

和 食

レストラン

お料理つじむら

🏠 西宮市榎塚町3-4 西宮グローリービル201

☎ 0798-81-5140

🌐 <https://www.oryouri-tsumimura.com>

🚗 西宮駅 (JR)  
🕒 18:00~23:00  
📅 不定休

📱  
📘  
📷  
📺  
📞

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



西宮にある大人の隠れ家「お料理つじむら」は、京都・大阪の名門店で修業を積んだ辻村さんが手掛ける日本料理店です。メニュー表はなく、その日の厳選食材でお客様にあわせたコースを組んでいただけます。久美浜町出身の辻村さんは、京丹後産の米や京野菜をはじめ、魚介や肉など食材に徹底的にこだわり、旬の時期に一番美味しく食べられるよう丁寧に作られた料理は全てがメインとなる一品です。

焼 肉

焼肉 志方亭

ヤキニク シカタテイ

🏠 加古川市別府町新野辺北町6丁目43

☎ 079-430-2988

🌐 <http://shikatatei.com>

🚗 別府駅 (山陽電車)  
🕒 昼(11:00~15:00)、夜(17:00~22:00 ※土日祝16:30~)  
📅 なし (別府本店)

📱 shikatatei  
📘 shikatatei\_batteishikatatei  
📷  
📺  
📞

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	
魚介類	その他



神戸ビーフをはじめとしたあらゆる肉を扱う”肉のプロ”が手掛ける焼肉の名店。中でもおすすめメニューは加古川のソルフード「かつめし」。洋皿に盛った白ご飯の上に牛カツを乗せてデミグラスソースをかけてお箸でいただくのが伝統的なスタイル。先代がメニュー化するにあたり市内60以上の専門店を食べ歩き、人気の店はお米が美味しいことを発見。運命的に出会った京丹後のお米の美味しさに感動して以来、京丹後産米を使用しています。新田社長の「肉と同じくらい米にこだわる。米が最後の砦」の言葉通り、店長がお米マイスターを取得するほど。是非、炊き立ての京丹後産コシヒカリを使用した名物かつめしを味わってください。

寿 司

鮭割烹とと

スシカッポウト

🏠 西宮市樋ノ池町16-8

☎ 0798-77-0111

🌐 <https://yama7toto.com>

🚗 苦楽園口駅 (阪急電鉄)  
🕒 18:00~21:00  
📅 月曜日、火曜日

📱 suhikappo\_toto  
📘  
📷  
📺  
📞

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



網野町出身の店主柴田さんは「丹後の食材の良さを知っている。自分で旬の良質なものを仕入れたい」との思いから、定休日は丹後で食材集めに奔走し、自分で全て吟味し調達しています。だからこそ食材に責任を持って、お客様にも丁寧な説明できるとのこと。野菜は無農薬を中心に調達し、魚は自ら丹後の現場で血抜きや神経締めを施すこだわりよう。西宮の地で、丹後の食材の大きな発信拠点にもなっており、丹後愛にあふれる柴田さんとの会話も楽しみの一つです。