



川魚料理  
うまや

tel.0967-64-0333

熊本県阿蘇郡高森町大字川走 935-2

営業時間 9:00~18:00

(12月~2月迄 17:00 閉店)

定休日 なし(元日のみ)

阿蘇で満腹  
おさかな三昧



# ASO Fishfood

橋のたもとの絶景テラスで川魚 & Cafe !

<http://www.kigo.co.jp>



<http://www.kigo.co.jp>

思い立ったら手ぶらで大自然の溪流釣り！

# ASO Fishing

阿蘇で満喫  
釣りほうだい



木郷滝  
自然っりセンター

tel.0967-64-0440

熊本県阿蘇郡高森町草部 750 番地

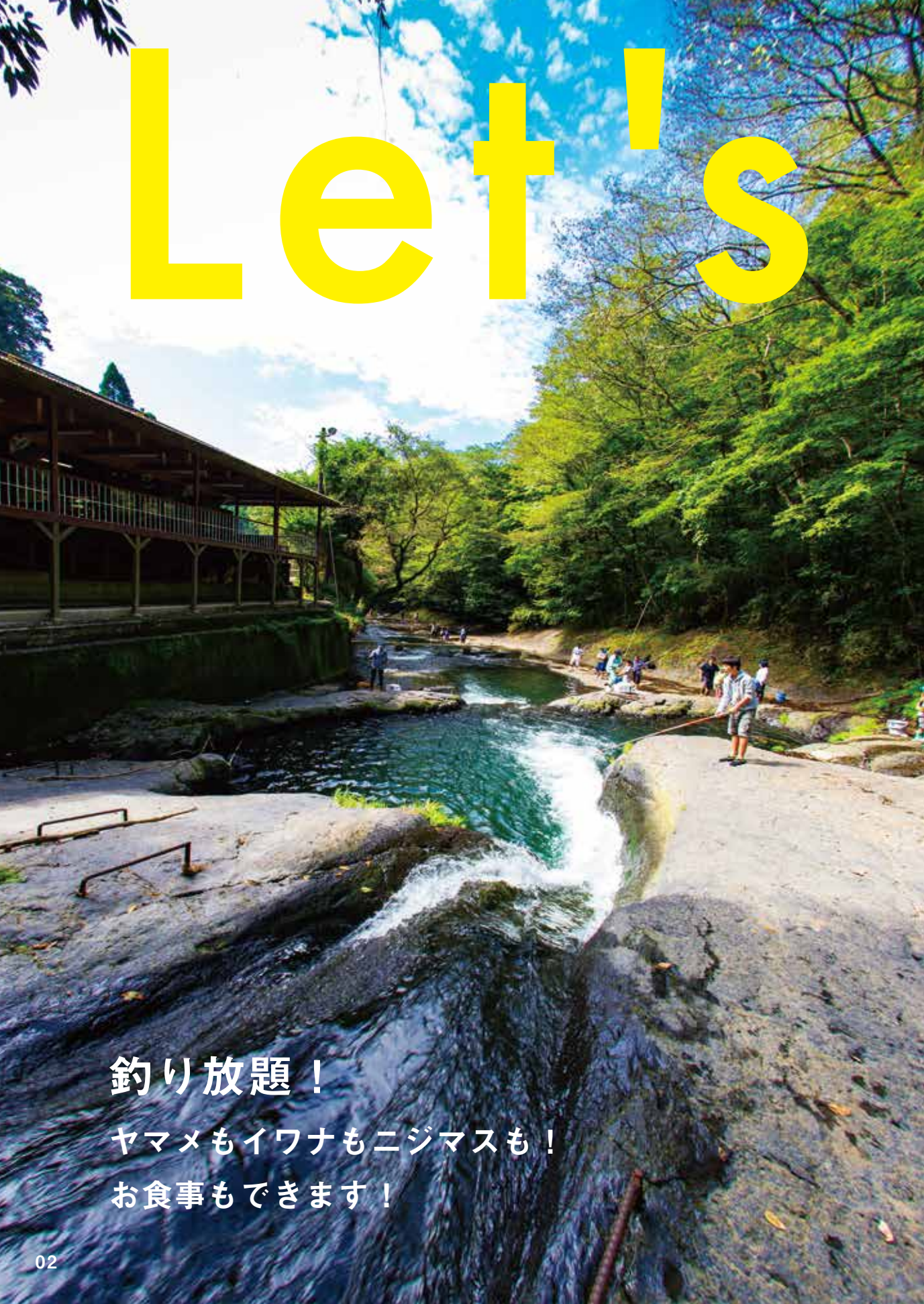
営業時間 7:00~日没(釣り)

9:00~18:00(食堂)

定休日 なし(元日のみ) 荒天時要問合せ

# Let's

# Start!



## 釣り放題！

ヤマメもイワナもニジマスも！  
お食事もできます！

阿蘇の渓流で釣りをしませんか。

「渓流釣りをしたいけど、ハードル高いよね。でも釣り堀は…」。

そんなあなたへ。木郷滝自然釣りセンターがあります。

渓流釣りとは、釣り堀の「いいとこ取り」。

思い立ったら即できる。ここでは手ぶらで釣りを楽しめます。

自然の渓流に、魚をドドッと放流。

ご家族で、カップルで、もちろんお一人でも、

釣りの醍醐味と、釣った魚の食事まで、気軽に楽しめます。

ようこそ阿蘇。「まごうだき木郷滝自然釣りセンター」へ。



# 楽しもう！木郷滝自然釣りセンター全景！



ご家族で、  
親子で、  
カップルで、  
お一人でも！



川辺はとても  
気持ちいい！

木郷滝自然釣りセンターならではの  
**なんといっても釣り放題！**  
(釣った魚はすべてお持ち帰り！)



釣った魚をキャンプ場でBBQ！  
バーベキュー 1,000円/1区画(日帰り)  
オートキャンプ 3,000円/1泊  
(キャンプ場へ渡る橋幅220cm)



キャンプ場も  
隣接  
夏も涼しい奥阿蘇

こんな魚が釣れるよ！



たとえば、こんな家族連れの場合

大人1名 3,900円

小学生1名 2,800円

そこにいる！

ガンバレー！

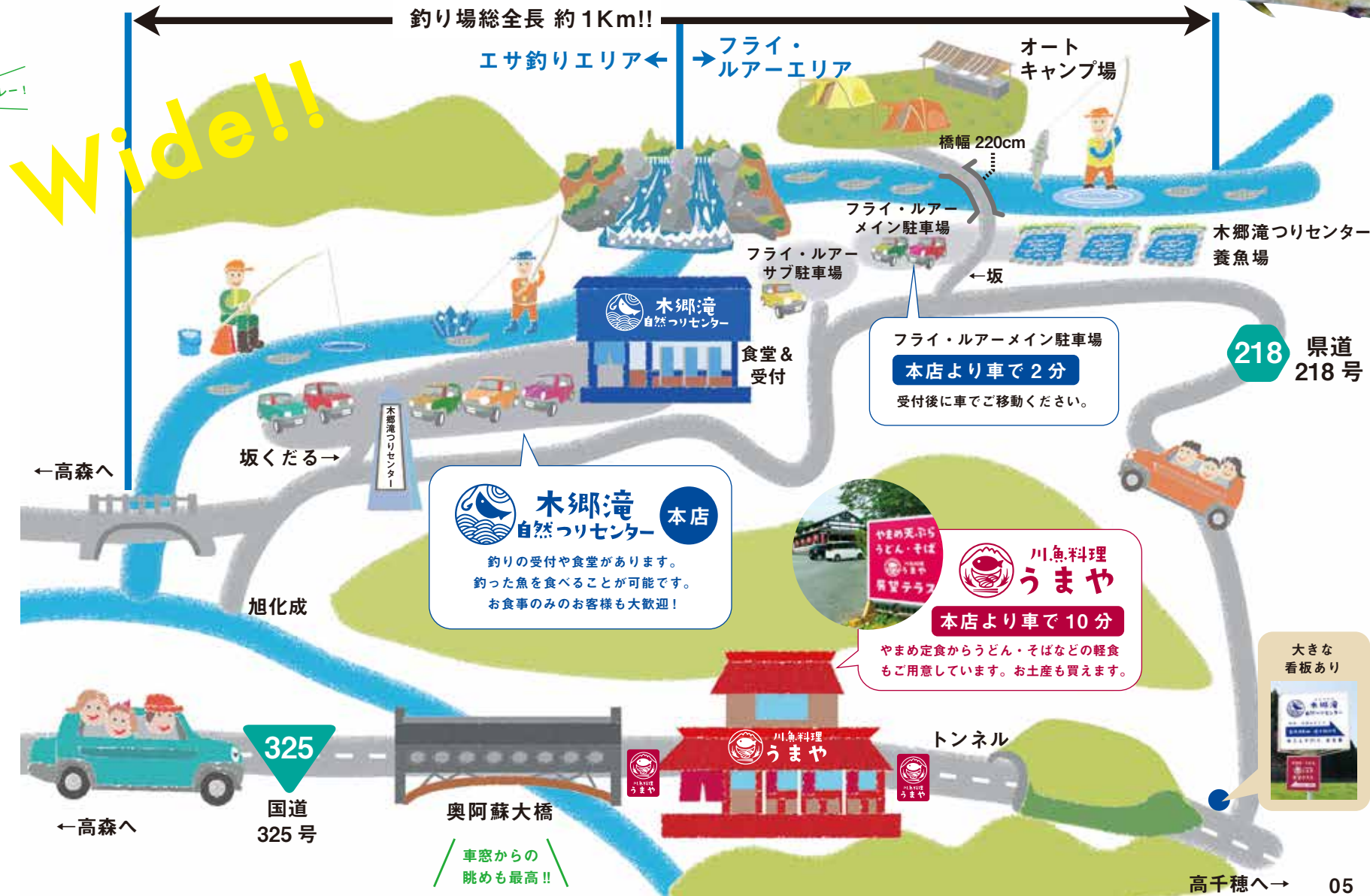
| 遊漁方          | 釣り放題料金(時間)  | 遊漁券預かり金 +500円 (券を返却時に返金)   |
|--------------|-------------|--|
| エサ釣り(大人)     | 3,900円(4時間) | 預かり金500円は遊漁券返却の際に返金する仕組みとなりますので、予めご了承下さい。遊漁券を紛失してしまうと、証明の有無に関わらず、500円は返金できませんので、置き忘れなどにご注意下さい。<br>※消耗品別売り(エサ・釣針・ウキ等) |
| エサ釣り(小学生)    | 2,800円(4時間) |  |
| フライ・ルアー(大人)  | 3,900円(5時間) |  |
| フライ・ルアー(小学生) | 2,800円(5時間) |  |

※料金は予告なく変更されることがございます  
フライ・ルアーは上級者向けとなりますので、道具は全てお客様持ち込みとなります。ご不明な点はお問い合わせ下さい。

あると便利な持ち物リスト | タオル、着替え、替えの靴または長靴、クーラーボックス、たも網、お子様はライフジャケット 自然の渓流での釣りになりますので、アウトドアな装いでお越し下さい。

小学生以下のお子様は安全のためライフジャケット着用をお願いしております。レンタル(預かり金制)は数に限りがございますので可能な限り、ご持参ください。

- <注意事項>
- 遊漁には危険が伴います。遊漁中には周囲に十分注意してください。
  - 遊漁に際しては、相互に適当な距離を保ち、他者の迷惑となる行為をしてはならない。
  - ルール違反や、問題行為を発見した場合には、ただちに遊漁を中止して頂きます。
  - 遊漁券の貸借は厳禁です。カード紛失の場合、証明の有無に関わらず500円は戻りません。
  - 駐車場を含み遊漁中の事故については、当漁協、及び釣りセンターは一切の責任を負いません。
  - 既に納付した遊漁料は払い戻しは致しません。  
(悪天候・大雨・雷・河川の増水/濁り等)(魚が釣れない場合も返金や魚のサービスはいたしません)
  - 釣りの種類、エリアの変更はできません。
  - 時間の延長・短縮割引はできません。時間を超えた場合は再度遊漁券の購入となります。
  - ヤマメのみ10月~2月は禁漁期間になります。



# Let's Try!!!

もちろん釣りをされないお食事のみのお客様も大歓迎!

開放感あるテラス  
釣り場が見える  
絶景のレストランのテラス。  
溪流を眺めながら、釣った魚を食べよう!

手順は簡単。さあ、釣りの始まり〜。

**1** まずは店内へ



受付にて支払い

**2**



釣る人は遊漁券を巻く

**3**



釣り竿、バケツを借りる  
(自前の竿も OK!)

**4**



溪流は、すぐそば

**5**



針にエサを仕掛けよう

**6**



好きなポイントに投入

**7**



見て!見て!  
釣れたよ!

**8**



釣り終了  
遊漁券を受付に返却  
500円返金します  
(時間内厳守)

釣った魚はすべて持ち帰れます。

## 釣った魚を下処理しよう!

調理してもらう前に下処理。  
セルフシンクの利用は無料!  
包丁やハサミはレンタル 200円  
(うち、返却時に預かり金100円返金)

パネルに下処理方法が載ってるよ!

# Challenge!

**9**



### 釣った魚はレストランで食事可能!

釣った魚はセルフシンクで内臓や釣針を処理後、お店で調理も受け付けています。  
※1グループ、1度の調理受付です。

料理代金  
**100gにつき 250円**  
(塩焼きサイズ1匹が約100g)  
※繁忙期は調理をお断りする場合がございますので予めご了承ください。  
※ラストオーダーの時間があります。

ぼくの釣ったヤマメちゃんはこれかな?



調理待ち時間はテラスから川を眺めて

血がに流れる! 喉が乾く! 喉が乾く! 喉が乾く!



さあ! いただきます!



釣った魚の料理方法  
(内臓、釣針処理済みもの)  
塩焼き・天ぶらあんかけ・みそ田楽・せごし・刺身  
※繁忙期は調理をお断りする場合がございます(刺身は大きいものに限り)。  
上記に追加でご飯、お味噌汁もご注文できます。

冬も薪ストーブで暖をとれます!




もちろん、お食事だけのお客様大歓迎

**やまめ定食 2300円**  
創業当時からの人気メニュー  
やまめづくしの定食はボリューム満点。  
単品もご用意しています!  
お持ち帰り用のバックもご用意しています。

お持ち帰り  
ご注文承ります

すべて税込価格

店頭販売価格です。ネットショップとは  
多少お値段が異なります。

打ち上げ、いろんな集まりに。  
食卓を華やかに。



ヤマメの天ぷら



ヤマメのセゴシ

ニジマスの刺身

ヤマメの塩焼き

写真は  
5人前です

お皿は40cmのビッグサイズ!!

オトクな/  
**鉢盛り**

お持ち帰りメニュー  
店内召し上がり不可

単品注文より1500円以上オトク!

- 5人前 ¥4,100
- 6人前 ¥4,600
- 7人前 ¥5,100
- 8人前 ¥5,600

- 6人前以上はセゴシはつきません  
刺身の量は増加しません
- こちらの鉢盛りはお買い得なため  
カスタマイズ出来ません。
- さしみ別盛りの場合は  
お皿代150円プラスになります。



真ん中のセゴシは変更可

1. 塩焼き(無料)
2. 天ぷら(無料)
3. 木郷滝サーモンのカルパッチョ(+¥200)



単品注文もあります!

すべて1匹 ¥400 1匹から  
注文可能



塩焼き



天ぷら  
あんかけ



みそ田楽



うどん用  
天ぷら

普段の晩ご飯にも! お手軽価格。ニジマスの

**刺し盛り**

お持ち帰りメニュー  
店内召し上がり不可



写真は  
5人前です

- 5人前 400g ¥1,400
- 8人前 640g ¥2,240
- 10人前 800g ¥2,800
- 15人前 1200g ¥4,200



ひそかに人気!  
知る人ぞ知る人気メニュー!



ご進物に。ご家庭で。阿蘇の味をどうぞ。

**金のイクラ**  
1ヶ90g ¥780

10月半ばの産卵期に採取した、  
貴重なヤマメのイクラを  
うっすら塩味に仕立てました。  
そのままご飯にかけてもよし  
お醤油漬けや、お寿司、  
イクラ丼にも美味。  
数量限定品です。



**木郷滝サーモン  
ブロック**  
(量り売り)

¥480/  
100g

スライス  
1パック ¥550



ニジマスを加工し、桜のチップで  
燻した一品です。熱を伝えずに  
作る生食用。そのまま食べても、  
また、オリーブオイルとハーブソルトで  
洋風カルパッチョなどにしても大変  
美味しくお召し上がりいただけます。  
サラダやお寿司、お酒のお供にも  
ぴったり。ぜひ冷凍庫にストックを。

みんなが慶ぶ お土産。  
**木郷滝サーモンの  
カルパッチョ**

お持ち帰りメニュー  
店内召し上がり不可

2~3人前 ¥1,000  
燻製した木郷滝サーモンに  
オリーブオイルとハーブソルトの  
組み合わせが絶妙!

**ヤマメの甘露煮**

- 2匹 ¥700
- 5匹 ¥1,300
- 7匹 ¥1,700

秘伝のタレでじっくり煮込み、  
骨までやわらか、食べられます。  
食べきり2匹入りと、  
ボリュームある5匹入り、  
7匹入りを取りそろえております。  
阿蘇の渓流の味をご自宅で楽しめます。  
※魚のサイズには個体差があります。



クーラーボックス持参、大歓迎

tel **0967-64-0333**

※当日ご注文の場合や、オーダー混雑時はお待ちさせる場合がございます。  
お盆、GW、正月のご予約はお早めに。

16時まで当日ご注文OK!  
お電話にてご注文後にご来店ください



営業時間 9:00~18:00 (12月~2月迄17:00閉店) 定休日なし(元日のみ)

**鮮魚の持ち帰り**

- ヤマメ ¥1,800/1kg
- ニジマス ¥1,500/1kg
- イワナ ¥2,000/1kg  
(イワナのみ要予約)

ご自宅で、行事やキャンプなどに。  
塩焼きでぜひ。1kg(約10匹前後)です。



# 奥阿蘇大橋のたもと「川魚料理うまや」では 絶景テラスで料理、カフェを楽しめます！



**うまやのお魚セット**  
1,200円

メイン料理は「ニジマスの刺身」  
「ヤマメ塩焼き」「ヤマメの天ぷら」  
「ヤマメのみそ田楽」から1つ選べます！  
甘露煮、木郷滝サーモンのカルパッチョ、  
小鉢、ごはん、味噌汁、漬け物がセットの  
豪華、うまやスペシャルセットです。



四季折々、最高の眺め！

## 創業当時の 名物メニュー

**ヤマメの  
天ぷらうどん**  
720円

カリッカリッ！の  
ヤマメの天ぷらをうどんに  
のっけて食べる逸品。  
天ぷらは揚げたてなので  
頭からしっぽまで  
すべて食べられます！



**木郷滝サーモン  
冷燻井  
(れいくんどん)**  
味噌汁&漬け物付き  
1,100円

おみやげにも大人気の  
桜のチップで燻したニジマスを  
たっぷり食べられる井が登場！  
希少な井で、すでにファン多し！  
酢めし or 白米を選べます。



**ヤマメの天ぷら & 甘露煮  
うどんセット 1,100円**

揚げたて、サクサクッ！のヤマメの天ぷらは、  
うどんやそばにのっけて！



秘伝だれで  
煮込んで、骨まで  
やわらか

ごはんがすすむ！

スモークしたニジマスはオリーブオイルや  
岩塩などと相性がよく季節の柑橘を搾ると  
爽やかでとっても美味しいです。

**木郷滝サーモン  
カルパッチョ**  
480円 / 1皿



**手づくりシロップ  
初雪ふわふわかき氷**  
480円

・大人のビターレモン  
・手づくりみぞれ  
+ 練乳  
その他各種



夏に大人気！  
涼しいテラスで  
ひんやり！

**ブレンド珈琲 380円**

(単品注文価格 420円)

**アイス珈琲 380円**

(単品注文価格 420円) 夏季限定品



ほっと一息、丁寧トッピング

ギフトセット  
全国に発送出来ます(送料別)

この他、お好きな組み合わせで  
カスタマイズ可能！

商品代+発泡化粧箱 ¥700

# Gift



ご贈答セットには  
高級感溢れる発泡化粧箱を使用。

ギフトセット梱包も承ります  
0967-64-0333 までお電話ください

すべて  
冷凍商品  
です



①

金のイクラ×1ヶ  
サーモンスライス×1パック  
甘露煮5匹×1パック  
¥3,330(税込)



②

サーモンブロック250g  
×2パック  
¥3,100(税込)



③

甘露煮5匹×1パック  
サーモンブロック  
×1パック  
¥3,200(税込)



④

甘露煮2匹×2パック  
サーモンスライス×2パック  
¥3,200(税込)



細道があります、  
道案内看板を  
目印にお越しください！



**木郷滝  
自然センター**  
tel.0967-64-0440

**川魚料理  
うまや**  
tel.0967-64-0333

**木郷滝つりセンター**

**川魚料理うまや**

ご不明な点は  
お気軽に  
お電話ください