

はしもとオムレツを 食べに行こう！

📍 所在地 📞 連絡先 ⌚ 営業時間 🗓 定休日
🕒 オムレツ提供時間（営業時間と異なる場合）

はしもとオムレツ認定店の皆さんに、
おすすめポイントを聞きました！

ミンチと地元産のたまねぎをたっぷり入れたオムレツの上にチーズをトッピング。とろ～りするまでバーナーであぶってできあがり！40年間愛され続ける、自慢のもっちりクレープに包んでめしあがれ。

妻 マロン カフェ

📍 妻2丁目2-25 📞 0736-25-6670
⌚ 9:00-20:00 🗓 無休（スーパーセンターオークワ橋本店に準ずる）



女性に大人気のオムレツは、チーズ好きにはたまらない「チーズオムレツ」と、オムレツの中身と別添えに贅沢に明太子を使用したまろやかな口当たりの「明太子オムレツ」の2種類♪

市協 酒と飯 Mitu食堂

📍 市協1丁目3-18 📞 0736-33-4330
⌚ ランチ11:15-14:00／ディナー17:00-22:00
（L.O.閉店30分前） ⌚ 17:00-22:00 🗓 日・月曜日



▲チーズオムレツ & 明太子オムレツ



◀ 恋野マッシュルームトマトソース



◀ 和風オムレツ & 明太マヨオムレツ

白い壁とオレンジ屋根が目印の、木の温もりあふれるレストラン。ランチ限定のオムレツは、特産のマッシュルームをふんだんに使用！きのこの旨味とまろやかな特製ソースが絶妙に絡み合う逸品をご賞味ください。

※10月31日(出)ランチ営業をもって閉店されます。

原田 Cafe&Grill にしき

📍 原田485-1 📞 0736-20-5052
⌚ ランチ11:00-14:00／ディナー18:00-21:30
（L.O.閉店30分前） ⌚ 11:00-14:00 🗓 木・第2水曜日



別添えの優しい和風出汁で楽しむ「和風オムレツ」、マヨネーズのまろやかさの中に明太子のアクセントが入ったソースで味わう「明太マヨオムレツ」。ふわとろの卵が、お子さんから大人まで大人気のメニューです！

東家 酒彩処 紬

📍 東家1丁目1-10 Mハウジングビル1F
📞 0736-33-5002 ⌚ 17:00-22:00（L.O.閉店30分前）
🗓 日曜日



はしもとオムレツ認定店



10年の感謝と、
次なるステージ「おもてなし」へ。

和歌山はしもとオムレツ推進協議会

会長 **中岡 亜希子** さん

はしもとオムレツが10周年を迎えられたのは、飲食店、養鶏や配送に関わる皆さん、そして行政が一つになり、チームとして協力できたからだと思っています。よく「なぜオムライスではないの？」と聞かれるのですが、それはオムレツが自由だからです。どんなジャンルでも、包んでも、乗せても、巻いてもいい。だからこそ、各店の個性が光るメニューが生まれました。また、年中手に入る橋本の卵を使うため、いつでも味わえることも大きな強みです。これからのテーマは「おもてなし」。市外からお友達やお孫さんが来た時に「橋本にきたなら、これ食べて！」と勧めてもらえるご当地グルメをめざしています。はしもとオムレツを大切な人へ紹介し、広めていただければ嬉しいです。そして、条件さえ満たせば形は問わないこの面白さに共感し、一緒にオムレツでまちを盛り上げてくれる新たな飲食店さんの参加も心よりお待ちしております。

はしもとオムレツへの想いをインタビュー

はしもとオムレツに関わる皆さんに、お話を伺いました。



養鶏農家さん



地域とつながり、
未来へ架ける「橋」に

有限会社富岡エッグファーム

代表取締役 **富岡 直人** さん



美味しい卵づくりで大切にしているのは鶏の健康です。アミノ酸を含んだ餌を与えるなど、基本に忠実な飼育を徹底しています。長年お付き合いのある市内の飲食店様が、私たちの卵を「はしもとオムレツ」として提供してくださることは大変ありがたく、今後も共に地域を盛り上げていきたいです。当社のロゴの鶏のトサカ部分は橋本の「橋」をモチーフにしており、人と企業、そして未来をつなぐ架け橋になりたいという願いを込めています。これからの地域の繁栄に貢献できる養鶏場であり続けたいです。

給食センター



「感謝して食べる」を育む、
給食のはしもとオムレツ

橋本市学校給食センター

センター長 **梅本 準** (右)
センター長補佐 **大林 弘和** (左)



学校給食では橋本市産のマッシュルームや柿を使った特製ソースをかけた「はしもとオムレツ」を提供しています。子どもたちには地域の産品を給食で味わうことで、生産者さんを身近に感じ、「作る人がいるから食べられる」という感謝の気持ちを持ってもらいたいです。そして、子どもたちが将来「橋本の名物といえはしもとオムレツ」と誇れるよう、これからも給食を通じてはしもとオムレツを浸透させていきたいです。

