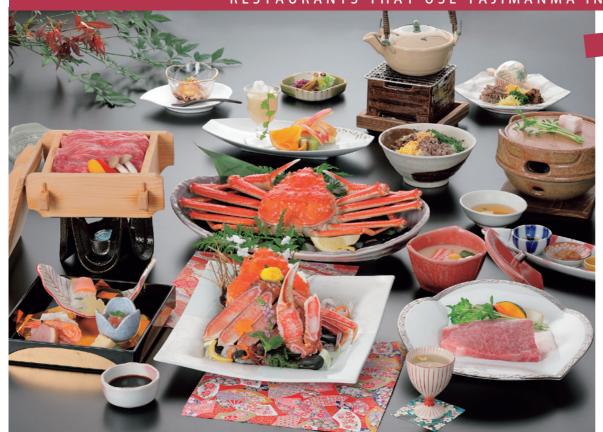
たじまんまの食材をご利用いただいている飲食店をご紹介

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





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しています。 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、限定割り引きで 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。



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



人気の朝食バイキング



コウノトリ育むお米(無農薬タイプ)













地産地消協力店の一覧はこちら

TAJIMANMA STAND

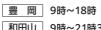
「地産地消協力店」では、食と農・ 地域をつなぐ飲食店として、地 元の新鮮な食材を味わうことが できるだけでなく、生産者の思 いや努力を感じながら食事を楽 しむことができます。

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



ファーマーズマーケット たじまんま



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