

**1 春野菜と但馬牛の二度うま丼セット**  
¥2,160 (税込)

但馬牛と春野菜のサラダ仕立てのミニ丼と、特製手打ちそばが付いたお得なセット。出汁の効いたとろろをかけてまろやかヘルシー丼に!

とろろをかけてまろやかとろろ丼に!

お宿「山の季」きやら 前日までに要予約  
豊岡市竹野町椒1883 電話 11:30~14:30  
TEL.0796-48-0505 休 不定休 4/27~5/6  
http://www.yamanoki-kyara.com

**2 春の山菜ニガうま丼セット**  
¥1,458 (税込)

こごみ、たらの芽、ふきのとう…春の山野の苦味と旨味が口いっぱい広がるちょっと大人のかき揚げ丼!

めは栄養と風味がたっぷりのそば湯をかけて、まろやかなそば茶漬けてお召し上がりください

床瀬そば  
豊岡市竹野町椒641-1 電話 10:30~15:00  
TEL.0796-48-0406 休 不定休  
http://www.tokosesoba.com

**3 亀ちゃん炙り八鹿豚と春野菜ビビンバ丼セット**  
¥1,200 (税込)

菜の花、竹の子、こごみなどの春の旬菜ナムルと、カリッと焦げ目をつけたピリ辛の八鹿豚をのせていただくビビンバ丼。

めに特製ラーメンスープをかけるクッパの出来上がり!

亀正 (かめまさ)  
豊岡市竹野町竹野5-9 TEL.0796-47-0214  
電話 11:00~14:00 (無くなり次第終了)  
休 4月6・7・12・13・19・20 5月10・11・17・18のみ営業  
※ご来店の際は事前にお問い合わせ下さい

**4 春の芽かぶ柳川風ヘルシー丼**  
¥1,000 (税込)

新芽かぶ、新玉ねぎなどの食材を味わう丼です。卵でとじることで、柳川風鍋として楽しめます!

芽かぶの食感と磯の風味を存分に楽しんでいただける一品です!

みつば  
豊岡市竹野町竹野14 電話 11:30~14:00  
TEL.0796-47-1067 休 火・水(臨時休業有)  
f

**5 もりもり春野菜と八鹿豚の生姜焼き丼**  
¥1,200 (税込)

但馬特産の八鹿豚と、春キャベツ、菜の花、竹の子をピリ辛ダレでいただくボリューム丼。とろ〜り温玉のせて二度うま丼!

春野菜のシャキシャキ感と八鹿豚の旨味がたまりません!

休暇村竹野海岸  
豊岡市竹野町竹野1047 電話 11:30~14:00  
TEL.0796-47-1511 休 4/22~24,28,29 5/3~6  
https://www.qkamura.or.jp/takeno

ぶらり、まわって!スタンプラリー!

3店舗のスタンプを集めて  
抽選で豪華賞品を  
もらっちゃお~

ACCESS MAP

↑至竹野駅  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11  
日本海  
香住  
豊岡  
竹野小学校  
竹野子ども体験村  
竹野中学校  
JR 竹野駅  
↓豊岡  
✓神鍋高原

**竹野ご当地丼 二度うま丼**  
nido-umadon  
詳しくは裏面をご覧ください

**6 春の魚や貝、エビの海鮮丼**  
~春のわかめのめかぶかけ~  
¥1,000 (税込)

春の魚や貝、エビのたっぷりのった海鮮丼。春わかめのめかぶをかけてネバネバ丼に!

ごはんの下からはハタハタの天ぷらが...うちは二度うま丼??

おととと  
豊岡市竹野町竹野35-3 電話 11:30~14:00  
TEL.0796-47-0877 休 水曜日  
f

**7 ロコモコと春野菜サラダの彩り丼**  
(新わかめのスープ付き)  
¥1,200 (税込)

自家製手ごねハンバーグと目玉焼のロコモコ丼が、春キャベツなどの彩り旬菜と春エビのせてヘルシー丼に!

コールスードレッシングの酸味と、濃厚デミグラスソースが絶妙に絡む!

カフェハウス コロンビア  
豊岡市竹野町竹野399 電話 7:30~16:00  
TEL.0796-47-0977 休 水曜日  
f

**8 春の韓国風ピリ辛丼**  
(小鉢、みそ汁付き)  
¥1,200 (税込)

コチュジャンだれをからめたプリプリの甘エビと白いかにエビ天ものったボリューム丼!小鉢とみそ汁が付いてさらにお得です!!

ごはんと具材にせごめに入り甘辛味増をせて、韓国海苔でワルッと手巻き寿司スタイルで楽しめます!

(有)増田商店 海の幸本舗ますだ  
豊岡市竹野町竹野2551 電話 11:30~14:00  
TEL.0796-47-0709 休 火(臨時休業有)  
https://www.masuichi.net

**9 ハタハタとアカモクのひつまぶし丼**  
¥1,200 (税込)

鯉井ならぬハタハタ丼、二段目のハタハタが見えたら熱々の昆布茶をかけてお茶漬け風にして召し上がってください!

春が旬のハタハタは脂がのってモチモチ食感!

奥城崎シーサイドホテル  
豊岡市竹野町竹野字賀嶋4番地 電話 11:00~21:00 (L.O.20:00)  
TEL.0796-47-0666 休 4/1~4/12 休館  
http://www.okukinosaki.jp

**10 但馬牛の春野菜サラダ丼**  
¥1,680 (税込)

贅沢に但馬牛を使ったお洒落な洋風牛丼。春野菜のフレッシュな食感と、但馬牛の良質な脂の旨味が絡む、女性にオススメヘルシー丼。

「アカモク」入りのトロろをかけて、美容効果も上がります!

竹野海岸北前館 プティパダイニング  
豊岡市竹野町竹野50-12(竹野海岸北前館1F) 電話 11:00~15:00(L.O.14:00)  
TEL.0796-47-2020 休 木・第1水曜日  
f

竹野のお楽しみスポット

## 二度うま井のおとなりさん

竹野で二度うま井を楽しんだら、  
こちらにも立ち寄ってみて下さいね。



### 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、「清瀧洞門ツアー」では癒しの空間をお楽しみいただけます。ご予約はお電話にて。



豊岡市竹野町切浜1048  
TEL.090-3355-4047  
www.t-motherearth.com

### (有)花房商店 hanafusa syouten

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。  
二度うま井のお店でも使われています。



豊岡市竹野町竹野375  
TEL.0796-47-0003 営業 9:00~18:00 休 日・祝  
www.syouyuhanafusa.co.jp

### Dive Resort T-style

春の海は、大きさ1cmほどの小さなアイドルがいるんです。春しか見れない海のアイドルに会いに行きましょう!! ※TELなら前日迄、メールなら2日前迄にご予約を。(2名以上の申込みで開催)



豊岡市竹野町竹野50-12  
TEL.080-4011-4159 Email:info@takeno-diving.com  
www.takeno-diving.com

### 「二度うま井」の故郷



兵庫県最北端のまち竹野町は、季節を通じて様々な表情をみせる自然がいっぱいのまちです。  
日本の渚100選に選ばれる白い砂浜、古くからの漁師町風情を残す路地、山野に広がる棚田と沢を流れる清水、そして「一町一川」の竹野川。山と川と海のまち、竹野へようこそ…。

### ●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  
TEL.0796-47-1771  
FAX.0796-47-1915  
✉ takeno@ingnet.jp

[竹野について・プランの詳細]  
https://gotochi-takeno.jimdofree.com

二度うま井について 竹野についての情報はこちら



ホームページ facebook instagram

抽選で豪華賞品GET!  
スタンプラリー開催!!  
詳しくは裏面へ

## 好評につき 第2弾!!

春限定

2019年 4/5 金

▶5/31 金

テレビや雑誌等で話題沸騰!!

前回秋編では1500井を突破した話題のご当地井の春編の始まりです



# 竹野 二度うま井

nido-umadon

兵庫県最北のまち



一杯に地元の食材をちりばめて味付け、食べ方変えるだけで、美味しさふくらむ、笑顔はじけるご当地井。

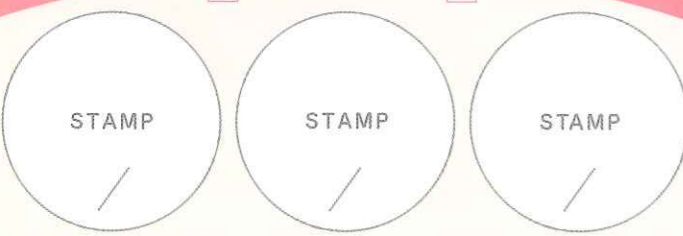
### 二度うま井のルール

- 其の言 一杯で二度美味しい味の変化を楽しめます。
- 其の式 春の食材を使います。
- 其の参 但馬産のお米を使います。

## 竹野ご当地井 二度うま井 スタンプラリー

3店舗のスタンプを集めて 抽選で賞品GET!

有効期限 / 2019.5月末まで



※応募先: 二度うま井提供各店舗

フリガナ	性別	男・女
お名前	年齢	才
ご住所	〒 -	
TEL	( )	
E-MAIL		

ご希望の商品にチェックを入れてください

竹野うまいもん セット ×5名様  
 掲載店で使えるご利用券 (1,000円分) ×30名様



●当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。  
●2019年7月下旬に発送予定  
●本申込書に記入いただきました個人情報は本事業に係る利用のみに使用いたします。

