



うま味のうまもりもん

自然豊かなこの地には、「九頭竜まいたけ」「穴馬かぶり」「穴馬スイートコーン」など、四季を通じ、美味しい食材がいっぱいあります。和泉の料理名人が作る、「うまもりもん」をご紹介します。

10月下旬～12月末まで販売しています



穴馬かぶら重ね漬 480円



平野 明美さん(ひござ)

独自で配合した天ぷら粉を使っています



まいたけ天ぷら 400円



井南 勝さん(お料理・寿司 いな美)

3時間以上煮込んだ自家製ソースが自慢です



ソースカツ丼 550円



木下 宏一さん

まい茸おこわ 450円

地元大野産のもち米を使用した人気のおこわ。



冷めても美味しいモチモチのおこわ!

谷口 久和さん(福美)

手間暇かけて作る「とちもち」は館なしタイプ。

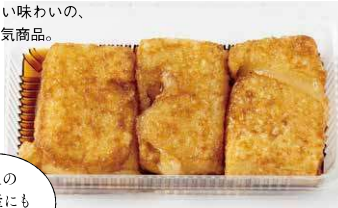


とちもち 550円

独特の風味と素朴な味に癒されますよ

須甲 一治さん(民宿溪流)

昔懐かしい味わいの、隠れた人気商品。



揚げもち 250円

和泉のお土産にもおすすめです

明石 や系子さん

自家栽培コシヒカリを使用しています



まいたけ弁当 450円



上田 隆澄さん(茶家)

甘めの味付けになっています



舞茸弁当 480円



宮原 とみえさん(まるみや)

こちらで購入できます

朝に収穫した新鮮野菜や地元のお母さん手作りの舞茸弁当などを販売。観光客にも大人気の直売所なので、午前中に足を運ぶことをおすすめします。

道の駅 九頭竜 生産物直売所
 福井県大野市朝日26-30-1 ☎0779-78-2300
 ⑧8:30～17:00 (季節によって変更あり)
 ⑨4月1日～11月末日まで無休(臨時休業あり)
 ※冬期休業、お弁当類はふれあい会館にて販売
 www.kuzuryu2300.com/

ニンジンと玉ネギベースのオリジナルドレッシングも販売!



舞茸弁当 480円

独特の香りと歯ごたえがクセになります

林 治成さん(ウィンディ)

愛情込めて作る舞茸天むすです



天むす弁当 350円



山出 ふみ子さん

舞茸弁当 480円

具に穴馬スイートコーンを使っています



久保田 真由美さん