

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

Tanigaki

住所 養父市八鹿町八鹿1645-1
TEL 079-662-2946
営業時間 昼11:30~15:00 夜17:30~22:00
(金曜日、土曜日の夜営業は23:00まで)
定休日 日曜日、月曜日
駐車場 有り



Instagram

オーナー 谷垣 伸太郎 さん



養父市出身。高校卒業後上京し、料理学校と大学のWスクールで料理人としての経験を積む。2000年に、中目黒に「谷垣」を開店。その後帰郷し、2005年に現在の「Tanigaki」を移転オープンした。



お屋のタニガキ定食(油淋鶏もしくはチキン南蛮) ¥1,560

たじまんまは、 但馬の旬の野菜が集う場所

Tanigaki は養父市八鹿町にお店を構えています。豊岡のたじまんまは距離が遠いですが、旬のおいしい新鮮な野菜が買えるとあって、わざわざ足を伸ばしてでも行きたい場所です。たじまんまでは、タニガキ定食に使う薬物野菜を主に購入しています。たじまんまは、販売している生産者の名前がラベルに載っているのので、信頼して購入できます。毎年、少しずつ味の変化があり、おいしい農産物を作ろうとする農家さんの頑張りを感じられ、わたしもおいしい料理を作りたい気持ちが強くなります。

お店と生産者、お客様を つなげる店づくり

地元で受け継がれている食材を積極的に活用し、料理に落とし込むことを大切にしています。夜からの居酒屋営業は、毎日手書きのメニューを作成。季節に合った、その時期に一番おいしい食材を使用した料理を提供することを心がけ、日々試行錯誤しています。Tanigakiはカウンター・テーブル20席と、団体用20席の計40席をご用意しています。さまざまなシーンで、ぜひご利用ください。



本格手打ちそば(もりそば) ¥1,000



但馬牛サミと季節のお野菜のサラダ ¥950



朝倉山椒鍋 ¥4,800/2人前



※価格は令和7年1月5日現在