

4月1日から入浴施設とイオラ(岩盤浴)を再開!

## 小さな旅の立ち寄り処

### 宿泊体験館きこり

☎0244-42-1012※電話受付午前9時～午後6時

■日帰り入浴

午前10時～午後8時※最終受付午後7時30分

大人(中学生以上) 1回400円

子ども(小学生) 1回200円

乳児・幼児 無料

■イオラ(岩盤浴)

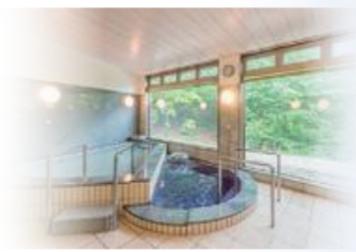
午前10時30分～午後5時25分※最終受付午後4時30分

大人(中学生以上) 1日1回1,000円

■宿泊棟改修のため宿泊はコテージ風客室のみ(食事なし)

大人(中学生以上) 1人1泊5,500円

子ども(3歳以上小学生以下) 1人1泊4,400円



### いいたて村の道の駅までい館

飯館村深谷字深谷前12-1

☎0244-42-1080

村内産の花を販売、ホールの天井を花玉が彩るなど、館内も花でいっぱい。地元の食材が味わえるレストラン、お土産コーナーや直売所も充実。



時 午前9時30分～午後6時

※11月～2月は午後5時まで

休 毎週水曜日

■併設のコンビニは無休(午前6時～午後8時)

■公衆トイレも無休(24時間)



## お花見のおともに いいたて春グルメ

TAKE OUT  
美味しさ持ち帰り!

※全ての情報は3月27日現在のものです。

### 村カフェ753(なごみ)

飯館村深谷字市沢193-1

☎0244-26-7536(FAXも同じ)



時 午前10時～午後4時(午後はデリバリー)

休 土・日曜日、祝日、年末年始

デリバリーは前日午後1時までにFAXで注文(注文用紙はホームページから)

※遠方の場合是要相談



国産小麦と天然酵母を使ったもちもちベグルが大人気。村の食材を生かした創作ベグルの多彩なラインナップとその味わいに感動します。



コーヒーは極久里珈琲の豆を使用。こちらはイタリアンブレンドのアイスコーヒー。

写真の春のベグルは左から「いいたてきな粉のベグル」「いいたてよもぎクリームあん」「いいたて桜色桜あん」。きな粉の大豆も八重桜の塩漬けもよもぎも飯館産です。

4月15日から今年の営業をスタート!  
予約受付中!

### 村民の森あいの沢 オートキャンプ場

☎0244-42-0511(管理棟・午前9時～午後4時)

■オートキャンプ場

1サイト1泊2,000円・日帰り1,000円

■フリーサイト(イベント広場)

1区画1泊500円・日帰り300円



詳細はHPから▶



互いを思いやりながら  
花景色との出会いを楽しんでください



花いっぱいの村を楽しんでもらおうと、庭や農地に花を咲かせているご家庭がたくさんあります。ぜひその花景色も楽しんでいただきつつ、私有地への無断の立ち入りはご遠慮ください。また停車の際などはご自身の安全に留意されると共に交通の妨げにならないようご配慮ください。「オープンガーデン飯館」(☎0244-43-2156)の会員有志が公開している場所もあります。

### 工房マートル

飯館村飯樋字原361

☎070-8498-5765

土日祝日に営業(臨時休業あり)

時 午前10時～午後3時

ろうそく作家・大槻美友さんの工房。村内・県内の花を使った詩情豊かなポタニカルキャンドルや雑貨が購入できます。制作体験はInstagramまたは電話で2日前までに予約(制作体験は平日も応相談)。



Instagram



### 田舎レストラン LaKasse(ラカッセ)

飯館村二枚橋字本町193-3

☎0244-42-1228

生産農家の顔が見える村内・県内の食材を生かした創作料理が人気。飯館産黒毛和牛も味わうことができます。旬を感じる季節ごとのメニューも◎。



時 ランチタイム午前11時～午後3時

※ラストオーダー午後2時

ディナータイム午後5時～午後8時

※ディナーは事前予約

休 毎週月曜日・木曜日



お店の味をお花見でも、職場や自宅でも!しかも予算に合わせて内容が相談できます。前営業日までに要予約。月・木曜日は配達可。他の日は店頭受け取りで。

### 気まぐれ茶屋 ちえこ

飯館村佐須字佐須200

☎0244-42-1303

飯館の食文化に親しめる貴重なスポット。心づくしの味わい深い料理に身も心も癒されます。人気のどぶろくも販売しています。

時 木・金・土・日曜日の午前11時30分～午後3時

お弁当も含め完全予約制※5日前までに予約

休 月・火・水曜日※予約は応相談

※12月下旬から3月下旬は冬季休業



店内のお食事をそのままお弁当で。人気の凍み餅も付けることができます。おおむね5人分から。要予約。

### 手打ちうどんの店 糸びす庵

飯館村飯樋字町374-1

☎0244-43-2018

手打ちうどんも定食もボリューム満点。たくさんの具材、丁寧な調理、食べる人への思いやりにあふれたやさしい味わいに大満足。



定食の美味しさにも定評のある糸びす庵にテイクアウトメニューが登場。写真は味のよいジュシーな唐揚げ(12個入)。右奥は厚みと柔らかさにびつくり、サクサクのトンカツ。

時 午前11時～午後3時

※ラストオーダー午後2時30分(夜は予約のみ)

休 毎週火曜日、年末年始

