



フレンチ折衷会席 4,200円 (お一人様/税込)

ある日のメニュー

先付、オードブル、鯛のちり造り、ノルウェーサーモン、スモークの片面グリル、パイアベースロワイヤル、和牛のロシーニ二風、季節のデザート、創作寿司

飲み放題
プラン
6,000円
(120分/税込)

※季節によって料理内容等が異なります。会席のみ30名様までのご宴会に限らせていただきます。

4名様以上のお客様は無料送迎いたします。

上記以外のご予算も、お気軽にお問い合わせください。また、仕出し料理も承ります。



一足先に、春をいただきます～春こよみ～

四季旬宴

和洋折衷本格大皿料理 3,675円 (お一人様/税込)

メニュー

イペリコベジョータのロースト、季節の前菜盛合わせ、お造り、海老甘酢生姜炒め、揚げ物盛合わせ、潮汁、お寿司盛合わせ

飲み放題
プラン
5,500円
(120分/税込)



歓送迎会予約受付中!
お早めに! ❀❀

駐車場
完備

◆仕出し・宴会・お問い合わせ・ご予約は

(株)コーポレーション大丸



☎0120-22-6125 <http://www.daimaru.org>

〒668-0031兵庫県豊岡市大手町1-27 TEL.0796-22-6125(代) FAX.0796-24-5355

まんば
万場の大自然
アクティビティで
一緒に楽しもう!



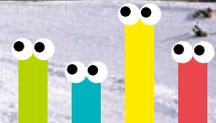
登山も
人気!



神鍋高原の万場ゲレンデは
ウィンターシーズンに限らず
一年を通して楽しめる
大自然のアクティビティスポットです!



自然豊かな万場の森。
夫婦カツラやブナ、
トチの巨樹がお出迎え!



株式会社万場 TEL.0796-45-0191
万場観光協会 <http://www.manba-ski.jp/> 万場スキー場 検索



創業当時から変わらないメンバーに二代目が加わり、工房は笑顔が絶えない。

但馬の隠れた逸品 Ippin

vol.8 燻製極楽味噌 (香美町)

香美町の「香味煙」は、漬け込みから燻製まですべて手作りで行っている燻製加工店。煙長である井上利夫さんが、「但馬で誰もやっていないことをしたい。但馬の食文化を変える」と、25年前に独学で燻製作りを始めたことがきっかけだった。

明るい笑顔とヒゲがトレードマークの井上さん。しかし、最初は失敗の連続だったという。「食材に合った煙を探すのは、砂から金を探すようなもの」と話す。

試行錯誤を繰り返す中で、鴨ロース、牛タン、鹿肉から梅干し、たくあんなど、バラエティ豊かな燻製が生み出されていった。

今や「煙の魔術師」と異名を取る井上さん。その中でも新たに人気を集めているのが、「味噌」を使った燻製だ。戦国武将・武田信玄が戦の際に兵に持たせた保存食にヒントを得た商品で、日本でもここにしかない燻製だという。

3年前に日本料理の板前として経験を積んだ長男の大作さんが工房に加わり、味を改良。初代の野性味溢れる味わいに、板前として培った理論が融合し、角が取れて優しい味に仕上がった。二代目の力により、本物の商品に完成したことで、百貨店を中心に好評を得ている。味噌は地元「矢田川みそ」を使用。ごはやお肉、野菜などにのせても絶品で、溶かしてみそ汁にするのも美味しいそう。何にでも合う日本初の「味噌」の燻製をぜひ一度、賞味あれ。



合鴨、豚、鹿肉の他、梅干し、たくあんなどの珍しい燻製も開発している。

但馬鹿肉スモーク「鹿ト沼上し山ノ恵」が、兵庫県・(公社)兵庫県産産協会が選定する平成24年度「五つ星ようご」商品に認定された。

煙の魔術師が作るこだわり燻製 武田信玄からヒントを得た 日本初の「味噌」の燻製を味わう



健康食品として注目される燻製「極楽味噌」。ハチミツや秘伝の調味料などで味を調え、数種類のチップで3日間いぶされ完成する。ピリ辛風味の「地獄味噌(右)」はお酒によく合う。



生活工房 香味煙

[所] 兵庫県美方郡香美町村岡区福岡 569-4
[所] 8時30分~18時 [休] 不定休
[問] TEL.0796-96-0069 / FAX.0796-96-1477
*商品は店舗の他に、地元の道の駅などで販売。

