

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

たけなわ

住所 豊岡市小田井町1-4
TEL 0796-20-4416
営業時間 ランチ 11:30-13:30
(要予約)
ディナー 18:00-22:30
定休日 日曜日(相談可)
駐車場 20台



WEB INSTAGRAM



オーナー 廣瀬 洋二さん
(中央)

高校卒業後、旅館や飲食店で修業を積み、地元の但馬で本格的な割烹料理を味わってもらえるお店を作りたいという思いで開業。屋号の「たけなわ」は、竹の器を作って料理を盛りつけたところ非常に喜んでいただいたことや、宴会が一番盛り上がっている様子を表す「宴もたけなわ」という言葉を掛け合わせました。

地産地消には、 たじまんまが最適

店で使う野菜のほとんどは、たじまんまで購入しています。旬の採れたての野菜が種類豊富に毎日並んでおり、新鮮で安心して購入することができます。

ダイコン、ハクサイ、キャベツ、香草などの野菜のほか、クレソンやスイスチャードなどの手に入りにくい野菜や、季節の花も買うことができ、用途に合わせて買いやすいこともうれしい点です。たじまんまに行けば求めているものがあるだろう、という安心感があります。同じ野菜でも、地元の野菜を使った方が地域に貢献できることに加え、おいしく感じますね。

非日常感覚で楽しんで いただける空間を

たけなわでは、カウンター席のほか、完全個室や半個室をご用意。非日常を味わってもらえるような店内の雰囲気づくりを心がけています。

料理は、人生の大切な節目にご利用いただくようなコース料理や、気の合う仲間と楽しむ一品料理など。地元食材を積極的に使っていて、地産地消に取り組んでいます。

