

抽選で豪華賞品GET!
スタンプラリー開催

各店に設置しております応募用紙
に3店舗のスタンプを集めて応募
してください。
詳しい内容は応募用紙又はHPで!

好評につき 第3弾!!

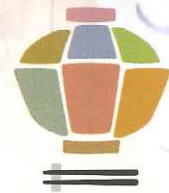
秋限定

2019年

9/6金▶10/31木

これまでの累計で4,000丼を記録した
話題のご当地丼の秋編が始まります!

ACCESS
MAP



竹野
take no
二度うま丼

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くらむ、
笑顔はじけるご当地丼。

二度うま丼のルール

- 其の壱 一杯で二度美味しい味の変化を楽しめます。
- 其の弐 秋の食材を使います。
- 其の参 但馬産のお米を使います。

1 秋野菜の二度うま天丼

単品 ¥700 (税込)
セット ¥1,700 (税込)
※並そば、旬の一品付き

地元で採れた秋野菜の天ぷらと、ひょうご安心ブランド認定の「穂谷の鵜米」(はじかみだにのクワノトリ米)を使うこだわり食材の贅沢丼!



めに栄養たっぷりの蕎麦湯を
かけてサラサラとお茶漬け風に!

床瀬そば

豊岡市竹野町椒641-1 ☎ 10:30~15:00
TEL.0796-48-0406 休 不定休

http://www.tokosesoba.com



2 二度うま釜めし丼

(お造り、季節の天ぷら、
茶碗蒸し、お味噌汁付き)
¥1,300 (税込)

但馬牛のそぼろとキノコなどの秋の味覚が入った釜めしに、チーズとビーフエキスのゼリーを加えることでリゾート風の味と食感を楽しめます。

※ご注文から炊き上がり
まで20分ほど時間
がかかります。



秋の食材を使った釜めしを
和風と洋風でお召し上がり下さい!

休暇村竹野海岸

豊岡市竹野町竹野1047 ☎ 11:30~14:00
TEL.0796-47-1511 休 期間中無休

https://www.qkamura.or.jp/takeno



7 亀ちゃん 赤イカフライ丼

~キーマカレーがけ~
¥1,200 (税込)

秋は赤イカ(竹野イカ)が美味しい季節!
プリッと肉厚のイカの食感を楽しんだ後に、
ピリ辛のキーマカレーをかけてスパイシー
丼で召し上がれ!



「亀正」特製のキーマカレーは
蜂蜜入りでまよかろコクが自慢です!

亀正 (かめまさ)

豊岡市竹野町竹野5-9 TEL.0796-47-0214

☎ 11:00~14:00 (無くなり次第終了)
休 不定休 ※ご来店の際には必ずお問い合わせ下さい。



4 懐かしの洋食ライス & 秋野菜のスーパカレー丼

¥1,200 (税込)

お店特製の手ごねハンバーグや、エビフライ、
ナポリタンなどの懐かしい洋食メニュー
がたっぷりのボリューム丼! 秋野菜のスー
パカレーかけるとピリ辛の
アクセントで二度おいしい!



スープカレーのスパイスが
全体の味をキリッと引き上げて
くれます!

カフェハウス コロンビア

豊岡市竹野町竹野399 ☎ 7:30~16:00
TEL.0796-47-0977 休 水曜日



3 うずら卵で食べる お月見海鮮丼

¥1,500 (税込)

地元で揚がった新鮮魚介を贅沢に使った
地魚海鮮丼!! とろろとうずら卵でお月見丼
にして召し上がれ!!
※時期・天候によって
内容が変わります。



食後に特製お月見団子が
付いて秋感満載!!

(有)増田商店 海の幸本舗ますだ

豊岡市竹野町竹野2551 ☎ 11:30~14:00
TEL.0796-47-0709 休 火(臨時休業有)

https://www.masuichi.net



6 地元でとれた 海鮮丼

¥1,000 (税込)

地元で水揚げされた魚介をふんだんに使った
海鮮丼は、ご飯の間に玉ねぎのかき揚げとハタ
ハタの天ぷらが隠れたビックリ丼です!

※時期・天候によって
具材が変わります。



ネバネバの長芋をかきけて
スタミナ満点丼に早変わり!

おとっとと

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



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

二度うま丼
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