



道の駅 岩城



道の駅 象潟



由利地域

道の駅バトル

2025

アレンジを加えた人気No.1メニュー

9/1 MON ~ 10/31 FRI



道の駅 清水の里・鳥海郷



高原の駅 ホテルフォレスト鳥海



高原の駅 やまゆり



道の駅 にしめ



道の駅 おおうち

計 **24** 名
に当たる！

抽選で豪華賞品をGETしよう！

上記の参加店舗で対象メニューを注文すると「投票応募用紙」がもらえます。

投票応募用紙に必要事項を記入し、応募箱に投函してエントリー完了です。

店舗を制覇すればするほど当選確率がアップ！

全店舗制覇者には必ずもらえるプレゼントもあります！

鳥コース

(全店舗制覇賞) **3** 名

応募条件 全7店舗で投票

賞品 由利地域の特産品

10,000円相当

海コース

(5店舗制覇賞) **7** 名

応募条件 5店舗以上で投票

賞品 参加店舗おすすめ商品

2,000円相当

山コース

(2ブロック制覇賞) **14** 名

応募条件 道の駅・高原の駅

各1店舗以上で投票

賞品 参加店舗おすすめ商品

1,000円相当

主催：道の駅連絡会・由利地域観光推進機構

問い合わせ先：由利地域観光推進機構

☎ 0184-22-5432

詳しくはこちら →



全店舗制覇者全員へプレゼントあり！

参加店舗 メニュー 一覧

(休):定休日 (㊟):テイクアウト (㊟):レストラン営業時間
※予期せぬ休館や売り切れの場合はご容赦ください。
※価格はすべて税込みです。

道の駅 岩城 岩城ウミヨコ食堂



由利本荘市岩城内道川字新鶴潟
192-43
☎0184-73-2700
(休)第2水曜日 (㊟)あり(2,580円)
(㊟)11:00~19:00 (L.O.18:30)

絶品!
ウミヨコ海鮮丼!!
2,530円

元寿司屋の料理長が、にかほ市の漁港と連携して旬の魚を仕入れてい
ます。県内の魚を中心にその時の旬も取り入れつつお作りしてい
ます。

道の駅 おうち きぬさや



由利本荘市岩谷町字西越36
☎0184-62-1126
(休)なし (㊟)なし
(㊟)11:15~17:00
17:30~20:00 (L.O.19:30)

名物 大内とろろ飯
道の駅バトルver
1,260円

一番人気メニューの「名物 大内とろろ飯」を道の駅バトル期間だけい
つもと違うトッピングでご提供。いぶりがっこの生ふりかけ・シャケ
フレーク・とんぶり・ジュンサイ・マグロ・ギバサで新しい組み合わ
せをご堪能いただけます。

道の駅 清水の里・鳥海郷 レストランほっといん



由利本荘市鳥海町上笹子字境台
100
☎0184-59-2022
(休)なし (㊟)なし
(㊟)11:00~18:00 (L.O.17:30)

天ざるそば
1,300円

当店人気No.1「天ざるそば」にエビ天1個追加。
バトル期間中は通常価格でお得にサクサク天ぷらをお楽しみくだ
さい。

道の駅 にしめ HANA MARCHÉ



由利本荘市西目町沼田字新道下1112-2
☎0184-33-4260
(休)なし (㊟)あり(800円)
(㊟)10:00~15:00

運転される方
お子様も
食べられます

雪の茅舎 爆盛りソフトバウム
800円

バウムクーヘン、ソフトクリーム、クッキー
全てに雪の茅舎の酒粕が使用されています。
さらに、オレンジピールと塩でアクセントを
プラスしました。爆盛りだけど、ペロッと食
べられちゃう！やみつきになること間違いな
しです！

道の駅 象潟 レストラン眺海



にかほ市象潟町字大塩越73-1
☎0184-32-5588
(休)なし (㊟)なし
(㊟)11:00~15:00
17:00~19:00 (L.O.18:30)

眺海丼
2,100円

No.1メニューの海鮮丼にカニ、数の子、ウニをプラスした豪華版の
海鮮丼！

高原の駅 やまゆり



由利本荘市西沢南由利原360
☎0184-53-3055
(休)毎週月曜日 (㊟)なし
(㊟)11:00~16:00 (L.O.15:30)

高原みそラーメン
1,200円

由利地域のお豆腐屋さんの豆乳を使い、まろやかでコクのあるスープ
に。たっぷり野菜とやわらか牛チャーシュー、アクセントに玉ねぎの
みじん切りをトッピング。やまゆりイチオンをご賞味ください。

高原の駅 ホテルフォレスト鳥海



由利本荘市鳥海町猿倉奥山前
8-45
☎0184-58-2888
(休)なし (㊟)なし
(㊟)11:30~13:30 (L.O.13:30)

百宅蕎麦
1,100円

鳥海山のふもと、百宅地区に古くから伝わる郷土の味「百宅蕎麦」。地
元で親しまれるコシのある蕎麦に、山菜や季節の野菜、彩り豊かな具
材をたっぷり添えて仕上げました。山の恵みと、出汁の香りが広がる
一杯を、どうぞご堪能ください。