

心躍る自然・文化・レジャー

みどころご案内



新幹線展望エリア

知る人ぞ知る有名な新幹線見物スポット。近くのおさふねサービスエリアではNゲージルームを新設し、新幹線のジオラマを見ながら食事ができるように。

■おさふねサービスエリア
0869-66-9215



長船美しい森

バンガローやキャンプ場、バーベキュー広場、フィールドアスレチックなどを備えた森林公園。ご家族、お友達同士でのアウトドアレジャーにオススメです！

■ビジターセンター
0869-26-5090



迫門の曙(日本の朝日百選)

虫明漁港に立って東方海上を望めば、海と空が接するあたりから朝日が昇ってきます。空は真っ赤に燃え、海も島も黄金色に染まり、その景観は荘厳そのものです。平安時代には平忠盛の和歌にも詠まれ、日本の朝日百選にも認定されました。

■瀬戸内市観光協会
0869-34-9500



牛窓オリーブ園

牛窓を一望できる丘に約2,000本のオリーブ樹が育ち、「日本のエーゲ海」とも称される美しい景色が一望できます。初夏には可憐な花が咲き、その後、緑の実がなります。展望台のそばには3回鳴らすと幸せになれるという「幸福の鐘」も。

■牛窓オリーブ園オリーブショップ
0869-34-2370



瀬戸内市立美術館

牛窓オリーブ園を拠点に30年以上制作を続けられ、「オリーブの画家」として親しまれた佐竹徳画伯の作品を中心に、瀬戸内市ゆかりの美術作品を展示・紹介した美術館です。海を眺めることができ、いつも魅力的な展覧会を開催しています。

■瀬戸内市立美術館
0869-34-3130



シーカヤック

多島美の穏やかな海を気持ちよく漕ぎ進みます。無人島に渡ったり、海ホテルや夜光虫の幻想的な光を楽しんだりするコースもあります。初めての方も気軽に楽しめます。

■牛窓ウォータートレイル
0869-34-9300
■ペンションくろしお丸
0869-34-5755

「地元せとうち味巡り」で、歴史を感じ、文化に親しみ、自然と遊ぶ豊かな一日。



瀬戸内!

まるごと

もらってうれしい
瀬戸内のお土産を
あつめました

選りすぐり
逸品ガイド



豊かな自然と恵まれた気候風土ならではの 地元の逸品めぐり

店名 電話番号 店舗所在地 営業時間 店休日 駐車場 瀬戸内市商工会推奨品 (平成28年度認定)
各販売所の表示 自店 ネット販売 道の駅一本松 道の駅黒井山
★瀬戸内きりり館 🌸はなやか瀬戸内店 🌸はなやか牛窓店 🌸はなやか長船店 ※価格はすべて税込です



A オポスト
0869-26-2488
瀬戸内市長船町 服部397-1
営 10:00 ~ 18:00
休 日、月、火 P 3台

小麦香る、食事パン。どんな料理にもカンパーニュ 430円

程よい硬さと酸味で、様々な料理に合うようにこだわって仕上げた食事パンです。小麦本来の風味と酸味が特長で、ジャムやバターを付けてシンプルに食べるのもおすすめです。外はカリッと、中はもっちりとした食感です。



E パン工房むくむく
0869-26-6988
瀬戸内市長船町 土師5-1
営 7:30 ~ 18:00
休 月
P 9台

特製黒豆あん、こだわりのフランスパンのハーモニー 205円

作州黒豆あんバターフランス

製法・発酵にこだわった、パリッとした食感のフランスパンに、作州黒豆のあんバターをサンドしました。専用に作られた黒豆あんは、絶妙の甘さでしつこくありません。数量限定の人気商品です。



I 竹久夢二本舗敷島堂(株)
0120-15-0059
瀬戸内市邑久町 尾張1153-1
営 8:00 ~ 19:00
休 元旦のみ
P 17台

特製「苺のコンフィチュール」が入った、銘菓「夢二」の姉妹品 110円

いちご夢二

北海道産白いんげん豆の白餡と「苺のコンフィチュール」を色白の生地で包んだ3層の洋風和菓子です。独自の製法で作られたコンフィチュールは、着色料や香料を一切使用せず、苺本来の酸味や風味、食感を楽しめます。



M 祇園商店
0869-34-2130
瀬戸内市牛窓町 牛窓3040
営 8:00 ~ 19:00
休 不定休
P 4台

牛窓生まれの、丁寧な手づくりキムチ 350円

祇園さんちの牛窓キムチ(白菜)

冬季は牛窓産の白菜を使うなど、新鮮な野菜にこだわって、塩漬けからカップ詰めまで手づくりしました。瀬戸内のアミエビなどの旨みが口いっぱいに広がる、日本人好みの和風キムチです。



B 備前福岡一文字うどん
0869-26-2978
瀬戸内市長船町 福岡1588-1
営 10:00 ~ 19:00
休 水、第1・3火
P 30台

備前福岡の郷土料理 一度食べたらくせになる味わい 2,700円

冷凍どどめせパック(5食入)

備前福岡の郷土料理で、備前ばら寿司の元祖といわれています。炊き込みご飯に酢を混ぜた煮込み寿司で、沢山の素材がゴロゴロ入っており、食べごたえがあるだけでなく栄養バランスも電子レンジで簡単に調理できます。



F サトウキビ工房あづま
0869-22-1731
瀬戸内市邑久町 豆田613-1
営 9:00 ~ 17:00
休 不定休
P 5台

自家栽培のサトウキビ搾り汁を100%使用した無添加の黒蜜 972円

瀬戸内サトウキビ・竹糖黒蜜

キビは、和三盆の原料となる竹糖(細キビ)を使用しており、通常の黒蜜より上品な甘さです。ヨーグルトやパンケーキにどうぞ。自然甘味料なので、健康志向の方にもおすすめです。



J 島山製菓
おかき処 吉備の舎
0869-22-1321
瀬戸内市邑久町豊原702
営 9:00 ~ 17:00
休 年末年始
P 10台

素材を厳選し、丹念に焼き上げたこだわりの米菓 1,200円

吉備島

創業から半世紀以上の老舗が作る、新しいおかきです。国産もち米を100%使用し、ふっくらさくつき焼き上げました。紫芋は、宮崎産のものを餅に練りこんでいます。レモン、トマトと共に、3種の味をお楽しみください。



N 錦海ソルト(株)
0869-24-0111
瀬戸内市邑久町 尻海4382-91
営 8:00 ~ 17:00
休 土、日、祝日
P 5台

国内原料100% 海藻の旨みでさらに美味しく 648円

昔塩プレミアム(藻塩タイプ)

岡山県内で作った塩を原料とし、平釜でゆっくり煮詰めて昔の塩を再現。フレーク結晶で溶けやすく素材に馴染みやすい。さらににがりに海藻成分が含まれているため、海藻の旨みで、料理や漬物の味が一層美味しくなります。



C 南延原手延素麺製造所
0869-26-4411
瀬戸内市長船町 土師668-3
営 8:00 ~ 18:00
休 日(6月・7月・12月は無休)
P 10台

手延ベタタイプの、もっちりしっとりうどん 400円

たまごかけうどんセット(4人前)

丹精込めて作った半生タイプのうどんはつややかで、もっちり・しっとり。『瀬戸内市グルメな一品コンテスト』でグランプリを獲得した、「たまごかけうどん」が作れるセットです。専用のたれとレンビ付き。



G 喫茶 邑(YOU)
0869-22-2145
瀬戸内市邑久町 下笠加499-3
営 6:30 ~ 18:00
休 月(祝日の場合は営業 6:30~14:30)
P 13台

瀬戸内市産レモンの手づくりバウムクーヘン 300円

瀬戸内バウムクーヘン

手間暇かけて手づくりしたバウムクーヘンに、冬季限定で瀬戸内市産のレモン味が登場。厳選された生レモンの果汁と皮が使用されており、さわやかな味わいです。 ※数量限定



K 高祖酒造(株)
0869-34-2002
瀬戸内市牛窓町 牛窓4943-1
営 9:00 ~ 17:00
休 日、祝日
P 10台

牛窓の老舗蔵元のうまうちの酒 1,000円

千寿 うまうち900ml 上撰

天保元年(1830年)創業、牛窓の老舗日本酒醸造元。燗でもよし冷やでもよし、和食にピッタリのうまうちの酒です。【受賞歴】平成28年広島国税局清酒鑑評会燗酒部門優等賞、平成28年広島国税局SAKE in 広島燗酒部門「好評酒」



O ココホレジャパン(株)
086-259-1517
瀬戸内市邑久町 尻海4393
営 9:00 ~ 17:00
休 土、日、祝日
P 3台

野菜もパスタもまんまも借りたくなる 918円

ままニヤカウダ

岡山地域の伝統食材「ままかり」をイタリアンに「リデザイン」した「ままチョビ」をベースにしたバーニャカウダ。スティック野菜等へのディップ、温野菜やパスタのソース、ご飯のお供にどうぞ。



D 南つたやフードサービス
0869-24-7360
瀬戸内市長船町 土師7-6
営 11:00~14:00
休 日、祝日 P 5台

いつもの料理が割烹料理店の味わいになる、だし醤油 650円

本かえし

かつお節をたっぷり使い、旨みがしっかり出た、だし醤油です。多くの著名人に愛された大阪の割烹料理店で、料理長として20年間腕を振った店主のイチオシです。これ1本で、いつものうどん・冷奴・丼ぶり・煮物などが見違える味わいに。



H 【朝鮮市場BASIC】(有)三愛
0869-22-0062
瀬戸内市邑久町 山田庄196-1
営 9:00 ~ 20:00
休 なし
P 30台

旨さぎゅっしり！5つのビッグな具材 500円

三愛特製 ごこう巻

①ほんのり甘く懐かしい味付け「玉子焼き」②1/2カットのシャキシャキ「きゅうり」③しっかり甘めに煮込んだ国産「どんこ椎茸」④柔らかく茹でた「かんぴょう」⑤甘めの味付け「高野豆腐」の含め煮 ※水・金・土曜日の限定発売



L 牛窓かまぼこ屋
中光商店 牛窓本店
0869-34-2159
瀬戸内市牛窓町 牛窓3178
営 8:30 ~ 17:00
休 水
P 15台

瀬戸内の旬が食べやすいサイズで色々楽しめる 800円

おつまみサイズのさつま揚げ こんめーの

瀬戸内の新鮮な素材を使い、伝統の石臼製法にこだわって仕上げた「さつま揚げ」は、ふわふわで独特の食感が楽しめます。個包装で使いやすく、おつまみやおやつにもちょうどいいサイズです。瀬戸内の旬を四季折々に楽しんでください。 3種6個入



P 牡蠣の家しおかぜ
0869-25-0225
瀬戸内市邑久町 虫明3901-1
営 9:00 ~ 17:00
休 土、日、祝日
P 5台

漁師のおかみさんが作った、曙牡蠣たっぷりのなめ味噌 540円

牡蠣味噌

虫明で7代続く漁師が自ら作った、新鮮な牡蠣が贅沢に7割も入った牡蠣味噌。地元の老舗「名刀味噌本舗」の無添加玄米味噌で仕上げられています。あつあつご飯のお供にはもちろん、お酒のあてや、中華料理の隠し味・そうめんの薬味等にも。