンで2時間丁寧に焼き上げたカヌシ。外はカリカリ中はモチモチ食感で、マダガスカル産のニラピーンズとラム酒の風味が絶妙。ガレットや生パスタなどのお食事後のお土産にもぜひ。限定仕様のカヌシも要チェック!

おだきさん家の八鹿豚
養父市八鹿町宿南 2543-62
☎090-7880-2585
営業時間 10:00～16:00
定休日: 土日祝
養父市唯一の養豚農家による豚のブランド豚。自然豊かな環境とこだわりのエサで愛情いっぱい育てられ、きめ細かな肉質と脂肪の低い脂身が最大の特長。調理し冷めてもしっとり上品な甘さがあり、旨味も十分に感じられる。素材を活かし、塩コショウなトンチンタンな味わいはいかがでしょうか。

パンブーライフ・アグリ
養父市上野峠 1698-1
☎090-7880-2585
営業時間 10:00～17:00
定休日: 不定休
竹バケツ製造販売のノウハウや、竹パレット製造に生かす成功。放置竹林の竹を木質材との最適な比率で混合することで、火力がアップし燃焼時間も長い竹パレットを開発。消臭効果がありロケット用の燃焼にもおすす。持ち運びに便利で災害対策としても活用できるポータブルパレットストローラ SOLOO【ソロポ】正規販売代理店。

宿泊施設・旅行交通

ビュアホテル
養父市八鹿町高柳 153-1
☎079-662-7060
チェックイン 16:00～
定休日: 不定休・年末年始
国道9号線に面し、2014年に新設された八鹿水ノ山ICのすぐそばという便利な立地。アクセスの良さも無料でご利用いただけます。全室Wi-Fi完備、駐車場も無料でご利用いただけます。お食事処があるので朝食夕食もお召し上がりいただけます。※お食事をご希望の方は前日までご連絡ください。

Hotel IKUE
養父市八鹿町八鹿 1258-1
☎079-662-2234
チェックイン 16:00～
定休日: 不定休
全但ら旅 LINE 公式アカウントは、最新のらく旅チラシをいち早く見ることができ、LINEVOOMでは、写真や動画でアップされる美しい景色など、らく旅の様子を見て旅気分を楽しめます。お友だち追加記念でらく旅ポイント5Pプレゼント! ぜひQRコードから公式アカウントのフォローをお願いいたします!

全但バス株式会社
養父市八鹿町八鹿 113-1
☎079-662-2131
営業開始 8:45～
定休日: 日・祝・年末年始
全但ら旅 LINE 公式アカウントは、最新のらく旅チラシをいち早く見ることができ、LINEVOOMでは、写真や動画でアップされる美しい景色など、らく旅の様子を見て旅気分を楽しめます。お友だち追加記念でらく旅ポイント5Pプレゼント! ぜひQRコードから公式アカウントのフォローをお願いいたします!

地元企業

全但印刷工業株式会社
(印刷業)
☎079-662-4165
100年以上の歴史を持つ弊社は、デザインから印刷、製本まで幅広いサービスを提供。オフセット印刷とデジタル印刷を通じ、お客様の想いを形にしてお届けしています。紙印刷にデザイン QR でデジタルコンテンツをプラス! スマホガチャ・おみくじ・スタンプラリー等の企画もご提案可能です。お気軽にご相談ください。

西田ファミリーチキン
(食品製造販売業)
☎079-662-5283
プロバイダーの関連商品を販売しております西田チキンです。当社は、「高たんぱく・低脂肪」とてもヘルシー!」をキャッチフレーズに、地元産の鶏肉を使用した「から揚げ」をイベント等で販売しています。「安心・安全・おいしい」をお客様へお届けいたします。

但馬オート株式会社
(自動車修理・販売)
☎079-662-6028
車の事ならなんでもご相談ください。車検などもご予算に合わせた対応ができ、新車はもちろん中古車も全国からお探せます。また、事故対応にも大変ご好評頂いております。損害保険代理店優秀賞、整備有資格者5名、大型トラック1車、シンプル車検グループ加盟店、キャッシュレス決済対応!

有限会社福田造園
(造園業)
☎079-662-4781
3代続く造園工事業。「技術と信頼」で但馬地域を中心にあらゆるニーズに対応させていただきます。四季の彩りを感じ落ち着いた庭のある和風の庭。お洒落でモダンな洋風の庭。それらを融合させた新しいスタイルの庭など、福田造園は様々な庭作りをご提案いたします。庭のことならなんでもお任せください!

株式会社モリモト
(建設業)
☎079-662-2718
雪を解かすための散水設備や、自動車の橋梁・トンネル出入口付近の凍結を防ぐ融雪設備の新設・維持管理を主にを行っています! 雪を解かす技術の逆転の発想で「雪を解けにくくする」製品、「アースシールド」(特許出願中)の販売・施工も行っていきます! 全国のスキー場オーナー様、ご連絡お待ちしております!!

株式会社オーシスマップ
(測量・建設コンサルタント)
☎079-663-3680
廃校になった中学校を社屋として活用し、社会インフラ整備の基礎となる「測量」を行っています。「あなた笑顔の目的地!」という弊社キーワードのもと、お客様・会社メンバー・地域が笑顔になれるような日々業務と活動を行っています。(但馬産業大賞、ひょうご子育て応援賞、チャイルドユースサポート賞、ひょうご仕事と生活のバランス企業表彰)

株式会社池田工業
(ダクト工事・板金業)
☎079-662-6127
専門的な知識と技術が必要なダクト工事をはじめ、神社・仏閣の屋根などに使用する銅板工事、その他屋根工事及び板金工事は弊社にお任せください。

株式会社 TWSM-JAPAN
(ドローン事業全般)
☎090-2707-5999
国土交通省認可登録講習機関・国土交通省認可管理団体でドローンスクール事業(国家資格取得)や空撮・編集・点検・測量・農業用散布・運搬、販売などドローンを使用した様々な事業を行っています。養父市では、2日間かけてしっかりと基礎から学べるドローンインストラクター資格取得プログラムを提供しています。

広告募集
掲載店募集! 八鹿ローカルガイドへの掲載ご希望の方は、下記までご連絡ください。

お問合せ
やぶ市観光協会八鹿支部/やぶ市観光案内所
〒667-0043 兵庫県養父市八鹿町高柳 241 番地 1
「道の駅ようか 但馬蔵」但馬情報コーナー内
TEL:079-663-1515 / FAX:079-663-1501