

アクセス



JR

- 東京駅から...山形新幹線で米沢駅まで約130分
- 仙台駅から.....東北・山形新幹線で米沢駅まで約55分
- 米沢駅から.....JR米坂線で羽前小松駅まで約25分

クルマ

- 米沢中央ICから...R121号,R287号経由で約30分
- 山形市から.....R13号経由で約60分
- 仙台市から.....山形自動車道・東北中央道経由で約120分
- 新潟市から.....日本海東北道・R113号経由で約150分
- 喜多方市から.....R121号経由で約60分

タクシー

- (有)川西観光タクシー
.....TEL 0238-42-2555
- (有)みどりタクシー
.....TEL 0238-42-3244
- (有)大京タクシー
.....TEL 0238-42-3041

宿泊施設

- 浴浴センターまどか
.....TEL 0238-42-4126
- 一楽荘
.....TEL 0238-42-2128
- 三樹屋美女木店
.....TEL 0238-54-2211

レンタサイクル

- JR羽前小松駅
.....TEL 0238-42-2533
- 〈ご利用料金〉
- 3時間まで200円
 - 3時間～1日まで300円

ダリヤの里かわにし案内人

- TEL 0238-54-1515 (町観光協会) 川西ダリヤ園やまちなか歩きのガイドです。3日前までお電話にてご予約ください。

ござっとうごえ (いらしてください)

やまがた かわにし 旅



お問い合わせ

川西町
観光協会

TEL 0238-42-6668 FAX 0238-42-2600
<https://www.town.kawanishi.yamagata.jp>

TEL 0238-54-1515 FAX 0238-54-1516
<http://kawanishi-kanko.info>

おしょうしな (ありがとうございます)

《掲載している情報は、2022年10月時点のものです。詳しい内容については、問い合わせ先でご確認ください。》

山形県川西町観光ガイドブック

夏から秋にかけて咲き誇る大輪の花

大きさ、形、色彩など多彩で豪華な雰囲気を持つ球根草花の女王・ダリア。開園期間の3か月間、次々に花が咲き続けます。

▶ **INFORMATION** 【開園期間:8月1日～11月上旬:期間中無休】
川西町大字上小松5095-11 (JR羽前小松駅より車で5分)
TEL 0238-42-2112 開園時間 / 9:00～18:00 ※10月以降日没開園
入園料 / 大人550円、小人220円 売店(軽食可)、車椅子スロープ、
トイレ完備、P:150台、子供用遊具有り

行こうよ花咲くダリヤ園

川西ダリヤ園

日本一の規模を誇る「川西ダリヤ園」は、8月1日から11月上旬まで広さ4ヘクタールの園内に650種、10万本のダリアが色とりどりに咲き誇ります。オリジナル品種や他国の品種の花も楽しめます。

※明治～昭和初期にかけて、ダリアは「ダリヤ」と呼ばれ、現在でも当時の呼び名のまま親しまれています。



ここに来たらコレ!! /

牛こん

味の染みた牛すね肉と、山形名物玉こんにやくは相性抜群!
川西ダリヤ園の名物です。



ここに来たらコレ!! /

紅大豆ソフトクリーム

町の特産品 紅大豆を練り込んだ香ばしい風味のソフトクリーム。

初夏におすすめ!



[HP]



置賜公園 ハーブガーデン

[Facebook]

[Instagram]

100種類のハーブを栽培する癒しの空間

川西ダリヤ園に隣接する置賜公園は、6月中旬から7月上旬まで摘みとりやクラフト、ワークショップなどが体験できるハーブガーデンフェアを開催しています。初夏の丘に100種類のハーブが香ります。

▶ **INFORMATION** 川西町大字上小松5095 TEL 0238-42-6668
※ハーブガーデンフェア 期間 / 6月中旬～7月上旬 時間 / 10:00～17:00 料金 / 賛同いただける方に協力金の協力をお願いします。

よりみち POINT!



[HP]



[Facebook]



[Instagram]



[HP]

浴浴センターまどか

ダリアの花咲く丘の温泉宿泊施設

川西ダリヤ園に隣接する温泉宿泊施設。日帰り入浴や、地元食材を使用したレストランメニューも人気。旅行にビジネスにと幅広くお使いいただけます。

▶ **INFORMATION** 川西町大字上小松5095-36 (JR羽前小松駅より車で5分) TEL 0238-42-4126 (よいふる) 開館時間 / 8:00～20:00 (最終受付19:30)、レストラン営業 11:30～14:30 (LO14:00) 日帰り入浴料金 / 大人400円、小学生200円、幼児無料 休館日 / 第4月曜日 (祝日の場合は翌日休み) ※宿泊料金は1泊2食10,730円 (税込) から。

川西ダリヤパークゴルフ場

▶ **INFORMATION** 川西町大字上小松5095-369 (JR羽前小松駅より車で5分) TEL 0238-33-9390 営業時間 / 9:00～17:00 (季節によって営業時間変更になる場合があります。) 休業日 / 毎月第4月曜日 (第4月曜日が祝日の場合は翌日が休業日)、冬季休業 料金 / 大人500円、子ども (中学生以下) 250円、用具貸出 (ボールクラブ) 300円



[HP]

清川さんオススメ!



「ダリアは町の花として愛され、町内各所で栽培されています。園内の鮮やかなダリアを見て喜んでいただくのが何よりうれしいです。みなさんと協力して育てていますので、ぜひ見に来てください。」

◀ダリヤ園スタッフ 清川朋美さん





ち ひ つ ど う ぶ ん こ 遅筆堂文庫

川西町出身の作家・劇作家 井上ひさしさんから寄贈された書籍22万冊を収蔵。
本のいたるところに残された井上さんの書込み、付箋からは作家の息遣いが伝わってきます。
井上ひさし展示室には創作の過程がわかる資料も。作家を身近に感じられる図書館です。

文学の拠点 フレンドリープラザ

平成6年、遅筆堂文庫を核に劇場と町立図書館を併設した複合文化施設「川西町フレンドリープラザ」が開館。図書館としての利用はもちろん、演劇や音楽会も開催され町民憩いの場となっています。また、敷地内には英国の女性旅行家・紀行作家 イザベラ・バード (1831-1904) の記念碑と記念塔が設置されています。

▶INFORMATION 川西町大字上小松1037番地1 (JR羽前小松駅より徒歩5分) TEL 0238-46-3311 開館時間/火～土曜9:30～19:00 ※12月～3月9:30～18:00、日・祝日9:30～17:00
休館日/毎週月曜日 ※月曜日が祝日の場合は翌日 年末年始 特別図書整理日



[HP]



本の樹

全国から寄贈された井上ひさし著作本



©佐々木 隆二

井上ひさし

昭和9年小松町 (現川西町) 生まれ。「ひょっこりひょうたん島」をはじめ、数々の小説や戯曲を創出しました。

下小松古墳群

4～6世紀の東北最大級の古墳群

標高230m～280mほどの丘陵地に、前方後円墳をはじめ200基もの大小様々な古墳が広がる、東北地方最大規模の古墳群です。南東北と新潟にだけ自生している「ひめさゆり」や日本最小のトンボ「ハッチョウトンボ」などが生息しており、自然と歴史とトレッキングを楽しめます。

▶INFORMATION

川西町大字下小松
地内 (JR羽前小松駅
より徒歩25分) 問合せ
TEL 0238-27-1166
(町教育文化課)



きくすい こうげい かん 掬粋巧芸館

陶磁器のルーツをめぐる私設美術館

樽平酒造創業家の井上家が明治末期より集めた中国陶磁器のコレクションが展示されています。その種類は、重要文化財・重要美術品・県文化財など多岐に渡ります。

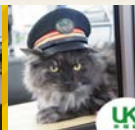
▶INFORMATION

川西町大字中小松2886
(JR羽前小松駅より徒歩15分)
TEL 0238-42-3101
入館料600円
冬期休館



よしみち POINT!

▶ 羽前小松駅&しよら ▶
全国初の「町民駅」として誕生した羽前小松駅。
猫の駅長「しよら」が利用者をお迎えします。



◀ 西大塚駅 (国登録有形文化財)

築100年を超える、大正期の姿を留めた木造駅舎。
現役の駅舎として、今も利用され続けています。



「歴史あり、文化あり、文学ありと、見どころがたくさんある川西町。羽前小松駅を出発点として、歴史に触れながらまちあるきを楽しんでほしいですね。」

江本一宏さん (小松地区出身) ▶

江本さん
オススメ!





江戸時代、
米沢藩の藩士が居住。
今でも、その子孫が
住む玉庭地区。



玉庭ひなめぐり

米沢藩の藩士が江戸や京都に向かった時に
お土産として買求めたひな人形の古今雑や享保
雑が今も大切に受け継がれています。3月下旬、
玉庭地区の民家などをめぐり、ひな人形はもちろん、
屋敷の風情や伝統料理でのおもてなしをお楽しみ
いただけます。

- 会場／川西町玉庭地区内
- 問／玉庭地区交流センター「四方山館」
TEL 0238-48-2130



[Facebook]

息づく伝統が町観

郷土の歴史と文化を未来につなぐ



山形県無形民俗文化財指定
小松豊年獅子踊

8/16, 27

小松豊年獅子踊は、平安時代に起源を持つとされる郷土芸能です。
毎年8月16日と8月27日の2日、五穀豊穡のまといを先頭にして、笛と太鼓でねり歩き、町内要所で踊ります。
3匹の立獅子による躍動感溢れる踊りと、華やかな衣装をまとった花笠や早乙女の舞は、牝獅子が火の輪をくぐる「狂い獅子」の場面でクライマックスを迎えます。
毎年豪快な火の輪くぐりのシーンをカメラに収めようと、多くのカメラマンが集まります。

華やかさと豪快さを
合わせ持つ伝統芸能



- 問／町教育文化課 TEL 0238-27-1166

原田さん
オススメ



「1,000年以上の伝統ある獅子踊りの、優雅な舞と迫力ある獅子を見にござつとごえ！」

◀小松豊年獅子踊保存会 原田正明さん

イザベラ・バード

置賜を「東洋のアルカディア」と称した
イギリス人旅行作家イザベラバード

イザベラ・L・バードは、19世紀後半から19世紀末にかけて世界各地を巡ったイギリス人旅行作家です。バードは1878年5月から12月にかけて横浜～北海道と関西などを旅し、それを記録した『Unbeaten Tracks in Japan』を出版します。その邦訳を川西町小松出身である高梨健吉氏が手掛けて『日本奥地紀行』が出版されました。
バードは旅の最中7月11日から13日にかけて、越後街道十三峠の諏訪峠を下り、小松（現在の川西町）を訪れました。その時小松を含んだ米沢平野一帯の美しい田園地帯に感銘を受け、これを「東洋のアルカディア」と称賛しました。
町内では当時バードが歩いた街並みや景観を楽しめます。

▶バードが宿泊したと言われる金子重左衛門宅。
現在は敷地内で西永十石油店として営業している。

▶イザベラバード記念塔
(川西町フレンドリープラザ敷地内)



かわにし夏まつり



夜空に次々に打ち上がる大輪の花火や郷土芸能 小松豊年獅子踊、町内商店など出店多数。受け継がれる伝統や資源を体感する真夏の感動の一日です。

- 開催日／8月中旬
- 会場／川西町フレンドリープラザ周辺
- 問合せ／川西町夏まつり実行委員会事務局 (町まちづくり課内)
- TEL 0238-42-6613



[Facebook]

龍蔵桜 (りゅうざいざくら)



広大な田園をバックに佇む姿が美しい一本桜。龍蔵桜保存会の手厚い保護により毎年美しい花を咲かせます。見ごろの4月下旬には夜のライトアップも行われています。樹齢約70年、幹回り4.5メートル。オオヤマザクラ。

- 見ごろ／4月下旬
- 料金／無料
- 住所／川西町犬川地区新町 (国道287号沿い)

こまつ市



小松地区には、商業の発展を祈る「市神」が残り、かつて4つの市がありました。最近では、町内外の農業や商業が集う朝市が月1回開催され、賑わいをみせています。

- 開催日／5月～11月 第2土曜日 7:00～8:30
- 会場／川西町役場庁舎南側
- 問合せ／こまつ市実行委員会事務局 (町産業振興課内) TEL 0238-42-6696

全国屈指の米どころ



ぜいたく米

香り、味、粘り、硬さなどを総合評価する米の食味ランキングで最高級「特A」を連続受賞する全国屈指の米どころ。ここには、当たり前の一品がぜいたくに感じる食があります。

数々のブランド米に適した栽培環境

山形県南部の置賜盆地の中央に位置し、周囲を山々に囲まれた川西町。豊かできれいな水と朝晩の寒暖の差、生産者の技術がおいしいお米をつくります。県が開発した、安全でおいしさを極めた特別なお米「つや姫」やデビュー早々に食味「特A」を獲得した「雪若丸」、主要品目「はえぬぎ」など自慢のお米がつけられています。



田園

視界いっぱい広がる田園風景は春夏秋冬さまざまな表情を見せます。

「つや姫」

お米のひとつ粒ひとつ粒が大きく、グルタミン酸やアスパラギン酸に代表される旨味成分が豊富で、旨味はもちろん極上な香りと甘味を持つ、山形を代表するブランド米。炊きあがりの純白に輝く艶やかな「つや」が特徴です。



「雪若丸」

「つや姫」に続くブランド米として、平成30年度にデビューした「雪若丸」。食味も高く、お米のしっかりとした粒感と粘りが、新食感をもたらします。どんなおかずでも引き立てる、名実ともに「つや姫」の弟君です。



風味豊かな紅大豆は煮豆だけでなく、豆を焙煎してお茶にした「紅大豆茶」や赤飯風の「桜ごはん」、バニラアイスと合わせた「紅大豆ソフトクリーム」など使い道は大きく広がっています。



在来作物 紅大豆

希少な大豆は、町の宝

川西町が主産地の紅大豆は、「収量は上がらなくとも甘味があっておいしい」と、町内のおばあちゃんが種を絶やさないよう大切に育ててきました。平成18年5月、良質な紅大豆の生産のために川西町紅大豆生産研究会を立ち上げ、収量を確保し、町の特産品となりました。今では、お菓子などの加工品が開発され、町内料理店で食材として提供されています。



紅大豆 **OWNER制度**
川西町東沢地区で年5回程、種まき、収穫、そして最後はみそづくりなどが体験できます。

※登録商標第5997855号

※紅大豆販売先・料理店は、P21-22「まちあるきMAP」で確認ください。

かわにし森のマルシェ

“かわにし”の“いいもの”を集めた“かわいい”農産物直売所。

新鮮な野菜や、お惣菜、レストランのランチやマルシェ限定商品など数豊富な品物を取り揃えています。



▲川西町の特産品「紅大豆」などを使ったマルシェオリジナル商品。左上から「紅大豆コロッケ」「秘伝豆コロッケ」「紅大豆みそ」「紅大豆クッキー」

▼川西町の工場で生産された文具を取り揃えています。10Hから10Bまでの鉛筆が買えるのは、森のマルシェを含め山形県内で3ヶ所だけ。その他にもジェットストリームなど人気文具も豊富です。



▲川西町は全国屈指の米どころです。品種、内容量とも、多彩に取り揃えています。

川西町大字中松2534
TEL 0238-42-6664
9:30～18:00 (12～3月
10:00～18:00) 第4水曜
定休(1～2月水曜定休)



[HP]



日本地理的表示 (GI) 登録

米沢牛



川西町は、日本三大和牛「米沢牛」の一大産地です。
豊かな自然と生産者たちの努力が生み出す最高峰の黒毛和牛。
米沢牛銘柄推進協議会の定める条件をクリアしたものが、「米沢牛」と認定されます。

米沢牛って？

【米沢牛のはじまり】

米沢藩主上杉鷹山が開校した「興譲館」。そこで教鞭を執ったチャールズ・ヘンリー・ダラス氏が、四つ足の動物は食べないとされていた米沢の地で牛を食べたのが始まり。そして、ダラス氏が米沢から横浜へ連れていった一頭の牛肉を食べた者たちがその旨さを絶賛し、いつからか米沢牛と呼ばれ、全国的に広がるきっかけとなったとされています。



【生産のこだわり】

良い牛は血統が5割、餌が3割、環境が2割と言われています。その中でも最も畜産農家が気を遣うのがストレス。牛たちが伸び伸びと成長できるよう細やかな気配りをしながら、一頭一頭家族のように愛情をこめて育てています。川西町の職人が育てあげた、日本が誇る最高峰の黒毛和牛「米沢牛」。この地でご賞味ください。

阿部さんオススメ

「極限までストレスを軽減したわが家の牛たちは、すり寄ってくるほど人懐こいんです。たっぷりの愛情を込めて作り上げた自慢の米沢牛、ぜひ食べてみてくださいね。」

肥育農家 阿部修二さん ▶



米沢牛の定義

山形県置賜地方の3市5町で飼育。
黒毛和種の未經産雌牛。
生後32か月以上飼育され、
脂質の特に優れた3等級以上の肉。
認定された市場に出された肉。

川西町で米沢牛が食べられるお店

あっさり食堂

米沢牛すじ煮込み

100年以上受け継がれてきた秘伝のタレで、じっくり煮込んだ米沢牛すじ煮込み。とろけるようなお肉と味の染み込豆腐が旨いあっさり食堂の名物。



川西町大字上小松1644
TEL 0238-42-3254
11:00~14:00、17:00~22:00
月曜定休



※他のお店でも米沢牛が食べられます。(要予約)

浴浴センターまどか

米沢牛すねカレー

米沢牛のすね肉を、コトコト煮込んでやわらかく仕上げた大人気の特製カレー。米沢牛フィレステーキ(要予約)もオススメです。



川西町大字上小松5095-36
TEL 0238-42-4126
11:30~14:30(L.O.14:00)
第4月曜定休



川西町で米沢牛が購入できるお店

ブランド名に恥じない、最高級の品質。霜降り肉の赤身は柔らかく旨味に溢れ、上品な脂質はあっさりとしているながら甘く、口に入れた瞬間にとけだします。



肉のひらの

川西町大字上小松3489
TEL 0238-42-4151
9:00~16:00
火曜午後・水曜定休



亥子屋商店

川西町大字中小松2862
TEL 0238-42-2526
9:00~18:00 水曜定休
※ネット販売のみ



[HP]

かわにし森のマルシェ

川西町大字中小松2534
TEL 0238-42-6664 9:30~18:00(12
~3月 10:00~18:00) 毎月第4水曜日
定休(1~2月水曜定休) ※要予約



味日本酒

2軒の酒蔵が生み出す銘酒

水が豊かで穀倉地帯を抱える川西町は、江戸時代以降、酒の醸造がさかんな酒どころとして知られてきました。最盛期には9軒の酒蔵が操業し、今なお2軒がその伝統を守っています。2軒それぞれが個性ある日本酒を作っており、飲み比べてみると一層豊かな味わいを楽しむことができます。



江戸時代 以来の 酒どころ



樽平酒造

江戸元禄期創業の樽平酒造は、「樽平」や「住吉」など醸す酒全てが純米酒の酒蔵です。創業当時の姿を残す茅葺の主屋をはじめ敷地内の9棟の建物が国登録文化財となっており、NHKテレビドラマ「蔵」のロケ地になったほか、伝統的なこだわりの酒造りは、人気漫画「美味しんぼ」にも取り上げられています。



●川西町大字中小松2886 TEL 0238-42-3101 ※酒蔵見学は要予約

中沖酒造店

大正12年の創業以降、当時の社長高橋義四郎氏が酒造りの指導を受けた3つの自戒を掲げ、地元の人々に愛される酒造りをしてきました。「羽陽一献」や「醸心」をはじめ全ての銘柄が山形県産米から造られ、多くの方から愛されています。



●川西町西大塚1792-3 TEL 0238-42-4116 ※酒蔵見学は要予約

「此処、酒よろし」

居酒屋・割烹

川西町では「川西町地酒による乾杯を推進する条例」を制定。お酒を楽しむなら川西が誇る2酒蔵の地酒で乾杯を!!



居酒屋 ぶんちゃん

川西町大字上小松3177
TEL 0238-42-2660
17:00~23:00
不定休

近所の居酒屋 どうらく

川西町大字堀金1489
TEL 0238-42-5650
17:00~23:00
不定休

割烹旅館三樹屋 四季の味 山里菜



囲炉裏が印象的な割烹旅館。ご法要や宴会が可能で、併設された山里菜(居酒屋)では、山形ならではの料理を。

川西町大字上小松1068-10
TEL 0238-54-2211 山里菜11:30
~13:00、17:00~22:00(L.O.21:30
※土日(L.O.21:00) 月曜定休

味だより 参田



飲み物のメニューが豊富! 誕生日のお客様には、なんとボトル焼酎一本がプレゼント。焼鳥や、サバ缶サラダがおすすめです。

川西町大字上小松1654
TEL 0238-42-6757
17:00~24:00
月曜・火曜定休

割烹 喜楽・新喜楽



山菜や米沢牛、つや姫など、地元の素材を生かした旬の料理が味わえます。蔵座敷では大人数での宴会も可能です。

川西町大字上小松1582
TEL 0238-42-2127
11:00~22:00
不定休

鴨川



蔵の壁面が印象的な、川西町で最も昔からある割烹。職人の仕事が施された料理は、味はもちろん、美しい見た目も好評です。

川西町大字上小松3127
TEL 0238-42-2031
要予約につきご確認ください。
不定休

和膳 味よし



地元食材や豊洲直送の新鮮な食材を使用。味に、鮮度にこだわった料理を堪能できます。ゆったり落ち着いたカウンター席もあります。

川西町大字上小松1647-1
TEL 0238-42-3927 11:30~14:00
(L.O.13:30※月・水営業)、17:00
~23:00(L.O.22:30) 日曜定休

キッチン&バー カリスマ



和洋中の料理で、川西町の地酒ほか、全国の珍しい日本酒を楽しめます。ランチ営業も大人気。一押しは手作り卵焼き!

川西町大字上小松1578
TEL 0238-46-2488
11:30~14:00、17:00~24:00
日曜定休

和旬彩 さが江



普段は「寒河江魚屋」という魚屋を営業。それだけに魚類の鮮度は折紙付で、ご法要・ご宴会にはうってつけ。

川西町大字吉田5476-4
TEL 0238-44-2918
要予約につきご確認ください。
木曜定休

鳥よし



新鮮な国産鳥にこだわった焼鳥は、売り切れ御免の人気品。9月~5月の毎週水曜は、喉越しのよい手打ちそばも楽しめます。

川西町大字上小松
TEL 080-5842-7673
16:00~20:00
日曜、祝日定休

こだわりの一麺

麺類

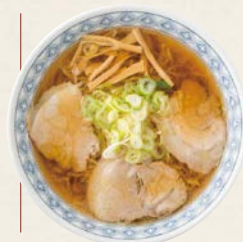
ラーメン消費量日本一の山形県。

川西町では各店舗が昔ながらの中華そばや、思考を凝らしたラーメンを提供しています。



はしもと屋

中華そば



昭和33年創業。昔ながらの中華そばは、滋味深く懐かしい味わい。揚げたてカツを使用したかつ丼も人気。

川西町大字上小松1825-2
TEL 0238-42-3323
11:00~14:30、17:00~19:00
日曜定休(土、祝祭日 夜休み)

さっぽろ

焼きそば



自家製の手揉みがさいいた中太麺を、濃い目のソースで炒めた焼きそば。麺の旨さが極まった名物です。

川西町大字上小松3145
TEL 0238-42-4821
11:00~14:30
不定休

やまご食堂

こってりネギ中華



川西町では珍しい、背脂入りのこってり系らーめん。麺類のほか、定食類も大人気!!

川西町大字上小松3167
TEL 0238-42-2308
11:00~14:30
火曜定休

はしもと屋

醤油らーめん



ピリ辛の挽肉がたっぷり! 醤油味でも味噌味でも塩味でも、中太縮れ麺に絡んで旨さ際立つ技ありな一杯!

川西町大字上小松1078-13
TEL 0238-46-3751 11:00~14:00
(L013:45) (スープなくなり次第終了となる場合もあります。) 月・木曜定休

華龍

梅しおラーメン



ほんのりピンク色の梅しおらーめんは、毎日でも食べたいあっさり味。角煮らーめんもおすすりめです。

川西町大字上小松1068-7
TEL 0238-42-2560
11:00~14:00、17:00~20:00
火曜定休

茂木食堂

鴨中華そば



ダシが際立つ、特製の和風ラーメン。鴨が香るスープと中太麺が、癖になる味わいと評判です。

川西町大字上小松1644
TEL 0238-42-3245
11:00~14:00、17:00~20:00
火曜定休

オオツカヤ

スープらーたんメン



自家製ラー油の辛味と香味、そして酸味が麺に絡んで病みつきに! 五目そばや担々麺も大人気。

川西町大字西大塚1349-8
TEL 0238-46-3911
11:30~14:00、18:00~21:00
月曜定休

らーめん 小松店

とんこつ辛みそらーめん



辛くて、旨いっ!! 勇気のある人は、火を噴くほど辛いたんたんめん(無限)にチャレンジを!

川西町大字上小松3369-3
TEL 0238-42-4119
11:00~24:00 (平日11:00~14:00、17:00~24:00) 水曜定休

麺屋 へえべ

海鮮一汐ラーメン



海鮮など9種の具沢山塩ラーメン! ニンニクを効かせたスープの旨みとこだわり中太縮れ麺が絡んだ逸品。

川西町大字尾長島858-1
TEL 0238-44-2020 11:00~14:30
(L.O.14:00) 水曜定休(水曜が祝日の場合、木曜休み)

大島屋

ヤマキ馬肉ラーメン



川西町大字吉田3612-3
TEL 0238-44-2617
11:30~13:30
不定休

川西町大字西大塚2308-6
TEL 0238-42-6617
不定休

藤屋

金ちゃんラーメン川西店

川西町大字玉庭4457
TEL 0238-48-2516
11:00~14:00
不定休

川西町大字堀金2437
TEL 0238-42-6833
11:00~14:30 ※夜は予約があった場合営業 火曜定休

もちや

ブン系中華



自家製麺の旨さが光る! 豚と鶏、昆布と鰹の荒節の出汁を合わせたブン系中華は、昔懐かしい味と評判。

川西町大字吉田3642-2
TEL 0238-44-2950
11:00~13:30
水曜定休

ひまわりラーメン

辛みそラーメン



小辛から激辛まで、好みの辛さが選択可能!! 辛さの中に、自家製味噌のコクが広がります。

川西町大字高山839-1
TEL 0238-42-6455
11:30~15:00 (土日11:00~15:00)、16:30~19:00 不定休

荘輔そば

もりそば



自慢は自家製そば粉を使った二八そば。自家栽培の野菜や、山菜なども堪能できます。

川西町大字玉庭5013
TEL 0238-48-2962
11:30~14:00 (無くなり次第終了) 火曜定休

島貫さんオススメ

「昔ながらのお店や新しいお店。川西にはバラエティに富んだ麺がたくさんあります。ぜひ一度、ご賞味ください!」

もちや 島貫良子さん▶





美味しさに満足

定食・洋食



川西町内で提供されるお米は、
どのお店も間違いなし。米の味を味わいながら、
各店こだわりの逸品を味わうことができます。

まくら食堂

川西町大字堀金1507-1
TEL 0238-42-2328
11:00~14:30
月曜定休

四季の味 山里菜

川西町大字上小松1068-10
TEL 0238-54-2211 11:30~13:
00、17:00~22:00(L.O.21:30
※土日はL.O.21:00) 月曜定休

茂木食堂

みそカツ定食



長年に渡って、愛され
続ける駅前食堂。川
西町産の味噌を使っ
た甘辛い味噌と、さっ
くりと揚がった香ばし
いカツは相性抜群!

川西町大字上小松1644 TEL 0238-42-3245
11:00~14:00、17:00~20:00 火曜定休

繁昌軒

Bセット



濃い目の自家製ダレ
で炒めた国産豚の焼
肉と、煮干の香りが口
いっぱい広がるラー
メンのセット。ご飯は
川西産のつや姫です!

川西町大字上小松1594 TEL 0238-42-2007
11:00~14:30、17:00~20:30 水曜定休

ひなた

陽cafe

米粉のスフレパンケーキ



ふわふわとした柔らか
さとモチモチ食感が
特徴。玉子の優しい
風味を濃厚バナナ
フタクリームとメイプル
シロップと共に。

川西町大字中小松2862 TEL 0238-42-2526
11:30~L.O.14:00 水曜定休(臨時休業あり)

パルドール・サノ

ダリアパン



川西ダリア園の開園
とともに作られた「ダ
リアパン」。今も昔も変
わらないその味に、年
齢問わず川西町民に親
しまれている名物です。

川西町大字上小松3495 TEL 0238-42-6636
10:00~19:00 日曜定休

オオツカヤ

唐揚げ定食



酸味のあるタレと、揚
げたての鶏の唐揚げ
のハーモニ。あっさり
とした味わいとジュー
シーなお肉に、ご飯が
どんどん進みます!

川西町大字西大塚1349-8 TEL 0238-46-3911
11:30~14:00、18:00~21:00 月曜定休

BANBAN食堂

焼肉丼セット



ご飯には自家栽培の
コシヒカリを使用! ハ
ンバーグ定食などお
食事系メニューはボ
リューム満点で、麺類
の味も評判です。

川西町大字中小松2507-1 TEL 0238-46-2507
11:00~19:00 水曜定休

カフェ&レストラン アリス ミックスピザ



創業約30年の老舗
レストラン。注文ごと
に生地から仕込む自
家製ピザは、とろりし
たチーズがたまらない
人気メニュー。

川西町大字西大塚1379-6 TEL 0238-46-2266
11:00~21:00(17:00~21:00要予約) 火曜定休

すしテラスSHU(すし秀) ヘルシーセット



町内唯一のすし&料理
店。紅大豆のテンペ
「紅の雪」は、山形県
内初のすし秀謹製の
商品であり、寿司のネ
タにも使われています。

川西町大字西大塚1372-3 TEL 0238-46-5172
11:30~14:30、17:30~21:30 不定休

かわにし森のマルシェ 紅大豆ロquette、ソフトクリーム



伝統野菜「紅大豆」
を贅沢に使用したコ
ロquetteとソフトク
リーム。粗めに砕いた紅
大豆が、口の中で弾
けます!

川西町大字中小松2534 TEL 0238-42-6664 9:30~18:00(12
~3月 10:00~18:00) 毎月第4水曜定休(1~2月水曜定休)

Spice Kitchen Garbanzo パターチキンカレー



スパイス調合から作り
始める本格カレーは、
特製のモチモチナ
ンと相性ピッタリ。川
西町の新たな人気店
です。

川西町中小松2236-5 TEL 0238-33-9174
11:00~15:00、18:00~22:00(土日祝17:00~22:00) 水曜定休

浴浴センターまどか 海の幸&キノコの和風スパゲッティ



海鮮具材がゴロゴロ
入った、旨味たっ
ぶりの和風パスタ。川
西町の隠れた人気メ
ニューを要チェックで
す!

川西町大字上小松5095-36 TEL 0238-42-4126
11:30~14:30(L.O.14:00) 第4月曜定休

キッチン&バー カリスマ ハンバーグ200g



米沢牛を使ったボリ
ュー満点のハンバ
ーグ。お好みのソー
スで味わってください。
その他「石焼めし」な
ど定番メニューも人
気。

川西町大字上小松1578 TEL 0238-46-2488 11:30~14:00、
17:00~24:00 日曜定休 ※写真はランチメニューです

和膳 味よし

海老天丼



ブリっとした海老とサ
クサク衣に自家製タ
レが絶妙に絡んだ逸
品。定番の「海鮮丼」
や「おすすめの週替
わりランチ」もおすす
め。

川西町大字上小松1647-1 TEL 0238-42-3927 11:30~14:00(L.O.13:30 ※月
水営業)、17:00~23:00(L.O.22:30) 日曜定休 ※写真はランチメニューです。

あっさり食堂

米沢牛すじ煮込み



100年以上受け継が
れる秘伝タレで、じっ
くりと火にかけて特
製煮込み。上質なお
肉と味の染みた豆腐
の旨味が口の中で
広がります。

川西町大字上小松1644 TEL 0238-42-3254
11:00~14:00、17:00~22:00 月曜定休



OSUSUME

平成23年度
やまがた米粉フェスタ
おいしい山形賞受賞

米粉シフォンケーキ **ネ**

添加物を一切使わず、絹のようなふわふわしっとり感がたまらない逸品です。
•まっ直ぐ屋 TEL 0238-42-5465

ONIKU

米沢牛

きめ細かい霜降り肉は、特別な日を彩る「ごちそう」です。
•肉のひらの TEL 0238-42-4151
•亥子屋商店 TEL 0238-42-2526
•かわにし森のマルシェ
TEL 0238-42-6664



OSAKE

地酒

豊かな水、うまい米、熟練の技が生み出す「酒」は体の芯に染み入ります。

- ①樽平
•樽平酒造 TEL 0238-42-3101
- ②羽陽一献
•中沖酒造店 TEL 0238-42-4116
▶購入はここで!
•羽根田酒店 TEL 0238-42-3047
•かわにし森のマルシェ TEL 0238-42-6664
•浴浴センターまどか TEL 0238-42-4126

他にも!

- ③ダリア焼酎 たるへい 25度
ダリアの球根を使った焼酎。くせないフルーティーな味わいが楽しめます。
- 樽平酒造
- ④スパーキング一献
日本酒が苦手な方でも飲みやすい炭酸入り日本酒。
•中沖酒造店

ネ || ネット通販可能な商品
季 || 季節限定の商品

川西土産



オススメ!

町民に聞きました。



むくり耐 季

甘辛くカラッと揚がった寒耐。サクとした食感で一度食べたら止まりません。
•玉庭地区交流センター 四方山館
TEL 0238-48-2130

OKAZU

季 丸なす漬け

薄皮丸なすのパリッとした触感がたまらない、置賜地方の名産品です。
•まっ直ぐ屋 TEL 0238-42-5465
•かわにし森のマルシェ
TEL 0238-42-6664



南蛮納豆 **ネ**

甘さと辛さのバランスが取れたひきわり納豆。
•酢屋吉正 TEL 0238-42-2052



つや姫 (特別栽培米)

もちもちした触感と口いっぱいに広がる旨味が特徴のブランド米。
•JA山形おきたま川西支店購買 TEL 0238-42-2143
•わたや商店 TEL 0238-46-2307

OKOME

元祖バター入りどら焼き

フワフワの生地に、あんことバター風味が甘いハーモニーを奏でます。
•サトー屋菓子店
TEL 0238-42-2023

味噌餅

甘い味噌の素朴な風味です。
•まっ直ぐ屋 TEL 0238-42-5465
•大塚もち加工センター
TEL 0238-42-5159



紅大豆

伝統の赤豆を使った、風味豊かでバリエーション豊富なラインナップ。
•かわにし森のマルシェ TEL 0238-42-6664
•ぼ〜の&こまつ屋 TEL 0238-42-2080
•菓匠庵錦屋 TEL 0238-42-2636
•紅大豆生産研究会



羊羹

伝統製法と厳選した材料により作られた川西の銘菓。
①菓匠庵錦屋 TEL 0238-42-2636
②菓子司十印 TEL 0238-42-3044
③菓子処神戸屋 TEL 0238-44-2938

OKASHI



