

# 大淀町 アクセス マップ



詳しい情報はホームページをご覧ください  
 ■京西日本HP  
<https://www.westjr.co.jp/>  
 ■近畿バスHP  
<http://www.kintetsu.co.jp/>  
 ■関西空港空港HP  
<http://www.kansai-airport.or.jp/index.asp>  
 ■奈良県HP  
<http://www.pref.nara.jp/>  
 ■奈良県観光公式サイトを基に作成  
<http://www.nara.go.jp/nara-kankou.co.jp/>



表紙の写真  
 (左上) 大淀町産の梨  
 (左下) 大淀町産の二十世紀梨  
 (右下) 吉野産の桜を飾った和菓子

鉄道利用の場合	
大阪方面から	大阪駅 → 東横線 → 天王寺駅 → 大淀町 → 大淀町駅 大淀町駅 → 近鉄奈良線 → 大淀町駅 → 大淀町駅 → 大淀町駅
奈良方面から	大淀町駅 → 近鉄奈良線 → 大淀町駅 → 大淀町駅
名古屋方面から	近鉄奈良線 → 大淀町駅 → 大淀町駅 → 大淀町駅
東京・名古屋(新幹線利用)・京都方面から	大淀町駅 → 大淀町駅 → 大淀町駅 → 大淀町駅
博多・広島方面(新幹線利用)から	大淀町駅 → 大淀町駅 → 大淀町駅 → 大淀町駅
自動車利用の場合	
大阪方面から	西名阪自動車道・新山IC → 国道24号(津和野) → 国道169号 → 大淀町
京都・奈良方面から	阪和自動車道 → 南阪奈道路 → 大淀町IC/バス → 国道169号 → 大淀町
名古屋方面から	国道24号(津和野) → 国道169号 → 大淀町
名阪国道・新山IC	国道369号 → 国道370号 → 国道28号吉野養生針線 → 国道169号 → 大淀町
航空機利用の場合	
関西国際空港から	【鉄道利用の場合】 関西国際空港 → 関西空港線 → 天王寺駅 → 大淀町 → 大淀町駅 【バス利用の場合】 関西国際空港 → 関西空港線 → 天王寺駅 → 大淀町 → 大淀町駅 【自動車利用の場合】 関西国際空港 → 関西空港自動車道 → 阪和自動車道 → 南阪奈道路 → 大淀町IC/バス → 国道169号 → 大淀町

大淀町役場 〒634-8601 奈良県大淀町吉野1-1-1 TEL:0747-52-5001 FAX:0747-52-1110  
<http://www.town.oyodo.lg.jp/>  
 2016年3月1日発行

# 大淀町 OYODO



## 吉野の玄関口で、ワンランク上の旅を。 大淀町Premium観光ガイド NARA

### 名所

奥深い歴史が数多く残る大淀町の観光名所

**世尊寺** (吉野寺・比叡寺跡)  
 世界遺産「吉野・大冢」へつながる修験文化発祥の寺院。吉野最古の木造彫刻、木造十一面観音立像は高さ約2.18mの奈良時代の巨像。  
 大淀町比叡762  
 TEL.0746-32-5976  
 9:00~17:00  
 ◎鳥居 ◎あり

**泉徳寺** (今木権理堂)  
 約1300年前に修験道の開祖・役行者により建立。金剛力士像は吉野でも吉野山の蔵王堂の力士像を除けば、大淀町にしかない貴重なもの。  
 大淀町今木1394  
 TEL.0745-67-1731  
 9:00~17:00  
 ◎鳥居 ◎あり

**椋垣本八幡神社**  
 能楽のお囃子のルーツで、室町時代に活躍した吉野猿蓑のひつ「椋垣本猿蓑」ゆかりの神社。参道の桜・紅葉が美しい。  
 大淀町椋垣本2092  
 ◎鳥居 ◎なし  
 ※参拝料は自由です。

## 魅力いっぱい!大淀町を、まるごと楽しもう!

数多くの歴史、文化、新鮮味覚や癒し体験など新たなスポットもいろいろ。吉野の玄関口、大淀町ならではの魅力を、まるごと、じっくりお楽しみください。



### 味覚

大淀町が生んだ自産のフルーツ。おいしく楽しく、収穫体験!

**梨狩り**  
 8月中旬~10月上旬  
 県下一の出荷量を誇る二十世紀梨。みずみずしくさっぱりとした甘み。その場で食べてもお土産としても。  
 大淀町家水1168-12 TEL.0747-52-3408  
 9:00~17:00(団体は要予約) ◎期間中無休 ◎大人1,500円、子供500円(収穫する数の品種による) ◎あり ◎http://www.e-748.com ※ご予約は受付

**龍水園**  
 大淀町家水1168-2 TEL.0747-52-4180  
 9:00~17:00(団体は要予約) ◎期間中無休 ◎大人1,400円、子供1,000円、幼児500円 ◎あり ◎http://www.hakusuien.com ※ご予約はお電話で受付

**博水園**  
 大淀町家水1168-2 TEL.0747-52-4180  
 9:00~17:00(団体は要予約) ◎期間中無休 ◎大人1,500円、子供1,000円、幼児500円 ◎あり ◎http://www.hakusuien.com ※ご予約はお電話で受付

**大淀町果樹組合**  
 現在、果樹組合には約50戸の農家が加盟。特産品のおいしい梨を栽培している。  
 ◎http://www.oyodo-kakujumiai.com

**ぶどう狩り**  
 8月中旬~10月末  
 巨峰など質の高いぶどうも人気。太陽の光をたっぷり浴びたため、粒が大きく、しゅわりとした甘さが特長。  
 大淀町中郷  
 TEL.0746-32-1377  
 ◎9:00~17:00(25名以上の団体は要予約) ◎期間中無休 ◎大人1,500円、子供1,300円、幼児800円 ◎あり ◎http://www.5.ken.ne.jp/~budou ※ご予約は電話で受付

### 体感

大自然に囲まれてゆったりくつろいで

- 営業時間
- 休業日
- 料金
- 駐車場
- ホームページ

**あかり工房 吉野**  
 地元の銘木、吉野杉・杉や手すき和紙であかり(照明器具)を制作するアートエッセイ。リラックスできる空間で、子ども大人も簡単にあかり作り体験が楽しめる。  
 大淀町北野13-12  
 TEL.0746-32-5292  
 ◎10:00~18:00(要予約) ◎絵のあかりコース5,000円、和紙のあかりコース3,800円 ◎あり ◎http://akari-yoshino.com

**銭湯 旭湯**  
 大正十四年創業。大淀町唯一の銭湯。当時から使用し続けている、浮き彫り深数字のロッカーなどレトロな内観に惹かれてくる客も。やわらかい井戸水100%のお湯が、旅の疲れをほぐす。  
 大淀町下瀬160  
 TEL.0747-52-2863  
 ◎16:00~20:00(季節により変更あり) ◎月・金・土曜日は大人420円、小学生150円、幼児100円 ◎あり

**旅館 松月館**  
 街を一日楽しんだ後は、この宿へ。大淀町唯一の宿泊施設が、森林な和の雰囲気と癒すロッカーなどレトロな内観に惹かれてくる客も。やわらかい井戸水100%のお湯が、旅の疲れをほぐす。  
 大淀町下瀬172  
 TEL.0747-52-4344  
 ◎チェックイン17:00、チェックアウト10:00(要予約) ◎月曜日(祝日の場合は要予約) ◎一泊:素泊まり2,900円~、朝食付き4,300円 ◎あり

**山本観光ぶどう園**  
 大淀町中郷  
 TEL.0746-32-1377  
 ◎9:00~17:00(25名以上の団体は要予約) ◎期間中無休 ◎大人1,500円、子供1,300円、幼児800円 ◎あり ◎http://www.5.ken.ne.jp/~budou ※ご予約は電話で受付



# 大淀町の『美味』を 食べ尽くそう!

吉野、自然豊かなこの地ならではの  
四季折々の味覚をご堪能ください。

### ドライブイン169

ゆつかりした店内で  
緑あふれる景色を楽しみながら  
地元の新鮮野菜を使った日替わり  
ランチや大淀産ヤマボウシのトンカ  
リ定食が人気。大きな窓からは、  
春は桜、秋は紅葉と吉野の自然を眺  
められる。家族みんなで、ゆったりく  
つづける。

大淀町芦原49  
TEL.0747-52-9394  
● 10:00~20:00  
● 月曜日(祝日の場合は翌日)  
● トンカリ定食(ヤマボウシ大淀産180円、  
のたましせと380円(うどん又はそば))  
● あり  
● <http://www.drivein-std.com>

### 和好(わこう)

吉野桜や桜を使用した  
香りのいい寿司が人気  
桜の皮で包んだ、桜の皮の巻いた  
寿司は、舌が苦手な方にも好評。  
本格料理を味わえて、気軽に立ち  
寄れる雰囲気。メニューにより、冷  
やした竹筒でオリジナルブレンドの  
日本酒がふるまわれるサービス。

大淀町橋本1378-1  
TEL.0747-52-9378  
● 11:30~14:00、16:00~22:00  
(L.O.21:30)  
● 月曜日  
● 特別ランチ、焼肉、寿司、大盛り  
● 各540円  
● あり  
● <http://www.syukuhin-eisel.com/wakou>

### 三笠(みかさ)

吉野桜のカウンターで  
大淀ならではの味わいを  
昭和八年創業。船の会食料理が有  
名。地元野菜を中心に、旬の魚貝類  
は北海道高知から、和食・多彩なメ  
ニュー。本格的なランチがお手頃価  
格で楽しめる。

大淀町下瀬151-1  
TEL.0747-52-2562  
● 11:00~22:00(L.O.21:30)  
● 火曜日  
● 昼間席5,400円(期間限定)  
● あり(週末あり)  
● <http://www.mikasa2562.com>

### 鮎魚(すしかめ)

地元産食材の魅力が  
たくさんつまった贅沢料理  
大正時代に初代鮎魚さんが始めた  
老舗。現在の店主は、京都の3つ星  
有名店で修行。特産品の番茶や奈良  
のブランド食材、ヤマボウシなど素  
材のおいしさを組み合わせ大淀町  
でしか食べられない料理が名物。

大淀町下瀬361-7 TEL.0747-52-6008  
● 17:00~23:00(L.O.22:30)  
● 月曜日  
● おこげの番茶あんかけ700円、番茶に  
揚げた鮎魚の一夜干700円(夏限定)、  
番茶ももろこし900円  
● あり  
● [http://www.yoshino-oyayodo.com/shop\\_sushikame.html](http://www.yoshino-oyayodo.com/shop_sushikame.html)

### La peche(ラペッシュ)

番茶づくしのスイーツは  
香り豊かでほろ苦い  
マカロンを生地には大淀産の番茶  
とアーモンドパウダーを。バターク  
リームには番茶とミルクチョコが  
たっぷり。地元の人気店で、グルメリ  
サイトでも高評価。桜長モンブラン(期  
間限定)も有る。

大淀町新野190-1  
TEL.0746-32-2484  
● 9:30~18:30  
● 火曜日(祝日の場合は水曜日)  
● 1は、桜長モンブラン160円、桜長茶のサ  
レ160円、は、大茶のメンダシ350円  
● [http://www.yoshino-oyayodo.com/shop\\_lapeche.html](http://www.yoshino-oyayodo.com/shop_lapeche.html)

### Bakery TAKU (ベーカリー タク)

梨・番茶・地元食材を  
たっぷり使用した絶品パン  
理想のパンづくりを求めて新鮮食材  
が豊富なこの地で開店。国産小麦  
100%の生地はモチモチ感が違う。  
素材には地元産の「さつまいも」など  
を使用。番茶を使ったシェパードは  
逸品。秋から春には特製の梨パンも。

大淀町福神1-111 TEL.0747-55-4645  
● 10:00~17:00(売切次第終了)  
● 月曜日・火曜日  
● 大淀製パン160円、ふむふむおやつ  
120円、番茶ホットドックのショ  
ートレード1080円(メニューは季節よ  
り変更あり)  
● あり

### 柿の葉ずしヤマト 吉野店

愛され続ける郷土料理  
オリジナルの柿の葉ずし料理  
理屈は脂が乗った長崎漬、鮮魚厳選し  
た北海道産を。寿司飯の甘さと新  
潟のバラメスの香りが絶妙。米は新  
潟産のコンヒカリを使用。また、つ  
の食材の味を合わせる「味七色」  
など、ひと味違った楽しさ。

大淀町新野162 TEL.0746-32-8010  
● 8:00~19:00  
● 年中無休  
● 柿の葉ずし907円、味七色1,047円  
● あり  
● <http://www.kakinoha.com/tempo/yoshino.html> ※ご購入はIPアドレス受付

### 柿の葉ずし本舗 たなか 桜吉野店

こだわりの米を秘伝の酢で  
味付したずし飯が自慢  
明治創業。まったりとした旨味の鯛  
と鮓は、やや大きめのネタで味わい  
深い。ずし飯には秘伝の酢を使い、  
まるやかな甘み。この地ならではの  
「鮓ずし」もオススメ。店内には最  
製品など吉野のお土産も揃う。

大淀町芦原70-1 TEL.0747-54-3800  
● 8:30~19:00  
● 年中無休  
● 鮓のずし1,664円、  
鮓ずし1,264円(季節限定)  
● あり(大人1人)  
● <https://www.kakinohasushi.co.jp/shop/shop07> ※ご購入はIPアドレス受付

### よしなや

吉野川で釣れた  
天然塩の塩焼きが手頃価格  
地元の釣り人から仕入れている天然  
塩は、香りが良く実家。このおいしさ  
でこの値段という噂が広がり、遠方  
から定客を運ぶ客がいる。柿の葉ず  
しと天然塩でこだわったずし飯付き  
定食もオススメ。

大淀町橋本1334  
TEL.0747-52-6071  
● 11:30~19:30(売切次第終了)  
● 水曜日(毎月末の水・水曜日連休)  
● 柿の葉ずし定食700円、  
緑の塩焼き1,250円(期間限定)  
● あり

### 松屋本店 北野店

吉野葛と和三盆でつくる  
由緒ある菓子作りが名物  
大塚十三年創業。吉野産(総瀬)は  
「吉野」吉野産、から名前がついた  
伝統菓子。お湯をいれると板のかさ  
がふわふわに膨らみ、上品な甘さ  
がスッと落ちる干菓子も人気。桜の  
季節にはお土産に、長蛇の列が。

大淀町新野241-1  
TEL.0746-42-8001  
● 12:00~18:00(季節により変更あり)  
● 第1・3水曜日、日曜日、祝日  
● 吉野産381円、吉野1756円、  
吉野餅590円、  
● あり  
● <http://www.yoshinohashi.com>  
※ご購入はIPアドレス受付

### 多羅福村(たろふくむら)

この町ならではの料理と  
手打ちうどんが味わえる店  
柿の葉ずしと鮎魚あんかけ、そぼ  
ろの定食にできる。鮎魚は食べ  
応のある大淀産の逸品。つるつ  
とした食感のつるんば、地元でも評  
判。309号線沿いにあり吉野への  
旅行やドライブ途中に立ち寄れる。

大淀町下瀬1635-122  
TEL.0747-53-0346  
● 11:00~21:30(L.O.21:00)  
● 火曜日  
● 柿の葉ずし1129円、鮎魚756円  
● あり

地元の新鮮食材、特産品が盛りだくさん。

## 道の駅・吉野路 大淀iセンター



大淀町芦原536-1  
TEL.0747-54-5361  
● 野営場受付 8:30~17:00  
(土日祝日00:17:00)  
● 特産品コーナー 9:00~17:30  
(土日祝日:30~17:30)  
● 季節により変更あり  
● 火曜日(祝日の場合は翌日)  
● あり  
● <http://yoshino-i-oyado.com>

吉野地域の豊富な森林資源である杉を生かした建物。  
五條・吉野の歴史、文化、観光、自然などの地域情報  
をはじめ、道路交通情報、最新のイベント情報を提  
供。奈良県南部の中心地的な「道の駅」として知られて  
いる。屋根から突き出た2つのトップライトは、修験者の  
額につける「頭巾」をイメージ。地元農家で朝一番に  
採れた新鮮野菜や旬の果物、花木を販売。特産品の  
番茶や、自然薯を使った手作りこんにやく、吉野にち  
なんだこの地域ならではの菓子のほか、職人がつく  
る工芸品などが多彩に揃っている。

### 情報コーナー

吉野の歴史文化や観光、  
イベント情報満載。

● 9:00~17:00  
● 火曜日(道の駅の営業日に準ずる)

### レストランときん

名物の大淀パルガーが  
食べられる人気店。

吉野の香りをたよるパルガー、大和肉鶏や地元  
の新鮮食材をふんだんに使った料理を味わうこと  
ができる。名物の大淀パルガーは大和牛とヤマトラ  
ックポークのWパテが絶品。夏休みシーズンは  
一日800個が売れる番茶ソフトクリームやお持ち帰  
りもできる番茶ジェラートなど、スイーツも好評。家族  
みんなで楽しめる。

TEL.0747-54-5364  
● 8:00~17:00  
(土日祝日:30~18:00)  
(季節により変更あり)  
● 火曜日  
● 道の駅の営業日に準ずる  
● あり  
● [http://www.drivein-std.com/restaurant\\_tokin](http://www.drivein-std.com/restaurant_tokin)

## 吉野大淀 日干番茶

特産品の「番茶」は、  
茶葉を乾燥させて、  
わり製法。機械で乾燥  
させるよりも香りが高  
く、渋みが少ないのが  
特徴。町商工会番茶  
プロジェクトが創作  
する番茶グルメや甘く  
するスイーツは、大淀  
iセンターの人気商品。

<b>A</b> 番茶やき餅 番茶餅もっちりとした お餅の食感がよみずき。	<b>B</b> 番茶せんべい 一枚一枚丁寧に焼いて 香りがよく実家。	<b>C</b> 吉野大淀日干番茶 カフェインが少なく おいてくれる。	<b>D</b> ばんちゃクッキー 番茶の香りが口の中 でふわふわ広がる。
<b>F</b> ばんちやラスク バターと番茶を混ぜ込んで こんがり焼いた。	<b>G</b> ばんちやシフォンケーキ 番茶をしっとり味わ ふんわりスイーツ。	<b>H</b> 番茶ドレッシング ヘルシーで味わい深く 後味がほろ苦い。	<b>I</b> 番茶館食パン 番茶のほどこい香み つづきの甘さが絶妙。
<b>1</b> 和菓子工房 雀堂 大淀町土田64-2 TEL.0747-52-4411	<b>2</b> 北山製菓 大淀町下瀬35 TEL.0747-52-2550	<b>3</b> 嘉兵衛本舗 大淀町中瀬1561 TEL.0746-32-2147	<b>4</b> 南芳園 大淀町中瀬727-1 TEL.0746-32-3630
<b>5</b> B.F.G コッペ大淀 大淀町下瀬881-6 TEL.0747-53-2233			
<b>6</b> 道の駅 オリジナル商品			

## 名産品

大淀町はもちろん、  
吉野地域自他のお土  
産の数々。名物の地  
酒、地元産の玩具、  
香り豊かな吉野桜  
の賞品に使ったジャ  
ムや生産者がわかる  
安心・安全食材など  
豊富に取り揃える。

<b>J</b> 吉野の地酒 清酒 山桂 米100%純米酒。 淡麗で深みのある味わい。	<b>K</b> 新感覚ブロック玩具 「LaQ(ラクキュー)」 大淀町で生まれた玩具。 平面的な球状を組み合わせ、 ことごとく一緒に大人も楽しめる。	<b>L</b> 職人がつくる木工製品 吉野杉・杉の木工製品の 風景販売。お土産には折り紙や コースター、照明器具人気。
<b>M</b> 梨ジャム 大塚大高原の二十世紀梨を 使用。果肉100%で新鮮な 香りと濃厚な味わい特徴。	<b>N</b> 地元の新鮮野菜など 野菜高産所では、大淀道の産出 品組合が心をこめて育てた新鮮 野菜や旬の果物、花木が新鮮。	<b>1</b> (株)岡本家 大淀町下瀬230 TEL.0747-45-2114
		<b>2</b> ヨシノツ株式会社 大淀町橋本1563 TEL.0747-52-2369
		<b>3</b> 吉野大淀木工市 i木工組合
		<b>4</b> 南陽園 大淀町長尾1145-1 TEL.0747-52-1613
		<b>5</b> 大淀道の駅 出荷組合

お気に入りの  
大淀町をお土産に。