

道の駅富楽里とみやま 大規模改修工事の概要

HIGHWAY OASIS
Furari
MICHINO EKI TOMIYAMA



- 工 期 令和3年9月～令和5年7月
※仮設店舗撤去工事を含まず
- 総事業費 8億0,694千円（令和5年6月時点）
- 工事概要 道の駅の販売・交流機能及び老朽化部分を改修
○フードコート 新設（増築）
○直売・物産売場 拡充（増築）
○授乳室、自動二輪車駐車場、駐輪場 新設
○身障者屋根付き駐車場 2台更新・1台新設
○2F 多目的室、憩いの広場 新設
○照明のLED化
- 経 緯 平成30年 道の駅再生基本計画を策定
令和3年 上記計画を基に工事に着手
令和5年 道の駅富楽里とみやま竣工

道の駅 **富 楽 里** とみやま
MICHINO EKI **FURARI** TOMIYAMA

道の駅富楽里とみやま

千葉県14番目の道の駅として登録され、24時間利用可能なトイレ・自販機・公衆電話が設置されています。

名称は公募により決められました。

「富山の楽しい里」を短く表現し、「誰でも“ふらり”と、立ち寄れるスポットになってほしい」という願いを込めて命名されました。1F直売所には、「南房総富山地域の新鮮なとれたて」が並んでいます。

ハイウェイオアシス富楽里

有料道路の休憩施設（パーキングエリア等）として「道の駅富楽里とみやま」と一体で作られた施設です。有料道路と一般道路のどちらからでも利用することができます。

旅行者の方にも便利な南房総の観光インフォメーションやドライブの途中の休憩スペース、フードコートもあります。

富 楽 里 ゲートウェイとしての機能強化

24時間利用可能な授乳室やおむつ交換台、キッズコーナーを設置し、子育て世代に優しい機能を備えました。その他、休憩・情報発信・飲食・物販機能を拡充し、ハイウェイオアシスとしての利点を生かして、南房総地域のゲートウェイとしての機能を強化しました。

OPEN! 7月20日

道の駅富楽里とみやま

▼道の駅富楽里とみやまフロアマップ



2F 1 菜の花〈手作りお惣菜〉

看板メニューは「つみれ汁」。コノシロをすり身にした、ふわふわのお団子が大人気。白米も餅米も南房総市富山地区産のものを使用。総菜の種類も豊富で、富楽里のおふくろの味でおもてなし。

2F 2 らーめん わたなべ〈ラーメン〉

一番人気は醤油ラーメン。毎日手作りのチャーシューが自慢。スープは千葉県産豚骨、丸どり、日高昆布、煮干し、香味野菜などを使用。地元岩井海岸をイメージした「のり三味らーめん」には、香りの良い千葉県富津産の海苔を使用。

2F 3 IST.2ND(イストセカンド)〈スイーツ・軽食〉

クレープ、トルティーヤ、バナナジュースをメインとした軽食のお店。クレープ生地は地元の卵や牛乳を使用し、スイーツ系・ミール系・アイス系をご用意。バナナジュースは、佐藤バナナ店のバナナを使用。季節感を感じるスイーツメニューをご堪能あれ。

2F 4 小柴牧場〈和牛専門店〉

和牛を一貫体制で肥育する牧場直営の和牛専門店。南房総産のブランド牛をはじめ、ステーキ丼、ローストビーフ丼、焼き肉丼、串焼きなど、個性あふれる自慢の和牛メニューはどれも絶品！オススメ！

2F 5 FURAPAN!〈ベーカリー〉

「ジャンボソフトフランスパン」が富楽里に初上陸！乳卵不使用、モチモチ食感のジャンボフランスパンを中心に地元食材を使用した焼き立てパン・調理パンを販売。毎日丁寧に焼き上げるパンで日常を贅沢に！

2F 6 Kondo Farm 〈イタリアン・スイーツ〉

自社製牛乳を使用した軽食やアイスクリーム、自家製チーズを使用したドルチェは手作り商品が魅力。ピザやパスタは、自慢のチーズ、地元野菜、魚介を使用し、テイクアウトも充実したイタリアンスタイルのお店です。

2F 7 海のそば心 青倉商店 〈そば・さんが焼き〉

南房総の郷土料理「さんが焼き」や鯨料理など、地元食材を活かした食文化が楽しめるお店。豊富な野菜、新鮮な地魚を使った総菜や料理を打ち立てのお蕎麦が楽しめる。蕎麦は米粉を使ったもちりと腰のある新食感をこの機会にご堪能ください。

2F 8 店舗改装準備中。

1F 9 漁協直営 大漁市場

地元漁港で水揚げされた新鮮な魚介類はもちろん、鮮魚や冷凍品、加工品など、種類豊富な海産物が魅力の漁協直営店。本物の海の美味しさをご家庭でもお楽しみください。

1F 10 味楽来市場

地元の商品にこだわったお土産が豊富に並ぶコーナー。地酒からお菓子、ご飯のお供まで。お土産や贈り物にぜひ！

1F 11 豊作市場

色艶の良い採れたての旬の野菜や果物、新鮮な切り花が皆様をお迎え！加工品やお惣菜も品数豊富です！