

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

みやま

住所 豊岡市中央町10-10
TEL 0796-22-5186
営業時間 17:30~22:30 (L.O)
定休日 日曜日
駐車場 なし



INSTAGRAM



オーナー 友田 幸男 さん

豊岡市出身。幼少期は東京・北海道で過ごし、東京の料理専門学校を卒業後、飲食店で経験を積み、2006年に故郷である豊岡で「みやま」を開店。「みやま」という名前は、山形にある母親の実家で営んでいた食堂の名前を受け継ぎました。

おまかせ5品 ¥4,200

たじまんまの野菜や果物を積極的に活用

たじまんまの創業当初から、野菜を購入しています。毎朝採れたての新鮮な野菜が良心的な価格で購入できるので、重宝しています。定番メニューに使用するジャガイモやシイタケなどのほか、季節の旬のフルーツを通年購入しています。青パパイヤやピーズなど手に入りにくい野菜や果物も買うことができ、お通しやサラダに使用しています。

これからの季節は、人気メニューである「ねぎピザ」に朝来市特産の「岩津ねぎ(※)」を使用します。旬の味をぜひお楽しみください。

※11月23日から販売開始。

すべて一から手作り ゆっくり食事を楽しんで

みやまでは、カウンター6席のほか、掘りごたつ席(4人)を1テーブルご用意。「気軽にワインが楽しめるカウンター主体のお店」をコンセプトに、ゆっくり食事を楽しんでいただけるお店づくりを心がけています。料理はすべて一から手作りで、ピザは注文が入ってから生地を伸ばし、出来立てを楽しんでもらえるようにしています。店主1人で営業していますが、気兼ねなく話しかけてくださいね。



八鹿豚のスペアリブ ¥1,680



農家さんのスパイスいちごジャムとクリームチーズ ¥880



梨とブルーチーズと生ハム ¥880



※価格は令和6年11月3日現在