

うんなんオムライス

- ① ドライブイン加茂
- ② 木次ドライブイン
- ③ 峯寺遊山荘(展望喫茶)
- ④ やきとり大吉 三刀屋店
- ⑤ さくら亭
- ⑥ レストランまるや
- ⑦ ホテル上代
- ⑧ 奥出雲葡萄園
- ⑨ Unnan・Otama-cafe おたまはん
- ⑩ Ziatto(ジァット)
- ⑪ お食事処おくい
- ⑫ おかげや
- ⑬ お食事処さくらや(おろち湯ったり館内)
- ⑭ 倉田カフェ
- ⑮ クラシック島根カントリークラブ
- ⑯ 清嵐荘
- ⑰ レスト&ショップ掛合の里
- ⑱ 吉田グリーンシャワーの森

イチオシスイーツ

- ① 菓子工房 たてたに
- ② 御菓子司 橘屋
- ③ 簸上堂
- ④ 亀栄堂／掛合の里
- ⑤ ままたまご

飯南町



雲南市中心部までのアクセス

- 【お車で】・松江より約40分(山陰-松江道経由)
・出雲より約30分(県道26号経由)
・広島より約130分(山陽-広島-中国-松江道経由)
- 【バスで】広島バスセンター発
・松江行:木次高速バス停 約140分
・出雲行:下熊谷バス停 約140分
- 【飛行機で】出雲縁結び空港より(タクシー)約25分

広島県・山陽方面

www.unnan-tamago.com

発行 2015年10月27日

雲南市農商工連携協議会
うんなんたまごプロジェクト&うんなんスイーツの杜プロジェクト

事務局

雲南市産業振興センター Tel. 0854-40-1052
雲南市商工会 Tel. 0854-45-2405



うんなんの
たまごのことなら
おまかせ!!

うんなんオムライス
&たまごスイーツ

うんなん たまご ガイドブック

unnan tamago guidebook

うんなん
たまご
ガイドブック

※料理、価格は平成27年10月現在の基準で作成しています。
季節によって野菜などの食材が変わることがあります。



うんなんオムライス
公式キャラクター「オムラさん」

うん
なん
たまご
プロジェクト
unnan tamago project

たまごのまち雲南の オムライス&スイーツを 召し上がれ!

卵の一大産地である雲南市を「たまごのまち」として盛り上げるべく、生産者、加工品事業者、飲食店など9社が手を組み、平成23年に立ち上がった「うんなんたまごプロジェクト」。私たちが自信をもってご紹介する雲南の個性派たまごグルメです。

卵好きが全国から集まる年に一度の 日本たまごかけごはん シンポジウム

たまごかけご飯専用醤油を生み出した雲南市吉田町で繰り広げられるとれたて新米とおいしいたまごを使った「たまごかけごはん」を楽しむイベントを毎年開催しています!



※「オムライス」は、平成23年のシンポジウム来場者400人にとったアンケートで最多得票をとり第一弾のメニューとして決定しました。

なぜ、雲南市で「たまご」なの?

雲南地域は昭和40年代から養鶏が盛んで、1974年に発刊された「畜産経済の流通構造」では、戦後発展期(1955年~65年頃)の代表的な例として、「大東町(現在の雲南市大東町)方式」が紹介されています。この方式は、町ぐるみ村ぐるみとなって、1戸が50羽程度の養鶏を行い、数百戸が集まることにより、町全体として養鶏の産地化を目指すもので全国的にも注目されていました。現在でも、9か所の養鶏場において約25万羽の鶏が飼養されており、年間約6千万個の卵が生産される県内有数の産地となっています。また、平地飼いの有精卵や餌にこだわった卵など様々な種類の卵が生産されていることも特徴の一つです。

私たちが作っています! たまごの生産者の皆さん

安全・安心・新鮮なたまごを皆さんにお届けします!

①森脇鶏農場



大東町畑鶴320 ☎0854-43-3902

②永井養鶏



大東町畑鶴691 ☎0854-43-5587

③長澤養鶏園



大東町下佐世1405 ☎0854-43-3503

④カリノ養鶏



大東町金成193-1 ☎0854-43-2101

⑤ツチャ養鶏



大東町大ケ谷426 ☎0854-43-2637

⑥広野養鶏



木次町寺領275 ☎0854-48-0506

⑦木次ファーム



木次町湯村2154-8 ☎0854-48-0225

⑧田部養鶏場



吉田町吉田4382-54 ☎0854-74-0675

⑨障子養鶏

三刀屋町伊達77-2 ☎0854-45-3225

詳しい情報は
ホームページをチェック!
www.shimane-egg.com

各店の個性が光る
オムライスをチェック!

うなん オムライス

王道のケチャップソースから
おにぎりオムライスまで
オリジナリティあふれるオムライスの数々!
雲南のオムライス巡りにレッツゴー♪



1 ドライブイン加茂 オムライス 594円(税込)

昭和47年に開業。国道54号沿いの
飲食店では一番古い歴史があり、正統
派のオムライスを賣っています。

加茂町加茂中874-1
☎0854-49-7430 ☎11:00~22:00
🍷火曜 🍷15台



2 木次ドライブイン オムライス 900円(税込)

地元産の材料をふんだんに使用した
オムライスに牛乳100%で自家製麺した
うどんがついています。

木次町里方1078-3
☎0854-42-1220 ☎8:00~21:00
🍷水曜 🍷30台



03

3 峯寺遊山荘(展望喫茶) オムタコライス 800円(税込) 要予約

タコス風味の挽肉とチーズ、レタス、トマト
を乗せたタコライスに、ふんわりたまごを
のせ、デミグラスソースで旨味をアップ。
季節のスープまたはお味噌汁付。

三刀屋町給下1586-1
☎0854-45-5800 ☎9:00~17:00
🍷水曜 🍷20台 ※要予約(前日までに電話予約をお願いします。)



4 やきとり大吉 三刀屋店 焼きおにオムライス 432円(税込)

焼おにぎり、焼き鳥、卵、特製ソースの
コラボレーション。焼き鳥専門店だか
らできるオムライス風の焼きおにぎり
です。

三刀屋町三刀屋69-2
☎0854-45-3983 ☎17:00~25:00
🍷月曜 🍷4台



5 さくら亭 うなんオムライス 800円(税込)

トマト&バジルソースで見た目も鮮や
か。たまごで覆ったチキンライスの中
に半熟たまごが隠れています。
(ランチタイムはスープ、サラダ付)

三刀屋町下熊谷1748-3
☎0854-45-2229 ☎11:00~24:00
🍷火曜 🍷8台



6 レストランまるや ふわっとろオムライス 1,029円(税込)

チキンライスの上にとろっとろのたま
ごがふわっとのせてあります。濃厚な
デミグラスソースと一緒にどうぞ。
イタリアンサラダ付。

三刀屋町三刀屋52-3 ☎0854-45-2311
☎11:00~14:30/17:00~21:00
🍷月曜 🍷30台



04

**7 ホテル上代
ホワイトソースオムライス 800円(税込)**

バターライスの上にふんわりたまごをのせ、ホワイトソースで仕上げています。スープ、サラダ付。

三刀屋町三刀屋20
☎0854-45-5900 ☎9:00~21:00
🍷なし 🍷50台



**8 奥出雲葡萄園 単品
ふわトロ卵のオムライス 770円(税込)**

卵はもちろん、米・生クリーム、バターなど全て地元産を使用。ソースも自社製ワインを使用しています。ソースは季節によって変わります。※セット980円(税込)

木次町寺領2273-1 ☎0854-42-3480
☎10:00~17:00(葡萄園) /
11:30~14:00(レストラン) 🍷火曜 🍷20台



**9 Unnan・Otama・cafe おたまはん
野菜と雑穀のオムライス 864円(税込)**

雑穀米とプチプチ食感がクセになるおたまはんのしょう油で仕上げた他には無いオリジナルオムライスです。

三刀屋町三刀屋106-1
☎0854-45-5820 ☎11:30~14:00
🍷月曜 🍷15台



**10 Ziatto (ジアット)
とろとろ玉子とパンチェッタのオムライス 800円(税込)**

鶏肉の代わりにパンチェッタを使ったチキンライスにとろとろ玉子をのせたオムライスです。玉ねぎの甘味とパンチェッタの旨みを存分に引き出したオムライスです。

三刀屋町三刀屋1221-3
☎0854-45-5151 ☎18:00~23:00(L.O.22:00)
🍷月曜/月1回日曜 🍷10台



**11 お食事処おくい
和風オムライス 700円(税込)**

鶏肉、白ネギ、高菜の古漬けと雲南産の唐辛子を混ぜたごはんを醤油味の焼きめし風に仕上げ、たまごで巻いています。

木次町木次468-15
☎0854-42-0337 ☎9:00~23:00
🍷不定休 🍷3台



**12 おかげや
オムライス 750円(税込)**

水曜日
限定

中身はチキンライス。
オーソドックスなオムライスです。

木次町木次1-10
☎0854-42-4737 ☎11:00~13:50
🍷月曜 🍷なし



**13 お食事処さくらや(おろちゅったり館内)
オムレツライス 800円(税込)**

ふわふわたまごにさくらや特製のデミグラスソースと生クリームをかけ、ふんわりトロトロに仕上げました。

木次町木次952-4
☎0854-42-1328 ☎11:00~17:30
🍷水曜 🍷20台



**14 倉田カフェ
オムハヤシライス 980円(税込)**

木次平地飼いの卵使用。雲南市産のごはんに自家製ハヤシソースをかけた人気メニューです。サラダ、コーヒー付。紅茶セット1,080円(税込)もあります。

木次町寺領534-13 ☎0854-42-0743
☎11:00~日没
🍷火曜/第2・第4月曜 🍷14台



15 クラシック島根カントリークラブ オムライス 1,188円(税込) 要予約

「ドライカレーを卵でつつみ自家製
カレーソースをかけて、さらに奥出雲
和牛をトッピングした贅沢なインディ
アン・オムです(要予約)。

掛合町多根3325-3 ☎0854-62-1561
○[水~金曜]11:00~14:00
[土・日・祝]11:00~14:00
●月・火曜・冬季休業 ●180台



16 清嵐荘 オムロール 650円(税込) 要予約

特製チキンライスを卵で巻きました。
料理長直伝の巻き寿司タイプのちょっと
和風なオムライス。マッシュルーム
たっぷりのコクのあるソースが◎。

吉田町吉田川手161-4 ☎0854-75-0031
○11:00~13:00/16:00~18:00
●火曜 ●50台



17 レスト&ショップ掛合の里 オムライス 930円(税込)

昔ながらのオムライス。チキンライ
スにたまごをのせ、シンプルにト
マトケチャップをかけた「なっ
かしい」味です。

掛合町掛合1800-2
☎0854-62-1510 ○8:00~19:30
●なし ●普通:38台、大型:8台



18 吉田グリーンシャワーの森 ピリ辛ふわとろオムライス 800円(税込)

吉田産トウガラシを使ったそばろミン
チを入れたバターライスにベースに、
ふわとろオムレツを乗せています。
スープ(汁)とサラダ付。サラダを一
緒に混ぜて食べてもGOOD!

吉田町吉田4152-1 ☎0854-74-0210
○11:00~14:00 ●月曜 ●70台



親子で Happy★Cooking

オムライスを 作ってみよう!



材料/2人分

卵…6個
サラダ油…適量
トマトケチャップ(仕上げ用)
…お好みの量
マヨネーズ…大さじ1

◎ケチャップライス用
温かいご飯…約330g
ウィンナー…4本
玉ねぎ…1/2個
にんじん…1/4本
トマトケチャップ…大さじ4(72g)
塩こしょう…少々
コンソメ顆粒…ひとつまみ



ママ担当! ケチャップライス

ケチャップの水分を飛ばすチキンライスカッパパラに!

- 1 玉ねぎ・にんじんをみじん切りにする。ウィンナーはお好みの
大きさにカット。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、にんじん・玉ねぎ・ウィン
ナーの順に入れて炒める。
- 3 玉ねぎが透明になったら、塩こしょうとコンソメ顆粒・トマト
ケチャップを加えてケチャップの水分をとばす。
- 4 ケチャップが少し煮詰まってきたらご飯を加え、ケチャップが
まんべんなくいわたったらケチャップライスの出来上がり!



ぼく担当! 仕上げのオムライス

マヨネーズを加えるのがフワフワになるポイント!

- 1 卵を常温に戻し、器に入れて溶いておく。マヨネーズを加える
のがふわふわになるポイント!
※混ぜた時に多少ダマになっても加熱するとマヨネーズが溶けて綺麗に仕上が
ります。(1人前3個ずつ準備すると量が均一になる。)
- 2 ケチャップライスをお弁当容器入れ、型に取り、容器をひく
り返して、お皿の上に乗せる。
- 3 フライパンに油を大さじ1入れて温める。
- 4 火を止め、ヘラで卵を持ち上げながら、ゆっくりとオムライ
スの上に乗せる。
- 5 ケチャップで文字や絵を描いて完成!

ふわとろオムレツを作るヒミツは「新鮮な卵」

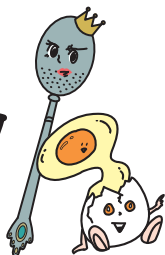
弾力のある白身は火を通した時にフワフ
ワに!生乳や生クリームを入れなくても、オムラ
イスに適しているのは新鮮な卵です。



たまごプロジェクト×スイーツの杜プロジェクト

たまごを使った イチオシスイーツ

たまごスイーツの代表格といえば「プリン」。
各社自慢の一品をぜひご賞味ください。



1 菓子工房たてたに スイーツの杜ブリュレ 205円(税込)

大東町 森脇鶏農場のネッカ卵の黄身のみ
を利用した濃厚タイプのブリュレです。

加茂町東谷88-2 ☎0854-49-7020
🕒9:00～18:30(火曜は18:00まで)
📞不定休 📍10台



2 御菓子司 橘屋 プリン 200円(税込)

木次乳業の牛乳と卵(卵黄)に生クリーム
を加えてつくった焼きプリン。濃厚なコクと
なめらかな食感をご堪能ください。

三刀屋町殿河内51-3
☎0854-45-2742 🕒7:30～20:00
📞なし 📍6台



3 簀上堂 王様プリン 210円(税込)

木次乳業の牛乳と卵を使用した生クリーム
たっぷりの贅沢なプリン。卵黄だけ使用し、
低温でじっくりと焼き上げた“とろ～り”とろけて
絶品です！その他、プリンセスプリン、プリン
クレープ、バケツプリンもおすすすめです。

木次町新市76 ☎0854-42-0347
🕒8:30～19:00 📞不定休 📍3台

4 亀栄堂 ぶりんまんじゅう 1個90円(税込)

プリンの材料で使ったしっとり餡が
魅力のおまんじゅう。レスト&ショップ
掛合の里でも購入できます。

吉田町吉田2576
☎0854-74-0011 🕒9:00～18:00
📞不定休 📍なし



5 ままたまご ままたまごぶりん 280円(税込)

自社製こだわりの平飼いたまごの卵黄を
贅沢に使った濃厚なプリン。その他、新作
ぶりん浮わり(410円)もおすすすめです。

吉田町吉田4378-31 ※道の駅「たたらばき番地」内
☎0854-74-0075 🕒9:00～20:00
📞なし 📍27台



忘れてならないもう一つのたまごスイーツ 杜のズコット

卵をたっぷり使い、小麦は使わず地元産の米粉で
生地をつくり、ふわふわしっとりの食感をお楽しみ
いただけます。(ポイントは対象外です。)

ズコットが
買えるお店

菓子工房たてたに／御菓子司 橘屋／簀上堂

09



たまご以外でプリンに欠かせない素材！

木次パステライズ牛乳

雲南市には、日本で最初にパステライズ牛乳(低温
殺菌牛乳)を製造販売したことで知られ、全国にも多
くのファンをもつ(有)木次乳業があります。私たちは地
元に素晴らしい素材があることを感謝して、この牛乳
をたっぷり使ってスイーツをつくっています。



10