

オーベルジュとは

オーベルジュとは、地元ならではの食をじっくりと堪能できる宿泊施設付きのレストランです。

食を探求するシェフが新鮮な食材を仕入れるために郊外でレストランを開き、シェフの味を求める客が遠路はるばるやってくるため、帰りの心配のないように宿を提供したことに由来するそうです。

そんな食材の探求、おもてなしの心が、オーベルジュの基本です。

奈良県では、“ぐるっとオーベルジュ”をキャッチフレーズとして、食を通じた地域の賑わいづくりや滞在型周遊観光の展開、地元農産物の活用を推進するため、オーベルジュのPRを進めています。

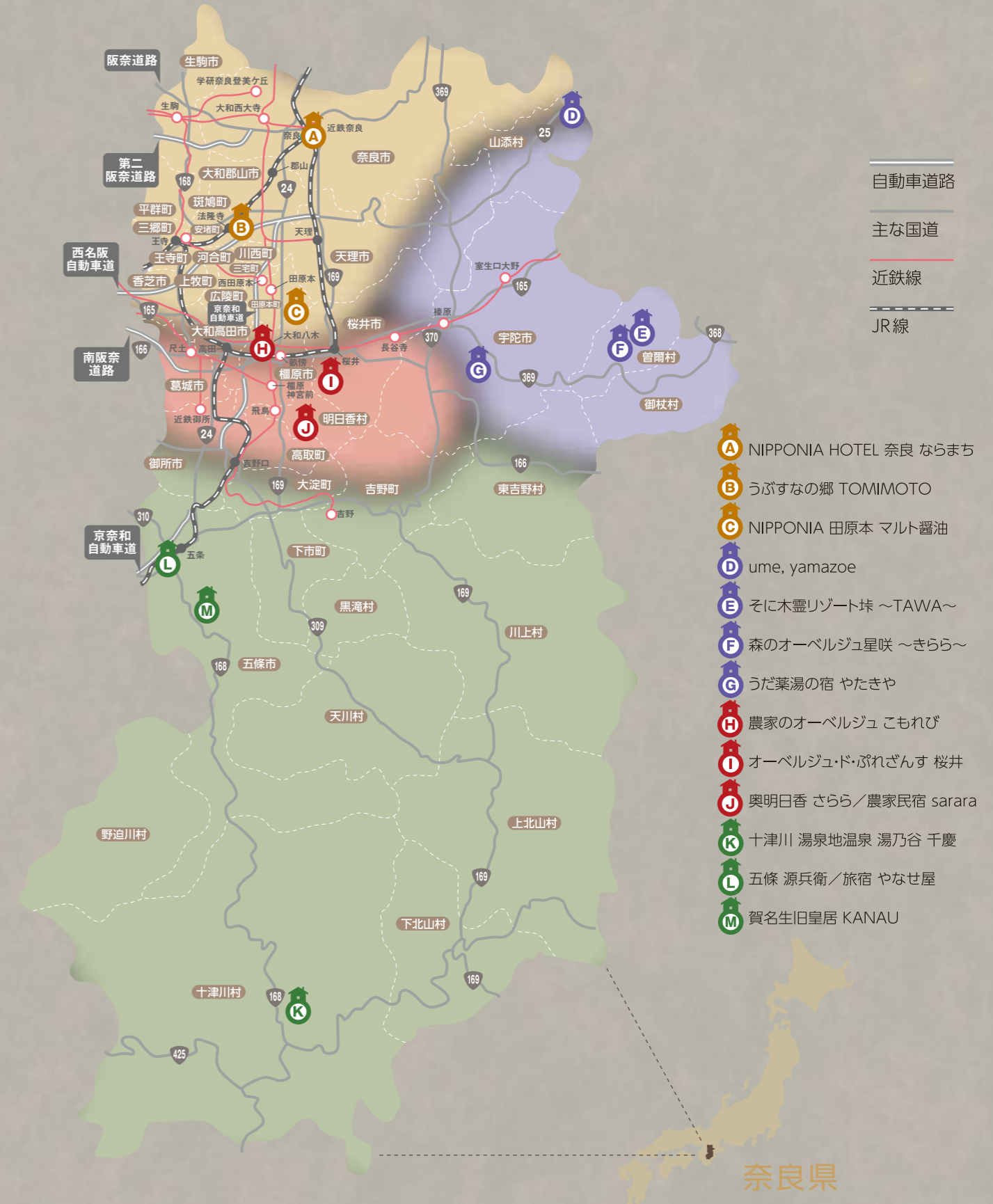
“地元ならではの食材を味わえる”等の基準を満たす県内オーベルジュを紹介。

そこでしか味わうことができない食材やお料理をゆっったりと楽しんでいただき、オーベルジュを拠点とした周辺観光地をめぐる旅、ガストロノミーツーリズムのガイドブックとしてご活用ください。



オーベルジュMAP

奈良県内には13カ所のオーベルジュがあります。どの地域にもそれぞれに特徴があるようにオーベルジュも多種多様。そんなオーベルジュの個性をより一層、感じていただくため、地域を4つのエリアに分けてご紹介。各エリアの特産品やお立ち寄りスポットなど旅のエッセンスになるトピックスも掲載しています。





オーベルジュ
in
北部
エリア

大和国中(やまとくんなか)と呼ばれることもある奈良県の平野部は、都につづく官道や町と町をつなぐ街道が発達した文化の薫り高い地域です。地元特産の農産物もあれば、交易や交流などによって盛んになった産物もあります。その土地の産物を大切に育む人と文化を活かす人のコラボレーション。その真髓をお愉しみください。

食と農

日本酒

大神神社は酒造りの神様として信仰を集めてきました。春日大社には日本最古の酒殿があり、正暦寺は清酒発祥の地とされているなど、奈良県は日本酒のルーツに深い関係があります。酒米の品種「露葉風(つゆはかせ)」は主に山添村で盛んに作られています。



食と農

スイカ

実は全国で販売されるスイカの種の8割以上が奈良県生まれ。その内の9割が田原本町産といわれています。すなわち、田原本町はスイカのふるさと。現在も県内には高品質を誇るスイカ農園がたくさんあります。



スポット

太子道

万葉の時代、聖徳太子が斑鳩の里から飛鳥の宮を往來した道を「太子道」と呼びます。道中は聖徳太子ゆかりの社寺や遺跡が残されており、街道の文化を感じさせます。現在も生活道路として利用されている道です。



スポット

村屋神社

正式名称は村屋坐弥富都比売神社(むらやにますみふつひめじんじや)。大物主と三穂津姫の夫婦神をまつ「縁結びの神」「内助の功の神」。大神神社の別宮とも称され、大神神社と合わせてお詣りするとよりご利益があるといわれています。



素材と産物の歴史を学ぶ。 文化に触れる。味を愉しむ。

B うぶすなの郷 TOMIMOTO

偉大な陶芸家の美意識に触れ、 地の物語を五感で味わう

近代陶芸の巨匠、富本憲吉の生家を改装したオーベルジュは、古い街並みの中にあります。客室は憲吉が愛用した書斎そのままの「日新」と彼が盟友と語った月夜の竹林を想起する「竹林月夜」。レストラン「五風十雨」では、季節ごとに訪れる自然の恵みを豊かな味わいの会席料理として表現。生涯、美を追求した彼の美意識を感じ、おだやかな時間に身を委ねれば、大和の悠久の歴史と自然を五感で堪能できることでしょう。

奈良県生駒郡安堵町東安堵1442番地 ☎0743-56-3855 ㊟火曜日 ①<お食事のみのお客様>Lunch 11:00 ~ 14:30 (最終入店 13:00)、Dinner 17:00 ~ (L.O.19:00) (どちらも完全予約制) <ご宿泊のお客様>Check-in 15:00 / Check-out 10:00
🌐 <https://and-tomimoto.jp/>

- 料理ジャンル 日本料理
- 客室数 2室(定員2~8名)
- ディナー単価 8,800円(税込)~
- 宿泊単価 50,000円(税込)~/名
(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



A NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

美味なる酒席の一皿に 味わい深い土地の物語がある

元興寺の旧境内、江戸から大正にかけての街並みが残る「ならまち」のオーベルジュです。創業150年の奈良豊澤酒造の元酒蔵をリノベーションしたレストランは和モダンなカウンター席が人気。滋味豊かな奈良の食材を生かしたフレンチは、選りすぐりの日本酒と相まって、より深い味わいを愉しむことができます。かつての蔵や茶室の雰囲気が残る客室に泊まる体験は、豊かな「時間旅行」を提供します。



奈良県奈良市西城戸町4 ☎0120-210-289 (VMG総合窓口) ㊟不定休 ①<お食事のみのお客様>Lunch 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)、Dinner 17:30 ~ 22:00 (L.O.20:00) <ご宿泊のお客様>Check-in 15:00 / Check-out 12:00
🌐 <https://www.naramachistay.com/>

- 料理ジャンル フランス料理
- 客室数 8室(定員最大3名)
- ディナー単価 9,680円(税・サ込)~
- 宿泊単価 37,510円(税・サ込)~/名
(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



C NIPPONIA 田原本 マルト醤油

1689年創業、 奈良最古の醤油蔵に泊まる

約70年前に閉業した奈良最古のお醤油蔵「マルト醤油」が、醤油醸造の復活とともに、泊まれる醤油蔵をコンセプトとしたオーベルジュとして生まれ変わりました。しぼりたての「生揚げ醤油」や醤油をしぼる前の状態の「もろみ」など、蔵元ならではの素材と、自家菜園で育まれた大和野菜を楽しめるコース料理となっています。蔵人の息づかいに触れられるような客室には、太い梁や美しい木組みが当時のまま残っています。宿泊者限定の醤油しぼり体験も蔵元ならではの。

奈良県磯城郡田原本町伊与戸170 ☎0744-32-2064 ㊟(水曜日)※水曜日は一泊朝食付きプランのみ ①<お食事のみのお客様>Lunch 11:30 ~ 14:00 (L.O.12:00)、Dinner 18:00 ~ 21:00 (L.O.18:30) <ご宿泊のお客様>Check-in 15:00 / Check-out 10:00
🌐 <https://maruto-shoyu.co.jp/>

- 料理ジャンル 日本料理
- 客室数 7室(定員最大5名)
- ディナー単価 10,000円(税込)~
- 宿泊単価 31,400円(税・サ込)~/名
(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)





オーベルジュ
in
東部
エリア

奈良県東部は「大和高原」と呼ばれることもある雄大な自然に囲まれた里山地域。古くは記紀万葉の時代にも由緒がある食文化は、見て、知って、味わうことで豊かな食の体験となります。さまざまなコンセプトのオーベルジュで体験できることは多趣多様。そんな大和高原の自然とともに暮らす日常が紡ぐ「食」にまつわる物語。心づくしのおもてなしとともに里山の生活や文化を体験してください。

雄大な自然とともに暮らす 日常が紡ぐ食文化を訪ねて。

食と農

ほうれん草・トマト

冬の間だけ寒さに晒して糖度を上げた「大和寒熟ほうれん草」。みずみずしいトマトは甘みと酸味のバランスが絶妙。関西圏を中心にじわじわと人気を拡大しています。



食と農

大和当帰

当帰は奈良県を中心に全国各地の菜園で栽培されてきました。当帰の根は生薬として利用されてきましたが、平成24年より葉の部分「非医」扱いとなったため、当帰葉の天ぷらやお茶、入浴剤などが次々と考案されています。



スポット

曾爾高原

曾爾高原は一面スキに覆われた草原です。毎年3月中旬頃に山焼きが行われ、春から夏にかけては一面に青く爽快な姿が一望できます。秋にはスキの穂が陽射しを浴びて金銀に輝き、大自然の壮大さを感じさせてくれます。



スポット

門僕神社

雄略天皇の御代からあるという古社の秋祭り、1720年頃から受け継がれた歴史を持つ「曾爾の獅子舞」が奉納されています。またこの秋祭りに「すこ」と呼ばれる特殊神饌（しんせん）が供えられることでも知られています。



D ume, yamazoe

自然と共に暮らす人々の
収穫した野菜
その息吹を感じる体験を

築100年を超える民家をリノベーションしたオーベルジュ。食事は地元の方々が収穫した旬の野菜たちを中心とした和食。食卓は「コ」の字のカウンターテーブルで「旬の食材を同じ日、同じ場所に集った人たちと共に食べる」ということを大切に同店のこだわり。日本にまだ数の少ないアウトドアフィンランド式サウナ「ume, sauna」は「人がフラットな状態になれる・人も自然の一部であることに気づく」ことの仕掛けになっています。



奈良県山辺郡山添村片平452 ☎0743-89-1875 12/27~1/5 ☎<お食事のみのお客様>Lunch・Dinner (完全予約制) <ご宿泊のお客様>Check-in 15:00~19:00 / Check-out 11:00
https://www.ume-yamazoe.com/

●料理ジャンル 日本料理 ●客室数 3室(定員2名、8名、8名) ●ディナー単価 8,800円(税込)~ ●宿泊単価 33,550円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



F 森のオーベルジュ星咲 ~きらら~

景色もごちそう
絵本のような環境で
季節を味わう

1日1組限定のオーベルジュです。「夜には星」を「朝には雲海」が堪能できる標高550メートルの場所にあり、部屋から豊かな曾爾の景色を一望でき、ソムリエでもあるオーナーおすすめのワインを愉しみながら料理をいただくことができます。夕食はフランス料理をベースに、地元奈良の食材や旬の食材をふんだんに使った里山フレンチ。朝食は焼きたてのパンと採れたて野菜、地元で採れた果物を使った手作りジャムとヨーグルト。



奈良県宇陀郡曾爾村小長尾658-1 ☎0745-88-9155 水曜日 ☎<ご宿泊のお客様>Check-in 16:00 / Check-out 11:00 ※ディナーのみは応相談
https://www.kirara-soni.com/

●料理ジャンル フランス料理 ●客室数 1室(定員4名) ●宿泊単価 30,800円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



E そに木霊リゾート峠 ~TAWA~

かまどご飯で身も心も童心に
野に山にあそぶ基地のような宿

曾爾高原と天然温泉「お亀の湯」がすぐ近くにあり、キャンプ場も併設しているなど自然を満喫するアクティビティに最適なオーベルジュ。食事は竈(かまど)で炊いた絶品ご飯を中心に地域の食材を使った手作りのおばんざい10種と季節野菜の一人鍋。明治元年の古民家と大正元年の蔵をリノベーションしたお宿は一日二組限定で部屋貸しと一棟貸しの2タイプ。どちらもリクライニング式のマットレスでより深い上質な眠りに導かれること間違いなし。



奈良県宇陀郡曾爾村大字太良路664 ☎090-2339-2018 施設定休日 水曜日(詳細はHPでご確認ください)、ランチ定休日 火・水曜日(詳細はHPでご確認ください) ※要予約 ☎<お食事のみのお客様>Lunch 11:00~15:00(完全予約制:前日まで)、Dinner(完全予約制) <ご宿泊のお客様>Check-in 15:00 / Check-out 10:00
https://soni-kodamaresort.com/

●料理ジャンル 和洋折衷料理 ●客室数 2室(定員2~4名) ●ディナー単価 5,500円(2名様以上) ●宿泊単価 14,950円(税込)~/名(1泊2食付・4名1室の場合の参考価格)



G うだ薬湯の宿 やたきや

くすりの里で堪能する
薬湯と健康体験
大地の力を感じてリフレッシュ

大和棟の茅葺き屋根を職人の技で蘇らせ、令和4年5月にオープンしました。宿泊は蔵を改装した部屋やベッドと泊まれる部屋など、個性豊かで上質な4部屋。部屋の風呂では、宇陀市特産「大和当帰」の薬湯が堪能でき、体の芯からリラックス。食事は敷地内の農園で栽培した有機野菜のほか、厳選した地元食材を使用した料理が味わえます。「日本ヘルスツーリズム振興機構」が認証する資格を持つスタッフが監修する健康プログラムも。



奈良県宇陀市榛原八滝1835 ☎0745-85-3650 水曜日 ☎<お食事のみのお客様>Lunch 11:30~14:30(L.O.14:00)、18:00~21:30(L.O.21:00) <ご宿泊のお客様>Check-in 15:00、Check-out 10:00
https://yatakiya.jp/

●料理ジャンル イタリア料理 ●客室数 4室(定員最大16名) ●ディナー単価 13,200円(税・サダ)~ ●宿泊単価 63,900円(税・サダ)~/名(2食付・2名1室の場合の参考価格)





大和三山を中心としたエリアは古代日本の中心地でした。いにしへの薫りを残す明日香・藤原地域、伊勢街道界隈で栄えた今井地域は、長い歴史のなかで町の造成や文化の継承が続けられ、現在に至っています。食と農についても例外ではありません。奈良県の「伝統」と「今」について、オーベルジュをたずねて、まだ知らない食との出会いを体験してみませんか。

食と農

イチゴ

「アスカルビー」「古都華(ことか)」「珠姫(たまひめ)」「奈乃華(なのか)」「ならあかり」は奈良生まれのイチゴの品種です。イチゴの産地・明日香村ではシーズンになるといちご狩りパークが開園したり、村内のカフェやスイーツショップが旬のイチゴスイーツを提供するフェアが開催され賑わいます。



食と農

三輪そうめん

1000年以上昔のこと、大神神社の神主・穀主(たねぬし)が、三輪山から流れ出る巻向川と初瀬川の二つの清流が結ぶ肥沃な土地が小麦の栽培に適していることを知り、そうめんを作り始めたこととされています。



スポット

纏向古墳群

纏向古墳群は、古墳時代に日本列島で盛行する前方後円墳発祥の地といわれています。その代表格である箸墓古墳は、3世紀後半から4世紀に築造されたと推定され、一説には邪馬台国の女王卑弥呼の墓とも伝えられています。古墳群を縫うように伸びる古代の官道・山の辺の道は、ハイカーにも人気のスポットです。



スポット

飛鳥坐神社

主祭神の八重事代主神は八十万(やそよろず)の神々を統率される「むすひの神」として広く世に知られており、特に子宝・安産・縁結びの御神徳が高いとされています。日本一の奇祭との呼び声の高い「おんだ祭」ではお多福と天狗の面の夫婦が愛の営みを演じる一幕があることで有名な神社です。



「伝統」の食と農を「今」の技術とホスピタリティを通じて体験。

オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井

高台にあるオーベルジュで
味わう大和の景観
その味わい その上質

レストランでは大和野菜をはじめとする奈良の豊かな風土で育った食材を使用。肉は大和牛、大和ポーク、大和肉鶏。海の幸は和歌山や伊勢湾から取り寄せ、フランス料理の調理技法で仕上げる上品なコースメニューを堪能できます。また、高台に建つ全9室の客室からは、悠大な歴史と文化が色濃く残された大和の景観を一望することができ、悠久の時間に身を浸すなど五感を通じたリラクゼーション効果を満喫できます。

奈良県桜井市高家2217 ☎0744-49-0880 休月・火曜日 ①<お食事のみのお客>Lunch 12:00~13:30 (L.O.) 15:00 Close, Dinner 18:00~20:00 (L.O.) 22:00 Close <ご宿泊のお客>Check-in 15:00 / Check-out 11:00
http://www.hiramatsuhotels.com/plaisance-sakurai/

- 料理ジャンル フランス料理
- 客室数 9室(定員2名)
- ディナー単価 18,150円(税・サ込)~
- 宿泊単価 68,170円(税・サ込)~/室
(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



農家のオーベルジュ こもれび

訪れるたびに発見がある
町家の宿で味わう里の旬

古い町家が立ち並ぶ今井町の中、築100年以上の古民家をリノベーションしたオーベルジュです。人気メニューの「花籠ランチ」は大和の伝統野菜をはじめ奈良県産の野菜をふんだんに使用。食材の旬が反映される料理は季節ごとに彩りを変え、訪れるたびに異なった味わいを楽しむことができます。母屋の奥にある蔵は、1日1組限定の宿になっており、心置きなくリラックスできます。



奈良県橿原市今井町4-10-6 ☎0744-48-0458 休月曜日(祝日の場合は営業・翌火曜日休み) ①<お食事のみのお客>Lunch 11:00~15:00 (L.O.14:00), Dinner 18:00~21:30 (完全予約制) <ご宿泊のお客>Check-in 16:00 / Check-out 10:00
https://www.instagram.com/komorebi_nara/

- 料理ジャンル 和洋折衷料理
- 客室数 1室(定員3名)
- ディナー単価 3,500円(税込)~
- 宿泊単価 10,000円(税込)~/名
(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



奥明日香 さらら/農家民宿 sarara

深い歴史の情緒に彩られた
素朴な山里の味と暮らしを体験

明日香村の奥、稲淵・栢森・入谷の3つの集落は「奥明日香」として知られています。「奥明日香 さらら」は1300年以上昔、天武天皇・持統天皇が吉野宮へ行幸した道中の集落にあります。奥明日香の活性化を目指し、地元の女性を中心に始められた古民家のお店は、ゆったりとした時間が流れ、地元で採れた野菜や山菜を中心とした「ふるさとの食」が楽しめます。併設の農家民宿 sarara では、農業体験や田舎料理作りなどの体験メニューもあります。

奈良県高市郡明日香村栢森137/栢森373 ☎0744-54-5005 休奥明日香 さらら 月・火・水曜日/農家民宿 sarara 不定休 ①<お食事のみのお客>Lunch 11:00~16:00 (L.O.14:00) ※ディナーのみは応相談<ご宿泊のお客>Check-in 15:00~20:00 / Check-out 10:00
http://okuasukasarara.kir.jp/

- 料理ジャンル 日本料理
- 客室数 1棟貸し(定員2~5名)1日1組限定
- 宿泊単価 11,000円(税込)~/名
(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)





オーベルジュ
in
南部
エリア

奈良県南部は「吉野の桜」をはじめ、この地域はほとんどが山林であるため山や川の幸を使用した独特の文化が育まれてきました。天然鮎、狩猟によるジビエ料理、源泉かけ流しの天然温泉など、大自然の恵みを楽しみ、味わい、安らぐことは大きな癒しとなることでしょう。そしてなによりも、ここで暮らす人々の温かさが、じんわりと心に残るお土産になります。

- 食と農**
柿
五條市は西吉野地域を中心に広大な柿の果樹園が広がり、「日本一の柿のまち」を標榜する全国有数の産地。現在、生産されている主な品種は「富有（ふゆう）」「平核無（ひらたねなし）」「刀根早生（とねわせ）」という種類で、中でも生産量の多い「富有」は昭和初期頃に普及し始めました。
- 食と農**
ならジビエ*
ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣やその食肉を意味する言葉（フランス語）。農産物に被害を与える野生獣を捕獲するだけでなく、余すことなく料理に使い、感謝を捧げる精神で行われています。
- スポット**
賀名生（あのを）梅林
丘陵を麓から中腹までおおいつくすように2万本の梅が咲き誇る県下有数の梅林。2月下旬から3月下旬、梅の花が山肌を染めます。南北朝時代、都を追われた公家たちも賀名生の梅の花を歌に詠んだのだとか。
- スポット**
榮山寺
養老3年（719）に藤原不比等の長男藤原武智麻呂が菩提寺として創建したと伝えられる。室町時代に再建された本堂にある薬師如来坐像は重要文化財。天平宝字4年から8年（760-764）建立の八角円堂と平安期に造られた梵鐘は国宝。



*ならジビエ…奈良県では、県内で捕獲され、適切に処理されたイノシシおよびニホンジカの肉を「ならジビエ」と定義し、認知度の向上と消費拡大に取り組んでいます。

山の暮らしと産物が、じんわりと心を温める旅。

五條 源兵衛 / 旅宿 やなせ屋

400年の町並み ぶらりも楽しい
古民家で味わう伝統と前衛

歴史的町並み、五條新町通りのなかにある五條源兵衛は、五條の野菜に合わせて吉野川の天然鮎、大和牛など、地元の食材を使ったコース料理を提供しています。宿泊は、新町通りを挟んだ斜めはす向かいの「旅宿やなせ屋」へ。旧医家の邸宅を改装した一棟貸しの宿で、「離れ」と「蔵」の趣の異なる2棟。朝は目覚めに優しい茶粥（要予約）と野菜で身体をよびおこし、窓の外を流れる吉野川の川辺を散歩するのはいかが。

奈良県五條市本町2丁目5-17 / 本町2丁目7-3 ☎0747-23-5566 無休（レストランのみ火曜日定休）
①＜お食事のみのお客さま＞Lunch 11:00～12:30（二部予約優先制）、Dinner 17:30～20:30（完全予約制）＜ご宿泊のお客さま＞Check-in 14:00 / Check-out 10:00
http://genbei.info/ http://yanaseya.info/

- 料理ジャンル 日本料理
- 客室数 1棟貸し・2棟（定員2名、2～5名）1日2組限定
- ディナー単価 6,000円（税込）～
- 宿泊単価 価格 13,200円（税込）～/名（素泊・2名1室の場合の参考）



十津川 湯泉地温泉 湯乃谷 千慶

広大な山河の名湯と
贅を尽くした寛ぎと味わい

山あいにもまれた十津川温泉地温泉。ほのかに硫黄の香りたどよう「単純硫黄泉」で、24時間すべての客室の湯船を「源泉かけ流し」の温泉が満たします（全室露天風呂・内風呂付き）。客室は1000坪の敷地にわずかに九棟の別当離れづくり。客室は全て50㎡以上。吉野杉・松がふんだんに使用され、木の香りの中で寛ぎのひとときが過ごせます。食事は、すべて料理人が丹精込めて手作りしており、季節の旬が味わえる十津川の山や川の幸をふんだんに使った料理コースです。



奈良県吉野郡十津川村大字武蔵714-2 ☎0746-62-0888 不定休 ①＜ランチ付き日帰り温泉のお客さま＞Lunch 11:00～14:00（完全予約制）※ディナーのみは応相談＜ご宿泊のお客さま＞Check-in 15:00 / Check-out 10:00
http://www.yunotanisenkei.jp/

- 料理ジャンル 日本料理
- 客室数 9棟（定員3名・4名）
- 宿泊単価 41,800円（税込）～/名（1泊2食付・2名1室の場合の参考価格）



賀名生旧皇居 KANAU

都人の隠れ里で味わう
深き歴史と山の幸なるジビエ

南北朝時代、足利尊氏に京を追われた後醍醐天皇が吉野へ向かう途中、手厚くもてなした堀家の邸宅は、後に後村上天皇から後龜山天皇の皇居として使用されました。その賀名生旧皇居の母屋をカフェレストランに、長屋門を宿泊施設にリノベーション。一棟貸しで客室は2部屋。宿泊はペット同伴も可能で、宿の前でドッグランもでき、ナイターも対応。アップライトピアノは朝まで演奏を楽しむことも。夕食は「ならジビエ」を使ったイタリア料理がいただけます。バーベキューもお楽しみいただけます。

奈良県五條市西吉野町賀名生1番 ☎0744-49-0880 無休（レストランのみ月曜日定休）
①＜お食事のみのお客さま＞Lunch 11:00～16:00（L.O.15:30）、Dinner 16:00～21:00（完全予約制）＜ご宿泊のお客さま＞Check-in 15:00 / Check-out 10:00
https://kanau1318.jp/

- 料理ジャンル イタリア料理
- 客室数 1棟貸し（定員8名）1日1組限定
- ディナー単価 10,000円（税込）～
- 宿泊単価 10,000円（税込）～/名（素泊・2名1室の場合の参考価格）





大和の自然と恵みを味わう

2023

ならのオーベルジュ ガイド

奈良県食と農の振興部
豊かな食と農の振興課

TEL:0742-27-7401

FAX:0742-26-6211

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業状況が平時と異なる場合がありますので、各オーベルジュに確認いただいた上でご利用ください。

2023年3月発行