

「たたらんち」とはー

日野郡自慢の食材を使って、日本古来の製鉄法、たたら製鉄をイメージさせる演出を施した料理メニューです。この地では、日本古来の製鉄法「たたら製鉄」が盛んに行われ、村下(むらげ)と呼ばれる製鉄の匠たちが熟練の技で炎を操り、質の高い玉鋼を生産しました。たたら製鉄の炎と音をモチーフにして、鉄をイメージさせる黒い鉄板を炙るアツアツの炎、ジュージュウ・グツグツといった音の演出で、日野郡の山間で育った旬のお野菜を「和食」「洋食」「中華」の3ジャンルでいただきます。年に一度の「吹きまつり」でこちそうを大勢で囲んだように、みなさんに日野郡ブランドを食べてもらいたいという願いが込められています。

3つのこだわり&ポイント

<p>point 01</p> <p>店舗ごとのオリジナリティ</p> <p>複数の飲食店が「たたらんち」のルールに基づき工夫を凝らし、各店オリジナルの味と驚きがあります。</p>	<p>style 01</p> <p>鉄板を使用</p> <p>たたら製鉄の「鉄」をイメージして、全ての料理に「鉄板」と「黒系の食器」を用いています。</p>
<p>point 02</p> <p>春夏秋冬の野菜をいただく</p> <p>旬の日野郡の野菜を使い、メニューが春夏秋冬バージョンで登場。季節に応じて楽しめます。</p>	<p>style 02</p> <p>炎と音の演出</p> <p>たたら製鉄の炎と音にちなんで、鉄板を焼く炎とジュージュウという音で演出。</p>
<p>point 03</p> <p>「和・洋・中」のバラエティ</p> <p>「和食」「洋食」「中華」の三つのジャンルがあり店舗選びの楽しみが広がります。</p>	<p>style 03</p> <p>日野郡の旬野菜</p> <p>日野郡で取れる旬のお野菜を必ず使用し、季節の移り変わりや山間の味わいが楽しめます。</p>

英語表記	TATA LUNCH	共通	<ul style="list-style-type: none"> ① 名称は「日野郡 3町三色「たたらんち」とする ② 旬の野菜を使う(春夏秋冬) ③ 料理メニューに鉄板を使う(スキレットも可) ④ 料理メニューに炎を使う(固形燃料・炭使用) ⑤ 音が出る演出(ジュウツ、グツグツ)をする ⑥ 食器は黒系統の器で統一感を出す ⑦ 「和食」「洋食」「中華」の三つのジャンル
ジャンルごと	<p>和食 ●旬の野菜(春夏秋冬) ●そば(冷・温) ●大山おこわ ●じゃぶ汁 1,200円(税込)</p> <p>洋食 ●旬の野菜(春夏秋冬) ●ハンバーグ ●ごはん(日野郡産米) ●洋風じゃぶ汁 980円(税込) ※オプションコーヒー付き 1,080円(税込)</p> <p>中華 ●旬の野菜(春夏秋冬) ●チャーハン ●麻婆豆腐 1,000円(税込)</p>		

日野郡3町 MAP

大山高原スマートICから 至 米子・松江

米子	約25分
皆生温泉	約30分
境港水木しげるロード	約55分
松江城	約50分
出雲大社	約1時間30分

日野郡へのアクセス

[車]
●中国道 落合JCT→米子道江府IC下車
・大阪…約3時間 (中国・米子自動車道経由)
・広島…約3時間30分(中国・米子自動車道経由)
・岡山…約1時間30分(岡山・米子自動車道経由)

[JR]
JR岡山駅より伯備線「特急やくも号」根雨駅 約1時間50分

[高速バス]
●日本交通 大阪⇄米子便
なんばOCAT→江府インター 下車
※江府インターに停車しない便もございます。
詳しくは日本交通HPをご確認ください。

[飛行機]
米子空港
↓連絡路線バス 約25分
JR米子駅→JR伯備線 約35分

新・ご当地グルメ

TATA LUNCH

各店舗 1日限定 10食

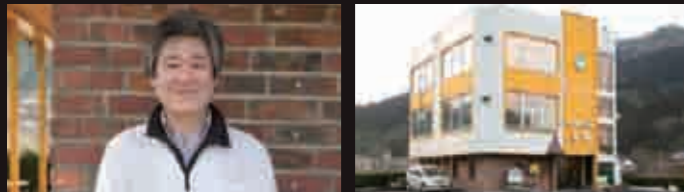
豊かな森林、水、土によって古くから良質の鉄を産した日野郡。製鉄の匠たちが熟練の技で炎を操り、質の高い玉鋼を生産。「たたらんち」は、日野郡産の美味しい素材から生まれた季節の味と彩りに満ちたカラダ喜ぶ鉄鍋料理。



雪の中の「たたら場」をイメージした
ホワイトソースのハンバーグドリア!
お腹すいた〜!



・鉄焼きハンバーグドリア ホワイトソース仕立て
・鬼くるみの旬菜サラダ ・洋風じゃぶ汁
・キノコのマリネ ・トマトゼリー



レストランもり (日野町)

鉄焼きハンバーグドリア ホワイトソース仕立て 980円(税込)
コーヒー付き +100円(税込)

鳥取県日野郡日野町根雨378-2 ☎0859-72-0463
ランチ:11:30~14:30 定休日:第2・4火曜日(祝日の場合は営業)

たたらんち
洋食

ハンバーグの中にごはんも入って、
ボリューム満点!エゴマのチーズケーキ、
ハートのパンも可愛いよ



・鉄焼きライスinハンバーグ旬菜のせ
・旬菜サラダ ・ハートパン ・洋風じゃぶ汁
・斎藤さん家のエゴマを使ったチーズケーキ



エミーズカフェ (江府町)

大山鶏の鉄焼きライスinハンバーグランチ 980円(税込)
コーヒー付き +100円(税込)

鳥取県日野郡江府町久連7 江美の郷 ☎0859-72-3210
ランチ:11:30~13:30 定休日:土・日・祝日
<http://www.syoujin.or.jp>
金のみ提供

たたらんち
洋食

目にも鮮やか!
たたらの畑をイメージしたソースが
ジワジワと溶け出して・・・う〜たまらん!



鉄焼き肉巻きごはんやくと江府大根のトマトソース添え
旬菜彩り盛り合わせ ・笹刈み大山おこわ
産妻のり巻きの揚げ物 ・じゃぶ汁 ・旬の果物



門脇旅館 (江府町)

老舗旅館の鉄焼御膳 1,200円(税込)

鳥取県日野郡江府町江尾2064 ☎0859-75-2053
ランチ:11:30~14:00 定休日:水曜日
<http://primenet2010.biz/kadowaki-ryokan/>

たたらんち
和食

日野高生が
たたらんちの
おすすめポイントを
ご紹介します!

インスタ
映えも
ばっちり!

私たちがたたらんちの
スイーツ考えました!



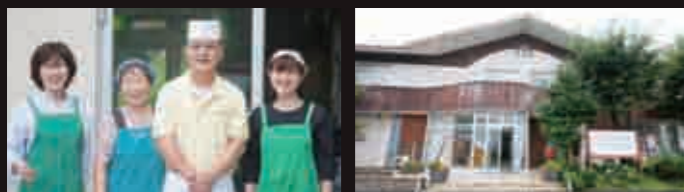
たたらんち日野高生応援団

※各店舗の掲載写真は秋バージョンです

鉄焼きチャーハンと2色の中華ソースを
絡めた贅沢なランチ。
1食で、3度楽しめちゃいます!



・鉄焼きチャーハン ・本日のスープ ・季節のデザート
・二色あん
・マーボー豆腐 香辛入りかき玉 ※仕入状況による



ふるさと日南邑ファームイン (日南町)

二色あんかけ!鉄焼きチャーハンセット 1,000円(税込)

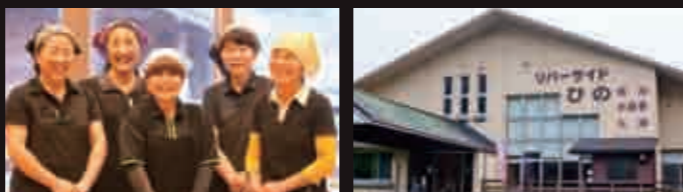
鳥取県日野郡日南町神戸上2962-1 ☎0859-83-1188
ランチ:11:30~13:30 定休日:火曜日
<http://www.nichinanmura.jp>
要予約

たたらんち
中華

おかあさんの手作りハンバーグを
メインに栄養もボリュームも満点♪
“タタラコッタ”は私たちが考えました!



・鉄焼きチーズハンバーグ旬のお野菜のせチーズなし可
・手作りおかず三種盛り ・おかあさんのおむすび
・おかあさんのじゃぶ汁
・日野高生が「TPO」した「HINOKI」のハンター



リバーサイドひの (日野町)

おかあさんの味 鉄焼きチーズハンバーグ定食 980円(税込)
コーヒー付き +100円(税込)

鳥取県日野郡日野町下榎1183 ☎0859-77-0333
ランチ:11:00~13:30 定休日:なし
<http://www.town.hino.tottori.jp/2599.htm>
金・土は提供なし

たたらんち
洋食

「秋の夜長」ということでまんまるお月様と
とろろの鉄焼きお好みは!
大山おこわのせいろ蒸しもとっても美味!



・鉄焼き月見山かけ蕎麦 ・せいろ蒸し大山おこわ
・そば刺し旬菜添え ・じゃぶ汁
・カンスルベ&ケラチヨコ



そば道場たたらや (日野町)

たたら鉄焼き 蕎麦御膳 1,200円(税込)

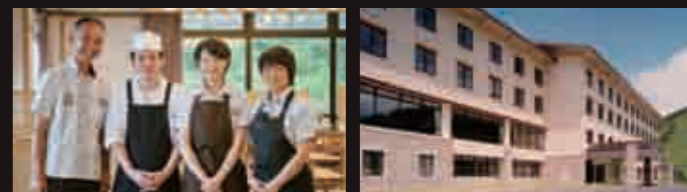
鳥取県日野郡日野町根雨679-1 ☎0859-72-2261
ランチ:11:30~13:30 定休日:水曜日
<http://www.tmo-hino.com>
木・金のみ提供(祝日を除く)

たたらんち
和食

秋らしい紅葉の入ったとろろ天ぷらお蕎麦と
大山鶏の甘酢あんかけは絶品、
まさに食欲の秋です♪



・大山鶏と旬野菜のトマト甘酢あんかけ ・大山おこわ
・秋味満載ねほりつご冷やし蕎麦 ・じゃぶ汁
・大山ヨーグルトチャーベットのフルーツ添え



休暇村奥大山 (江府町)

彩り野菜の鉄蒸しあんかけ定食 1,200円(税込)

鳥取県日野郡江府町御机字鏡ヶ成709-1 ☎0859-75-2300
ランチ:11:30~13:30 定休日:なし
<http://www.qkamura.or.jp/daisen/>
GW・夏期 要予約(前日まで)
10月後半~11月上旬は「秋のランチバイキング」のみ

たたらんち
和食

江府町:奥大山物語
<http://www.town-kofu.jp/kanko/>

日野町観光サイト
<http://www.town.hino.tottori.jp/kankou/>

日南町:にちなん日和
<http://www.town.nichinan.lg.jp/kanko/>

◀◀ 日野郡 3町の観光案内はこちら

