

# GOSE GOURMET COLLECTION

食べて楽しむ御所の味



# GOSE GOURMET COLLECTION

食べて楽しむ御所の味



## 御所ってこんな街

西部に金剛山・葛城山が峰を連ね、東南部の丘陵地から平地の広がる緑豊かな自然に囲まれた田園都市。市名の由来は、市内を流れている葛城川に5つの瀬があったとする説や、孝昭天皇の御諸が「御所」に変わったとする説など様々。歴史と自然に触れられる街です。

## SWEETS 01

### スイーツキッチン アドレ

子どもから大人まで  
安心・安全に楽しめる  
季節のスイーツ

御所と葛城に店を構えるこちらのお店。オーナーが自ら厳選した原材料を使用し、子どもだけでなく大人にも安心して食べてもらえるよう低糖質、低脂肪のスイーツをリーズナブルな価格で提供している。

同店では、四季折々のフルーツを使ったスイーツや、キャラクターをあしらったデコレーションケーキなども人気。和栗のモンブランや、あすかルビーを使ったいちご大福のロールケーキなど、それぞれの季節を感じさせてくれるスイーツもおすすめ。

注目は、パフェみたいなケーキ。個別のカップに彩り豊かに盛り付けられたケーキは、取り分けの必要がなく、安心して手渡せるので手土産にも最適。一つひとつのボリュームもあり、食べ応えも◎季節のフルーツを使った限定商品もあるので、ぜひチェックしてほしい。



SHOP  
INFO

スイーツキッチン アドレ  
639-2222 御所市六軒町 5-2 / 0745-62-0022 / 営業時間 10:30~  
17:30 定休日 / 土・日曜日・祝日

### 御菓子司 あけぼ乃

歴史ある和菓子屋がつくる  
御所を味わうプリン。

明治時代より130年以上の歴史がある「あけぼ乃」。御所を代表する銘菓「葛城路」を開発している。添加物を使わず、素材の鮮度を大事にする同店。毎年新商品を開発し、食べる人の気持ちを慮り、食べて・見て楽しい、様々な和洋菓子が店内に並ぶ。かりんとう饅頭、つつじ最中、かつらぎ餅、でっち羊羹などは贈答用としても利用できるとして、人気商品となっている。昨年11月より販売がスタートされた店主こだわりの「プリン」。使用している地元で育まれた卵は、味わいが濃く、風味も豊か。「和洋のスイーツには境がなく、美味しいものを追求したい。」と語る店主がつくりあげる御所ならではのプリンは、なめらかな舌触りと、味わい深い後味が特徴。お家で過ごす時間が多くのなか、贈答品だけでなく自家用としても楽しめるスイーツが多数揃う同店に足を運んでみては。



SHOP  
INFO

御菓子司 あけぼ乃  
639-2304 御所市大広町 328 / 0745-62-2071 / 営業時間 7:30~  
19:30 定休日 年始1月1日、2日 / <http://www.akebono-nara.com/>

## SWEETS 02



## JAPANESE SWEETS 01

### 和生菓子処 虎屋菓舗

#### 和菓子職人が織りなす 虎屋オリジナルの和菓子

創業 1963 年より御所の地で和菓子を作り続けている『虎屋』。常時 20 種以上の和菓子が並ぶ。季節を感じられる白のつぶ餡、緑のこし餡、ピンクの白餡。色とりどりのいちご大福や、栗まんじゅう「大栗」、柏餅、水まんじゅうなど。こだわりの素材を使い、創業当時より変わらぬ手仕事で丁寧につくられる和菓子は、地元だけでなく県外のお客さんにも喜ばれている。なかでも人気なのが同店のオリジナル商品である「中華風月餅」。小豆餡にくるみ、松の実、白ゴマ、レーズン、ラード等を入れ、皮種との相性も良く、口どけの良い味と食感が特徴だ。虎屋創業以前より和菓子職人として腕を磨いてきた店主が考案した渾身の逸品。また、店内ではみたらしだんごも購入でき、注文したその場で焼き上げてくれる。



#### SHOP INFO

和生菓子処虎屋菓舗／639-2223 御所市本町 1312-4／0745-63-0248／営業時間 8:00～19:00／定休日 月曜日（祝日の場合は営業）／<https://www.toraya-gose.com/>

### 吉村朝日堂

#### 大切な節目に寄り添う。 地元から愛される和菓子店。

御所まちで 100 年つづく和菓子店。4 代目のつくる和菓子は、正月や節句、家族の集まる時間に寄り添い、地元民からも長年愛され、楽しまれている。祝い事に欠かせない「薯蕷饅頭」も同店の看板商品のひとつ。つくね芋のほのかな香りと、しっとりとしたやわらかな食感が特徴。

また春先の仕込み時期には、毎朝 4 時から作業が始ま季節の饅頭や餅をつくっている。材料には国産の素材が丁寧に使われ、春から夏にかけての販売されている「桜餅」「かしわ餅」などが人気を博している。夏頃には御所の鴨都波神社で開かれる祭りで提供されている「水饅頭」を目当てに訪れる人もいるのとか。

手間ひまを惜しまず、実際に和菓子と向き合いつくられた素朴でありながらも確かな味を提供してくれる同店の和菓子を堪能してみては。



## JAPANESE SWEETS 02

## GOURMET 01

### 大和四季旬菜 白雲庵

#### 農園だからこそ味わえる、 とれたて野菜を使った 料理やデザート

奈良県内の建材を使ったモダンな建物で、四季折々の自社農園の大和伝統野菜をはじめ、西洋野菜やハーブをふんだんに使用した料理を提供してくれる。地元御所市を中心とした地元食材を使用し、作れるものは手作りにこだわり、ジャンルにとらわれずに旬にこだわった創作料理を、名勝「大和三山」を眺めながら楽しむことができる。「葛城山登山ルート」と「葛城古道ハイキングコース」の交差する場所に立地している。加工品には「大和いもを使用した酒粕ジェラート」や飛鳥あかねを使ったドレッシング、黒にんにくのフレーバーソルト、ハラペーニョを使った柚子胡椒など、他にはない『白雲庵』ならではの商品が並ぶ。なかでも自社野菜などを使ったジェラートは随時 10 種以上が店頭にラインナップされており、テイクアウトにも対応してくれる。



#### SHOP INFO

大和四季旬菜白雲庵 (BYAKU-UN-AN)／639-2313 御所市柳羅 2440-7／0745-44-8551／営業時間 Lunch11:30～15:00(LO/14:00) Dinner18:00～21:30(LO/20:30)／定休日月曜日／<https://katsuragi-sanroku.farm/restaurant/>

### すし嘉

#### 季節の贊をお得に頂く お寿司ダイニング

御所の地で 40 年余り地域と共にある『すし嘉』。求められるお客様からのニーズに寄り添い、親子二人三脚で新たなメニューを開発し提供している。最近では SNS を活用した情報発信を積極的に行い、県外からの SNS ユーザーが直接来店してくれるケースも増えているそう。同店の人気メニューはお寿司と揚げ物とにゅうめんのセット (1,300 円)。11 月からはふぐ、てっちり、はも等の季節のコース料理もスタートする。家族で静かな時間を『すし嘉』で贅沢に楽しんで。また月に数日限定で、韓国料理のランチセットなども提供されている。同店では一部メニューに関してはテイクアウトも可能。また店舗近郊にはデリバリーも対応してくれる。インスタグラムでの情報発信もしているので、ぜひチェックしてみてほしい。



## GOURMET 02

## GOURMET 03

モリソン万年筆 & カフェ

### 御所まちの歴史と 文具愛あふれるカフェ & バー

御所まちにある町屋を改装した「モリソン万年筆&カフェ」。昭和中期に関西を中心に多くの文具好きから指示された国産万年筆ブランド「モリソン万年筆」。その本社跡地でカフェ&バーとして生まれ変わった同店。ランチタイムはカフェ、夜にはバーとして県内外のお客さんで賑わう。

ランチタイムには独自配合されたスパイスがやみつきになるカレーや、食材にこだわったオリジナルパスタ、夜のバータイムには特製のスキレットメニューなど地元食材を使った鍋料理が楽しめる。

また同店おすすめの「酒粕の薬膳カレー」には、御所を代表する酒蔵「油長酒造」の酒粕と仕込み水が使用されており、具材には奈良県産の「白キクラゲ」もふんだんに使われている。

店内で楽しむだけでなく、テイクアウトにも対応しているので気になる方はぜひ、問い合わせてみてほしい。



SHOP  
INFO

モリソン万年筆 & カフェ / 639-2200 御所市 1069 / 0745-63-1881  
営業時間 Lunch 月・水~日 11:30~15:00 Bar 18:00~ / 定休日 月・火曜日 / <http://www.morisonfactory.co.jp/>

## Café 民泊 母屋 森本

### 圧巻のプライベートビューを 堪能できる民泊 & カフェ

葛城エリア・西佐味の金剛山麓にある築 120 年の旧家を活用し、農業体験型の民泊 & カフェとして運営されている『母屋森本』。登山・サイクリングユーザーだけでなく、家族連れ、外国人、修学旅行生。最近ではリモートワークやワーケーション目的のユーザーなどからも利用されている。

同店の立地的特徴ならではの庭から広がる大和葛城山を望む大パノラマは圧巻。その景色を眺めながら、ゆっくりとした時間を過ごすことを目的に訪れるユーザーもいるそう。

2020 年の 6 月からはランチ提供(※要予約)も始まり、地の物やその時の旬の素材をふんだんに使った小鉢やメイン料理、デザートが提供されている。民泊利用をしていたユーザーも早速リピートして訪れてくれているのだとか。圧巻の景色を楽しみながら、自分だけの時間、景色を楽しんでほしい。



SHOP  
INFO

Café 民泊 母屋 森本  
639-2345 御所市西佐味 994 / 090-6609-7518 / 営業時間 11:00~16:00 / 定休日 不定休(要予約)

## GOURMET 05

吉田屋

### 地元の魅力がつまった。 新たな御所グルメ 「鴨飯弁当」。

同社では、企業や団体への昼食の販売、仕出し、弁当、給食などの提供、また、御所の地元米でもある吐田米の販売も行っている。誰もが求めやすい価格でありますからも、最高のパフォーマンスを提供できるよう素材を吟味し、日々試行錯誤を繰り返し、その味を進化させている。2020 年に販売が開始された鴨飯弁当は、地元食材にこだわり、倭鴨、吐田米、地元醤油蔵である片上醤油などがふんだんに使われている。倭鴨は葛城山麓で飼育された合鴨肉。赤身と脂質のバランスがよく味わい深い口当たりになっている。また吐田米は鴨の脂との相性が良く、片上醤油の奥行きのある香りとともに一緒に炊き上げることで、より旨味がますのだそう。販売まもなく 1000 食以上を販売した注目の御所弁当だ。気になる方は是非、問い合わせてみて。



SHOP  
INFO

吉田屋  
639-2200 御所市神宮町 1335 / 0745-62-2158 / 営業時間 8:00~17:00 / 定休日 木曜日

## INDEX

### スイーツキッチン アドレ

639-2222  
御所市六軒町 5-2  
0745-62-0022

### 吉村朝日堂

639-2229  
御所市鴨口町 1087  
0745-62-3646

### 御菓子司 あけぼ乃

639-2304  
御所市大広町 328  
0745-62-2071

### 大和四季旬菜 白雲庵 (BYAKU-UN-AN)

639-2313  
御所市櫛羅 2440-7  
0745-44-8551

### 和生菓子処 虎屋菓舗

639-2223  
御所市本町 1312-4  
0745-63-0248

### すし嘉

639-2271  
御所市宮前町 579-5  
0745-63-2730

### モリソン万年筆 & カフェ

639-2200  
御所市 1069  
0745-63-1881

### Cafe. 民泊 母屋森本

639-2345  
御所市西佐味 994  
090-6609-7518

### 吉田屋

639-2200  
御所市神宮町 1335  
0745-62-2158

# ACCESS MAP

Google Map を  
作成しています。



QR コードより読み込みを  
お試しください。



御所市商会

令和 2 年度 伴走型小規模事業者支援推進事業に係る  
『コーポレートブランディング』支援の共同冊子作成

639-2206 御所市竹田前60-21 / 0745-65-1201 / <http://www.gosesk.org/>