

農でつながる Tomika Life Base

道の駅

半布里の郷 とみか

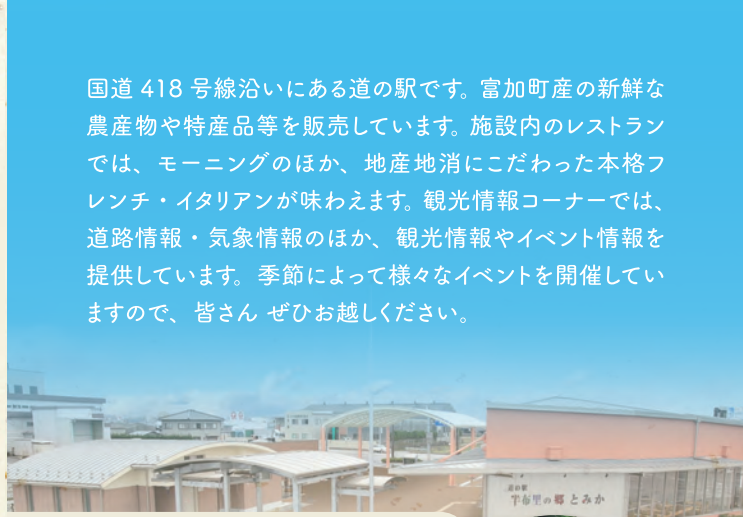


施設情報

所在地 加茂郡富加町羽生 2174-1
 営業時間 午前 9 時～午後 5 時
 定休日 毎週火曜日、年末年始
 駐車場 普通車 34 台、大型車 4 台、
 障がい者用 1 台、EV1 台
 アクセス 東海環状自動車道 富加関 IC、
 美濃加茂 IC から約 4Km

道の駅 半布里の郷とみか

TEL : 0574-54-1171
 メール : hanyuri@dormy.co.jp



国道 418 号線沿いにある道の駅です。富加町産の新鮮な農産物や特産品等を販売しています。施設内のレストランでは、モーニングのほか、地産地消にこだわった本格フレンチ・イタリアンが味わえます。観光情報コーナーでは、道路情報・気象情報のほか、観光情報やイベント情報を提供しています。季節によって様々なイベントを開催していますので、皆さん ぜひお越しください。

おすすめ立ち寄りスポット

とみぱーく



川浦川の川辺に「とみぱーく」が完成しました。河岸段丘をイメージした河川公園です。



半布ヶ丘公園



芝生広場や巨大遊具などで自然を満喫できます。



富加町郷土資料館



日本最古の戸籍のレプリカや遺跡出土物など富加の歴史が凝縮しています。



農産物直売所

町内生産者組織の半布里愛菜会メンバーが育てた、鮮度とおいしさが自慢の野菜や季節の花などを販売しています。



特産品販売所

農産物

いちごじゃむ

町内特産のいちごで作った「いちごじゃむ」。砂糖のみを加え、濃厚でスッキリとした味の人気商品。



半布里の黒米（古代米）

稲の原種といわれる古代米の「黒米」。町内で生産されています。



ヤーコン茶

血糖値や血圧を抑えるなどの効果があるとされています。



加工品

黒米酒などの地酒

昔ながらの手法により手作りで造られたお酒です。地元生産の古代米黒米・赤米からつくった地酒です。古代を感じられる町自慢の逸品です。



とみか手造りみそ



おいしいよ！



レストラン 「郷の台所」

郷の台所
Sato-no Daidokoro

使用される具材は町内産を中心に、新鮮な野菜にこだわっています。ソースなどもほとんどが自家製で、とても料理に合います。毎日 20 食限定の日替わりランチは洋食がメインで、肉・魚料理と、スープ・サラダ・ライス・ドリンクがセットで大変お得です。



ステーキ重季節の温野菜添え



自家製ケイチャンのドリア



日替わりランチ



モーニングセット



ケーキセット



農家さんのシフォンケーキセット

モーニング 9:00 ~ 11:00
お食事 11:30 ~ 14:00
ティータイム 14:00 ~ 16:00

