

提供時に「ふるふるや！」と声がる自慢のオムレツは、新鮮な朝どれ卵を使用。創業以来継ぎ足し・29年物のデミグラスソースを使用した「納豆オムレツ」、ボリューム満点の「トンテキオムレツ」どちらもおすすめ！

高野口町名古屋 食めちゃうま あらじん

📍 高野口町名古屋949-5 📞 0736-43-1991 📅 月曜日

🕒 ランチ11:00-14:00（火-金）（L.O.13:30）／ディナー17:00-22:00（火-日）（L.O.21:00）



▲ふわふわ玉子の納豆オムレツ & トンテキオムレツ

クラフトビールの香りが満ちる空間でオムレツを♪卵のコクと濃厚チーズがたまりません。クラフトコーラや自家製レモンスカッシュとも相性◎です！

神野々 神野々麦酒醸造所 Konono BEER STOP

📍 神野々906-1 📞 0736-25-6120 📅 火曜日

🕒 日-木 12:00-18:00／金・土 12:00-21:00（L.O.閉店30分前）



▲スパニッシュチーズオムレツ



◀ 鹿肉とはたごんぼのハヤシライス風はしもとオムレツ

高台に建つ農産物直売所。ふんわり仕上げた橋本の卵と伝統野菜はたごんぼ、オリーブオイルに漬け込んでジューシーに焼いた鹿肉を、コクのあるハヤシライスとご一緒に。地元の恵みを味わえるボリューム満点の逸品です。

※事前にご予約ください。

南馬場 はたごんぼの里 くにぎ広場

📍 南馬場506-5 📞 0736-33-5288

🕒 9:00-17:00 📅 火曜日



市では、はしもとオムレツを提供していただけの飲食店や宿泊施設を募集しています。認定店にはPR用の資料を提供するほか、市のホームページなどで店舗をPRします。橋本の特産品を使った自慢のオムレツで、一緒にまちを盛り上げませんか。

●問合せ
産業振興課
33-1247



▲詳しくはこちら

はしもとオムレツ認定店を募集しています

▶ ごぼうと海老の梅肉あんかけオムレツ

橋本の卵を3個使用したとろとろのオムレツに梅肉あんをかけた、このお店ならではの逸品をぜひ。

※オムレツを注文される際は、事前に店舗へお問合せください。

清水 食事居酒屋 柿善

📍 清水513-2 📞 0736-33-5455

🕒 ランチ11:00-14:00／ディナー16:00-22:00 📅 火・水曜日



◀ 肉塊！焼き豚オムレツ酢豚風

ふんわり卵に柿シロップで仕上げた酢豚風あんかけ焼き豚を添えた自信作。柿の自然な甘みとコクが、とろける卵と焼き豚を包み込みます。

隅田町中島 中華そば 津津

📍 隅田町中島107-1 📞 0736-33-4313

🕒 ランチ11:00-14:00／ディナー17:00-22:00

📅 木曜日



看板メニューの四川麻婆豆腐と橋本の卵を掛け合わせ、中華一筋15年以上の料理人が卵をふわとろに仕上げました。仕上げに、爽やかな香りの橋本の山椒をふりかけた一皿です。

胡麻生 中華ダイニング 裕昇

📍 胡麻生435-1 📞 070-2490-0925

🕒 ランチ11:00-14:00／ディナー17:00-22:00（L.O.閉店30分前） 📅 月曜日



▲麻婆オムレツ

どのお店へ食べに行こうかな？



▼ 海老と恋野マッシュのXO醤オムレツ



▼ オムレツ春巻き



店長こだわりの古着が並ぶ、隠れ家的な雰囲気のお店。貝柱やエビのプチプチとした食感と、魚介の旨味が凝縮されたXO醤の濃厚なコクが絶妙に絡み合う本格的な味わいをぜひご賞味ください。

御幸辻 中華料理+やきとり きりん

📍 御幸辻135-1 📞 0736-32-6808

🕒 17:00-23:00 📅 月曜日



海老オムレツを春巻の皮で包んで揚げた創作メニュー。サクサク＆ふわふわの食感が楽しめます。ガーリック風味の甘酢ソースと粒マスタードのオーロラソース、2種類のソースでどうぞ。

紀ノ光台 中華料理 菜々飯

📍 紀ノ光台2丁目11-2 📞 0736-36-2157

🕒 11:00-21:00（L.O.閉店30分前） 📅 木曜日



来年創業20周年を迎えるお店の継ぎ足しデミグラスソースと、自家製の野菜や米、新鮮卵を組み合わせたオムレツメニューは常時10種類以上！その日の気分で選んでお楽しみください。

隅田町山内 洋食レストラン ココット

📍 隅田町山内64-2 📞 0736-36-5510

🕒 11:00-14:00（ディナー18:00-要相談）

📅 月・火曜日



キッチンカー

▼ 出店情報



スパニッシュサンド

橋本の新鮮な卵を2個使用！具材のマッシュルーム、玉ねぎも橋本産を使用した「橋本づくし」のスパニッシュオムレツをホットサンドに。