ブランドグルメの宝石箱

キング・オブ・ウィンター 松葉がに 冬

松葉がにとはズワイガニのオスのこと。但馬の漁港は、日帰り操業を行う津居山港、100超のランクに選別する柴山港、日本トップクラスの水揚げ量を誇る浜坂港など、いずれも名門ぞろい。年に1度はかにの旅へ！

ザックザクだで。

み〜んな 但馬牛がルーツ。
Shittonn satta?
［シットンサッタ：ご存じでしたか］

神戸・近江・松阪など関西の名牛の素牛であり、全国の和牛の改良にも使われているので、「ブランド牛のルーツは但馬牛」と言っても過言ではない。ゆえに、毎月（6・8月を除く）開かれる子牛市には、各地からやってきたトラックであふれかえる。

春〜秋 解禁を待ちきれない人に朗報！

松葉がにより早く、9月1日に解禁となり、翌5月31日まで漁獲されるベニズワイガニ。甘味が強く、地元では「香住がに」とか「紅がに」と呼ばれている。近畿で水揚げされるのは香住漁港だけ。＊［問］但馬漁業協同組合0796-36-1331

岩津ねぎ

青葉から白根までやわらかくて甘みがある。鍋物や焼き物に最適で、中でも素焼きは絶品。旬は冬だが、スープなどのお土産品は道の駅などで通年販売。＊［問］朝来市農林振興課 079-672-2774

脇役ではなく主役になれる!!

旅のお供にもブランドを!

献上かにずし 11月〜3月限定販売

昭和天皇に献上したかにずしの素材を使い、駅弁にアレンジしたもの。ズワイガニのむき身がのっている。JR城崎温泉駅などで購入できる。通年販売のかにずしもあり。＊［問］たで川0796-23-2233

但馬牛コロッケ・メンチカツ

直営牧場産極上但馬牛を売る店の人気惣菜。絶品コロッケは但馬牛をふんだんに使い、淡路産玉ねぎを使用。国産豚合挽のメンチカツは肉汁たっぷり。湯村温泉店と豊岡店で味わえる。＊［問］有但馬ビーフはまだ 0796-92-0080

ほぼ1年中、かにをお楽しみいただけますよ!

かすみちゃん

なんとな〜くB級グルメのブームに乗り遅れた感のある但馬地方。探せば但馬牛のハンバーガーや牛丼などB級っぽいものもあるにはあるが、いかんせん、素材がA級なのだから仕方がない。「A級グルメのまち」と宣言してしまおう！　ブランドグルメがザックザクなのは自然環境に恵まれているからだけでなく、厳しい選別の達人、美味しい食べ方を知りつくした料理人、信念を貫く生産者…、そういった地元の人々に支えられているからなのだ。だから、但馬はグルメも、人も、味わい深い。

なぜか無言になってしまうかに料理。
ジュウジュウと音をたてて焼かれる霜降り肉。
一度の旅では食べつくせそうにない。

但馬杜氏

「日本四大杜氏」に数えられ、技能の高さや粘り強い気質で知られる。灘・伏見のほか広い地域で活躍。湯村温泉街の「杜氏館」では杜氏経験者の話を聞くことができる。＊［問］杜氏館（湯村温泉観光協会）0796-92-2000 map B-3