

◀マンゴーパフェ968円は夏の定番。マンゴージェラートが美味。

▼チョコ好きには見逃せない、ブラウニーチョコパフェ1,100円。

▲白を基調としたナチュラルな店内。2階席は靴を脱いでくつろげる。

好きを選ぶ楽しさ無限大の
パフェ天国。
日田パフェ

カフェビヨリ

パフェは常時40種〜！ソースやトッピングを選べるカスタマイズパフェもあり、何にしようか心躍る。季節限定パフェの果物は「なるべく新鮮なものを」と近隣農家から当日入荷。夏季は日田産シャインマスカットや桃をお楽しみに。



☎0973-28-6570
📍日田市三本松 1-1-27
🕒11:30~21:30 (LO20:45)
※土・祝は11:00~
🗓️日曜
📍JR日田駅から徒歩約8分

◀1,000円追加で鳥刺し付き。内容は日により異なる。取材日はレバー、ハツ、白子、トサカ。

新鮮なしゃも肉の
おいしさを味わうなら。
豊のしゃも

古里食房 傳

大分の豊かな自然が育んだ高品質地鶏。炭火焼でいただけば、程よく歯応えはありながら一般的な地鶏のイメージよりやわらかく、コクと旨みも楽しめる。大きな雄鶏を丸ごと仕入れてさばくからこそ味わえる希少部位もぜひ試したい。

☎0973-27-7488
📍日田市東有田 1332-2
🕒11:00~15:00 (LO14:00)
🗓️木曜
📍JR日田駅からタクシー約12分

日田のB級グルメ界を牽引する焼きそば。

日田 やきそば

ほうか **宝華**

日田のご当地グルメの元祖といえば日田やきそば。店によって特色があるが、コチラのソースは創業以来変わらぬサッパリ和風味が、国内外の観光客にも支持される。香ばしい麺とシャキシャキのもやしが食欲をそそり、いくらでも食べられそう。



▲日田やきそば800円。鉄板で焦がし付けた生麺ともやし、ねぎ、豚肉をお店特製の和風ソースで。

☎0973-22-4026
📍日田市豆田町 2-7
🕒11:00~20:30 (LO20:00)
🗓️水曜 (祝日の場合翌日)
📍JR日田駅から徒歩約15分



日田の味を提供し続ける駅前食堂。

鮎・日田ちゃんぽん



日田の恵み
いっぱい「きこりめし」
(880円、要前日予約)

たから **宝屋**

1930年の創業以来、地元の人たちの「あれが食べたい」に答えてきた宝屋のメニューはなんと100種以上！近隣の食材を大事にしており、三隈川の鮎も1年を通して楽しめる。その他、日田ちゃんぽんや特製弁当「きこりめし」も観光客に人気。



☎0973-24-4366
📍日田市元町 13-1
🕒11:00~15:00, 17:00~21:30 (LO21:00)
🗓️不定
📍JR日田駅から徒歩約1分



日田 HITA

東峰 TOHO

美味めぐり

わざわざ訪ねたい

旅先で出合うその土地ならではの食べものはいつでも、旅の満足度を高めてくれます。そこで、BRTが通る日田、東峰、添田の、わざわざ足を運びたくなる「食」を厳選紹介。次の休日、グルメ目的の旅はいかがですか？



取材・文／伊勢田美保、氏家加奈子
撮影／宮平勇希

添田 SOEDA



そば打ち好きが生み出すこだわりの一枚。
手打ち蕎麦 じょうはん
 味と香りのバランスが良い、その時一番おいしいそばを吟味、自家製粉し毎朝手打ちして提供する。調味料も無添加手作りで、天ぷらの野菜は敷地内で育てた無農薬のものを使用する。そば打ちが大好きという店主の心意気とともに、土地のパワーを丸ごといただく。

☎090(9478)6375
 〓添田町庄 195-23
 〓11:30~14:00(土日祝は~15:00)※そばがなくなり次第閉店
 〓水・木曜(祝日の場合は営業)
 〓JR西添田駅から徒歩約8分

▲一番人気の天ざるそば。そばは風味を楽しむためまずは岩塩、次にやや甘めの自家製つゆで食すのがおすすめ。大人気の味ご飯は持ち帰りも。
 ▶アットホームな雰囲気店内。



添田

SOEDA

つくり手の情熱に満ちた新しい名物
パワーをもらえる手作りの食。

地元食材を発信する
 和風イタリアン。

ヒシミツ

家業だった醤油蔵をリノベーションした店内で、ピザをメインに和の要素も取り入れたイタリアンを提供。「添田の食材のおいしさを伝えたい」と旬の野菜をたっぷり取り入れ、子どもからご年配まで笑顔に。ピザはバラエティ豊かで飽きないトリピーターも多い。

☎0947-31-4192
 〓添田町添田 1999
 〓11:00~16:00(ランチは14:30まで)
 〓日曜・祝日
 〓JR添田駅から徒歩約10分



〓祖父の代に作られた醤油蔵を生かした店内。醤油樽も梁も当時のまま長い歴史を物語る。〓注文に応じてピザ窯で焼きたてを。〓72席が満席になるので平日も予約がベスト。カウンター席で一人利用も良い。〓大人気のランチコースは前菜プレート、メイン(パスタまたはリゾット)、ピザバイキング、ドリンク付きで2,180円。オーダーバイキングのピザはなんと22種類食べ放題!

▶推茸の加工品や彦山ようかんなど地元のお土産も販売。



▲豆乳チーズケーキ、抹茶豆乳生チョコケーキ、豆乳生チョコケーキ(いずれも400円)。他にも豆乳を使ったスイーツやドリンク、季節のカレーセットなど。メニューは今後も追加予定。
 ▲ドリップコーヒー(450円)は1杯ずつ丁寧に淹れてくれる。

英彦山の恵みをスイーツに込めて。 HIKONIWA

英彦山の中腹に立つ絶景カフェは、もともと観光案内所だった山小屋風の建物を再利用。居心地良い空間ではお土産も販売している。英彦山の水を使った自社製造の豆乳から豆乳ケーキを手作りして、上品な見た目どおりの繊細な味わいが人気だ。

☎0947-85-0645
 〓添田町英彦山 724-1
 〓11:00~16:00(L015:30)
 〓月曜~木曜
 〓BRT彦山駅から添田町バス「別所駐車場」下車、徒歩約1分

▲仕入れたヤマメは、いけすで1日泳がせておなかの中身を出しきって調理する。

▶ヤマメ塩焼き、ヤマメ刺身、鯉こくなどが付いた「松定食」2,350円。

ふっくら厚みのあるヤマメを丸かじり。 食堂 駒どり

BRT彦山駅の目の前にある1950年創業の老舗。新鮮なヤマメと鯉の料理が名物で、注文ごとにいけすから水揚げして調理。味もボリュームも満足度が高い。ヤマメ刺身は自家製柚子ごしょうとの相性抜群。

☎0947-85-0745 〓添田町落合 804
 〓11:00~19:00 〓水曜(祝日の場合は営業)
 〓BRT彦山駅から徒歩1分

▶座敷席の他にテーブル席も5卓ある。



メインを4種から選べるビュッフェ。 レストランふえありお

オープン以来ランチビュッフェが大人気。地元の野菜などを使った体に優しく種類豊富なおかずはもちろん、いろいろなデザインの小石原焼の茶碗・皿・カップを選んで盛り付けられるのも楽しい。メインは、ハンバーグ、スパイスが効いた肉料理やパスタなど4種から選べる。

☎0120-311-122
 〓東峰村小石原 868-1 アークレタ小石原
 〓11:00~14:30(L014:00)、土日祝11:00~15:00(L014:30)
 〓火曜・水曜・木曜
 〓BRT大行司駅からタクシー約15分



▲熊本産の和紅茶350円、日替わりおやつ。取材日はゆずチョコ味の蒸しパン150円。「近隣の食材で安心提供したくて」とこのお値段!
 ▶店主お気に入りの窯元の器や地域の産品を販売する。

小石原焼でのんびりカフェタイム。 喫茶 匙加減 其の式

店主がセレクトした小石原焼の器で手作りスイーツを。地元食材を中心にした素材で作る、内容お任せのよご飯(800円、要予約)も人気。納屋を改装した店内の壁の一部には、国道の石垣をそのまま使っていて面白い。穴蔵感があり、つつい長居してしまいそう。

☎090-8419-6115
 〓朝倉郡東峰村宝珠山大行司 6406
 〓10:00~18:00
 〓不定
 〓BRT大行司駅から徒歩約5分

▲アンティークな家具や小物が似合う店内。



1.メインを選べるランチビュッフェ1,800円。2.もともと小学校の給食室だった場所をリノベーション。ゆったりとした店内中央に、季節の食材をふんだんに使った副菜やスープ、ご飯が並び、好きな小石原焼に盛れる。

東峰

TOHO

豊かな気持ちになれる至福の食卓。 小石原焼で食す里山の恵み。



▲特製土鍋の炊きたて棚田米が付いた棚田米土鍋膳2,200円(コーヒー、デザート付き)。
 ▲店主の森山さんが焼いたバウムクーヘンのデコレーション体験も。前日までに要予約2,500円。

棚田の中の絶景カフェで炊きたてご飯を。 里山カフェ 棚田屋

日本棚田百選に選ばれた「竹の棚田」の真ん中に立つカフェでは、お母さんの手作り料理が味わえる。地元の農家から仕入れる旬の野菜を中心にした、ヘルシーかつ満腹になれる定食が人気だ。もちろん主役は、小石原焼の土鍋で1人分ずつ炊き上げる棚田米のほっかほかご飯。



☎0946-23-8400
 〓東峰村宝珠山 5171-1
 〓金・土・日曜と祝日の11:00~15:00
 〓月曜~木曜、年末年始
 〓BRT 筑前岩屋駅からタクシー約5分

▲棚田を見下ろすカウンター席など定員は17人。