

浜坂地えびを食べられるお店

浜坂漁港に水揚げされ、そのほとんどが地元で消費される5種類の「浜坂地えび」それぞれ個性的で愛嬌のある姿と極上の味わいを、ぜひお楽しみください。

ご当地食材を賢くに使った
豪華コラボの食べくらべも！

マル海渡辺水産 (お食事処 味波亭)

競り場から約800mの場所に構える、水産会社直営の海鮮料理店。鮮度にこだわった地えびをたっぷり使うメニューは全4種。ブランド食材や海の幸とコラボした、コストパフォーマンスに注目！

☎0796-82-5001 阪美方郡新温泉町芦屋853マル海渡辺ビル2階 曜平日:11時～15時、土日祝:11時～15時、17時～21時(LO各閉店30分前) 曜不定 定50台

あまえびむいちゃいまた井

日帰りプラン > 2420円

要予約・3日前迄 提供期間：通年

使用 えび あまえび・もさえび or がらえび



浜坂地えび食べくらべ
海鮮雲丹しゃぶ鍋と但馬牛朴葉焼

日帰りプラン > 2860円

要予約・3日前迄 提供期間：通年

使用 えび あまえび・もさえび or がらえび

えびたっぷりのちらしや丼が
1000円台とリーズナブル！

みさきや

地魚をリーズナブルに提供する居酒屋。新メニューの丼には、アマエビに加え、アマエビの子ども「えびっ子」、さらにとろりと甘い白イカがたっぷり。昨シーズン好評だったちらし寿司プランも引き続き提供！

☎0796-82-1089 阪美方郡新温泉町浜坂1341-2 曜9時～21時(LO20時) 囲木 約5台

地えび白イカ丼

日帰りプラン > 1800円

1日10食限定 提供期間：4月初旬～9月下旬

使用 えび あまえび



道の駅 山陰海岸ジオパーク 浜坂の郷 たじま屋食堂

地物や自家製食材にこだわる道の駅の食堂。1つは地えびの天ぷらを主役、えびが入った利身とサラダ、味噌汁がセットのランチ。ほか、手軽な海鮮丼と、明石焼風食べる「えびまる」も！

☎0796-80-9010 阪美方郡新温泉町橋谷57 曜9時～18時(ランチ11時～15時・LO14時30分) 囲木(祝日の場合は営業) 定40台

ランチにもおやつにも
選べる3つの料理が登場！



地エビイトランチ

日帰りプラン > 2200円

1日5食限定、提供期間：通年

使用 えび あまえび・もさえび



浜坂地えびと海鮮5種盛り

日帰りプラン > 1650円

提供期間：通年

使用 えび あまえび・もさえび

浜坂えびまる

日帰りプラン > 500円

提供期間：通年

使用 えび あまえび

おばあの地えび料理を味わい
知恵を教えてもらえるカフェ。

ゆむら屋 おばあかふえ

郷土料理の知恵を若い世代に伝えたいと、平均年齢72歳のおばあ達が集結。

☎0796-85-8010(但馬寿) 阪美方郡新温泉町湯82-1 曜10時～LO17時 囲第2・4火(祝日の場合は営業) 囲周辺の有料Pを利用

おばあの気変わり定食

日帰りプラン > 1100円

1日10食、水～金曜日限定 提供期間：4/1～11月末

使用 えび もさえび



えび天うどん

日帰りプラン > 600円

1日10食、水～金曜日限定 提供期間：4/1～11月末

使用 えび あまえび or もさえび



地産地消にこだわった 個性的な3メニューが誕生！

レストランふるさと

米や野菜など自社栽培の食材を多く使う、こだわりレストラン。地域おこし協力隊の2人がはじめて地えび料理に挑戦した。漬けや素揚げなどがらえびの調理法を変えることで、異なる味わいを引き出した。

がらえびの牛すじラーメン

日帰りプラン 単品 800円 / 定食 1000円

1日10食、土日祝限定 提供期間：10/1～12月下旬

使用 えび がらえび



がらえびの漬け丼

日帰りプラン > 1500円

1日10食、土日祝限定 提供期間：10/1～12月下旬

使用 えび がらえび



あまえびの小鍋やサラダ…

単品メニューが充実。

ちどり

2017年オープンの鉄板焼き居酒屋には、あまえびを使った3品が新登場。えびの風味が広がる小鍋のほか、カルパッチョサラダや塩ユッケなど、気軽に注文できるボリュームのメニュー。自慢の地鶏鉄板焼きと一緒に味わって。

あまえびのカルパッチョサラダ

日帰りプラン > 750円

提供期間：通年

使用 えび あまえび



あまえびの塩ユッケ

日帰りプラン > 750円

提供期間：通年

使用 えび あまえび



☎0796-92-1300 阪美方郡新温泉 時30分) 囲日 囲周辺駐車場利用 町湯930-2 曜18時～22時(LO21

"新 発売"

営業時間は10月20日現在のため要確認。



★10/18(月)～発売
地えびカレーランチ
1,800円
ビストロ25

新温泉町浜坂1579-18
☎0796-82-1210
11:30～13:30 LO13:00
㊟日 P4台



地えびパスタランチ
Aセット1,400円
贅沢浜坂魚介のピザ
Aセット2,250円

La Forchetta
新温泉町浜坂1081-1
☎0796-80-2896
11:30～14:00
17:30～21:00 LO20:00
㊟月 P3台



★販売中
浜坂産甘えびの
トマトソースパスタ
1,000円
Cafe98°C

新温泉町湯1260
☎0796-99-2626
10:00～17:00
㊟水・木 P薬師湯駐車場
場割引券あり



★販売中
浜坂地えび弁当
1,200円
浜坂地えびオムライ
ス 1,200円

但馬ビーフ
レストラン楓

新温泉町湯1371 ☎0796-92-2001 ㊟木 Pあり
11:00～15:00 LO14:30 16:00～19:00 LO18:00



★11/1(月)～発売
甘えびとカシュ
ナッツの炒め
1,000円

笑来園
新温泉町湯1317-16
☎0796-92-0486
11:30～14:00
17:00～21:00 LO20:30
㊟火 P2台



おみやげ！

おばあの地えび料理を味わい
知恵を教えてもらえるカフェ。

ゆむら屋 おばあかふえ

郷土料理の知恵を若い世代に伝えた
いと、平均年齢72歳のおばあ達が集結。

☎0796-85-8010(但馬寿) 麗美
方郡新温泉町湯82-1 ㊟10時～
LO17時 ㊟第2・4火(祝日の場合
は営業) ㊟周辺の有料Pを利用



◀▲アマエビ
の風味を損な
わないよう試
行錯誤。味も濃
くなりすぎな
いように工夫
しよう

「ゆがいた荒湯玉子で
荒湯あじたまを作ろう」

ヤマザキシヨップ カドミセ

地元米も販売する地域密着型のヤマザキシ
ヨップ。湯村温泉の荒湯で作った「荒湯玉子」
を漬けておくだけで、手軽にえび風味の味付
けができるオリジナルの漬けだれも販売！

☎0796-92-0062 麗美方郡新温泉町湯1233-1 ㊟7
時～20時、土日祝は22時迄 ㊟第1・3水(祝日の場合
は翌週休み) ㊟なし

「荒湯あじたま」の作り方

1. 玉子を荒湯でゆがいて「荒湯玉子」を作り、殻を剥く
 2. 漬けだれと飲用の温泉を1:1の割合で、耐熱密閉袋に入れる
 3. 密閉袋に玉子を入れて、4～5時間待つ
- ※お店で「荒湯玉子の漬けだれ」を購入すると、その場で耐熱密閉袋を1枚プレゼント！



◀醤油ベースのたれ
に香ばしいアマエビ
の粉末をブレンド

荒湯玉子の漬けだれ 500円
販売期間：通年 使用えび あまえび

山米鮮魚

浜坂港の仲買人が営む鮮魚店。地えびを
塩麴に漬けた塩辛がいちおし。モサエビ、
スジエビ、アマエビ、ガラエビの塩辛から、
3種類をチョイスしてセットで販売する。

☎0796-82-5028 麗美方郡新温泉町三谷224-1 ㊟9
時～17時 ㊟不定 ㊟10台



地えび塩辛3種食べくらべ 2980円
販売期間：通年
使用えび もさえび・すじえび・あまえび・がらえび

新温泉町まち歩き案内所 松頼庵

JR浜坂駅前の観光案内所で販売するコロッ
ケは、土日祝限定！豆乳ベースのクリーミ
ーな生地の中には、えび殻の粉末とアマエビの
身が入り、香りも旨みも存分に満喫できる。

☎0796-80-1126 麗美方郡新温泉町浜坂2351-1 ㊟9
時30分～17時30分 ㊟水(祝日の場合は翌日休み)
㊟なし

▶「甘えび豆乳
コロッケ」▼1週
間前迄の要予
約で冷凍コロッ
ケも購入可(3
個入り800円)



甘えび豆乳コロッケ 250円
土日祝・1日4個限定、
販売期間：11月初旬～5月GW頃
使用えび あまえび