

フードコーナー  
屋外



おいしいもの  
いっぱい!!

何を食べよう  
かな~



地元の食材を使った  
豊富なメニュー!



どれも  
あいしそう!



レストラン  
「華こぶし」



ファーストフード

変わった  
メニューが  
多いの~



道の駅認定  
五穀名産!

農産物直売所  
「わだいの菜」



採れたて新鮮!  
茨城の野菜たち

どれも自慢の  
一品だっぺ!



概要

所在地 茨城県猿島郡五霞町ごかみらい13-3 (旧住居表示:幸主18-1)  
敷地面積 20,000㎡  
建築施設 建物面積 1,316㎡ (農産物直売所・物産品販売所・ファーストフード・レストラン)  
建物面積 336㎡ (トイレ・情報館)  
駐車場 大型車67台・普通車128台・身障者用2台  
利用時間 午前9時~午後6時(冬季:午後5時まで)  
(駐車場、トイレ、電話は24時間利用できます。)  
定休日 第1・第3月曜日(祝日の場合は翌日休み)

交通のご案内

圏央道「五霞IC」  
下りてすぐ  
都内より新4号  
バイパス経由で  
約45km



2020.9月改訂

スタンプスペース



お問い合わせ  
道の駅「ごか」株式会社  
五霞まちづくり交流センター  
TEL:0280-84-1000 FAX:0280-80-1551  
農産物直売所直通 TEL:0280-84-1089  
<http://roadgoka.gozaru.jp/>



[携帯・スマホ対応]



道の駅ごか

心と緑のハーモニー

GOKA ROADSIDE  
STATION



五霞町イメージキャラクター  
「ごかりん」



アイス作りコーナー  
7月1日～10月31日  
BAROU C'FELL

駐車場・トイレ・公衆電話など24時間いつでも安心です。

**農産物直売所「わだいな菜」** 9時～18時(冬季17時)

地元産の新鮮な野菜や米をはじめとして、果物・花卉・加工品等を取扱っています。また、茨城県銘柄豚「ローズポーク」の指定販売店として精肉の販売も行なっております。

**茨城物産品販売所** 9時～18時(冬季17時)

五霞工場直送のラスクや地元の原料を使用したお酒、郷土銘菓五霞膏(ごかぼう)等、茨城県ゆかりの品々を中心にお土産品を取り揃えております。

**レストラン「華ごぶし」** 11時～15時L.O.※

日本一と名高い常陸秋そば粉を使用した手打ちそばや、ローズポーク豚カツ・天然なまず料理等、地域の食材を生かした季節食が味わえます。(お米は五霞町産コシヒカリ) ※夏季の日曜・祝日は16時L.O.

**ファーストフード(ジェラト・まんじゅう・麺コーナー)** 9時～

名物のローズポークまんや季節の果実をふんだんに使った手作りジェラトが人気です。また、五霞町特産の「八つ頭コロック」や「たまげたカレーうどん・そば」など、さまざまなオリジナルメニューが楽しめます。

- ・ジェラト、まんじゅうコーナー 9時～17時(冬季:16時30分)
- ・麺コーナー 9時～17時30分(冬季:16時30分L.O.)

**フードコーナー(屋外店舗)** 9時～16時

五霞町のイメージキャラクターをモチーフにした人形焼「ごかりん焼」を製造販売する他、五霞町産米粉を使用したアイス天ぷらや揚げたてカレーパン等、手軽なテイクアウトメニューを取り揃えております。

**イベントコーナー・交流広場**

来訪者と地域の人々の交流を深めるため、年間を通して多彩なイベント行なっております。

**宝くじ売り場** 9時～17時30分(冬季:17時)

**道路情報館** 9時～17時30分(冬季:16時30分)

大型ディスプレイと情報端末機を設置し、交通・気象観光情報等、お出かけに役立つ情報を発信しています。Wi-Fi も利用できます。

**授乳室** 9時～17時30分(冬季:16時30分)

ミルク用のお湯が用意してありますので、お母さんも安心してゆっくりと授乳することができます。(給湯器・エアコン完備)



**ローズポークまん**  
柔らかで濃厚な「ローズポーク」を使用することにより、旨みたっぷりな肉まんに仕上げました。ぜひ自慢の逸品をお召上がりください。  
(商標登録第 5103423 号)



**ローズポークシュウマイ**  
銘柄豚をふんだんに使ったローズポークシュウマイは、1個 50 グラムと食べ応え十分。ぷっしりと詰まった銘柄豚の旨みが堪能できます。



**ローズポークギョウザ**  
ローズポークギョウザは、銘柄豚の深い味わいと野菜の良感が存分に味わえる逸品。カリッと焼きあがった香ばしい皮を一口がじれば、肉汁のコクと旨みが口いっぱいに広がります。



**ごかりん焼**  
五霞町産米粉を使用した人形焼「ごかりん焼」は、毎日当店で焼き上げているオリジナル逸品です。プレーンの他に、こしあんやカスタード等さまざまな種類をご用意してあります。



**ひたす 常陸秋そば 石臼挽き**  
当店で使用している常陸秋そばは、香り・風味・甘味が優れた「節節日本一」(そばの最高峰)などと評されるほど、全国の有名なそば職人が高い評価を寄せています。



**ラスク**  
五霞工場より出来立て直送!サクッとした歯ざわりが心地いいラスクは、どこか懐かしい素朴な甘さで、お子様から年寄りまで喜ばれる美味しさです。



**ごかぼう 五霞膏**  
五霞膏(ごかぼう)は五霞町が発祥の地という逸品もあり、郷土銘菓として親しまれてきました。きな粉の香ばしさと優しい甘みが楽しめます。



**やつがしら 八つ頭コロック**  
五霞町特産品芋・八つ頭(やつがしら)を使用してご当地コロックを作りました。サクサクの衣に閉じ込めた、芋本来の甘さとホックリとした食感をお楽しみいただけます。



**五霞町産そば焼酎「川霞」**  
自然豊かな大地で育った「五霞町産・常陸秋そば」を主原料使用。原料の風味をフランスよく生かすための丁寧に減圧で単式蒸留した、ほっつきとした味わいの本格そば焼酎です。

**道の駅「ごか」自慢の逸品**

全国銘柄豚食肉コンテスト最優秀賞を受賞した銘柄豚「ローズポーク」を使用したメニューや、地元産のお土産を多数ご用意しております。その場でのお楽しみもよし、親しい人へのお土産にしてもよし、郷土の味をぜひお召上がりください。



**石窯焼き本格ナポリピザ**  
ご注文を受けてからお作りするので、いつでも出来立てあつあつ!生地を延ばして、石窯ピザオープンで一氣に焼き上げます。外はカリッ、中はもっちり!本格ナポリピザをぜひご堪能ください。