

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

FEATURED SPOTS

This month's recommended restaurant

カタシマ 養父本店

住所 養父市上野1156-1
TEL 079-664-0351
営業時間 9:00~19:00
※ティールームは9:00~17:00 (L.O)
定休日 第1・第3水曜日
駐車場 30台



HP

1970年に「洋菓子・喫茶カタシマ」を創業し、その後豊岡店や福知山店などをオープン。現在はケーキなどの洋菓子を販売する4つの店舗に加え、養父市にフランス料理「レストラン・リビエール」、豊岡市の城崎温泉にグルテンフリースーツショップ「片島成好堂」を展開している。



メシテラ 1個 ¥280

地元食材を積極的に使用

地元食材と自社の商品を組み合わせて、地域に根づくオリジナル商品を開発しています。

環境に配慮した安全・安心なJAブランド米「コウノトリ育むお米」の米粉を100%使用しているメシテラとオコメ・デ・カヌレは、グルテンフリー（小麦粉不使用）で、健康志向や小麦粉アレルギーの方に楽しんでいただけます。タブナードとタルタルソースは、養父市が発祥の地であるJA特産品「朝倉さんしょ」をぜひたくに使用。特徴の爽やかな柑橘系の香りとやさしい辛みを最大限生かした商品です。

但馬自慢の特産品を全国・世界にPR

カタシマでは過去に、イギリスやフランスの飲食店で、但馬食材をPRする但馬フェアを開催しました。自社の商品だけでなく、JAや地元企業の商品なども紹介し、現地の皆さんにも大変好評でした。

この但馬フェアで、改めて但馬食材の品質の高さを実感しました。今回ご紹介した商品を通じて、地元の方に但馬の良さを再認識していただき、「こんなにおいしいものが但馬にある」と、自信を持って但馬外の方々に自慢してほしいです。今回紹介した商品は、たじまんまで購入できます。



オコメ・デ・カヌレ 1個 ¥200~※城崎温泉「片島成好堂」にて限定販売



朝倉山椒のタブナード ¥950



山椒が香るタルタルソース ¥900



カタシマ養父本店