

行きたい！食べたい！
ひめじの店

めっちゃうま

ひめじの新鮮で美味しい
食材が味わえるお店

TAKE
FREE

ご自由にお持ち
帰りください。

姫路市農政総務課

姫路市安田四丁目1番地
<https://www.city.himeji.lg.jp>
☎079-221-2496

発行：姫路市農政総務課 発行日：令和5年3月



行きたい! 食べたい!
**めっちゃ
うまっふ**
 発行日時点の内容ですので、メニュー・価格等変更
 となる場合があります。

姫路は新鮮食材の宝庫!

姫路市は、播磨平野の中部に位置し、新鮮食材の豊富な地域として今、全国でも注目されています。姫路市では「地産地消」の大切さ素晴らしさを伝えようと農家のみなさん、漁師のみなさんをはじめ、姫路市内にある飲食店が協力して「どこよりも新鮮でおいしいものが食べられる」と積極的にアピール、販売しています。

南部

鮮魚に新鮮野菜が豊富で食通をうならす南部。レンコン同様に有名な伝統野菜(網干メロン・海老芋)も生産されており、地場ならではの味を楽しめます。

- 49 Trattoria Felice 19
- 50 自然派マルシェ Rebirth Village 19
- 51 Oryori 武井 19
- 52 手打そばのりくら 20
- 53 Petit Ciel 20
- 54 コミエール 20
- 55 TRATTORIA Mare 21
- 56 お好み焼・鉄板焼・居酒屋 かずちゃん 21
- 57 姫路まえどれ市場 21
- 58 天晴水産 みのり家 22
- 59 オイスターキッチン 勤成丸 22
- 60 海の家 中村荘 22



北部

山や川など、身近に触れ合える自然が広がり水田も多く実り豊かな地域です。米・ゆず・夢そばなど農産物が豊富で加工品も多く誕生しています。

- 1 グリーンステーション鹿ヶ壺 03
- 2 農家レストラン 且緩々 03
- 3 夢さき夢のさと 夢やかた 03
- 4 里湯ひととき 夢乃井 04
- 5 静かな向かい風 04
- 6 夢街道 farm67 04
- 7 八葉食堂 05
- 8 フルール 05
- 9 春秋庵 05
- 10 小川農園 pasta sorriso 06
- 11 ゆたりん レストラン 06
- 12 農家のジェラートカフェ たね匙 06

中部

姫路駅周辺には、市内で採れた新鮮野菜や鮮魚を味わえるお店が勢揃い。また、たけのこや薬物野菜の生産地としても昔から知られています。

- 13 からだ想い cafe ko.no.mi 07
- 14 小さなしあわせあつまるカフェ harappa 07
- 15 セトレハイランドヴィラ 姫路 07
- 16 旬彩蔵書写 レストラン “ふるさとおにぎ里” 08
- 17 カフェ&レストラン ポラリス 08
- 18 パティスリー ル・クール 08
- 19 御菓子司 江戸屋 09
- 20 懐食 睦月 09
- 21 焼肉 ハイミ園 09
- 22 御菓子司 橘屋 10
- 23 たまごや 10
- 24 焼肉 あづみ 10
- 25 姫路瓢亭本店 11
- 26 しらさぎ風雅 生松 11
- 27 和招縁 11
- 28 ちゃんこ蔵前 12
- 29 創作西洋菓子 大陸 ひろめ庵 12
- 30 和ノ食 奏 12
- 31 中国料理 新北京 13
- 32 杵屋 にかいまち本店 13
- 33 和み庵 篤屋 13
- 34 天晴水産 もりの家 14
- 35 おもてなしダイニング 福亭 14
- 36 サムギョブサル専門店 サムベジ家姫路総本店 14
- 37 cafe Rei 15
- 38 YAKINIKU RIKI しらさぎ 15
- 39 じごろの隠れ家 時庵 15
- 40 海鮮料理 魚屋 16
- 41 プロ酒場 16
- 42 日本料理 淡流 16
- 43 和ごころの台所 笑み屋 17
- 44 天晴水産 きりん 17
- 45 宴ん屋一代 姫路店 17
- 46 立ち喰い寿司 魚路 18
- 47 ホテル日航姫路 ALL DAY DINING セリーナ 18
- 48 和 dining ふくろう 18

- ……和食
- ……洋食
- ……中華
- ……焼肉
- ……カフェ
- ……お菓子



01 和食 大自然を満喫しながら白あずきと紫黒米の優しい甘さを堪能

グリーンステーション鹿ヶ壺

地元素材を使用した料理が味わえる、大自然に囲まれた施設。白小豆「白雪大納言」と紫黒米のおもちが入った白雪ぜんざいは、普通のぜんざいと紅白が逆転しており上品な甘さが好評。オリジナルのゆずマーメイド付なのが嬉しいです。

生産者 安富小豆生産者部会 平均予算…900円

〒671-2416 姫路市安富町関775
11:00~15:00 ※水曜日は種・喫茶のみ
火曜日(夏休み期間中は営業) P 80台
年末年始(12/29~1/3)
https://shikagatsubo.com/
0790-66-3505



04 和食 地元の食材にこだわった四季折々の料理を堪能できる老舗の旅館

里湯ひととき 夢乃井

姫路観光と温泉の両方が楽しめる立地が自慢の老舗旅館です。西播磨で育った地元ブランド牛「姫路和牛」が年中堪能できます。播磨と兵庫県産を中心に厳選した旬の食材を散りばめた四季折々の会席料理は、料理人の磨きぬかれた技とこだわりが楽しめる逸品です。

生産者 兵庫西播磨地区 指定生産農家(姫路和牛) 平均予算…昼7,700円 夜8,800円

〒671-2103 姫路市夢前町前之庄187
昼 11:30~14:30
夜 18:00~21:00
不定休 P 100台
https://www.yumenoj.com/
079-336-1000



02 和食 心躍る色とりどりの食養生の料理をビュッフェ型式で楽しめる

農家レストラン 且緩々

廃校になった幼稚園跡を活用した、食事で体を整える農園レストラン。前菜からデザートまで、地元食材を使った食養生の料理がビュッフェ型式で楽しめます。また、野菜の直売所やハーブ商品が購入できるショップも併設しています。

生産者 香寺ハーブ・ガーデン 平均予算…2,000円

〒671-2101 姫路市夢前町山之内乙120-1
SHOP 10:00~17:00 平日ランチ11:15~12:45
土日祝ランチ 11:15~12:45, 13:15~14:45
水・木・お盆・年末年始 P 30台
https://www.facebook.com/yamanouchi.shakankan
079-338-0510



05 和食 『邸宅レストラン』だからこそ“美”を表現した空間で料理を堪能

静かな向かい風

完全予約制のおしゃれな雰囲気の家レストラン。健康な土から育てられた自家栽培のピーズや落花生など、季節の野菜が味わえるコース料理です。平飼いた鶏の産みたまて卵が楽しめる「ファーマーズランチカフェ」も施設内に併設しています。

生産者 静かな農園(自家農園) 平均予算…3,500円

〒671-2134 姫路市夢前町菅生淵1568-5
邸宅レストラン(完全予約制) 12:00~14:30 (LO12:30)
ファーマーズランチ・カフェ 11:30~16:00
月・火・水曜日 P 20台
https://sizukanamukaikaze.com/
079-335-5085



03 和食 採れたて野菜を使ったインスタ映え間違いなしのミニじゃない天丼

夢さき夢のさと 夢やかた

自社農園生産の野菜はもちろん、お米やそばも頂ける農家レストラン。採れたて野菜の天ぷらが盛りだくさんの「ミニ天丼とざるそばセット」は、味はもちろんのこと見た目のインパクトからインスタ映え間違いなしの逸品。安心安全な野菜やお米は、売店でも販売しており、自宅でも旬の食材を楽しめます。

生産者 夢前夢工房 平均予算…1,380円

〒671-2105 姫路市夢前町神種1281-2
9:00~17:00 (レストラン11:00~14:00)
月曜日(祝日の場合、翌営業日) P 200台
年末年始12月29日~1月3日
http://www.yumesan.jp/
079-336-1585



06 カフェ 夢前町の農家から仕入れた安全・安心 こだわり旬の食材をゆっくりと味わえる

夢街道 farm67

店舗の目印は大きなイチゴのオブジェ。併設したハウスで栽培される採れたての特大イチゴを使用したパフェが人気です。中にはシャーベットやポン菓子、刻んだイチゴがたっぷり入っていて感動!ハウスでのイチゴ狩りは1月~5月末頃まで楽しめます。地元産きな粉、米粉を使ったスイーツもここでしか味わえません。

生産者 夢前夢工房 平均予算…1,000円

〒671-2121 姫路市夢前町宮置437-1
10:00~16:00
月曜日(月曜祝の場合営業、翌火曜日休み) P 20台
https://www.instagram.com/yumekaidou_farm.67/
079-337-2100



※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

7 カフェ 自社農園で採れる旬の無農薬野菜を使った体に優しい料理

八葉食堂
はちようしょくどう
自社農園でとれた旬の無農薬野菜とお米を使用した農家ごはん屋。肉、野菜メインの月替わり定食はワンメニューで、日替わりのおばんざい4種付き。デザートは、旬の野菜を使ったスイーツというのも嬉しい。食の安全に思いを込め、素材を活かした体に優しい料理は大人気! テイクアウトのお弁当も好評です。

生産者 島袋隆史(八方美米・八方美菜) 平均予算...1,300円

〒671-2121 姫路市夢前町宮置349-1
11:30~15:00 (LO14:00) ※火・木・土曜日のみ営業
休 月・水・金・日 P 4台
https://www.instagram.com/hachiyoshokudo/
080-5319-9915



10 洋食 姫路の作物 x フィレンツェの技で笑顔になる本物の生パスタを作る

小川農園 pasta sorriso
おがわのうえん ばすた そりーぞ
パスタ専用自家栽培した米粉に、デュラム小麦と生みたて卵をブレンドして丁寧に作られる生パスタは舌触りが良く米の甘みを感じられる逸品。珍しい具入りパスタ「ラビオリ」「トルテーニ」も楽しめます。出来たての生パスタと旬の新鮮な野菜、そして農村の風景。ゆっくりとした笑顔になれる時間を味わえます。

生産者 小川農園 藤橋家姫路夢前農園 平均予算...1,600円~

〒679-2113 姫路市山田町南山田105-3
11:00~16:00 (LO15:00)
休 火・水・木・金 (農繁期は臨時休業あり) P あり
http://p-sorriso.com/
079-263-3755



8 お菓子 こだわりの生クリームで苺ショートが自慢のケーキ店。焼き菓子も豊富

フルール
ふるーる
こだわりの生クリームとさわやかな苺を使用した苺ショートが自慢のケーキ店。じっくり煮込んだリンゴに、サクサクのパイ生地がマッチしたアップルパイも大人気! オレンジケーキ、ピラミッドなど常時10種類の焼き菓子もスタンバイ。

生産者 花岡農園 藤橋家姫路夢前農園 平均予算...340円

〒679-2143 姫路市香寺町中仁野302-10
9:00~19:00
休 水曜日 P 2台
079-232-3864



11 和食 温泉施設の中にあるレストラン 大きな有頭えびフライは自慢の逸品

ゆたりんレストラン
ゆたりんれすとらん
のどかな田園風景の中に佇む、温泉施設内にあるレストラン。地元の旬野菜や、林田産の米を使用し、店長お薦めの大きな有頭えび3尾に、厳選されたタルタルソースを添えた「エビフライ定食」は自慢の逸品。併設の農産直売所では林田町のお米や新鮮野菜、季節の花なども販売しています。

生産者 林田町内の農家 (米と季節の野菜) 平均予算...700円~800円

〒679-4222 姫路市林田町口佐見386 姫路市はやしだ交流センター(ゆたりん)
昼 11:00~14:00 夜 17:00~21:00 (オーダーストップ 平日20:00 土・休日20:30) 風呂 10:00~21:30 (21:00受付終了)
休 木曜日 (祝日の場合前後どちらかの日) P 100台
http://yutarin.net/
079-261-3770



9 お菓子 バターどらやきが人気の和菓子店 いちご大福や羽二重餅も大好評!

春秋庵
しゅんじゅうあん
ふわふわもちり生地のどらやきが人気の和菓子店。焼きたてはもちろん、冷めても生地がなじんでおいしく頂けます。特に人気のバターどらやきは、あんこほんのり塩味のバターのハーモニーが絶妙! 国内産もち米100%を使用した羽二重餅も好評です。

生産者 花岡農園 藤橋家姫路夢前農園 平均予算...2,500円

〒679-2143 姫路市香寺町中仁野302-11
9:30~19:00
休 火曜日 P 2台
079-232-7780



12 お菓子 築140年の古民家を改築した店内で青果の濃厚なジェラートを味わって

農家のジェラートカフェ たね匙
のうかのじょらーとかふえ たねさじ
自社農場や地元農家さんたちの青果(サツマイモ・トマト・イチゴ・黒大豆・ジンジャーなど)を使って、手間ひまをかけてつくられた濃厚なジェラートは、青果本来の優しい甘さを味わえ子どもからお年寄りまで幅広く愛されています。築140年の古民家を改築した落ち着いた店内でゆっくりとその味を堪能出来ます。

生産者 チームしんすけ農場 平均予算...500円~

〒679-2121 姫路市豊富町神谷990-2
月~金 11:00~17:00 (LO16:30) ※季節によって営業時間が変わります。(農繁期)
土日祝 10:00~17:00 (LO16:30)
休 不定休 P 約8台
https://www.instagram.com/tane_saji/
090-9545-0412



13 カフェ 美味しいものが、からだ想いであってほしい。という思いを込めて。

からだ想いcafe ko.no.mi

からだおもいかふえ このみ

地元で採れた季節の野菜と、酵素玄米のビーガンランチで、調味料にもこだわり、昔ながらの製法で作られた無添加調味料を使用。食後のコーヒーは自家焙煎してから1週間以内の豆で、注文後に挽いた淹れたてが味わえます。デザートセットは、当店人気の「素直なぶりん」付きで、やさしい味が体と心を癒してくれます。

生産者 福鍋農園

平均予算...2,000円

〒671-2231 姫路市石倉62-1 テコポコハイム2F
平日 11:00~17:00 土日 10:00~17:00
火曜日・木曜日 P 20台
https://www.instagram.com/konomi._.konomi/
090-5090-3184



16 和食 地元の良質なお米を使用したおにぎりとおのぎりの新鮮野菜が味わえる

旬彩蔵 書写 レストラン“ふるさとおにぎり”

しゅんさいくら しょしゃ れすとらん ふるさとおにぎり

直売所に併設したレストラン“ふるさとおにぎり”は、地元の良質なお米を使用したおにぎりがメインです。旬の新鮮野菜を中心に、身体に優しい、子供たちにも安心して食べてもらえる日替わり定食です。食事の時間、書写山を眺めながら、ゆっくりとした一時をお楽しみください。

生産者 兵庫西農業協同組合 所属の生産者

平均予算...900円

〒671-2201 姫路市書写875-8
9:00~17:00/レストラン11:00~16:00
ランチ11:00~14:00
カフェ14:00~16:00
毎月第4水曜日、年末年始 P 100台
https://www.ja-hyogonishi.or.jp/
079-266-3910



14 カフェ 採れたて野菜を余すところなく使用 野菜本来の美味さを堪能

小さなしあわせあつまるカフェ harappa

ちいさなしあわせあつまるかふえ はらっぱ

豊かな自然に囲まれ、ゆったりとした時間の流れるお店。野菜のプロに美味しい食べ方を伝授してもらい、野菜本来の味を楽しめます。ランチの「はらっぱ〜にゃかうだ」のソースは、自家製塩麹を使用。メニューは野菜を余すところなく使用し、火を通して素材に近い味を楽しめます。ぜひ体に優しい料理を楽しんでください。

生産者 福鍋農園

平均予算...1,300円



〒671-2231 姫路市石倉54-7
11:00~16:00
火曜日 P 20台
https://www.instagram.com/harappa_8/?hl=ja
079-227-6481



17 カフェ 太市駅すぐ横にあるカフェには 地元食材を使ったメニューが多数!

カフェ&レストラン ポラリス

かふえ&れすとらん ぼらりす

太市駅のすぐ横にある明るい雰囲気のカフェ。日替わりの小鉢の野菜は、その時にしか味わえない旬の地元野菜を楽しめます。人気の親子丼に使用する玉子は、藤橋家姫路夢前農園の採れたて玉子を使用。店内には地元の食材を使用したショップも併設。カフェ・ショップ共に終日楽しめるのでぜひ足を運んでみてください。

生産者 藤橋家姫路夢前農園

平均予算...850円

〒671-2232 姫路市相野86-6
月・土・日 7:00~16:00
火・水・木・金 11:00~16:00
不定休 年末年始・夏季休業あり P 14台
https://www.instagram.com/explore/locations/103585231248050/
079-269-1869



15 和食 夢前のお米「ヒノヒカリ」と厳選した食材を使った料理と一緒に楽しむ

セトレハイランドヴィラ姫路

せとれはいらんどらいひめじ

姫路市街が一望できる広峰山に佇む絶景オーベルジュ。夢前町のパートナー農家から仕入れる野菜や姫路近海の新鮮な魚介類など、地域の四季折々の恵みをご堪能いただけます。森の息吹を感じながら特別なひとときをお過ごしください。

生産者 ファームハウス 東原畜産

平均予算...ランチ4,000円~ディナー12,000円~

〒670-0891 姫路市広嶺山224-26
ランチ 11:30~15:00 ディナー 17:30~21:00
月曜日~木曜日(祝日 夏季 年末年始を除く) P 40台
https://www.hotelsetre.com/himeji/
079-284-3010



18 お菓子 地場産の新鮮な卵と姫路産の希少な蜂蜜でできた濃厚なマドレーヌ

パティスリー ル・クール

ぱていすりーる・くーる

地域で親しまれているケーキ屋さん。お店で一番人気の焼き菓子「はりまど」199円(税込)は、オープン当初から他には出回らない希少な姫路産の蜂蜜を使用。卵は地場産の新鮮な赤卵を使用しており、しっかりとした優しい甘さとフワッと香る蜂蜜が口いっぱいに広がります。おやつ感覚で楽しめたり、贈答品にも最適です。

生産者 春名 敏広(小林養蜂場)

平均予算...2,000円

〒670-0811 姫路市野里919-7
10:00~19:00
年中無休(臨時休業は除く) P 3台 第二駐車場4~5台
http://www.lecoeur-himeji.com
079-227-3508



※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

19 お菓子 筍を使った意外な食感がクセになる 贈答品でも喜ばれる上質な和菓子

御菓子司 江戸屋

おかしつかさ えどや 姫路市特産太市の筍を使用したつばあんを、ご自身でたっぷり詰めていただく「たけのこ最中」は、数々の賞を受賞。いつでも出来たてなので、皮はサクサクで味わえます。また、一味違った食感の羊羹「石倉」も、太市産の筍がふんだんに使用されています。どちらも地元愛の詰まった江戸屋自慢の逸品です。

生産者 太市筍組合 藤橋家姫路夢前農園 最中...530円〜 羊羹...600円〜

〒670-0063 姫路市下手野4-11-14 9:00~18:00 水曜日 大駐車場完備 30台 https://himeji-edoya.net/ 079-297-7598



22 お菓子 姫路産のいちじくや安富町のゆずを使った地元愛溢れるこだわりお菓子

御菓子司 橘屋

おかしつかさ たちばなや 地元の良質な食材を用いた手作りお菓子が評判の和菓子屋です。安富町の柚子を使った夏季限定の「ゆずシャーベット」、姫路産のいちじくを使った「いちじくチーズケーキ」など、地元愛がたっぷりつまったこだわりのお菓子が多数あります。

生産者 藤橋家姫路夢前農園 本田商店 四郷いちじく生産農家 安富ゆず組合 平均予算...1,000円

〒670-0056 姫路市東今宿3-5-23 9:30~19:00 水曜日 5台 079-292-7668



20 和食 日本料理と居心地のよい和の空間で 四季折々の味を少し贅沢に堪能

懐食 陸月

かいしょく むつき 創業当時から優先的に地産地消を取り入れ、和牛、鮮魚、野菜、米など本格的な日本料理を堪能できます。人気のコース「一期一会の懐食料理」は日本の四季の趣を、おもてなしの心と、毎月料理と器を変えて伝えるというこだわりの逸品。静かで寛げる和の空間で、時間を忘れて「四季を味わう」贅沢を楽しめます。最新のお料理情報がわかる専用アプリもあり、予約なども出来るので嬉しい。

生産者 谷口牧場 牛尾清文 平均予算...昼 3,000円〜 夜 5,000円〜

〒670-0875 姫路市南八代町20-10 ランチ 11:30~15:00 (LO14:00) ディナー 17:30~21:30 (LO20:30) 水曜日・第三火曜日 16台 https://hitosara.com/0006074785/ 079-294-8500



23 和食 玉子好きにはたまらない玉かけめしと 瀬戸内産あなごが味わえるお店

たまごや

たまごや 姫路城の門前にある、玉子かけご飯専門店。毎朝自社農場から届く新鮮卵にはビタミンEと葉酸が多く含まれ、まろやかな味わいが人気です。姫路名物ひねボンなど10種類のトッピングで美味しさ倍増！卵、ご飯ともに何回でもお替り自由です。

生産者 藤橋家姫路夢前農園 平均予算...1,200円~1,500円

〒670-0012 姫路市本町68 家老屋敷「は」の屋敷 11:00~17:00 (LO16:30) ※2月、3月半ばぐらいまでは16:00閉店 年末年始 なし https://tamagoya-funclub.com/ 079-289-0058



21 焼肉 上質なお肉が自慢で自家製キムチも 絶品！青山の住宅街にある韓国焼肉

焼肉ハイミ園

やきにくはいみえん 青山の住宅街にあり、韓国焼肉メニューが楽しめるハイミ園。神戸ビーフに匹敵する柔らかく上質なお肉を提供し、リピーターも多い。ハクサイ・ダイコン・キュウリを使用した自家製キムチは、やみつきになる美味しさ！ぜひ足を運んでみてください。

生産者 兵庫西播磨地区指定生産農家 (姫路和牛) 平均予算...5,000円

〒671-2224 姫路市青山西3-5-1 17:00~23:00 (LO22:00) 水曜日(祝日の場合、営業) 15台 079-266-2733



24 焼肉 精肉店の2階にある焼肉店で 上質な姫路和牛が堪能できる

焼肉 あづみ

やきにく あづみ 創業50周年を迎える安積精肉店がリニューアルと同時にオープンした予約必須の焼肉店。1階の精肉店と同じ姫路和牛を堪能できるとあって人気を博しています。脂質の口溶けが良い雌牛を中心に仕入れた上質なお肉を堪能してください。

生産者 兵庫西播磨地区指定生産農家 (姫路和牛) 平均予算...7,000円

〒670-0906 姫路市博労町200 2F 17:00~22:00 火曜日(祝日の場合、営業) 10台 079-297-7805



※発行日時点の内容ですので、メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容ですので、メニュー・価格等変更となる場合があります。

25 和食 創業100年を越えた老舗の伝統の味
はご縁を大切にすることおもてなしの心

姫路瓢亭本店

1916年創業「ご縁を大切に」お客様に愛され続ける老舗の伝統の味を、瀬戸内の新鮮な魚や全国の厳選された四季折々の食材を楽しめます。中でも通年味わえる播磨近海の渡り蟹は濃厚で絶品。11月～春先にかけては「うちこ」が入りさらに旨さがアップ。この味を求め関東からのお客様が常連になるほどの逸品です。

生産者 姫路市中央卸売市場の出荷者 平均予算...15,000円～

〒670-0012 姫路市本町68番地
17:00～22:00
日曜日 なし
https://himeji-suppon.com/
079-222-8180



28 和食 播磨灘の地魚料理も定評あり
味にうるさい食通も納得の老舗

ちゃんこ蔵前

1970年姫路で創業。うまい「ちゃんこ」と魚介料理ならこと地元で一目置かれる存在。天然の漁場である播磨灘の魚は身が引き締まり脂がのった極上の味を楽しめます。素材の味を最大限に生かす様々な料理は「寄せ鍋ちゃんこ」、お造り、寿司、煮付けや焼き物にいたるまで、魚の芳醇な美味さが際立ちます。

生産者 姫路市中央卸売市場の出荷者 平均予算...5,000円～

〒670-0017 姫路市福中町35
17:00～22:00 (LO 21:30)
日曜日・祝日 あり ※店から徒歩1分のところに6台分。
https://hitosara.com/0006057164/
079-285-1917



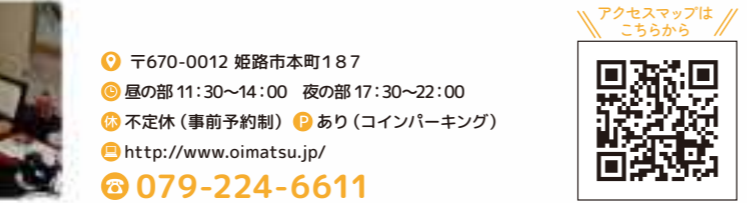
26 和食 大切な人と過ごす素敵な時間を播磨の懐石料理で感動をお贈り致します

しらさぎ風雅 生松

「大切なお客様を連れて行くのに失敗したくない」「会社の宴会たまには贅沢にしたい」「小さい子供連れでもゆっくり食事を楽しみたい」「婚礼、祝事、法要で大切な人と素敵な記念日にしたい」「ぷりぷりの魚料理、ジューシーな肉料理、家庭では味わえない出汁の効いたお料理を作ってもらえないかな」播磨の四季折々の懐石料理で、お客様のその夢を叶えます。

生産者 太市の生松農園(自家農園)・自家釣魚(熟成)・三大(米) 平均予算...10,000円

〒670-0012 姫路市本町187
昼の部 11:30～14:00 夜の部 17:30～22:00
不定休(事前予約制) あり(コインパーキング)
http://www.oimatsu.jp/
079-224-6611



29 お菓子 姫路おでんがスイーツになった!?
地元愛たっぷりのこだわりケーキ

創作西洋菓子 大陸 ひろめ庵

姫路流のおでんを再現している「姫路おでんケーキ」。3種類のおでんに見立てたケーキは、姫路・夢前町産の古代米の米粉使用の三角ロール、大陸で一番人気のチーズ風味のアモンドクッキー、夢前町産の古代米(赤米)の米粉のロールケーキ。その中に安富町特産の白小豆「白雪大納言」を入れ、姫路おでんに欠かせないホワイトチョコのしょうがパウダー付きも嬉しい。

生産者 藤橋家姫路夢前農園 夢前夢工房 平均予算...500円～1,500円

〒670-0921 姫路市綿町91
みゆき通り商店街 ボンマルシェ向い
10:00～17:00
水曜日 なし
http://tairiku-cake.jp/
079-288-0071



27 和食 家島直送の珍しい魚を堪能できる
素材の旨味を引き出すこだわり料理

和招縁

家島直送の珍しい魚を堪能できるお店です。家島育ちの店主が素材本来の旨味を引き出す技で調理したこだわりの料理はどれも折り紙つき。ゆったり寛げる座敷も備えた寿司がメインの塩町店もあるので、シーンに合わせて使い分けことができます。

生産者 家島漁業協同組合所属の漁業者 坊勢漁業協同組合所属の漁業者 平均予算...8,000円

〒670-0017 姫路市福中町78
18:00～翌1:30 (LO翌0:30)
日・祝日 なし
079-284-5355



30 和食 落ち着いた和の空間で時間を忘れて
季節の新鮮な恵みを贅沢に味わえる

和ノ食 奏

旬の新鮮な地元野菜と全国の厳選食材を、落ち着いた和の空間でゆっくりと味わえる料理はどれも絶品。コース料理から一品料理まで季節の恵みを贅沢に堪能できます。人気のランチ「奏のお遊び御膳」は季節ごとに変わる旬の味覚と新鮮な食材の彩りも楽しみ豪華、さらにリーズナブルに日本料理を満喫できます。

生産者 マルエ水産の出荷者 丸澤活魚の出荷者 平均予算...昼 2,000円～ 夜 8,000円～

〒670-0901 姫路市西二階町103
ランチ 11:00～14:00 (LO 13:30)
ディナー 17:30～22:00 (LO 21:30)
月曜・第3日曜のディナー あり
https://wanoshoku-kanade.com/
079-280-4448



※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

31 中華 大きな一粒に蓮根の旨味がギュッと詰まった焼売で食感がクセになる

中国料理 新北京

ちゅうごくりょうり しんぺきん

姫路の繁華街の中に一際目立つ中華料理店。地産地消の姫路蓮根を使い、B-1グランプリでも1万個売れたという人気商品「姫路れんこん焼売」は、この新北京のオリジナル商品で、1粒がとても大きな焼売の中に蓮根のサクツとした食感が楽しめる。家族みんなでお手頃な本格中華をぜひ味わってみてください。

生産者 大津区勸兵衛町農区の生産者 平均予算...2,500円

〒670-0905 姫路市魚町130
月～日・祝日・祝前日
11:30～14:30 (料理LO 14:00 ドリンクLO 14:00)
17:00～21:30 (料理LO 21:00 ドリンクLO 21:00)
休 大晦日・元旦 Pあり(店横 山田パーキング)
https://shinpekin.owst.jp/

079-223-0401



34 和食 坊勢直送!鮮度抜群の魚介が自慢「おまかせ刺身」で多種を満喫

天晴水産 もりの家

あっぱれすいさん もりのや

カウンター席のみの隠れ家的なお店です。坊勢島直送の鮮度抜群の魚介が自慢で、特に刺身に自信あり。仕入れる魚で内容が変わる「おまかせ刺身」は、色々な種類を食べたい方におすすめ。ぷりぷり食感がたまらないエビマヨなどの一品も充実。

生産者 天晴水産 平均予算...3,000円

〒670-0904 姫路市塩町7-3
18:00～23:00
休 水・日曜日 Pなし
http://www.apparesuisan.co.jp/
079-289-5078



32 洋食 創業100年を超える老舗和菓子店が新鮮な食材にこだわった料理は絶品

杵屋 にかいまち本店

きねや にかいまちほんてん

創業100年を超え幅広い世代に愛される老舗和菓子店が、播磨地域の新鮮で採れたて旬の食材に強くこだわり、シェフたちが丁寧に作り上げる料理は絶品。日替わりランチはリーズナブルにその味を楽しめます。また、当日申し込みも可能な「和菓子作り教室※5カ国語対応」では、城下町で受け継がれてきた職人の技を体験できます。

生産者 夢前夢工房 香寺ハーブ・ガーデン 平均予算...2,000円

〒670-0922 姫路市二階町95
8:00～19:00
休 なし Pなし
http://kineya.net/
079-285-3509



35 和食 新鮮な播磨灘の魚と地元の野菜を炭火焼きして味わえる贅沢な時間

おもてなしダイニング 福亭

おもてなしだいにんぐ ふくてい

料理長自ら目利きし見極めて買い付けた播磨灘の新鮮な魚と地元の野菜とともに、自分のペースで炭火焼きして味わえる贅沢な逸品。素材のおいしさや香りが楽しめる表面はカリッと、中はジワッと火が通り、厳選した食材をシンプルに豪快に味わえます。

生産者 マルエ水産の出荷者 平均予算...ランチ1,600円 デイナー4,000円

〒670-0925 姫路市亀井町75
昼 平日 11:30～14:30 (料理LO 14:00 ドリンクLO 14:00)
土・日・祝 11:00～15:00 (料理LO 14:30 ドリンクLO 14:30)
夜 平日 17:00～22:00 (料理LO 21:00 ドリンクLO 21:00)
日・祝 17:00～21:00 (料理LO 20:00 ドリンクLO 20:00)
休 水曜日・年末年始 P無
https://seiko-fukutei.com/
079-222-8150



33 和食 上品で落ち着いた和の空間でこだわりの創作和食をゆっくり堪能

和み庵 篤屋

なごみあん とくや

毎朝市場から確かな目利きで選び抜いた特に状態の良い旬の獲れたて魚介を、上品で落ち着いた和の空間で味わえます。独創性と技術が光る創作和食を味わおうと、予約で満席になる日もあるのだとか。新鮮な旬の食材を使用した創作和食と店主厳選の日本酒の相性も抜群。時間を忘れて美味しい贅沢を堪能できます。

生産者 マルエ水産の出荷者 平均予算...5,500円～

〒670-0903 姫路市立町58 アルテミスビル4F
17:30～23:00 (LO22:15)
休 日・第3月曜日 Pなし
年末年始、正月、お盆、ゴールデンウィーク等長期休暇あり
https://kd57901.gorp.jp/
079-288-1098



36 焼肉 契約農場から仕入れるこだわりサンチュとサムギョプサルは絶品

サムギョプサル専門店 サムベジ家姫路総本店

さむぎょぶさるせんもんてん さむべじやひめじそうほんてん

専用農場から毎日仕入れる特製サンチュは芯まで柔らかく、サムギョプサルとの相性抜群。当日利用もOKな各種コースもご用意。シーンを問わずご利用頂けます。お一人様でも楽しめるカウンター席も有り。店内に描かれた姫路城をバックに地元の和牛を堪能できます。

生産者 自社契約農場 平均予算...2,000円～

〒670-0925 姫路市亀井町79-1階
ランチ 11:29～15:00
ディナー 17:00～22:00
休 不定休 Pなし
https://www.hotpepper.jp/str/J001284539/
079-222-8552



37 カフェ ふわふわプルプルのパンケーキは口の中でとろける美味しさ!

cafe Rei かふえ れい モーツァルトを聞いて育った鶏の卵「夢美人」など、地元のこだわり食材で作ったパンケーキは、キメ細かくふわふわプルプル。口の中でとろけるような食感が大人気!旬の地元野菜も積極的に取り入れた料理も是非ご賞味ください。

生産者 藤橋家姫路夢前農園 平均予算...ランチ1,800円 ディナー3,000円

〒670-0917 姫路市忍町57
ランチ 11:00~15:00 (LO14:30)
ディナー 18:00~22:00 (LO21:00)
パンケーキ 11:00~22:00
休 月曜日・火曜日 P なし
https://www.instagram.com/caferai_official/
079-227-6361



40 和食 魚介料理を食べたいならここで決まり 瀬戸内の魚と地酒の相性は抜群!

海鮮料理 魚屋 かいせんりょうり さかなや 地元姫路産の新鮮な魚介を提供する魚オンリーのお店。日替わりもその日に入ったものや、この辺りで獲れない魚は地方の漁師さんに直してもらおうことも。野菜は地元の農家さんから提供してもらい、地酒も豊富に種類があり、新鮮な魚料理とお酒の相性もピッタリ。ぜひ一度足を運んでみてください。

生産者 家島漁業協同組合 所属の漁業者 平均予算...3,500円

〒670-0917 姫路市忍町14
15:00~22:30 (LO22:00)
休 水曜日 P なし
079-284-1518



38 焼肉 普段より少し贅沢な空間で新鮮な和牛を姫路駅近くで味わえる

YAKINIKU RIKI しらさぎ やきにく りき しらさぎ 姫路駅近くの好立地にあり、こだわりのA5ランクの和牛がいただけるお店。個室中心の落ち着いた店内では、毎日手切りされた新鮮な和牛のいろいろな部位を楽しめる和牛盛り合わせが人気。常時30種類以上の豊富なワインメニューもあります。

生産者 兵庫西播磨地区指定生産農家 (姫路和牛) 平均予算...6,000円

〒670-0912 姫路市南町65 大手前ビル6F
17:00~24:00 (LO23:00)
休 第2月曜日 P あり (提携駐車場)
https://www.yakiniku-riki.com
079-280-6630



41 和食 路地裏の隠れ家的な居酒屋で旬野菜と地酒で仕事終わりにホッとひと息

プロ酒場 ぶろさかば 賑やかな通りの脇の路地裏にある渋い店構えの居酒屋。プロ酒場の「プロ」はプロレタリア (労働者) の略称。野菜は地元の家庭菜園で採れた旬野菜を取り入れ、旬は太市の農家さんから直接仕入れるなど、地産地消を心がけている。人気メニューの「湯豆腐」は、来た人がほとんど注文するほどの大人気商品。

生産者 JA直売所旬彩蔵 書写の出荷者 平均予算...ランチ750円 ディナー3,000円

〒670-0927 姫路市駅前町301
月~金 ランチ 11:30~14:00
月~金・土 ディナー 17:00~22:00 (LO21:30)
休 日曜日・祝日 ランチのみ土曜日休み P なし
079-285-2945



39 和食 厳選した旬の山海の幸を味わえる 贅沢な時間をゆっくり楽しめる

じごろの隠れ家 時庵 じごろのかくれが じあん 姫路の瀬戸内の朝獲れ鮮魚をはじめ、全国から季節に合う厳選食材を贅沢に使った料理を、こだわりの和の空間でゆっくりと味わえます。目の前で仕上がる料理を楽しめるカウンター席では木材の柔らかい曲線が、寛ぎながら料理を堪能する時間を演出。一人でも複数人でも贅沢な大人の時間を楽しめます。

生産者 室津水産の出荷者 平均予算...4,000円~

〒670-0912 姫路市南町52 H.BLD
17:30~23:30 (料理LO 22:30/ドリンクLO 23:00)
休 日曜日 P なし
https://jigorojan.owst.jp/
079-282-7876



42 和食 食材・器・空間すべてにこだわり奇をてらわず料理に反映する日本料理店

日本料理 淡流 にほんりょうり たんりゅう 海外の和食店で修行を積んだ店主が、兵庫播州の恵みを活かした地産地消の食材、料理に彩りを添える器、日本の伝統美を感じる数寄屋造りの雅やかな空間、そして四季を感じさせる茶花など全てにこだわり、生産者のストーリーさえも奇をてらうことなく淡々と自然体で料理に反映する日本料理は絶品です。

生産者 おかもと農園 平均予算...30,000円~

〒670-0934 姫路市朝日町58 メゾンソレイユ1階
朝 8:30 (第3日曜日のみ、時間厳守)
昼 12:00~12:30
夜 18:00~20:00
休 不定休 P 3台
http://tanryu.com/
079-240-8872



※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

43 和食 毎日地元の新鮮食材を厳選仕入れ 食材の一番うまい食べ方をご提案

和ごころの台所 笑み屋

わごころのだいどころ えみや

坊勢から取り寄せる旬の魚をリーズナブルに楽しめるお店です。地元の恵みを地元で楽しむ「地恵地楽」をモットーに、大津のレンコンなど地場のものをなるべくたくさん使用してメニューに取り入れています。9種類ある地酒も満喫してみてください。

生産者 坊勢漁業協同組合所属の漁業者 姫路市中央卸売市場の出荷者

平均予算...3,500円

〒670-0927 姫路市駅前町227 B1F
18:00~23:00 (LO22:00/お食事のみ)
日曜日 なし
https://emiya.owst.jp/
079-284-5883



46 和食 姫路駅の高架下にある行列のできる お店で気軽に極上寿司が楽しめる

立ち喰い寿司 魚路

たちくいすし ととろ

近海でとれた鮮度の良い魚を立ち喰いスタイルで提供する行列の絶えないお寿司屋さん。とろける極上一本穴子が付いたおすすめの特上にぎりセットをはじめ、本格寿司が気軽にリーズナブルに味わえます。セットメニューはお持ち帰りも可能です。

生産者 姫路市中央卸売市場の出荷者

平均予算... 昼 1,300円 夜 2,000円

〒670-0962 姫路市南駅前町127-1
昼 11:30~14:30 (LO14:00)
夜 17:00~23:00 (LO22:00)
日曜日 なし
079-280-6839



44 和食 昼は海鮮食堂、夜は居酒屋 播磨灘の旬の活魚が楽しめる

天晴水産 きりん

あっぱれずいさん きりん

坊勢島で魚の卸業を営む天晴水産の直営店。昼はセルフオーダーの海鮮食堂、夜は居酒屋として楽しめます。卵黄の甘いタレが絡まりマイルドな味わいの海鮮ユッケ丼がおすすめ。播磨灘の新鮮な旬の活魚を心ゆくまで堪能してください。

生産者 天晴水産

平均予算... 昼 1,000円 夜 2,000円

〒670-0927 姫路市駅前町188-1 グランフェスタ 6番街
11:00~23:00
不定休 なし
http://www.apparesuisan.co.jp/
079-262-6780



47 洋食 兵庫・姫路の食材を使った創作buffet 出来立てが楽しめるライブキッチンも!

ホテル日航姫路 ALL DAY DINING セリーナ

ほてるにっこうひめじ おーるでいだいじんぐ セリーナ

ホテル日航姫路1階の朝食から夕食まで多種多様な料理が味わえる「セリーナ」。姫路産の野菜や、地元の食材、調味料にこだわり、季節ごとのテーマでシェフが創作する約30種類のbuffet料理を提供。大人気のライブキッチンでは、シェフが目の前で焼き上げる牛ステーキやピザも楽しめます。

生産者 おかもと農園

〒670-0962 姫路市南駅前町100番
朝食 平日 6:30~9:30/土日祝 6:30~10:00
ランチ 11:30~14:30 (LO 14:00)
ディナー 17:30~21:00 (LO 20:00)
※状況により変更になる場合がございます。
なし P 40台 契約駐車場(はとパーキング)210台
https://www.hotelnikkohimeji.co.jp/restaurant/serena/
079-224-4112



45 和食 播磨灘で育った質の良い魚介類や 夢前卵のだし巻きなど一品も豊富

宴ん屋一代 姫路店

えんやいちだい ひめじてん

地元播磨の鮮魚、炉端焼き、姫路おでんなど多彩なメニューが楽しめる駅直結の居酒屋。鮮度抜群の豪快お造り大漁盛りをはじめ、夢前卵を使った出し巻など一品料理も豊富。お得な定食ランチもあり。播州の美味しい食材を満喫してください。

生産者 藤橋家姫路 夢前農園

平均予算... 昼 1,000円 夜 3,000円

〒670-0914 姫路市豆腐町222番地 ピオレ姫路おみやげ館1階
11:00~22:30 (LO22:00)
ランチ 11:00~15:00 (LO14:30)
なし P なし
https://kanoko-co.jp/
079-283-1005



48 和食 新鮮な旬の魚介を落ち着いた空間で ゆっくりと味わえる大人の隠れ家

和dinning ふくろう

わだいにんぐ ふくろう

新鮮な旬の食材を厳選し、その素材のもつ本来の旨味を最大限に引き出すこだわりの一皿はどれも絶品。おすすめメニューは季節ごとで変わり四季折々の「味」を楽しめます。また、料理の魅力を引き立たせる厳選された日本酒には一般市場に出回らないものもあるとか。落ち着いた空間でゆっくりと美味しいを楽しめます。

生産者 姫路市中央卸売市場の出荷者

平均予算...3,000円~

〒672-8043 姫路市飾磨区上野田5丁目201 HIJIRIマンション1F
昼 11:00~14:00 (LO13:30)
夜 17:00~22:00 (LO21:30)
水曜日 P 3台
https://uosen-fukurou.jp/
079-287-8024



※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

49 洋食 地元の新鮮な旬の食材にこだわった本格イタリアンをゆっくりと楽しめる

Trattoria Felice

とらとりあ ふえりーちえ

野菜と鮮魚は地元の市場から、肉は直接牧場から仕入れ、新鮮な食材に強くこだわった本格イタリアンが味わえます。無農薬野菜や珍しい野菜など、その日に仕入れた旬の食材で作られる前菜は、見た目も味も大満足。リーズナブルな価格も嬉しい。様々なリクエストにも対応してくれるので特別な日におすすめです。

生産者 福鍋農園 平均予算...ランチ 1,000円~ デイナー 3,000円~

〒671-1211 姫路市勝原区無見96-7 2F
昼 12:00~14:00 (フードLO14:00)
夜 17:00~22:00 (フードLO21:30)
火曜日 10台
https://www.facebook.com/TrattoriaFelice.Himeji
079-236-7773



52 和食 国内産蕎麦粉を丁寧に石臼で製粉挽きたての蕎麦本来の風味が絶品

手打そば のりくら

てうちそばのりくら

国内産蕎麦を石臼で製粉し、最高の状態を見極めた挽きたての蕎麦本来の風味は絶品。地元の新鮮野菜で作る天ぷらなども格別です。11月下旬~期間限定で登場する「落花生そば」は自家栽培と林田(姫路市)の落花生をつゆと混ぜて使用。かけでもつけでも、濃厚な落花生の香ばしさと蕎麦の風味を堪能できます。

生産者 自家栽培 地元の農家さん 平均予算...昼~1,000円 夜~2,000円

〒671-1131 姫路市大津区天神町1-40-1
(水~金・祝日) 11:00~14:00
(土・日) 11:00~14:00 17:30~19:00
月曜日・火曜日(祝日の場合営業) 15台
http://www.norikura-soba.sakura.ne.jp/
079-238-6338



50 カフェ 地元の旬野菜といちごのスイーツを堪能できる自然派カフェ

自然派マルシェRebirth Village

しげんはまるしえ りばーすびれじ

自家農園で採れるいちごと自家製ジャムを使ったパフェや、グループ会社が作る減農薬野菜を使用したランチは大人気。調味料や加工品も無添加のものを使っている。併設するショップでは無添加加工品のジャムやドレッシングなど、多種多様な商品を販売。ぜひお土産にいかがでしょうか?

生産者 みつヴィレッジ 平均予算...1,500円

〒671-1204 姫路市勝原区朝日谷119-1
平日・土 9:00~16:00 (LO15:30)
日・祝 9:00~17:00 (LO16:30)
不定休 18台
https://www.instagram.com/rebirthvillage/
079-280-1608



53 お菓子 素材の美味しさを最大限に引き出す地元素材を活かすこだわりの菓子

Petit Ciel

ぷてい しえる

目の前に海が広がるお店で、地産地消にこだわり、白ワインで漬けたいちじくケーキや安富産のゆずケーキは絶品。独学で菓子作りを始めた店主の腕前は、甘いものが苦手な人がまた食べたいくなるほどの美味しさ。「家島ガレット」は、十数時間燻火で海水を炊き上げた塩を使用。プレゼントや自分用にぜひ!

生産者 安富ゆず組合 藤橋家姫路夢前農園 平均予算...500円~1,000円

〒672-8063 姫路市飾磨区須加200-1
12:00~19:00 (状況により時間変更あり)
火曜日 ※臨時休業あり 5台
https://www.instagram.com/petitciel666/
079-233-6669



51 和食 旬の食材の旨味を楽しむコース料理 古民家で寛ぎのひとときを堪能

Oryori 武井

おりより たけい

落ち着いた雰囲気の中古民家レストラン。コース料理の1品目は、3年寝かせた農家の粉末味噌をふりかけた温かいご飯からスタート。料理は旬の地元野菜や魚介を使った、色どり鮮やかな創作和食が私たちの目と舌を楽しませてくれます。

生産者 山下農園 島袋隆史(八方美米) 丸澤活魚の出荷者 平均予算...昼 4,400円~ 夜 8,800円~

〒672-8002 姫路市北原328-4
昼11:00~14:00 夜17:30~22:00
※昼・夜共に前日までに要予約
月曜日・月2 不定休 5~6台
https://www.instagram.com/oryori.takei/
070-4431-7940



54 洋食 坊勢の新鮮な魚介の創作フレンチが楽しめる隠れ家的レストラン

コミエール

こみえーる

閑静な住宅街の中に佇むフレンチレストランで、その日に獲れた新鮮な旬の魚介や野菜を使った上品な料理は、できる限り地産地消を意識し、生産者の顔が見える安心食材を使用。お客様に特別な時間を楽しんでいただけるような創作料理で、味はもちろんのこと、私たちの目も心も楽しませてくれます。

生産者 坊勢漁業協同組合 所属の漁業者 兵庫西農業協同組合 所属の生産者 平均予算...昼 4,000円 夜 10,000円

〒672-8023 姫路市白浜町甲789-3
11:30~14:00 17:00~22:00
(食材準備のため事前予約をおすすめします)
不定休(金曜日は事前予約のみ営業) 6台
079-246-7600



※発行日時点の内容ですので、メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容ですので、メニュー・価格等変更となる場合があります。

55 洋食 明るく高級感のある店内で美味しい料理をリーズナブルに楽しめる

TRATTORIA Mare

とらとりあ まーれ

レンガ造り風の外観と明るく高級感あふれる店内で、美味しいイタリアンをゆったり堪能できます。自家農園で栽培されたバジルで作られるジェノパソースと自家製パスタを絡めたオリジナルパスタを始め、旬の食材を使ったメニューは全てリーズナブルで味わい深く、世代を超えて愛される優しい味です。

生産者 自家農園 平均予算...昼 1,500円~ 夜 3,500円~

- 〒671-0102 姫路市大塩町汐咲1-21
ランチ 11:30~15:00 (LO14:00)
ディナー 17:30~22:00 (LO20:00)
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
P 12台
https://t-mare.com/
079-254-6661

アクセスマップはこちら



58 和食 天晴水産 坊勢直送海の幸が満載! 名物しらす丼は大人気メニュー

天晴水産 みのり家

あっぱれすいさん みのりや

坊勢島にある水産卸会社が営む直営店。セルフサービスの店内では、自社工場直売のこだわりしらすをふんだんに使用した「しらす丼」はもちろん、新鮮でおいしい自慢の魚介類がお手軽価格で思う存分味わえます。造りや小鉢メニューも充実。

生産者 天晴水産 平均予算...1,200円

- 〒672-8023 姫路市白浜町万代新開甲912-18
天晴水産株式会社2F
11:00~16:00 (LO 15:00)
休 水曜日
P 30台
http://www.apparesuisan.co.jp
079-247-0077

アクセスマップはこちら



56 和食 旬魚の美味しいを贅沢に使う自慢のBBQや鉄板焼きを存分に堪能して

お好み焼・鉄板焼・居酒屋 かずちゃん

おこのみやき・てっばんやき・いざかや かずちゃん

家島・坊勢から取り寄せた新鮮な魚介は、旬に一番美味しいものばかりが勢揃いしたBBQを楽しめるのは格別。「すじこんチャンポン焼き」は、発祥の店だけあり人気も絶大で、これを目当てに全国から食べに来る人気のメニュー。ぜひ一度お店に足を運んでみてください。

生産者 株式会社播磨灘の出荷者

平均予算 BBQは要予約
BBQ3,500円
BBQ(飲み放題付) 5,000円

- 〒672-8023 姫路市白浜町甲402-375
昼 11:30~14:00 夜 17:00~22:00
休 水曜日
P なし
https://www.instagram.com/kazuchan_0615
079-246-2175

アクセスマップはこちら



59 和食 生産者が提供する網干港で水揚げされた鮮度抜群の牡蠣を満喫

オイスターキッチン勤成丸

おいすたーきっちん きんせいまる

自社で養殖する海流の速いプランクトンの豊富な海域で育った牡蠣を使用した「牡蠣焼き(お好み焼き)」は、生地に混ぜ込んだ牡蠣エキスが牡蠣のうまさを倍増させ、牡蠣好きにはたまらない逸品。牡蠣の直売所のほか、獲れたての焼き牡蠣が楽しめる、テラスから望む播磨灘の眺めも絶景。ぜひ足を運んでみてください。

生産者 勤成丸 平均予算...1,000円

- 〒671-1241 姫路市網干区興浜2093-133
11:00~15:00 (LO14:00)
休 水曜日
P あり
https://www.f-unit.jp/oyster
079-229-9212

アクセスマップはこちら



57 和食 美味しい・速い・安い!!旬の鮮魚を使った料理を海辺でご堪能あれ

姫路まえどれ市場

ひめじまえどれいちば

魚の宝庫、播磨灘で獲れた新鮮で旬の魚を使った様々な海鮮料理を堪能することができます。春は鯖・夏は鰹・秋は鯖・冬は牡蠣と四季折々の料理を取り揃えています。また、BBQコーナーでは新鮮な魚介類等をその場で焼いて楽しみ、海を眺めながら贅沢なひと時を過ごすことができます。

生産者 坊勢漁業協同組合所属の漁業者 平均予算...2,000円

- 〒672-8023 姫路市白浜町字万代新開甲912-18
平日 11:00~14:30 (LO14:00)
土・日・祝 11:00~15:00 (LO14:30)
休 水曜日 第2・4火曜日
P あり
https://boze.or.jp/
079-246-4199

アクセスマップはこちら



60 和食 家島諸島の男鹿島にある網元の宿で季節の旬魚が豊富に味わえる

海の家 中村荘

うみのいえ なかむらそう

定置網で獲れたばかりの鮮魚料理が自慢の網元の宿です。一番人気は、鯛・アジ・カワハギなど季節毎の旬魚がメインのお刺身盛り合わせ。中村荘手作りの海苔の佃煮もお土産に人気です。季節の魚介バーベキューもお楽しみください。

生産者 家島漁業協同組合所属の漁業者 平均予算...4,000円~ 夜 12,000円~

- 〒672-0102 姫路市家島町男鹿2165-15
7:00~17:00
休 不定休(12月~翌3月までは冬季休業)
P なし
http://www.nakamurasou.shop/
079-325-0492

アクセスマップはこちら



※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

※発行日時点の内容です。メニュー・価格等変更となる場合があります。

姫路の野菜・魚介直売所

みんなで買おう!

～地元の新鮮野菜や魚介がいっぱい!!～
 時季や天候により、掲載内容が変更になる場合がありますので、各直売所へ確認をお願いします。

1 且緩々 直売所

新鮮な野菜とこだわり加工品で身体も心も健康に
 営業日：正月とお盆、毎週水・木曜日以外は無休で営業
 時間：10:00～17:00
 連絡先：藤岡真路 ☎079-338-0510
 販売物：農産物、農産加工品、香粧品、ハーブティー



5 農産物直売所やまざと

営業日：毎日 (1/1、1/2は休み)
 時間：9:30～21:00
 連絡先：エコープ近畿 やすとみ店 ☎0790-66-3770
 販売物：野菜、果物、花、農産加工品



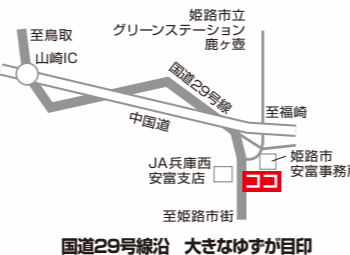
2 夢やかた

野菜、加工品、レストラン、キャンプ
 営業日：毎日(月曜日は定休日)
 ※月曜日が祝日の場合は翌日
 時間：9:00～17:00
 レストラン/11:00～15:00(L014:00)
 ※月・火曜日は定休日
 連絡先：夢やかた ☎079-336-1585
 販売物：野菜、農産加工品、夢そば等、農家レストラン、そば打ち体験可



6 安富ゆず組合直売所

柚子の香と笑顔あふれる直売所
 営業日：毎週月曜日は定休日 (祝祭日の場合は翌日)
 時間：9:00～17:00 (夏期は18:00)
 連絡先：農事組合法人 安富ゆず組合 ☎0790-66-2801
 販売物：ゆず加工品



3 Vegetable&Sweets 夢街道 farm67

野菜、米、加工品、カフェ
 営業日：毎日(月曜日は定休日)
 ※月曜日が祝日の場合は翌日
 時間：10:00～16:00
 連絡先：夢街道farm67 ☎079-337-2100
 販売物：野菜、加工品、肉、卵、米、イチゴ、ご当地ソフトクリーム、ご当地かき氷、ケーキ
 農業体験：1月～5月 いちご狩り
 6月～7月 とうもろこし狩り
 9月～10月 さつまいも掘り



7 香寺ハーブ・ガーデン

こだわり加工品で身体も心も美しく
 営業日：正月とお盆、毎週水曜日以外は無休で営業
 時間：10:00～17:00
 連絡先：農事組合法人 香寺ハーブ・ガーデン ☎079-232-7316
 販売物：農産加工品、香粧品、パン、ケーキ、ハーブティー



4 JA兵庫西菅野南支店 アグリライフグループ朝市

第2・第4金曜日はふれあい喫茶有
 営業日：毎週月～金曜日
 時間：8:00～11:00
 連絡先：山本 幸子 ☎079-335-0327
 販売物：野菜、花、加工品



8 犬飼ふれあい朝市

新鮮野菜と安心を
 営業日：毎週日曜日
 時間：8:00～9:00
 連絡先：黒田 覚 ☎079-232-2079
 販売物：米、野菜、果物、花、農産加工品



9 日曜朝市

営業日：第1日曜日 (12月は2回開催、1月は休み)
 時間：8:30～10:00
 連絡先：農業振興センター ☎079-263-2220
 販売物：農産物、花苗、鉢花、農産加工品など



10 福永農産ぶらんこいちご直売所

行列が出来る人気のいちご店
 営業日：1月～5月
 毎年2月上旬より観光いちご園開園
 月曜休み・祝日の場合は営業
 いちご生育状態により祝日休みの場合有
 時間：平日・土・日・祝 9:00～売り切れまで
 連絡先：福永農産 ☎090-5975-8650
 販売物：いちご(高設栽培)



11 農家のジェラートカフェ たね匙

地域食材を使ったこだわりジェラートと新鮮野菜
 営業日：不定休
 時間：平日 11:00～17:00
 土・日・祝 10:00～17:00
 連絡先：チームしんすけ農場(井藤) ☎090-9545-0412
 販売物：トマト、イチゴ等の新鮮野菜と農産加工品



12 思出川農園直売所

おもいで川農園の美味しいやさいを
 営業日：毎日(水曜・日曜は定休日)
 時間：8:00～13:00
 連絡先：思出川農園 ☎079-253-1755
 https://www.omoidegawa.com
 販売物：旬の野菜(夏：トマト、網干メロン、キュウリ、冬：ほうれん草、キクナ、ミズナ、空芯菜、カブ、小松菜)



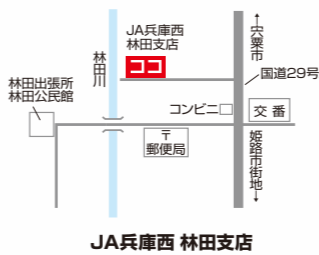
13 姫路市はやしだ交流センターゆたりん農作物直売所

新鮮! 安全!
 営業日：毎日(木曜日のみ定休日)
 ※木曜日が祝日の場合は翌日
 時間：9:00～17:00
 連絡先：はやしだ交流センター ☎079-261-3770
 販売物：野菜、花、農産加工品



14 JA林田新鮮市

とれたて!林田産野菜と加工品
 営業日：毎週木曜日
 時間：8:30～11:00
 連絡先：JA兵庫西姫路 営農生活センター ☎079-261-4551
 販売物：野菜(お薦め：ほうれん草、白菜、トマト、ピーマン、さつまいも、白ねぎ)、花、農産加工品



15 いろは工房

姫路でいちじくとブドウをメインに、季節野菜も多数販売しています。
 営業日：毎日
 時間：7:00～17:00(12:00～15:00を除く)
 連絡先：https://irohakoubou.jimdo.com/ ☎090-6052-2550(河野)
 販売物：いちじく、ぶどう
 その他季節野菜多数



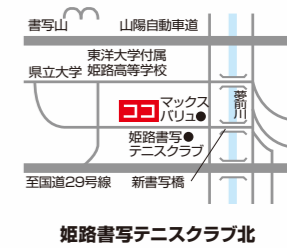
16 ふれあい市場石倉

地域食材安心の野菜加工品
 営業日：毎日(3月下旬～5月中旬)
 時間：売り切れ次第終了
 連絡先：吉木 隆幸 ☎079-269-0549
 販売物：筍



17 旬彩蔵 書写

レストラン併設の野菜直売・加工
 営業日：毎日 (休業日：第4水曜日、年末年始)
 時間：9:00～17:00
 連絡先：旬彩蔵 書写 ☎079-266-3910
 販売物：野菜、花、果物、農産加工品、姫路和牛



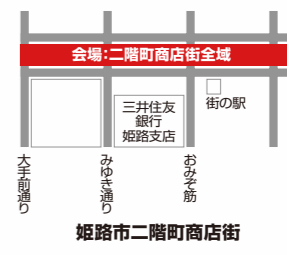
18 ラーフ農園

有機栽培で、安全、安心な野菜や米を作っています。
 営業日：毎日
 時間：10:00～15:00
 連絡先：ラーフ・ウッド福祉会 ☎079-283-5222
 FAX.079-283-5223
 販売物：餃子・野菜・米



19 二階町ふれあい新鮮市

笑顔に出会えるまちの新鮮市
 営業日：毎月2日間(初旬の金・土)
 1月のみ第2金・土
 時間：10:00～16:00
 連絡先：二階町商店街振興組合 ☎079-225-1040
 販売物：農水産物及びその加工品



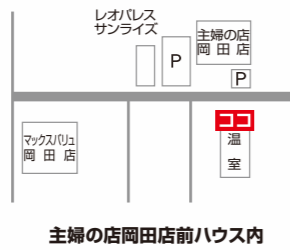
20 山下農園

25年の無農薬有機栽培歴
 営業日：毎週月・水・土曜日 (祝日は休み)
 時間：10:00～売り切れまで
 連絡先：山下 正範 ☎080-5634-4790
 販売物：旬の露地野菜、玄米、食用精選玄米もあります。



21 中山農園 きよかつのいちご

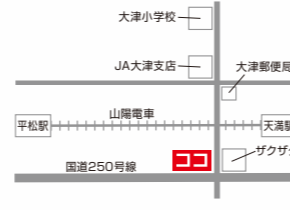
この店でしか味わえないいちご
 営業日：12月～5月 毎日
 時間：9:30～売り切れまで
 連絡先：中山 清勝
 ☎079-297-1221
 ☎090-7344-6451
 販売物：いちご(3月～5月はいちご摘みでまます。いちごアイスもあります。)
 12月吉日より直売所にてバック売り販売しております。冷凍いちごもあり。



主婦の店岡田店前ハウス内

26 ひまわりサロン網干

野菜・加工品の販売
 営業日：毎週月～金曜日
 時間：9:00～16:00
 連絡先：NPO法人兵庫県若者らの自立を考える連絡会
 ☎079-237-2020
 販売物：農産物、加工品



姫路市大津区真砂町1-2

22 亀山御坊楽市楽座

朝市、骨董、フリマも開催
 営業日：毎月第4日曜日(雨天中止)
 時間：8:00～13:00頃
 連絡先：亀山御坊楽市楽座実行委員会
 ☎090-8531-1342
 特徴：新鮮野菜・鮮魚・ちりめんじゃこ・姫路レンコン(9月～3月販売)・果物・ボン菓子・和小物などの手作り品・飲食などのお店が約40店並びます。ミニステージではギター・オカリナ演奏や歌謡ステージ・紙芝居などの演出があります。



山陽電鉄 亀山駅東すぐ ※駐車場無料

27 八百ちゃんトマト宮内ハウス 直売所

トマトが持つおいしさを最大限に引き出し、栄養価が高くおいしい!を目指しています。
 営業日：毎日(定休日:日曜日、年末年始)
 時間：9:00～12:00
 連絡先：八百ちゃんトマト宮内ハウス
 ☎079-271-3283
 販売物：トマト、いちご、加工品
 ※もぎ取りもできます。



23 JA兵庫西 高浜支店朝市

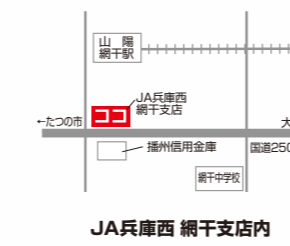
営業日：毎週火曜日
 時間：7:00～8:00
 連絡先：JA兵庫西 高浜支店
 ☎079-234-2571
 販売物：地元新鮮野菜、花、海産物



JA高浜支店駐輪場

28 網干ふれあい野菜市

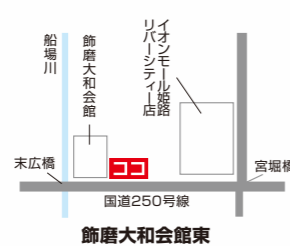
野菜、花、卵、加工品など
 営業日：毎週火・木曜日
 祝祭日の場合は休み
 時間：9:00～11:00
 連絡先：JA兵庫西 網干支店
 ☎079-272-1381
 販売物：野菜(お薦め:ほうれんそう、うり、さつまいも、トマト、白ねぎ)、花、農産加工品



JA兵庫西 網干支店内

24 旬彩蔵 飾磨

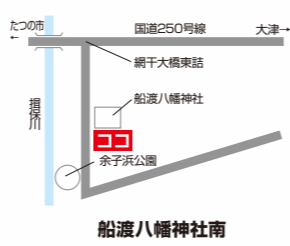
新鮮野菜・農産加工品など直売
 営業日：毎日(定休日:毎月第4水曜日・年末年始)
 時間：9:00～17:00
 連絡先：旬彩蔵 飾磨
 ☎079-235-8001
 販売物：野菜、花、果物、農産加工品、姫路和牛



飾磨大和会館東

29 あぼしまち交流館 あぼしまち朝市

網干の新鮮ブランド野菜をどうぞ
 営業日：毎週土曜日
 時間：9:00～15:00
 連絡先：NPO法人あぼしまちコミュニケーション
 ☎079-255-8001
 販売物：野菜、水産加工品、花など



船渡八幡神社南

25 大津ふれあい朝市

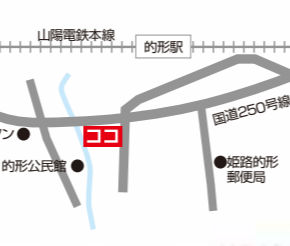
生産者の顔が見える安心野菜
 営業日：毎週土曜日
 時間：6:30～8:00
 連絡先：JA兵庫西 大津支店
 ☎079-236-1546
 販売物：野菜、花、みそ



JA兵庫西 大津支店

30 的形朝市の会

営業日：毎月第1・第3土曜日(月2回)
 時間：8:00～10:00
 連絡先：的形朝市の会
 ☎090-7556-8850
 販売物：農産物、切花、鉢花など
 H P: https://matogata-council.jimdofree.com/朝市



地産地消のココが素晴らしい!
 地産地消とは、地域で生産された物をその地域で消費することです

地産地消に取組むことは、消費者だけではなく地域にとっても良いことがたくさんあります。また、多くの方が取組むほどその効果も大きくなっていきますので、みなさん積極的に「地産地消」に取組みましょう!



新鮮でおいしい

地域の気候風土にあった取れたての新鮮な野菜や魚などを味わうことができるのが、地産地消の一番の魅力です。

安全・安心

食べる人(消費者)と作る人(生産者)、両者を結ぶ人(流通事業者)の距離が近いので、どのように作られ、どのように流通してきたかという安全性を消費者が自らの目で確かめることができます。

地球環境にやさしい

産地と消費地が近いと食料を輸送する際のトラックなどの燃料の使用量や二酸化炭素の排出量が減り、環境への悪影響が小さくなります。

産業の振興

地元産を買うことは、地元産が売れることであり、農林水産業の振興につながります。また、食べ物がおいしいことは、まちの魅力のひとつであり、地元の特産品を盛り上げていくことで観光の振興にもつながります。

1 JFぼうぜ姫路とれとれ市場

営業日：平日 9:00～16:00
 (時間) 日曜 7:30～16:00
 (定休日は水曜日)
 連絡先：坊勢漁業協同組合
 ☎079-246-4199
 販売物：鮮魚、加工品、活魚



妻鹿漁港フィッシュモール

2 家島とれとれ昼市

営業日：毎週日曜日、12/30
 時間：8:00～売り切れまで
 ※販売時間は前後すること有り
 連絡先：家島漁業協同組合
 ☎079-325-0007
 販売物：鮮魚、加工品、農産物他



妻鹿漁港フィッシュモール

3 天晴妻鹿鮮魚店

坊勢島の海鮮料理あり
 営業日：平日 8:30～17:00
 (時間) 日曜 7:30～15:00
 (定休日は水曜日)
 連絡先：☎079-247-3783
 販売物：鮮魚、干ガレイ、ちりめんじゃこ、干しえび



妻鹿漁港フィッシュモール

4 姫路海産物とれとれ直売所

新鮮な朝どれ魚介を販売
 営業日：毎月第2・第4日曜日(悪天候時は休業)
 時間：7:00～(売り切れ次第終了)
 連絡先：姫路市漁業協同組合
 ☎079-227-1639
 販売物：鮮魚、活魚、塩干、加工品など



妻鹿漁港フィッシュモール

5 アサリ・牡蠣直売所 シェフの貝どころ

シェフが養殖の専門家のもとで一から学び、丹精を込めておいしくなるまで育てました。
 営業日：2月上旬～4月上旬
 (時間) 毎週日曜日 6:00～9:00
 連絡先：株式会社 マインズ
 ☎079-225-8866
 販売物：アサリ・カキ



妻鹿漁港フィッシュモール

6 坊勢漁協直売

営業日：出漁日
 (定休日は火曜・土曜日)
 時間：13:00～17:00
 連絡先：坊勢漁業協同組合
 ☎079-326-0231
 販売物：鮮魚



家島町坊勢

7 カキ・アサリ直売

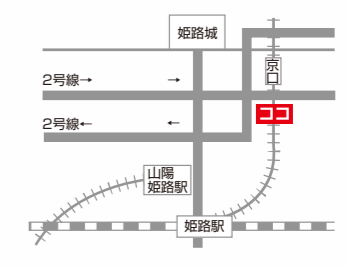
営業日：冬～春
 連絡先：姫路市漁業協同組合
 網干支所
 ☎079-274-0304
 販売物：カキ、アサリ
 ※詳しくはお問い合わせください。



網干なぎさ公園西

8 ハトヤ本店

営業日：毎日(1/1～1/3は休み)
 時間：9:00～18:00
 連絡先：☎079-222-8108
 販売物：かまぼこ



北条口5丁目8番

9 網干じばさんひろば魚吹津

店内には海の幸をいただける食事処もあり
 営業日：水曜日以外
 時間：丸新(直売所)9:00～17:00
 連絡先：☎079-229-9135
 販売物：鮮魚、ちりめん、加工品、農産物など



網干区興浜2093-133(網干港内)

姫路の「かつがうま」
 姫路市の農産物や水産物の生産者とその収穫物等を紹介する動画です。順次更新予定ですので是非ご覧ください。

YouTubeチャンネルはこちら!!

姫路で農林漁業体験

チャレンジ

～みんなで楽しく体験しよう!!～

時季や天候により、掲載内容が変更になる場合がありますので、各施設へ確認をお願いします。

4 中山農園 きよかつのいちご

内容	いちご摘み体験	駐車場	有(無料)
料金	250円/100g (入園料/大人300円)	場所	姫路市岡田(主婦の店岡田店の前)
期間	2月未より予定 10:00~15:00	連絡先	中山農園 TEL.079-297-1221 090-7344-6151
予約等	要予約 (当日予約可)	備考	安心安全にこだわった、近郊にある農園ですので、お気軽にお越しください。 12月吉日より直売所にてバック入りいちごや冷凍いちごを販売しています。

8 香寺ハーブ・ガーデン

内容	ハーブ製品作り、ハーブの寄せ植え作りなどの体験	予約等	要予約(2~3週間前までに予約) 最低20名から最大40名まで
料金	ハーブのお話し会 ハーブ石鹸作り 540円/個 ハーブ化粧水作り 1,080円 ハーブの寄せ植え 1,404円 (予算に応じて対応可能) ソーセイ作り 2,160円	駐車場	有(無料 普通車13台、バス1台)
期間	10:00~17:00 定休日 年末年始とお盆 毎週水曜日	場所	姫路市香寺町矢田部689-1
		連絡先	香寺ハーブ・ガーデン TEL.079-232-7316
		備考	農家レストラン 且緩々(姫路市夢前町山之内乙120-1)でも開催可能です。その他なんでもご相談ください。

12 姫路市仁色ふるさと農園

内容	野菜・花等の栽培	駐車場	有(無料 普通車18台、身障者用1台)
料金	1区画35㎡ 18,330円/年間 (途中入園の場合は月割で算出)	場所	姫路市船津町4468-1
期間	4月~9月 8:00~18:00 10月~翌年3月 8:00~17:00	連絡先	姫路市農政総務課 TEL.079-221-2472
予約等	空き状況や手続き方法については連絡先へお問い合わせください。	備考	姫路市に住所を有する方若しくは市内に勤務する方が使用できます。

1 姫路市立遊漁センター

内容	釣り体験	駐車場	有(無料 普通車100台)
料金	大人830円 子ども520円	場所	姫路市形町福泊地先
期間	4月~10月 6:00~21:00 11月~翌年3月 7:00~16:00 定休日 毎週火曜日 (祝日の場合は翌日)、年末年始	連絡先	姫路市立遊漁センター TEL.079-254-5358
予約等	予約不要	備考	釣り具レンタルします。

5 福永農産ぶらんこいちご園

内容	いちごの収穫体験	予約等	要予約(空きがあれば当日予約可)
料金	30分食べ放題 大人(中学生以上) 2,300円 小学生 1,800円 子ども(3歳~小学生まで) 1,300円 幼児(1,2歳) 無料 ※料金は時期により異なります。	駐車場	有(無料 普通車30台、バス3台)
期間	2月中旬~5月上旬 平日 10:00~11:20 土日祝 10:00~13:20 (定休日 毎週月曜日) ※天候により期間や定休日等が変更になる場合があります。 ※月曜祝日の場合営業(高の生育状態により休む場合有)	場所	姫路市船津町4417
		連絡先	福永農産 TEL.090-5975-8650
		備考	お持ち帰り いちご1バック(約500g)

9 姫路市夢さき夢のさと

内容	そば打ち体験、野菜等の収穫や加工体験	予約等	要予約
料金	さつまいもの収穫体験(9月~11月) 880円~ (2名~100名程度) そば打ち体験 1,100円~ (4名~40名程度) (そば打ちには、エプロン、タオルを持参ください。) 体験は10:00~13:30~ 所要時間90分(体験+食べる)	駐車場	有(無料 普通車200台)
期間	営業時間9:00~17:00 定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)、 12月28日~翌年1月5日	場所	姫路市夢前町神種1281-2
		連絡先	夢かた TEL.079-336-1585
		備考	各種体験に必要な時間等は施設にご確認ください。

13 姫路市南恒屋ふれあい農園

内容	野菜・花等の栽培	予約等	空き状況や手続き方法については連絡先へお問い合わせください。
料金	普通農園A 1区画30㎡ 18,330円/年間 普通農園B 1区画50㎡ 30,550円/年間 プランター農園 1,220円/年間 ログハウス付き農園 152,770円/年間 (途中入園の場合は月割で算出)	駐車場	有(無料 普通車19台、身障者用3台)
期間	4月~9月 8:00~18:00 10月~翌年3月 8:00~17:00	場所	姫路市香寺町恒屋551-17
		連絡先	姫路市農政総務課 TEL.079-221-2472
		備考	姫路市に住所を有する方若しくは市内に勤務する方が使用できます。

2 大塩観光地曳き網体験

内容	地曳き網体験	駐車場	有(無料)
料金	100名まで300,000円 (食事つき)※税別価格	場所	姫路市大塩町2142-4
期間	4月~10月(期間中無休)	連絡先	姫路市漁協大塩支所 TEL.079-254-2553 (9:00~12:00)
予約等	要予約 (年明けからその年の予約を開始)	備考	

6 ゆめさき莓ハウス

内容	水素水イチゴのもぎ取り体験	駐車場	有(無料 普通車20台)
料金	30分食べ放題 一般 2,600円 小学生 2,000円 4~5歳児 1,300円 3歳以下 無料	場所	姫路市夢前町宮置585-1
期間	1月~5月 月曜定休 ※イチゴの状態により臨時休業有り	連絡先	TEL.080-8306-1762 じゃらんネット予約 "ゆめさき莓"で検索。
予約等	要予約 (体験希望日の40日前から)	備考	最新クリーンハウスで高設栽培されたみずみずしい莓です。人気の「あきひめ」を始めとする数品種の食べ比べをお楽しみいただけます。30分間食べ放題!水素水だけで育てた「あきひめ」「紅ほっぺ」「よつばし」の食べ比べをお楽しみください。

10 農家のジェラートカフェ たね匙

内容	ブルーベリーの収穫体験	駐車場	有
料金	400円/100g 入園料500円	場所	姫路市豊富町神谷990-2
期間	7月~8月下旬	連絡先	チームしんすけ農場(井藤) TEL.090-9545-0412
予約等	要予約	備考	地域食材を使ったこだわりジェラートや新鮮野菜あり。

14 姫路市林田チャレンジ農園

内容	野菜・花等の栽培 又は、本格的農業へのチャレンジ	予約等	空き状況や手続き方法については連絡先へお問い合わせください。
料金	貸し農園区画 1区画35㎡ 18,000円/年間 栽培講習*付き農園区画 露地1区画 100㎡ ハウス1棟 175㎡ 156,000円/年間 (途中入園の場合は、月割で算出)	駐車場	有(無料 普通車8台、身障者用2台)
期間	4月~9月 8:00~18:00 10月~翌年3月 8:00~17:00	場所	姫路市林田町口佐見380-2
		連絡先	姫路市農政総務課 TEL.079-221-2472
		備考	姫路市に住所を有する方若しくは市内に勤務する方が使用できます。 ※薬物野菜・ハーブを中心とした栽培講習

3 坊勢島 漁業見学&体験ツアー

内容	底曳き網、定置網漁 他 体験など	駐車場	有(無料)
料金	30名まで 100,000円 ※他 要相談	場所	姫路市白浜町字万代新開甲
期間	年中	連絡先	坊勢漁協 TEL.079-326-0231
予約等	要予約	備考	漁業見学、島内見学 お食事他、スケジュールも要相談。

7 姫路 ハートフル観光農園

内容	いちごの収穫体験	駐車場	有(無料 普通車80台、バス4台)
料金	30分食べ放題 大人 2,500円 小学生 2,000円 幼児 1,000円 3歳以下 無料	場所	姫路市夢前町山富13-2
期間	12月~5月 10:00~15:00(最終受付14:00) 定休日 月曜日 (祝日の場合は翌火曜日) 詳細はHPをご覧ください。	連絡先	姫路ハートフル観光農園 TEL.079-337-3715
予約等	要予約(当日予約可)	備考	皆様を笑顔にする「魔法のいちご」を是非ご賞味ください!!

11 福鍋農園

内容	①みそづくり教室 ②季節に応じた農作業体験	予約等	要予約
料金	①2,500円 (2kgしこみそお持ち帰り) ②1回 1,000円 (野菜等のおみやげ付)	駐車場	有(無料)
期間	①1月~3月 ②随時 さつまいも掘10月、豆の植付6月・収穫11月etc 玉ねぎ、じゃがいも、大豆などの収穫体験、リース作りワークショップなども随時開催予定	場所	姫路市林田町中構116
		連絡先	福鍋農園 代表 鍋島京子 TEL.090-8207-1050
		備考	

15 姫路市農業振興センター

内容	サツマイモの収穫体験	駐車場	有 (無料 普通車約50台、バス5台)
期間	11月中旬の2日間 (土・日曜日)	場所	姫路市山田町多田1174-47
予約等	11月に行われる姫路市農林漁業まつり開催期間中に行います。(1株200円)	連絡先	姫路市農業振興センター TEL.079-263-2220

和牛レンピコンテスト 受賞レシピ挙公開!!



姫路和牛とはどんな和牛なの?

姫路市など西播磨地域で育てられた黒毛和種で、姫路市で精肉にされ、肉質などの厳しい基準をクリアしたものです。さらに、姫路和牛のうち、但馬牛を素牛とするものをプレミアム姫路和牛と称します。



姫路市長賞

姫路和牛ロースと 翡翠茄子のおぼろ昆布能くけ

(原慎太郎 姫路市在住)

- 《材料》1人分
- 姫路和牛ロース40g
 - 丸茄子1/4本
 - おぼろ昆布5g
 - 白ネギ1/5本
 - みょうが1/2本
 - 粉山椒少々
 - 片栗粉適量
 - 一番だし250g
 - 酒25g
 - みりん25g
 - 薄口醤油25g
 - 塩少々
 - 水溶き片栗粉適量

- 《作り方》
- ① 茄子の皮目に切り込みをいれ中まで火が入るまで油で揚げます。
 - ② 揚げた茄子を氷水に落とし茄子の皮を剥きます。
 - ③ 一番出汁に酒、みりんを入れ一度沸かし薄口醤油を加え、茄子を入れ塩で味を調えます。
 - ④ ひと煮立ちしたらおぼろ昆布を入れ、常温で冷めます。
 - ⑤ 白ネギ、みょうがを細切りにして水にさらして混ぜ菜味にします。
 - ⑥ 牛肉に片栗粉をまぶし強火で両面を焼き、火から外して少し休ませます。
 - ⑦ 茄子の煮汁を取り出して火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつけ餡を作ります。
 - ⑧ 休ませた牛肉をほどよい厚さにスライスします。
 - ⑨ 皿に茄子を盛り、茄子の上にスライスした牛肉を盛り、餡をかけます。
 - ⑩ 上におぼろ昆布、作った菜味を盛り、仕上げに粉山椒をかけます。



姫路市教育委員会賞

姫路和牛の 揚げ煮込み

(坂口幸成 神戸市在住 みかしほ学園学生)

- 《材料》1人分
- 大根40g
 - 人参40g
 - ズッキーニ40g
 - 姫路和牛70g
 - 生姜40g
 - キウイ (すりつぶし)適量
 - 木の芽1枚
 - 片栗粉適量
 - 淡口醤油適量
 - 出汁適量
 - 塩こしょう少々
 - ゆり根15g
 - 酢大さじ3
 - 砂糖大さじ2

- 《作り方》
- ① 牛肉を30分キウイ (すりつぶしたもの) に漬けておきます。
 - ② 大根・人参を桂剥きし、ズッキーニをスライスした後、それぞれ塩ゆでします。ゆり根を下処理し、下ゆでします。生姜はスライスしたものを10秒塩ゆでし、酢と砂糖の甘酢に漬けておきます。
 - ③ 牛肉を3~4cm角のざぶとん型に切り、塩、こしょう、片栗粉を表面につけ、高温の油で短時間揚げます。
 - ④ 大根・人参・ズッキーニ・生姜を牛肉と同じ大きさの3~4cmに切りそろえ、牛肉と交互に重ねていきます。
 - ⑤ ④をつまようじで留め、出汁、淡口醤油で煮ます。その際ゆり根も一緒に煮ます。
 - ⑥ 味がいたら、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
 - ⑦ 木の芽を添えて、盛りつけします。

兵庫県中播磨センター長賞

姫路和牛の 中華風煮込み

(大野洋岳 姫路市在住 みかしほ学園学生)

- 《材料》2人分
- 姫路和牛160g
 - 人参50g
 - エリンギ50g
 - 神河椎茸50g
 - フクロタケ (マッシュルーム)30g
 - プロッコリー100g
 - 酒大さじ1.5
 - 水200ml
 - オイスターソース大さじ1
 - 砂糖小さじ1/2
 - 濃口醤油大さじ1
 - 酒大さじ1/2
 - 中華だしの素少々
 - 水溶き片栗粉適量

- 《作り方》
- ① フライパンで牛肉を両面に焼き色がつくまで焼く。水・酒を加えて柔らかくなるまで加熱します。
 - ② 人参は輪切りまたは短冊切りにして下茹で、プロッコリーは食べやすい大きさにして下茹でしておきます。
 - ③ 牛肉が柔らかくなったなら、オイスターソース、砂糖、濃口醤油、酒、中華だしの素を加え、スライスしたエリンギ、椎茸、フクロタケ (マッシュルーム) を加えて、少し煮込む。
 - ④ 水分が少なくなってきたら、②の人参を加えて、味をしみ込ませます。
 - ⑤ 水溶き片栗粉で好みのとろみ具合にします。
 - ⑥ 皿に盛り付けて、プロッコリーを添え、④の煮汁をかけます。

ひめじの旬食材カレンダー

今これがめっちゃうま!

農産物	春		夏		秋		冬					
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
れんこん												
たけのこ												
トマト												
ほうれんそう												
姫路ねぎ												
網干メロン												
いちご												
ゆず												
いちじく												
葉物やさい												

しゅんぎく・ねぎ・チンゲンサイ・小松菜・水菜

海産物	春		夏		秋		冬					
	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
イカナゴ												
メバル												
アナゴ												
ガザミ												
スズキ												
ハマモ												
サワラ												
サバ												
マガキ												

オス ← → メス