

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

割烹かわむら

住所 豊岡市泉町14-16
TEL 0796-22-5777
営業時間 昼11:30~13:30 夜17:30~22:00
(会席料理は要予約)
定休日 日曜日
駐車場 9台



HP



店主 川村修 さん

豊岡市城崎町出身。16歳で城崎町にある鮓処「をり鶴」に弟子入り。その後、大阪にある料理屋などで修業に励んだ。38歳のときに独立し、念願だった「割烹かわむら」を開店。今年で16周年を迎える。

会席コース ¥8,800

年々おいしくなる野菜に感動

割烹かわむらを開店してまもなく、たじまんまがオープンしました。創業当初から、よく利用しています。料理に使うネギやダイコン、シタケ、キクナ、ミズナなどのほか、お店に生ける華材も購入しています。

たじまんまで野菜を購入してきて感じるの、年々上がる品質です。鮮度はもちろんのこと、特に「やわらかい」野菜が増えたと思います。調理しやすく、料理がおいしく仕上がります。出荷いただく農家さんに感動しています。

お客様に合わせた料理が自慢

季節の山の幸や海の幸をご堪能いただける料理を提供しています。会席料理は、5,500円コースのお手軽なものから、接待などのビジネスシーンに適したコースなど、幅広くご用意いたします。女性限定のレディースコース(4,400円)もご好評いただいております。さまざまな場面でご利用いただき、ゆったりとした優雅な時間をお過ごしください。



お寿司ランチ ¥1,100



但馬牛のたたき ¥2,200



ふろふきダイコン ※一部のコース料理に含まれます



※価格は税込み(令和7年3月2日現在)