

5日田コース①

日田産“美味”の宝庫！
里山ほろ酔いコース。

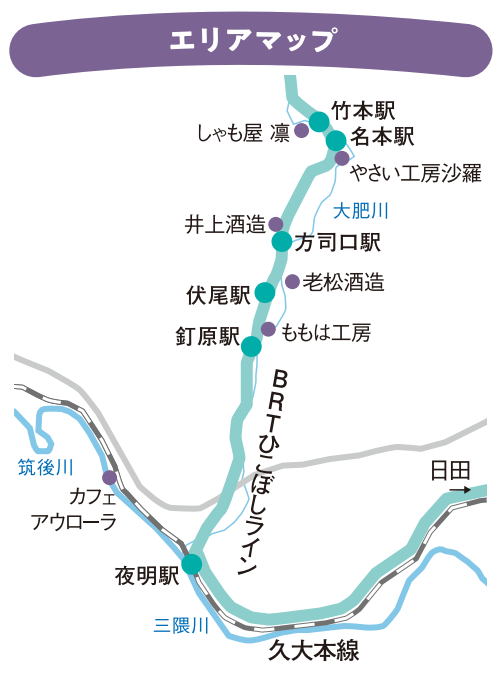
コース満喫目安時間：5 時間

日田市北部の大肥川周辺エリアでは、江戸時代から続く蔵が今も地元の水で酒造りを続けている。そんな美酒を堪能できるほろ酔い旅コースをご紹介します。地域で採れる農産物や加工品など、ご当地ならではの味も楽しみながら巡りたい。

このコースの注意点

！「しゃも屋 凛」の17:00以降利用や「清溪文庫」、「ももは工房」の手作り体験は要予約！

※その他、当日の品揃えなどは事前に各店に問合せを。



大分県のブランド鶏を炭火焼きや刺身で味わう。

①しゃも屋 凛

豊かな自然が育んだ高品質地鶏「豊のしゃも」専門店。炭火焼で味わえば、一般的な地鶏よりもやわらかな程よい歯ごたえと肉の旨みを堪能できる。希少部位も人気。

☎090-9723-3315
〒日田市大字大肥町 685-3
営業時間 11:00～15:00(LO14:00)、17:00～(要予約) 木曜



■鶏の中でも最もおいしいといわれるシャモと交配して生まれた地鶏は、脂肪が少なく旨みが濃い。(単2,200円～) ■おまかせ刺身盛(2200円)では、当日の仕入れ状況に応じて希少部位が味わえることも。■豊のしゃもの炭火焼が味わえる他、手作り豆腐なども付いた3700円～のコースもおすすめ。



徒歩7分



朝採りの新鮮野菜が並び名本駅そばの直売所。

②やさい工房 沙羅

地元農産物の直売所として2008年に誕生。豪雨災害では浸水被害を受けたが、地元の方々を中心に多くの支援で復活。味が良いと評判の棚田米は、わざわざ県外から買いに来る方もいるほど。

☎0973-28-2738
〒日田市大肥本町 1212
営業時間 7:00～17:00
1/1～1/3



徒歩1分+ BRT4分+ 徒歩2分



由緒ある建物や品々も見応えあり。伝統の技にこだわる清酒蔵。

③井上酒造・清溪文庫

創業以来の清酒「角の井」や新商品「百合仕込み」の他、特産の果物を使ったリキュールも好評。敷地内にある国の登録有形文化財「清溪文庫」は、日銀総裁や蔵相を務めた井上準之助の生家。

☎0973-28-2211
〒日田市大鶴町 2220-1
営業時間 8:00～17:00 清溪文庫は10:00～
国土・日・祝日 清溪文庫は要予約
清溪文庫入館料 1,000円



■地元の米だけでつくる「百合仕込み」。■店舗兼住居としても現役の「清溪文庫」。■井上酒造の木造蔵。1937年、地元大工と近所の方々が協力して築き、豪雨災害でもびくともしなかった。■井上準之助の遺品や資料を展示。

徒歩15分





地元産の果実酒や焼酎のファンも多い酒蔵。

④ 老松酒造

松の古い木があった老松神社の泉から湧き出る水を使って1789年に酒づくりを始めた老舗酒蔵。清酒と共に、こだわりの詰まった焼酎「閻魔」も人気で、毎年のように数々の賞を受賞している。

☎0973-28-2116 国日田市大鶴町2912
営業8:00～17:00 国土・日・祝日

① 老松酒造の入り口の壁で見ることができる、鍍金師の後藤五郎(仁五)さんによる鍍絵(こてえ)。② 紅葉も美しい老松神社。③ 地元・大肥で育った大麦も酒の材料に。④ 「TWSC2023」で銀賞を受賞したりキュール「夜明メープル樽貯蔵」と、麦焼酎「極上閻魔(えんま)」。



徒歩15分

無添加味噌を手作りする小さな工房。

⑤ ももは工房

大肥地区の肥沃な農地で育った米、麦、大豆を使った無添加味噌を、女性5人で手作り。直売もしていて、塩麴、あらねなども好評。味噌2kgを持ち帰れる手作り体験(2,400円、要予約)も面白い。

☎0973-27-7211 国日田市夜明上町693-1
営業9:00～17:00 国火・日曜・祝日(手作り体験は対応可)

⑤ ももは工房では「大肥の庄みそ」を中心に、野菜あらねや田楽みそなども作って販売している。



／ こちらもおすすめ ／



⑥ 日田で昔から食べられているローカルおやつ「へこ焼き」とドリンクのセット1,600円。本来は小麦粉の生地を焼いた素朴なものが、カフェ仕様でおしゃれなスイーツに。⑦ 筑後川河畔のテラス席が心地いい。競技ボートの選手たちが練習する姿を見ることが多い。⑧ 国道沿いに付も店舗。ペットの同伴も可能(要予約)。



川沿いのテラス席が心地いい
憩いのカフェで一息。

カフェ アウローラ
Cafe AURORA

夜明ダム(筑後川)のほとりにある人気のカフェ。日田のおやつ「へこ焼き」をはじめ、タイカレーなど週替わりのおまかせランチや、季節のフルーツ(梨など)を使ったおまかせパフェが好評。

☎090-3798-8761
国日田市夜明中町2297-3
営業11:30～17:00 国月・火曜
国JR夜明駅から徒歩約20分

歴史の残り香とグルメを
歩いて楽しむ豆田町。

6 日田コース②

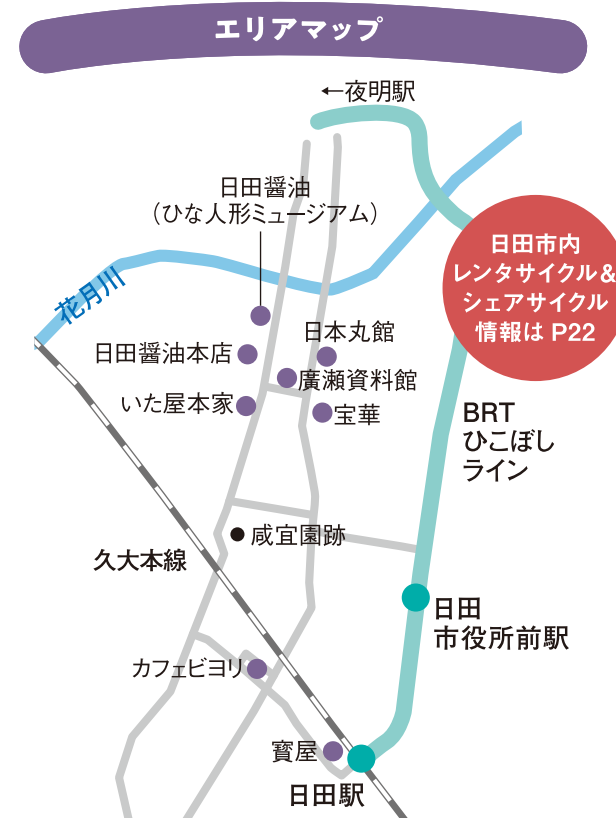
コース満喫目安時間：5 時間

国内外から観光客が多く訪れる豆田町は、白壁の商家や土蔵など、江戸時代からの風情ある町並みが残るエリア。そんな豆田町の散策は、BRTの出発地でもある日田駅周辺の楽しみ方として欠かせない。人気の日田グルメを味わえる店もあわせてご紹介。

このコースの注意点

！BRT「日田市役所前」駅は、午後の上り(日田駅発)便と、午前7時台の下り便のみが停車し、それ以外は止まらないので注意

※「昭和学園前」駅、「林工西口」駅も同様



JR 日田駅から市内中心部への
お出かけにはこちら！

市内循環バスひたはしり号

市内中心部を運行する、乗り降りしやすい低床の小型バス。交通系ICカードも使えます。ぜひ、ご利用ください。運行経路と時刻表は、こちらから→





江戸後期の商家の生活も知れる国指定史跡。

① 廣瀬資料館

儒学者・廣瀬淡窓の生家を活用した資料館が、2023年に4年半の修復工事を終え公開範囲を広げて開館。江戸末期に金融業で栄えた廣瀬家の史料や、淡窓の貴重な遺品を展示。



☎0973-22-6171
〒日田市豆田町9-7
☎9:00～17:00 月曜(祝日の場合は翌日)、12/30～1/3 ※2・3月と10・11月は休みなし
入館料450円(高校生350円、中学生以下は無料)



1 廣瀬資料館の主屋にある帳場。当時の両替の様子を再現。2 正面が1853年築の「新座敷」。こちらの内部も展示室に大改装。廣瀬家の概要を説明した動画も公開。



徒歩2分



3



4

徒歩4分

醤油や味噌の買い物ついでに
迫力あるお雛様の展示も必見。

③ 日田醤油 (ひな人形ミュージアム)

江戸期から続く味噌・醤油の老舗。店舗奥がミュージアムとなっており、3代目店主が収集した4,000体もの雛人形を一年を通して見ることが出来る。

☎080-4275-0898
〒日田市豆田町13-6
☎9:30～16:30
☎元日 ☎入館料300円



6 ひな人形ミュージアムの目玉、常設として日本最大級の10段飾りのお雛様。7 新商品をはじめ、全商品、試食可能。8 日田醤油本店から徒歩1分。



7



8



店舗では
しょうゆ
ソフトクリーム
500円も人気。

徒歩3分

3 階の展望楼から豆田を一望。
江戸時代から続く老舗薬屋。

④ 日本丸館

薬を売り始めた江戸時代から昭和まで増改築を重ねた迷宮のような日本家屋。薬局ならではの珍しい展示物の数々は必見。

☎0973-23-6101
〒日田市豆田町4-15
☎10:00～16:00 月不定休
☎入館料400円(小中高生200円)



9 日田の町並みを一望でき「豆田の天守閣」と称された3階の展望楼。10 生活感を残した展示が興味深い。11 日本丸館に展示された古い薬箱。12 江戸時代は「伏見屋岩尾古雲堂」と称していた。

徒歩15分

代々受け継ぐ秘伝たれで焼く
絶品うなぎを味わおう。

② いた屋本家

170年もの間人々に愛されてきたうなぎのせいろ蒸しは、脂ののった鹿児島産うなぎを使い、香ばしくふっくら。5月末～9月末は天然の鮎料理も。

☎0973-22-1182
〒日田市港町3-29
☎11:00～14:30
☎火曜



3 天鰻うなぎのせいろ蒸し・上(吸物付き)3,800円。職人の焼き技が光る。4 いた屋本家の日田産鮎の塩焼き850円。5 店舗の入り口横では、うなぎの蒲焼を贅沢に混ぜ込んだ焼おにぎりも販売している。1個350円。

おすすめ
グルメ



日田やきそば900円。
鉄板で焦がし付けた生麺ともやし、ねぎ、豚肉をお店特製の和風ソースで。

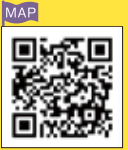
豆田町で
日田やきそばを食べるなら…

宝華

日田のご当地グルメの元祖といえば日田やきそば。店によって特色があるが、コチラのソースは創業以来変わらぬサッパリ和風味が、国内外の観光客にも支持される。香ばしい麺とシャキシャキのもやしが食欲をそそり、いくらでも食べられそう。



☎0973-22-4026
〒日田市豆田町2-7
☎11:00～15:00、
17:00～20:00
☎水曜
☎JR日田駅から
徒歩約15分

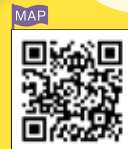


三隈川で採れた
鮎を香ばしく
焼き上げた
鮎の塩焼き
(時価)。

日田駅前
名物を食べるなら…

宝屋

1930年の創業以来、地元の人たちの「あれが食べたい」に答えてきた宝屋のメニューはなんと100種以上! 近隣の食材を大事にしており、三隈川の鮎も1年を通して楽しめる。その他、日田チャンポンやとり天も観光客に人気。



☎0973-24-4366
〒日田市元町13-1
☎11:00～15:00 (LO14:30)、
17:00～21:00 (LO20:30)
☎水曜(祝日の場合翌日)
☎JR日田駅から徒歩約1分

創業当時から
継承してきた秘伝の
タレで、あっさりなのに
濃厚な旨み。
日田チャンポン
960円。

