

Omiyage
おみやげはコレ!

生パウンド

700円(税込)

【パティスリー
Hana Hana】

シフォンケーキのような
食感で、ふわっととろける
ケーキ。生地とクリーム
のバランスが絶妙で
ちょうど良い甘さ♪

加茂町加茂中48-16 ☎0854-49-8050

☎平日9:00~19:00 / 日・祝9:00~18:30

☎月曜 ☎4台



季節限定

杜のズコット 1,620円(税込)

【菓子工房たてに】

牛乳、米を使った米粉のスフレ。
春は桜とイチゴ、夏はブルーベリー
とマンゴー、秋は栗、冬はチョコと、
季節限定で贅沢に仕上げた逸品。

加茂町東谷88-2 ☎0854-49-7020

☎9:00~18:30(火曜は18:00まで)

☎不定休 ☎10台

杜のズコット

950円(税込)

【藤上堂】

牛乳、米を使用したチーズ
スフレ。小麦粉は不使用、
きめ細かく、しっとりふわ
ふわの新食感です!

米-1グランプリ、
農林水産大臣賞受賞。

木次町新市76 ☎0854-42-0347

☎8:30~19:00 ☎不定休 ☎3台

農林水産
大臣賞
受賞

プレミアム 生ロール

1個 200円(税込)

【ガトーリビドー 雲南店】

地元産の卵をたっぷり使った、
ふんわりしっとり、後味もさっぱり
の生ロールケーキです。

木次町下熊谷1258-3

☎0854-42-5808 ☎10:00~19:00

☎水曜(隔週) ☎10台

たたらカステラ

【御菓子司 橘屋】 864円(税込)

地元産の蜂蜜と卵を使ったカステラは、しっかり
とした素材の味に、しっとりとした食感。シンプル
なだけに、その味に自信があります!

三刀屋町殿河内51-3 ☎0854-45-2742

☎8:00~18:00 ☎不定休 ☎8台

こだわりのカステラ 1,300円(税込)

【松月堂】大東町産の卵に、国産の小麦粉
と蜂蜜を使用しています。
宇治抹茶もおすすめ!

吉田町吉田2707-7 ☎0854-74-0022

☎7:00~18:00 ☎なし



ぱりんまんじゅう 1個 90円(税込)

【亀栄堂】

プリンの材料で作ったしっとり餡
が魅力のおまんじゅう。道の駅
掛合の里でも購入できます。

吉田町吉田2576 ☎0854-74-0011

☎9:00~18:00 ☎不定休 ☎なし

うんなんたまご
ガイドブック

発行 2017年3月31日 雲南市農商工連携協議会 うんなんたまごプロジェクト&うんなんスイーツの杜プロジェクト
〈事務局〉雲南市産業振興センター Tel. 0854-40-1052 雲南市商工会 Tel. 0854-45-2405
※料理、価格は平成29年3月現在の基準で作成しています。季節によって料金が変更になることがあります。
うんなんたまごプロジェクトHP www.unnan-tamago.com



うんなんたまごグルメ・たまごスイーツ

うんなん たまご ガイドブック

Unnan Tamago
guidebook

うんなんの
たまごのことなら
おまかせ!!



うんなんオムライス公式キャラクター「オムラさん」

うんなんたまごプロジェクト

unnan tamago project



卵の一大産地である雲南市を「たまごのまち」として盛り上げるべく、生産者、加工品事業者、飲食店など9社が手を組み、平成23年に立ち上がった「うんなんたまごプロジェクト」。私たちが自信をもってご紹介する雲南の個性派たまごグルメです。



guide map

オムライス

- 1 展望レストラン
- 2 ドライブイン加茂
- 3 倉田カフェ
- 4 お食事処さくらや(おろち湯ったり館内)
- 5 さくら亭
- 6 フェリーチェ
- 7 ホテル上代
- 8 やきとり大吉 三刀屋店
- 9 レスト&ショップ掛合の里

どんぶり

- 1 チェリヴァレストラン アルカス
- 2 おかげや
- 3 味処 かわせみ
- 4 めし屋 里
- 5 吉田グリーンシャワーの森
- 6 清風荘 お休み処

その他一押したまごグルメ

- 1 お好み焼 鉄板焼 千両
- 2 和かな寿司
- 3 奥出雲葡萄園(庭カフェ)
- 4 (有)山陰ワールド食品
- 5 うさぎ組
- 6 Cafe Assiette
- 7 TATALOVER

プリン

- 1 Cafe Assiette
- 2 パティスリー フルール
- 3 ままたまご

おみやげ

- 1 パティスリー Hana Hana
- 2 菓子工房 たてたに
- 3 鯨上堂
- 4 ガトーリビドー 雲南店
- 5 御菓子司 橘屋
- 6 松月堂
- 7 吉原栄栄堂

雲南市中心部までのアクセス

- お車で
 - ・松江より約40分(山陰・松江道経由)
 - ・出雲より約30分(国道26号経由)
 - ・広島より約130分(山陽・広島・中国・松江道経由)
- バスで
 - ・広島バスセンター発
 - ・松江行:木次高速バス停 約140分
 - ・出雲行:下飯谷バス停 約140分
- 飛行機で
 - 出雲縁結び空港より(タクシー)約25分

私たちが作っています! たまごの生産者の皆さん



1 森脇鶏農場
大東町畑鶴320
☎0854-43-3902



3 カリノ養鶏
大東町金成193-1
☎0854-43-2101



5 木次ファーム
木次町湯村2154-8
☎0854-48-0225



2 長澤養鶏園
大東町下佐世1405
☎0854-43-3503



4 広野養鶏
木次町寺領275
☎0854-48-0506



6 田部養鶏場
吉田町吉田4382-54
☎0854-74-0675

障子養鶏

三刀屋町伊萱77-2 ☎0854-45-3225

詳しく情報は
ホームページを
チェック!
www.shimane-egg.com

卵好きが全国から集まる年に一度の 日本たまごかけごはん シンポジウム

たまごかけご飯専用醤油を生み出した雲南市吉田町で繰り広げられるとれたて新米とおいしいたまごを使った「たまごかけごはん」を楽しむイベントを毎年開催しています!



Unnan
Omuraisu

オムライス

王道のケチャップソースから
おにぎりオムライスまで
オリジナリティあふれるオムライスの数々！
雲南のオムライス巡りにレッツゴー！

① 展望レストラン オムライス 600円(税込)

昔ながらの薄いたまご生地で仕上げ、
ケチャップライスとの相性もバツグン！
手作りケチャップソースが更なる旨味
を演出してくれます。

大東町飯田96-1(雲南市立病院内)
☎0854-43-3699 ☎11:00~14:30
🍳土日・祝日



② ドライブイン加茂 オムライス 594円(税込)

昭和47年に開業。国道54号沿いの
飲食店では一番古い歴史があり、
正統派のオムライスを賣っています。

加茂町加茂中874-1
☎0854-49-7430 ☎11:00~22:00
🍳火曜 🍷15台



③ 倉田カフェ オムハヤシライス 980円(税込)

木次平地飼い卵使用。雲南市産のごはん
に自家製ハヤシソースをかけた人気
メニューです。サラダ、コーヒー付。
紅茶セット1,080円(税込)もあります。

木次町寺領534-13
☎0854-42-0743 ☎11:00~19:00(金・土のみ~21:00)
🍳火曜、第2・第4月曜 🍷14台



④ お食事処さくらや (おろち湯ったり館内) オムレツライス 800円(税込)

ふわふわたまごにさくらや特製の
デミグラスソースと生クリームをかけ、
ふんわりトロトロに仕上げました。

木次町木次952-4
☎0854-42-9181 ☎11:00~17:30
🍳水曜 🍷100台



⑤ さくら亭 うなんオムライス 800円(税込)

トマト&バジルソースで見た目も鮮やか。
卵で覆ったチキンライスの中に
半熟たまごが隠れています。
(ランチタイムはスープ・サラダ付)

三刀屋町下熊谷1748-3 ☎0854-45-2229
☎11:00~14:00 / 17:00~24:00
🍳火曜 🍷8台



⑥ フェリーチェ 雑穀オムライス 860円(税込)

おろしソースをかけたさっぱり味のオムライス！
バターしょうゆ味の雑穀ご飯はクセになり
ます！

三刀屋町三刀屋106-1 ☎0854-45-5820
☎11:30~15:00 / 18:00~21:30
🍳不定休 🍷15台



⑦ ホテル上代
ホワイトソース
オムライス800円(税込)

バターライスの上にふんわりたまご
をのせ、ホワイトソースで仕上げて
います。スープ、サラダ付。

三刀屋町三刀屋20
☎0854-45-5900 ☎9:00~21:00
※なし ♫50台



⑧ やきとり大吉(三刀屋店)
焼きおにオムライス
432円(税込)

焼おにぎり、焼き鳥、卵、特製ソースの
コラボレーション。焼き鳥専門店だから
できるオムライス風の焼きおにぎりです。
三刀屋町三刀屋69-2
☎0854-45-3983 ☎17:00~24:00
※月曜 ♫4台



⑨ レスト&ショップ掛合の里
オムライス 930円(税込)

昔ながらのオムライス。チキンライスに
たまごをのせ、シンプルにトマトケチャップ
をかけた「なつかしい」味です。

掛合町掛合1800-2
☎0854-62-1510 ☎8:00~19:30
※なし ♫普通:38台、大型:8台



Unnan
Donburi

どんぶり

親子丼を中心に「たまご押し」の
どんぶりが大集合!
各店舗の名物「どんぶり」を
ご紹介します!

① チェリヴァレストラン アルカス
親子丼(小鉢・みそ汁付き)
700円(税込)

地元産の卵と米を使用し、
1人前ずつ丁寧に、半熟とろとろに
仕上げています。

木次町里方55チェリヴァホール1F
☎0854-42-1060 ☎10:30~17:30
※木曜



② おかげや
親子丼(サラダ・漬物・
みそ汁付き) 650円(税込)

地元産の卵を使用し、柔らかい
鶏肉と甘めの出汁を活かした
昔ながらの親子丼です。

木次町木次1-10
☎0854-42-4737 ☎11:00-13:50
※月曜 ♫なし



3 味処 かわせみ
親子丼650円(税込)
うどんセット750円(税込)

地元産の卵を、だし汁との絶妙な
バランスでふわふわに仕上げた
親子丼です。ご賞味ください。

木次町里方624-11
☎0854-47-7266 ☎11:30~14:00
📅月曜 📅7台



4 めし屋 里
大山鶏の親子丼 750円(税込)

鶏肉は大山鶏、卵は地元産、
ご飯も島根県産コシヒカリを使用し、
食材にこだわった一品です。

三刀屋町三刀屋73-32
☎0854-45-2933 ☎11:00-14:00
📅日曜 📅5台



5 吉田グリーンシャワーの森
展望カフェ
オロチの目ん玉丼600円(税込)

吉田町産の卵・米・青唐辛子、奥出雲和牛を
使用し、ヤマタノオロチをイメージした丼ぶり
「火を吹く辛さ!オロチの目ん玉丼」をご賞味
ください。

吉田町吉田4152-1
☎0854-74-0210 ☎11:00~14:00 📅月曜 📅30台



6 清嵐荘 お休み処
湯村温泉卵の親子丼
550円(税込)

出雲湯村温泉の源泉で茹でた
地元産の卵が鶏肉に絡み合った、
一味違った親子丼です。

吉田町川手161-4 ☎0854-75-0031
☎11:00~15:00 / 16:00~18:30
📅月曜、木曜 📅50台



Unnan
Sonota ichioshi

その他一押し
たまごグルメ

「たまごのまち・うんなん」ならではの、
お店一押しのたまごグルメはこちら!

1 お好み焼 鉄板焼 千両
豚ぺい焼き 583円(税込)

地元産の卵を使用し、出来たてアツアツ
にソースが絡み合う当店人気の料理です。
テイクアウト(持ち帰り)もできます。

加茂町加茂中884-2 ☎0854-49-7393
☎11:00~14:00 / 17:00~23:00
📅月曜 📅15台



2 和かな寿司
出し巻たまご 450円(税込)

こだわりの地元産の卵を使用した、柔らかな
仕上げの出し巻です。上品な味付けで、
出汁を味わえる逸品です。

木次町木次468 ☎0854-42-5020
☎11:30~13:30 / 17:00~24:00
📅不定休 📅3台



3 奥出雲葡萄園(庭カフェ)
ふわふわフレンチトースト 500円(税込)

地元産の米卵(お米を食べて育った鶏の卵)
と木次乳業のパスチャライズ牛乳を、地元
のパン屋さんのバケットにたっぷりしみ
込ませてスキレットで焼き上げたこだわりの
逸品です。

木次町寺領2273-1 ☎0854-42-3480
☎10:30~17:00 📅火曜 📅20台



④ (有)山陰ワールド食品 玉子どうふ

バランスのとれた味付けで、玉子の割合が高く、香り高い玉子どうふです。製造をはじめて30年、当社自慢の商品です

木次町平田340

☎0854-48-0043 ☎8:30～17:30

☎日曜・祝日 P 50台

●購入場所: みしまや三刀屋店、グッディー木次店、マルシェリーズ(マルマン雲南店)



⑤ うさぎ組 出し巻きたまご 590円(税込)

地元産の卵3個を使用し、昆布だしでベーシックなふわふわの出し巻きたまごをご賞味ください。

三刀屋町三刀屋1749-3 ☎0854-45-2110

☎17:00～24:00 ☎火曜 P 8台

⑥ カフェ アシェット Cafe Assiette ロコモコセット 1,000円(税込) 単品850円(税込)

新鮮な地元産の卵をトロトロの温泉卵にして使用しています。

三刀屋町下熊谷1633-4

☎0854-47-7308 ☎11:00～17:00

☎火曜、第1・第3水曜 他 P 6台



⑦ たたらば TATALOVER たまごかけごはん 300円(税込)

雲南市産の美味しい卵とコシヒカリのご飯を、吉田ふるさと村のたまごかけごはん専用醤油「おたまはん」でお楽しみください。

吉田町吉田4378-31(道の駅たたらば雲南店)

☎0854-74-0035

☎8:30～19:30 ※冬期(1月・2月)9:00～18:00

☎年中無休



Unnan
Purin

プリン

たまごスイーツの代表格♪

たまごの美味しさが

プリンの美味しさです!

① Cafe Assiette カフェ アシェット 贅沢濃厚とろとろプリン 300円(税込)

新鮮な地元産の卵と牛乳を使い、卵黄を多く使用することにより濃厚でとろりとした口当たり仕上げています。バニラビーンズも入った贅沢なプリンです。

三刀屋町下熊谷1633-4 ☎0854-47-7308

☎11:00～17:00 ☎火曜、第1・第3水曜 他 P 6台



② パティスリー フルール 奥出雲プリン 250円(税込)

地元のバスチャライズ牛乳と卵を使用し、なめらかな食感に仕上げました。ぜひご賞味ください。

三刀屋町下熊谷1780-2 ☎0854-45-0034

☎9:30～19:00 ☎不定休 P 5台



③ ままたまご ままたまごぷりん 300円(税込)

自社農園のこだわり平飼いたまごの卵黄を贅沢に使った濃厚なプリン。その他、ままたまごぷりん浮わり(410円)もおすすです。

吉田町吉田4378-31(道の駅たたらば雲南店)

☎0854-74-0075

☎8:30～19:30 ※冬期(1月・2月)9:00～18:00

☎年中無休

