

和食

レストラン

お料理つじむら

🏠 西宮市櫛塚町3-4 西宮グロリービル201

☎ 0798-81-5140

🌐 <https://www.oryouri-tsujimura.com>

🚶 西宮駅 (JR)

🕒 18:00~23:00

📅 不定休



京丹後産 使用食材(一部)

米	酒
野菜	その他
魚介類	



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。

和食

レストラン

かに料理 猿蟹合戦

カニリョウリ サルカニガッセン

🏠 西宮市山口町名来1丁目7番33号

☎ 078-904-2188

🌐 <http://kyoto-tango.net>

🚶 田尾寺駅 (神戸電鉄)

🕒 昼(11:30~14:00)、夜(17:30~22:00)

📅 水曜日 (第2・4火曜日)



京丹後産 使用食材(一部)

魚介類	その他



女将の高田さんは網野町出身、料理長は伊根町出身と、西宮市にいながら丹後の味覚を味わえる和食のお店、猿蟹合戦。自慢の出汁を使ったかにすき鍋やお造り、天ぷらなど、お好みで丹後のかにを存分にご堪能いただけます。11月から3月のかにシーズン以外でも、丹後のばらずしや鯛の釜めしなど、リーズナブルなメニューが豊富に揃い、ランチタイムにも気軽にご利用いただけるアットホームなお店です。料理長が手作りするハンバーグやエビフライなどの洋食も見逃せないラインナップ。ぜひ、ご家族、お子様連れでゆったりとした時間をお過ごしください。

寿司

鮓割烹とと

スシカッポウトト

🏠 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~

📅 月曜日、火曜日



京丹後産 使用食材(一部)

米	酒
野菜	その他
魚介類	



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りたい」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。



創作料理

レストラン

丹後ばら寿司と和パスタ Datcha

ダチャ

🏠 西宮市長田町1-15 リパティ II 106

☎ 0798-85-5156

🚶 西宮北口駅（阪急電鉄）



datcha.0798855156

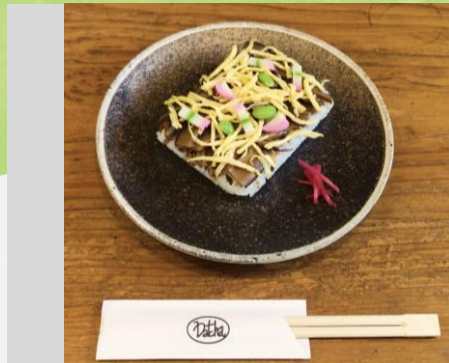
🕒 昼(11:45~14:30)/夜(18:00~21:30)

📅 火曜日



京丹後産 使用食材(一部)

米	
酒	
その他	



オーナーの安達さんは弥栄町出身。Datchaでは丹後の郷土料理「ばら寿司」の美味しさを多くの人に知ってもらい味わってもらいたいと、店名に取り入れています。京丹後産コシヒカリを使用したばら寿司は、誰が食べても郷土を思い出す懐かしさを感じる味で、ほっこりすること間違いなし。オーナーこだわりの出汁を使用したやさしい風味の和風パスタも絶品です。温かいお店の雰囲気を感じながら、丹後ばら寿司と和パスタをお楽しみください。なお、丹後ばら寿司は前日（前日が休みの場合は前々日）の11時までにご予約ください。

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

🚶 別府駅（山陽電車）

🌐 <http://shikatatei.com>

🕒 昼(11:00~15:00)、夜(17:00~22:00 ※土日祝16:30~)

📘 shikatatei

📅 なし（別府本店）

📷 shikatatei_batteishikatatei



京丹後産 使用食材(一部)

米	
酒	
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ウルフード「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。