



# 飛騨の魚鮎マップ

飛騨の鮎が食べられる!

飛騨市の飲食店・旅館・ホテルを

## 18店舗掲載!

最新情報はここ ▶▶▶

<https://hidakara.com/hida-ayumap/>



発行：株式会社ヒダカラ

〒509-4245 岐阜県飛騨市古川町幸栄町12-12

## 飛騨市の魚鮎料理



9 峽や  
鮎の塩焼き  
※2日前までご予約可能  
営 17:00-21:00  
休 日曜  
住 飛騨市神岡町船津1171-1  
☎ 0578-82-5218



14 居酒屋源  
鮎の塩焼き、フライ  
営 17:30-22:30  
休 水曜  
住 飛騨市古川町本町3-47  
☎ 0577-73-6683



10 ビストロシェボア  
鮎のコンフィ(コース料理)  
※3日前までご予約ください  
営 11:00-22:00  
休 不定休  
住 飛騨市神岡町船津1966-13  
☎ 0578-82-4827



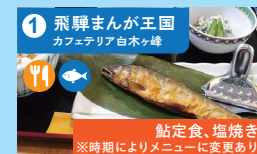
15 居酒屋さちこ  
鮎の塩焼き、刺身、天ぷらなど  
営 16:00-22:00  
休 火曜  
住 飛騨市古川町上野582-1  
☎ 0577-73-5711



11 飛騨古川ヤナ  
鮎の塩焼き  
営 11:00-14:00 ※予約がある場合は営業  
休 不定休  
住 飛騨市古川町高野118-1  
☎ 0577-73-3187



16 飛騨ともえホテル  
鮎の塩焼き  
※コース料理内で提供  
住 飛騨市古川町金森町10-27  
☎ 0577-73-2056



1 飛騨まんが王国  
カフェテリア白木ヶ峰  
鮎の塩焼き  
※時期によりメニューに変更あり  
営 11:30-14:00 (13:30LO)  
休 木曜  
住 飛騨市古川町杉原116  
☎ 0577-62-3259



3 ホルモン居酒屋  
長ハ 古川店  
鮎のアクアパッツァ、刺身など複数メニュー  
※要予約  
営 18:00-23:30 ※鮎料理は要予約  
休 日曜  
住 飛騨市古川町殿町10-20  
☎ 090-3387-8229



5 タスバDEジャングリラ  
鮎のオープン焼きセット  
※要予約  
営 11:30-14:30 17:30-21:00  
休 火曜  
住 飛騨市古川町吉之町14-5  
☎ 0577-73-6669



7 客舎所轄 飛騨古川食堂  
鮎の塩焼き  
※提供についてはお問い合わせください  
営 不定休  
住 飛騨市古川町上町1348-2  
(道の駅アルプス飛騨古川)  
☎ 0577-57-5400



12 Shinanoya  
鮎のアヒージョ  
営 17:30-23:00  
休 不定休  
住 飛騨市金森町11-24  
☎ 0577-73-2447



17 蕎麦亭  
鮎の塩焼き  
※コース料理内で提供  
住 飛騨市古川町向町3-8-1  
☎ 0577-73-2531



2 居酒屋 忠  
鮎フライ、刺身、塩焼き  
営 18:00-20:00 ※要予約  
休 月曜  
住 飛騨市古川町向町1-2-5  
☎ 090-5458-7151



4 割烹 克己  
鮎と野菜のおまかせ6〜7品  
※前日までに要予約  
営 11:00-13:00 17:00-22:00  
休 不定休  
住 飛騨市古川町金森町5-19  
☎ 0577-73-7888



6 室田鮎名人の塩焼き  
室田名人の鮎の塩焼き  
営 週末のみ  
住 飛騨市古川町吉之町11-3  
味処古川  
☎ 0577-73-7100



8 川甚亭  
鮎の塩焼き  
営 11:00-16:00 ※夜は要予約  
休 水曜・冬季休業(11月〜3月)  
住 飛騨市神岡町数河972-1  
☎ 0578-82-6222



13 蕎麦正なかや  
清流みやがわ鮎そば粉揚げ  
※売り切れの場合もございます  
営 11:00-15:00 (14:40LO)  
休 水曜  
住 飛騨市古川町三之町1-16  
☎ 0577-73-2859



18 ハツ三館  
鮎の塩焼き  
※コース料理内で提供  
住 飛騨市古川町向町1-8-27  
☎ 0577-73-2121

## 鮎イベント

# 知ろう・食べよう・楽しもう

飛騨の清流で育つ「鮎」をテーマに、  
親子向け・大人向けの2つのイベントを開催します。

飛騨の鮎が  
美味しい理由。



- ①飛騨の寒暖差  
厳しい環境の中で鮎は強く育ちます。
- ②広葉樹の多さ  
広葉樹の根が蓄えた栄養が谷水となり  
川に流れ込み、良い鮎が育ちます。
- ③大きな岩の多さ  
石垢を唇と歯でこそぎとって食べることで  
鮎が大きくなります。

### 親子向け 飛騨の鮎を 学ぼう・つくろう・味わおう

日程 2025年

## 9月6日(土)

10時～12時15分(受付9時45分～)

会場 飛騨市古川町公民館  
(総合会館)

定員 20名様

参加費

大人(高校生以上)

..... 2,500円

小・中学生

..... 1,500円

小学生未満

(大人の方1名につき1人)

..... 無料

鮎の  
塩焼き  
1匹付き

学ぼう  
鮎の話を聞く  
ミニ講座

講師:もんじろう商店さん

こちらから  
申し込み  
いただけます。



つくろう  
鮎菓子作り  
体験

講師:大久保製菓舗さん



味わおう  
鮎の塩焼き  
試食

提供:鮎釣り名人 室田さん



### 大人向け 飛騨の鮎を味わう夜 ―鮎とお酒のペアリング会―

日程 2025年

## 9月13日(土)

18時30分～20時30分(受付18時15分～)

会場 味処古川 岐阜県飛騨市  
古川町老之町11-3

定員 30名様

参加費

## 6,000円

お酒の  
お土産  
付き

後藤酒店と蒲酒造が  
「鮎に合う一本」を厳選。  
ラベルも後藤酒店が  
書き下ろした  
オリジナル鮎ラベルです。



鮎と地酒で乾杯!  
鮎とお酒の  
ペアリング

こちらから  
申し込み  
いただけます。



鮎釣り名人室田さんによる  
鮎に関する  
トーク



飛騨の飲食店による  
コース料理(例)

- ・鮎の塩焼き
- ・鮎の刺身
- ・鮎の天ぷら
- ・鮎ごはん

※メニューは変更になる  
可能性があります

