

山陰 湯村温泉

かにづくし

世界ジオパーク 加盟記念

17室の料理宿で頂く…、
最高級松葉がに&極上但馬牛

忘年会・新年会に便利な
地元の方優先！特別プラン



タグ付き
厳選地がに

浜坂漁港直送
活松葉がに



寿荘名物料理の
炭火焼きがに♪
こだわりの塩を
使用した炭火焼は
一層濃厚な味に！

地元産の炭
こだわりの塩で
炭火焼きがに



とろける甘み
花咲くかに刺し



鮮度抜群
活鮑の踊焼



本物確約
石焼き但馬牛



昔懐かしい雰囲気の間戸裏で心癒されるひとときを…

活ガニ、但馬牛や漁港直送の新鮮海の幸

冬限定！人気かにプラン (3月末まで)

● 地元産の炭火で焼く！
活松葉炭火焼蟹&活松葉蟹ちり

【1泊2食】お一人様 平日 19,800円 / 休前日 22,950円

このプランのポイント

浜坂漁港直送の活・松葉を1杯使用！炭火焼は、地元産の炭で焼き上げ、こだわりの塩で味わう★カニちりは、蟹のだし&寿荘自家製のボン酢で2倍楽しめます♪メの雑炊は地元産コシヒカリ使用。そして甲羅味噌付！（炭火焼は刺し等に変更できます）

マイクロバス無料送迎もあり！！

● 但し、お申し込みは15名様以上からとなります。

▶ 温泉入浴付！日帰り昼食/夕食もあり 5,250円～

板長
おすすめ

● 炭火焼蟹&蟹ちり&
但馬牛100gステーキ&活鮑踊焼

【1泊2食】お一人様 平日 25,000円 / 休前日 28,000円

水揚げ日本一の浜坂漁港直送の活松葉をお一人様2枚使用

● 最高級ブランドAランク
漁師お勧め活松葉ガニ料理

【1泊2食】お一人様 平日 36,750円 / 休前日 39,900円

活松葉2杯使用！基本メニュー以外にも「刺し&蟹天が食べたい！」など、リクエストも可能です。

※各プランともに税・サ込。入湯税別途150円が加算。

▶ 他にも各種プランあり！詳細はWebで
〒669-6821 兵庫県美方郡新温泉町湯1561

TEL.0796-92-0186

http://www.yumuraonsen.jp/

湯村温泉 寿荘

検索



厳選
但馬牛付

最高級
ブランドがに

寿

湯村温泉
Konoka Inari
KOTOBUKISOU

荘

川さなフブラ木の香いそり

岩津ねぎ

日本三大ねぎのひとつとして名をはせる上質ねぎ
冬の厳しい冷え込みが独特の甘みと香りを育てる



市内の多々良木みのり館では岩津ねぎと猪肉、地元の新鮮野菜をふんだんに使った味噌風味の「あざごぼつかぼつか鍋」が人気！ねぎと猪肉の効果で体の芯から温まる。
(問)多々良木みのり館 朝来市多々良木727-2 TEL079-678-1414

寒い冬、冷えた体をぽっかぽっかに温めてくれる「鍋料理」。その鍋になくてはならない食材といえば、「ねぎ」だろう。今年も、日本三大ねぎのひとつとして知られる朝来市の特産「岩津ねぎ」の出荷が始まった。

「岩津ねぎ」の歴史は古く、郷土史によると、「享和3年(1803)、津村子(岩津)にて産す」と記録されている。江戸時代、生野銀山で働く労働者の冬の貴重な栄養源として、生野代官所の役人が京より九条ねぎの種を持ち帰ったことが起源と伝わる。

「岩津ねぎ」は関東の根深ねぎ(白ねぎ)と関西の葉ねぎ(青ねぎ)との中間種で、白根から葉先まで食べられるのが特長。他種と比べて、柔らかく、甘みと香りが高い。

特に霜が降りるほど冷え込むと、さらに甘みが増す。これは葉の裏側に「ムチン」と呼ばれる粘質物ができるからで、気温が下がるにつれて増えていくそうだ。これが「岩津ねぎ」特有の美味しさの秘密。朝来市は但馬でも南部に位置するため、適度の寒さや降雪量が、この上質なねぎを育んだ。

鍋物や焼きねぎにすれば、トロツとして柔らかく、甘みが口の中いっぱい広がる。他にも天ぷらやゆたなど、何にでも合う万能食材だ。市内の道の駅、国道312号沿いの各直売所の他、主なスーパーなどで販売。岩津ねぎを主役に、いろいろな料理を楽しもう！