

1

こうこうあん  
好好庵

母娘三代で守る、笑顔の絶えないアットホームなお店。

「好好庵」は、平成5年に高橋猛志さんが今庄地区出身のお父様直伝のそばを提供するお店として営業を開始されました。現在は娘の亜由美さんの代となり、最近定食を始めたことでお客様の幅が広がったといえます。ご家族皆さんの笑顔が素敵なアットホームなお店です。



- 1 日替わり定食(写真はチキン南蛮定食) 850円(税込)  
亜由美さんの祖母のたけのさんが打つそばもおすすめ。
- 2 テイクアウトのロコモコ丼とミニおろしそばセット 1,000円(税込)  
こだわりのハンバーグ入りでボリュームたっぷり。
- 3 写真左から高橋京さん、たけのさん、松山亜由美さん  
「ぜひご家族皆様さんでお越しください！」

Information

住 南越前町東大道12-16-15 営 11:00~15:00, 17:00~22:00  
電 (0778)47-3988 ラ 11:00~14:00  
休 水曜日・年末年始 予 ランチ:1,000円程度  
駐車スペース6~7台程度、店内喫煙可  
※夜間営業開始の準備のため、9月25日~30日まで臨時休業



特集

ランチ&テイクアウトのできる地元のお店

私たちの町のお店に行こう！

南越前町は、山、海、里の美しい自然に囲まれ、豊かな風土に育まれた、おいしい食材の宝庫です。瑞々しい旬の野菜、とれたての新鮮な魚、つやつやふっくら炊き上がったごはん…  
おいしいものを食べると、自然と笑顔が生まれます。

地域の食材をふんだんに使った、地元のお店に足を運んでみるのはいかがでしょう。

懐かしい思い出のあるあのお店、気になっていたあのお店へ、一人で、また大切なあの人と、お店の人の温かい笑顔に会いに出かけてみましょう。旅するような気持ちで景色を眺めれば、お店に行くまでの見慣れた道にも、新たな発見があるかもしれません。

今回の特集では、ランチとテイクアウトのできるお店として、広報7月号において掲載店舗を募集した結果、掲載希望・推薦のあった6店舗を紹介いたします。

今回掲載した店舗以外にも、町内にはおいしいお店がまだまだたくさんあります。

十分な感染症対策を取った上で、ちょっと外食、またはテイクアウトに出かけてみませんか。

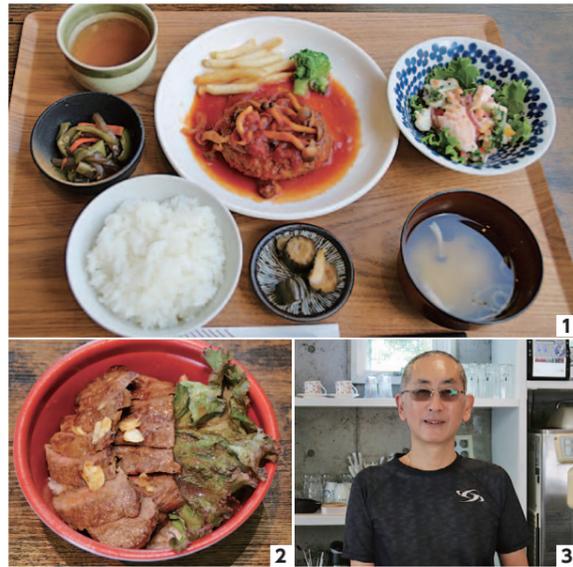


2

れん  
ごはんや蓮REN

令和2年5月オープン。皆さまに愛されるお店を目指して。

「ごはんや蓮REN」は、今年5月にオープンしたての定食屋さんで、店主の佐藤正さんと奥様の夫婦二人三脚でお店を切り盛りされています。定食から麺類、丼物、一品料理など幅広いメニューがそろっており、最近、お客様からの要望を受けてモーニングも始められました。



- 1 サービスランチ(写真はハンバーグ) 880円(税込)  
週一程度で内容が変わる、店一番の人気メニュー。
- 2 テイクアウトの牛ステーキ丼 1,080円(税込)  
100gのヒレ肉を2枚使用した、ぜいたくな一品。
- 3 佐藤正さん  
「地域の皆さまに愛される店にしていきたいです」

Information

住 南越前町牧谷29-8 営 8:00~18:00  
電 (0778)47-3262 ラ 11:00~14:00  
休 火曜日・年末年始 予 ランチ:1,000円程度  
駐車スペース19台程度、全席禁煙  
※現在、感染症対策のため、18:00以降は1組のみ貸切予約制



## 5 ピッツェリア ロッソ PIZZERIA ROSSO

国産オーガニックなどの食材にこだわった本格石窯ピザのお店。

「PIZZERIA ROSSO」代表の松本克也さん、真澄さんが結婚を機に住んでいらつしやる南越前町に訪れるうちに、町の良さに触れ、京都府から移住されました。オーガニック食品や地域の野菜の使用など、生地や食材に徹底的にこだわったピザが特徴です。



- 1 カボナータ 1,760円(税込)  
こだわりの生地のジューシーなピザ。
- 2 テイクアウトのピザ 1,404~1,728円(税込)  
全5種類の中から選べる。おいしい食べ方の説明書つき。
- 3 写真左から松本克也さん、真澄さん、小谷綾奈さん  
「熱々の石窯ピザを食べにお越しください！」

### Information

住 南越前町長沢19-59 営 11:00~15:00  
電 (0778)67-4833 予 2,000円~3,000円程度  
休 火・水・木曜日・年末年始  
駐車スペース10台程度、全席禁煙  
※現在、感染症対策のため、11:00、13:00の2段階の予約制で営業



## 6 うら 畝来 -ウラ-

河野の海でとれた新鮮な魚介を使ったフランス料理のお店。

店名の「畝来-ウラ-」は、「畝」と未来の「来」から漢字を取り、自然のものを食べてずっと健康でいられるように、との思いが込められています。河野観光協会内の若手料理人の会「炊の会」に所属するシェフの宮本浩司さんと宗戸貴久さんが作る四季折々の創作フレンチを楽しむことができます。



- 1 プチフレンチコース 1,870円(税込)~  
メインは肉・魚・パスタ・リゾットの中から選べる。
- 2 テイクアウトの海鮮丼 1,500円(税込)  
新鮮な魚介がたっぷり。シーフードカレー、豚井なども注文可能。
- 3 写真左から宮本浩司さん、宗戸貴久さん  
「海を眺めながらゆっくりお過ごしください」

### Information

住 南越前町河野2-16 営 11:30~14:00  
電 (0778)48-2062 予 2,000円~3,000円程度  
休 水曜日・年末年始  
駐車スペース20台程度、全席禁煙  
※現在、感染症対策のため、完全予約制で営業



## 3 カフェ&レストラン ネヌファ

体に良いものを提供したい。野菜ソムリエのいるお店。

「カフェ&レストラン ネヌファ」は、オープン以来、手作りをモットーに、体に優しい料理作りを心がけているそうです。野菜ソムリエの資格を持つ井上あけみさんが、お客様の心を第一に、野菜の魅力を生かしながら子どもから大人まで親しみやすいメニューを提供されています。



- 1 日替わりランチ(写真はふわとろオムライス) 880円(税込)  
メインはオムライス、白身魚フライ定食など。
- 2 テイクアウトの花はす弁当 880円(税込)  
お弁当は550円(税込)から注文可能。
- 3 井上あけみさん  
「新鮮な野菜をたくさん召し上がっていただきたいです」

### Information

住 南越前町湯尾19-23-3 営 9:00~19:00  
電 (0778)45-1050 ラ 11:30~15:00  
休 水曜日・年末年始 予 ランチ:1,000円~2,000円程度  
駐車スペース15台程度、全席禁煙



## 4 つち えきいまじょう 土の駅今庄

温かい家庭の味。手作りのごっつお(ごちそう)が楽しめるお店。

「土の駅今庄」は、地域の山菜や農産物を豊富に使った「田舎料理」が売りで、ここにしかない味を求めて訪れるお客さんも多いといえます。代表の窪田春美さんは、郷土の味を伝えたいと、娘の智恵子さんやお店のメンバーと共に日々おいしい伝承料理作りに取り組みられています。



- 1 土の駅Aセット 1,000円(税込)  
日替わりで内容が変わる。おろしそばつき。
- 2 テイクアウトの昆布巻き 550円(税込)  
とろとろの昆布が絶品。弁当、オードブルなども注文可能。
- 3 写真左から山口政子さん、河合芳江さん、窪田春美さん、智恵子さん  
「ぜひ季節ごとにお越しください！」

### Information

住 南越前町湯尾96-19 営 9:00~17:00  
電 (0778)45-1272 ラ 11:00~14:00  
休 木曜日・年末年始 予 ランチ:1,000円~2,000円程度  
駐車スペース25台程度、全席禁煙

