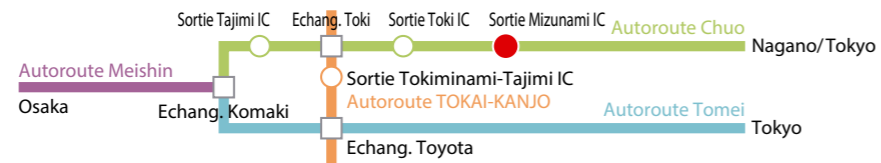


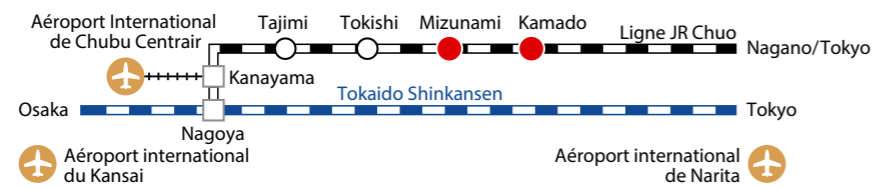
Accès / Directions

En voiture



- Tokyo → Echang, Toyota → Echang, Toki → Mizunami (4 heures 1/2 env.)
[Autoroute Tomei → Autoroute TOKAI-KANJO → Autoroute Chuo]
- Tokyo → Mizunami (4 heures env.) [Autoroute Chuo]
- Osaka → Echang, Komaki → Mizunami (4 heures 1/2 env.) [Autoroutes Meishin → Chuo]

En train



- Shinkansen: Tokyo → Nagoya (1 heure et 45 mn) / Osaka → Nagoya (1 heure)
- Ligne Chuo: Nagoya → Mizunami (50 mn)
- Aéroport International de Chubu Centrair → Ligne Meitetsu: Kanayama (30 mn) / Aichi → Ligne Chuo: Mizunami (40 mn) / Gifu

Taxi

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| ● Totetsu Taxi (Centrale de Mizunami) | ☎ 0120-68-2277 |
| ● Heiwa Taxi | ☎ 0120-37-6111 |
| ● Kobayashi Taxi | ☎ 0120-33-1168 |
| ● SKU Taxi | ☎ 0572-65-2889 |

Sites touristiques secondaires de Mizunami

<http://www.city.mizunami.lg.jp/>



Association touristique de la communauté urbaine de Mizunami

[http:// 瑞浪 .com/](http://瑞浪.com/)



Publication en septembre 2018
Communauté urbaine de Mizunami
Mizunami, Uedaira-cho 1-1
509-6195 Préfecture de Gifu
Tél : 0572-68-2111
E-mail : shoko@city.mizunami.lg.jp

Cette brochure est produite et subventionnée par la préfecture de Gifu



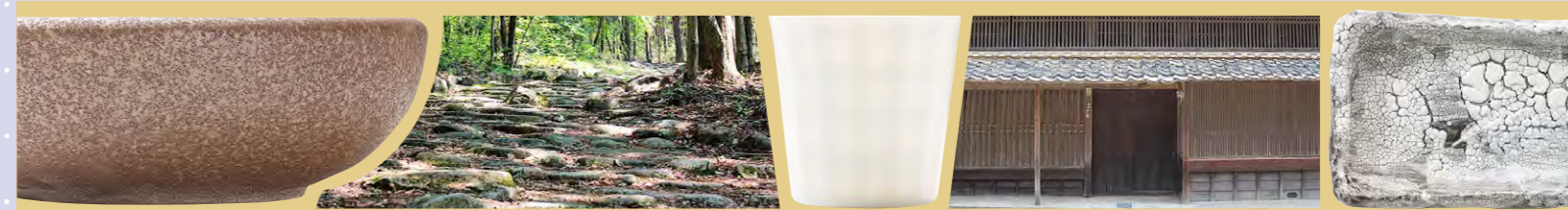
Guide de Navigation à travers Mizunami



Français

Mizu navi

瑞浪ナビ



Préfecture de Gifu Mizunami

Allons-y !

Paysages pittoresques ou nature encore préservée, auberges qui combleront votre désir de confort ou votre gourmandise, sources chaudes pour vous délasser, lieux historiques et culturels authentiques, mais aussi activités sportives pour les plus actifs, vous trouverez assurément votre bonheur à Mizunami.

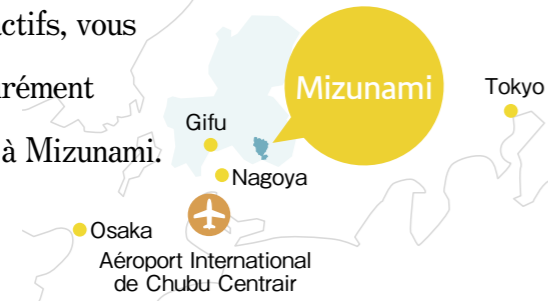
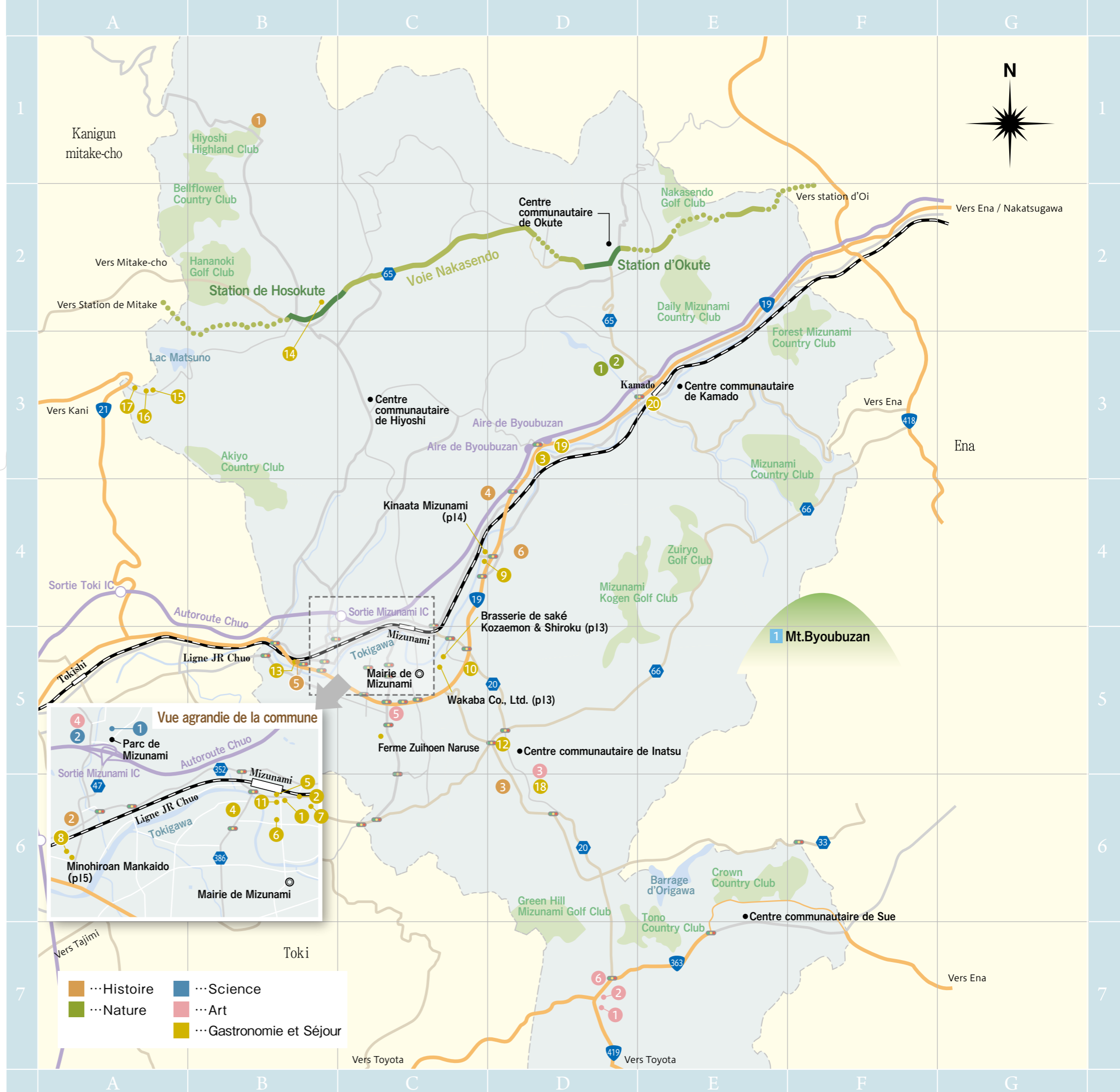


Table des matières

- 02 Carte de la communauté urbaine de Mizunami
- 04 Nakasendo
- 06 Une page d'Histoire
- 08 Kaseki (Fossiles)
- 09 La légende du dragon
- 10 La beauté créée sur les terres de Mizunami n'est jamais perdue
- 12 Gastronomie
- 14 Séjour / Mizunami, le paradis du golf / Souvenirs
- 16 Accès / Directions

Comment utiliser les icônes pour votre voyage

...N° sur la carte	...N° de téléphone	...Nombre de places de parking
...Fermé	...Nombre de places	...Nombre de chambres
...Heures d'ouverture * Dernier horaire d'admission, L'heure de la dernière commande est ()	...URL	...Anglais
...Tarifs / Entrée	...Wi-Fi	
...Transport		





Histoire

Nakasendo

中山道

Autrefois, Edo (Tokyo) et Kyoto étaient les deux principales villes du Japon.

Partant de Nihonbashi à Edo (District de Chūō, Tokyo) Nakasendo et Tokaido étaient les deux voies qui permettaient de relier les 534 km qui séparaient les deux villes via les provinces de Shinshū (Nagano) et Shiga. Témoins intemporels de l'activité qui y régnait, certaines portions de ces voies pavées ainsi que des vestiges des relais de poste ou station, qui les jalonnaient ont subsisté.



細久手宿

中山道

Station de Hosokute (Hosokute-juku)

Désigné comme étant la 48^{ème} étape du Nakasendo, cette station avait dû être construit pour combler la trop grande distance et canaliser l'intense trafic causé par les piétons et les chevaux qui parcouraient la voie entre la station d'Okute à l'est et celle de Mitake, à l'ouest.

Les vestiges de maçonnerie qui subsistent autour des bâtiments plus récents sont caractéristiques des quartiers limitrophes de l'ancienne ville étape, suggérant le paysage au moment de sa construction.

🚗 A 15mn en taxi de la gare de Mizunami ou 15 mn de la sortie Mizunami IC pour se rendre au Centre communautaire de Hosokute (Hosokute, Hiyoshi-cho 7628-1)



Alignement de statues de Bouddha et monuments en pierre de l'époque Edo.

352
Plateforme d'observation Sangoku de Bato Kannon (Divinité coiffée d'une tête de cheval)

Site du pin «femme-homme»
Okunoda Ichirizuka (Borne routière)

Koshin-do Hall
Panneau explicatif de ruines
Ruines d'une auberge pour fonctionnaires gouvernementaux
Centre communautaire de Hosokute

Daikokuya

大黒屋

Depuis plus de 150 ans, Daikokuya continue de nourrir d'une excellente cuisine et d'accueillir confortablement ses visiteurs. On peut toujours y admirer l'entrée et son "Shikidai", (permettant au passager d'un palanquin d'entrer sans avoir à poser le pied par terre) tendant à prouver que c'était un relais apprécié par les seigneurs féodaux de l'époque.

Inscrit au Registre des biens culturels protégés.

→ Information P14



Les personnes désirants seulement déjeuner sont les bienvenues. Déguster votre déjeuner dans l'une de nos salles tatami immaculées.



Mai est l'époque de la floraison des iris d'eau sur l'étang.

Etang de Benzaiten

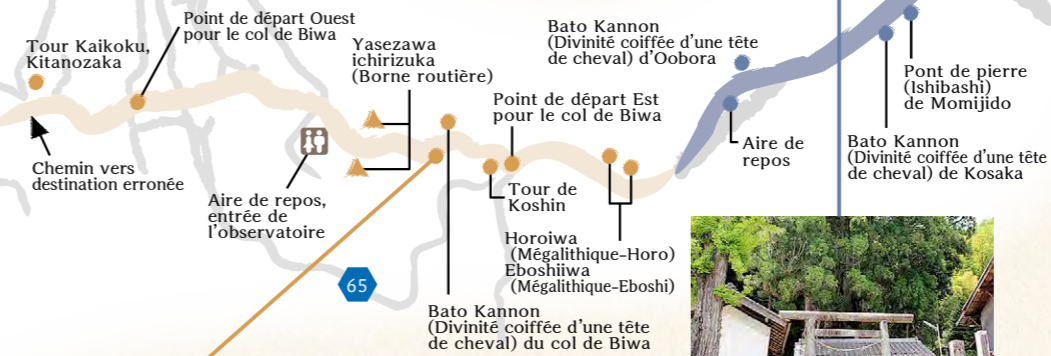
弁財天の池

L'étang est situé entre les stations de Hosokute et d'Okute. C'est un étang peu profond d'environ 750 m² avec une petite île qui abrite un petit sanctuaire en pierre reconstruit en 1836, dédié à Benten (la déesse des arts et de la sagesse).



Relais d'Okute (Okute-juku)

47^{ème} station au départ d'Edo (Tokyo), ce village étape de la province de Mino, est celui situé à la plus haute altitude (510m). Cette région était considérée d'accès dangereux dû aux nombreuses pentes abruptes qui s'y succèdent. Le col de Biwa et les temples dédiés à Kannon (Déesse de la compassion) tout autant que les vestiges des auberges et relais qui jalonnaient la voie, sont aujourd'hui les témoins de ces temps anciens. 🚗 A 10mn en taxi de la gare de Kamado ou 25 mn de la sortie Mizunami IC pour se rendre au Centre communautaire de Okute (Okute-cho 422-1)



Tour Kaikoku, Kitanozaka

Point de départ Ouest pour le col de Biwa

Yasezawa Ichirizuka (Borne routière)

Bato Kannon (Divinité coiffée d'une tête de cheval) d'Oobora

Point de départ Est pour le col de Biwa

Aire de repos

Pont de pierre (Ishibashi) de Momijido

Bato Kannon (Divinité coiffée d'une tête de cheval) de Kosaka

Jizo-do Hall
Ruines de la maison de thé Hitotsu

Chemin vers destination erronée

Des panneaux installés environs tous les 4 km informaient les voyageurs qu'ils étaient sur la bonne voie et ne s'étaient pas trompés de chemin.



Sanctuaire d'Okute Shinmei

大湫神明神社

Le sanctuaire est situé à l'ouest de l'ancien village étape. Vous pourrez y admirer un énorme cèdre qui daterait de plus de 1300 ans.

Voie pavée du col de Biwa

琵琶峠の石畳

Cette portion du Nakasendo (l'une des 5 grandes voies de l'ère Edo [1603-1808]) est renommée pour la beauté de son pavé de pierre et la luxuriance du paysage boisé qui l'entoure, et qui fût souvent l'inspiration des Ukiyo-e.

Les bornes Yasezawa et les nombreuses représentations de Bato Kannon (Divinité à tête de cheval) vous suggèrent des scènes de cette époque révolue.

D'une longueur d'environ 730m, c'est la plus longue voie pavée du Japon.



大湫宿

中山道

Centre communautaire de Okute

Aire de repos d'Omodakaya

Okute Kannon-do Hall

Borne du 13^{ème} col

Aire de repos

Uniquement le dimanche!



Goheimochi (Gâteau de riz grillé nappé de sauce de miso)



Maison principale de la résidence Noriyuki Morikawa

Office du tourisme de la voie Nakasendo
中山道観光案内所 旧森川訓行家住宅
Cette maison, dirigée par Morikawa, abritait une auberge et un comptoir de commerce. Les murs en plâtre recouvert d'un treillis sur le devant de la maison rappellent qu'il s'agissait d'une auberge



Une page d'Histoire

Le puissant clan Toki, descendant direct de Mino-Genji était originaire de la ville de Mizunami. Le chef avait titre de Shugo-Daimyo (Seigneur féodal) à l'époque du shogunat Muromachi [1336-1573]. Les vestiges du château datant de l'époque du redoutable Nobunaga Oda et les nombreux temples prestigieux sont d'autant de sites historiques remarquables qui vous feront découvrir une ville qui a su préserver ses traditions culturelles et religieuses au fil des siècles.



1 Musée du Mino-Kabuki, Aioiza

B-1 美濃歌舞伎博物館「相生座」

Le Kabuki est une des formes du théâtre classique japonais. Le Kabuki dans une forme arrangée joué par des acteurs locaux s'appelle "Ji-Kabuki". Le musée Aioi-Za est en fait un ancien théâtre de Ji-Kabuki en bois datant de l'ère Meiji (1868-1912) qui a été déplacé. Des costumes de Ji-Kabuki entre autres y sont exposés. Une réservation est nécessaire pour une visite guidée.

Hiyoshi-cho 8004-25 ☎0572-68-0205 ☒ Lundi et autres jours non-programmés 🕒 de 10h00 à 16h00 ¥ 300 ¥ 🚗 25mn en Taxi de la gare JR de Mizunami ou en voiture de la sortie Mizunami IC 🅇 30 empl.

URL <http://www.nakasendou.jp/aioiza/> EN

2 Musée Nakasendo

B-5 ミュージアム中仙道

Ce musée expose de nombreux objets liés au Kabuki, au matériel de poterie mais aussi des reliques de batailles ancestrales et des peintures.

La salle de banquet et le restaurant peuvent aussi être loués pour diverses activités.

Togari, Akiyo-cho 331 ☎0572-68-0505 ☒ Lundi. 🕒 De 9h00 à 17h00 (16h30) ¥ 300 ¥ 🚗 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 3mn en voiture de la sortie Mizunami IC. 🅇 70 empl.

URL <http://www.nakasendou.jp/museum/>

Amusez-vous au Kabuki en lançant des "Ohineri" sur la scène !

1 Placez une pièce sur un mouchoir de papier ou une feuille de papier coloré autant de fois que vous désirez.

2 Pliez le papier de façon à envelopper la pièce et tordez un coin pour pouvoir bien le tenir.

3 Jetez-le à votre acteur favori lorsqu'il prend une pose spéciale.



3 Rempart de pierre sur le site du Orijyou

D-6 小里城跡石垣

Sa construction daterait des environs de 1532. A l'époque Edo, Mizunami devint la base gouvernementale du clan Ori, branche descendante du clan Toki. Les vestiges des remparts et des bâtiments donnent une idée de la structure d'un château de l'ère Edo.



Ori. Inatsu-cho 2902-1 🚗 10mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 15mn en voiture à partir de la sortie Mizunami. 🅇 Parking.



Replongez-vous à l'époque Kamakura (1185-1333)



4 Site du château de Tsurugajyou

D-4 鶴ヶ城跡

Ce château est considéré comme étant le bastion du clan Toki qui régna sur la région à partir de l'époque Kamakura. La situation montagneuse de ce château permit à Nobunaga Oda de dominer la région de Tono. Les vestiges des bâtiments et des anciens puits permettent d'imaginer la structure d'un château à l'époque des guerres provinciales.

Toki-cho 2659-3 🚗 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 10mn en voiture à partir de la sortie Mizunami.



En 2008, cette statue a été nettoyée de la terre qui la recouvrait pour la première fois depuis 400 ans.



6 Sakurado Yakushi (Temple du Bouddha guérisseur)

D-4 櫻堂薬師

Ce temple ouvert par Santai Shonin en 812 est dit avoir été un lieu de prière pour l'empereur Saga [786-842]. Il fût incendié pendant les guerres provinciales puis rétabli à l'époque Edo. Le hall principal a été reconstruit en 1667 et abrite plusieurs statues de Bouddha ainsi que de nombreuses "Ema" (Plaquettes de vœux ou prière à illustration de cheval).

Toki-cho 5728 🚗 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 10mn en voiture à partir de la sortie Mizunami. 🅇 Parking.

5 Tanaka Doro Yakushi (Statue de Bouddha guérissant couvert par boue)

B-5 田中泥薬師

On estime que cette statue guérit la maladie. Les gens couvrent la partie de Bouddha avec la boue qu'ils veulent être guéris et chantent "Sur Korokoro Sendari Matougi Sowaka" trois fois et prient.

Tanakayakushinyorai, 4, Yakushi-cho 🚗 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 3mn en voiture à partir de la sortie Mizunami.

Les Nio, divinités gardiennes, apparaissent enfin dans leur forme originelle de la fin de l'ère Muromachi [1336-1573] après de longs travaux de restauration.

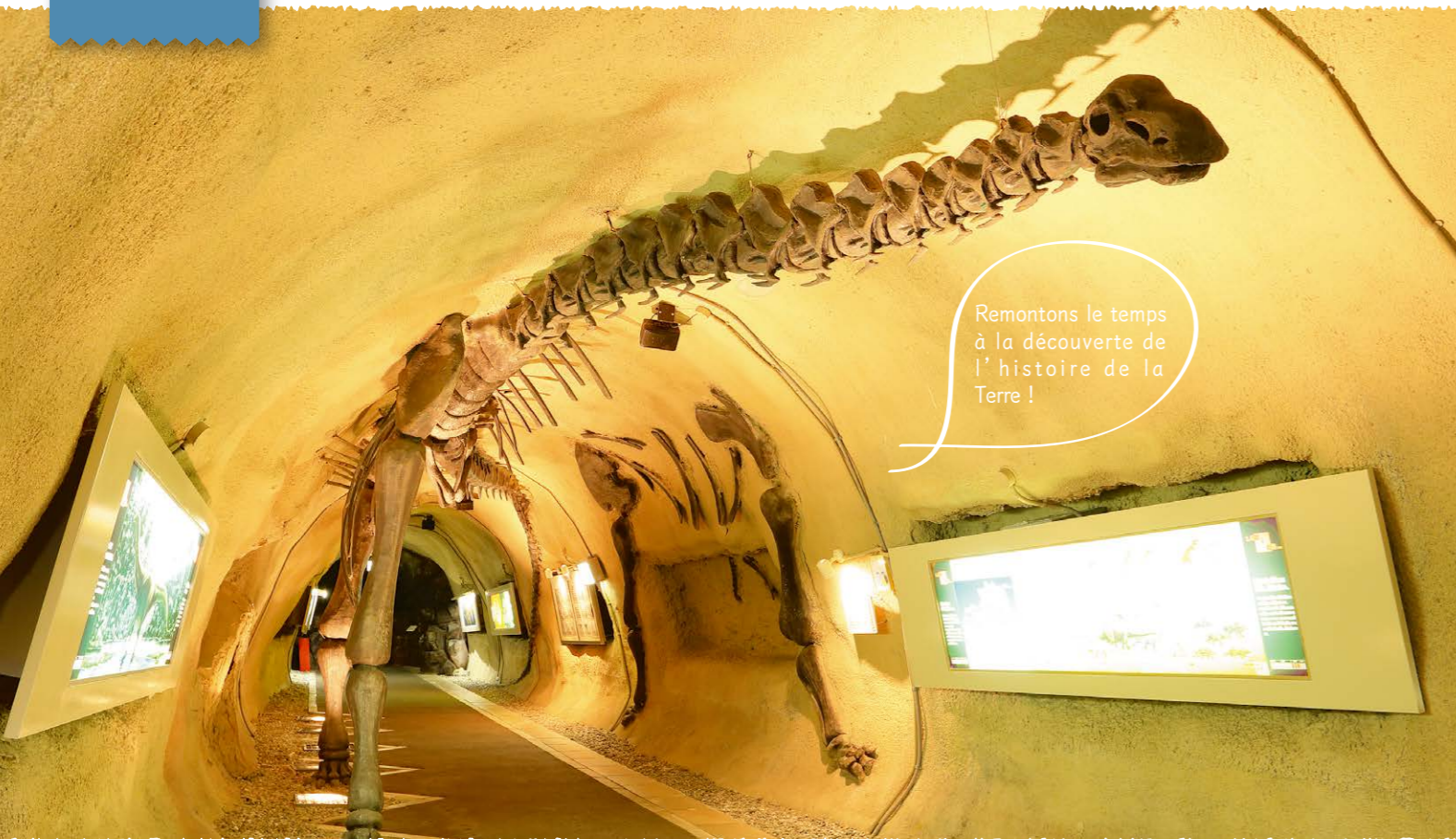




Science

Kaseki (Fossiles)

A la période du Miocène (Environ 17 million d'années avant notre ère) la région était recouverte d'une étendue d'eau (lac ou mer). Environ 1 500 espèces de fossiles y ont été découvertes, incluant des coquillages, des poissons, des mammifères mais aussi des plantes qui nous racontent l'histoire géologique de la ville.



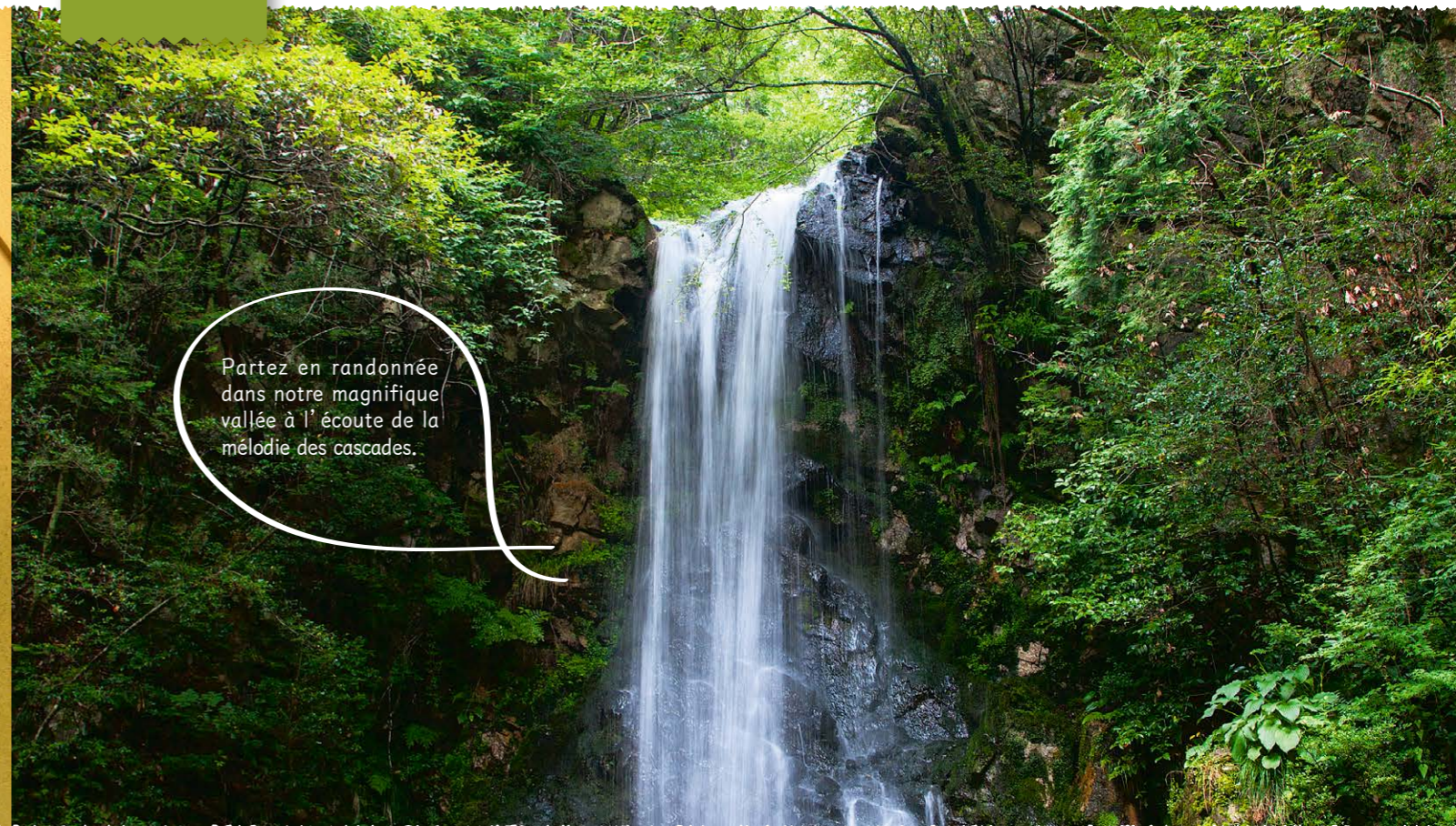
Remontons le temps à la découverte de l'histoire de la Terre !



Nature

La légende du dragon

La forêt luxuriante des alentours abrite d'impressionnantes et magnifiques chutes d'eau. Une légende raconte qu'un couple de dragons avait élu domicile dans l'une d'elle et rugissaient de passion l'un pour l'autre.



Partez en randonnée dans notre magnifique vallée à l'écoute de la mélodie des cascades.

1 Corridor de la Terre de Mizunami

C-4 瑞浪市地球回廊

Avec pour thème "Penser à la Terre", cette installation éducative sous forme d'une promenade aventureuse dans un tunnel a pour but d'apprendre l'histoire de la vie.

Togari, Akiyo-cho 67-1 ☎ 0572-68-9950 ☒ Le lundi et les lendemains de jours fériés 9h00-17h15 (16:45) ¥200 yens, gratuit pour les moins de 18 ans 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami, 3mn en voiture de la sortie Mizunami IC. P 30 empl. URL <http://www.city.mizunami.lg.jp/docs/2014092923145/>



2 Musée des fossiles de Mizunami

B-4 瑞浪市化石博物館

Le musée est exclusivement axé sur les fossiles. Plus de 250 000 fossiles y sont déposés dont environ 3 000 spécimens sont exposés. Ces fossiles montrent que la région de Mizunami a d'abord été lacustre ou marine à l'époque du Miocène (il y a 20 à 15 millions d'années).

Yamanouchi, Akiyo-cho 1-47 ☎ 0572-68-7710 ☒ Le lundi et les lendemains de jours fériés 9h00-17h15 (16:45) ¥200 yens, gratuit pour les moins de 18 ans 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami, 3mn en voiture de la sortie Mizunami IC. P 30 empl. URL <http://www.city.mizunami.lg.jp/docs/2014092922650/>



Mizunami Mascotte du musée Mizunami Mio



Voilà des fossiles !

On trouve des coquillages fossilisés.

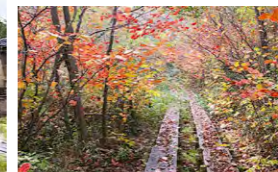


Vivez l'expérience, sous l'égide du musée, de la recherche de fossiles sur les berges de la rivière Toki située à 1,2km au sud du musée.



Dans cette galerie souterraine, vous pourrez partir à la découverte de nombreux coquillages fossilisés.

Laissez-vous surprendre par le bébé dragon sortant de son œuf !



1 Ryu-gin Kyo (Gorge du Ryu-gin)

D-3 竜吟峡

Promenez-vous sur les chemins de randonnée le long des sept grandes et petites cascades, le lac Ryu-gin et le sentier Nanadaru qui y mène, ainsi que les sentiers aux bords des ruisseaux, etc. Partez à la découverte de magnifiques chutes d'eau tout au long des quatre saisons.

Kamado-cho ☎ 0572-63-0015 (Centre de la nature de Mizunami) 20 mn à pied de la gare JR Kamado. 15mn en voiture de la sortie Mizunami IC. P Parking

2 Centre de la nature de Mizunami

D-3 みずなみ自然ふれあい館



Tous les visiteurs de la forêt de Ryu-gin sont les bienvenus dans cette bâtisse de rondins. Eduquez-vous sur la forêt environnante à travers les expositions et les lectures. Et qu'il pleuve ou pas, vous pourrez aussi vous amuser sur le mur d'escalade intérieur.

Kamado-cho 1069-307 ☎ 0572-63-0015 ☒ Le lundi et les lendemains de jours fériés ainsi que pendant les vacances de fin d'année. 9h00-17h00 20mn à pied de la gare JR de Kamado, 15mn en voiture de la sortie Mizunami IC. P Parking URL <http://www.ryugin-taki.jp/>

Joli point de vue

Appréciez le panorama !



Mont Suisho 水晶山

Le point le plus haut de la forêt de Ryu-gin culmine à 459m. Partant du centre, il vous faudra environ 30mn pour l'atteindre mais vous découvrirez un panorama magnifique.



Art

La beauté créée sur les terres de Mizunami n'est jamais perdue

On a retrouvé sur plusieurs sites à Mizunami des fours à poterie datant de la période Nara [710-794] mais la production de céramique a véritablement commencé durant l'ère Azuchi Momoyama [1573-1600]. Toutefois c'est après l'ère Meiji (1868-1912) que le village de Sue-cho a acquis sa renommée grâce à la production de céramiques et de vaisselle de style occidental. Plus récemment est né l'appellation "Mizunami-yaki" qui allie des designs de vaisselle japonaise mais aussi occidentale.



3m30 de haut (approx.) /

1 Les plus hauts chiens de gardes "Mino-yaki" du monde

D-7 世界一の美濃焼こま犬

D'une hauteur approximative de 3m30, il a fallu 15t d'argile pour la construction de cette paire de Koma-inu (Chien de garde) certifiés au livre des records Guinness comme étant les plus grands au monde. Cette œuvre est basée sur les travaux du maître potier Hashiba Yozaemon, 4^{ème} du nom (Poterie Okawa). Ils font partie du patrimoine culturel de la ville.

Près du sanctuaire de Hachioji à Okawa, Sue-cho. 20mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 25 mn en voiture de la sortie Mizunami IC. Parking

3 Records Guinness

Mizunami, capitale de la céramique détient 3 records au livre Guinness.

2 "Hojo no Tsubo", le plus grand des Chatsubo (Flacon à thé) du monde.

D-7 世界一の茶つぼ「豊稷の壺」

12 000 personnes dont des enfants, ont participé à la création de ce flacon à thé de 5m40 de hauteur, 4m de diamètre et qui aura nécessité 32t d'argile. C'est la plus grande poterie certifiée au Guinness cuite en une seule pièce dans un moule.

Près du sanctuaire de Hachioji à Okawa, Sue-cho. 20mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 25 mn en voiture de la sortie Mizunami IC. Parking

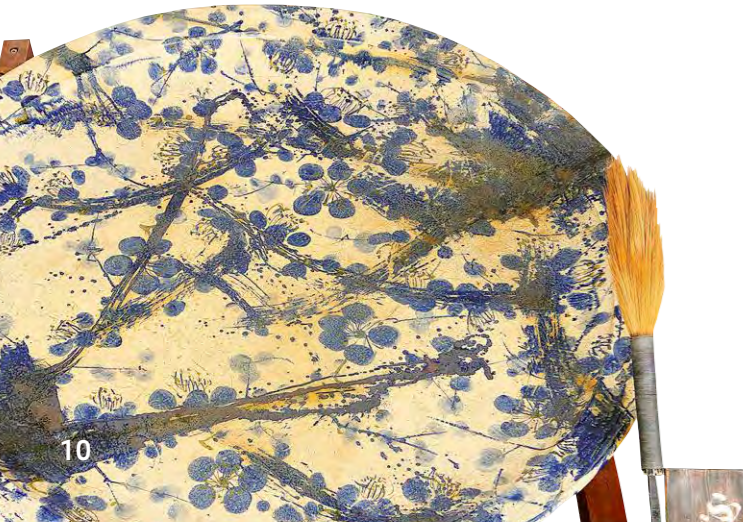


3 "Zuisho" La plus grande assiette au monde

D-5 世界一の大皿「瑞祥」

2m80 de diamètre, 3m de hauteur pour un poids total de 1 220kg. Certifié par Guinness comme étant la plus grande assiette au monde. 1 an et 8 mois ont été nécessaires pour sa création et sa réalisation. Réalisé grâce aux efforts de la population locale, il aura fallu une semaine entière de cuisson à 1 200 degrés.

Le Zuisho Memorial Hall est situé dans l'enceinte du sanctuaire d'Orinari à Inatsu-cho. (Demandez la clé du Hall au thème d'Inari (P14)). 15mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 20mn en voiture de la sortie Mizunami IC. Parking

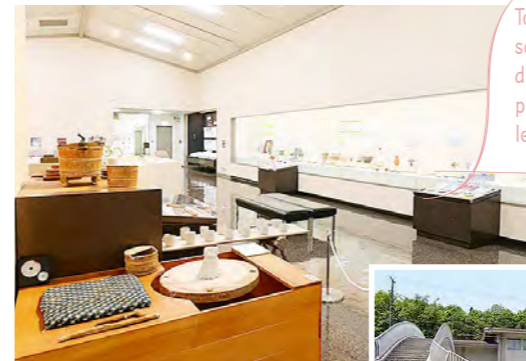


Mizunami et l'Histoire de la poterie

Il est dit que Kato Saemonnojo Kagenobu construit un four à poterie dès 1475 à Sue-cho Okawa. La petite ville a depuis continué à prospérer dans la production de céramique. La région, base de l'appellation "Mino-yaki" (produite à Mizunami, Toki et Tajimi) produit le plus grand nombre de céramiques de tout le Japon et l'appellation "Mizunami-yaki", en particulier a une longue

renommée de créations de grande qualité reconnues dans le monde entier.

Les poteries produites ne sont pas destinées uniquement au monde professionnel mais aussi, grâce à leur robustesse et leur ergonomie seront très appréciées par tous les membres de la famille qui ne se fatigueront jamais de leur usage.



Toutes sortes de céramiques sont présentées lors d'expositions ou de présentations spéciales.



4 Musée des céramiques de Mizunami

B-4 瑞浪市陶磁資料館

Ici, vous apprendrez tout sur la production de poteries et les différences entre céramique et porcelaine. Le personnel du musée se fera un plaisir de répondre à vos questions et vous pourrez découvrir les céramiques de Mino et admirer la poterie "Tojikisei-sanyogu" inscrite au patrimoine culturel. De plus vous aurez la possibilité de vous essayer à la poterie et à la peinture sur céramique.

Yamanouchi, Akiyo-cho 1-6 ☎ 0572-67-2506 ✕ Le lundi et les lundimens de jours fériés 🕒 9h00-17h15 (16:45) 📄 ¥200 yens, gratuit pour les moins de 18 ans 🚗 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami, 3mn en voiture de la sortie Mizunami IC. 🅇 30 empl. [URL http://www.city.mizunami.lg.jp/docs/2014092923046/](http://www.city.mizunami.lg.jp/docs/2014092923046/) 📶



5 Boutique de poterie "Chawan-ya Mizunami"

C-5 ちゃわん屋みずなみ

Cet atelier de poterie récemment rénové propose une variété d'articles allant des articles traditionnels aux produits uniques modernes. Vous pouvez également découvrir des céramiques "Mino-yaki" d'excellente qualité, design et technique.

Uedaira-cho 5-5-1 ☎ 0572-56-0203 ✕ Mercredi 🕒 De 10h00 à 18h00 🚗 10mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou en voiture de la sortie Mizunami IC. 🅇 50 empl.

Essayez-vous à la poterie !



Le plus grand four à 6 chambres ascendantes de la préfecture



6 Le four Sue Yozaemon

D-7 陶与左衛門窯

Ce four d'autrefois dit de type "ascendant" peut encore être vu en fonction ici. Vous pourrez vous essayer à la poterie dans l'atelier adjacent.

Okawa, Sue-cho 786-1 ☎ 0572-65-3776 ✕ pas de jour de fermeture programmée 📄 Uniquement sur réservation ¥1000 yens ; suppl. pour création de poterie 🚗 20mn en taxi de la gare JR de Mizunami, 25mn en voiture de la sortie Mizunami IC. 🅇 Parking [URL http://suechou.com/yozaemon.html](http://suechou.com/yozaemon.html)



Gastronomie
et
Séjour

Gastronomie

Vous trouverez à Mizunami toute une variété de restaurants, des établissements existants depuis plusieurs générations à ceux plus récents, mais tous vous proposeront la découverte d'un nouveau style de cuisine et de nouvelles saveurs.



Savourez la
cuisine locale !

Porc "Mizunami Buono Pork"

Une viande parfaitement persillée et la véritable saveur du porc vous délecteront.



1 Four Seasons Cuisine Hisago

C-5 四季の膳ひさご

Dégustez présenté sur une assiette en céramique le porc Mizunami Buono grillé, du tofu bouilli nappé d'une sauce succulente, du pain frit, des "Ikomi tomates" (farcies au poulet, servi uniquement en été).

Terakawado-cho 1136-5 ☎ 0572-68-2658 ☒ Jours fériés, sam. déjeuner et dim.
Midi : de 17h30 à 22h00 (21h30) ¥ Dîner 3 800¥- P 3 empl. A 40 places
URL <http://www.nande.com/hisago/>



2 Japanese cuisine Hiyoshiya

C-5 日本料理 日吉屋

Les plats du menu sont soigneusement sélectionnés en fonction de la saison. Les menus à base de porc "Mizunami Buono Pork" sont parmi les plus populaires.

Terakawado-cho 1141-4 ☎ 0572-68-2331 ☒ Jeudi M. Midi : de 11h30 à 13h30
Soir : sur réservation P 12 empl. A 120 places



3 Restaurant Miwaya (maison mère)

D-3 みわ屋 本店

Miwaya vous propose son menu original "Gyu-mabushi" dont le restaurant a déposé l'appellation, composé à base du savoureux bœuf Hida élevé dans la préfecture de Gifu. Les ingrédients et accompagnements sont tous localement cultivés et soigneusement sélectionnés.

Toki-cho 3368-3 ☎ 0572-68-3388 ☒ Jeudi et 3^e lundi M. De 11h00 à 20h30 (20h00) ¥ Déjeuner 1 000¥-; Dîner 1 800¥- P 30 empl. A 200 places
URL <http://www.miwaya308.com>



4 Fon-gu-an

C-5 ふおんぐ庵

Savourez l'authentique cuisine Kaiseki dans une atmosphère asiatique décontractée avec du jazz comme musique de fond. Le midi, le restaurant propose aussi de plus petites portions de cuisine Kaiseki à des prix tout à fait raisonnables. Profitez-en pour venir essayer une cuisine amoureusement préparée.

Terakawado-cho 871-18 ☎ 0572-67-0185 ☒ Dimanche (et dates non-programmées)
Midi : de 12h00 à 14h30, Soir : sur réservation, de 18h00 à 21h30
¥ Déjeuner 2 300¥-; Dîner 3 700¥- P 6 empl. A 20 places

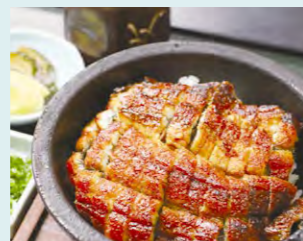


5 Kadoya Eatery

C-5 加登屋食堂

Ankake Katsu-don, plat de porc pané frite et servi sur un bol de riz recouvert d'une sauce épaisse au goût de bouillon d'ébonite séchée délicieusement démodé, est le favori des étudiants de la région.

Terakawado-cho 1144-6 ☎ 0572-68-6121 ☒ Jeudi M. Midi : de 11h00 à 14h30, Soir : de 16h00 à 20h15 ¥ 500¥- P 3 empl. A 64 places
URL <http://j47.jp/kadoya/>



6 Ubune

C-5 鵜舟

Un restaurant typiquement japonais équipé de tables "kotatsu", c.-à-d. avec un petit chauffage intégré. Vous y dégusterez des plats d'anguille, une grande variété de sushis ou de tempuras, des plats Kaiseki. Pour accompagner votre repas, ils vous proposent une grande variété de saké ou de shochu.

Terakawado-cho 1101-6 ☎ 0572-67-1501 ☒ Lundi
Midi : de 11h30 à 14h00(13h30), Soir : de 17h00 à 22h00 (21h30)
¥ Déjeuner : 864¥-, Dîner : 3 780¥- P 15 empl. A 50 places

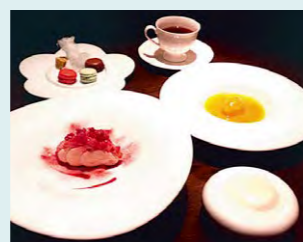


7 Unaharu

C-5 うな春

La spécialité de cet établissement est l'anguille de Mikawa nappée d'une sauce "maison" et grillée sur un charbon de bois de grande qualité qui lui donneront une saveur unique et inoubliable.

Toki-cho, 36-15 ☎ 0572-68-3525 ☒ Lundi et, 2^e et 4^e mardi M. Midi : de 11h30 à 13h30, Soir : de 17h00 à 20h00 P 10 empl. A 30 places



8 La Belle Equipe

B-5 ベルエキップ

Un restaurant français, dirigé par un chef qui aime les ingrédients locaux et est très attaché à son art. Savourez sa cuisine servie dans la poterie Mizunami composée de légumes sélectionnés avec soin, cultivés localement, et du porc "Mizunami Buono Pork".

Yakushi-cho 2-55-1 ☎ 0572-68-2361 ☒ Pas de jour de fermeture programmé
M. De 11h30 à 22h00 (21h00) ¥ Déjeuner 1 890¥-; Dîner 3 800¥-
P 10 empl. A 20 places URL <http://r.gnavi.co.jp/n785100/>



Nouilles

Facile, rapide mais surtout délicieuses ! Ramen, Udon ou Soba (fait de farine de sarrasin), ces plats de nouilles toujours méticuleusement agrémentés par le chef qui les prépare vous raviront.



9 Kamanou

C-4 かま濃

Parmi une grande variété de plats, vous pourrez déguster leurs spécialités de nouilles Udon, dont le must local : "miso nikomi udon" ou encore, le "omurice", du riz sauté servi dans une omelette.

Toki-cho 6082-1 ☎ 0572-68-1766 ☒ Mercredi soir M. Midi : de 11h00 à 15h00 (14h30), Soir : de 17h00 à 21h00 (20h30) ¥ Déjeuner : 800¥-, Dîner : 1 000¥-
P 40 empl. A 90 places URL <http://www.kamanou.co.jp/>



10 Masumi

C-5 満寿見

Venez déguster le "miso nikomi udon" des nouilles Udon dans un bouillon fait de plusieurs variétés de Miso, lui donnant un goût prononcé mais très agréable au palais. "sukiyaki udon" est aussi un favori de notre clientèle.

Toki-cho 7024-2 ☎ 0572-67-0493 ☒ Lundi (ou le jour suivant si le lundi est férié) M. Midi : de 11h00 à 14h00, Soir : de 17h00 à 20h30 ¥ 540¥-
P 25 empl. A 72 places



11 Tokiwa Eatery

C-5 ときわ食堂

Depuis 65 ans et 3 générations, la qualité exceptionnelle des nouilles servies dans ce restaurant n'a jamais diminué. Les brochettes de porc Miso à la mode de Nagoya, le ragoût de miso Udon et les ailes de poulet frites sont parmi les favoris de la clientèle. La salle tatami peut accueillir jusqu'à 26 convives.

Terakawado-cho 1133 ☎ 0572-68-2515 ☒ Jeudi M. Midi : de 11h30 à 14h30, Soir : de 17h00 à 20h30 ¥ 470¥- P 5 empl. A 32 places
URL <http://j47.jp/tokiwasyokudo/>



12 Akintei Mizunami (Maison mère)

D-5 あきん亭瑞浪本店

Ici, la spécialité est les ramens ; savourez l'harmonie entre les nouilles, le filet de porc rôti et le bouillon à base de plusieurs variétés de sauce de soja, le tout "fait maison".

Ori Inatsu-cho 1266-1 ☎ 0572-68-8123 ☒ Lundi (mais ouvert si férié)
M. Ouvert de 11h00 à 21h00 (20h30) ¥ 740¥- P 27 empl. A 52 places



13 The Fuji

B-5 THE 富士

Découvrez la formule déjeuner à base de ramens, le menu Dégustation au diner ainsi qu'un grand nombre de plats à la carte. Savourez la cuisine chinoise dans une atmosphère détendue.

Yakushi-cho 4-20 ☎ 0572-67-2988 ☒ Mercredi (et dates non-programmées)
M. Midi : de 11h45 à 14h00, Soir : de 17h00 à 22h00(21h30) ¥ Déjeuner : 870¥-, Dîner : 1 500¥- A 10 empl. P 32 places

Jizake – Saké brassé localement



La brasserie de Kozaemon et Shiroku

C-5 小左衛門・始祿 蔵元

Maison Fondée en 1702. Vous pourrez y goûter ou acquérir l'eau qui sert à faire le saké de même que les alcools de la brasserie fabriqués à base de Junmai-shu (saké sans addition d'alcool ni sucre). La visite de la brasserie est possible (sur réservation).

Toki-cho 7181-1 ☎ 0572-68-3151 ☒ Samedi et dimanche, jours fériés et fêtes de fin d'année M. De 8h30 à 17h00 P 10 empl. A 10 places
URL <http://www.kozaemon.jp/> EN



Wakaba Co., Ltd.

C-5 若葉株式会社

Fondée il y a plus de 300 ans, cette brasserie produit principalement du Junmai-shu à partir de riz produit localement. Ses produits peuvent être acquis à partir de son site web. Une réservation est nécessaire pour visiter.

Toki-cho 7270-1 ☎ 0572-68-3168 ☒ Dimanche et jours fériés, 2^e et 3^e samedi M. De 8h00 à 17h00 P 5 empl. URL <http://www.wakaba-sake.com/>



Gastronomie
et
Séjour

Séjour

Bain Séjour Gastronomie

Grâce à son hospitalité, une excellente gastronomie et de nombreuses sources chaudes, Mizunami est véritable espace de détente pour ses visiteurs qui ne manqueront pas d'en garder un souvenir inoubliable.

14 Daikokuya

B-2 大黒屋旅館



L'auberge Daikokuya est établie dans la station d'Hosokute depuis plus de 150 ans. Comme dans les temps anciens, elle continue d'accueillir les visiteurs qui parcourent la voie Nakasendo à pied.

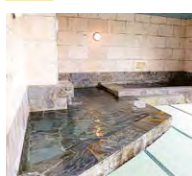
Hiyoshi-cho 7905-1 ☎ 0572-69-2518 Ouvert toute l'année sauf exception 6 empl. 7 chambres japonaises <http://hosokutedaikokuya.web.fc2.com/>

Etablissement thermal d'Oniijiwa

鬼岩温泉

15 Oniijiwa Yumotokan

A-3 鬼岩湯元館

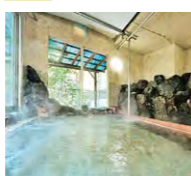


Un bain dans cette source chaude au sol en tatami vous permettra de vous rétablir de vos fatigues et améliorera votre métabolisme.

Hiyoshi-cho 9499-13 ☎ 0574-67-0413 Heures de maintenance Pour une simple visite au bain ou au restaurant : de 11h00 à 14h00. 70 empl. 21 chambres japonaises <http://oniijiwa-yumoto.com/>

16 Auberge et cuisine japonaise Iwamitei

A-3 和味の宿 いわみ亭



Profitez des eaux de notre therme que vous pourrez aussi consommer et du traitement de beauté aromatique. Profitez de votre séjour pour faire une cure.

Hiyoshi-cho 9500-5 ☎ 0574-67-3101 Ouvert toute l'année sauf exception 20 empl. 10 chambres japonaises <http://www.iwamitei.com/>

17 Ryo-zan

A-3 了山



Un grand bain "Gessen" est un espace de bain ouvert sur l'extérieur. Les sources chaudes aident à se rétablir des fatigues. Savourez la cuisine kaiseki de style Kyoto préparée avec les produits locaux. Le menu Dégustation au gré des quatre saisons est servi sur des plats en céramique de Mino.

Shizuki, Kanigunmitake-cho 3420-7 ☎ 0574-67-0288 70 empl. 9 chambres standard, 3 chambres avec thème extérieur, 5 chambres spéciales <http://www.ryouzan.jp/>

Etablissement thermal d'Inari

稲荷温泉

18 Inari Onsen

D-6 稲荷温泉



Le sanctuaire d'Inari à Ori est fier de ses 400 ans d'histoire. Cette source chaude est comme une maison cachée dans cette enceinte. Eau de source chaude fraîche à 100%.

Ori, Inastu-cho 555 ☎ 0572-68-3214 Mercredi 15 empl.

Etablissement thermal d'Byakko

白狐温泉

19 Imaiya

D-3 今井屋



Détendez-vous dans le grand bain de source chaude aux sels alcalins puis dégustez un repas composé de beaucoup d'ingrédients locaux.

Kamado-cho, 708-4 ☎ 0572-63-2013 10 empl. 6 chambres japonaises

Etablissement thermal d'Kamado

釜戸温泉

20 Suigetsukan

E-3 水月館



Fondée il y a 120 ans. La spécialité est la truite arc-en-ciel cuite dans un bouillon sucré pendant 10 heures.

Kamado-cho 3160 ☎ 0572-63-2018 10 empl. 8 chambres japonaises

Comment prendre un bain

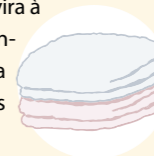
1

Le bain est utilisé collectivement, il est donc nécessaire de se rincer d'abord à l'extérieur avant d'y entrer.



2

Munissez-vous d'une petite serviette qui vous servira à vous essuyer. N'introduisez pas la serviette dans l'eau du bain.

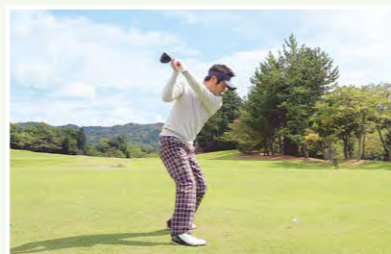


3

Ne vous nettoyez pas dans le bain. Utilisez les douches à votre disposition pour cela si nécessaire.



Mizunami, le paradis du golf



Les 13 parcours de golfs sont une des majeures attractions de Mizunami. Dans toute la région vallonnée, vous trouverez de magnifiques parcours avec vue incomparable sur les Alpes japonais qui vous accueilleront et feront vivre une expérience de villégiature incomparable. L'hébergement et la gastronomie ne sont pas les seuls plaisirs pouvant agrémenter un voyage. Faites-vous aussi plaisir en jouant au golf pendant vos vacances.



Les clubs :	Les adresses :	Téléphone
Akiyo Country Club	Tsukiyoshi, Akiyo-cho 1112-88	0572-69-2326
Crown Country Club	Mashizume, Sue-cho 1030	0572-65-3939
Green Hill Mizunami Golf Club	Ori, Inastu-cho 2722	0572-68-1212
Zuiryo Golf Club	Toki-cho 8263-31	0572-68-8888
Daily Mizunami Country Club	Kamado-cho 1069	0572-63-1122
Tono Country Club	Mizukami, Sue-cho 830	0572-65-4111
Nakasendo Golf Club	Okute-cho 621-1	0572-63-3111
Hananoki Golf Club	Hiyoshi-cho 8675-1	0572-68-9111
Hiyoshi Highland Club	Hiyoshi-cho 8004-25	0572-69-2126
Forest Mizunami Country Club	Kamado-cho 4605	0572-63-3131
Bellflower Country Club	Hiyoshi-cho 8671-1	0572-64-2121
Golf5 Country Mizunami Course	Kamado-cho 2383-1	0572-63-3800
Mizunami Kogen Golf Club	Toki-cho 4858-4	0572-68-2126

Souvenirs

Ne manquer de rapporter à votre famille, aux amis et pour vous-même de plaisants souvenirs de votre séjour à Mizunami.

Boutique de vente direct des produits locaux de Mizunami

Kinaata Mizunami **C-4**

瑞浪市農産物等直売所 きなあた瑞浪
Vous trouverez dans ce magasin toute sorte de produits cultivés et fabriqués par les agriculteurs locaux et bien sûr ! le porc "Mizunami Buono Pork".

Toki-cho 6059 ☎ 0572-26-8617 Mardi. Vacances de fin d'année, lendemain de jour férié De 9h00 à 18h00 5mn en taxi de la gare JR de Mizunami ou 10 mn en voiture de la sortie Mizunami IC Parking <http://kinahta.jp/>

Le porc "Mizunami Buono Pork"

瑞浪 ボーノポーク **C-4**

Le porc "Mizunami Buono pork" a la particularité d'être deux fois plus persillé que les autres viandes de porc que vous pouvez trouver au Japon. Le gras offre une viande juteuse au goût prononcé mais doux qui ne manquera pas de vous ravir. Chaque restaurateur à sa façon de le préparer. Vous pourrez les déguster à Kinaata Mizunami.



Sakés issus de méthode traditionnelle

Kozaemon Special Junmaishu Shinano Miyamanishiki / Shiroku Sayaka

小左衛門 特別純米信濃美山錦 / 始禄 爽 本醸造 **C-5**
Saké soigneusement brassé à base de riz produit à Mino avec un savoir-faire transmis depuis plus de 300 ans. Son arôme subtil et sa douceur au palais lui ont gagné une grande popularité.

La brasserie de Kozaemon and Shiroku
小左衛門・始禄 蔵元 ▶ P.13



Mio, Thé au goût anglais produit localement

有機 和紅茶 滞-mio- **C-5**

Le "Benifuki", thé au goût anglais, cultivé au Japon à une saveur très douce. Vous le trouverez dans la boutique Kinaata Mizunami ainsi que des thé verts et des thé torréfiés bio, mais aussi sur le site web.

Société Coopérative de producteurs agricoles de Zuihoen Naruse
成瀬農場瑞芳園
Minamioda-cho 1-95 ☎ 0572-68-3045
 Ouvert tous les jours De 9h00 à 19h00 3 empl. <http://zuihoen.jp/>



Oni Manju (Pâtisserie du diable)

鬼まんじゅう **B-5**

Pâtisserie à base de purée de patate douce, l'Oni Manju plaira aux personnes soucieuses de leur alimentation.

Minohiroan Mankaido
美濃廣庵・満開堂
Yakushi-cho 2-56 ☎ 0572-68-3131 De 8h30 à 19h00 ¥1 000 30 empl. 200 places <http://www.mankaido.jp>



Sakés Wakaba Junmai ginjo / Wakaba Junmai

若葉 純米吟醸 / 若葉 純米 **C-5**

Du riz produit localement et des eaux souterraines au goût riche et élégant créent le Junmaishu dont la saveur ne disparaît jamais.

Wakaba Co., Ltd.
若葉株式会社 ▶ P.13

