

# 小矢部 お土産&飲食店



美味しいものには目がない

**地元石動高校生**

一押しの小矢部の食べ処



# 世界にも通用する究極の お土産をお買い求めあれ！

☒  
T  
五

## 五郎丸屋



北陸限定の紅茶味と加賀椿茶味は通販では手に入らない！  
お買い求めはぜひ薄水本舗五郎丸屋で！

一緒に小矢部市内でお食事もいかがですか？



# 目次

## 1、小矢部のお土産

◆薄氷本舗五郎丸屋

◆若林屋総本家

◆菓子工房 西村屋

◆道の駅メルヘン小矢部



## 2、小矢部の飲食店

### 和食

◆おやたま食堂

◆ペコット！

◆そば天ぷら やぶ

◆Akari

◆メルヘン田舎



## 洋食

◆洋食よもぎ坂



◆コラーレダイニング

◆カレーショップ JINJIN

◆Tea&Bar



## 喫茶

◆Roji



◆喫茶ふうしゃ

◆Hedgehog / ヘッジホック



## テイクアウト

◆つかさ屋本店

◆ベッカライ福十





# 薄氷本舗五郎丸屋

## 現代の日常に純和風の彩りを添えたい

▼創業から約二百数十年の富山屈指の老舗和菓子店。1995年に店舗を改装により、店内には和紙を使用した照明によりやわらかで、落ち着いた雰囲気。五郎丸屋では、薄氷だけでなく大人気のT五だが、通販では購入することのできない紅茶味や加賀棒茶味など、他では目にかかれない味もあり、是非店頭で足を運んでいただきたい。



←T五(五枚入り)/756円(税込)

世界に通用する究極のお土産として観光庁から9品に選ばれている。5つの味があり、和三盆の上品な甘さが口の中でやさしく溶けていく。見た目も愛らしく、お土産に喜ばれること間違いなし。

薄氷(十枚入り)/1080円(税込)→

熟練された職人の腕によって、一枚一枚作られる五郎丸屋の看板商品。口の中に入れるとスッと溶け、後に和三盆糖の独特の風味が残る。お茶菓子にもぴったり。



日本の美と食を世界に伝えたいと思っています。



店主 渡邊克明さん

住 小矢部市中央町5-5  
TEL 0766-67-0039  
営 8:00~19:00  
休 日曜日・月曜日  
P 無し





# 若林屋総本家

## 素材本来の美味しさを 全面に表現した和洋菓子

▼創業江戸中期から伝統の技法を守り続ける老舗和菓子店である「若林屋総本家」。和菓子だけでなく、ケーキなどの洋菓子も取り扱っており、幅広い世代に愛されている。店頭はガラス張りで見える。店頭はガラス張りで見える。基調とした店内には、休憩できスペースがあり、セルフサービスでコーヒーがいただける。長旅で疲れた方も菓子の香りに包まれて癒されるひとときとなるだろう。



← 苦屋の里 / 290円(税込)

栗と砂糖のみを使っており、和栗本来の美味しさがぎゅっと詰まった逸品。野趣ある歯ざわりと豊かな栗の風味が楽しめ、上品でやわらかな甘さが口に広がる。秋から春までと季節限定となっている為狙って出かけたものだ。



クロスランド / 194円(税込) →

チーズを含んだバタークリームをはさんだ人気のブッセ。バターのなめらかさとチーズの塩味がブッセの甘味と合い、後を引く美味しさ。

### 私たちがおすすめするベスト3

1. 苦屋の里
2. クロスランド
3. 三国一

住 小矢部市泉町13-10  
TEL 0766-67-0408  
営 8:30~19:30  
休 無休  
P 有り





菓子工房

西村屋

## 流行の先取り？和と洋の融合を一足早く召し上がれ

▼和菓子・洋菓子を問わず約500種類の商品を取り扱っており、年代を気にせずに買い物が楽しめる。店内は西洋を思わせる造りとなっており、白を基調として明るい雰囲気である。全国ゆるキャラグランプリ第五位のメルギューくんのどら焼き・ブッセが販売されており、お子様にも喜ばれるお土産となるだろう。特にどら焼きは、7種類の味があり食べ比べてみるのもひとつだ。



←くっきーきんつば/120円(税込)  
名前の通り、きんつばをクッキーのように焼きあげた新商品。中でも珍しいチョコ味は、和と洋の組み合わせが新しい感覚。

メルギューどら焼き/140円(税込)→  
メルギューブッセ/130円(税込)  
小矢部市のアイドル、メルギューくんの焼印が入った、甘さ控えめで子供から大人まで楽しめる商品。見た目もかわいいので食べるのがもったいない…！



すべて手作りで少量生産  
にこだわっています。



店主 西村明夫さん

住 小矢部市中央町8-17  
TEL 0766-67-0017  
営 8:00~19:00  
休 年中無休  
P 有り



道の駅

# メルヘンおやべ

## 小矢部の土産処 元気おやべ

↓メルギューグッズ  
メルメルウエハース/380円(税込)  
ハンドタオル/510円(税込)

小矢部や富山の食べ物やグッズ、長旅に欠かせない飲み物や菓子など多種類に渡り、販売している。平成27年の全国ゆるキャラグランプリで第5位に輝いたメルギュー・メルモモちゃんのグッズはこちらでのみ販売しているグッズもある。売れ行き好調となっているので、お求めの方はお早めに。



↑ 昆布もち/120(税込)  
柔らかいもちに3種の昆布の旨味が  
贅沢にも口の中で広がる。



↑ 火ね鶏のスマークン/410円(税込)  
強い歯ごたえに芳しい香りで、  
お口を飽きさせない。



↑ 昆布チョコ/360円(税込)  
チョコの甘さに、後から来る  
昆布のやさしい旨味がマッチ！

## 地域農産物売場

新鮮な農産物や様々な種類の卵もあり食を通じて小矢部の魅力を発信している。また、小矢部の農産物を使った加工品も多く取り揃えており、ここでしか味わえないものも多数。市が認定した小矢部の資源を生かした小矢部ブランドもあり、是非店頭で確認していただきたい。



↑ 小矢部ブランド  
の蜂蜜コーナー



↑ 小矢部ブランドの卵コーナー



←道の駅メルヘンおやべのHP



# おやたま食堂

濃厚からあっさりまでTKG  
で卵の甘みをダイレクトに届く



↑お店の外には珍しい、卵の自販機  
床鍋養鶏さんの新鮮な卵を購入する  
ことができ、ご自宅でも気軽にたまご  
かけごはんが楽しめる。

▼「たまごかけごはん」と赤い  
看板が目目を引くおやたま食堂。  
小矢部市の床鍋養鶏さんの  
新鮮な卵と小矢部市の老舗  
醤油蔵の出汁醤油を使った  
たまごかけご飯が売りだ。  
卵・醤油は、それぞれ3種類か  
ら選ぶことができ、自分好み  
の味を見つけていただきたい。  
小矢部市の人気B級グルメで  
あるホワイトラーメンも人気  
の商品の一つである。女性が  
一人でも入りやすいお店だ。



←火ね鶏塩ラーメン(单品)/700円(税込)  
火ね鶏のそぼろが入った店主オススメ商品。  
スープは店で鶏ガラと皮を炊いて作ったという。  
こだわりのあっさりスープと火ね鶏との相性が抜群。



たまごかけごはん(味噌汁、漬物付)/450円(税込)→  
これを食べずには帰れない、卵好きにはたまらない人気  
の看板商品。初めての人は、卵の濃厚さが楽しめる  
“マリンエッグ”がオススメなんだとか。

炊きたてご飯と新鮮卵で  
美味しいたまごかけごはんを  
食べてほしい



住 小矢部市平桜6082  
TEL 0766-69-7123  
営 平日 11:00~15:00  
土日祝 10:00~15:00  
休 月曜日  
月曜日が祝日の場合は営業、その場合火曜日休業  
P 有り



# ペコット!

## 新鮮な旬の味覚と おふくろの味をめしあがれ

▼入り口に洋服が並べてあるため一見洋服屋さんのようにも思えますが、奥に入れば笑顔あふれる店主瀬戸さんがおられます。その日仕入れた新鮮な野菜や魚を使用したボリユームたつぷりの日替わりのペコット定食が看板メニューとなっています。加えて、小矢部産のごはんがおかわり自由ときたら、男女問わず大満足のランチとなるでしょう。待ち時間には手作り雑貨も楽しめ、惜しみなく楽しい時間となるでしょう。

女子高生のここがオススメ



瀬戸さんがフレンドリーで初めて出会ったようには思えない楽しい時間となる!



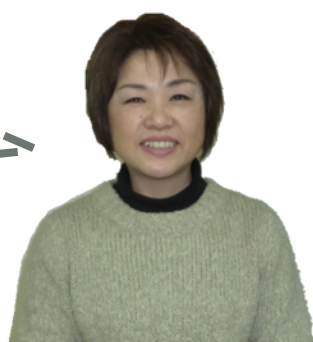
パウンドケーキ/650円(税込)→  
源平さくら塩30g/700円(税込)

特に源平さくら塩は、店主の瀬戸さんが代表を務める八重楽の女性グループの方が手作りされたものだ。ピンクの色合いや桜の香りが特徴で、天ぷらや焼き魚などさまざまな料理に春の彩を与えてくれるだろう。



←「ペコット定食(メイン、小鉢2~3品、漬物、ごはん、味噌汁)」/ 980円(税込)  
この日はロールキャベツを主菜とした定食だった。男性の握りこぶし以上の大きさであったが、味は中まで染みて、噛むたびに煮汁が吹き出てくるほどだった。

一人でも気軽に入れるから  
小矢部知らんかったらきて!



店主 瀬戸洋子 さん

住 小矢部市石動町1-35  
TEL 0766-67-5150  
営 10:00~18:00  
(食事はランチタイム11:30~14:00)  
休 日曜日・木曜日  
P 有り





そば 天ぷら  
やぶ

のれんをくぐればこだわりの  
だしとそばの香りが漂う



▼メニューは約50種類あり、創業時からそば・うどんは不動の人気をほこる。その他には、井ぶりもあるが、それもまた劣らず人気だ。また、出汁は秘伝の味となっており、店主のこだわりが垣間見れた。木材がふんだんに使われている店内は、極寒の冬である小矢部でも身も心も温まるようだ。座敷もあるため、家族でも和やかな時間となるだろう。

女子高生のここがオススメ

メニュー豊富で迷うけど、迷う時間も楽しみの一つ



←「天付そば」/1. 100円(税込)  
そばの香りが鼻から抜けるような心地よさがあり、つるつると口に入ってきた。天ぷらはそのまま食べれば衣がふわふわと軽く、つゆにつければじゅわつとした感覚で二度楽しめた。

ぜひ食べに来てください。  
待ってます。



2代目店主 中島一平さん

住 小矢部市泉町7-28  
TEL 0766-67-0634  
営 11:00~21:00  
休 第2・4火曜日  
P 有り



# Akari

## くつろぎの空間で味わう旬の味覚とおいしいお酒

▼小矢部育ちの女性店主  
杉澤さんが営む「Akari」。  
約60種あるメニューのほとん  
どは小矢部の食材が使われて  
いるので、安心していただけ  
る。昼はメルヘンポークの生姜焼き  
定食、夜は卵とトマト、チーズ  
をあわせて焼いた、たとち焼き  
や新鮮なお刺身が人気である。  
また、夜限定で大人気の  
裏メニューがあるそうだ。是非、  
店主にご確認していただきたい。  
入りやすく、明るい店内で  
ゆつたりとした時間を過ごして  
いただきたい。



女子高生のここがオススメ

ワンランク上のひとときを  
過ごせるあたたかいお料理



←たとち定食/980円(税込)  
たとち焼きは卵とトマトとチーズが、  
熱々でとろとろの最高の組み合わせ。  
チーズ好きにはたまらない一品。  
お刺身も新鮮で大ぶりでプリプリ。  
サラダや煮魚も付いてボリュームがある。  
定食は昼だけなので狙って出かけた。

一杯のおいしいお酒と  
一つの菜(つまみ)と  
飲み交わす友がいて  
人生中々楽しい!



店主 杉澤淳子さん

住 小矢部市本町5-24  
TEL 0766-67-5150  
営 12:00~14:00  
17:00~23:50  
休 第2・4日曜日  
P 有り



# 田舎

## 種類豊富だから三世代 でもわいわい食事

▼開放感のある大きな窓から緑あふれる景色を眺めながら食事ができる。メニューは約60種類もあり、小矢部産の肉、野菜、玉子をふんだんに使っている。主に麺類のメニューが充実している。ホワイトラーメンの他にも一晩かけてじっくりと煮込んだ自慢のもつ煮、牛すじ煮も人気商品の一つだ。ファーストフードやジュース類なども豊富に取り揃えているため、道の駅に来たら是非、寄って帰りたいお店だ。

### 私たちがおすすめするベスト3

- 1、田舎のカルボナーラ風ソフト
- 2、やわらかもつ煮込みうどん
- 3、ホワイトラーメン



↑ポークもち/360円(税込)  
富山で食べられるのはここだけの人気商品。ポークフランクにお餅を巻いた、くせになるおいしさ。



←田舎のカルボナーラ風ソフト/  
420円(税込)  
ソフトクリームに温泉玉子を合わせることで甘く濃厚な上に、香ばしいマカロニのポン菓子の食感がgood!



↑ホワイトラーメン/800円(税込)  
飲み干せるほどさっぱりとしたとんこつスープに甘みのある肉味噌がきいている小矢部の人気B級グルメ。

女子高生のここがオススメ

珍しい品も期待を裏切られるおいしさ



住 小矢部市桜町1535-1  
TEL 0766-68-3811 (道の駅)  
営 9:00~21:00  
9:00~15:00 (毎月第1・3月曜日)  
休 無休 (1月1日は休み)  
P 有り



# 洋食よもぎ坂

## 素人じゃつukれない！？職人技 ふわっとろっタンポポオムライス

▼店内は落ち着いた茶色や白を  
使い外からの光が柔らかく入り  
込む、落ち着いた雰囲気となつて  
いる。ランチはメインの味付けが  
日替わりのオムライス・カレー！  
パスタ・ハンバーグの四種類から  
一つ選びサラダバーとドリンクが  
付いて、税込980円とお財布に  
やさしいお値段。特にハンバーグは  
1日限定10食となつているため、  
早くいかないと売り切れるのでお  
早めに。またディナーは単品だけ  
でなく黒毛和牛ステーキなどの  
コースもあり、思い出に残る素敵  
なデートとなるだろう。



←タンポポケチャマヨオムライス/  
880円(税込)

トマトの酸味がした懐かしい味がする  
ケチャップライスにふわふわと軽い卵  
がおりなす逸品。人気のオムライスを  
食べながらゆったりとした時間を過ご  
してみては。

女子高生のここがオススメ

日替わりで味付けが変わるので  
毎日通っても飽きがこない



地元密着したお店です。  
只今アルバイト募集しています。



店主 逢坂宏之さん

住 小矢部市綾子540  
TEL 0766-54-0401  
営 11:30~14:30  
18:00~21:30  
休 木曜日  
P 有り

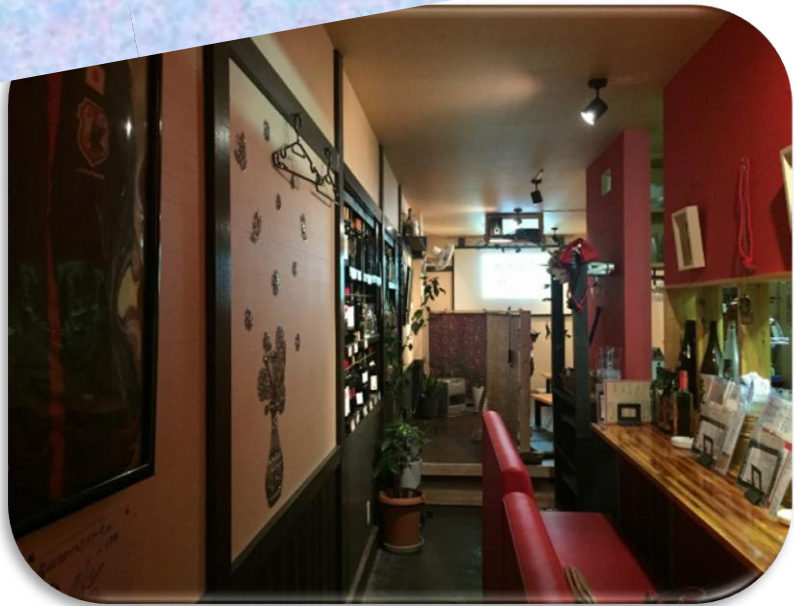




# コラーレダイニング

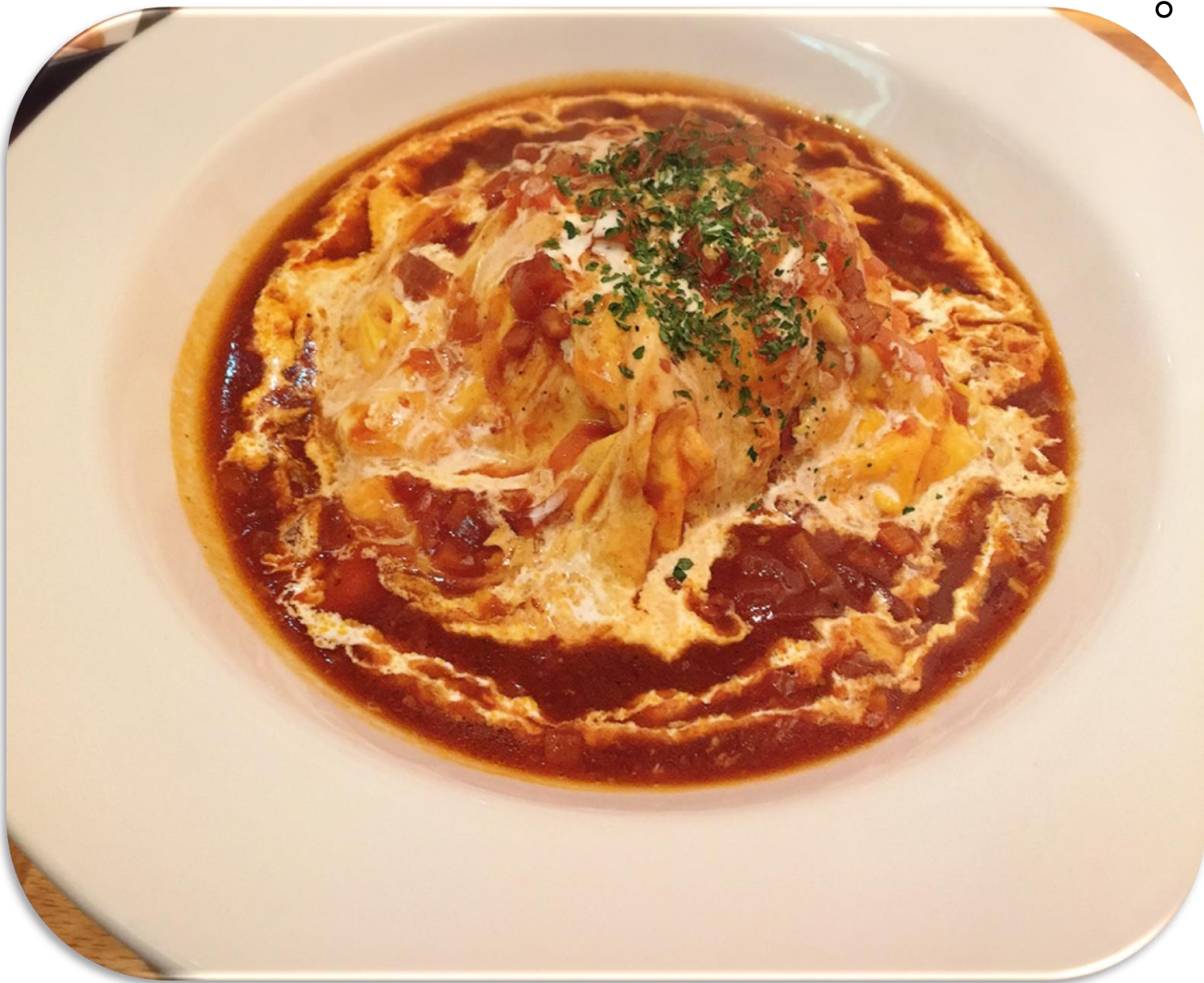
## 最後の一滴まで飲み干したい デミグラスソースオムライス

女子高生のここがオススメ  
単品が多いので大人数でも  
楽しめる！



▼昨年リニューアルした店内は、赤色をメインとしており、積極的になりたい夜に後押ししてくれているような雰囲気。地産池消をコンセプトとしており、メルヘンポークや稲葉牛、とれたて小矢部たまごなど小矢部の食材を多く使っている。売りは洋食だが、サイドメニューや新しく加えた和食もあるなどメニューの幅は広い。サッカー好きなスタッフと観戦を共にして今宵も語りあかしたいものだ。

←デミグラスオムライス/972円(税込)  
一口ほおばれば笑みがこぼれず絶妙さ。小矢部の味噌を隠し味とした甘めのソースがくせになる。老若男女楽しめる味。



↑バケツDEポテト/529円(税込)  
メルギューくんのバケツに入った、見た目も楽しめる人気商品。カレー・ソルト・チリ・チーズの四種類から選べ、量が多いのでふりふりして皆で食べるのも良いでしょう。

気軽に入りやすい店です。小矢部のトマトを使った新メニューを考案中。



店主 池田康生さん

住 小矢部市石動町4-27  
TEL 0766-68-3855  
営 18:00~24:00  
休 水曜日  
P 無



カレーショップ

JINJIN

## 女性も完食！とろーりチーズ でまろやか焼きカレー

▼店の扉を開くとスパイシーな香りがふつと漂う店内は、木を基調として昔ながらの喫茶店のようである。人気メニューは、創業時からあるカツカレーや最近加えたオムレツカレーなど幅広く愛されている。カレーの辛さは6段階に変えられるなどこだわりの深い。カレーは乳製品との相性がいいことからサイドメニューのアイスとともに食べるのがツウな技。店主である関澤さんは、ラジオパーソナリティーも勤めている。軽快なトークも楽しんでみては。



←焼きカレー(ミニサラダ+ミニ珈琲付)  
/880円(税込)

絶妙な焼き加減でカレーの香りが引き立つだけでなく卵とチーズでやさしい味となり辛いものが苦手な方にでもオススメ

女子高生のここがオススメ

女性でも一人で気軽に立ち寄れて  
ペロツとたいらげられる。



心にジンジン  
体にジンジンの  
JINJINへどうぞ！



店主 関澤仁悦さん

住 小矢部市後谷716  
TEL 0766-67-6972  
営 9:30~20:00  
(月曜日は15:00まで)  
休 不定休  
P 有り





# Tea & Bar

## 酸味あるトマトと香ばしいベーコンピザに誰もがやみつき



女子高生のここがオススメ

ランチメニューがお手頃で種類が豊富だからまた来たくなる



▼昼は喫茶、夜はバー、と2つの表情をもつTea & Bar。メニューの種類はなんと200種類以上もあるそう。その中の5割を占めるドリンクだが、お酒やホットドリンクだけでなく健康志向のドリンクもあり、女性に絶大な支持を得ている。昼の日替わりランチセットメニューは、ボリニームがある中で900円からとリーズナブルである。2ヶ月ごとにメニューが変わるため、いつ行っても新たな味との出会いがあるのは間違いない。



←ベーコンピザ/750円(税込)

昼・夜ともに人気のピザ。お店で一から作り、オーブンで焼き上げた生地は表面がカリッと、中はもちりで耳の部分まで美味しくいただける。



↑きなこパン/80円(税込)

店内で揚げており、もちりとした生地ときなこの甘さが懐かしいあの頃を思い出す、木曜日限定の人気商品。

是非遊びに来てください！



店主 古村英司さん

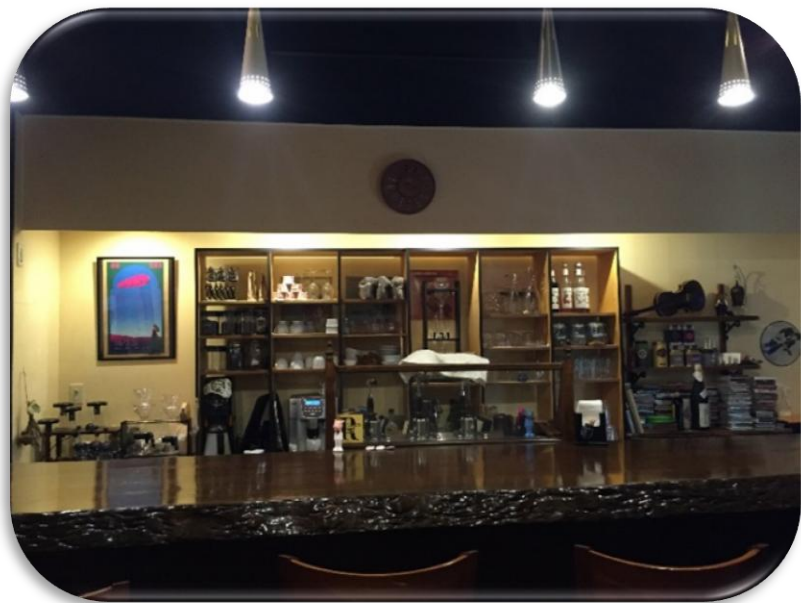
住 小矢部市本町1167  
TEL 0766-68-1230  
営 11:30~19:00  
19:30~  
休 月曜日  
P 有り



# R o j i

## ケーキにも珈琲にもこだわりたい あなたに来てほしい

▼おしゃれなBGM、暗い感じの照明はゆつたりとした時間が流れ、自分の世界に入り込めるような居心地のよい空間を作り出している。甘いものが苦手な方でも難なく食べられるようなケーキ、旬のフルーツを使用したケーキなどを含め、ケーキは25種類もあり、中でも特にモンブランとタルトにこだわりがある。また、自家焙煎の珈琲や紅茶はケーキの味に合わせるといふ心遣いもうれしい。不定期だが店内で行うライブも店の売りだ。



←ベイクドチーズケーキ(左)、  
レアチーズケーキ(右)/各450円(税込)  
大きめで濃厚でしっとりしたチーズケーキ。  
甘さ控えめなので、紅茶や珈琲にも合う、  
老若男女が楽しめる味。店長さんが愛した  
ケーキというのも頷ける一品。

女子高生のここがオススメ **Very Good!**  
どのケーキを頼んでも  
裏切られない



豆にこだわった自家焙煎の  
珈琲をめしあがれ。  
どなたでも来やすい店です。



店主 福塚敦さん

住 小矢部市石動町1-19  
TEL 0766-50-9262  
営 10:00~14:00  
15:00~19:00  
休 火曜日  
P 有り



喫茶

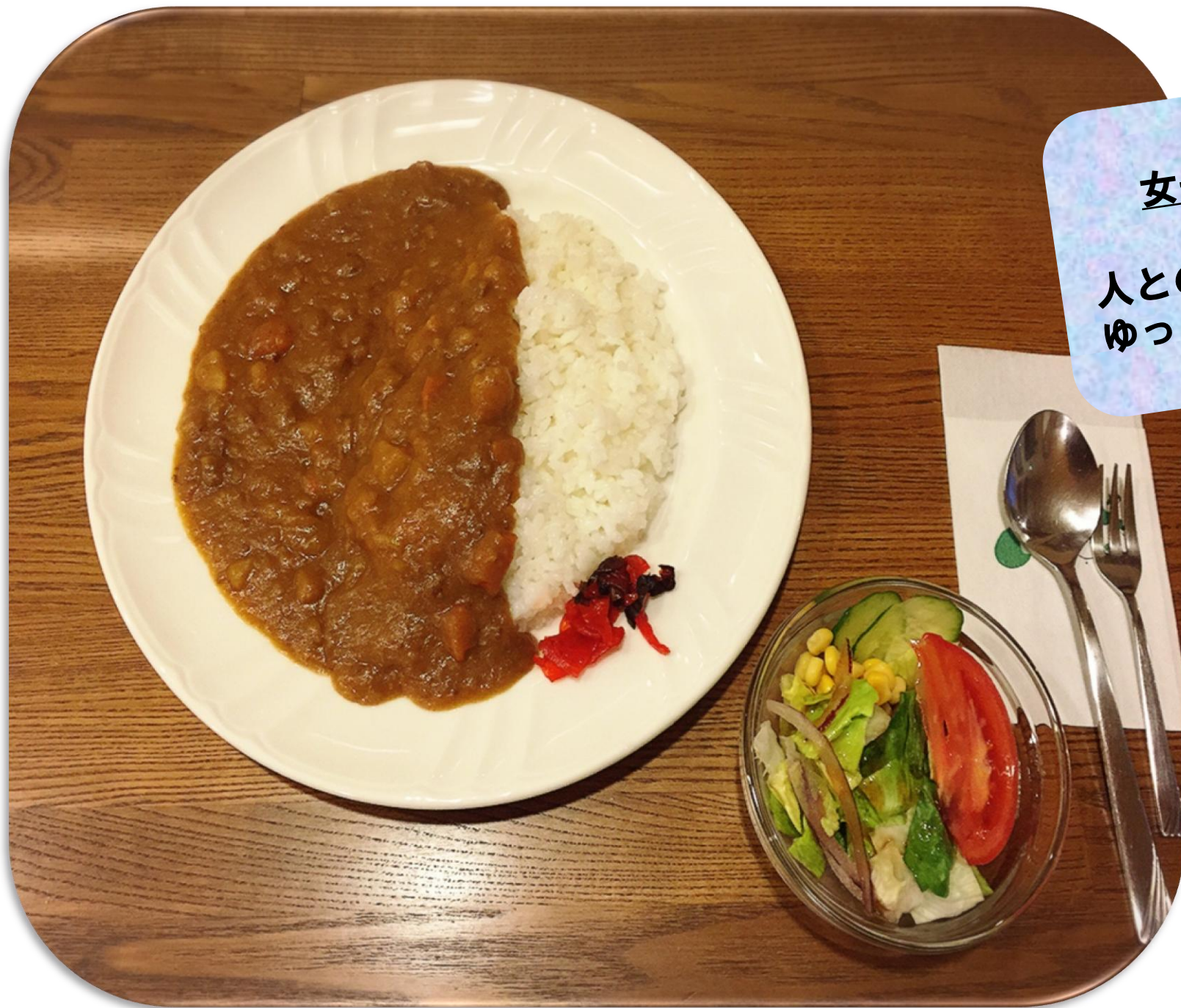
ふうしゃ

# 人の温かみにふれあえる 昔ながらの喫茶店

▼外観はメルヘンチックで  
こじんまりとした印象だが、  
店内に入れば広々とゆつたり  
した空間となっており、心か  
らくつろげる喫茶店である。  
開店当時から人気の自家裁  
培された野菜がごろごろと  
入ったカレーライスや店主の  
妹さんの手作りケーキは  
なんとも母の味を思い出すよ  
うなあたたかさを感じる。  
是非、ふうしゃで新たな人と  
のつながりを築いていただき  
たい。



↑手作りケーキ(チーズケーキ)/  
300円(税込)  
ほろっとした口あたりの生地にサクサクの  
クッキーが絶妙でやさしい味が印象的。



女子高生のここがオススメ

人との出会いを大切にする店主と  
ゆつたりとした時間が過ごせる。



←カレーライス/500円(税込)  
甘口で食べやすく、野菜の旨味  
が溶け込んでいた。ワンコインで  
お腹も心も満たされる一品。

気軽にどんな方にも来てほしい



店主 河合千枝子さん

住 小矢部市今石動町2-7-33  
TEL 0766-54-6211  
営 10:00~18:00  
休 日曜日・水曜日  
P 有り



# Hedgehog

## 隠れ家的雰囲気で自分至上 最も贅沢なティータイム

▼本場イギリスの田舎風の建物が  
お洒落な「Hedgehog」は、昨年  
の十月にオープンしたばかり。  
喫茶でありながら雑貨も楽しめ  
るティーハウスである。シンプルな  
作りの店内だが、ステンドグラス  
が映え、ドラマチックな演出を与  
えてくれる。こだわりの紅茶は、  
ストレートでいただくのと爽やかな  
香りだが、どこか大人な味がする  
一杯であった。店内の雑貨やステ  
ンドグラスは購入することができ  
るため日常を忘れ、心おきなく  
満喫していただきたい。



**Very Good!**  
女子高生のここがオススメ  
メルヘンチックな建物で  
優雅な時間が過ごせる。

←アフタヌーンティーセット(スコーン、サンド  
ウィッチ、ケーキ3種、季節のフルーツ、ポット  
ティーの紅茶)/2, 400円(税込)  
特にスコーンは、そのまま食べればほのかな甘  
みが広がるが、濃厚なクリームと合わせれば、  
一味も二味も変化した。

不便な立地条件ですが、  
隠れ家的な雰囲気です。  
ぜひゆっくりしてってください。



店主 四方三枝子さん

住 小矢部市下中137-4  
TEL 0766-54-6351  
営 12:00~17:00 (平日)  
11:30~17:30 (土日祝)  
休 月、火曜日  
P 有り





# つかさ屋本店

## おやべのおいしさ お持ち帰り本舗

▼メルヘンおやべ道の駅の一角にある「つかさ屋 本店」。一番人気は小矢部産の里芋を使ったコロツケです。ザクザクとした衣の中に甘みがあるねっとりとした里芋が顔を出し、ヘルシーながらも小腹がすいた方も満足できるでしょう。隣にある足湯に浸かりながら、小矢部なめらかプリンをほおぶるのがつうの技。



女子高生のここがオススメ

気軽に富山の食材がほおばれる



←小矢部なめらかプリン/250円(税込)  
すっとした口どけで、その中にもコクがあり、やさしい一口。B級グルメコンテストで優秀作品となった商品。



↑氷見牛の串焼き/500円(税込)  
ジューシーな肉汁溢れる一口が楽しめる。肉の旨味とたれの甘みが相性抜群。

小矢部の食材をはじめとして富山の食材も幅広く使っております。一度でもいいので来てみてください。



店主 片岡司さん

住 小矢部市桜町1535-1  
TEL 0766-30-2884  
営 10:00~17:00  
休 年中無休  
P 有り



# ベッカライ 福十

## 飽きのこない美味しさの パンはここでしか出会えない

▼焼きたてのパンの香ばしい香りは、店内だけでなく外にも濃く、食欲を容赦なくそそって来る。10種類の小麦粉を一つ一つのパンに合わせて使い分けるなど店主の丁寧さがうかがえます。粉の質と発行時間にこだわった食パンの「パン・ド・ミ」や食感にこだわって高温で焼き上げる「クロワッサン」などの人気商品をはじめとしたオリジナル性の高い60種類のパンを日替りで販売している。どのパンにも手書きのポップでカロリーや塩分などの説明が添えてあり、女性にはうれしい心遣いである。

女子高生のここがオススメ  
ハード系のパンが好きな人にはたまらない一品。



←ダノワーズ・ルージュ/237円(税込)  
カリッとしたデニッシュに3種類のベリーがこれでもかと口に広がり小柄なパンながらも大満足であった。

発酵バターのカロワッサン/172円(税込)→  
大ぶりのクロワッサンで満足。こんがり焼けた香ばしい香りが印象的。



←カレーパン/194円(税込)  
見た目には劣らざりながら食感と中の濃厚なカレーがマッチ。

ぜひ来てください！



店主 福田裕一さん

住 小矢部市石動町13-18  
TEL 0766-67-0584  
営 9:30~20:00  
休 日曜、第3月曜  
P 有り

