



しいたけとちうちうとれいん

ディナーのみ提供
(18:00以降)

…… ¥800

同級生のマキさんが栽培した「しいたけ」を使用。かわいさとノスタルジーがテーマのタコさんウィナーがエモい！ ワインに合うおつまみです。

〔江津の食材〕しいたけ

お店から
ひとこと

ランチは、オムライス専門店。ディナーは、お料理も食べられるワインバーです。ソムリエが厳選したワインとワインに合うお料理やおつまみをご提供しております。

ぶどう酒とお料理BAR

ボクのワイン キミのワイン

江津市江津町879-5 tel. 0855-52-2177

営業／ランチ 12:00-14:00(L.O.13:30)

ディナー 18:00-21:00

(21:00~23:00延長あり)

定休／水曜日、その他

※木曜日は事前にご予約いただける

ランチ・ディナーともに営業します

📍有(1台)



桑抹茶のドーナツケーキ

…… ¥473

通常メニューの桑抹茶クリームドーナツの上を可愛らしくトッピングしたケーキのようなドーナツです。中には店内製造の桑抹茶クリームがたっぷり入っていて、贅沢に桑抹茶チョコでコーティング！

〔江津の食材〕有機桑抹茶

お店から
ひとこと

お店で丁寧に仕上げた手作りドーナツが楽しめるカフェ。やわらかくふわふわのドーナツは、素材の風味をしっかり感じられる飽きのこない味わいです。店内飲食だけでなくテイクアウトもご利用いただけます。

BLUE-G DONUT & CAFE

江津市江津町1258-3 tel. 0855-52-7007

営業／13:00-17:00

定休／月曜日、火曜日、第3日曜日

📍有(5台)



まるひめステーキ御膳

…… ¥1,890

まるひめポークのロース肉をじっくりと低温で火入れし、旨みを閉じ込めたステーキ仕立て。香り豊かな「はんだ牛蒡」ソースと、カリッと揚げた「はんだ牛蒡」の素揚げを添え、食感と風味の調和を楽しむ御膳です。

〔江津の食材〕まるひめポーク(ロース肉)、はんだ牛蒡

お店から
ひとこと

しまね海洋館アクアスに隣接したレストラン。島根の海の幸、山の幸をふんだんに使ったお料理をご提供しております。眼下には“碧い日本海”が広がり、公園の緑に包まれた空間を一緒に楽しみいただけます。

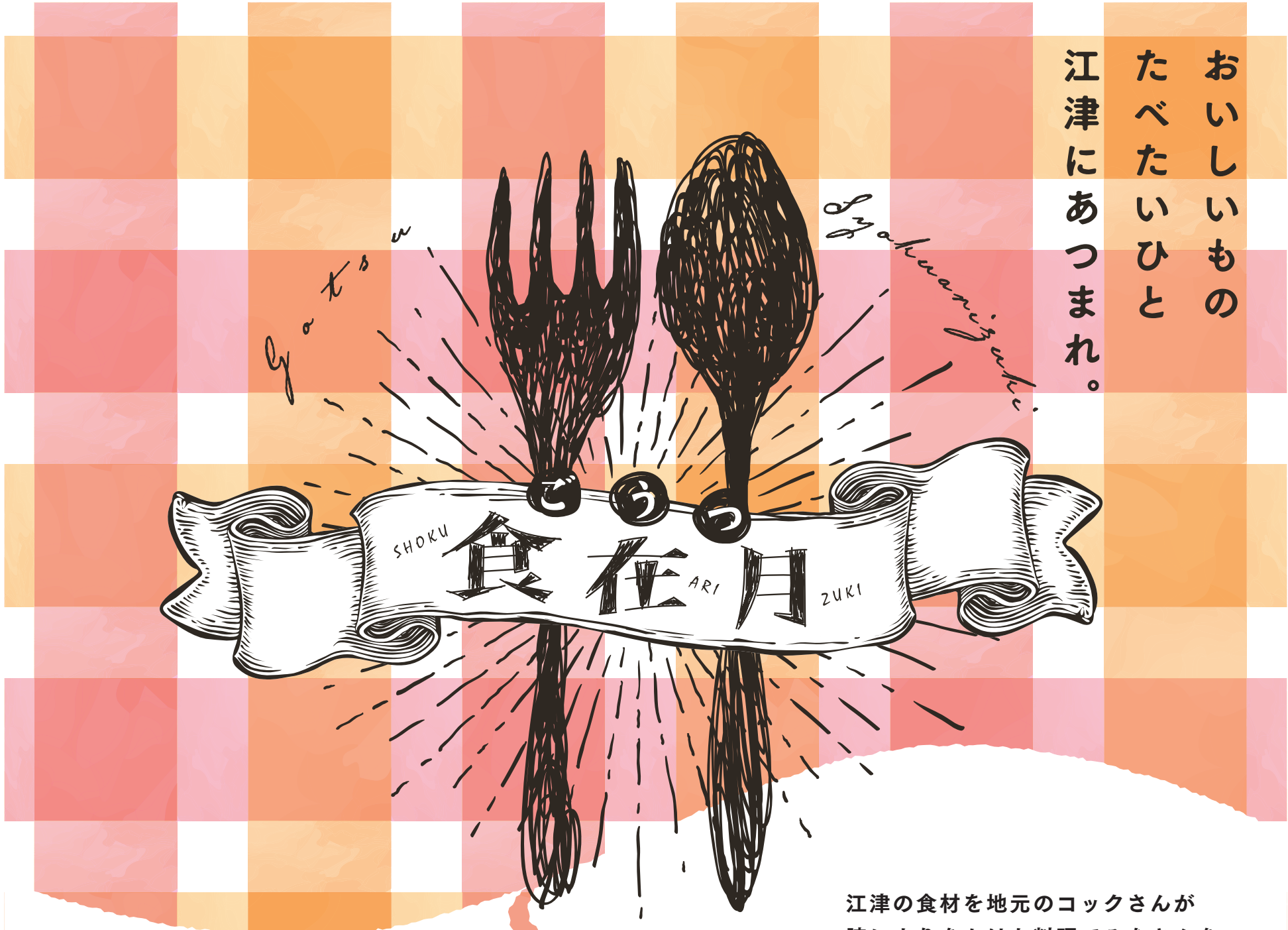
レストラン異瑠香<いるか>

江津市波子町口451-6 tel. 0855-28-1122

営業／11:00-18:00(L.O.17:00)

定休／火曜日

📍有(2,000台)



2026

10・24_{sat} > 11・23_{mon}

／ 参加9店舗（五十音順） ／

有福 BIANCO / いこいキッチン / cafe 桜 co.. / 桜江そば 一心

NAO FARM cafe / なぎの木キッチン / ぶどう酒とお料理 BAR ボクのワイン キミのワイン

BLUE-G DONUT & CAFE / レストラン異瑠香

江津の食材を地元のコックさんが腕によりをかけた料理でみなさんをお出むかえする「ごうつ食在月」。ここでしか食べられない味を市内9店舗でお楽しみいただけます。ぜひ、店舗ごとの特別な味をお楽しみください。

※掲載価格はすべて税込み

「ごうつ食在月」では、江津の食材を使用しています。



まるひめポーク(豚肉)

日本海の爽やかな海風が吹き抜ける飼育舎で、のびのびと育てられ、豚肉本来のうま味と栄養がぎゅっと詰まっています。最も発育状態の良い雌豚だけを厳選した「まるひめポーク」は、きめ細やかな肉質で脂に甘みがありどんな料理でも好相性です。



はんだ牛蒡(ゴボウ)

農薬や肥料を使わない自然栽培の安全性とアク抜きがいらないほどの美味しさから高級料亭や高級スーパーで高く評価されています。江の川がもたらす深い砂質土壌を活かし、自然本来の力だけで育ったゴボウの風味を、ぜひご堪能ください。



有機桑抹茶(桜江町桑茶生産組合)

厳選された有機(オーガニック)桑の葉を100%使用しており、優しい甘さが美味しいノンカフェインの粉茶です。抹茶のような深い色と風味を持ちながらも苦みが少ないので、牛乳やスムージーに混ぜたり、料理やお菓子作りの材料・着色としても幅広く活用できます。



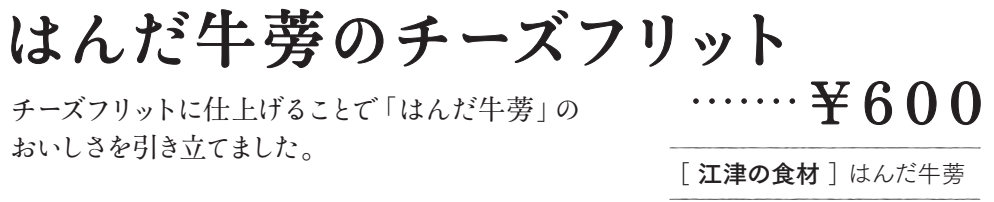
しいたけ(GOGOファーム)

農薬不使用で育てられた肉厚な菌床しいたけは、「道の駅」サンピコごうつの直売所や地元スーパーで人気商品です。2025ごうつつ秋まつり農林産物品評会においては化学肥料や農薬に頼らない有機農業に取り組まれている農家が多く、全国平均の10倍以上となる約10%の高い有機農業比率を誇っています。



江津市産の野菜

香りも味わいも一級品の安心・安全な新鮮野菜は、そのままさっと洗って、ガブリと食べくなる美味しさです。また、江津市には化学肥料や農薬に頼らない有機農業に取り組まれている農家が多く、全国平均の10倍以上となる約10%の高い有機農業比率を誇っています。



お店から
ひとこと

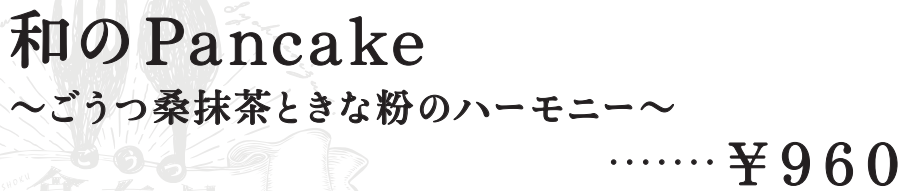
島根の旬の食材にこだわり、季節に合わせて料理を取り揃えております。
有福温泉にぜひお越しください!!

江津市有福温泉町690 tel. 0855-56-2620
営業／ランチ 11:30-15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:30-21:00(L.O.20:00)
定休／火曜日
P 有



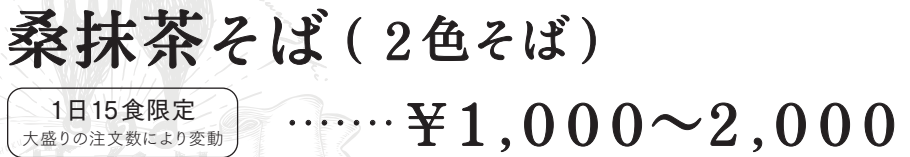
〔江津の食材〕 まるひめポーク（豚バラブロック）、はんだ牛蒡

江津市江津町46 tel. 070-9049-7596
営業／11:00-15:00(L.O.14:00)
定休／月曜日、木曜日
P 有(7台)



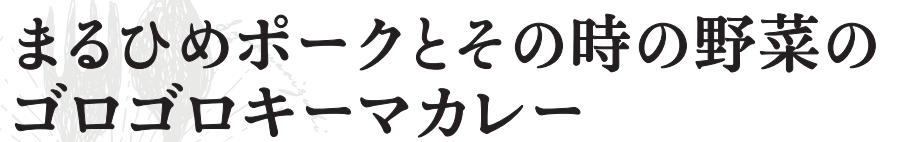
〔江津の食材〕有機桑抹茶

江津市嘉久志町イ405 地場産業振興センター内
tel. 0855-52-7740
営業／11:00-17:30(L.O.17:00)
定休／火曜日
P 有(40台)



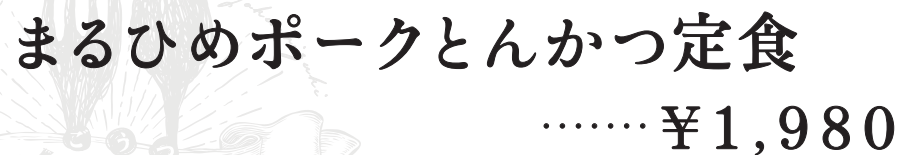
〔江津の食材〕有機桑抹茶

江津市桜江町市山314-7 tel. 0855-92-0123
営業／11:00-14:00(L.O.14:00)
定休／月曜日～木曜日
(祝日は除く)
P 有(5台)



〔江津の食材〕まるひめポーク、江津市産の野菜

江津市浅利町245 tel.090-2296-9721
営業／10:00-18:00(L.O.17:30)
定休／月曜日～木曜日
P 有(10台)



〔江津の食材〕 まるひめポーク、江津市産の有機野菜

江津市後地町3348-113 tel.0855-55-1155
営業／ランチ 11:00-15:00(LO.14:30)
ディナー 17:00-21:00(LO.20:30)
定休／無し
P 有(130台)

