

兵庫県 **最北** のまち

新ご当地丼  
誕生!



竹野

# 二度うま丼



二度うま食材



IN

味を追加することで  
二度楽しめる丼を地域で開発しました  
竹野の秋の味覚をご堪能あれ

二度うま丼のルール

- ① 秋の食材を使います
- ② 但馬産のお米を使います
- ③ 一杯で二度美味しい  
味の変化を楽しめます

秋限定

9月7日~  
10月31日

海も満喫!



秋はもっとも  
海が豊かな季節

竹野町の山のエリア  
紅葉を楽しむなら  
ココ!



## Access

- |   |          |                |
|---|----------|----------------|
| 1 | みつば      | ☎ 0796-47-1067 |
| 2 | 床瀬そば     | ☎ 0796-48-0406 |
| 3 | 亀正       | ☎ 0796-47-0214 |
| 4 | 休暇村竹野海岸  | ☎ 0796-47-1511 |
| 5 | コロンビア    | ☎ 0796-47-0977 |
| 6 | おとっと     | ☎ 0796-47-0877 |
| 7 | 「山の季」きゃら | ☎ 0796-48-0505 |
| 8 | (有)増田商店  | ☎ 0796-47-0709 |

## 二度うま丼の おとなりさん

竹野グルメを楽しんだら、こちらにも立ち寄ってみて。



### 9 (有)花房商店

竹野で170年以上愛されてきたしょうゆ店。みそ、こうじ、こうじ漬けなどお土産にぴったりの商品が並んでいます。二度うま丼のお店でも使われています。  
豊岡市竹野町竹野375 ☎ 0796-47-0003  
休 日・祝 HP: hanafusa.co 9:00~18:00



### 10 Dive Resort T-style

秋は魚が一番多い時期!兵庫県最北端の日本海で美味しそうな魚の群に囲まれながら潜る体験ダイビングはいかが?  
TELなら前日まで、メールなら2日前までにご予約を。(2名以上の申し込みで開催)  
豊岡市竹野町竹野50-12 ☎ 080-4011-4159  
Email: info@takeno-diving.com  
HP: takeno-diving.com



### 11 海の家メリ Adventure Tours

竹野海岸切浜海水浴場には、雄大なジオスポットが数多くあります。鬼伝説の残る「淀の洞門ツアー」では荒々しい岩肌があり冒険を、「清龍洞門ツアー」では癒しの空間をお楽しみいただけます。ご予約は電話にて  
豊岡市竹野町切浜1048 ☎ 090-3355-4047  
HP: t-motherearth.com

発行元  
豊岡市商工会竹野支部

〒669-6201  
兵庫県豊岡市竹野町竹野1582-1  
電話 0796-47-1771  
FAX 0796-47-1915  
MAIL takeno@ingnet.jp  
《竹野について・プランの詳細》  
<https://takenokiko.jimdo.com/>

この発行物は平成30年度異業種交流活性化支援事業で作成しています。

# 1 鯖のへしこひつまぶし 二度うま井 ¥1,000

秋鯖の浅漬けへしこのひつまぶし、薬味（あられ、ねぎ、わさび、ごま、のり）を添えてどうぞ



秋鯖の浅漬けのへしこ一度食べてみて〜

**みつば**  
豊岡市竹野町竹野 14 休 火、水（臨時休業あり）  
☎ 0796-47-1067 ㊟ 11:30 ~ 14:00

# 4 但馬どりキノコの ピリ辛二度うま井セット ¥1,200

やわらかくてジューシー！  
但馬どりと秋のキノコの中華風ピリ辛ダレ



とろると生卵でとろ玉丼に

ピリ辛ダレは料理長が厳選しました！

**休暇村竹野海岸**  
豊岡市竹野町竹野 1047 休 無し  
☎ 0796-47-1511 ㊟ 11:30 ~ 14:00

# 6 秋の海鮮 二度うま井 ¥980

あじ、白イカ、甘エビのこうじ漬け、赤パイの入った丼

甘エビのこうじ漬けは地元の花房商店のこうじを使った自家製や！

**おととと**  
豊岡市竹野町竹野 35-3 休 水  
☎ 0796-47-0877 ㊟ 11:30 ~ 14:00



味付きアカモクをかけてネバネバ丼に

# 2 そばと秋野菜のかき揚げ 二度うま井セット ¥1,944

秋野菜のかき揚げを後乗せしてサクサクとした食感を召し上がれ



そばの後はこんがりとした焼きおにぎりを。カリカリを楽しんだらそばつゆ&そば湯をかけていただくのが床瀬そば流

けんちん汁もついたボリュームセット た〜んとおあがり

**床瀬そば**  
豊岡市竹野町椒 641-1 休 不定休  
☎ 0796-48-0406 ㊟ 10:30 ~ 15:00

1杯で2度美味しい！

竹野  
秋限定  
**二度うま井**

新米、新そば、秋野菜・・・秋の食材を使った丼で、最初はそのままオリジナル丼で。その後、サラサラ茶漬けに変化したり、ネバネバ丼に変化したり。味の変化を楽しんで！

表示金額は全て税込み金額です

# 7 手打ちそばとキノコと牛肉のすき焼き風 二度うま井セット ¥1,500

キノコと牛肉を甘辛く煮たすき焼き風のミニ丼と手打ちそばのセット

甘辛い料と、ざっぱりしたそば、どちらも食べられるボリュームセットです

たたきとろると卵黄をかけてすき焼き丼に

**「山の季」きやら**  
豊岡市竹野町椒 1883 休 不定休  
☎ 0796-48-0505 ㊟ 11:30 ~ 14:30



# 3 亀正ラーメンと赤イカのこうじ漬け 二度うま井セット ¥1,200



自家製赤イカのこうじ漬けに玄米茶をかけて、お茶漬けに



大好評の特製花房醤油ラーメンに、赤イカのミニ丼がついたお得なセット

地元の花房醤油使ってます

**亀正**  
豊岡市竹野町竹野 5-9 休 月〜木（9月〜10月の期間中）  
☎ 0796-47-0214 ㊟ 10:00 ~ 14:00（無くなり次第終了）

# 5 塩焼きそばめしと唐揚げの 二度うま井 ¥1,000

卵のそばるときざみねぎをのせた塩焼きそばめしと唐揚げにキノコのスープ付き



ほろりする。やさしい味です。

**コロンビア**  
豊岡市竹野町竹野 399 休 水  
☎ 0796-47-0977 ㊟ 7:30 ~ 16:00

# 8 秋の炙り 二度うま井 ¥1,200

炙った旬の魚やイカ、野菜を鮭入りの混ぜご飯の上にのせた贅沢な丼



とろるをかけて、海鮮とろる丼に

この香ばしさ7セになります！

**(有) 増田商店**  
豊岡市竹野町竹野 2551 休 火（臨時休業有り）  
☎ 0796-47-0709 ㊟ 11:30 ~ 14:00