

こまどりケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします



紅葉
スポット編

こまどりエリアの ご当地ソフトクリーム

こまどりエリアに多数ある紅葉スポット。そこにもご当地ソフトクリームがあります。桜で有名な吉野山と梅の名勝地である月ヶ瀬梅渓は、いずれも春の花だけでなく紅葉も楽しめる穴場スポット。東吉野村では、村を流れる清流と紅葉の絵葉書のような景色が、澄んだ空気の中で楽しめます。

※施設の利用については事前確認をお願いします。



ゆずソフト

シャーベットのような食感と柚子の爽やかな風味がマッチ♪何度でも食べてみたくなる飽きない味です。



自然の恵みと手作りの特産品が嬉しい♪ 小さな道の駅 ひよしのさとマルシェ

■軽飲食コーナー <https://hiyoshinosato.com/>

ゆずで作った加工品がいろいろ揃う“ひよしのさとマルシェ”は隣接する食品加工センターで作られた出来たてのお惣菜やスイーツも大好評♪東吉野の魅力が一杯つまった小さな道の駅へ、ぜひお立ち寄りください。

住 奈良県吉野郡東吉野村大字鷲家224
電 0746-42-0900
営 9:30～16:30オーダーストップ（物販は6:30～20:00）
休 無休



軽飲食コーナーの新メニュー
太素麺(たあめん)は、東吉野村特産。
吉野葛入りでこしがあり、
にゅう麺とはまた違った味わい。
仕上げにゆず胡椒を
トッピングするのが
おススメの食べ方です！



辛さ控えめ
イチオシ！

ゆず胡椒(青)

美しい森林と清流に紅葉が映える・・・

東吉野村



◀▼珍しい滝のライトアップ
イベントも開催されている
「投石の滝」



▶村中に点在している
天誅組の史跡



▶丹生川上神社(中社)
と付近の夢洲



会計時にレジで画面提示 or
切り取ってお渡しください
小さな道の駅「ひよしのさとマルシェ」
軽飲食コーナーで使える
麺類orソフトクリームいずれか一品
50円引き
クーポン
★1回のご来店でお1人様1枚の
ご利用に限らせていただきます
★2020年12月末まで有効



吉野町

よもぎ & さくらソフト

よもぎ & さくらソフト

オリジナルソフトを丁寧につまっています。よもぎパウダーが練り込まれた香り高いよもぎソフトと、塩漬けの桜花と葉が優しい桜餅の味わいを醸し出すさくらソフト。どちらも味の個性が自慢の自信作です♪

▼町章・シロヤマザクラ・吉野川・桜鮎をデザイン



店の向かいに引越してきた「吉野町観光案内所」のすぐそばにあるので見つけてね!

吉野山のふもと 近鉄吉野駅前にあります!

吉野山桜近藤 (近藤商店)

<http://www.miyage.yoshino.jp/>

オリジナルの和菓子ははじめ、セレクトされた吉野らしいお土産が並びます。

- 住 奈良県吉野郡吉野町吉野山63
- 電 0746-32-3018
- 営 通常:9:00~17:00 ※季節による変更有り
- 休 水曜日(4月・11月は無休)



▲看板商品の「山桜ようかん」は自家製手づくりで吉野葛・桜花入



▲最高級の吉野本葛で仕上げた葛まんじゅう「吉野の乗」はぶるん・もちもちの食感

▶高城山展望台への坂道



▶西行庵



吉野山はサクラの後にモミジが紅葉します♪ 興千本まで足を延ばすのがオススメ!

伊賀盆地が一望できる展望露天風呂「茶の湯」



地元からも愛される癒しの施設 梅の郷 月ヶ瀬温泉

■お食事処 梅ころろ

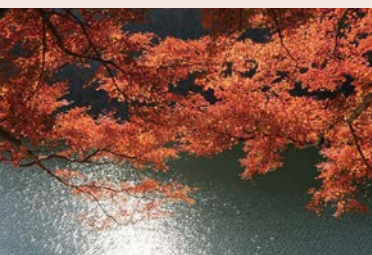
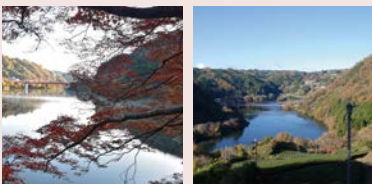
<http://tsukigaseonsen.com/>

地産地消にこだわる素材で提供しています。月ヶ瀬ならではの特産品・お土産が充実した売店や、敷地内には旬の野菜や加工品の直売所「ふれあい市場」があります。

- 住 奈良県奈良市月ヶ瀬尾山2681
- 電 0743-92-0388
- 営 11:00~20:30(オーダーストップ20:00)
- 休 火曜日(祝日の場合は営業) 年末年始 ※季節による変更有り



▼梅の景勝地として名高い月ヶ瀬ですが湖面を彩る紅葉も素敵です



奈良市月ヶ瀬

梅



梅ソフト

大手メーカーのソフトで、正確にはご当地のオリジナルではありませんが、月ヶ瀬らしく梅テイストを扱っています。梅ピューレをソフトに混ぜさっぱりした味わい。果肉も入っているのでカリカリ食感も楽しめ、湯上りにピッタリです!

月ヶ瀬にもあったダムカレー

昨年夏「コマドリ」で特集したダムカレー。当時こまどりエリアにあるダムカレーをすべて紹介したつもりだったのですが、今回のソフトクリーム取材先の月ヶ瀬温泉お食事処「梅ころろ」さんと、なんと知らないダムカレーを発見! しかもポスターには2017年から提供とあります。去年、特集した時点でなぜ知り得なかったのか。不思議に思いダムカレー協会のホームページで調べてみたら...わかりました! 京都府のお茶で有名な南山城村にある高山ダムをモチーフにしたカレーでした。県をまたいだダムカレーだったんですね。まったくノーマークでした。で、肝心の「高山ダムカレー」ですが、月ヶ瀬らしさを表現したすごく凝った作りでボリュームも満点。ポスターにある通り大人気メニューのようで、目の前で何人の方が注文されていました。これは制覇しないとイケないですね。みなさんもぜひお試しあれ!

名物 地元のダムをカレーで再現した大人気メニュー



高山ダムカレー

ほうれん草入りのカレールーは貯水池、ルーに浮かぶ温泉卵は湖面に映る月、唐揚げは管理事務所、にんじんは放流ゲート、梅ソースは放流の様子を表しています(ポスターより)

「コマドリ」に「コマドリ」