

おすすめ名物



加古川和牛

兵庫県の姫路牛などと並ぶ2003年(平成15年)に新規した牛の地元ブランドです。
県内に生まれた牛や牛乳を新規企画開拓に加えて、牛の伏流水までで、肉質个體取りのこだわりを徹底。スマートや生まれ育った旨味を楽しめます！



地酒

加古川の地酒で、兵庫県で140年以上の歴史のある「萬葉」で有名な地酒の「萬葉酒」は、東京の人にも愛飲されるブランドです。

■会員店
079-205-7282
■公式ウェブサイト
http://www.yamayoshi.com
■TEL
079-205-7282 (平日午前9時～午後5時)
月曜日



志方いちじく

志方いちじくで平年栽培をされています。2006年(平成18年)には平年栽培は農業・総務省から奨励賞を甘い愛梨いちじくを送るスープカードをふるまつて販売されています。



加古川パスタ

日本初の田舎パスタ「畠山パスタ」は加古川の生産者や商店を中心とした地域で栽培された「トマトホール」のセリナリを100%使用しています。

株式会社 畠山商店

079-348-3550

〒671-0046 加古川市畠山町16号



加古川ギュッペ&メシ

2017年(平成29年)に誕生したこの当地ギュッペ。その香り、味の多くの種類で、迷わず選べる牛丼を決してしない。牛丼の隣には、お好みの野菜を盛り付けて、お好みのカレーパンと一緒に楽しむ。牛丼を盛り付けて、お好みのカレーパンと一緒に楽しむ。牛丼を盛り付けて、お好みのカレーパンと一緒に楽しむ。



志方牛鍋

2017年(平成29年)に誕生したこの当地牛鍋。その香り、味の多くの種類で、迷わず選べる牛丼を決してしない。牛丼の隣には、お好みの野菜を盛り付けて、お好みのカレーパンと一緒に楽しむ。牛丼を盛り付けて、お好みのカレーパンと一緒に楽しむ。牛丼を盛り付けて、お好みのカレーパンと一緒に楽しむ。

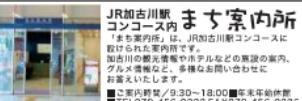


お車でのアクセス
●大阪、京都、神戸方面
阪神高速道路芦屋ジャンクション
第2号線直通
→加古川バイパス→加古川ランプ→一般道へ
●岡山、姫路から
山陽自動車道
姫路北インターチェンジ
姫路東インターチェンジ
→加古川バイパス→加古川ランプ→一般道へ

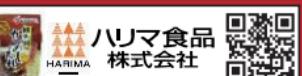
電車でのアクセス
JR西日本
土山駅、東播磨吉野駅、加古川駅、宝殿駅
JR西日本
日高駅、神崎駅、荒神駅
近畿日本
西明石駅、猪名川駅
山陽電鉄
沼田駅、云の宮駅、尾上の松駅

加古川観光情報のホームページ
か古川ううとこぱけっとなび

<https://www.kako-navi.jp/>



「かつめしのたれ」好評販売中!
加古川市のスーパー・ネットショッppingでお買い求めいただけます。



お皿の上にご飯を盛り、
ご飯の上にカツをのせ、
カツの上からタレをかけ、
付け合わせには
ゆでキヤベツが一般的。
気軽にお箸でいただきまーす！



一般社団法人 加古川観光協会

〒675-006加古川市加古川町奥之口101 加古川町立体駐車場ビル2階
TEL079-424-170 FAX079-424-2180

加古川の観光スポット



わくらみ
鶴林寺
わくらみはわくらみのままで、出雲の古事記によれば
ことです。庭園はひづれ、垂木文化の遺跡などがあります。
■TEL
079-444-7053
■TEL
079-444-7051(夏)079-444-7052(冬)
■料金
大人500円、小人300円
全館周遊料金2,500円、小中生200円
■開館時間
8時30分～16時30分(1月～6月)、8時30分～16時(7月～12月)
■休館日
毎週火曜日(祝日を除く)、12月29日～1月3日
■TEL
079-444-7051

みとろ観光果樹園

野菜からおかけてすりもなうどうさはじめ、
黄や紅の果樹園ができる、1日中楽しめます。

■TEL
070-488-5133(内線)
■TEL
079-444-7051(夏)079-444-7052(冬)
■料金
500円～600円(1人)
■開館時間
9時～16時(3月～10月)～
10時～16時(11月～2月)
■休館日
250日前休日



升田山

山頂から北側山麓
標高約500mの山頂山で、山頂からは加古川の運河や駅前が一望できます。「大山若狭」と宣われる山頂にできた石碑があり、華麗な山頂には山の神大穴守が祀られていたという伝説が残されています。

■TEL
079-444-7051(夏)079-444-7052(冬)
■料金
500円(大人)



加古川総合文化センター

地域の歴史と文化を紹介する資料館やアートホール、音楽室、映像室など、多目的施設として、また、音楽室、映像室などを併設した複合施設です。アートホールでは、音楽、映像、ダンスなどの公演や、アート展示会などを行なわれています。また、音楽室では、音楽教室や音楽練習室、映像室では、映像制作や映像編集室などを行なわれています。

■TEL
079-405-5300
■TEL
079-444-7051(夏)079-444-7052(冬)
■料金
大人500円、子供300円
■開館時間
午前10時～午後5時
■休館日
1月1日(正月休日)



加古川海洋文化センター

島をテーマとした施設で、イノベーションをめざす「くらら未来創造館」や子どもたちが楽しめるアドベンチャーワールド、海遊びができる「海の駅」、サホウチ自然公園などを備えています。また、施設内には、アート展示室やワークショップ室などがあります。

■TEL
079-441-0065
■TEL
079-441-0066(夏)079-441-0067(冬)
■料金
1,000円(中学生)



加古川名物 かつめしとは…

かつめしは、加古川市とその周辺で、多くの飲食店や家庭でも親しまれている郷土料理です。ご飯の上に叩いて平たくしたビフカツをのせ、デミグラスソース系のたれをかけ洋皿にお箸で食べる、これがおおまかに「かつめし」の定義とされています。この洋皿にお箸というのは実に大きなポイントで、かつめしが、最後尚もない頃に加古川祇園の食堂で考案された「お箸で食べる」とができます。今は、加古川市やその周辺の100店舗以上で食べることができます。また、スーパーでは専用のたれが販売され、家庭にも普及し、学校給食のメニューにも取り入れられています。かつめしはそれの店に、それぞれのレシピがある料理です。このマップはそんなかつめしの食べ歩きができるように制作されました。このマップを片手にいろんなかつめしを見、食べ歩きしてみてください。



キャラクター紹介



名前
性別
年齢
年月日
名前のいわれ

かつめし
男の子
大団
平成21年(2009年)7月
「かつめし」の「かつ」からとった「かつめし」とデミグラスソースの「デミ」とからとった「デミちゃん」
愛する加古川の名物かつめし



名前
性別
年齢
年月日
名前のいわれ

アミーちゃん
女の子
中学生
平成21年(2009年)7月
「かつめし」の「めし」からとった「めし」とデミグラスソースの「デミ」とからとった「アミーちゃん」
愛する加古川の名物かつめし

かつめしの動画紹介



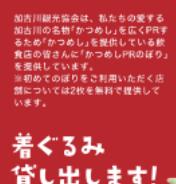
加古川市民にとって、どれほど「かつめし」がなくてはならないものなのか。市民のかつめし愛を伝える動画「加古川市民LOVESかつめし」をYouTubeで公開中。加古川観光大使の陣内智則さんが出演する動画も！

かつめしモニュメント



平成21年3月、加古川駅前ベルデモール商店街にかつん、デミーちゃんのモニュメントが完成！ 猪のカツはなでてあげるがんばりがちっさいよ！

のぼり配布中



イベント等でかつめしPRを担当する
へかっくん・デミーちゃんの着ぐるみ
を貸し出しています。



今までの加古川市やその周辺の
ストーリーでは専用のタレが販売され
家庭で作る気概に食事文化が
生まれ変わってきた歴史
を説いています。

