

離宮の水にしか出せない味、  
出せない価値がある。  
水にこだわり、離宮の水で  
新しい観念を創りだす匠。  
その姿はまるで時空を超えた千利休。



自然の豊かさと利便性から、平安貴族や鎌倉貴族  
たちは、この地に別荘を建て歌を詠み狩りを楽しんだ  
と言われています。後鳥羽上皇が造営した水無瀬離  
宮址からは池泉庭園の遺構も発見されています。

古くから水無瀬川の伏流水を水源とする地下水は  
美味しいと言われ、地元の方々に愛されていましたが、  
水無瀬神宮の御手洗の水が昭和60年、環境庁(現  
環境省)により大阪府内で唯一「名水百選」の認定  
を受け、「離宮の水」として知られるようになりました。

水無瀬神宮にはその「離宮の水」を求めて連日、  
多くの人が訪れています。

### 水無瀬神宮

大阪府三島郡島本町広瀬三丁目10-24

### 島本町地図



- |                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| 1 かぎ卵              | 8 Bar jou jou         |
| 2 パティスリーイル・リーヴル    | 9 Cafe nenem          |
| 3 いちまるとうふ          | 10 チャイナダイニング 彩菜       |
| 4 P a o            | 11 寿 惣菜店              |
| 5 …café puku。puku。 | 12 福祉事業所 すばる          |
| 6 Café Dining SOLT | 13 14 夢笑喜             |
| 7 居酒屋 みやび          | 13 毎週火曜日営業 14 毎週水曜日営業 |

離宮の水ブランドについてのお問い合わせは

島本町商工会 〒618-0021 大阪府三島郡島本町百山4番1号  
TEL.075-962-5112 FAX.075-962-0230

開館時間 9:00~17:30 休館日 土日祝・お盆・年末年始

<http://shimamoto-sci.com>



いにしえに思いをはせながら  
島本の隠れた名店巡りを。



水無瀬神宮の御神水

GUIDE  
MAP

離宮の水を使った一品・メニューをご紹介します

離宮の水ブランド認証商品



# 離宮の水を使った 島本の名店をご紹介します

離宮の水ブランド推進協議会

## 谷崎潤一郎の小説に登場する名店の限定メニュー

京のこだわり  
白みそと生麩のつけ麺 (冷・温) 980円  
住水の地、京都丹波の白みそで作っただし汁の旨味が、ジュワッとあふれ出すもちもちの生麩はそれだけでとっても味わい深い一品。離宮の水を使ったおいしいつけ麺はゆずの風味がアクセント。



かき卵 (かぎょう)  
島本町山崎3-4-1  
11:00~15:00 / 17:00~20:00 (L.O.19:30)  
定休日/水曜日・第3火曜日 ☎075-962-0700

離宮ジュレがけ  
トロ口冷製ぶっかけうどん 880円  
「離宮ジュレがけトロ口冷製ぶっかけうどん」は出汁の旨味をぶるんとしたジュレに閉じ込めた。離宮の水が引き出す昆布と鰹の持ち味をしっかりと感じていただけること間違いなし。



水と果実の恵み感じる  
爽やかなゼリー  
みなせりきょうゼリー  
水無瀬離宮車厘 227円  
パティスリーイル・リーヴル  
ショーケースには、色とりどりのケーキが並び、どれを買うか迷ってしまう。オーナーシェフ、船越さんの感性が光るお菓子は贈られた人の笑顔が見えるよう。

島本町広瀬4-25-23  
10:00~19:00  
定休日/火曜日・第3水曜日  
☎075-961-7077

身体にいいことづくしの  
豆乳ドリンク  
名水仕込み 甘酒豆乳 174円  
いちまるとうふ  
名水の地としても名高い島本町は水をたくさん使用する豆腐づくりにぴったりの場所だ。「名水仕込み 甘酒豆乳」は、離宮の水で仕込んだ甘酒を豆乳に合わせ、豆乳が苦手な方でも美味しく身体にもいいと評判。

島本町広瀬4-22-5  
9:00~19:00  
定休日/日曜日  
☎075-961-5499

手土産に喜ばれるプレミアムな食パン  
離宮プレミアム 1本 700円  
※水・土曜日限定商品  
Pa o (パオ) 4 MAP  
「離宮プレミアム」は2種の小麦粉をブレンド。甘さともちもち感を引き出す湿製法によりバター・生クリーム・離宮の水がしっとり、ふわふわ食感を増幅させた、リッチな味わい。生でもおいしく、トーストすれば香りが倍増!手土産に最適と喜ばれている。

離宮の水だからひきたつ味と香り  
離宮コーヒー 400円  
ランチ後は200円  
...café puku puku (ぷくぷく) 5 MAP  
肉か魚で選ぶ日替わりランチやごねハンバーグなど、家庭的な健康ランチが人気のカフェ。食後は手作りのスイーツと「名水コーヒー」がおすすめ。ネルドリップで淹れるこだわりと、水にこだわるという基本に忠実なコーヒー。その味わい、香りは離宮の水だからこそ。

夏の乾きを癒す  
お茶屋さんの抹茶かき氷  
離宮のかき氷 600円  
Café Dining SOLT (ソルト) 6 MAP  
新メニューの「離宮のかき氷」は離宮の水と、お茶屋さんの抹茶で作ったシロップが使われている。1階で販売しているので、気軽に買うことができるのも嬉しい。ディナーコースは2,000円~楽しんで頂ける。

心と身体にしみわたる  
優しいスープ  
自家製ベーコンと野菜のポトフ 540円  
居酒屋 みやび 7 MAP  
京町屋風の外観に、落ち着いた雰囲気のある店内。「自家製ベーコンと野菜のポトフ」は離宮の水が素材の旨味を引き出し、丹精込めて煮た自家製ベーコンが自慢。滋味溢れるスープが身体を癒してくれる。

ハッピーになれるアクア色の  
オリジナルカクテル  
離宮の雫 700円  
(ロング・ショート・ノンアルコール)  
Bar jou jou (バージュジュ) 8 MAP  
マスターのインスピレーションで作るカクテルが人気で、離宮の水を使い、「水」をイメージして作った「離宮の雫」は見た目にも美しいオリジナルメニュー。

ご利益がありそうな  
キュートなべっこう飴  
離宮のこがねちゃん 450円 9 MAP  
Cafe nenem (カフェネネム)  
店内は外国のカフェのような趣のある雰囲気。で、「ふらっと気軽に立ち寄りてほしい」とオーナーの田中さん。「離宮のこがねちゃん」はノスタルジーを感じる棒つき飴。ほんのり甘くて、ちょっぴり懐かしい味。

なめらかな舌触り  
食事の後の自分へのご褒美  
離宮の杏仁豆腐 200円 10 MAP  
チャイナダイニング 彩菜 (さいさい)  
食事の最後を締めくくるデザートは、離宮の水を使った杏仁豆腐がおすすめ。なめらかな舌触りととろける食感が特徴で、濃厚なのにすっきりした味わいは女性のみならず男性にも好評。

自家製の「おいしい」お惣菜を  
野菜大豆 220円 海老大豆 280円  
(200g) ※火曜日のみ販売 (200g) ※全曜日のみ販売 11 MAP  
寿 惣菜店  
一品一品、丁寧に作られたお惣菜はどれも食べてもお袋の味。離宮の水でふくらみ良く炊きあげた美味しい大豆は粒の大きさと品質にこだわった国産大豆。あっさりした味付けで常連さんから評判です。

しっとり、まったり重なるおいしさ。  
水無瀬パウム 150円 12 MAP  
福祉事業所 すばる  
パウムクーヘンらしい1層1層のコントラストとしっとりとした食感にこだわりました。いちまるとうふさんとコラボレーションによって地域素材をより良く活かした商品です。「美味しさ」と「福祉と地域社会のコラボレーション」。

無添加でやさしい甘みのボン菓子  
米乃花 100~350円 13 14 MAP  
夢笑喜 (ゆめえき)  
大阪府内で唯一、全国名水百選認定の「離宮の水」。同じ地下水で丹精込めて育てられた島本米。無添加の北海道産てんさい、沖縄県多良間島産黒糖を使用し、安全・安心なボン菓子をお届けいたします。

※掲載の商品は税込み価格です ※2018.8月末時点の情報です。