

「地産地消応援の店」登録店舗（飲食店） ※令和3年3月時点		
1	奈半利町	イタリア食堂トンノ 【住所】〒781-6402 安芸郡奈半利町乙1305-6 奈半利駅3F 【TEL】0887-38-5569 【FAX】0887-38-5569 【営業時間】11:00～15:00（ラストオーダー14:30） 17:00～22:00（ラストオーダー21:30） 【定休日】月曜日（祝日の場合は翌日） 【地産地消について取り組んでいること等】 約20品目の地産地消メニューを通年提供しています。その他旬の食材を使った季節のおすすめメニュー（17:00以降に提供）でも出来るだけ地元産の食材を使用。奈半利でしか食べれないイタリアンを目指しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 ピッツアなはりたん （県産食材：奈半利産ゆず豚、四万十ポーク、奈半利産ヤッコネギ） 奈半利・高知産の食材をトッピングしたピザです。
2	安芸市	chez nous シエヌー 【住所】〒784-0046 安芸市下山1626-1 【TEL】0887-34-3666 【FAX】0887-34-3669 【営業時間】11:00～15:00（オーダーストップ14:30） 【定休日】日曜 【HP】 http://www.yasuoka-j.co.jp 【地産地消について取り組んでいること等】 地元農家より直接仕入れをし、新鮮で、安心・安全な食材での提供が出来るよう取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 なすとまとのスーパカレー （県産食材：ナス、トマト、サニーレタス、ミズナ） ナスはスープにからみやすく、トマトはスープに程よい酸味を与えます。
3	香南市	レストラン カラーズ 【住所】〒781-5213 香南市野市町東野1630 【TEL】0887-56-5800 【FAX】0887-56-5811 【営業時間】6:30～14:00、17:30～21:00 【定休日】無 【HP】 https://ryusei-family.com 【地産地消について取り組んでいること等】 地元の野菜、米、高知の魚を使って、色々な野菜をたくさんのお客様に楽しんでもらえるよう取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 かつおサラダ （県産食材：レタス、サニーレタス、キャベツ、ニンジン、タマネギ、カイワレダイコン） 新鮮な魚と野菜たっぷりのサラダです。
4	南国市	民家喫茶なの花茶房 【住所】〒783-0056 南国市鎮石629番地 【TEL】088-803-7722 【営業時間】11:30～15:00（ラストオーダー14:00） 【定休日】月曜～水曜 【HP】 https://nanohanasabou-minnakakissa.blogspot.com/?m=1 【地産地消について取り組んでいること等】 週替り定食に使用する食材は主に農家の方が生産する季節の旬のものを購入しています。「とさのさと」「風の市」「かざぐるま市」「サンシャイン 地場の郷太陽市」などを利用します。米は大豊町穴内の棚田育ちのコシヒカリを生産者から直接購入しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 なの花ランチ（週替り）えい子の手作り定食 （県産食材：米、卵、豆腐、野菜） 主菜、副菜6～7品、汁物、香の物、ごはん。身体に優しい食事をめざしています。
5	南国市	喫茶HAMADA 【住所】〒783-0004 南国市大桶甲1219-12 【TEL】088-864-4666 【営業時間】6:30～17:00（日曜・祭日は12:00まで） 【定休日】無 【地産地消について取り組んでいること等】 毎日食べに来てても安心安全な地元の食材を使い魚も高知沖の新鮮なもの、米も生産者の見える地元産を使用しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 日替りランチ （県産食材：魚、野菜、米） 月・水・金は魚メインで、毎日食べても飽きない家庭料理です。

6	南国市	南国サービスエリア上り線
		【住所】〒783-0043 南国市岡豊町小蓮1210-1 【TEL】088-866-5701 【FAX】088-866-5721 【営業時間】11:00～21:00 【定休日】無 【HP】http://www.elleair-foods.com 【地産地消について取り組んでいること等】 季節に応じて肉、魚、野菜など各種地元産の食材を使ったメニュー作りを行っています。 【おすすめ地産地消メニュー】 土佐のあかうしハンバーグ定食（県産食材：土佐あかうし、米） 赤肉と霜降りのバランスが丁度いいあかうしのお肉をハンバーグにしました。
7	南国市	南国サービスエリア下り線
		【住所】〒783-0043 南国市岡豊町小蓮1012-2 【TEL】088-866-0005 【FAX】088-866-0400 【営業時間】6:00～21:00 【定休日】無 【HP】http://www.elleair-foods.com 【地産地消について取り組んでいること等】 当店では四万十ボークや四万十鶏、香南市のちりめんや、土佐清水さば、季節の野菜などを使用したメニューを提供しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 清水さばの漬け丼（県産食材：高知県産コシヒカリ、土佐の清水さば漬け・漁師漬け、オオバ、ミョウガ） 新鮮な土佐の清水さばを使った漁師町の漬け丼です。甘口の醤油ダレに漬け込んでいますのでご飯に合います。
8	南国市	ブルースカイ
		【住所】〒783-0096 南国市久枝乙58番地 【TEL】088-864-1525 【FAX】088-864-5960 【営業時間】6:10～20:00 ※ターミナルビル開館時間により変動あり 【定休日】無 【HP】http://www.kochiap.co.jp/ 【地産地消について取り組んでいること等】 高知県産の野菜や果物の果汁を使ったジュースを販売しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 柚子ジュース、トマトジュース、グアバジュース、文旦ジュース、ぼんかんジュース、パンカンジュース、生姜ドリンク （県産食材：ユズ（北川村）、トマト（土佐市）、グアバ（黒潮町）、ボンカン（東洋町）、パンカン（太月町）、ショウガ（須崎市）） 高知県産の野菜や果実を使ったジュースを販売しています。
9	南国市	うちんくの食卓
		【住所】〒783-0096 南国市久枝乙58番地 【TEL】088-863-2907 【FAX】088-864-5960 【営業時間】6:10～19:30 ※ターミナルビル開館時間により変動あり 【定休日】無 【HP】http://www.kochiap.co.jp/ 【地産地消について取り組んでいること等】 食材は高知県産を使用。高知県の地酒を提供し、海の幸、山の幸のおつまみや定食、季節の野菜を使用したメニューに取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 干物定食（県産食材：干物、サラダ、小鉢、鰹の角煮、みそ汁、ご飯） 土佐沖獲れの新鮮な魚の干物、お米は香り高い仁井田米です。
10	土佐町	Music Cafe かのん
		【住所】〒781-3521 土佐郡土佐町田井1716-1 【TEL】0887-82-2634 【営業時間】8:00～16:00 【定休日】水曜 【地産地消について取り組んでいること等】 季節の野菜を使って地元の料理を作っています。 【おすすめ地産地消メニュー】 おまかせモーニングごはん（県産食材：ごはん、みそ汁、魚、野菜、肉） 毎日メニューがちがう田舎料理です。

11	高知市	一期人会 とうふ家 【住所】〒780-8061 高知市朝倉甲17-2 【TEL】088-840-5336 【FAX】088-840-5336 【営業時間】11:00～15:00、17:00～22:00 【定休日】火曜・第1月曜 【地産地消について取り組んでいること等】 高知県産の食材を中心に、心とカラダに優しいお料理を提供しております。 【おすすめ地産地消メニュー】 お重ごはん（12月～1月）（県産食材：豆腐、豆乳、鶏肉、卵、タマネギ、サトイモ、ホウレンソウ） とうふグラタンをメインとした3段のお重ランチです。
		寿し柳 【住所】〒780-0833 高知市南はりまや町1丁目2-20 【TEL】088-823-0101 【FAX】088-823-0104 【営業時間】11:00～22:00 【定休日】水曜 【HP】http://www.sushiryu.co.jp 【地産地消について取り組んでいること等】 寿司ネタのうち、青物といわれる魚（カツオ、サバ、アジ）等は土佐沖獲れです。 【おすすめ地産地消メニュー】 土佐田舎寿司（県産食材：米、柚（ゆ）の酢、コンニャク、厚アゲ、リュウキュウ、シイタケ、タケノコ） 土佐寿司の中でも山の幸をネタにした寿司です。
13	高知市	土佐料理 たたき亭 【住所】〒780-0822 高知市はりまや町3丁目1-12 【TEL】088-824-0018 【FAX】088-834-2262 【営業時間】17:00～23:00 【定休日】月曜 【HP】http://www.tatakiya.jp 【地産地消について取り組んでいること等】 魚、米、野菜は可能な限り県産を使用しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 はちきん地鶏わら焼き（県産食材：はちきん地鶏） ポイルした地鶏をわら焼きにすることで香ばしく香りもよい人気メニューです。
		はなまるくん 【住所】〒780-8031 高知市大原町71 【TEL】088-833-8709 【営業時間】10:00～19:00 【定休日】木曜 【おすすめ地産地消メニュー】 たご焼き・焼きそば（県産食材：ネギ、キャベツ） 安くておいしいたご焼を1度も2度も食べに来てください。待ってます！
15	高知市	草や 【住所】〒780-0862 高知市鷹匠町2-1-41 【TEL】088-855-3436 【FAX】088-855-3436 【営業時間】11:30～14:00、17:30～22:00 【定休日】日曜・祝日（火曜～木曜は昼のみ営業） 【HP】http://kusatune.blog13.fc2.com/ 【地産地消について取り組んでいること等】 地元の旬の食材をメニューに取り入れるため、定休日には安芸、香美、嶺北地域にも足を伸ばして仕入をしています。 【おすすめ地産地消メニュー】 高知野菜バーニカウダソース（県産食材：季節によって野菜の種類は変わります（7～8種類）全て県食材） 宇佐獲れウルメの自家製アンチョビを使用しています。

16	高知市	フランス料理 ラ・ヴィルフランシュ 【住所】〒780-0842 高知市追手筋1-10-3 アーベイン追手筋ビル1F 【TEL】088-825-0746 【FAX】088-825-0746 【営業時間】12:00～14:00、17:30～21:00 【定休日】水曜 【HP】http://www.5a.biglobe.ne.jp/~demario/
17	高知市	高知アイス カフェ よさこい咲都 【住所】〒780-0061 高知市栄田町2丁目4-12 【TEL】090-1003-6715 【FAX】088-850-5481 【営業時間】7:30～20:30（ラストオーダー20:00） 【定休日】無 【HP】http://www.kochi-ice.com 【地産地消について取り組んでいること等】 高知の素材を使ったメニューの開発、販売に取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 フレンチソフト（県産食材：牛乳・卵（土佐ジロー）※牛乳は主に高知県産） 高知の地鶏「土佐ジロー」の卵を使ったソフトクリームと焼きたてフレンチトーストのセットです。
18	いの町	高知アイス売店 【住所】〒781-2146 吾川郡いの町柳瀬上分807-1 【TEL】090-3787-8511 【FAX】088-850-5481 【営業時間】平日 11:00～17:00（ラストオーダー16:30） 土日祝 10:30～18:00（ラストオーダー17:30） ※12月～2月土日祝 10:30～17:00（ラストオーダー16:30） 【定休日】第2、4月曜日（7月、8月は無休 ※月曜が祝日の場合は翌日休）、年末年始 【HP】http://www.kochi-ice.com 【地産地消について取り組んでいること等】 高知の素材を使ったメニューの開発、販売に取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 土佐ジローのタマゴを使った濃厚なソフトクリーム（県産食材：牛乳・卵（土佐ジロー）※牛乳は主に高知県産） 高知の地鶏「土佐ジロー」の卵を使ったソフトクリームです。
19	いの町	畑山ガーデン 【住所】〒781-2128 吾川郡いの町波川98 【TEL】088-893-4848 【FAX】088-893-4848 【営業時間】10:30～15:30 【定休日】月曜 【HP】https://tosa-niyodogawa.com 【地産地消について取り組んでいること等】 トマト・ピーマン・オクラ・ナスなどの高知野菜を使ってメニューづくりをしています。特に、トマトは、日高村・仁淀川町の糖度の高いトマトを選別して使っています（生産者限定）。 【おすすめ地産地消メニュー】 野菜たっぷりピザ（県産食材：トマト、オクラ、ナス、ピーマン、キュウリ） 8種類の野菜をトッピングしたピザです。
20	いの町	ふれあいの里柳野 【住所】〒781-2325 吾川郡いの町小川柳野2482 【TEL】088-868-2148 【FAX】088-868-2148 【営業時間】9:00～17:00 【定休日】火曜・金曜（祝日営業） 【地産地消について取り組んでいること等】 地元の食材でつくる田舎料理の定食や水車びきのそば粉を使ったそばがき等、どれもが懐かしいおふくろの味と喜ばれます。 【おすすめ地産地消メニュー】 うどん（そば）定食（県産食材：米、ソバ、コンニャク、ダイコン、キャベツ、キビ、ハクサイ、ネギ） 米もおかずも食材は地元産です。

21	中土佐町	市場のめし屋 浜ちゃん 【住所】〒789-1301 高岡郡中土佐町久礼6390-2 【TEL】0889-52-2060 【FAX】0889-52-2060 【営業時間】10:00～16:00 【定休日】毎月第4木曜 【HP】 https://www.mantentosa.com/sightseeing/nakatosa/taisyomachi/index.html 【地産地消について取り組んでいること等】 高知のカツオと言えば「中土佐町久礼」。地元が愛するカツオ料理を四万十川流域の大野見米と共に食べて頂くことがコンセプトです。 【おすすめ地産地消メニュー】 かつお丼 （県産食材：カツオ、米） 高知沖の一本釣りカツオを刺身で使った新鮮丼です。
		風工房 【住所】〒789-1301 高岡郡中土佐町久礼8645-2 【TEL】0889-52-3395 【FAX】0889-59-1387 【営業時間】10:00～16:00 【定休日】火曜 【HP】 https://www.nakatosa.com/shop/kazekoubou/ 【地産地消について取り組んでいること等】 風工房は、苺農家が運営するケーキショップとして、開業以来、丹精込めて育てた苺を使用しています。また、平成29年7月には道の駅中土佐内に移転開業し、レストラン部門を併設しました。レストランで提供する食材については、主に地元農家や道の駅から仕入っており、苺とともに地域食材を活用した店舗経営を実践しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 苺シフォンケーキ （県産食材：イチゴ、卵） 生地の中にすりつぶしたイチゴを加えて焼き上げ、甘さ控えめでフワッとした食感が人気のシフォンケーキです。
23	梶原町	だっばん屋 【住所】〒785-0651 高岡郡梶原町茶や谷666 【TEL】050-1578-3439 【営業時間】11:30～16:30 【定休日】月曜～水曜（祝日を除く） 【HP】 https://www.facebook.com/dappanya 【地産地消について取り組んでいること等】 梶原町のジビエ肉加工所より仕入れた肉をメニュー化しています。野菜も町内産の野菜を使用しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 お山のごちそう ゆすはらジビエのワンプレートランチ （県産食材：シカ、イノシシ、有機野菜、米） 梶原産ジビエ（シカ・イノシシ）をなじみやすいメニューでワンプレートに盛り込みました。
		ラルベログランデ 【住所】〒780-0822 高知市はりまや町1-5-25 【TEL】088-821-6500 【営業時間】12:00～15:00 18:00～21:00 【定休日】日曜日 【HP】 なし(グルメサイト「ヒトヒラ」を活用) 【地産地消について取り組んでいること等】 新型コロナウイルス感染症の状況等による影響等により飲食店生産者への影響が出ており、さらに地元へ貢献したい思いで地産地消に取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 長瀬農園のシシトウとピーマンのペペロンチーノ （県産食材：塩・シシトウ・ピーマン・トウガラシ・ニンニク） 長瀬農園(実家)で育てているシシトウ・ピーマンを使った定番パスタ
24	高知市	大衆割烹 三軒茶屋 【住所】〒780-8061 高知市朝倉甲80-1 【TEL】088-840-6606 【営業時間】18:00～23:00 【定休日】木曜日・年末年始 【HP】 【地産地消について取り組んでいること等】 カツオは中土佐町久礼の漁師から毎日仕入れ、鮮度バツグンの活きのよさが自慢です。 野菜も直販所にて購入するなど、地産地消と鮮度にこだわっています。 【おすすめ地産地消メニュー】 上ミノホルモン鉄板焼 （県産食材：県産和牛ミノ、もやし、地元の焼肉タレ） 県産和牛のミノを熱々の鉄板で焼き、地元のタレが美味しさを引き立てます。

26	高知市	おぐらや
		【住所】〒780-0841 高知市帯屋町1-14-30 【TEL】 【営業時間】18:00～22:00 【定休日】水曜日・日曜日・年末年始 【HP】 【地産地消について取り組んでいること等】 日曜市などの曜日市や直販所などで、県産の野菜や魚を仕入れています。仕入れた野菜などを使い、県産の野菜や魚などをおばんざいにして、提供しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 高知の柑橘具だくさんサワー（県産食材：小夏・黄金柑・ゆず） 季節の柑橘(小夏・黄金柑・ゆず等)がまるごと入ったサワー。飲み始めは氷代わりに、溶けると果汁が楽しめます。
27	高知市	西山珈琲館
		【住所】〒781-8122 高知市高須新町2丁目1-52 【TEL】088-880-5530 【営業時間】8:30～21:30 【定休日】木曜日 【HP】www.nishiyama-coffeekan.com 【地産地消について取り組んでいること等】 季節にあわせてお米や野菜を中心に地元への食材をとり入れたメニュー開発を積極的に取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 土佐はちきん地鶏カツと薬膳スープカレー（県産食材：土佐はちきん地鶏・米・ピーマン・かぼちゃ・なす等野菜） 土佐はちきん地鶏のカツに薬膳スープカレーがセットになったメニューです
28	黒潮町	道の駅ビオスおおがた ひなたや食堂
		【住所】〒789-1911 幡多郡黒潮町浮鞭953-1 【TEL】0880-43-3113 【営業時間】8:00～17:00(LO16:30) 【定休日】無 【HP】hinataya.biz 【地産地消について取り組んでいること等】 できる限り自社直販所や地元農家さんの野菜を使用し、地元の旬の食材を使ったメニュー開発を行っている。 【おすすめ地産地消メニュー】 宗田節らーめん（県産食材：麺・鶏ガラベースト・しょうが・宗田節・天日塩・たまご・かいわれ・） 黒潮町の天日塩と土佐清水の宗田節をふんだんに使った。7月～はチャーシューが四万十ボークに。
29	四万十町	道の駅 あぐり窪川(レストラン風人)
		【住所】〒78-0026 高岡郡四万十町平串284-1 【TEL】0880-22-8848 【営業時間】8:00～16:00(O.S15:30) 【定休日】奇数月の第3水曜日・3月のみ末日 【HP】http://www.aguri-kubokawa.co.jp 【地産地消について取り組んでいること等】 四万十町の「海・山・川」の良い食材を使用して県内外のお客様に満足していただけるような、メニューづくりに取り組んでいる。また、春、夏、秋、冬、季節にあった限定メニューも販売しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 窪川米豚丼（県産食材：四万十ボーク(米豚)・仁井田米・町内産味噌(神西みそ) 町内産の味噌に四万十ボークを漬け込み香ばしく焼きました。仁井田米とも相性抜群メイトイン四万十の丼です。
30	高知市	バッフォード
		【住所】〒780-0841 高知市帯屋町1-2-10モリタビル1F 【TEL】088-822-3884 【営業時間】19:00～24:00(L.O23:00) 【定休日】無 【HP】http://www.Facebook.com/matthew.aono http://baffone.amebaowd.com/ 【地産地消について取り組んでいること等】 肉系は牛:土佐あかうし、豚、四万十ボーク・鶏:はちきん地鶏、四万十鶏コンフィ、ほとんど、野菜も8割以上、魚介は6割以上、高知産を使用しています。本来、地産地消は当たり前のことだと思って取り組んでいます。 【おすすめ地産地消メニュー】 土佐あかうしモモ肉のロースト木の子ソース（県産食材：土佐あかうし・キノコ類・ジャガイモ あかうしのモモ肉を真空低温調理し仕上げにローストします。

31	高知市	いちじやもの
		【住所】〒781-0083 高知市北御座10-10 アグリコレット1F 【TEL】088-802-5432 【営業時間】9:00～21:00(ラストオーダー19:30) 【定休日】なし 【HP】作成中 【地産地消について取り組んでいること等】 高知の食材しか提供していません。地産地消で、とさのさとの食材をビュッフェで提供している。 【おすすめ地産地消メニュー】 四万十地鶏チキンナンバン・地魚のフライ他（県産食材：はちきん地鶏(唐揚げ)四万十鶏(チキンナンバン・チキンカツ)四万十ポーク(生姜焼・ローストポーク)お魚(時期によりお魚の種類は変わります) 地物の肉・魚・野菜を使っています
32	土佐町	Ombelico
		【住所】〒781-3521 土佐郡土佐町田井1353-2 【TEL】0887-72-9186 【営業時間】11:00～15:00(L.O14:00)/18:00～22:00(L.O21:00) 【定休日】木曜日・他不定休 【HP】FBのみ 【地産地消について取り組んでいること等】 土佐あかうしや土佐ポーク、高知でとれた魚をメインとしつけあわせの野菜を地元直販所で購入する時期のものを使っています。 【おすすめ地産地消メニュー】 土佐あかうしのタリアータランチ（県産食材：土佐あかうし・にんじん・ピーマン・かぼちゃ・ナス・原木しいたけ・とうもろこし等野菜の時期によるが地元の直販所で購入したもの 嶺北産土佐あかうしと地元野菜を使ったメニューです
33	高知市	レストラン J
		【住所】〒780-0842 高知市追手筋1丁目8-25 ウエルカムホテル高知1F 【TEL】088-823-3722 【営業時間】088-823-3722 【定休日】火曜日 【HP】https://mofacebook.com/restaurant.j.0416/ https://www.instagram.com/restaurant_j_welcome/ 【地産地消について取り組んでいること等】 高知県産米の「にこまる」や四万十芋豚、土佐田舎寿司を販売しています。 【おすすめ地産地消メニュー】 ①厚焼玉子サンド②四万十芋豚トンテキランチ③土佐田舎寿司（県産食材：卵・芋豚・みょうが・あげ・こんにやく・米） ①しっとりふわふわの厚焼き玉子にピリッとくせになるからしマヨネーズをサンドしています。 ②いもケンピを食べて育った四万十芋豚のランチです。脂身が甘く、それでいて後味がサッパリした味に仕上がっています。 ③高知県産の野菜やゆのすをたっぷり使った田舎寿司です。
34	高知市	えんや交流カフェバー SAMA SAMA(サマサマ)
		【住所】〒781-0832 高知市九反田8-1 【TEL】088-883-6699 【営業時間】11:30～14:00 19:30～22:00 【定休日】月曜日 【HP】 【地産地消について取り組んでいること等】 土佐あかうしの加工品、ソーセージ・ローストビーフ・はちきん地鶏のローストをすずめ燻製工房・土佐あぐりーどに発注 高知の野菜を日曜市、とさのさとで購入している 【おすすめ地産地消メニュー】 ルンダンカレー（県産食材：土佐あかうしもも肉・ブチトマト・ニンジン・サラダ菜・バジル・ニンニク・玉ねぎ 土佐あかうしもも肉をバリ風ココナッツクリームスパイスを使った煮込み料理
35	高知市	土佐食人 こうじ家
		【住所】〒789-0843 高知市廿代町7-23 マツチヨビル 【TEL】088-875-1233 【営業時間】17:00～23:00 【定休日】日曜日 【HP】https://www.koujiya.jp/ 【地産地消について取り組んでいること等】 漁港直送の「地魚」や高知が生んだ幻の地鶏「土佐ジロー」、土佐褐色牛「土佐赤牛」など選りすぐりの食材を提供。 【おすすめ地産地消メニュー】 土佐ジロー炭火焼き（県産食材：土佐ジロー(地鶏) 旨味ある土佐地鶏を炭火で炙ります。