

Take Free

たんばささやま ジビエ



Gibier de Tambasayama



兵庫県丹波篠山へ

ぼ
たん
に
会
ひ
に

発行：丹波篠山市商工観光課 令和元年十一月
協力：丹波篠山観光協会

ぼたんに会ひに

野生の鳥獣肉を使った料理をフランス語から引用し、
『ギブイ (gibier) 料理』と言います。

日本でも古くから猟師達は猪や鹿、雉子などを猟り、
独自に食していました。

しかしかつての日本では、仏教の影響で、

獣肉を食べることがはかれる風潮があり、

人々は馬肉を「さくら」鹿肉を「もみじ」

猪肉を「ぼたん」と洒落て呼んでいたようです。

丹波篠山は昔から、山や土地の豊さから、
おいしいぼたんがよく捕れました。

ぼたんは丹波篠山のジビエ。

ぜひ、来てください、ぼたんに会ひに。

よう、来たった
ぼたんに会ひに

日本の猪肉の3大猟場、天城（静岡）・郡上（岐阜）・丹波篠山（兵庫）。
その中でも群を抜いて丹波篠山が有名なのは理由があります。

1つには、丹波篠山が「ぼたん鍋」の発祥の地だから。

そしてもう1つ、
丹波篠山には猪肉文化を守り育てようとする人達がいるから。
猪肉専門店『おおみや』の3代目大見さんも、
丹波篠山観光協会の理事で、
地酒『狩場一酒造(株)』のご主人でもある狩場さんもそのうちのひとり。

今回は大阪で数多くの料理番組やCMを縁の下で支えている
料理研究家でフードコーディネーターの秋田さんをお迎えして
大見さんと狩場さんと『ぼたん鍋』を囲みながら、
その魅力について語り合っていました。

ぼたん座談会 in 丹波篠山
はじまりまーす！



座談会のメンバー。左から狩場さん、秋田さん、大見さん

ぼたんの楽しみ方スタイル 7

style 01 老舗の料理旅館でいただく
秘伝のぼたん鍋 P.5-6

style 05 with ○○で楽しむ
コラボぼたん鍋 P.13-14

style 02 まずは、ココから。
basic ぼたん鍋 P.7

style 06 温泉プラス
湯上がりでぼたん鍋 P.15

style 03 かくれた定番、
exciting 焼きぼたん P.8

style 07 レジャープラス
あそんでぼたん鍋 P.16

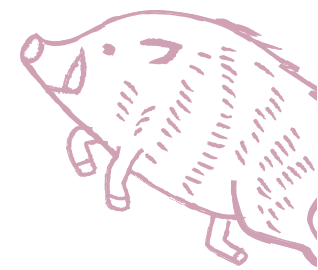
style 04 個性豊かな
だしでいただくぼたん鍋 P.9-10

猪肉の買えるお店 P.10

余談 余談 余談
余談 1. 「ぼたん座談会 in 丹波篠山」 (P.2-6)
余談 2. 「丹波篠山の野菜と米と酒と」 (P.11-12)
余談 3. 「丹波篠山の食材がおいしい理由」 (P.13-14)

©たんばささやまジビエ Map P.17-18

料金等は変更となる場合がありますので、詳細は各店舗にお問い合わせください。



This is
“BOTAN”

ぼたん 猪肉は、 煮込むほどにやわらかい

秋田 ぼたん鍋は丹波篠山が発祥だ
そうですね。

狩場 ええ、市内の老舗料理旅館が
発祥だと言われてます。

大見 丹波篠山は木の実が豊富で、猪
には最適な環境なんです。だか
ら、大昔から猪はたくさん捕れ
て、食べられていました。そこへ来
て明治の頃から、この辺りの山が
行軍演習に良いということで、陸
軍第70連隊の駐屯地になったん
です。彼らは贅沢ができません
から、山で猪を捕つては「しし鍋
(後のぼたん鍋) にしてくれ」と
料理屋へ持ち込んだり、家族や
偉い人が慰問に来たりすると、
もてなし料理として料理旅館な
どでぼたん鍋を囲んだんだそう
です。それで、「丹波篠山に、ぼた
ん鍋あり」と有名になったんです。

秋田 「ぼたん鍋」としてのはじまり
は、明治ということですね。ぼ
たん鍋の名前の由来はやはり、
このきれいに皿に盛られた肉
が牡丹の花に似ているから？

大見 よく、そう言われますけど、そ
れ以前からあるデカンショ節に
「ししが飛び込むぼたん鍋」と
いう一節がありますから、逆に
ぼたん鍋だから、牡丹のように
並べたとも言われています。

狩場 唐獅子牡丹の説もありますよ。
秋田 色んな説があるんですね。お味
はどうです？ 当時から味噌仕
立てだったんですか？

大見 獣肉臭さを消すために山椒を
使ったり、濃いめの味噌で煮た
りしてたんですね。今は処理が
いいから臭みはほとんどありま
せんけど。

秋田 まさに、猪肉の脂の旨味で食べ
るということですね。

狩場 そうなんです。なのに、見た目
で脂っこそうと敬遠する人が
多い。さっぱりしてるでしょ？

脂たっぷり！
なのに、
あっさりしていて深いコク。
これが「うまい」んです！

ぼたん 猪肉の脂は 体にやさしい

秋田 ええ、本当に。イメージでは、臭
くて硬くて脂っこいですが、む
しろ、さっぱりとしていて、やわ
らかくて食べやすい。

大見 それはね、猪肉が天然だからだ
と思うんです。天然の猪の脂は
必要な時期にだけ身につく脂
ですから燃えやすいんですよ。
コレステロールの溜まらない脂と
いうか。

秋田 なるほど、多価不飽和脂肪酸で
すね。悪玉コレステロールをやっ



狩場 今でも濃い味噌でドロドロに炊
く店もありますよ。そういう
鍋は、溶き卵につけて食べると、
また違った味わいでうまい。

秋田 おいしそう。シチューみたい。

大見 そうなんです。猪肉は煮込むほ
どにやわらかくなる。また、この
たつぷりの脂からは豚にはない
独特の旨味が出るんです。

秋田 脂がだし代わり？
大見 普通は昆布だしを使いますけ
どね、味噌だけの店もあります
すよ。



member

料理研究家
秋田 美佐子
人気雑誌やテレビCM
など、食の舞台裏を
支えるフードコーディネー
ターとしても活躍中の
料理研究家。



member

株式会社「おゝみや」代表
大見 春樹
良質な猪肉の専門店
として全国にその名を
轟かせている「おゝみ
や」のバイタリティに
富んだ3代目代表。



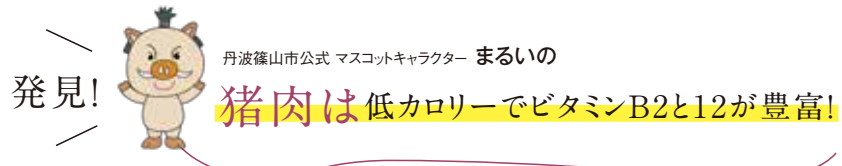
member

丹波篠山観光協会理事
狩場 一龍
手作りにこだわるあまり、
大量生産できず、丹波篠山
外では滅多に出会えない
名酒「秀月」の蔵元「狩場
一酒造(株)」の代表でもある。



丹波篠山は食材の宝庫！

お土産には野菜や肉も忘れずに！



丹波篠山市公式 マスコットキャラクター まるいの

猪肉は低カロリーでビタミンB2と12が豊富！

大見 鉄分もビタミンも豊富だし、これだけたくさんの野菜も一緒に摂るわけですから、ぼたん鍋は体にはやさしいですよ。カロリーも豚肉より低いらしいですし。

秋田 へー。猪肉にはビタミンB群が豊富ですし、味噌は発酵食品でしょ。脂の質が良いとなれば、美容にも良いかも。脂が乗るのはやはり冬ですか？

大見 ええ。丹波篠山の猟期は11月15日からです。今は冷凍の技術がいいですから、春でも夏でも、うまい肉が食べられますけどね。

秋田 でも、生にはかなわない？

大見 まあ、それはそうです。細かいことを言いだすと、3歳までの子どもを産んでいないメスがいいですね。

秋田 やわらかいんですか？

大見 ええ。もちろん、数は少ないし、お高いですけどね。最近では、イタリアンやフレンチで1歳に満たないのを使う場合もあります。

秋田 ジビエですね。肉の部位によって

大見 る店もありますしね。でもね、もともとは白味噌だったんですよ。丹波篠山は兵庫県ですけど京都文化ですから、貴船などでしし鍋と言えば白味噌なんですね。もしかしたら、うちのお袋が調合して猪肉につけて売った味噌が赤味噌ペー

狩場 スだったからかもしれません。へー、じゃあ大見さんにとってはおふくろの味。

大見 うまいんですよ、これが。

秋田 お野菜はどうですか？絶対、これは入ってないとダメみたいな定番野菜なんがあります？

大見 そりゃまあ、白菜ですね。

狩場 ごぼうもいいですよ、住山ごぼう。それと、山の芋も入っていてほしいですね。

秋田 それは、丹波篠山ならではですね。ええ。普通に切って入れてもいいし、鍋のメに、擦って団子みたいに落としてもおいしい。

秋田 それ、おいしそう。今日のメはご飯を用意してくださいますけどね。

大見 丹波篠山は米もうまいんですよ。

大見 も違うんですか？

大見 そうですね。ロースは柔らかくて淡白で人気です。でも、好みの問題ですよ。風味があるのは肩ロース。三枚バラなんか旨味があるしね。すそバラはちよつと硬いけど、噛めば噛むほど旨味がにじみ出てくる。ぼたん鍋でも併せ盛りにしている店もありますよ。

狩場 今日の肉はロースですか？

大見 そうです。おそらくオスの。

秋田 オスでも十分やわらかいですよ。

大見 もちろん。ロースですし、しっかりと煮込んでますから。

秋田 味噌はどうですか？今日のぼたん鍋は赤味噌ベースですけど、白味噌でもいいけそう。

狩場 ぼたん鍋の基本は赤味噌と白味噌の合わせで、赤味噌ベースが今は多いかなあ。配合は店の個性だし、みりんなんかを入れて

秋田 じゃあ、日本酒もおいしい。

狩場 もちろんです。水も米も揃ってますし、丹波杜氏と言えば、灘や伊丹の酒蔵を支えていた職人たちですからね。

大見 ぼたん鍋には、熱燗かな？

狩場 味噌がこつてりしたら、さつぱりと生酒なんかも合いますね。

秋田 それ、良さそうですね。とりあえず今日は、お酒と山の芋を買って帰ります。

大見 猪肉は？

秋田 買えるんですか？

大見 もちろんです。買って帰って、家でできる猪肉レシピを考えてください。ちなみに、猪肉は焼いてもうまいんですよ。

狩場 焼きぼたんと言います。

大見 人気ですよ。焼きの方が好きな人も多い。

秋田 じゃあ、ヒントもいただいたので、買って帰ってレシピを考えてみます。

大見 よろしく願います。

赤味噌？ 白味噌？

ぼたん鍋は、丹波篠山屈指のおもてなし料理。昔は料亭や、料理旅館でいただくものでした。当時の風情と、伝統の味を楽しみたいなら老舗の料理旅館でいただくのがおすすめです。

老舗の料理旅館でいただく秘伝のぼたん鍋

style

01

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ ード利用可能 焼 焼きぼたんの販売あり ※mapはP17を参照

城下町
mapNo. 31 丹波篠山 近又 焼 カ 宿

丹波篠山市二階町81番地 tel.079-552-2191
http://www.kinmata.jp

アクセス 神姫グリーンバス篠山営業所行き「二階町」下車徒歩約3分



営 11:00～19:00
休 不定休 駐 13台
期 11月15日～翌年3月末日
¥ ぼたん鍋 7,200円/人前
ぼたん鍋 9,300円/人前
ぼたん鍋 11,400円/人前
(2人前～) 税別・要予約

味 近又の第10代当主が猪肉に合う味噌を研究し提供したのが始まり。慶長14年、創業410年目を迎える歴史ある旅館です。平成26年より約2年をかけて全館リニューアル工事を行い歴史、伝統を感じていただきながら心地よく快適にお過ごしいただける館内、お部屋で真心込めたおもてなしをお約束いたします。

城下町
mapNo. 32 料理旅館 潯陽楼 食事のみの利用可 焼 カ 宿

丹波篠山市二階町79 tel.079-552-0021
アクセス 神姫グリーンバス篠山営業所行き「二階町」下車徒歩1分



営 11:30～
休 不定休
駐 8台 期 通年
¥ ぼたん鍋6,050円/人前
税別
味 合わせ味噌で やや濃厚

閑静なたたずまいと、温かなおもてなしで定評ある明治40年創業の老舗。和室やテーブル席、個室などお好みのお席でお食事ができます。ぼたん鍋の他にも、「焼きぼたん」や四季折々のお料理が楽しめ、「麦とろ飯発祥の店」としても有名。

城下町
mapNo. 40 料理旅館 池富 食事のみの利用可 宿

丹波篠山市立町125 tel.079-552-0064
アクセス 神姫グリーンバス篠山営業所行き「城北口」下車徒歩1分



営 12:00～22:00
休 火曜日
駐 8台 期 10～4月末日
¥ 秘法ぼたん鍋6,000円/人前
(2人前～) 税別・要予約
味 赤味噌ベース ややあっさり

安政3年創業、江戸時代の旅籠の風情を残す老舗。秘伝のぼたん鍋は、寒仕込みで2年寝かせた自家製の赤味噌ベースです。猟期中は手切りの生肉を使用。ロースやもも、バラなど、食べ比べることもできます。

城下町
mapNo. 37 料理旅館 たかさご 食事のみの利用可 宿

丹波篠山市二階町6 tel.079-552-2158
http://takasago-ryokan.com/

アクセス 神姫グリーンバス篠山営業所行き「春日神社前」下車徒歩1分



営 11:30～21:00
休 火曜日
駐 4台 期 通年
¥ ぼたん鍋6,050円/人前～
(2人前～) 税別
味 自家製合わせ味噌
ややこつてり

嘉永元年創業。濃い目の合わせ味噌で30分以上トトロに煮込み、濃厚なだしが染み込んだ猪肉を溶き卵でいただくのがたかさご流ぼたん鍋。レトロな趣きの中にモダンなセンスが光る店内も見応えがあります。

map No. 21 石焼工房 石焼肉料理店 焼(力)

四旬(しーずん)

tel.079-594-1888

丹波篠山市杉264
JR「篠山口」駅東口から徒歩約15分
http://www.eonet.ne.jp/~season

営 11:00～14:00(L.O.) / 17:00～20:00(L.O.)
休 木曜日 駐 8台 期 通年
¥ ぼたん鍋4,600円/人前～(2人前～) 税別・要予約
味 秘伝のかえし味噌 やや甘めであっさり

おすすめ 猪肉の石焼
焼きぼたん 1,800円/人前 税別・要予約



ミネラルたっぷりの天然石を使った石鍋や石板を使って調理する独自のスタイルを持ったお店。オススメは猪肉の石焼。天然石から出る遠赤外線が肉をふっくらと焼き上げ、不要な脂を溶岩石内の気泡が吸い取ってくれるので、おいしくヘルシーにいただけます。

map No. 8 ひょうご憩の宿 宿泊施設/食事のみOK 宿 焼(力)

新たんば荘

tel.079-552-3111

丹波篠山市郡家451-4
神姫グリーンバス篠山営業所行き「東岡屋西」下車徒歩10分
http://www.tanbaso.jp

営 12:00～15:00/18:00～21:00 ※宴会場・食堂ほかで食事のできる時間
休 なし 駐 60台 期 11月～3月末
¥ ぼたん御膳 5,500円(お1人様用) 税別・要予約 ※ぼたん鍋は2人前～
味 独自ブレンドの濃厚な味噌だし

おすすめ 猪肉の網焼
焼きぼたん 2,200円/人前 税別 ※単品注文は不可。ぼたん鍋等と一緒にご注文ください。



北欧の田舎のホテルをイメージさせる森の中の宿泊施設。本館の和洋室に加え、ログハウスの別館があり、心休まる自然豊かな空間でのんびりステイできます。コースを使った猪肉の網焼きが人気。ご家族で訪れ、猪肉を楽しんでゆっくりとお過ごしいただけます。

map No. 12 丹波篠山 味処 みたけ(力)

tel.079-552-1385 丹波篠山市黒岡683

舞鶴若狭自動車道「丹南篠山口IC」から約15分

営 11:00～18:00 予約の場合は22:00まで
休 不定休 駐 15台
期 11月～3月末日
¥ ぼたん鍋5,500円/人前 (1名様～)税込・お1人様用鍋あり・要予約
味 まろやかな風味の自家製味噌



お手軽な
一人鍋も
あります!

map No. 6 お食事処 山門

tel.079-596-0820 丹波篠山市東河地116

舞鶴若狭自動車道「丹南篠山口IC」から約10分
info@4429.jp

営 11:00～14:00 17:00～21:00
休 毎週水曜日 駐 10台
期 11月中旬～3月中旬
¥ ぼたん鍋5,500円/人前 (1名様～)税込・お1人様用鍋あり・要予約
味 合わせ味噌

塩こしょうでいただく「ししやき」もあります。



お手軽な
一人鍋も
あります!

map No. 10 奥栄 猪肉料理専門店 焼

tel.079-552-4441

丹波篠山市藤岡奥492-5
JR「篠山口」駅から車で約15分
http://www.okuei.com

営 11:00～21:00 休 不定休 (年末年始は除く)
駐 20台 期 通年
¥ ぼたん鍋 5,300円/人前 税込・要予約
味 合わせ味噌 甘さ控えめでややあっさり

おすすめ 猪の焼き肉
焼きぼたん 1,100円/人前 税込・要予約



直営牧場で育てた猪と、猟で仕留めた猪を脂ののり具合でバランス良く使用し、炭火でいただく専門店ならではのこだわり。確実においしい猪肉に出会えます。猪の焼き肉は鍋の前に前菜的にいただくのが奥栄流。のどかな山間にたたずむ旅情たっぷりのお店です。(猪肉の販売もしています)

ワイルドな肉の歯ごたえと
肉本来の旨味を
刺激的に味わえる

かくれた
定番
exciting

style

焼きぼたん

03 Which do



自家製味噌で味わうぼたん鍋は、まろやかな風味でほっこりほっこり身も心も芯からあたたまり、やみつきになること間違いのない絶品です!! 支店みたけ(丹波篠山市黒岡18 TEL 079-552-4888)も好評です。

map No. 33 季節料理 大手新丁(力)

tel.079-554-2777 丹波篠山市二階町71

神姫グリーンバス篠山営業所行き「二階町」下車西へ徒歩1分

営 11:00～15:00 17:30～21:00
ラストオーダーは営業終了時間の30分前
休 不定休 駐 4台 期 10月中旬～翌年3月下旬まで
¥ ぼたん鍋3,980円/人前 (2名様～)税込 お1人様用鍋あり
味 赤みそベースの特製合わせ味噌

当店では、ご予約なしでもお気軽にぼたん鍋をお召し上がりいただけます。テーブル席の他に、お座敷、個室(要予約)がございます。その他にも、ぼたん御膳、猪肉うどん、一品などございます。また、会席料理(要予約)などもご用意できます。お気軽にお問合わせください。



お手軽な
一人鍋も
あります!

map No. 36 ぼたん鍋処 如月庵(焼 宿)

tel.079-552-2400 丹波篠山市北新町123

神姫グリーンバス篠山営業所行き「春日神社前」下車徒歩2分
http://botannabe.com/

営 11:00～19:00(L.O.)
休 不定休 駐 25台 期 通年
¥ ぼたん鍋5,360円/人前～ 税別 ※17:00以降要予約
味 栗入り合わせ味噌であっさり目



篠山城のお膝元、武家屋敷の風情を感じさせる観光ホテル併設のレストラン。栗を練りこんだぼんのり甘い合わせ味噌が人気のぼたん鍋は、もも、ロース、カルビなど部位別で食べ比べることができます。昭和の名作庭家、重森三玲の庭が楽しめるのもうれしい。

まずは
ココから
basic

脂の旨味が味噌に染み出し、
コクたっぷりのスープが
肉に染み込む

style

ぼたん鍋

you like 02



丹波ささやま 宿泊施設/食事のみOK 宿(力)

map No. 18 ホロンピアホテル

tel.079-594-2611 丹波篠山市中野76-4

JR「篠山口」駅から徒歩5分 http://www.holonpia.com

営 ※レストランの営業時間 10:00～24:00
休 なし 駐 100台
期 11月15日～3月末頃
¥ ぼたん鍋5,200円/人前 (2人前～)税別
味 赤味噌ベース 甘さ控えめでややあっさり



IC「丹南篠山口」からもJR「篠山口」駅からもアクセスが良く、観光からビジネス、合宿などにも便利なホテル。猟師から直接仕入れた天然コースの猪肉を使ったぼたん鍋はレストランでも、宴会メニューとしても食べられます。丹波篠山産のオレンジ白菜も絶品。

map No. 35 丹波篠山郷土料理 郷土料理店 焼 tel.079-552-7773

懐

丹波篠山市二階町58
神姫グリーンバス篠山営業所行き「二階町」下車すぐ
http://www.tanba-sasayama-kai.com

お手軽な
一人鍋も
あります!



営 11:30～20:30 (ラストオーダー19:30)
休 不定休
駐 なし(近隣CPあり) 期 通年
¥ 特上コースぼたん鍋5,800円/人前 税込 ※1人前からご注文していただけます。
味 赤味噌ベース ややあっさり

4種の味噌をブレンドした出汁は、最後まで飲み干してしまいたくなるほどのおいしさ。コースの中でも特にやわらかい特上コースを使用している「特上コースぼたん鍋」は絶品。

map No. 29 ささやま 郷土料理&土産店(力)

tel.079-552-0884 丹波篠山市乾新町148

神姫グリーンバス篠山営業所行き「篠山本町」下車徒歩4分
http://www.tamamizu.jp/

営 11:00～15:00 休 なし 駐 20台 期 11月～3月末
¥ ぼたん鍋 4,000円/人前 税別・要予約(2名様～) 味 甘さひかえめであっさり



観光バスも発着する観光の拠点的な大型レストラン。併設のショップにはお菓子から、味噌やコーヒーまで丹波篠山の黒豆を使った同店オリジナルのさまざまな商品がずらりと並んでいます。また、レストランでもぼたん鍋をはじめ、丹波篠山食材にこだわったお料理が堪能できます。

郷土料理&直売所(力)

map No. 38 特産館 ささやま

tel.079-552-3386 丹波篠山市黒岡70-1

神姫グリーンバス篠山営業所行き「歴史美術館」下車徒歩1分
http://www.tokusankansasayama.com

営 レストラン/11:00～16:00 直売所/10:00～17:00
休 水曜日 駐 70台 期 11月17日～3月末
¥ ぼたん鍋5,500円/人前 税込 ※お1人様用「しし鍋定食」2,500円(税込)
味 白味噌ベース やや甘めのややあっさり

JAの直営店だけあり、採れたての丹波篠山食材を贅沢に使った郷土料理が落ち着いた雰囲気の中で楽しめるレストラン。一人鍋の「しし鍋定食」はランチなどでも気軽に楽しんでいただけます。特産品が揃う直売所も併設。

お手軽な
一人鍋も
あります!



map No. 1 草山の 森本屋 郷土料理店

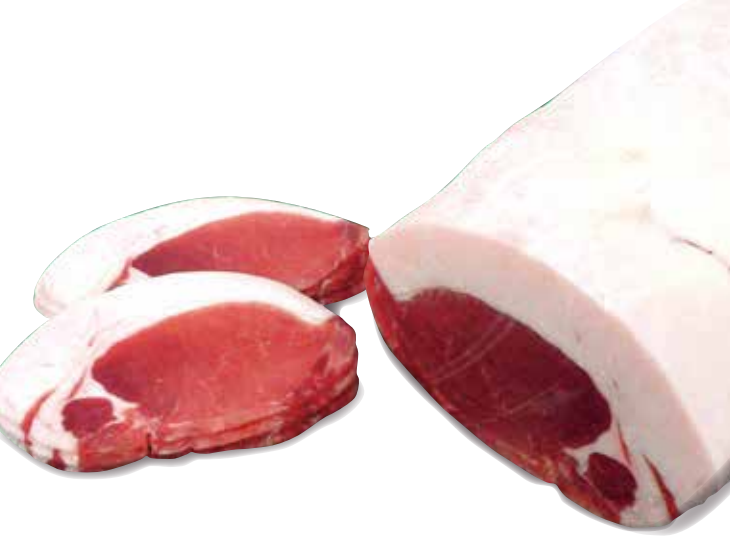
tel.079-592-0123 丹波篠山市桑原476-1

舞鶴若狭自動車道「丹南篠山口IC」から車で25分

営 11:00～20:00
休 不定休 駐 20台
期 11月～3月末
¥ ぼたん鍋2,800円/人前 (2名様～)税別・要予約
味 自家製味噌 やや濃厚&やや甘め



大阪市内にある数少ないぼたん鍋専門店「嘉兵衛」の本店。赤と白をブレンドしてつくる自家製のぼたん鍋用味噌は人気で、持ち帰り用としても販売されています。猪肉は肩ロースやバラ肉など併せ盛りで出されるので食べ比べられるのがうれしい。



猪肉の買えるお店

※猪肉の買えるお店は他にもあります。



本 店：丹波篠山市乾新町40 **tel.079-552-0352**
丹南店：丹波篠山市吹新131 **tel.079-594-2498**
三田店：三田市三輪1-13-35 **tel.079-562-2314**
営 9:00～17:00 (冬季本店のみ19:00) **休** 水曜日 (冬季は無休)

良質な猪肉専門店として県内外から高い信頼を得ているお店。人気の「ぼたん鍋セット」はひょうご五国の自然や文化を活かした逸品に与えられる「五つ星ひょうご」にも選定されています。品揃えも幅広く、ソーセージやハム、コロツケなどの猪肉加工品も、開発から製造・販売まで一貫して行っています。



丹波篠山市二階町54 **tel.079-552-1188**
<https://www.sasayama.ne.jp>
営 9:00～17:00 (月・木・金・日は19:00まで) **休** 元日
上質な猪肉を取り扱っています。
冬季には猪肉だけでなく丹波篠山ならではの鍋用地野菜セットもあります。
ホームページからもお取り寄せできます。

合わせみそ

【まつかぜ屋】
カツオ節と昆布だしを
ベースに、淡色みそと
赤みその合わせみそを
加えた濃厚な旨味のスープ。

メは
うどん

白みそ

【花格子】
白みそのコクを大切にしながら、
甘さを抑えた
上品な白みそスープ。

メは
蕎麦の実
雑炊

割り下

【丹南茶寮】
かおり豊かなカツオ節と
ミネラルたっぷりの昆布だしを
ベースにしたやさしい甘さの
割り下スープ。

メは
うどん

白だし

【獅子銀】
じゃこに昆布、うるめ・さば・いわし
などでとった濃いめの白だしは
猪肉のしゃぶしゃぶ用スープ。

メは
ヒミツ

style

04

個性豊かな

だしでいただく

山椒を振って味噌でトロトロに煮込む伝統の味。
これこそ、今も残る

たんばささやまジビエ「ぼたん鍋」です。

しかし最近では、新たな食べ方が次々と生まれています。

それらの共通点は、だしへのこだわり。

自慢のだしと、猪肉から出るだしの

共演を楽しむというスタイル。

ここから先はあなたのお好み次第です。



map No. 14 丹波篠山 まつかぜ屋

tel.079-594-5454 丹波篠山市東古佐95
舞鶴若狭自動車道「丹南篠山口IC」から約5分

営 11:30～14:00
17:30～21:00
休 水曜日・木曜日 **駐** 5台
期 11月下旬～3月初旬
¥ ぼたん鍋6,900円／人前(コース)
(2名様～)税込 デザート・コーヒー付き
味 淡色みそと赤みその合わせみそ



丹波篠山でこだわり飼育の名古屋コーチン地鶏の鍋物コース(すき焼き、水炊き、しゃぶしゃぶ)・バーベキューコースも人気です。完全予約制(前日まで)。名古屋コーチン地鶏の一品料理もあります。隠れ家風古民家でほっこりとしたひとときをお楽しみください。

map No. 17 膳所 丹南茶寮 焼 力

tel.079-590-1020 丹波篠山市味間新92-4
<http://tannansaryou.com>
JR「篠山口」駅から徒歩10分

営 11:30～13:30
17:00～22:00
休 水曜日・第4木曜日
駐 8台 **期** 通年
¥ ぼたん鍋6,500円／人前(2人前～)税別 ※焼きぼたん付き
要予約(+1,500円で先付・ハチ・うどん・果物付)
味 すきやき風割り下 やや甘さ控えめ



「本物を味わって欲しい」という料理長の思いから、魚介は明石港や舞鶴港から、野菜は旬の地元産と素材にこだわった本格的な和食が楽しめるお店。ぼたん鍋は「味噌だし」と「すき焼き風」があり、いずれも和食の料理人らしく、だしの効いた品のある味わいです。

map No. 41 丹波そば切り 花格子 力

tel.079-552-2808 丹波篠山市河原町160
<http://hanakoushi.jugem.jp>
神姫グリーンバス「本篠山」
下車徒歩3分

営 11:30～14:30(最終入店)
17:30～20:30(最終入店)
※蕎麦が売切れ次第終了
休 月曜日(祝日の場合翌日)年末年始
※定休日前日はお昼のみ営業
駐 7台 **期** 11月15日～2月末
¥ ぼたん鍋5,200円／人前(2人前～)税別
要予約(前菜・蕎麦または蕎麦の実雑炊付)
味 甘さひかえめでやや濃厚



漆喰の壁に格子窓、妻入りに棧瓦葺きの古い町並みを残す河原町の一角にあるかわいなお店。国産にこだわった十割そばが人気の同店が手掛けたぼたん鍋は、濃厚だが甘さ控えめの白みそ仕立て。篠山城下の風情とともに楽しみいただけます。

map No. 24 獅子銀 陶の郷店 焼

tel.079-597-2173 丹波篠山市今田町上立杭3 陶の郷内
JR相野駅から神姫グリーンバス
「陶の郷」下車すぐ

営 10:00～18:00
休 なし(年末年始は除く)
駐 50台 **期** 11月中旬～4月中旬
(詳細は要問合せ)
¥ 猪肉しゃぶしゃぶ3,000円／人前税別
※別途「丹波伝統工芸公園 立杭 陶の郷」
入園料が必要
味 濃いめの白だし(しゃぶしゃぶ用)



自家栽培の新鮮な野菜や米が楽しめる郷土料理のお店。ここでは、他ではなかなか味わうことができない猪肉のしゃぶしゃぶがいただけます。それができるのは、天然の3歳のメスにこだわって一頭買いをしているから。店主曰く「このうまさは食べないと分からない」のだそう。

※ **期** ぼたん鍋・焼きぼたん販売期間 **宿** 宿泊可能 **力** カード利用可能 **焼** 焼きぼたんあり



栗山米穀

map No.9

丹波篠山市東岡屋429-1
tel.0120-120-657
営 8:00~18:00頃
休 毎月第2・第4日曜日
(繁忙期は営業)

「丹波川北の黒豆」と同じ土壌で育った米を取り扱うお店。お米に対する愛情が人一倍の店主は、生産者の顔と田んぼの様子を見て仕入れる米を決めるのだそうです。

ネット販売 <https://www.tanba-aoyama.com>

丹波篠山の米が買える米屋

丹波篠山 阪本屋

map No.42



丹波篠山市立町101-1
tel.079-552-1018
営 9:00~18:00 休 土曜日
無農薬米、減農薬米など、安心・安全にこだわった米や、優良生産地限定米など、厳選された米を販売している店。また、特産の黒豆を使ったオリジナルの加工品も品揃えしています。

ネット販売 <http://www.tanba-sakamotoya.co.jp/>

丹波のお米屋 小多田屋

map No.43



丹波篠山市立町72
tel.079-552-0457
営 8:30~18:30
休 火曜日
創業以来300年、かわらず丹波篠山のお米を専門に販売しているお店。看板商品の「でかんしょ米」は注文と同時に店主自らが心を込めて精米してお届けしています。

ネット販売 <http://otadaya.jp/>

米

野菜同様、米も丹波篠山の肥沃な土地と盆地特有の寒暖差の恩恵をしっかりと受けています。夜がぐっと冷え込むことで、昼に生成されたでんぷんが、夜スムーズに蓄積されるのだそう。だから丹波篠山のコシヒカリは、米本来のやさしい甘味と強い粘り気を持ち、冷めてもおいしい米として高い評価を得ているのです。



鳳鳴酒造 ほろ酔い城下蔵の釜場。昭和50年まで使用していたこちらの酒蔵は、現在は見学可能な資料館として公開されています。



鳳鳴酒造「やすらぎ」※写真右
地元で愛飲され続けている日々のお酒。ほどよい辛さでぬる燗、熱燗におすすめ。
1.8ℓ 1,602円(税別)

丹波篠山の地酒が買える蔵元

map No.44

鳳鳴酒造 ほろ酔い城下蔵 (国の有形文化財)

丹波篠山市呉服町46
tel.079-552-6338

営 9:30~17:00 休 火曜日

築二百余年江戸期創業の伝統を誇る酒蔵。深いコクと味わいが特徴の酒を造り続けています。丹波黒大豆のリキュール「楼蘭」も人気。ほとんどのお酒が無料試飲可能です。



◀ 狩場一酒造(株)

map No.25

丹波篠山市波賀野500
tel.079-595-0040

営 10:00~19:00 休 なし
(正月三ヶ日を除く)

100年の歴史を持つ名杜氏の酒蔵。自家栽培の米と軟らかい湧き水、昔ながらの手作りにこだわった「秀月」は、人の心を包み込むやさしいお酒です。



狩場一酒造(株)「生貯蔵酒」
スッキリとした味わいの冷用酒。ぼたん鍋で温まった体にすっと染み込みます。
720ml 1,400円(税込)
※写真右から二番目



狩場一酒造(株)のシンボルとも言える赤煉瓦の煙突には、創業当時の「亀甲藤醸造」の名前が刻まれています。

ぼたん鍋の「おいしい」を支える

丹波篠山の「野菜」と「米」と「酒」と

地野菜

ぼたん鍋に使う野菜と言えば、白菜、ごぼう、ねぎ、にんじん、春菊、きのこ類、山の芋(または里芋)などがありますが、丹波篠山ではその全てをおいしい地野菜でまかなうことができます。とくに、やわらかくて甘みの強い「住山ごぼう」や、太くてしっかりとしたぬめりを持つ「デカンショねぎ」は丹波篠山のブランド野菜。厳しい規格管理のもと、高い品質を誇っています。そして、丹波篠山と言えは忘れてはいけない「山の芋」。全国で広く栽培されていますが、丹波篠山のものは特にねばりが強く濃厚なことで有名です。このように、丹波篠山の野菜が突出しておいしいのは、盆地特有の寒暖差と豊富な湧き水によってミネラルをたっぷり含んだ肥沃な土、そして秋から冬に立ちこめる深い霧のおかげ。丹波篠山の「山の芋」が「霧芋」とも呼ばれているのはこのためです。さらに、昔から丹波篠山の農家は働き者で研究熱心。彼らが精魂込めてつくる野菜を求めて、遠方から訪れる人が絶えません。



丹波篠山の地野菜、米が買えるお店

JA丹波ささやま味土里館(みどりかん)

map No.15



丹波篠山市東吹942-1
tel.079-590-1185
営 10:00~17:15 休 水曜日
朝取りの新鮮な地元野菜が並ぶJA直営の農産物直売所。加工品やお米、丹波篠山牛や地酒、焼きたて米粉パンまで揃っています。

こんだ薬師温泉 ぬくもりの郷内

こんだ旬菜市 農(みのり)

map No.23



丹波篠山市今田町今田新田21-10
tel.079-590-3377
営 10:00~17:00 休 火曜日
(祝日は営業)
化学肥料や農薬を押さえて作った安全で新鮮な地場野菜や猪肉を販売しているお店。地元産のお茶や手作り味噌なども人気です。

style

05 with 〇〇で楽しむ
コラボぼたん鍋

丹波篠山は、平安の昔から京都と山陰を結ぶ交通の要でした。山の幸や農作物に恵まれた土地であることに加え、日本海から入る海の幸、そして京の雅の文化が交差する丹波篠山において、おいしいものが集まらないはずがありません。

山の芋や黒豆、丹波篠山牛や松茸、日本海からも瀬戸内からも新鮮な魚介が入ってきます。「ぼたん鍋だけじゃもったいない!」そう思ったら、ぼたん鍋をいただきながら他のグルメも堪能できるよくばりOKなお店がおすすめです。

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ カード利用可能 焼 焼きぼたんあり

丹波篠山の食材がおいしい理由

丹波篠山の猪がおいしいのは、山が豊かだから。猪のエサとなる粟や団栗、木の実が豊富であることが、良質な猪肉を支えています。

また、丹波篠山の農作物がおいしいのは、前頁で述べたように、盆地ならではの寒暖差と、山から湧き出るミネラル豊富な水や肥沃な土地などの自然環境が揃っているから。それも間違いないでしょう。

しかし、それだけなら他の地域にもある話。他とは一線を画す何かがあるからこそ、丹波篠山の食材は二目おかれていのです。では、それは何なのか。丹波篠山市の農都創造部農都環境アドバイザーで神戸大学人間発達環境学研究科の准教授でもある清野未恵子さんにお話を伺いました。

「猪は年に4頭の子どを生みますから、放つておけばどんどん増え続けます。また、猪は雑食で、山の多様な資源を必要としますから、猪が増え続けると山の資源が枯渇し、やがて、猪自体の肉も痩せておいしくなくなるでしょう。近年、猪に限らず里に獣が下りて来て、田畑や人の暮らしを脅かす獣害もここに端を発しています。獣害については丹波篠山も決して例外ではないのですが、昔から猪を食べる文化のある丹波篠山では、たくさん猪を狩猟するので比較的獣害が少なく、結果、山も守られ、おいしい猪肉が得られるというサイクルが保たれていたと言われています。実際、獣害の問題を解決するために、丹波篠山の猪肉を食べる文化をお手本にしようという研究者も少なくありません。つまり、おいしい猪肉を得るためには、私たち人間が猪肉をおいしくいただくことが、大きな役割を果たすというわけです。

次に、農作物が卓越しておいしいという話ですが、それは、昔からの農家さんの苦勞の積み重ねで、土や作物に磨きがかかったからだと思います。京都に隣接し、京へ抜ける街道沿いにあった丹波篠山の農作物は、都人が食べるものもありました。だから、普通においしいだけではだめだったのです。京野菜がそうであったように、よりおいしくなければならなかったことが土や作物に対する研究を深いものにし、おいしい農作物を生み出したのではないのでしょうか。

いずれにしても、丹波篠山の食文化が豊かなのは、人間を含めた自然のサイクルが生み出したものと言えます。」



丹波篠山市 農都創造部
農都環境アドバイザー
神戸大学人間発達環境学研究科
准教授

清野未恵子 博士

map
No.
11

創作遊料理 うお清

tel.079-556-2052 丹波篠山市日置56-1
JR「篠山口」駅から車で約10分



営 10:00～
休 不定休
駐 30台
期 11月15日～
¥ ぼたん鍋5,000円／人前
(4人前～)税別・要予約
※さしみ、付出、フルーツ、ご飯つき
味 赤味噌ベース
やや甘めでやや濃厚

懐石料理を肩肘はらずに楽しんでもらえるようにと、京懐石をベースに遊び心でアレンジした創作遊料理が人気のお店。旬の食材にこだわった目にも楽しいお料理がいただけます。ぼたん鍋には手切りの生肉を使用。特産の山の芋はすりおろして団子にいただきます。

map
No.
39

料理旅館 玉川楼

tel.079-554-2266 丹波篠山市呉服町32 焼 宿 カ
神姫グリーンバス篠山営業所行き「呉服町」下車すぐ 食事のみOK
http://www.tamagawaro.com/



営 11:00～14:00／
17:00～22:00
休 なし
駐 20台
期 通年
¥ ぼたん鍋4,000円／人前～
(2人前～)税別・要予約
味 黒豆味噌を含む合わせ味噌
やや甘め

明治時代の古き良き面影を残す料理旅館。自然の山で育った良質な猪肉をぼたん鍋をはじめ、串焼きや角煮などいろいろなスタイルで提供しています。また、自家製のお野菜や所有の山で採れる松茸、丹波篠山牛など、地元食材にこだわったお料理が堪能できます。

map
No.
4

活魚料理 宝魚園

tel.079-593-1341 丹波篠山市川北新田52
JR「篠山口」駅から車で約10分
http://www.hougyoen.com



営 11:30～14:00／
17:00～22:00
休 火曜日
駐 80台
期 11月中旬～3月下旬
¥ ぼたん鍋5,500円／人前
(2人前～)税別・要予約
味 独自の合わせ味噌
甘さ控えめ

新鮮な魚介と旬の丹波篠山産食材を使った四季折々のお料理が楽しめるお店。純和風の店内は完全個室制で、ゆったりと贅沢な時間が過ごせます。特性ブレンドの味噌で煮込むぼたん鍋には手切りの生肉しか使用しないのだそう。山の芋が入っているのもうれしい。

map
No.
22

牛屋たなか

tel.079-590-1133 丹波篠山市東吹1818-9 カ
舞鶴若狭自動車道「丹南篠山口IC」下車すぐ
JR「篠山口」駅から徒歩15分
http://www.tanba-t.co.jp



営 11:00～22:00
(L.O 21:30)
休 火曜日
駐 38台
期 11月末～3月末
¥ ぼたん鍋5,080円／人前
(2人前～)税別
味 合わせ味噌
やや濃厚で甘さ控えめ

日本が世界に誇る名門の血統「但馬牛」「神戸ビーフ」の生産牧場を有し、生産から販売までを一貫して行っている「丹波田中畜産」の直営店。肉の専門店だけあり、猪肉についても選りすぐりのものを使用しています。広々としたログハウス調の明るいレストランです。

map
No.
16

本家 熊野園

tel.079-594-0162 丹波篠山市味間奥456
JR「篠山口」駅からタクシーで約10分
http://www.kumanoen.co.jp



営 10:00～17:00
17:00～21:00
休 木曜日
駐 25台
期 11月中旬～3月末
¥ ぼたん鍋6,000円／人前
(4人前～)税込・要予約
味 独自の合わせ味噌
ややあっさり

自社の茶畑で栽培された素朴な味わいの丹波篠山茶が人気のお店。城下を感じさせる美しい白壁に心落ち着く純和風の店内。中央には見応えのある石庭があり、お茶や四季折々の懐石料理をいただきながら楽しむことができます。

map
No.
19

ごちそう家 はなばら

tel.079-590-1187 丹波篠山市味間新52-1 カ
JR「篠山口」駅から徒歩5分
http://www.holonpia.com



営 17:00～24:00
休 なし
駐 50台
期 11月15日～3月末頃
¥ ぼたん鍋5,200円／人前
(2人前～)税別
味 赤味噌ベース
甘さ控えめでややあっさり

いけすの活魚から炭火焼地鶏、季節のお野菜を使ったメニューまで、幅広いお料理が楽しめるファミリー向けの居酒屋。赤味噌ベースのぼたん鍋は、昆布とかつおの風味がしっかりと効いて締めの雑炊までおいしくいただけます。

map
No.
5

森本屋

tel.079-593-0004 丹波篠山市宮田441
神姫グリーンバス草山温泉行き「宮田」下車徒歩1分



営 11:00～14:00／
17:00～21:00
休 火曜日
駐 6台
期 11月15日～3月末
¥ ぼたん鍋5,000円／人前
(3人前～)税別・要予約
味 独自の合わせ味噌
やや甘め

自然豊かな西紀地区にある地元に根ざした寿司店。自家栽培の野菜とロースを中心とした良質の猪肉を、昆布とかつおの旨味が効いた独自の合わせ味噌だしでいただくぼたん鍋は上品な味わいです。

map
No.
30

丹波篠山 一休庵

tel.079-554-1930 丹波篠山市市内町78-2
神姫グリーンバス篠山営業所行き「二階町」下車徒歩4分
http://ikkyuuan.com



営 平日／11:00～ } そばがなくなり
土・日・祝／11:00～ } 次第終了
休 火曜日 駐 10台
期 11月初旬～3月末
¥ ぼたん鍋3,960円／人前～
(2人前～)税込
※お1様用「しし鍋御膳」2,060円あり
味 やや濃厚&やや甘め

立派な数寄屋造りの門と大きな提灯が印象的な蕎麦専門店。城下の風情を感じる白壁の古民家づくりで、風味豊かな十割そばがいただける観光客にも人気のお店です。お1人様用の「しし鍋御膳」もあるので、手軽に猪肉体験していただけます。

あそんでぼたん鍋

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ ード利用可能 焼 焼きぼたんあり

里山
生活体験

宿泊施設・食事のみOK

ロッヂ S.P.H.

map No.13

カ 宿 焼

tel.079-594-2093

丹波篠山市東吹956-1
<https://sphsasayama.jp>
 Eメール sasayama@sph.main.jp
 神姫グリーンバス「岡本病院」
 下車徒歩1分

営 15:00(in)～翌日10:00(out)
 休 不定休 駐 7台 期 通年
 ￥ ぼたん鍋6,800円/人前～(2人前～)
 税込・要予約
 味 あっさり(すきやき、しゃぶしゃぶあり)

オーナー手作りのロッヂで、自家栽培のお野菜
 やかまどで炊いたご飯、天然の猪肉がいた
 けるなど、田舎暮らしが満喫できる宿。ぼたん
 鍋のおだしは猪の骨と野菜を3時間以上煮出し
 たものをベースに特製のお味噌をといた猪骨
 スープ。猪肉のバーベキューもおすすめです。

自然と
遊び体験

レジャー施設・食事のみOK

丹波猪村

map No.27

tel.079-556-2680

丹波篠山市後川上1154
<http://www.eonet.ne.jp/~tanba-inomura/>

営 10:00～16:00 ※16時以降予約制
 休 火曜日
 駐 50台 期 11月中旬～3月下旬
 ￥ ぼたん鍋5,000円/人前～
 (2人前～) 税込・要予約
 味 合わせ味噌 ややあっさり

丹波篠山の自然が体感できるレジャースポット。
 キャンプ場あり、手作りアスレチックあり、小さな
 谷川が流れていたり、子どもたちが喜ぶスポット
 がいっぱい。ぼたん鍋は天然のモモ、バラ、ロー
 スが併せ盛りになっているので食べ比べもでき
 ます。

子どもや家族、仲間と一緒にワ
 クワクしたい方におすすめ。新た
 な体験は人を活性化させてくれ
 ます。新体験で、ワクワクした後
 はぼたん鍋を囲んでワイワイ!

総合
レジャー

レジャー宿泊施設・食事のみOK

ユニトピアささやま
レストラン「レイクサイド」

map No.7 カ 宿 焼

tel.079-552-5222

丹波篠山市矢代231-1
<http://unitopia-sasayama.pgu.or.jp>
 JR「篠山口」駅から車で約10分

営 ※レストランの営業時間
 平日/11:30～14:00
 18:00～21:00
 土・日・祝/11:30～15:00
 18:00～21:00
 休 不定休
 駐 450台 期 11月1日～3月末
 ￥ ぼたん鍋6,050円/人前～
 (2人前～) 税込・要予約
 ※お1人様用「ぼたん鍋定食」1,890円もあり
 味 合わせ味噌 甘めでやや濃厚

緑豊かな自然に囲まれたレジャー施設。広大な敷
 地内には、湖畔の宿泊施設、別荘、キャンプ場、フ
 ィールド施設などがあり、日常から離れた時間を過
 ごすことができます。宿泊施設には、光明石温泉
 露天風呂付大浴場があり、日帰り入浴も可。子ども
 から大人まで楽しめる施設です。

湯上がりでぼたん鍋

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ ード利用可能 焼 焼きぼたんあり



草山温泉

草山温泉 大谷にしき荘 map No.2

丹波篠山市遠方122-1
 神姫グリーンバス「草山温泉」下車徒歩10分

営 ※レストランの営業時間
 平日/11:00～14:00(L.O13:30)
 17:00～20:00
 土・日・祝/11:00～20:00
 休 月曜日(祝日の場合翌日)
 駐 60台
 期 11月初旬～3月末
 ￥ ぼたん鍋5,400円/人前～ 税込・要予約
 味 秘伝の合わせ味噌 やや濃厚

食事のみOK 焼 宿
 tel.079-592-0045

多紀連山に抱かれた草山温泉
 は、強塩泉のにごり湯で江戸時
 代より万病に良いとされていま
 す。滋養強壮に効くぼたん鍋と
 万病に良い温泉、大自然のヒー
 リング効果で心も体も癒されま
 す。近隣にはゴルフ場もあるの
 で、ラウンド後にほっこりするの
 もおすすめです。



簗坊温泉

温泉民宿 簗坊 湯の壺 map No.26

丹波篠山市後川新田79
<http://www.sasayama-yunotsubo.com>

営 要問い合わせ
 休 不定休
 駐 5台
 期 通年
 ￥ ぼたん鍋6,000円/人前(2人前～) ※入浴付
 税別・要予約
 味 白味噌仕立てであっさり

宿
 tel.079-556-3685

丹波篠山の奥座敷、京都府との
 県境に位置する山間の温泉「簗
 坊」にある茅葺き屋根の温泉宿。
 古民家の囲炉裏端でいただく
 ぼたん鍋は、やさしい甘さの白
 味噌仕立て。自家栽培のお野菜
 や、自家製の豆腐やこんにやく
 も素朴でとても味わい深い。



こんだ薬師温泉

こんだ薬師温泉ぬくもりの郷内
旬菜千味 さぎ草 map No.23

丹波篠山市今田町今田新田21-10
yume-konda.com
 JR「相野」駅から神姫グリーンバス「こんだ薬師温
 泉」下車すぐ

営 11:30～15:00(L.O14:30)
 休 火曜日(祝日の場合営業)
 駐 350台 期 10月1日～3月末
 ￥ ぼたん鍋5,800円/人前(2人前～) ※入浴券付
 税込・要予約
 味 独自の合わせ味噌 濃厚であと味さっぱり

食事のみOK カ
 tel.079-590-3377

源泉掛け流しの日帰り温泉「こ
 んだ薬師温泉 ぬくもりの郷」内
 にあるレストラン。黒豆味噌を使
 った特製の合わせ味噌や地野菜
 など、地元の食材にこだわった
 ぼたん鍋が楽しめます。近く
 には丹波焼の窯元がたくさんある
 ので、散策した後温泉で疲れを
 流し、ぼたん鍋でお腹を満足さ
 せるのがおすすめコースです。



丹波篠山市へのaccess

- 電車の場合** 大阪から：JR大阪→篠山口(約60分)
神戸から：JR三ノ宮→尼崎→篠山口(約80分)
京都から：JR京都→尼崎→篠山口(約110分)
- 車の場合** 大阪から：阪神高速道路で池田IC→中国自動車道で吉川JCT
→舞鶴若狭道で丹南篠山口IC(約50分)
神戸から：三宮→新神戸トンネル→阪神高速北神戸線で箕谷IC
→六甲北有料道路→中国自動車道で神戸三田IC
→舞鶴若狭道で丹南篠山口IC(約90分)
京都から：国道9号線→京都縦貫自動車道で沓掛IC→千代川IC
→国道372号線(約60分)

