



# 赤牛井

稀有的「赤牛」美味能直接品嚐！

說到代表阿蘇的美食，就是放上三分熟牛排的「赤牛井」、還有鄉土料理的「高菜飯」與「Dago湯(麵疙瘩湯)」，加上波野特產的「波野蕎麥」。請務必品嚐看看。

## 盡情享用！把阿蘇集結起來 3大美食

### Imakin 食堂 (內牧) 大排長龍，內牧溫泉街上的人氣名店

創業百餘年，內牧溫泉街上受到當地居民喜愛的食堂。在此享用烤三分熟的赤牛井。沾上溫泉蛋會更加的美味。開門前就已經排隊等候的盛況，也有赤牛漢堡肉定食與強棒麵等的基本菜色。

地址：阿蘇市內牧 290  
電話：0967-32-0031  
營業時間：11:00 ~ 15:00  
公休：週三



### 阿蘇 Hanabishi (宮地)

地址：阿蘇市一之宮町宮地1861  
電話：0967-22-0896  
營業時間：11:00 ~ 16:00  
最後點餐  
公休：週二



### 赤牛井專門店 Goto 屋 (宮地)

地址：阿蘇市一之宮町宮地3075-1  
電話：0967-22-5080  
營業時間：11:00 ~ 16:00 (05:15:30)  
※賣完即止  
公休：週二、第3個週一



### Yokayoka 亭 坂梨本店 (坂梨)

提供自家牧場精心飼養出、引以為傲的赤牛「甲誠牛」。享受美味與軟嫩兼備，精緻又醇厚的味道。赤牛井配溫泉蛋。

地址：阿蘇市一之宮町坂梨1400-1  
電話：0967-22-0917  
營業時間：11:00 ~ 20:00  
公休：無



### 赤牛井 Iwasaki (乙姬)

地址：阿蘇市乙姬2006-2  
電話：0967-32-2677  
營業時間：11:00 ~ 14:30  
※賣完即止  
公休：週五、第2個週四



### Yayoi (宮地)

創業 70 多年，深受當地居民喜愛的店家，可以在榻榻米的座位上慢慢地享用美食。高菜上的三分熟赤牛肉與特製醬料真是絕配。附有味噌湯與小菜。

地址：阿蘇市一之宮町宮地3079  
電話：0967-22-0228  
營業時間：11:00 ~ 21:00  
公休：週四



### 阿蘇 Calandria (宮地)

Hotel Sun Crown 大阿蘇 (大阿蘇太陽皇冠飯店) 1 樓的餐廳中能品嚐全部共 8 道料理的「會席赤牛井」。赤牛的小春煮井則是可以沾上醬汁、淋上高湯等享受 3 種口味的變化。

地址：阿蘇市一之宮町宮地4518-4  
電話：0967-22-4823  
營業時間：11:30 ~ 14:30  
營業日：週六、週日、週一、例假日



## 樸質的味道卻讓人上癮的阿蘇美食之王道

### 山賊旅路 (坊中)

以定食的方式享用自製的醃漬高菜拌入芝麻的高菜飯與味噌湯為基底，放入大量蔬菜的 Dago 湯 (麵疙瘩湯)。也有單點料理，充分享受阿蘇的味道與香氣。

地址：阿蘇市黑川 2127  
電話：0967-34-2011  
營業時間：11:00 ~ 15:00 最後點餐  
公休：週三 (遇例假日時則為隔日)



### Hime 路 (乙姬)

享用使用自家種的越光米做的高菜飯，加上嚴選的高湯與麵糰子，充滿蔬菜美味的 Dago 湯 (麵疙瘩湯) 的套餐組合。其他還有小菜及煮雜碎的定食，也都很受歡迎。

地址：阿蘇市乙姬 1732-1  
電話：0967-32-4252  
營業時間：11:00 ~ 15:30 (最後點餐 15:00)  
食材用完時即止  
公休：週二



### 山庵 (波野)

「山庵」提供店家自製的醃漬高菜，だご味噌湯 (だご，音譯 DaGo) 配料豐富的味噌湯再放入Q彈的糰子 (類似於麵疙瘩)，古民家風格裝潢的餐廳，讓客人悠遊自在愉悅的用餐時間。

地址：阿蘇市波野小地野 1344-6  
電話：0967-22-1488  
營業時間 11:00 ~ 15:00  
公休：週二、六、日



### Nagomi 野 (坂梨)

古民宅風格的店家中，能品嚐到大量使用自家菜園所採摘的蔬菜製作出品味高雅的Dago湯(麵疙瘩湯)。彈力十足，耐嚼口感的麵糰子是它的特色。自家醃製的高菜做成的高菜飯也深獲好評。

地址：阿蘇市一之宮町坂梨 569-7  
電話：0967-22-6570  
營業時間：11:00 ~ 18:00  
食材用完時即止  
公休：週一



## 高菜飯 & Dago 湯 (麵疙瘩湯)

### Aso 路 (的石)

國道 57 號線的沿線，以高菜飯與 Dago 湯 (麵疙瘩湯) 聞名的名店。醃漬高菜是採用阿蘇地區所種植的高菜去醃製，經過半年以上熟成發酵的「古漬 (老醃菜)」。享用這費工夫製作的味道。與裡面放入主角麵糰子及切塊的山芋頭、白菜、紅蘿蔔等的 Dago 湯 (麵疙瘩湯) 非常相配。

樸質的味道卻讓人安心的阿蘇鄉土料理

地址：阿蘇市的石 1476-1  
電話：0967-35-0924  
營業時間：11:00 ~ 15:00  
公休：週一



## 波野蕎麥麵

優質的水與高原上的蕎麥田所孕育出的「波野蕎麥麵」



涼爽氣候下製作出香味濃郁的美味蕎麥麵

### 蕎麥麵店 岩戶開 (波野)

附設在「道之驛 波野」的餐廳。在這裡，從收割後蕎麥的乾燥到加工、磨粉、製麵都是一貫作業，因此一整年都能品嚐到好吃的蕎麥麵。使用波野產的新鮮蔬菜做成的天婦羅也很受歡迎。也有美味湯底的炸豬排等定食。

地址：阿蘇市波野小地野 1602  
電話：0967-24-2331  
營業時間：【直販所】8:00 ~ 18:00  
【餐廳】11:00 ~ 15:30 (15:00 最後點餐)  
公休：第 2 個週三 (5、8 月除外)



### 產庵 (坂梨)

製造及販賣自製的醬菜的「志賀食品」所經營的店家。在蕎麥麵店裡能享用到加了核桃醬，富有層次及香味沾醬的絕品「核桃味噌蕎麥麵」

地址：阿蘇市一之宮町坂梨 1435-1  
電話：0967-22-0515  
營業時間：11:00 ~ 16:00 (15:30 最後點餐，醬菜店 9:00 ~ 17:00)  
公休：週二 (例假日營業)，每月 1 次週三不定期公休

