



食文化創造都市  
臼杵  
CITY OF GASTRONOMY

ユネスコ食文化創造都市

# 臼杵



発行：西日本新聞社

九州の魅力のルーツに学ぶ  
明日の生き方のルーツを探る





# 今こそ、臼杵に 根付いた食文化が 花開くとき

2021年11月、臼杵市はユネスコ創造都市ネットワークの食文化分野への加盟が認められました。

それが意味するのは、

臼杵に根付く食文化が世界的に評価されたということ。

それはなぜか？

答えは、臼杵という街では当たり前すぎて、アピールするに値しないと思われていた食文化・考え方があったからでした。

「400年以上前から続く発酵醸造文化」

「質素儉約の中で知恵を絞った郷土料理」

「循環型社会構築を目指した有機農業」

母と娘が巡った、1泊2日、臼杵の旅。

歴史ある町並みを歩き、臼杵に根付く食文化に触れる。

さらに、人との交流を通して感じた、世界に誇れる臼杵の魅力。

2日間の滞在を通して見えたのは、同地が歩んだ歴史、独自の食文化、人が織りなす、ステキな臼杵でした。





DAY 1  
PM 0:00

MAP 1 **まずは、星月庵**

安藤惠薫和尚が手作りする、本物の精進料理が味わえる庵です。昆布出汁を取るのも一定の温度を保って丸一日、ゴマ豆腐を作るのに、すり鉢でゴマをすること1時間強。とにかく手間暇を惜しまず、その時期、その日最高の料理でもてなしてくれるとあって、全国から客足は絶えません。4つのコースを用意し、おすすめは星月膳(3,960円)。和尚との会話もお楽しみに。  
[星月庵] 白杵市二王座字切通132-2 / tel.0972-63-7149



禅寺で修行僧の食事、霊供膳をつかさどる典座(料理番)を長く務めた安藤惠薫和尚が、丹精込めて作る精進料理。季節の野菜や果物、野草が持つ本来の味わいを大切にしたい品々が並び、どの料理も1段階ずつ味を整えていくため、大変な手間と時間がかかります。味付けは極めて優しいのですが、それでも食べ進めるほどに豊かに満たされる、日常ではなかなか味わえない食の体験。安藤和尚が話す「精進料理を通して、仏教を身近に感じていただき、その奥深さに触れてほしい」という言葉が響きます。





DAY 1  
PM 2:00

**MAP 2** 二王座歴史の道を歩く

戦国大名、大友宗麟の時代から街道筋として役割を果たしました。二王座には「切通し」と呼ばれる道がいくつかありますが、これは阿蘇溶結凝灰岩を切り割って造られた道のこと。武家住宅と寺院が今も残り、城下町として栄えた時代の様子を今に伝えています。

【二王座歴史の道】  
白杵市二王座 / tel.0972-64-7130  
(白杵市観光協会)



二王座散策の合間に  
買い物、ひと休み

白杵市観光のハイライトの一つ、二王座一帯は見どころがたくさん。城下町としてはもちろん、商業の町としても栄えたことから、現役の店舗として活用されている白壁の土蔵も通りに並び、落ち着いた風情を醸し出しています。商店や飲食店も多い八町大路(中央通り商店街)では食べ歩きもぜひ。



**MAP 3**  
**カニ醤油**

九州で最も古い味噌・醤油屋。  
創業1600年当時の建物を修繕しながら、今に至ります。  
白杵市白杵218 / tel.0972-63-1177



**MAP 4**  
**旧真光寺**

誰でも気軽に利用できる休憩処。  
建物2階から二王座歴史の道を見るのもおすすめです。  
白杵市二王座 / tel. 0972-64-7130(白杵市観光協会)



**MAP 5**  
**富士屋甚兵衛**

富士甚醤油のこだわりや創業からの想いを伝える直営店。  
味噌の量り売りが人気です。  
白杵市白杵本町4 / tel.0972-64-0901



DAY 1  
PM 3:00

**MAP 6** cafe 凡と凧でティータイム

稲葉家下屋敷の蔵を活用。関東のイタリアンレストランでパティシエとして長く働いた店主がUターンして開いたカフェです。できるだけ地のものを使うスイーツ(450円)が多彩に揃うほか、ローストビーフ丼(1,500円)などもあり、ランチ利用にもピッタリ。  
[cafe 凡と凧] 白杵市白杵6-6 / tel.090-6924-7358



DAY 1  
PM 4:00

**MAP 7** 稲葉家下屋敷で過ごす、非日常のひと時

旧白杵藩主・稲葉家が帰郷に際し滞在する屋敷として、1902年に町の有志により建てられました。千鳥破風入母屋破風の屋根、式台のある玄関や書院造の奥座敷などを備えた格式の高い江戸時代末期の上級武家屋敷の建築様式が随所に見て取れます。  
[稲葉家下屋敷] 白杵市白杵6-6 / tel.0972-62-3399 / 入館料高校生以上330円

白杵にはまだまだ  
ステキなカフェが

長い歴史を有するのが白杵の食文化の特徴の一つですが、ここ数年でおしゃれなカフェもオープンしています。Uターン、移住者が開業したカフェも多く、地元暮らしの人々にとっても日常に彩りというエッセンスをプラスしている印象。コーヒーやスイーツ、ランチをお供に、のんびりカフェ時間を。



**MAP 8**

ポルト蔵

黄飯やきらすまめしなど、郷土料理が味わえます。明治16年築の蔵を利用した店の雰囲気もステキ。  
白杵市白杵206-2 サラ・デ・うすき内 / tel.0972-63-6511



**MAP 9**

suzunari coffee

白杵ならではの四季を感じながらコーヒーを焙煎。季節に応じて5~6種類の豆が並びます。  
白杵市野田持田120 / tel.0972-86-9005



**MAP 10**

Liefde cafe

グルテンフリーのフード、バーガーが人気。白杵産のほんまもん農産物も料理に活かします。  
白杵市白杵210-3 サラ・デ・うすき内 / tel.0972-77-5045



USUKI  
FUGU



臼杵のふぐ刺しが

肉厚なのは

鮮度の良さの証

臼杵を代表する食といえは、ふぐ。ふぐの郷 臼杵“と銘打つ市内には料亭、食事処、旅館など、ふぐを名物に掲げる店が約30軒あり、観光で臼杵を訪れる人々の楽しみの一つになっています。臼杵のふぐ料理の特徴は、水揚げしたばかりの鮮魚を使うこと。ふぐ刺しといえは薄造りが一般的なイメージですが、臼杵のふぐ刺しは魚の鮮度が良すぎるゆえに極端な薄造りができず、少し厚めに切られています。だから、プリプリとした弾力が楽しめ、噛むほどにふぐ本来の旨味、甘味を楽しむことができるというわけです。







DAY 1  
PM 6:00

### MAP 11 ふぐ・日本料理 喜楽庵で伝統のふぐ料理を味わう

創業1878年。立派な門構えから格式の高さを感じられる料亭です。ふぐ会席(1名15,730円)はふぐ刺し、焼き、唐揚げなどふぐがメインですが、郷土料理「きらすめし」も白杵の食文化を体感できる一品。「きらす」はおから、「めし」は方言でまぶすを意味し、質素儉約の精神が脈々と受け継がれていることを教えてください。  
[ふぐ・日本料理 喜楽庵] 白杵市城南9組 / tel.0972-63-8855



### 白杵の地酒による乾杯条例

味噌・醤油と同じ発酵醸造業として、日本酒、焼酎造りも盛んに行われている白杵。赤嶺酒造場、小手川酒造、藤居酒造、久家本店の4つの酒造会社があり、各社、特色のある日本酒や焼酎、リキュールなどを作っています。そんな白杵で「白杵の地酒(日本酒、焼酎等)で乾杯する習慣を広めることにより、地酒の生産業その他関連産業の発展及び郷土愛の醸成を図ることを目的とした条例が、「白杵の地酒による乾杯条例」です。ぜひ、白杵を訪れた際は同地の地酒で乾杯を。





DAY 1-2  
PM 7:00-AM 9:00

**ホテル蔵で宿泊**

1975年、小さな和食処として創業。移転を機に2000年に開業したのがホテル蔵です。アンティーク家具で統一した空間が魅力で、夕食はふぐ料理「ほり川母家」、イタリアン「イタリア食堂 Milano」から選べます(11~4月はふぐ料理のみ)。朝食は近海で獲れた魚の一夜干しが主役の和定食。目覚めに優しい味わいです。  
[ホテル蔵] 白杵市祇園西5組 / tel.0972-64-0616

**宿泊以外に  
食事利用のみもOK**

「ほり川母家」「イタリア食堂 Milano」ともに、食事だけの利用もできます。家族で営んでおり、長男が和食、次男がイタリアンとそれぞれ修業先で学んだ技術が光ります。「ほり川母家」の名物といえば、ふぐ料理。フルコース、手頃なふぐミニ懐石などメニューは多彩です。「イタリア食堂 Milano」はおまかせコース(3,300円~)がおすすめ。

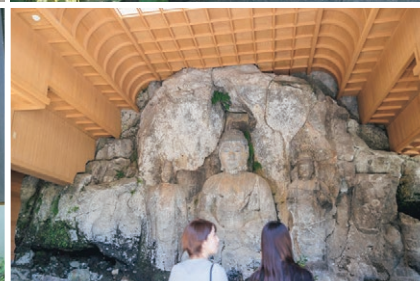




DAY 2  
AM 10:00

**MAP 13** 国宝 白杵石仏に会いに

白杵を代表する観光名所が国宝にも指定されている白杵石仏です。平安時代後期～鎌倉時代にかけて彫刻されたといわれている磨崖仏で、今から約900年も前に作られたとはにわかに信じがたい美しさ。中でも古園石仏大日如来像は色も当時のままというから驚かされます。  
[国宝 白杵石仏] 白杵市深田804-1 / tel.0972-65-3300(白杵石仏事務所) / 拝観料高校生以上550円



地元で親しまれる  
3つの公園

白杵市民の憩いの場になっている公園は、のどかな白杵を体感するのにピッタリなスポットです。四季折々で美しい花が咲き誇る白杵石仏公園、白杵が歩んできた歴史に身近に触れられる白杵公園、四季を通して、白杵の自然豊かな景気を楽しめる吉四六ランド。どの公園にものんびりとした時間が流れています。



**MAP 14**

白杵石仏公園

国宝 白杵石仏に隣接。春は芝桜、夏はハスなど四季折々の花々で彩られます。  
白杵市深田804-1 / tel.0972-65-3300(白杵石仏事務所)



**MAP 15**

白杵公園

白杵城跡の小高い丘にあり、園内からは白杵市街を一望できます。春は桜の名所に。  
白杵市白杵 / tel.0972-63-1111(白杵市産業観光課)



**MAP 16**

吉四六(きっちょむ)ランド

複合遊具なども整備された総合運動公園。春は約2000本の桜が園内を彩ります。  
白杵市野津町原326 / tel.0974-32-2270(野津中央公民館)



幻の焼き物が  
現代によみがえる

江戸後期に誕生し、わずか十数年で途絶えてしまった白杵の焼き物。そんな幻の焼き物について、現存する器や文献を読み解き、復興させたのが「白杵焼」です。花びらをモチーフにした平皿や、流線美が特徴的なカップなど、「器は料理の額縁」という考えから生まれた美しさが目を引きます。復興プロジェクトの発起人となったのが、大阪で陶芸を学んだ宇佐美裕之さん。石仏観光センター・御膳うさ味の代表でもあります。「江戸後期に白杵で作られた、花びらのような形の器に触れたのが復興のきっかけです」と教えてくれました。



DAY 2  
PM 0:00

 石仏観光センターで白杵焼の物語に触れて

USUKIYAKI研究所という工房を立ち上げ、10名以上のスタッフが分業しながら一つ一つ手作りにしている白杵焼。販売を主に行っているのが石仏観光センターです。USUKIYAKI研究所の代表を務める宇佐美裕之さんの生家でもあります。2022年11月にはすぐ目の前に工房兼ギャラリーがオープン。  
[石仏観光センター] 白杵市深田833-5 / tel.0972-65-3333





※季節によりメニューは異なります。



DAY 2  
PM 1:00

### 楽しみにしていた USAMIのお野菜弁当

石仏観光センターには食事処、御膳うさ味が併設されており、宇佐美友香さんが「USAMI」の名でケータリングも行っていきます。食事処で特産の太刀魚を使った、たち重などを味わうのも良いですが、今回は白杵産野菜たっぷりのお野菜弁当に。花盛と季節折があり、どちらも3日前までに予約が必要です。

[USAMI] 白杵市深田833-5  
tel.0972-65-3333





DAY 2  
PM 3:00

MAP 18 白杵城跡を散歩して、お土産を探しにぶらり

白杵のシンボルにもなっている白杵城跡。1556年、キリシタン大名として有名な大友宗麟が築いた城で、1600年以降は美濃から入封した稲葉氏が廃藩置県まで15代にわたり居城としていました。今は白杵公園として市民憩いの場に。ここからお土産を探しに白杵を散歩します。どんな物に出合えるかな。

[白杵城跡] 白杵市白杵  
tel.0972-63-1111(白杵市産業観光課)



MAP 22 YUMEYA KAI.

店は大正期に建てられた洋館内。大手雑貨店に長年勤めた店主が厳選したアイテムはこだわりが詰まっています。なかでも人気ののが、青森県で手作りされる、愛らしいこけし。白杵をテーマにしたオリジナルグッズもおすすめです。

白杵市二玉座160  
tel.0972-62-8062



MAP 23 後藤製菓

1919年から白杵煎餅を作り続ける老舗。白杵煎餅をモダン化した「イクス・アテオ」百寿ひとひらをはじめ、フードアクション・ニッポンアワード2020で最高賞(星野リゾート推薦)を受賞したジンジャーパウダーなど、新たな商品開発にも積極的です。

白杵市深田118  
tel. 0120-510-470



MAP 26 かぼす工房

白杵城跡からほど近い場所で見つけた店。完熟カボス皮を砂糖で煮込んだ「黄柑棒」、小麦粉からこだわったパウンドケーキ、プッセタイプの「うすきの香り」など、うすき産の有機カボスを使ったオリジナルスイーツがそろいます。添加物不使用もこだわり。

白杵市白杵627  
tel.0972-63-5487



MAP 27 豊后感動本舗

大分県内の地産品の魅力を発信。県内各地からセレクトした加工品をはじめ、工房やメーカーと一緒に開発したオリジナル商品も販売しています。おすすめは白杵産のフレッシュなカボスやレモンを使った「めぐみ工房」のマーマレード。食事処もあります。

白杵市白杵200  
tel.0972-83-8288





**NAP 20** 白杵みなと市場

店内の生けすに泳ぐ鮮魚にまず目を奪われます。白杵や佐伯など、県南エリアで漁獲、加工された魚介系の商品が豊富にそろい、なかでも一夜干しや白杵市の泊ヶ内漁港で水揚げされた海藻「きざみクロメ」が観光客に人気。食事処もあります。

白杵市白杵72-9  
tel.0972-83-5660



**NAP 21** パティスリーみやび

「本当にケーキ屋さん!？」というほど大きな店舗。常時20種以上のケーキが並ぶほか、焼き菓子も50種以上とバリエーション豊富です。おすすめは地元の緑茶、味噌、焼酎などを使った焼き菓子「白杵ヒストリアシリーズ」。お土産に最適です。

白杵市市浜1102-1  
tel.0972-63-5506



**NAP 24** 竹巧彩

市街からやや離れた場所にあります。が、ぜひ足を運んでほしい一軒。竹職人の毛利さんが手掛ける竹・籐細工は繊細な造りはもちろん、工房で染色しているというカラーバリエーションの豊富さが魅力。バッグは日常使いしやすいと評判です。

白杵市佐志生2091-1  
tel.0972-68-3117



**NAP 25** はちみつ菓子工房 くにみ

漂ってくる甘い香りに引き込まれます。白杵で26年にわたり愛されるパティスリーで、市外からも訪れるファンがいるほどの人気です。ふわふわチョコスポンジの「二王座の石畳」、しっとり食感のマドレーヌ「はちがとー」などがおすすめ。

白杵市市浜1191-1  
tel.0972-62-4618





## 臼杵のふぐ料亭



### MAP 28 料亭 山田屋 臼杵本店

1905年、鮮魚店が集まった市場のような界限、通称・うおんたなにて創業。昭和初期に入ってから二代目が現在につながる、ふぐ料理を中心とした日本料理の店としての礎を築きました。現在は大分市内の大大分都町店をはじめ、東京西麻布店、東京丸の内店の4店舗を展開し、西麻布の店は、世界的なガイドブックで9年連続で三ツ星を獲得するほど、高い評価を得ています。東京よりもかなりリーズナブルにふぐ料理を味わえること、さらには本店限定のメニューもあることから、東京からわざわざ本店に足を運ぶ人も多いそう。ふぐコースは前菜、ふぐ刺し、唐揚げ、ふぐちり、雑炊、甘味が並ぶ13,310円コースを基本に、ふぐ寿司も付く14,520円コース、白子焼きなど特別料理が付く18,150円コースの3つを用意。昼限定のふぐミニコース9,075円もあります。

臼杵市港町本通り5組  
tel.0972-62-9145



### MAP 28 御宿料亭 春光園

かつての稲葉藩家老の武家屋敷跡を活用した趣のあるたたずまい。江戸初期の大名茶人で、作庭家としても名を馳せた小堀遠州の作とされる庭園を眺めながら味わうふぐ料理は格別です。ふぐ刺し、唐揚げ、ふぐ鍋などが並ぶフルコースは16,000円～。大きく夏のコース、冬のコースに分かれており、なかでも夏のコースに付く名物の焼きフグは、タレ付けしたふぐの身を七輪で香ばしく焼いた、春光園ならではの味わいです。臼杵におけるふぐ料亭の御三家の一つに数えられ、唯一宿泊できるというのもこちらの特徴。夏ふぐ、冬ふぐ共に1泊2食付きで1名28,500円～。歴史ある料亭に宿泊し、夕食でふぐ料理のフルコースを堪能できます。大分の郷土料理「りゅうきゅう」、「クロメのお粥」などが並ぶ朝食も好評です。

臼杵市祇園西区3組  
tel.0972-63-3128

## 臼杵の旅館

### MAP 30 川口屋旅館別亭 久楽

臼杵湾に突き出した半島の先端に位置し、客室からは海を一望。そんな恵まれたロケーションに加えて、宿の主人が自慢と胸を張るのが料理です。主人自ら臼杵の魚市場のセリに参加し、仕入れてくる鮮魚を夕食にふんだんに使用。もちろん近海で水揚げされる地魚をメインに扱っている為、味わいを通して四季の移ろいを感じられます。夕食は臼杵の定番、ふぐコースに加えて、大分が全国に誇る高級ブランド魚、関あじ・関さばが主役の活魚コースを用意しています。平日には1日1組限定で、基本の宿泊料金に+3,300円で釣りプランを追加できるのもユニーク。港町らしい臼杵を体感してみてください。宿泊は1泊2食付き13,200円～(2名1室)。

臼杵市下ノ江1301  
tel.0972-64-2000



### MAP 31 五嶋(しま)旅館

某ホテル・旅館予約サイトではほとんどのレビューが高評価で、総合評価の星も5や4ばかり。リピーターも多く、とある臼杵に移住した夫妻からも「絶対おすすめ!」と太鼓判を押された宿です。その大きな理由が、宿主の行き届いたもてなしと細やかな心遣い、そして料理のおいしさ。夕食に並ぶのは鮮度抜群の地魚の刺身や塩焼きをメインに、郷土料理のさらすまめし、肉料理、揚げ物などが並び、ボリューム満点。客室はすべて和室タイプで6畳と12畳があります。建物自体の造りは古いですが、それもまた風情があると評判です。風呂やトイレ、洗面台などは共用になるものの、それを差し引いても、「また泊まりたい」という声も多く聞かれる臼杵の隠れたお宿。宿泊は素泊まりや朝食付きも可能ですが、1泊2食付きでぜひ。1泊2食付き10,800円。

臼杵市臼杵140-9  
tel.0972-63-1051







## 臼杵のグルメ



### MAP 32 小手川商店

フンドーキン醤油発祥の店。臼杵の郷土料理をいただけます。クチナシの味で色付けた「黄飯」。エソ(白身魚)、根菜類、豆腐などを炒めて煮込んだ「かやく」。おからに魚の切り身をまぜた「さらすまめし」などが並び、汁御膳 花野(要予約)。

臼杵市臼杵浜町1組  
tel.0972-62-3333



### MAP 33 ススムギmarket

2020年11月、サーラ・デ・うすき内にオープン。完熟堆肥「うすき夢堆肥」を活用し、化学肥料・化学合成農薬を使わずに育てた「ほんまもん農産物」が料理の主役です。イチオシメニューは30種以上の野菜を使うslowランチプレート。

臼杵市臼杵210-3 サーラ・デ・うすき内  
tel.0972-63-8282



### MAP 34 スペインバル&カフェ ラ・マンチャ

城下町の町家を利用したスペインバルで、鮮魚店も営んでいるというからユニーク。パエリアランチ、ボカディージョランチ(スペイン風サンドイッチ)、魚のステーキランチなどを用意し、地元民が日常的に利用するアットホームさも魅力です。

臼杵市臼杵527-1  
tel.0972-83-5322



### MAP 35 臼杵豆腐とふるさと懐石 やを傳(やをでん)

1933年、京都で腕を磨いた初代が仕出し店として創業。現在はコース料理が基本の和食処として営業し、肉の懐石、月替りの季節懐石など、常時7つのコースを用意しています。平日昼限定のお得なステーキランチ、御膳メニューも好評です。

臼杵市江無田243-1  
tel.0972-62-3424

## 臼杵の旅館・ホテル



### MAP 36 クレドホテル臼杵

JR臼杵駅から徒歩1分。リーズナブルでコンパクトな本館、より上質な空間でくつろげる新館に分かれており、ビジネス、観光などさまざまな利用に対応。素泊まりのほかビュッフェスタイルの朝食、夕食付きも。宿泊は素泊まり1泊1名5,800円～。大浴場も完備。

臼杵市海添2573-10 / tel.0972-63-5666



### MAP 37 ビジネスホテル すが野

二王座歴史の道からもほど近い臼杵の中心街に位置。周辺には飲食店も多いので、「食」の選択肢は豊富です。客室はシングルとツインルームの2タイプがあり、宿泊は素泊まり1泊1名5,200円～。+770円で朝食を付けることもできます。

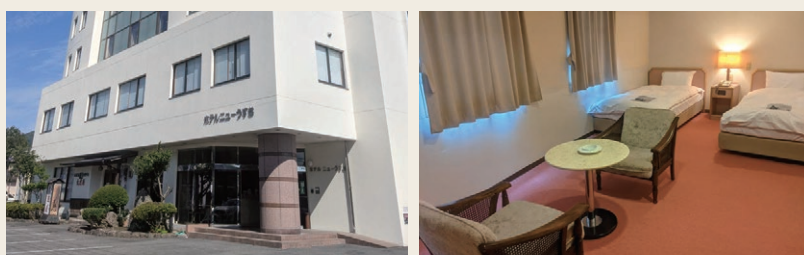
臼杵市新町1組 / tel.0972-63-3388



### MAP 38 臼杵 湯の里

開放感のある露天風呂が人気の温泉施設を併設した旅館。客室は和室、和洋室、ツインルームなど4つのタイプから選べます。ふぐ会席に代表される夕食、和朝食と料理も評判。宿泊は1泊2食付き11,000円～、素泊まり1泊1名6,600円～など。宿泊者は無料で家族風呂を利用できます。

臼杵市深田中村11組 / tel.0972-65-3711



### MAP 39 ホテルニューうすき

臼杵ICから車で5分とアクセス至便。客室数が比較的多いこともあり、利用シーンは多彩です。ホテル裏にスーパー銭湯「臼杵ふれあいの湯」があり、宿泊者は無料で入浴とサウナを利用できるのもポイント。宿泊は素泊まり1泊1名5,800円～。

臼杵市野田304 / tel.0972-64-0777

## ふるさと納税で臼杵を体感

臼杵市では、まちの魅力を守り、磨き、そして世界に発信していくため、ふるさと納税のご支援を募集しています。寄附額に応じて様々な返礼品をご用意。今回ご覧いただいた料亭のふぐ料理や、臼杵焼など、ご自宅でも体感できる臼杵の返礼品を是非ご覧ください。



臼杵ふぐ



臼杵焼

### お申込方法

#### ① インターネット

「臼杵市 ふるさと納税」で検索または右のQRコードを読み込む  
→「ふるさとチョイス」などの、お好きなポータルサイトからお申し込みください。



#### ② 郵送・FAX・Eメール・お電話

下記までご連絡ください。資料・振込用紙等をお送りします。

お問合せ先 臼杵市 秘書・総合政策課 〒875-8501 大分県臼杵市臼杵72-1  
TEL:0972-63-1111(代表) / FAX:0972-64-0136 / E-mail: furusato@city.usuki.oita.jp



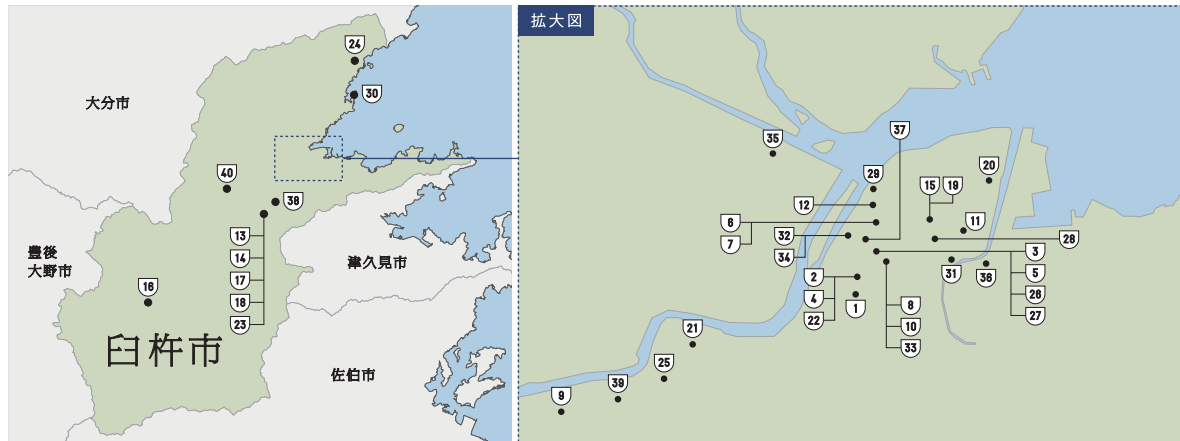


**MAP 40 UEMURA BREAD**

フランス系のベーカリーからパンの世界に入り、その後、名古屋でドイツパン作りを学んだ、上村さん夫妻が営んでいます。九州産小麦、自家製酵母を主に、低温殺菌牛乳、有機干し果実、ノンGMO飼料有精卵、グラスフェッドバターなど、厳選した素材で作るパンは、素材本来の風味、香り、旨味を感じられると評判です。いくなれば噛むほどに美味しいパン。臼杵市野津町産の無農薬玄米を使う「うすきごはんのキッシュ」「うすきごはんの玄米プチパン」をはじめ、プレッツェル、有機干しぶどうと有機くるみのカンパーニュなど15種程度のパンがそろいます。山間の小さな集落で土曜日と日曜日(第2日曜日は定休/事前に電話予約しておくのがおすすめです。)のみ9:00から営業しており、昼頃には売り切れることもあるそう。移住者である上村さん夫妻の田舎暮らしの話にもほっこりします。

臼杵市中臼杵1062  
tel.070-6533-3037(8:00~17:00開通)※お問合せは電話受付のみ

**USUKI MAP & SPOT**



**1 星月庵**  
臼杵市二王座字切通132-2  
tel.0972-63-7149

**2 二王座歴史の道**  
臼杵市二王座  
tel.0972-64-7130(臼杵市観光協会)

**3 カニ醤油**  
臼杵市臼杵218  
tel.0972-63-1177

**4 旧真光寺**  
臼杵市二王座  
tel.0972-64-7130(臼杵市観光協会)

**5 富士屋甚兵衛**  
臼杵市臼杵本町4  
tel.0972-64-0901

**6 cafe 凡と凜**  
臼杵市臼杵6-6  
tel.090-6924-7358

**7 稲葉家下屋敷**  
臼杵市臼杵6-6 / tel.0972-62-3399  
入館料高校生以上330円

**8 ポルト蔵**  
臼杵市臼杵206-2 サラ・デ・うすき内  
tel.0972-63-6511

**9 suzunari coffee**  
臼杵市野田持田120  
tel.0972-86-9005

**10 Liefde cafe**  
臼杵市臼杵210-3 サラ・デ・うすき内  
tel.0972-77-5045

**11 ふぐ・日本料理 喜楽庵**  
臼杵市城南9組  
tel.0972-63-8855

**12 ホテル蔵**  
臼杵市祇園西5組  
tel.0972-64-0616

**13 国宝 臼杵石仏**  
臼杵市深田804-1 / tel.0972-65-3300  
(臼杵石仏事務所) / 拝観料高校生以上550円

**14 臼杵石仏公園**  
臼杵市深田804-1  
tel.0972-65-3300(臼杵石仏事務所)

**15 臼杵公園**  
臼杵市臼杵  
tel.0972-63-1111(臼杵市産業観光課)

**16 吉四六(きっちゃむ)ランド**  
臼杵市野津町原326  
tel.0974-32-2270(野津中央公民館)

**17 石仏観光センター**  
臼杵市深田833-5  
tel.0972-65-3333

**18 USAMI**  
臼杵市深田833-5  
tel.0972-65-3333

**19 臼杵城跡**  
臼杵市臼杵  
tel.0972-63-1111(臼杵市産業観光課)

**20 臼杵みなと市場**  
臼杵市臼杵72-9  
tel.0972-83-5660

**21 パティスリーみやび**  
臼杵市市浜1102-1  
tel.0972-63-5506

**22 YUMEYA KAI.**  
臼杵市二王座160  
tel.0972-62-8062

**23 後藤製菓**  
臼杵市深田118  
tel. 0120-510-470

**24 竹巧彩**  
臼杵市佐志生2091-1  
tel.0972-68-3117

**25 はちみつ菓子工房 くにみ**  
臼杵市市浜1191-1  
tel.0972-62-4618

**26 かぼす工房**  
臼杵市臼杵627  
tel.0972-63-5487

**27 豊後感動本舗**  
臼杵市臼杵200  
tel.0972-83-8288

**28 料亭 山田屋 臼杵本店**  
臼杵市港町本通り5組  
tel.0972-62-9145

**29 御宿料亭 春光園**  
臼杵市祇園西区3組  
tel.0972-63-3128

**30 川口屋旅館別荘 久楽**  
臼杵市下ノ江1301  
tel.0972-64-2000

**31 五嶋(しま)旅館**  
臼杵市臼杵140-9  
tel.0972-63-1051

**32 小手川商店**  
臼杵市臼杵浜町1組  
tel.0972-62-3333

**33 ススミギmarket**  
臼杵市臼杵210-3 サラ・デ・うすき内  
tel.0972-63-8282

**34 スペインバル&カフェ ラ・マンチャ**  
臼杵市臼杵527-1  
tel.0972-83-5322

**35 臼杵豆腐とふるさと懐石  
やを傳(やをでん)**  
臼杵市江無田243-1 / tel.0972-62-3424

**36 クレドホテル臼杵**  
臼杵市海浜2573-10  
tel.0972-63-5666

**37 ビジネスホテル すが野**  
臼杵市新町1組  
tel.0972-63-3388

**38 臼杵 湯の里**  
臼杵市深田中対田11組  
tel.0972-65-3711

**39 ホテルニューうすき**  
臼杵市野田304  
tel.0972-64-0777

**40 UEMURA BREAD**  
臼杵市中臼杵1062  
tel.070-6533-3037

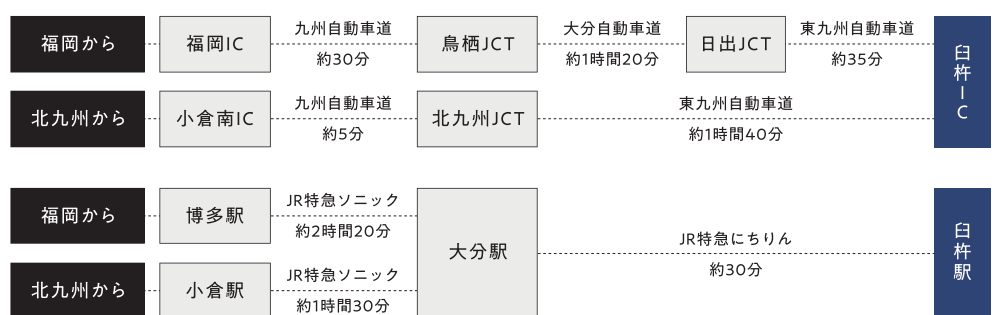
**ACCESS**

**臼杵の観光拠点「臼杵市観光交流プラザ」**



臼杵市臼杵100-2 / tel. 0972-63-1715

臼杵を訪れた観光客が最初に立ち寄るスポットとして親しまれています。館内には総合観光案内所があり、散策マップなどを配布。館内2階には市民も集い、交流できるギャラリー、屋外テラスもあります。



**ユネスコ食文化創造都市 臼杵**

臼杵市・西日本新聞社編 [発行] 西日本新聞社 [制作] FACT [お問い合わせ] 西日本新聞社 メディアプランニング部 TEL:092-711-5466  
©2022 株式会社 西日本新聞社 本誌記事・写真・イラスト等の無断転載を禁じます。

