

清川恵水ポーク

清い空気と水に育まれた肉質

大自然の中、ストレスフリーで育てられた村屈指の特産品。キメの細かさにこだわって改良を重ね、肉質の柔らかさと脂身のさらりとした甘さを実現した。柔らかさを実感できるよう火を通し過ぎず、シンプルに塩・コショウでいただく、肉本来のうま味がほとぼしる。

ココで買えます 道の駅 清川 (→P10)

／ここで食べられます／

丸太小屋レストラン びんずる

まるたごやれすとらん びんずる

☎046-288-1648 MAP P21C1

水の郷商店街 (→P4) の1軒で、清川恵水ポークを使った料理を幅広く提供する。ソースを6種から選べるリブローズポークソテーや、清川茶を使ったしゃぶしゃぶなど、どれも独創的。

⑤清川村宮ヶ瀬940-25 ⑥バス停宮ヶ瀬から徒歩3分 ⑦11～17時(16時LO) ⑧水・木曜 (不定休あり) ⑨近隣駐車場利用 (サービス券あり)



①清川恵水ポークの冷凍あらびき生ウィンナー 500g1680円、300g1080円

②清川恵水ポークの冷凍みそ漬け3枚入り1850円



るならコレ！

きぐるめ

山に囲まれ、水に恵まれた清川村はおいしい物の宝庫。良質な食材が揃ううえ、加工技術にも長けており、村から生まれたお酒やスイーツは贈り物にも人気だ。バラエティーに富んだ清川村の味を堪能しよう。



きよかわ梅酒 ゆず酒

みずみずしい香りに
酔いしれる

風が湿気を帯びてくる6月に梅を、空気が冷たく引き締まる12月にゆずを収穫。それら村産の梅とゆずを100%使用し、神奈川県厚木市七沢の老舗造り酒屋「黄金井酒造」が醸した逸品だ。ソーダ割りでもロックでも、梅とゆずの香りやフレッシュ感を楽しめる。

ココで買えます
道の駅 清川 (→P10)

①香り高き、きよかわ梅酒ときよかわゆず酒各500ml 1430円



豚丼

オリジナルのタレで
手軽にお店の味

「清川恵水ポーク」のすばらしさを多くの人に知ってほしいと開発し、いまや「道の駅 清川」の「恵水kitchen」名物となっている豚丼。醤油や砂糖、水飴、ショウガ、ニンニクなどを独自に配合したオリジナルのタレが、肉のほのかな甘みを引き出している。

ココで買えます 道の駅 清川 (→P10)

②要望に応じて商品化した「豚丼のたれ」。名物・豚丼の味を家庭で再現できる。1本648円





①緑茶が上品に香るパウンドケーキ(写真はハーフ)600円。ほかに黒糖入りやプレーンもある

②茶葉で風味付けした、緑茶焼酎 摘生720ml 1815円(1本)

ふるさと納税

清川茶

人気のお茶商品が続々と誕生

豊かな自然が育んだ清川茶は、奥深い甘みとうま味が特徴。村の水で淹れると、その味わいは一層際立つ。お酒やスイーツなど多様な商品が揃うが、2025年6月には粉末スティック茶が発売され、手軽さとユニークなパッケージでパケ買いする人が続出している。

ココで買えます 道の駅 清川 (→P10)

③清川茶(せん茶) うたごえ 100g540円など



④水やお湯に溶かすだけのお手軽粉末スティック茶。KIYOKAWA CHABACCO 500円

こちらもチェック

古民家レストランカフェよってけさん

☎046-288-1047 MAP P20E3

築180年の古民家を改装した、居心地のいいレストラン。フレンチシェフが手がける、清川茶を使用したプリンと、ふわトロ卵のオムライスが人気。マスコットのヤギに癒やされる。

⑤清川村煤ヶ谷3837 ⑥バス停中里から徒歩3分 ⑦11～16時(ランチは～14時)

⑧火～木曜 ⑨8台



①清川茶のほうじ茶を使った茶々プリン440円

清川村で食べ

とっでお

⑩大納言茶ブレッド600円。クロワッサンや食パンなども機械を使わず製造



手作りパン

自然の恵みが絶品パンのヒミツ

村の清らかな伏流水で生地をこね上げ、村の間伐材を薪として使用し焼き上げた、まさに“村の手作りパン”。清川茶やゆずなどの地元特産品を使った季節限定パンも、登場するたびに人気をよぶ。店が休みの日でも、「道の駅 清川」(→P10)で購入できるのでぜひ。

ここで買えます

手作りパンHEAVEN

てづくりぱんへうん

☎046-288-1788 MAP P20E3

5種類の国産小麦粉を配合したり、白神こだま酵母を使ったりするなど、体に安心な材料を使うことが信条。店主がレンガを積み上げて作った新式石窯で全商品を焼いている。



⑪清川村煤ヶ谷4127 ⑫バス停御門橋から徒歩2分 ⑬11～18時 ⑭日・月曜、祝日 ⑮なし

ジェラート



⑯きよかわジェラートシングル350円、ダブル450円。カップもある

村の旬を映し出すフレーバー

清川茶や梅、赤じそ、蜂蜜など、村の特産品を積極的に使用している。赤く鮮やかなルバーブは、その色合いとさわやかな味わいで特に人気。常時8種類のフレーバーには、季節限定のイチゴや金柑が登場する時期も。悩んだ時は迷わずダブルで!

ここで食べられます

四季-Quattro-

しきくわとろ

☎046-404-8421 MAP P20E3

地元生産者から届く食材を、前菜やパスタ、⑰清川村煤ヶ谷1659-1 ⑱バス停郵便局前から徒歩2分 ⑲11～16時(金～日曜は予約制でディナー営業あり、18～21時) ⑳火曜、第1水曜 ㉑12台で作る自家製シャルキュトリも味わいたい。

