

たじまんまの食材をご利用いただいている飲食店をご紹介します

RESTAURANTS THAT USE TAJIMANMA INGREDIENTS



かにと但馬牛の共演(大人お1人様1泊2食付き) ¥37,200～(税・サ込)

FEATURED SPOTS

This month's recommended restaurant

城崎温泉 あさぎり荘

住所 豊岡市城崎町湯島876
TEL 0796-32-2921
客室 35部屋



ホームページ



料理長 井上一司 さん

豊岡市但東町出身。京都府にある懐石料理屋で腕をふるう。1989年に城崎温泉あさぎり荘に入社し、2005年から料理長に就任。地元食材の活用、地産地消に力を入れ、素材の味を生かした料理で、城崎温泉あさぎり荘を味自慢の旅館に育て上げる。

地元食材をふんだんに使った、素材の味を生かした料理を提供

あさぎり荘は、JA共済の宿泊保養施設として1962年に創業しました。但馬地域で栽培されている地元食材をはじめ、県内産の食材をなるべく使用するようになっています。お米は、JAたじま特産のコウノトリ育むお米(無農薬タイプ)で、牛肉は但馬牛、鍋物に欠かせないネギは、岩津ねぎを使用しています。但馬地域にはそのほかにも、たじまピーマンや八代オクラなど、さまざまな特産品があります。焼く・煮る・揚げる・蒸す・生でそのままなど、その食材の特徴を最大限生かせるよう、メニュー作りに励んでいます。

※但馬牛と岩津ねぎは、お食事プランや季節等によって使用していない場合があります。

あさぎり荘は、組合員の健康増進のための施設として創業

非組合員の方ももちろん利用できますが、JAたじまの組合員なら、限定割引きでお得にご利用いただけます。昨年には、極上の和モダンルーム計5部屋を新設しました。10名様以上の団体ならお昼の日帰りプランもございます。この機会にぜひご利用ください。



ラ・スイート神戸監修 特選神戸牛ローストビーフ ¥2,800
※3日前までに要予約



コウノトリ育むお米(無農薬タイプ)



人気の朝食バイキング

※価格は税込み(令和7年11月2日現在)



バイキング会場

伊賀正義さん(竹野町)

安心野菜

「たじまんま」には、但馬の大地で採れた特産をまるのまんま、そのまんま取り扱うという意味が込められています。生産者がまごころ込めて作った、毎朝採りたての安全・安心な農産物が、生産者から直接持ち込まれています。

地産地消協力店

地元食材の魅力を発信中



TAJIMANMA STAND

「地産地消協力店」では、食と農・地域をつなぐ飲食店として、地元の新鮮な食材を味わうことができるだけでなく、生産者の思いや努力を感じながら食事を楽しむことができます。この「たじまんまスタンド」は、たじまんまの食材を利用し、地産地消に貢献している飲食店の証です。お店を利用することで地元の生産者を応援することにもつながります。

このスタンドの設置に関するお問い合わせは、たじまんま(豊岡店)まで。



地産地消協力店の一覧はこちら



豊岡 9時～18時 豊岡市八社宮490-3 TEL 0796-22-0300
和田山 9時～21時30分 朝来市和田山町枚田922-1 TEL 079-672-1471



WEB



ONLINE SHOP



Instagram



LINE