

アレコレ楽しい♪三瀬をお持ち帰り!

買物

三瀬は、素材にこだわった個性なお店が揃う、高原のお買い物スポットです。ぜひ、三瀬のおいしさをテイクアウトしてください。

皮はパリッと中身はジューシー 鶏のから揚げ専門店

揚げたてのアツアツを食べて欲しいと、揚げるのは注文を受けてから。「醤油唐揚」はジューシーなもも肉を使用。里山育ちの赤鶏「麓どり」を使ったコラーゲンたっぷりの「手羽先唐揚」も美味。金曜日限定の串焼きは、刺身でも食べられる新鮮な材料を使用。豚足も人気!



2014 New

三瀬からあげ 矢乃屋

☎080-6403-7137 MAP D-4
 営金・土・第1日曜日営業 13:00~19:00(金曜日) 11:30~19:00(土曜日・第1日曜日) ※臨時休業の場合あり 三瀬村三瀬2902-2
 おすすめ 醤油唐揚 モモ7個540円 ※揚げ時間(10分~15分)が必要・事前予約がオススメ

どれにしようかな 自慢の石窯で焼いたパンがいっぱい

風味豊かに石窯で焼いたパンがずらりと並ぶ店内。食べごたえのあるカンパーニュなどハード系のほかペストリー系、惣菜パン、焼き菓子など種類も豊富。店内のカフェレストランで味わうこともできます。地元食材で作るランチやデザートも人気です。



北山の森のベーカリー&カフェレストラン ベルボアーズ

☎0952-56-2739 MAP D-3
 営9:00~18:00(土・日・祝日は~19:00) ※レストランオーダーストップは1時間前 12月30日~1月1日 三瀬村657-4

レンコンパウダーに感謝の声 みつせの農家から健康情報発信



2014 New

永年喘息で苦しんできた糸山千恵子さん。「1日2g位を朝夕に2回、お湯でレンコンパウダーを溶いて飲むだけ。ゼーゼーの息苦しさが緩和され、坂道を歩くのも楽になりました。」との体験談を寄せて頂きました。レンコンをパウダーにすることで、その栄養素をぎゅっと凝縮。6次産業の研究成果が、村の特産品に仲間入りしました。

みつせ村農園 アサヒ・アグリ佐賀

MAP D-3
 ☎0952-56-2304(米粉麺専科農家屋台 いい・麺亭)
 営10:00~16:00 火曜日 三瀬村三瀬2768-8
 おすすめ レンコンパウダー 100g 1,100円

村のオンリーワンスーパー



何かと便利に使える三瀬村唯一のスーパー。キャンプの食材調達にも便利で、みつせ鶏、佐賀のお酒、手作りにぎりやから揚げといった惣菜などいろいろ揃います。店員さんも村人なので、三瀬のいろんな情報をゲットできるかもしれません。地元の雰囲気が伝わる村のスーパーでの買い物はオススメです。

みつせの里

MAP D-3
 ☎0952-56-2933
 営9:00~18:30 不定休 三瀬村三瀬2680

三瀬のごちそうが待っている!

食事

三瀬はおいしいものがいっぱい! どんな気分にも応えてくれる三瀬のごちそう。さて、今日はどこに行きましょうか。

のど越しのよさも感じてください! レンコンパウダーを使ったレンコンめん

三瀬産米「さとじまん」で作った白米麺や玄米麺が楽しめる九州唯一の米粉麺専門店。新登場は白石町福富産のレンコンで作った「レンコンパウダー」を使用した「レンコンめん」。小麦アレルギーがある人も安心して召し上がれます。



米粉麺専科農家屋台 いい・麺亭

MAP D-3
 ☎0952-56-2304
 営夏 10:00~17:00、冬 10:00~16:00 火曜日 三瀬村三瀬2768-8
 おすすめ レンコンめんセット 500円

心と体の養生食でおもてなし 自然の恵みを山里料理に

農家の主婦たちが始めたレストラン。自然からの贈り物・山菜の女王「シオデ」や「やぶ椿」など地元で育った山野草を手摘みして、慈味な山里料理に生まれ変わらせます。化学調味料を一切使わない、安全で安心な山里料理で心と体を癒しましょう。



森の香 菖蒲ご膳

MAP MAP-2
 ☎0952-57-2011
 営11:00~15:00(要予約) ※食材は季節によって変わります 火曜日 富士町大字関屋3798-33
 おすすめ 山野菜会席 2,160円~2,700円 ※その他ご要望に応じます

麺処の人気メニュー じっくり煮込んだ特製カレー



ひき肉を半日煮込んだ後、野菜を入れてさらに煮込み丸1日寝かせたら、さらに煮込んで味を十分に引き出します。隠し味はとんこつスープ。まろやかさが加わります。メガ盛り(ご飯1.5kg2,380円)を20分以内に1人で完食したら無料。チャレンジしてみてください!

麺処 じゅげむ

MAP D-2
 ☎0952-56-2199
 営11:00~15:00(土・日・祝日は20:00まで) ※麺がなくなり次第終了 金曜日 三瀬村三瀬1564-1
 おすすめ じゅげむカレー 600円

1度食べたら もう1度食べたくなるうまさ



ほどよい歯ごたえの風味豊かなみつせ鶏を、炭火で香ばしく焼いてくれます。ビールのつまみにもぴったりでその場でつまんでも、お持ち帰りにもOK。パーベキューコンロ貸し出しもしています。(ご飯と野菜の持ち込み可)

炭炎

MAP D-3
 営11:30~18:00(土・日・祝日は~19:00) 水・第3木曜日 三瀬村649(ベルボアーズ横)
 おすすめ ももとりトロのセット 1,000円・コーヒー 150円・パーベキューコンロ貸出(2~4人用) 500円