

多治見グルメ

# うなぎ

いわずと知れた多治見名物・うなぎ。市内には歴史を感じる多くの有名店があります。各店のこだわりが詰まった料理を食べ比べ、お気に入りを見つけて。



澤千 鰻ひつまぶし 3,520円



うなぎ井定食 2,100円



契約農家の自家製米使用



白焼きもふっくらとした食感が絶品

## 明治34年創業の老舗がおくる口福

特別な日にふさわしい設えが魅力の和モダン空間。創業以来注ぎ足しのタレで香ばしく焼き上げた鰻を、美しい美濃焼の器で味わえます。

### 澤千

MAP A-3 HPをチェック  
 (住)多治見市本町5-24 ☎0572-22-3115  
 (営)11:30~14:30(LO)、17:00~20:00(LO)  
 (休)水\*月1回連休あり



## 国産うなぎをリーズナブルに楽しむ

自慢の国産うなぎや和食を肩肘張らずに味わえるこちら。ランチの定食では小鉢・吸い物・デザートまで付くとあり、老若男女に好評です。

### お料理・仕出し・うなぎ 魚三

MAP E-3 HPをチェック  
 (住)多治見市小名田町3-260 ☎0572-22-6879  
 (営)12:00~13:30、17:30~21:00  
 ※夜は前日までに要予約 (休)水、第3木



## 160年以上の歴史を誇る名店で舌鼓

創業から守り続ける秘伝のタレと、五感を満たす巧みな焼き。表面はカリッと、中はジューシーに紀州備長炭で焼き上げた逸品を堪能できます。

### 創業 安政六年 うなぎや

MAP A-3 HPをチェック  
 (住)多治見市広小路2-27 ☎0572-22-3596  
 (営)11:30~13:45、17:00~18:30(LO)  
 (休)月、火(祝は営業)※繁忙期は予約席が埋まる可能性があります



## 美濃焼の器で味わう、優しく上質な鰻

うなぎはさっくりと上品な焼き上がりで、口の中に入ると柔らかくとろけます。鰻井用に作陶したどんぶりでも味わううなぎは一段と味わい深いです。

### うなぎ 日本料理 優月

MAP B-1 HPをチェック  
 (住)多治見市音羽町4-32-1-1F ☎0572-44-8324  
 (営)11:00~13:30、17:00~20:00  
 (休)不定休



うなぎ(並) 2,750円※写真はうなぎ(上)

## 老舗ならではの技と信用を心から味わう

明治30年創業。120年以上の歴史のある老舗うなぎ料理店。名店ならではの行き届いた店内で味わう鰻料理は、炭火と技と心で焼き上げる満足の逸品です。

### 老鰻亭 魚関

MAP B-3 HPをチェック  
 (住)多治見市本町4-32 ☎0572-22-5355  
 (営)11:30~13:30(LO)、17:00~19:30(LO)  
 (休)不定休



うなぎ丼(並) 2,500円~

## うなぎの豊潤な香りと絶妙な食感

厳選した活鰻を仕入れ、生から一気に焼き上げることで、うなぎ本来の香りと味わいを引き出します。世代を超えて親しまれる味です。

### 活うなぎ 味の店 うなぎ

MAP A-3 HPをチェック  
 (住)多治見市青木町1 ☎0572-22-3410  
 (営)11:00~13:45、16:30~19:45  
 (休)水



うながっぱ重 2,000円

## ふっくら肉厚のうなぎをまぶし重で

うなぎに、柴漬けやカイワレ大根、小ネギ、大葉などを合わせたまぶし重。最後にわさびをのせてお茶漬けで味わうのもおすすめです。

### 竹亭

MAP C-3 HPをチェック  
 (住)多治見市大畑町5-246-1 ☎0572-23-3202  
 (営)11:30~14:00、17:00~20:00  
 (休)月



## 多治見×うなぎ 豆知識

陶器のまち・多治見市では、昔から陶工たちが窯の炎の熱さで消耗した体力を回復するために、高たんぱく質で消化の良いうなぎが重宝されてきました。そこから日常的にうなぎを食べる習慣が根付き、現在も市内に多数のうなぎ屋があります。いまやうなぎは、名店の味を求めて遠くから訪れる人も多いほどの名物となっています。



多治見弁で「暑い」は「あつう」。暑い街たじみは、おもてなしも熱いうな!



多治見グルメ

# たじみそ 焼きそば

ご当地B級グルメ「たじみそ焼きそば」の特徴は、ピリ辛のみそを使い、半熟卵をのせること。調理方法や盛り付けは自由なので、各店の個性が光ります。

## 熱々の鉄板でたじみそソースの香りを楽しんで

まなびパークの西側にある古民家風の店。焼きそばやお好み焼きメニューも豊富で幅広い年代が気軽に立ち寄れます。テイクアウトも可能。

### お好み焼き・焼きそば 有馬や

☎多治見市豊岡町1-6-9 ☎0572-24-6239 ①11:00~15:00 ②火



たじみそ焼きそば 750円~

MAP A-2

HPをチェック



## 屋台生まれの町中華で ツウも認める味を

適度な味の濃さが食べやすいと、たじみそ焼きそばファンから支持の厚いこちら。メディアで取り上げられることも多く、満席のことも多い人気店です。

たじみそ焼きそば 650円



### 中華天国 前畑店

☎多治見市前畑町4-85 ☎0572-25-3572 ①11:30~14:30、17:00~20:30 ②水、第3木

MAP A-1

MAPをチェック



## 鉄板に目玉焼き2つ 台湾ミンチが隠し味

鉄板焼きそばが中心のこちらでは、たじみそ焼きそばも熱々の鉄板で提供。自家製台湾ミンチが辛さとコクを増し、コシのある特注麺とマッチします。

ランチセット1,100円(サラダ+ドリンク+デザート付)



### 鉄板焼きそば わが家

☎多治見市京町3-105 ☎0572-24-0444 ①11:30~14:00、17:00~22:00 ②月(祝日は営業)

MAP D-3

HPをチェック



多治見グルメ

# ころうどん

東海地方で食べられる「ころうどん」は多治見市が発祥。冷たくて「香」りがいい「露」をかけた「香露(ころ)かけうどん」から広まったと言われています。

## コシのある自家製麺と独特の甘辛いつゆが特徴

もちもち麺と甘辛いつゆにサクッと揚がった海老の天ぷら、卵黄とわさびで味わう「天ころ」は食べ応え抜群。味噌煮込みうどんも人気です。

### す奈は

☎多治見市宝町2-49 ☎0572-23-8785 ①11:00~14:00、17:00~売切次第終了 ②月(祝の場合は翌日)、第3火(前後週の場合もあり)



天ころ 920円

MAP D-2

MAPをチェック



## 唯一無二!?ころかけうどん と支那そばの名店

冷たくても露(つゆ)が香る「香露かけうどん」はやや甘めのたまり醤油でどこか懐かしい味。麺は全工程手作りでの独特の食感を生み出しています。

ころかけうどん(並)660円



### 信濃屋

☎多治見市上野町3-46 ☎0572-22-1984 ①11:30~売切次第終了 ②日、月、火、水

MAP B-3

MAPをチェック



## 職人の確かな腕が光る コシのある手打ち麺

大衆食堂のようなあたたかい雰囲気。温・冷・煮込み、それぞれ多彩な品揃えが魅力です。ころうどんは濃い目のタレが、麺と絶妙に絡みます。

梅ころ+天ぷら 950円



### 手打ちうどん やまだ

☎多治見市広小路2-45 ☎0572-56-2777 ①11:00~15:00 ②金

MAP A-3

MAPをチェック



# 器を楽しむ グルメ

窯元が数多く点在する多治見市では、美濃焼を使った飲食店も多いのが特徴。実際に美濃焼を使って、贅沢なひと時を味わいませんか？



## 特別な日を彩る 旬の味覚と 美濃の器たち

お昼の御懐石  
5,500円~(サービス料別)

店主は祇園川上で修業し平成3年に開業。供される美濃焼の器には、丁寧な手仕事でつくられた季節の料理が並びます。

### 日本料理 水野

☎多治見市池田町5-52 ☎0572-25-5607 ①11:30~14:00、17:00~21:00 ②月

MAP D-2

MAPをチェック



## 美濃焼に囲まれ 岐阜や多治見を とことん堪能

飛騨牛A5ローストビーフ  
並2,100円  
※汁物・漬物付

器はすべて美濃焼、カウンターにはタイルを敷き詰めるなど、多治見らしさを満喫できます。岐阜の銘酒も注目。

### 美濃焼和食割烹 二代目 浪花

☎多治見市栄町1-46 ☎0572-23-6639 ①11:00~14:00(L013:30) ※昼は土日のみ、17:00~22:30(L022:00) ②月

MAP A-2

HPをチェック



## 性別・年齢・国籍 問わず心地よい 大人の隠れ家

男のハンバーグステーキ  
1,000円

スタッフに若手作家が多かったことから、店内の随所に陶芸作品が見られます。不定期開催のイベントも魅力的。

### LOTUS

☎多治見市宮前町2-44-1 ☎0572-21-6537 ①16:00~22:00(L021:30) ②月、火

MAP B-3

MAPをチェック



多治見グルメ

# カフェ & ベーカリー

市内にはお洒落なカフェや多くのファンを抱えるベーカリーが点在。地元住人に愛される憩いの場です。多治見散歩の合間の休憩や小腹が空いたときにどうぞ。



多治見市  
マスコットキャラクター  
うながっぱ



公式サイト



芸術的なミルクレープ780円

## ゆったりとした空気が流れるカフェ

ナチュラルな雰囲気の中で、野菜たっぷりの大満足ランチ、SNS映え間違いなしのミルクレープやフルーツ紅茶などが味わえるカフェ。

cafe zakka hinatabocco

MAP B-3



住 多治見市宮前町2-38 ☎0572-22-2270  
営 11:00~18:00  
休 水、第2火



ランチプレート1,380円ほか

## タイル三味のお洒落なカフェ

タイルメーカー日東製陶所がプロデュース。14万個のタイルで彩られた店内。隣接のSWAN工房ではタイルを使ったコースター作りなどの体験もできます。

SWAN TILE Cafe

MAP E-2



住 多治見市旭ヶ丘10-6-15 ☎0572-26-9516  
営 11:00~17:00(L.O16:30) ※営業時間短縮あり  
休 火



ショートケーキ750円~

## 旬のフルーツたっぷりスイーツ

女性に人気を集めているカフェ。フレッシュ生ジュースに、こだわりのケーキやサンドイッチ、贈り物にもおすすめの本格焼き菓子もあります。

Fruits cafe LUPOS

MAP E-2



住 多治見市明和町5-13-7 ☎0572-26-8893  
営 10:00~17:00(ランチ11:30~14:00)  
休 木、日



3種盛りカレー1,550円とカレーパン300円

## 異国のスパイス、なのに懐かしい

オーナーが世界を巡って研究したスパイスカレー。イチオシの「サバみそカレー」など、日本人の舌にも馴染みやすい味わいが特長です。

スパイスファクトリー あべ

MAP A-2



住 多治見市本町2-49-7 ☎080-6244-1188  
営 日~木11:00~22:00(L.O21:30)、金土11:00~24:00(L.O23:30)  
休 日、月



遠方ファンも多い人気店

## 視覚と味覚で楽しめるパンの虜に

ピエニュ＝「素足」。靴を脱いだときのようなほっとした心地よさを感じるパンが並びます。四季折々の味が楽しめるデニッシュも好評。

パンティック・ピエニュ

MAP D-3



住 多治見市住吉町7-29-6 ファインビル住吉Ⅱ205  
☎0572-56-5538 営 9:30~18:30  
(売切次第閉店) 休 火、水



かわいい青色のドアが目印。コルネ216円

## お洒落な店内と可愛いパンがたくさん

有名なコルネは、サクサクのデニッシュ生地で程よい甘さのカスタードクリーム。ハード系からふわふわ系まで美味しいパンが並びます。

ハチパン

MAP A-1



住 多治見市太平町1-14-1 ☎0572-24-3101  
営 9:30~18:30(売切次第終了)  
休 日、月



しろくまサンド500円

## 美味サンドイッチと名物クリームパン

こだわりいっぱいな贅沢具材のサンドイッチが多数。無添加で手作りの具材を使用。菓子パンや総菜パン、名物クリームパンなども人気です。

KOTTU (コッツ)

MAP D-2



住 多治見市太平町2-5-1 1F ☎0572-24-4456  
営 10:00~18:00(売切次第閉店)  
休 日、月



旅行ブレンド 550円

## 寛ぎ空間で穏やかな時間を旅する

無垢材の温もりを感じる優しい雰囲気店内。多彩に揃う自家焙煎のコーヒーと手作りパンが好相性です。コーヒー豆とパンは購入も可能。

Jikanryoko

MAP D-2



住 多治見市池田町5-142 ☎0572-51-5289  
営 11:00~17:00  
休 月、第2・4日



多治見グルメ

# お土産 & スイーツ

観光を締めくくるお土産選び、ちょっと疲れたときの甘いもの。せっかく買うなら美味しいものがないですよ。人気店の定番商品からいま話題のものまで紹介。

1 栗・バター入りどら焼き180円

不動の1番人気!  
新感覚のどら焼き



日経どら焼き  
ランキング全国6位

3 うながっぱ美濃初衣184円

ほっこりした優しい  
口当たり、お土産にも人気!



5 かりんとう饅頭140円

香ばしくカリカリ食感が  
大人気の揚げ饅頭



2 山帰来麩まんじゅう170円

さっぱりとした甘さ、  
上品な味わいの麩饅頭



4 栗大福(9月~5月販売)250円

県外リピーターも多い  
伝統的な和菓子



6 うながっぱまんじゅう135円

うながっぱの焼き印が  
愛らしく、幅広い  
世代から人気



1 和菓子処 梅園菓子舗

MAP A-3

ふっくら生地に、栗を沢山入れた粒餡とバターを絶妙なバランスでサンドしたどら焼き。

①多治見市新町1-2-6 ②0572-22-1088  
③9:00~18:00 ④水、第3木

3 御菓子処 松谷園

MAP D-3

多治見市の花、桔梗の形のこし餡にきな粉と抹茶をまぶした和菓子。昔から変わらない美味しさです。

①多治見市住吉町3-53-2 ②0572-26-8565  
③9:00~18:00 ④水、第3火

5 菓子処 やまもり

MAP C-3

老舗の多治見銘菓。米油で揚げてあるのでサラッと軽く、甘さ控えめの餡との相性が絶妙です。

①多治見市滝呂町10-8 ②0572-22-4591  
③9:00~18:30 ④水、第3火

2 菓匠庵 やまよね

MAP A-3

もちもち、ふんわり、つるり食感の生地に自慢の餡。ほのかな麩の香りがアクセントに。

①多治見市日ノ出町1-15-1 ②0120-046-543  
③8:30~18:00 ④水、第3火

4 御菓子処 港屋

MAP C-3

厳選された大粒の栗とつぶ餡をやわらかい餅で包んだ逸品。全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を獲得。

①多治見市滝呂町1-70 ②0572-22-1668  
③8:30~19:00 ④水

6 豊広あんどう

MAP B-3

うながっぱの箱入り10個1,510円もあり、日持ちもするのでお土産におすすめです。

①多治見市宮前町2-43 ②0572-22-4672  
③8:30~17:30 ④月、火(祝日は営業)

7 シェ・シバタ多治見

MAP B-1

多治見市観光大使の柴田武氏でおなじみのパティスリー。素材・技法・食感や見た目にまでこだわりが。

①多治見市太平町5-10-3 ②0572-24-3030  
③10:00~19:00 ④火

9 ラ・メール・ブランシュ

MAP A-1

創業以来、変わらぬ美味しさ、飽きのこない味。フリアンはアーモンドパウダーと焦がしバターが香ばしい焼き菓子。

①多治見市前畑町3-31 ②0572-24-3680  
③10:00~19:00※日、祝は18:00まで(休月)



7 クレープ・ボワ550円

五感で楽しめる  
スイーツに出合える

9 フリアン259円

自慢の焼き菓子  
幸せになる美味しさ



8 パティスリー・エ・カフェ グランディール

MAP D-2

20年以上続く人気フランス菓子店。ケーキのほかショコラ、焼き菓子など。2階にサロンスペースもあります。

①多治見市宝町10-24 ②0572-25-7737  
③10:00~19:30(イトイン18:00) ④火、第3月(祝日の場合は翌日)

10 フランス菓子 サンドール

MAP E-3

手焼きバームクーヘンや全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞したダックワーズなど、美味しいスイーツ揃い。

①多治見市虎渓山町7-14-18 ②0572-25-1211  
③8:00~18:00 ④水(他月2回の木休みあり)



8 苺のミルフィーユ610円

サクサクパイと苺&  
濃厚クリームで大人気

10 手焼きバームクーヘン1,944円~

定番人気の焼き菓子  
贈り物におすすめ



11 村瀬のたじみあられ259円

手づくりの風味が  
懐かしい

上品で奥深い美味しさ

13 もみじ茶700円、もゆるは  
もみじスパークリング390円  
もゆるは もみじ茶1,620円



11 株式会社たじみあられ

MAP D-2

うるち米を蒸すところから始まり生地から手作り。多治見土産の定番として親しまれています。

①多治見市宝町4-135 ②0572-22-1520  
③10:00~17:00 ④日、水、第2土

13 株式会社もみじかえで研究所

MAP D-2

無農薬栽培されたもみじ葉を日本茶の深蒸し製法を応用して製茶。多治見発のオンリーワン商品です。

①多治見市甘原町787-1 ②0572-44-7950

自然素材のかりんとう

12 精進かりんとうの  
人気5種セット1,080円、  
蒲焼の味蒲焼かりんとう324円



14 やくもサイダー2種各230円(税抜)

地酒の仕込み水で  
作ったサイダー

12 虎溪山 風林堂

MAP E-3

甘さ控えめ、精進料理をテーマに、自然素材にこだわった手づくりのかりんとうです。

①多治見市虎渓山町6-45-3 ②0572-23-0216  
③土日祝の10:00~15:00

14 ショップ&ギャラリー MI-NO

MAP D-4

※取扱店  
ご当地ポップカルチャー「やくならマグカップも」と、老舗の酒造販売メーカーがタイアップした商品です。

①多治見市東町4-2-5 セラミックパークMINO ②0572-25-4959

# 多治見イベント カレンダー

陶器にまつわるイベントが盛り沢山。  
せっかくの多治見旅行です、イベントと  
合わせて楽しみましょう！

## 夏 8月1日に近い日曜日(変更の場合あり)



### みんなでてりやあ夏祭り& 多治見市制記念花火大会

📍 陶都大橋～国長橋

音楽に合わせる  
ミュージック花火  
が見もの。夏まつ  
りでは、ダンスコ  
ンテストも行われ  
ます。

## 秋 10月中旬



市之倉町を挙げて行わ  
れます。一帯の窯元巡  
りや作家によるクラフ  
ト市が見どころです。

### 陶の里フェスティバル in市之倉

📍 市之倉町一帯  
(市之倉さかづき  
美術館周辺)

## 秋 10月中旬



美濃焼の大廉売  
市や蔵出しセール  
が行われます。大  
抽選会や催し物も  
同時開催。

### たじみ陶器まつり(秋)

📍 多治見美濃焼卸センター

## 春 4月の第2土・日曜日



毎年県内外から人が  
訪れ賑わう春の風物  
詩。廉売市が開かれ、  
様々なやきものと出合  
えます。

### たじみ陶器まつり(春)

📍 本町オリベストリート  
(多治見市本町5～6丁目)

## 秋 3年に1度の秋の期間(2024年開催)



3年に一度開催さ  
れる世界最大級  
の祭典。世界の  
陶磁器作品が  
展示されます。

### 国際陶磁器フェスティバル美濃

📍 セラミックパークMINO 他

## 秋 10月中旬



陶芸家による作品  
展示や地元窯元  
の陶磁器販売を  
通して美濃焼の魅  
力を発信。

### 美濃焼祭りのやきさい

📍 多治見市音羽町～本町(JR多治見駅周辺)

## 秋 11月3日(祝)



美濃ゆかりの武将  
やその奥方が道を  
練り歩くパレード。  
駅前イベントも  
開催。

### 多治見まつり

📍 多治見市役所～JR多治見駅間



📍 📷 📌

#tajimi #たじみ #多治見  
#tajimihot

@kazumotokato



📍 📷 📌

#桜 #土岐川 #多治見 #橋

@tajimi\_official



📍 📷 📌

#街角スナップ #ながせ通り  
#誰かに見せたい風景

@berry\_lpplmlk



📍 📷 📌

#虎渓山永保寺 #グラデーション  
#もみじ #紅葉

@takeonihei0514

もっと  
多治見の魅力が  
見つかる  
#tajimihot

「#tajimihot」は多治見の  
魅力を発信するハッシュタグ。  
気になるスポットに  
行ってみましょう！

多治見市公式Instagram  
@tajimi\_official



📍 📷 📌

#タイルの町笠原 #五平餅  
#アットホームなお店

@hasententen



📍 📷 📌

#tajimi #tajimihot #タイル  
#多治見観光

@tono.trip



📍 📷 📌

#ひらく本屋東文堂本店  
#ながせ商店街 #多治見駅前

@nagasaki1959

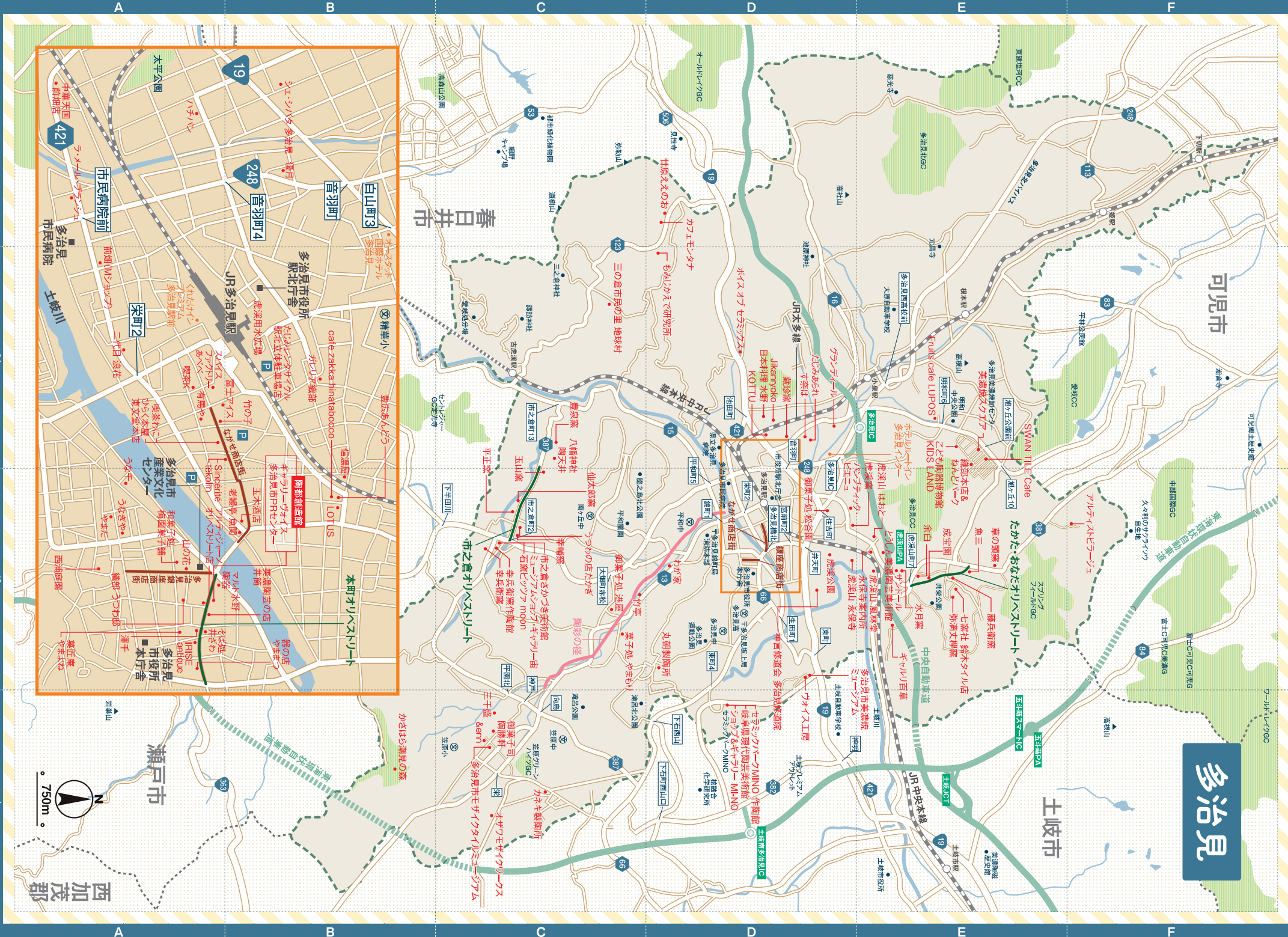


📍 📷 📌

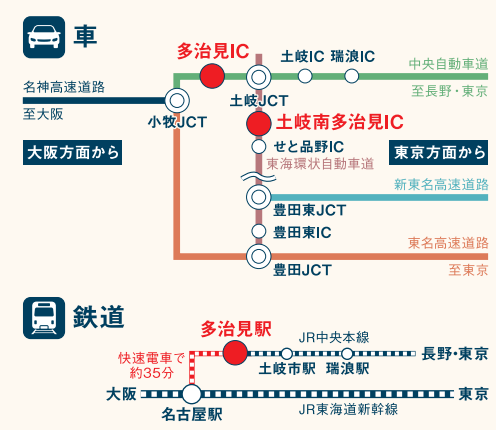
#ギャラリーヴォイス #素敵な空間  
#陶器好き #モダンアート

@nayunayuh

\*開催年によって日程の変動があります。多治見市のホームページでご確認ください。  
\*行事については、感染症拡大の状況によって、日程の変更や開催されない場合があります。



◎アクセス



◎市内バス

観光ルートもあります！ぜひご利用ください。

**きぎょうバス**

詳しくは  
多治見市HPへ

きぎょうバス

◎東鉄バス

詳しくは  
東鉄バスHPへ

東鉄バス

◎鉄道



「タチ(高くなった所)・ミ(接尾語)」が転じて「タジミ」となった説があるうな！※諸説あり

