

たじまんまの食材を利用いただいている 地産地消協力店をご紹介します

「地産地消協力店」では、食と農・地域をつなぐ飲食店として、地元の新鮮な食材を味わうことができるだけでなく、生産者の思いや努力を感じながら食事を楽しむことができます。

Eat local
restaurant



せいろ蒸し ¥1,050 ホヌ・キムチ ¥390 串の5種盛り ¥1,650

出会える、旬の野菜たち。 ここで見つかる特別な食材

たじまんまは、Honu.の開業前から利用しています。「ここに行けばおいしい食材に出会える場所」だと感じています。特に魅力的なのは、鮮度と安心感。野菜は日持ちの長さを実感でき、生産者の名前が分かる点も、お客様に提供する立場として大きな信頼につながっています。

Honu.のお客様には女性が多く、安全・安心な旬の野菜が食べられるお店として支持されていると感じています。出張で訪れたお客様にも、但馬の野菜の魅力を自信を持ってお伝えしています。

今、注目している野菜は芽ニンニクです。これから迎える暑い季節に向けて、夏バテ防止や疲労回復にもぴったりのスタミナ食材として、料理に生かしたいと思っています。

地元の恵みを味わえる場所へ。 身近な一軒を目指して

地産地消にこだわり、旬の食材に合わせてメニューを柔軟に変えています。特に夏は、野菜を主役にした料理が多く並びます。また、自店の「ホヌ・キムチ」も地元産の素材にこだわって加工しています。地元食材を最大限に生かし、お客様の要望に応じた料理を提供することを大切にしています。

但馬外から訪れた方には地元野菜の魅力を味わえる店として、また地域の方には気軽に相談できる身近なお店として親しまれる存在を目指しています。

This month's recommended restaurant

鉄板ダイニング Honu.

住所 豊岡市中央町 13-8
TEL 080-8163-1793
営業時間 ディナー 18:00~22:00
ランチ 月2回 予約制
(InstagramのDM・TELにて)
営業日はInstagramの
カレンダーをご確認ください
定休日 日・月曜日
駐車場 1台 (要予約)



オーナー 塚本 裕美さん(左)



Instagram



豊岡市出身。料理専門学校を卒業後、大阪・神戸の飲食店で経験を積み、幅広いジャンルの料理に携わる。地元での開業を志し、2年前に自身の店をオープン。塚本さんの母はたじまんまの出荷者であり、家族一丸となって店づくりと地産地消に取り組んでいる。



ランチコース(メイン肉料理・サラダプレート・スープ・デザート)
旬替わり4品 ¥3,500



ホヌ.名物 旨辛焼きそば ¥1,050

価格は税込み(令和8年5月3日現在)

TAJIMANMA STAND

この「たじまんまスタンド」は、たじまんまの食材を利用し、地産地消に貢献している飲食店の証です。お店を利用することで地元の生産者を応援することにもつながります。

このスタンドの設置に関するお問い合わせは、たじまんま(豊岡店)まで。

