

唐辛子の一大産地である雲南市を「スパイスのまち」として盛り上げるべく、生産者や商業者等が手を組み、平成21年に立ち上がった「うんなんスパイスプロジェクト」。雲南市農商工連携協議会が掲げる目的及び合言葉“みんなでつくる！うんなんのほんもの”を実現するため、スパイスの商品化やブランド化に取り組むホットなプロジェクトです。

うんなんスパイスプロジェクトの詳細な情報についてはホームページをご覧ください！

うんなんスパイス で 検索

うんなん スパイス鍋

唐辛子の全国的生産地である雲南市は、山椒やんにくなど唐辛子以外のスパイスの栽培も盛んです。市内で様々な鍋が楽しんでいます。



オロチ鍋

雲南市は、スパイスのまちづくりを目指すため、平成23年より「スパイスのまち雲南」研究会を立ち上げ、レシピ開発などについて活動しています。この取組の一環として、平成25年度に、研究会の一員であるイオンリテール(株)を通じて、料理家の小田真規子さんにレシピ開発を依頼し、『オロチ鍋』を考案いただきました。現在、峯寺の遊山荘で提供中です。地域の特産品である「オロチの爪(大型唐辛子)」「鯖」「味噌」を活用した鍋です。是非、この機会にご賞味ください。

大東町 曾田屋



鴨南蛮鍋

好評をいただいている鴨鍋(そば付)のアクセントに、糸とうがらし、粉山椒を活用。その他、具入りラー油、チリソース、サルサソース等を検討中です。

☎ 雲南市大東町須賀295-8
☎ 0854-43-2458
🕒 10:00~22:00
📅 不定休 📍 普通車20台、大型車5台
📅 年間の献立に入っています。(要予約)

大東町 楽一献 八千代亭



ぱっ粕と山くじらの物語

濃厚な和風スープをベースに、味噌、酒の旨み、山椒、唐辛子を入れた鍋。具材は地元の一押し材料で。

☎ 雲南市大東町大東1627
☎ 0854-43-2239
🕒 11:30~13:30 / 17:30~22:00
📅 日曜日(月曜日は予約のみ) 📍 普通車5台
📅 2日前までをお願いします。

大東町 あか川食堂



坦々ごま鍋

豆板醤とごまだれをブレンドしたマイルドな辛さが味わえる鍋です。お好みにより、辛さの調節は「オロチの爪」でできます。

☎ 雲南市大東町大東1008-4
☎ 0854-43-2238
🕒 17:00~23:00
📅 不定休 📍 なし
📅 前日までをお願いします。

加茂町 ドライブイン加茂



山海鍋(さんかいなべ)

寄せ鍋風、味噌ベース味。日本海の幸、地元産の鶏肉、鴨肉、しし肉、野菜を使用します。味噌だれは、赤味噌、中味噌をベースに練り込みます。好みて、にんにく、オロチの爪、ニラをまぜて食べていただきます。又は、ゴマ油、ラー油を入れても良いと思います。

☎ 雲南市加茂町加茂中874-2
☎ 0854-49-7430 🕒 11:00~22:00
📅 火曜日 📍 普通車15台
📅 2~3日前までをお願いします。

加茂町 居酒屋 永和



しょうが鍋 ピリ辛ダレ

しょうががたっぷり入った鍋をそのまま食べてもよし、さらにしょうが、にんにく、一味唐辛子が入ったピリ辛ダレで食べて二度楽しめます。ピリ辛ダレは卵も入っているので、辛いけれどマイルドで何杯でも食べたくなる美味しさです。

☎ 雲南市加茂町加茂中884
☎ 0854-49-7806
🕒 17:00~23:00
📅 日曜日 📍 普通車20台
📅 前日までをお願いします。

加茂町 お好み焼 鉄板焼 千両



牡丹鍋

当店では、牡丹鍋に山椒を使用しております。味噌は一切使わず、あっさりスープで、舌にピリピリで鼻にぬける鮮烈な山椒の香りで、猪肉の味を最高に引き出せます。

☎ 雲南市加茂町加茂中884-2
☎ 0854-49-7393
🕒 11:00~14:00 / 17:00~23:00
📅 月曜日 📍 普通車20台
📅 前日までに、4名様以上をお願いします。

木次町 ふじみつ



奥出雲ポークのレタス鍋

醤油ベースで、薬味ラー油をつけて食べる鍋。オロチの爪(大型唐辛子)を使った自家製ラー油です。鍋のメは特製鷹の爪麺吉田くんラーメン。

☎ 雲南市木次町下熊谷423-1
☎ 0854-42-0356
🕒 17:00~22:00
📅 不定休 📍 普通車20台
📅 2日前までをお願いします。

木次町 割烹 田丸屋



雲南スンドゥブ鍋

雲南産の食材を使用した鍋。スパイス、野菜、肉、麺にまで地産地消にこだわった鍋を作りました。特に、スープに特産の牛乳を入れて辛さをマイルドに、さらにコクを出しました。どうぞ、ご賞味下さい！

☎ 雲南市木次町新市33
☎ 0854-42-0213
🕒 11:30~14:30 / 17:00~22:30
📅 水曜日 📍 普通車10台
📅 3日前までをお願いします。

うなんんスパイス鍋

木次町

かね平



キムチ鍋

豚肉と牛ホルモンのキムチ鍋です。野菜がたっぷり、仕上げに煮込みラーメンが付きます。

☎ 雲南市木次町木次468-1
☎ 0854-42-0036
🕒 17:00~23:00
📅 日曜日 📄 普通車2台
📌 前日までをお願いします。

木次町

美園



キムチ鍋

だしは味噌または醤油味。具材は魚、貝、肉、季節野菜を使用します。キムチ漬ではなく、豆板醤で味付け。地元産の唐辛子やにんにくでアクセントをつけたスッキリ味です。

☎ 雲南市木次町木次463
☎ 0854-42-0441
🕒 17:00~25:00
📅 月曜日 📄 普通車2台
📌 前日までをお願いします。

木次町

道の駅 さくらの里きすき



ピリッとカレー鍋

さくらの里きすき特製カレーと地元の醤油をベースとして作ったスープです。地元の生姜、唐辛子で辛味のアクセントをつけた鶏肉と野菜の鍋です。

☎ 雲南市木次町山方1134-31
☎ 0854-40-0540
🕒 7:00~21:00(水、日は9:00~18:00)
📅 元旦のみ 📄 普通車53台
📌 前日までをお願いします。

三刀屋町

さくら亭



カムジャタン風牛テール鍋

ジャガイモと牛の骨付きテールをメインにした韓国風のスパイシー鍋（唐辛子、にんにく、粉山椒使用）

☎ 雲南市三刀屋町下熊谷1748-3
☎ 0854-45-2229
🕒 11:00~24:00
📅 火曜日 📄 普通車8台
📌 前日までをお願いします。

三刀屋町

両国



キムチ鍋

とうがらし、にんにく、みそ味。スープはかつお昆布出しとガラスープ。具材は、豚肉、海鮮、野菜、豆腐など（好みでうどんも）

☎ 雲南市三刀屋町三刀屋1039
☎ 0854-45-3045
🕒 17:00~23:00
📅 日曜日、祝日 📄 普通車2台
📌 予約は前日までをお願いします。
※人数が多い場合には、早めに予約をお願いします。

三刀屋町

峯寺 遊山荘



ピリポカ山の幸鍋

唐辛子を入れたみそ味の鍋。地元産の猪肉と野菜を使用し、ゆずこしょうを混ぜて食べます。「ピリッ」として「ポカポカ」温まる鍋です。

☎ 雲南市三刀屋町給下1586-1
☎ 0854-45-5800
🕒 鍋を提供できる時間は11:00~21:00
📅 水曜日 📄 普通車20台
📌 3日前までをお願いします。

三刀屋町

焼肉ホルモン 笑ら炎



山唐姜 ホルモン鍋

雲南産スパイスと奥出雲和牛のプルプルホルモンとのコラボ鍋です。美肌効果抜群の鍋です。

☎ 雲南市三刀屋町三刀屋36-4
☎ 0854-45-2985
🕒 11:30~14:00 / 17:30~22:00
📅 月曜日他 📄 普通車12台
📌 2日前までをお願いします。

三刀屋町

レストハウスまるや



[A]ホルモン鍋 on 吉田くん

好評ホルモン鍋が吉田くん参戦でパワーアップ。にんにくスライスと鷹の爪をいざ投下!

[B]豚しゃぶしゃぶ in 吉田くん

島根県産生肉スライス使用。当店特製豚辛そぼろダレと鷹の爪を好みの辛さに投入。汗かき注意!

☎ 雲南市三刀屋町三刀屋52-3
☎ 0854-45-2311
🕒 11:00~14:30 / 17:00~21:00
📅 月曜日(変更有) 📄 普通車30台
📌 予約不要

吉田町

国民宿舎 清嵐荘



暖々しょうが鍋

寒さを乗り切る為、すりおろした吉田町産の生姜をふんだんに使用し、体の芯から温まるお鍋です。お鍋に良く合う吉田ふるさと村のスープ餅も入れ、最後の締めにはうどんをお付けします。(少々鷹の爪も使用)

☎ 雲南市吉田町川手161-4
☎ 0854-75-0031 🕒 7:00~21:30
📅 年中無休 📄 普通車50台
📌 7日前までをお願いします。季節プラン(忘年会プラン)にて提供します。

掛合町

掛合の里



吉田くんちのキムチ鍋

キムチ・チーズ鍋（唐辛子、にんにく入り）昆布、ガラスープのだしベースに、豚肉、冬野菜たっぷりであたたまる鍋。後でラーメン・ごはんを入れて仕上げ。

☎ 雲南市掛合町掛合1800-2
☎ 0854-62-1510
🕒 7:30~20:00
📅 元旦のみ 📄 普通車54台
📌 前もって連絡があれば対応が早いです。

Access Map



お問い合わせ

雲南市農商工連携協議会*
 雲南市役所 ☎0854-40-1052
 雲南市商工会 ☎0854-45-2405



※「みんなでつくる! うなんのほんもの」を合言葉に、生産者及び商工業者等約70団体が連携して雲南ならではの商品開発や販路開拓、情報発信を行っています。