



店主 塩谷 一美さん

日替わり
ランチ
700~800円
くらい

※写真は取材時のハンバーク700円

おこめ食堂
メニューはその日の気分次第!?
町産米の美味しさを堪能

市街地の空き家を改装し、平成29(2017)年9月にオープン。店主が「人が気軽に集える場を作って、町産米の美味しさを広めたい」と、ご実家の農家で育てた米を使ったおにぎりを中心に、日替わりメニューのランチを提供している。

おこめ食堂
秩父別町1272-10 TEL.090-6999-2435
11:30~17:00ごろ(L.O.16:00)
8月末までは土・日曜7:00~9:30も営業 ランチは木・金曜のみ(無くなり次第終了)
水・日曜休、ほか不定休あり。10月初~中旬臨時休業あり



ホカホカ
天丼
600円(税込)

道の駅
鐘のなるまち・ちっぷべつ お食事館
地元飲食店のベテラン料理長が
腕を振るうお食事処

道の駅に隣接しているお食事処。地元料飲店のプロがメニューを監修している。大きなエビ2本と、新鮮な地場産野菜が入った揚げたての「ホカホカ天丼」が大人気。「プロッコリーラーメン(600円~)もおすすめ。



道の駅 鐘のなるまち・ちっぷべつ お食事館
秩父別町2085 TEL.0164-33-3902
11:00~15:00(L.O.14:45)
期間中休なし(11~4月は冬季休館)
店主 岡田 幸夫さん



塩ラーメン
500円(税込)
(17:00~は600円)

山かけ丼
500円(税込)
(17:00~は600円)

店主 岡田 裕也さん

家紋
町唯一の寿司店が始めた
ワンコインランチが好評!

「ベルパークちっぷべつ」入り口のアーチのすぐそばにある、創業から30年ほどを迎える町内唯一の寿司店。昨年からはじめて500円のワンコインランチが好評で、中でも写真の塩ラーメンと山かけ丼が人気なんだとか。

家紋
秩父別町2条1丁目 TEL.0164-33-3330
11:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~23:00 水曜休

加工室TABITA(タビタ)
移住者が開いたベーカリーショップ

札幌から移住したご夫妻が平成26(2014)年に開業した、町唯一のベーカリーショップ。店主の実さんはもともと餅店に勤務。妻の千尋さんの母親からパン作りを学び、毎日手作りのパンと大福餅を提供している。

加工室TABITA
秩父別町1514-2 TEL.080-5581-7641
9:00~16:00 月・金曜休



- ①黒千石 塩豆大福(粒餡) 150円(税込)
- ②クリームパン 150円(税込)
- ③クロックムッシュ 180円(税込)

店主 岡田 実さん ご夫妻



緑のグルメ!
緑の天丼
980円(税込)

ファミめし屋 焼肉居酒屋 ぶろっこりー
地元特産品を使った料理を多くの人に

店主が「町の特産品を名前にしよう」と命名したとあり、メニューには「プロッコリー」の文字が並ぶ。「緑のナポリタン」はもちろん、人気は「緑の天丼」。プロッコリーパウダー入りの緑の衣が目を引く特製メニューだ。

ファミめし屋 焼肉居酒屋 ぶろっこりー
秩父別町2条1丁目 TEL.0164-33-3227
11:30~14:00、17:00~23:00 不定休

店主 多胡 紀貴さん ご夫妻

キッチンハウス小島
秩父別で叶えた開店の夢

店主が27年間続けた会社員生活を辞め、自分の店を持ちたいという夢を叶えて9年前に開店。緑のナポリタンと並ぶ看板メニューの「緑のカルボナーラ」は、チーズたっぷりの濃厚ソースがプロッコリーパスタによく絡む。

キッチンハウス小島
秩父別町2条2丁目 TEL.0164-33-3911
11:00~14:00(L.O.13:30)、17:30~22:00(L.O.21:30) 火曜休



緑のグルメ!
緑のカルボナーラ
900円(税込)

店主 小島 昇一さん ご夫妻

どれにする?
どこに行く?

秩父別ランチ

町内にある厳選6軒の
飲食店を紹介!
秩父別の
美味しいランチを楽しもう!

緑のグルメ!
緑のナポリタン
880円(税込)



秩父別温泉ちっぷ・ゆう&ゆ レストランはまなす
地元らしい料理が揃う
温泉のレストラン

月替わりのオリジナルメニューが並ぶこともある、町民にもお馴染みのレストラン。自慢の「緑のナポリタン」はワインナーで出汁を取り、野菜をこんがり焼いてから煮込んで作るソースが人気の秘密で、根強い人気を誇る。

秩父別温泉ちっぷ・ゆう&ゆ レストランはまなす
秩父別町2条1丁目 TEL.0164-33-2116
11:30~20:00(L.O.19:30) 休なし

マネージャー 四十坊 智里さん

