

岩手県
葛巻町

観光ガイドブック

高原へ いらっしやい



¥0

TAKE FREE

ご自由にお持ちください



Contents

岩手県・葛巻町 ここが魅力!	04
エリアガイド① くずまき高原牧場周辺	06
エリアガイド② 平庭高原周辺	14
エリアガイド③ 袖山高原・上外川高原周辺	20
エリアオール 葛巻町内全エリア	22
エリアガイド④ まちなか周辺	24
エリアガイド⑤ ステイエリア	30
モデルコース 盛岡～葛巻+足を延ばして	32
さらに足を延ばして	34
広域マップ	35
イベントガイド	36
葛巻タウンマップ	38
観光施設等連絡先一覧	39



やすらぎや大自然が恋しくなったら

高原のさわやかな風がまってる
いわて・葛巻町へ出かけましょう。

東北新幹線いわて沼宮内駅からバスで50分、

青森県八戸市からは車で約1時間、

いわて北部の高原地帯にある葛巻町。

そこは、あふれんばかりの大自然と

人よりも多い牛と

美味しい食べ物と

自然エネルギーを大切にす

心優しい人々が暮らすまちです。

空気もおいしいけど
ワインもおいしいね





山ぶどうの
香りが
溢れています!



P.15 くずまきワイン工場
厳選された山ぶどうを使った
ワインやジュースを製造して
いるワイン工場。ツンと突き出
た屋根が目印です。

山ぶどうを使った ワインやジュース



おいしいよ!



P.06 くずまき高原牧場

濃厚な乳製品
100%牧場産の新鮮な生
乳から作られる乳製品は、
良質な生乳だからできる、
濃厚な味わいが楽しめます。



高原で深呼吸!



おすすめです!



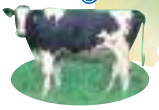
P.12 道の駅くずまき高原

手作り & 素朴な味

おばあちゃんの手作りだんごやお餅、町内の
商店などで作るお菓子を販売。たくさんの
昔懐かしい、素朴な味に出会えます。

魅力!

岩手県・葛巻町



P.20 袖山高原

あなたは葛巻町を
知っていますか?
こんな素敵な
場所なんです。

伸びやかな高原風景

夏は放牧された牛たちがのびのびと生活
する袖山高原。葛巻町の象徴とも言える
風景が広がっています。





手作りにこだわり、
一つ一つ丁寧に
製造しております！

4 ミルクハウスくずまき みるくはうすくずまき

牛乳やヨーグルトなど様々なくずまき
高原乳製品を製造しています。



3 チーズハウスくずまき ちーずはうすくずまき

牧場内で搾乳された新鮮な生乳を
使って、チーズを製造しています。



5 羊の放牧 ひつじのほうほく

くずまき高原牧場で飼育されている羊は
全て、顔の黒いサフォーク種。毎年5
月くらいに毛刈りをします。



6 体験交流施設「もく・ホドーム」 こうりゅうたいけんしせつ「もく・もくどーむ」

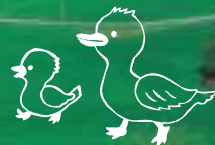
町産のカラマツ集成材で作られたドーム。
体験学習やスポーツなど、様々な
イベントが行われます。



2 風の丘展望台 かぜのおかてんぼうたい

高原の風を感じながら、くずまき
高原牧場の各施設と雄大な
牧草を一望できます。

AREA
01
くずまき高原
牧場周辺



動物とのふれあいで元気をチャージ

くずまき高原牧場

くずまきこうげんほくじょう MAP C-1

牛の乳搾りや仔牛の世話、羊の毛刈りなど酪農の
体験学習プログラムが充実しています。高原の四季
を楽しめるイベントも盛りだくさん。くずまき交流館プラ
ターのレストランでは、牧場産の乳製品や牛肉などを
楽しむことができます。(体験は要予約)

●くずまき交流館プラターレストラン / ☎0195-66-0555
図 9:00~20:00

●パンハウスくずまき / ☎0195-67-8022
図 4月~10月9:00~18:00、11月~3月9:00~17:00

●焼肉ハウス / ☎0195-66-0555 図 4月~11月平日
11:00~14:00、土日祝日11:00~17:00 ※冬季は休業

※電話対応時間7:00~21:00
住 葛巻町葛巻40-57-176

図 年中無休 回 100台



1 ミルク公園・ふれあい動物コーナー みるくこうえん・ふれあいどうぶつコーナー

うさぎや羊などとふれあうこと
ができるコーナー。子どもたち
に大人気のエリアです。



ほくたちに会いに
来て欲しいモー

どこまでも広がる牧場風景！
くずまき高原牧場で時間を忘れよう！

見て、歩いて、食へて、体験して、そしてほんやりして……。
くずまき高原牧場は春夏秋冬、どんな季節でもあなた自身がお好きな様に
過ごせる空間時間を忘れ、ゆっくり楽しんでください。



牛肉本来の味に自信アリ!だからもみダレなし!

くずまき高原黒毛和牛肉

くずまきこうげんくろげわぎゆうにく

良質な牧草で育てあげ、精肉まで一貫して行っているくずまき高原黒毛和牛。枠でついた餅のようにやわらかい、極上の霜降り肉です。

くずまき高原

秘

やみつき!な

味

くずまき高原黒牛とは!?

黒牛交雑種

ホルスタインのメスに黒毛和牛をかけあわせた一代交配種です。肉の旨味成分を豊富に含み、そのおいしさは黒毛和牛に引けを取りません。



一見すると観光牧場的なくずまき高原牧場。でもその食の実力は、驚くほど高いのです。訪れたらぜひ味わいたい料理の一部をご紹介します。



濃厚でなめらかな味はまさに魅惑

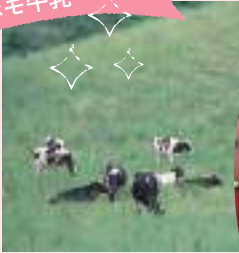
魅惑のプリン

牧場産の生乳を凝縮したクリームチーズで作られたチーズプリンです。濃厚でなめらかな味わいで、パンに塗っても Good!

クリーム層ができるノンホモ牛乳

くずまき高原牛乳

くずまきこうげんぎゆうにゆう
牧場産の生乳を100%使用したカルシウム豊富な牛乳。静置しておくことで上部にできる純正生クリーム層が、脂肪球を壊さない自然そのままの牛乳である証拠です。



自分の五感をフル活動

体験ア・ラ・カルト

畜産や農業、農山村の暮らしを体験できるプログラムが充実。家族連れで楽しめる様々な「牧場体験学習」を実施しています。
◎料金はお問い合わせください

ワンダーランド

- 1 サマーワンダーランド
期間:8月上旬 定員:30名程度
- 2 スノーワンダーランド
期間:1月上旬 定員:30名程度
- 3 スターワンダーランド
期間:3月下旬 定員:30名程度

仲間と一緒に大自然を学ぶ!

小中学生を対象とした体験学習。くずまき高原牧場や町内の民家に宿泊し、葛巻の大自然を満喫できます。



どうぶつふれあい体験

牛の話や乳搾りなど、牧場の仕事を体験できます。4・5月には羊の毛刈り体験も行われます。
※羊の毛刈り体験は4・5月限定

所要時間:30分 定員:1~100名 予約:5日前(週末は2日前)まで



しいたけの栽培・収穫体験

山から伐採した原木への植菌から収穫まで体験できます。ハウス栽培もしているので、冬でも体験できます。

所要時間:30分 定員:~30名 予約:5日前(週末は2日前)まで

手作り体験

牧場産の乳製品を手作りできる!

くずまき高原牧場の新鮮な牛乳を使って、アイスクリームやチーズなどを作ることができます。出来立ての味に驚くこと間違いなし!



小さな子でも大丈夫!

- 1 フレッシュバター作り体験 定員:1~200名 所要時間:30分
 - 2 チーズ作り体験 定員:1~30名 所要時間:40分
 - 3 アイスクリーム作り体験 定員:1~200名 所要時間:60分
 - 4 石窯ピザ作り体験 定員:10~50名 所要時間:90分
 - 5 草木染め体験 定員:1~60名 所要時間:40分
- 5日前(週末は2日前)までに予約 4月は5月~10月限定



パン工房を兼ねた売店です
パンハウスくずまき

県内産の小麦や雑穀、くずまき高原牛乳を使った完全無添加のパンを製造・販売しています。手作りの味が人気です！
営業時間：4～10月9:00～18:00、11月～3月9:00～17:00 ☎0195-67-8022



＊
焼きたてパンを召し上げ！
＊



イチオシ！

食パン

くずまき高原牛乳だけで仕込んだ香り豊かな食パン。そのまま食べてもおいしい。

バゲット

岩手県産小麦、野田塩を使用したフランスパン。



チーズカレーパン

ピリ辛のカレーパンに、くずまき高原のチーズをのせて香ばしく焼きました。



山ぶどうとくるみのライ麦パン

南部小麦を使用した味わいのあるライ麦パン。カレントとくるみ入り。



クリームパン

くずまき高原牛乳で作ったカスタードクリームをたっぷりつけた菓子パン。



スコーン

くずまき高原産のコヨーグルトを使用し、外はサクッと中はしっとり。甘みのある味わいです。

売り切れ注意！

くずまきの恵みブレッド

低温殺菌のくずまき高原牛乳をふんだんに使った口当たりの優しい味。クリームチーズの香ばしさと牛乳の甘さを楽しめる一品です。

2倍

牧場を楽しむ名物スポット

昼は牧場でアクティブに過ごし、夜は空にまたたく星を心ゆくまで眺め、朝は朝日に照らされた緑の高原に魅せられ、焼きたてのパンを楽しむ……。



やすらぎと美味しい料理で元気をチャージ

くずまき交流館プラトー

くずまきこうりゅうかんプラトー

レストランでは牧場産の新鮮な牛肉や乳製品を提供。くずまきワインも豊富に取り揃えています。カウベルホールは会議や宴会に利用できます。

●レストラン 営業時間：ランチタイム11:00～14:00、ディナータイム17:30～20:00 (LO.19:00) 要予約 ☎0195-66-0555

オス× menu

- ①和牛サーロインステーキセット
- ②高原ステーキ重セット
- ③高原牛丼
- ④高原チーズ焼きカレー
- ⑤くずまき鍋

＊カフェメニューもあります＊

食事はこちらで！プラトー内レストランのご紹介



宿泊

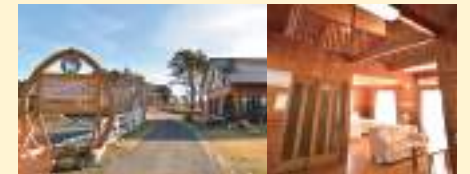
ホテルまたはコテージで



プラトー内ホテル

窓の向こうには牧場が広がり、眺めは抜群。和室・洋室ともにリラクスして過ごせるお部屋です。

部屋タイプ	部屋数	定員
和室	3室	5名
洋室(ツイン)	2室	2名
2段ベッド室	2室	4名



コテージ「シュクランハウス」

町産のカラ松材を活用した、木のぬくもりを感じられるコテージハウス。1号棟はバリアフリータイプです。

部屋タイプ	棟数	定員
バリアフリー	1棟	10名
スタンダード	5棟	10名



産直名物

山里・葛巻の楽しみの一つが産直ショッピング。
手作品、隠れた銘品など発見がたくさんあります!



みそばん

隠し味に味噌を使った昔懐かしいお菓子。しっかりしたパンのような食感にふわりと味噌の香りが漂います。



ウド醤油漬け

天然の山ウドを醤油ベースのタレに漬け込んだもの。ご飯によし、酒の肴によし。一年中味わえます。

にんにく醤油漬け

昔からスタミナ食として家庭で作られてきました。ダイナミックにそのままでも、またチャーハンや天ぷらにも。



ぶどうジュース

無加糖・無加水の100%ぶどうジュース。ワインナーが作ったフルーティな味わいを楽しめるのが特長です。



飲む山ぶどう酢

山ぶどうを原料にした希釈用の山ぶどう酢。水で割っても、ミルクやお酒で割ってもさわやかな口当たりです。

くずまきそば

そばの栽培から提供までしている葛巻町ならではの乾麺。吟味した原料を使いながら手軽に保存・調理ができます。



かすてら

葛巻町の隠れた銘品。ヨモギやそばなど、地元の素材と合わせた変わりカステラが人気です。



新鮮な季節の野菜や山の幸を販売。乳製品やくずまきワインなど、お土産品も充実しています。

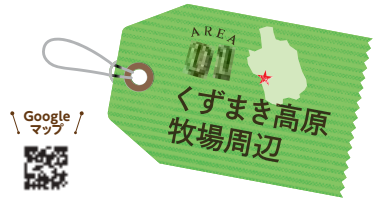
2022年3月オープン

道の駅くずまき高原レストハウス トラットリアくずまきロカレ Torattoria Kuzumaki Rocare

道の駅に新たにオープンした本格的なイタリアンレストラン。町内や県内産の食材をふんだんに使用したメニューを提供しています。



☎0195-67-8560 ㊦葛巻町葛巻39-159-3 ㊧あり(100台) MAP C-1



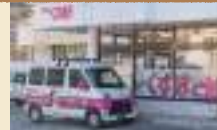
葛巻の恵みを感じる

道の駅くずまき高原では、町内産の野菜やくずまき高原牧場の乳製品、銘菓など葛巻町の特産品を販売しています。ドライブの休憩にもオススメです!

☎0195-66-0711 ㊦葛巻町葛巻39-159-3
㊧4月~10月9:00~18:00、11月~3月9:00~17:30
㊨1/1・2日 ㊩あり(100台) MAP C-1



観光ナビがオススメ エリアの穴場



スーパーくずまき

毎週土曜10時~16時に開店する出張販売スーパー。食料品や日用雑貨、衣類などを販売。掘り出し物が見つかるかも。

毎週土曜日にオープン!



ここにあります!

②吉澤菓子店

☎0195-66-2252
MAP B-2

風力発電だけじゃない!

太陽光発電施設

各地区コミュニティセンター等には、非常用電源としての太陽光発電設備を導入しており、町民の安全・安心の確保につなげています。



ここにあります!

①土谷商店

☎0195-66-0319
MAP C-2





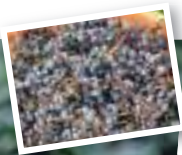
岩手産の山ぶどうを原料に醸造

くずまきワイン工場

くずまきわいんこうじょう

トンと突き出た屋根が目印。趣のある木造の建物の中で、厳選された地元産の山ぶどうを使ったワインやジュースが作られています。館内に入ると山ぶどうのフルーティで芳醇な香りに包まれます。

☎0195-66-3111 国 葛巻町江刈1-95-55
🕒 9:00~17:00 休 第2土曜、日曜、祝日、お盆、年末年始 MAP B-4



工場見学も
できます!



コンクール受賞の自慢のワインが生まれる場所

山ぶどうをメインの原料として作られているくずまきワイン。
そのワイナリーである工場と試飲ができる森の館ウッディをご紹介します。

森の館ウッディ

もりのやかたうっどい

「木と緑と文化のふれあい」をテーマとしたコミュニティ施設。地元産のカラマツとアカマツを使用した特徴ある構造で、木の良さを感じることができます。施設内にはワインなど特産品コーナーや炭に関する資料館「炭の科学館」があります。

☎0195-66-3111 国 葛巻町江刈1-95-55
🕒 9:00~17:00 休 年末年始(12/30~1/3)
MAP B-4



＊
ワインの試飲が
できます!
＊

その深い味わいをお試しあれ



AREA
02
平庭高原
周辺

日本最大の白樺林とレンゲツツジ

平庭高原

ひらにわこうげん

広大な平庭高原は、県立自然公園に指定された風光明媚な場所。春の使者、カタクリなどの湿原植物に始まり、初夏の緑まぶしい白樺林、秋の紅葉、冬のスキーと、一年を通して大自然を満喫できる高原です。

☎0195-66-2111 (葛巻町観光協会)
国 葛巻町平庭高原 MAP B-4



平庭高原一のビュースポット 富士見平

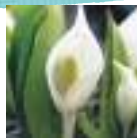


『あまちゃん』で知られる久慈市との境に広がる高原。そこには30万本ものシラカバが自生し、こうしたシラカバの群生地は日本中どこを見回してもありません。その楽しみ方は様々です。

標高800m 日本一の
白樺林が広がる平庭高原

平庭高原で見られる植物

かわいいね!



ミスバショウ
4月下旬~5月中旬
山地の湿原に生える多年草。黄色の花軸を白い苞が包みます。



ニリンソウ
4月下旬~5月中旬
ニリンソウの群落あり。早春に可愛らしい白花が群れて咲きます。



ヤマボウシ
9月中旬
秋につくサクランボ大の実は甘く、地元ではジャムにする人も。

晴れた日は遠く、岩手山や姫神山も眺められます。富士見平は花の名所で5月末には紫のアズマギクと黄色のキンボウゲが平原を染め、6月上旬からはオレンジ色のレンゲツツジとヤマツツジの楽園に。



木の皮・つる細工体験

- 体験時間 / 60分～90分
- 料金 / 800円～1,000円

山にある木の皮、つるを使って
素敵な作品を作ります。



山の幸染め体験

- 体験時間 / 30分(巾着)
- 料金 / 840円ほか

身のまわりにある草花の押花、押葉を使い、
染めたり図柄を切ったり、ちぎったりして、
アイロンをかけて、楽しく簡単に出来ます。



ガラスアート体験

- 体験時間 / 30分(ペンたて)
- 料金 / 840円ほか

どなたでも簡単に素敵なステンド
グラス風のデザインが楽しめる
『ガラスアート』作りの体験です。



葛巻の自然の恵みで
押し花を作ります。

押し花体験

- 体験時間 / 15分(しおり)
- 料金 / 100円ほか



いつでも体験できます

※5名以下

予約不要の体験



くずまきといたら牛！
こだま館ご来場記念に
自分好みの牛に
色付けしてみませんか。

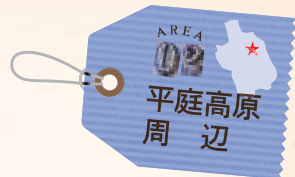
牛の絵付け体験

- 体験時間 / 15分～
- 料金 / 400円

森のこだま館

体験ガイド

丁寧におしますよ～



葛巻の森の恵みと人々の暮らしが 楽しみながら味わえます！

自然の恵みから学んだ山村文化を元に、作り出されたふるさとのものづくり体験を、
新エコミュージアム「森のこだま館」でゆったり楽しむことができます。



平庭高原体験学習館

森のこだま館

もりのこだまかん

ふるさとの達人・名人が教えてくれる体験メニューが充実。
森の恵みを使って作る押し花や山の幸染め、昔ながらの味
の技にチャレンジする手打ちそばづくりや豆腐づくりなど、も
のづくりの楽しさを存分に味わえます。

☎0195-66-2320

📍葛巻町江刈1-95-55 ㊟9:00～17:00

🕒年末年始(12/30～1/3) MAP B-4

Google
マップ



予約してね!

事前予約が必要な体験



山ぶどう収穫体験 10月限定・要予約

- 体験時間 / 90分～120分
- 料金 / 1名様1,200円(5名～)

葛巻町特産の山ぶどうを収穫。その後、収穫した山ぶどうで、
ジャムやジュース作りを体験します。



手打ちそば体験

- 体験時間 / 60分
- 料金 / 1回1,500円(3人分)

地元「くずまき産」のそば粉を使用し、「こねる・のぼす・切る」
までのそばづくり作業を体験。その場で試食が持ち帰り。

子どもはダメよ!

森のこだま館

体験ガイド



世界初!? 山ぶどうブランデー

大人の体験

こんな特別な体験も
あなたも名ブランデーになれる!



山ぶどうの個性を生かしたブランデー作りを行っています

2009年から始めたブランデー作り。山ぶどうの芳醇な香りと深い味わいを楽しんでいただくため、木樽での熟成はせず、無色透明のまま瓶詰めしています。ストレート、お湯割り、水割り、ロックなど幅広い飲み方で楽しめるブランデーを作っています。



「山ぶどうブランデー」は北緯40度にちなんで、アルコール度数は40度です



ブランデーの蒸留器。山梨県のワイナリーからアドバイスをもらい、スタートしたブランデー作り

要予約 蒸留酒ブレンド体験



「蒸留酒コーナー」では、3~4種類の品種別の蒸留酒をお好みにブレンドし、世界でたった一つのオリジナル蒸留酒を作る体験ができます!

●定員:5名様～ ●所要時間:60分

- コースのご案内
- ①日帰りコース:料金 お1人様 2,000円(税込)
▶蒸留酒ブレンド体験のみ
 - ②日帰りコース(昼食付):料金 お1人様 3,000円(税込)
▶12:00～ 昼食 ▶13:00～ 蒸留酒ブレンド体験
 - ③宿泊コース(1泊2食付):料金 お1人様 10,000円(税込)
▶15:00～ 蒸留酒ブレンド体験
▶18:00～ 夕食 (森のこだま館レストランにて、地産地消料理とワインで)
▶20:00～ 平庭山荘にて宿泊(朝食付)

自然の恵みを召し上がれ
地産地消レストラン

in 森のこだま館

当レストランは、地産産の食材を取り入れ、『安心・安全』をモットーに、地元のお母さんがつくる心を込めた優しい味わい特徴です。

●営業時間 11:00～15:00 (LO 14:30)
ディナータイム:17:00～21:00(完全予約制)
※ディナータイムご利用は1週間前までにご予約ください。
席数 36席(37席以上ご利用予定の方はご相談ください。)



そばのガレット
マリトッツォセット

そば粉のガレットの上に、ベーコンや豚肉のソテー、クリームチーズや野菜をトッピング。ヘルシーなのに食べ応え満点!



葛巻産のそば粉を使っています!

菜彩鶏のグリル

菜彩鶏をちょっとピリ辛で、すこ〜しマイルドな味噌ソースに漬けて焼きました。鶏肉のやわらかさと、味噌ソースがクセになるかも!



こだま館カレー

赤ワインを加えてじっくり5時間かけて煮込んだカレーソースに旬の野菜をからめました。一度食べたらやめられない!!



南部高原豚ハンバーグ

岩手の大自然の中で、こだわって育てられた「南部高原豚」は、きめ細かく締まった脂と肉質の良さが自慢のポークです。

地産産の食材を取り入れ、『安心・安全』をモットーに



葛巻名物「ひぼがはっと」

「はっと」とは、岩手弁で麺のこと。「ひぼがはっと」とは、小麦粉と食塩で打った平たいうどんに似た麺です。葛巻に伝わる郷土料理です。



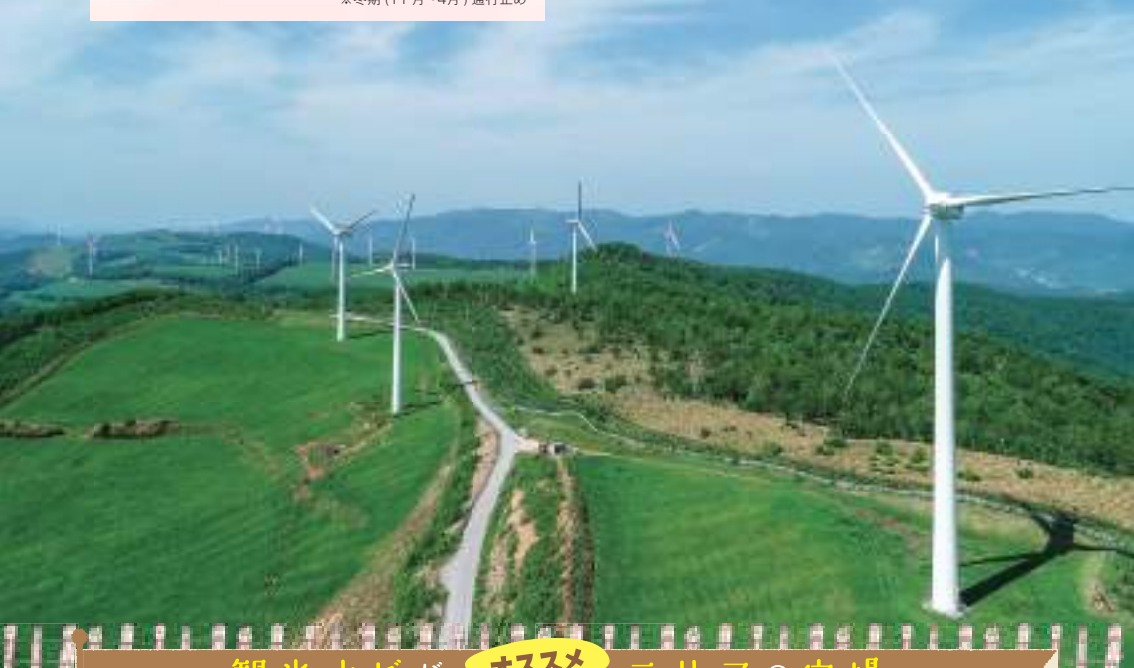
大迫力 34 基の風車
上外川高原



MAP E-3 かもそでがわこうげん

標高 1,000m を超える上外川高原では 34 基の風力発電施設が稼働しています。眺望も素晴らしく、グリーンシーズンのドライブにオススメです。

※冬期 (11 月～4 月) 通行止め



360 度雄大な高原風景
袖山高原



MAP B-4 そでやまこうげん

岩手山や姫神山をはじめ、北上山地や奥羽山脈の山並みや八甲田連峰まで見渡せる絶景スポット。夕映えも素晴らしく、夜には満点の星空も楽しめます。

※冬期 (11 月～4 月) 通行止め



AREA 08

袖山高原・
上外川高原周辺

さわやかな風吹き抜ける
雄大な景色と
風車が出迎えてくれる高原

葛巻町のもう一つの顔が「クリーンエネルギーのまち」。上外川高原には、そのシンボルともいえる 34 基の巨大風車がそびえ立ちます。ぐるり見渡す高原の雄大な景色と、吹き抜ける風を心ゆくまで楽しんで。

観光ナビが オススメ エリアの穴場



旧石器時代の
住居跡



ここにいます!

馬淵地区の泥遺跡

昭和60年に約13,000年前の旧石器時代の住居跡や石斧が発見され、縄文式土器も多数確認されています。

④村清商店

☎0195-68-2543
MAP D-4

昔ながらの建物がそのままに
旧馬淵小・中学校舎

岩泉町側から葛巻町に入っすぐにお目見えする旧馬淵小・中学校舎。昔ながらの建物がそのまま残っています。



③丸健商店

☎0195-68-2524
MAP C-3

ここにいます!



最高の眺望と最高の牛肉料理
レストハウス袖山高原



れすとはうすそでやまこうげん

雄大な高原風景と山並みを眺めながら食事を楽しむことができる「レストハウス袖山高原」くずまき高原牛をはじめとする地元産の食材を使った料理を味わうことができます。
☎0195-68-2010 ㊟ 11:00~15:00 (予約の場合は 21:00まで) 困 11/1~4/28 MAP C-4



Google マップ **リペロ**
豆乳入りのお鍋は寒い季節にうれしい
ピリ辛仕立て。卵黄を崩せば優しい味
わいに。



Google マップ **みもれ**
くずまき高原牛のハンバーグを大胆にイン!
あっさりしたスープがそれぞれの食材の味を
引き立てます。



Google マップ **森のこだま館**
葛巻産赤ワインを加えた真っ赤なトマト
スープが目目をひくお鍋。凍み豆腐や大豆
などヘルシーな食材にも注目。



Google マップ **レストランカウベル
(グリーンテージ内)**
くずまき高原牛と町産野菜がたっぷり。香ば
しい魚が味噌のスープで仕上げました。



Google マップ **くずまき交流館プラト-**
くずまき高原産モツァレラチーズと牛乳を加え
た、味噌仕立てのマイルドなスープが絶品。



Google マップ **茶香**
葛巻産牛乳をたっぷり使用。まるやかで優し
い味わいのスープがはっとよく絡んで美味。

召しませー!
くずまき鍋

葛巻で古くから食べられていた平打ち麺「ひぼがは」と町内産食材を使用し、南部鉄器のオリジナル鍋で提供する「くずまき鍋」。町内6カ所、町の飲食店で、それぞれ個性あふれるくずまき鍋がいただけます。

風を切って進もう。 自転車だからこそ見えてくる 葛巻の魅力

新しい旅の楽しみ方として提案するのが「くずまき型サイクルツーリズム」。
風や空気のおいしさを感じながら、体全体で葛巻を体感しましょう!



KUZUMAKI CYCLE STATION



8	ふれあい宿舎グリーンテージ ☎0195-66-3000 レンタル	1	Cafe やどり木 ☎090-7937-6287 レンタル
9	廻立輪店 ☎0195-66-2777	2	くずまき交流館プラト- ☎0195-66-0555 レンタル
10	丸健商店 ☎0195-68-2524	3	くずまきジェラートクローバー畑 ☎0195-68-7571
11	道の駅くずまき高原 ☎0195-66-0711	4	葛巻町社会体育館 ☎0195-66-3607
12	村清商店 ☎0195-68-2543	5	葛巻町総合センター ☎0195-66-2111
13	森のこだま館 ☎0195-66-2320 レンタル	6	小倉商店 ☎0195-66-1304
14	レストハウス袖山高原 ☎0195-68-2010	7	近広商店 ☎0195-66-1123

KUZUMAKI CYCLE STATION

町内に 14 カ所あるサイクルステーションは休憩スポットとして利用できるほか、空気入れや工具を常備。観光案内もしています。
レンタル では、電動アシストクロスバイクなどを無料でレンタルできます(事前問い合わせ)。

おすすめコースを用意!

所要時間や難易度の異なる7つのおすすめコースを設定。詳しくはこちらから!



AREA

04

まちなか
周 辺

葛巻の人々と味の世界へ。

ふれあいとグルメと

おみやげ探しの
まちなかの旅へ。

昔ながらの味わい深い商店街が
葛巻町のメインストリート。
自動車社会ではなかった時代から
続く店がいたるところにあり、
今風の「ショッピングモール」とは
まったく違う
ふれあいが楽しめます。



塩を背負った牛が
沿岸と内陸を行き来した
「塩の道」



「塩の道」って何？
江戸時代、三陸産の海産物や野田
の塩を内陸の盛岡や鹿角まで運
んだという「塩の道」。葛巻町の商
店街は八戸藩の御蔵もあった久
慈街道一の宿場町でした。



ボリューム
満点の
ハンバーグが
人気!



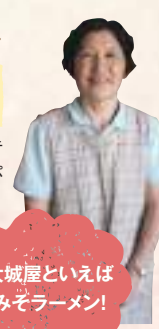
1 みもれ

昭和49年創業の葛巻の老舗レストラン。人気のハンバーグ定食は200gの大きなハンバーグにデミグラスソースがたっぷり。国産牛のビーフステーキもオススメです！
☎0195-66-2932 毎月～金17:00～22:00、土18:00～22:00 ※ランチは要予約 日・日曜・祝日



3 大城屋食堂
おもしろやしよくどう

先代のおばあちゃんの味を引き継ぎ、昔ながらのおふくろの味を提供。野菜たっぷりのみそラーメンが人気です！
☎0195-66-2801 月9:00～19:00 日 第1・第3日曜



大城屋といえば
みそラーメン!



3 大城屋食堂



6 茶香
ちゃこう

お昼はお寿司や丼ものとラーメンのセットメニューが人気のお店。夜は寿司職人のご主人が提供する本格的な寿司とお酒を提供する食堂&居酒屋として営業しています。
☎0195-66-2326 月11:30～13:00、17:00～22:00 日 ※要確認



6 茶香



まちの駅 ぐずまき

7 山口食堂

香りも抜群!
自慢のお蕎麦

5 近亀
こんかめ

100%のそば粉に豆腐を加え、ふんわりとした食感に仕上げた手打ちそばと、中華そばが人気です。
☎0195-66-2751 月11:00～14:00、17:00～22:00 日 不定休



5 近亀

4 すずらん亭
281

4 すずらん亭
すずらんでい

毎週水曜限定でオープンする焼鳥屋さん。二戸市「あべとり」の生鮮鶏肉を使い、ネギも国内産を使用。葛巻産の炭で焼いたこだわりの焼き鳥です。
☎0195-66-2863 (すずらん工房) 月11:00～18:00 (水曜日のみ営業)

水曜日に広がる
炭火焼きの香り!



2 銅金商店
なべきんしょうてん

こだわりの日本酒も取り揃えるまちの酒屋さん。お酒好きな店主がぐずまきワインの楽しみ方を教えてください。
☎0195-66-2731 月8:00～20:00 日 不定休

ぐずまきワインと
日本酒が充実!



AREA
04
まちなか
周辺



まちの駅2階の
洋食屋さん!

8 カフェ&レストランリベロ
かふえあんどれすとらんりべろ

定番の洋食メニューはもちろん、冷麺や鍋焼きうどんなど季節のオリジナルメニューも提供。ジンジャーソースでさっぱりとしただけのリベロ風コルドンブルーが人気です。

☎0195-66-3123
圖 11:00~22:00 困 火曜



よってみよう/
まちの駅くずまき

バスターミナルの待合室に産直が併設され、町内で採れた新鮮な野菜を販売。手作りおやつやお惣菜、漬物などの加工品も充実しています。

☎0195-66-2382
圖 9:00~18:30 困 1月1~2日

281

10 喫茶パロン
きっさばろん

パロンの看板メニュー“サラスパ”。野菜の下にかくれたコシの強いパスタがクセになります。夏に限らず、季節を問わず人気の味です!

☎0195-66-3508
圖 10:00~20:00
困 火曜

オリジナルの
スパゲッティが
人気!



281

10 喫茶パロン

町内の各商店でも
販売しています!

9 Cafeやどり木
かふえやどりぎ

本格スパイスカレーやスイーツなどいただけるコミュニティカフェ。ポップアップストアやワークショップなども随時開催。

☎090-7937-6287
圖 10:00~16:00
困 月・火曜



観光ナビが オススメ エリアの穴場



まちなかを一望できる!

秋葉神社

新町地区にある火除けの神様が祀られる神社です。住宅が密集する急な坂道を上ると鳥居がお出迎え。境内からはまちなかを一望できます。

5 まちの駅くずまき
☎0195-66-2382
MAP C-3
ここにいます!



9 Cafe やどり木

まちの駅くずまき

8 カフェ&レストラン
リベロ



7 山口食堂

7 山口食堂
やまぐちしよくどう

豚ガラとにぼし、野菜を煮込んだあっさりスープの中華そばと、人参入りのチャーハンは創業から42年、変わらない味を提供しています。

☎0195-66-3344
圖 10:30~17:30頃 困 不定休

“駅前”の
定番の味!





酪農家の女性たちが
総力を結集

くずまきジェラート クローバー畑

くずまきじえらーとくろーばーはたけ

葛巻町で酪農を営む女性たちが、自分達が搾った生乳で作るジェラートのお店。フレーバーには町内産の山ぶどうや大豆、くるみ、ラズベリーなど使用し、濃厚な牛乳の味を楽しめる素朴なジェラートです。

☎0195-68-7571

住 葛巻町葛巻6-11-3

開 木・金・土・日・月祝 10:30~16:30

MAP B-3



観光ナビが オススメ エリアの穴場



水～日曜に販売!
くずまきスイーツ

パティシエが心を込めて作る、葛巻産牛乳や山ぶどうなどを使ったケーキや焼き菓子が人気。グリーンテージ売店にて販売。



ここにいます!

⑨ ふれあい宿舎
グリーンテージ

☎0195-66-3000
MAP B-3

美味しいお蕎麦はここから作られる!
水車小屋

森のそば屋で提供するそばの粉を挽く水車小屋。昔ながらの風景が広がります。水車小屋の中も見学可能です。



③ 森のそば屋

☎0195-66-4111

MAP B-3

ここにいます!



観光ナビが オススメ エリアの穴場

冬部地区のお寺さん
正福寺

町の天然記念物、樹齢400年を超えるスギやイチヨウや、町指定文化財「十王像」が保存されている歴史あるお寺です。



ここにいます!

⑦ 小倉商店

☎0195-66-1304
MAP A-1



ドライブの休憩にオススメ
眞山親水公園

地域住民の憩いの場でもある公園。公衆トイレも整備されています。桜の季節にもオススメのスポットです。



ここにいます!

⑧ 近広商店

☎0195-66-1123
MAP B-2



ここはイヌブナの
北限地なんだよ!



AREA
01
まちなか
周辺



ちょこっと

ドライブしよう!

地元でも
「独特の空気感」があるという
パワースポット

七滝

ななたき

下冬部から馬淵川に合流する七滝沢に沿って1.5kmほど登ると、樹木の茂みの間を落差43mの滝が七つの段に分かれて流れ落ちています。滝の水は眼病にも効くとされ、古くから地域の人々から大切にされている場所。トレッキングにも最適です。



MAP A-2



ちょこっと

ドライブしよう!

AREA

06



ステイエリア



まぐろ丼

まぐろのたたきとろろのをせた、ボリューム満点&ヘルシーな人気の丼。



短角牛

ハンバーグセット

県北産短角牛を使った手ごねハンバーグ。チェダーチーズとくずまき高原産モzzarellaチーズのW 使いで濃厚なおいしさ。

茄子とモzzarellaチーズのトマトソースパスタ

茄子とトマトの間違いない組み合わせに、くずまき高原産モzzarellaチーズをたっぷりトッピング。



ふれあい 宿舎グリーンテージ

RESTAURANT

カウベル

MENU

●営業時間

ランチタイム 11:30~14:00 (LO)

ティータ임 14:00~17:00

ディナータイム 18:00~20:00 (LO)

くずまき高原牛をはじめ、町内産や県内産の食材を使ったメニューを提供。ステーキから丼もの、バスタまで、バラエティ豊かなメニューが人気です。



くずまき高原牛石焼きセット

くずまき高原でのびのび育った牛肉を石焼きで。赤身質でやわらかく、ジューシーなお肉をアツアツで召し上がれ!



アスレチックもあるよ!



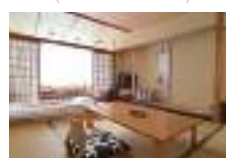
お風呂でゆったり!



お土産はコレ!



ゆったりとした客室!



観光やビジネス、合宿にもおすすめのホテル

ふれあい宿舎グリーンテージ

ふれあいしゅくしゃぐりーんてーじ

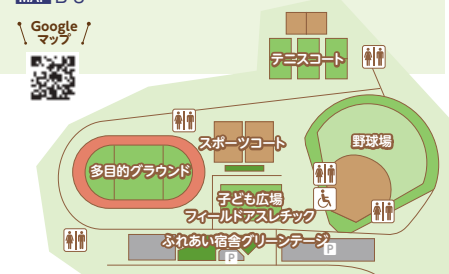
酪農をイメージした北歐風のおしゃれな外観のホテル。館内には各種イベントに利用できるホールや会議室等あり、町内外の利用者で賑わっています。

ふれあい宿舎グリーンテージ

☎0195-66-3000 国 葛巻町江刈5-170-2

MAP B-3

Google マップ



葛巻町総合運動公園多目的グラウンド



人工芝サッカーコートと全天候型陸上トラックに改修され、平成27年7月にリニューアルオープンした多目的グラウンド。県内外の強豪チームが合宿に訪れるなど、町に活気を与えています。

☎0195-66-3000

営業時間 8:30~21:00

営業期間 12月~4月中旬

料金 250台 MAP B-3



盛岡〜葛巻 旅 PLAN

足を延ばして
1泊2日

葛巻だけでなく岩手を旅するならレンタカーが一番。ここでは東北新幹線を起点に葛巻を思う存分楽しみ、次のページはさらに足を延ばすための周辺市町村をご案内。



足を延ばして

1泊2日

2日目 AM 11:00

ワインも買える!

P.15参照

森の館ウッディ&ワイン工場見学
もりのやかたうってい&わいんこうじょうけんがく

フルーティな香りに包まれながら、ワイン工場を見学。お土産コーナーでは試飲もできるので、お気に入りの1本を探してみてください。

2日目 AM 10:10

体験いっぱい!

P.16参照

森のこだま館
もりのこだまかん

ふるさとの達人・名人に教わる体験メニューを楽しんで。森の恵みを使用した押し花や山の幸染めは旅の記念品に。

2日目 AM 8:00

朝がいい!

P.30参照

ふれあい宿舎グリーンテージ
ふれあいしゅくしゃぐりーんてーじ

運動公園内は朝の散歩に最適。散歩の後にはくずまき高原牛乳やヨーグルトで一日の活力をチャージしましょう!

2日目 PM 2:00

眺望抜群!

P.20参照

袖山高原
そでやまこうげん

散歩で汗を流した後は、袖山高原の風を感じながら一休み。雄大な景色を眺めながら味わうソフトクリームは格別です!

2日目 PM 1:00

白樺が美しい!

P.14参照

平庭高原散策
ひらにわこうげんさんさく

森のこだま館で配布している散策マップを片手に出発! 高原植物や山菜、秋には色鮮やかな紅葉を楽しめます。

2日目 AM 12:00

美味しそう!

P.19参照

森のこだま館レストラン
もりのこだまかんれすとらん

葛巻産の食材を取り入れたメニューが充実。「手打ちそば」や「ひぼがはっ」となど郷土料理も楽しめます。

1日目 PM 5:00

ディナーが楽しみ!

P.30参照

ふれあい宿舎グリーンテージ
ふれあいしゅくしゃぐりーんてーじ

夢源の湯で汗を流し、ディナーには地元の食材をふだんに使った料理を。乾杯にはくずまきワインをお忘れなく!

1日目 PM 4:00

P.29参照

くずまきジェラートクローバー畑
くずまきじえらーとくろーばーはたけ

町内の酪農家さんたちが絞った、新鮮な生乳を使ったジェラート。葛巻の季節の食材を使用したメニューが充実しています。

1日目 PM 3:00

気持ちいい!

P.21参照

上外川高原
かみそでがわこうげん

標高1,000mを超える雄大な牧草に並ぶ34基の風力発電施設は圧巻。澄んだ高原の風を堪能してください。

1日目 AM 11:00

乳製品が買える!

P.06参照

くずまき高原牧場
くずまきこうげんぼくじょう

動物たちと触れ合った後は、ランチに牧場産の上質な牛肉や乳製品を。焼肉ハウスでは、くずまき高原牛を味わえるお得なメニューもありますよ。

1日目 AM 10:00

恋人の聖地!

道の駅石神の丘

みちのえき いしがみのおか

キャベツやブルーベリーなど岩手町の特産品が揃う、道の駅石神の丘で一休み。
☎0195-61-1600 圏直売・物産コーナー 4月~10月9:00~18:30、11月~3月9:00~18:00
🕒 年末年始 🕒 116台



大好き!

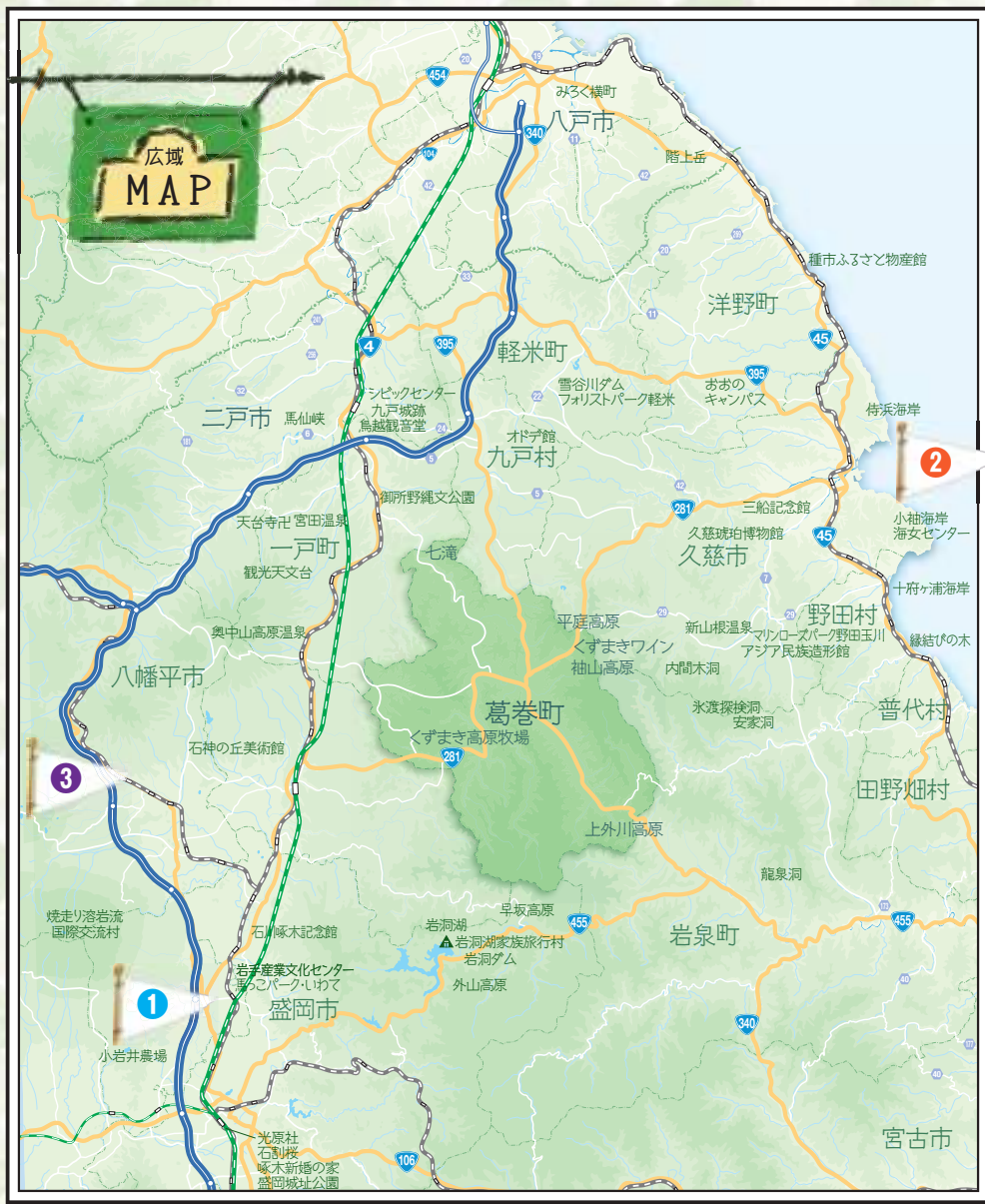
さらに

広域ガイド

足を延ばして



東側には新鮮な海の幸を堪能できる久慈市があり、西側にはドライブにオススメな八幡平市や、小岩井農場など葛巻町の近隣には魅力溢れるエリアがいっぱい。葛巻を楽しんだあとに、足を延ばしてみては？



もりおが 盛岡周辺

1 小岩井農場
こいわいのうじょう

大人も子ども楽しめる

小岩井農場の歴史や自然や生き物を学ぶツアーも充実。大自然の中で動物とのふれあいや様々なアトラクションを楽しむことができます。

☎019-692-4321 (小岩井農場)

MORIOKA

くじ 久慈市

2 小袖海岸
こそでかいがん

あまちゃんロケ地を巡ろう

断崖と赤銅色の岩礁が連なる小袖海岸。7月から9月の週末には「北限の海女」さんによる素潜り漁の実演も見るすることができます。

☎0194-54-2261 (小袖海岸海女センター)

KUJI

はちまんたい 八幡平市

3 アスピーテライン
あすびてらいん

絶景ドライブをしよう

岩手県と秋田県をまたぐ八幡平を横断する山岳ドライブウェイ。岩手山を望む、ダイナミックな景色を楽しむことができます。

☎0195-78-3500
(一社)八幡平市観光協会

HACHIMANTAI

秋



くずまき町民まつり(10月下旬)



森林の収穫祭(10月上旬)



まちなか雪像コンテスト&雪まつり
(1月下旬~2月上旬)



高原のタベ/森のワインパーティー
(2月第1週金曜日)



くずまき秋まつり(9月下旬)

葛巻八幡宮の例大祭に合わせて行われるこのまつりは、人形や造花などで飾られた南部風流山車が太鼓や笛の音色と「ヤーレ、ヤーレ」と威勢の良いかけ声とともに町内を練り歩きます。



冬



くずまき高原牧場冬まつり
(2月第1週土・日曜日)

すべてが家族で楽しむ体験型冬まつり! 牧場の冬を満喫。
全長200m、タイヤチューブ専用スベリ台開放!



平庭高原つつじまつり(6月上旬)

日本有数の白樺林を誇る平庭高原。白樺林をレンゲツツジの群生が朱に染めるなか、屋台村やステージショーなど、様々なイベントが開催されます。



夏

イベントガイド

豊かな自然に囲まれた葛巻で
さまざまな祭り・イベントをお楽しみください

春



くずまき高原牧場まつり(6月第2週土・日曜日)

「東北一の酪農郷くずまき」を存分に体験できるイベント。新鮮な牛乳・乳製品、牛肉を味わったり、牧場で飼育されている動物とのふれあい体験もできます。



くずまき夏まつり(8月16日)

屋台村や特産品販売など様々なアトラクションを開催。
夏の夜空を彩る約1,000発の花火と盆踊り大会もあります。

観光施設等連絡先一覧



施設名称	住所	電話番号	ファックス番号
(一社)葛巻町畜産開発公社	〒028-5402 葛巻町葛巻40-57-125	0195-66-0211	0195-66-0755
くずまき交流館 プラトー	〒028-5402 葛巻町葛巻40-57-176	0195-66-0555	0195-66-0511
ミルクハウスくずまき	〒028-5402 葛巻町葛巻40-57-176	0195-66-0555	
パンハウスくずまき	〒028-5402 葛巻町葛巻40-57-176	0195-67-8022	
レストハウス袖山高原	〒028-5403 葛巻町江刈37-105-1	0195-68-2010	0195-68-2010
くずまきワイン	〒028-5403 葛巻町江刈1-95-55	0195-66-3111	0195-66-3112
森の館ウッディ	〒028-5403 葛巻町江刈1-95-55	0195-66-3111	0195-66-3112
森のこだま館	〒028-5403 葛巻町江刈1-95-55	0195-66-2320	0195-68-7800
ふれあい宿舎グリーンテージ	〒028-5402 葛巻町葛巻5-170-2	0195-66-3000	0195-66-3011
道の駅くずまき高原	〒028-5402 葛巻町葛巻39-159-3	0195-66-0711	0195-67-8001
まちの駅くずまき	〒028-5402 葛巻町葛巻13-4-1	0195-66-2382	0195-66-2382
森のそば屋	〒028-5403 葛巻町江刈1-36	0195-66-4111	0195-66-4111
みち草の驛	〒028-5403 葛巻町江刈2-44-7	0195-66-2270	0195-66-2270
くずまきジェラートクローバー畑	〒028-5402 葛巻町葛巻6-11-3	0195-68-7571	0195-68-7572
Cafeやどり木	〒028-5402 葛巻町葛巻13-17-5	090-7937-6287	

「Google マップ」で 便利にACCESS

Androidをご利用の方はそのままナビゲート。
iPhoneをご利用の方はアプリをダウンロードして
ナビ機能をご利用ください。



STEP 1

スマートフォン等で
QRコードをスキャン

STEP 2

アプリで現在地
からナビゲート!



葛巻町への
アクセス

- 鉄道・バスで JR 東北新幹線いわて沼宮内駅よりバスで約 50 分
JR 東北新幹線盛岡駅よりバスで約 1 時間 40 分
- 車で 東北自動車道滝沢ICより国道 4 号線・281 号線を約 80 分
八戸自動車道九戸ICより国道 340 号線を約 40 分



葛巻町役場

〒028-5495

岩手県岩手郡葛巻町葛巻 16-1-1

電話：0195-66-2111

ファックス：0195-66-2101

担当：葛巻町いらっしやい葛巻推進課
kuzumaki@town.kuzumaki.iwate.jp

