


Take Free

# たんばささやま ジビエ



兵庫県丹波篠山へ

 *Gibier de Tambasayama*

ぼ  
た  
ん  
に  
会  
ひ  
に



ジビエを楽しむことが  
世の中を変える？  
知っておきたいジビエのこと。

野生鳥獣による農作物被害は深刻化しています。(令和元年度の被害額は158億円!)

特にシカやイノシシによる農作物被害は深刻で、一夜にしてその年の収穫物を全滅させてしまいます。獣害のために農業を諦めるケースまで増えてきており、耕作放棄地が拡大してしまうという農山村に深刻な影響を及ぼしています。

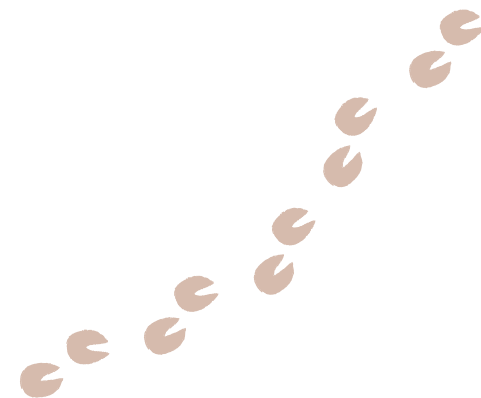
ジビエを楽しむことが生態系の維持や日本の農林業・農村を守ることにもつながりSDGsという観点からもいいことづくめ。

兵庫県は野生鳥獣の食肉処理加工施設が、北海道に次いで全国で2番目に多く「安心・安全に、そして美味しく」ジビエを楽しめる地域となっています。

鉄分やビタミンBを豊富に含み、栄養面から見ても積極的に取り入れたい食材であるジビエ。自然の循環から育まれた滋味を味わってみませんか。



発行：丹波篠山市観光交流課 令和三年十月  
協力：丹波篠山観光協会





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、  
「Gibier (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ばかられる風潮があり、

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。

## ぼたんの楽しみ方スタイル 9

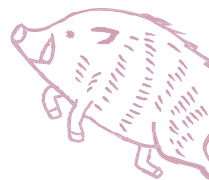
- style 01 老舗の料理旅館でいただく  
秘伝のぼたん鍋 P.5-6
- style 06 with ○○で楽しむ  
コラボぼたん鍋 P.13-14
- style 02 まずは、ココから。  
basic ぼたん鍋 P.7
- style 07 温泉プラス  
湯上がりでぼたん鍋 P.15
- style 03 かくれた定番、  
exciting 焼きぼたん P.8
- style 08 レジャープラス  
あそんでぼたん鍋 P.15
- style 04 個性豊かな  
だしていただくぼたん鍋 P.9-10
- style 09 宿泊プラス  
お泊まりでぼたん鍋 P.16
- style 05 手軽にいける  
NEWSなぼたんフード P.12
- 猪肉の買えるお店 P.10

余談 余談1.「ぼたん座談会 in 丹波篠山」(P.2-6)  
余談2.「丹波篠山の酒」(P.11)

©たんばさきやまジビエ 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  
発祥だと言われています。

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、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  
どでは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、  
このきれいにお皿に盛られた肉  
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  
はどうですか？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  
せんけどね。

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？



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。  
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  
たっ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  
すよ。

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



member

丹波篠山観光協会理事  
狩場 一龍

手作りこだわりのあまり、  
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。



member

株式会社「おのみや」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「おのみ  
や」のバイタリティに  
富んだ3代目代表。



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。

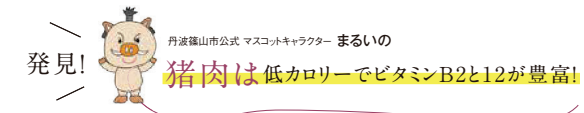


# 丹波篠山は食材の宝庫!

お土産には野菜や肉も忘れずに!



大見 丹波篠山は米もうまいんですよ。  
 秋田 ご飯を用意してくださいですよ。今日のは、それ、おいしそう。今日のは、けいね。  
 狩場 それは丹波篠山ならではですね。ええ。普通に切つて入れてもいいし、鍋のメに、擦つて団子みたいに落としてもおいしい。  
 大見 そりゃまあ、白菜ですね。  
 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かありますか?  
 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かありますか?  
 狩場 へー、じゃあ大見さんにとってはおふくろの味。  
 大見 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、スだったからかもしれません。  
 大見 じゃあ、日本酒もおいしい。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。  
 秋田 ぼたん鍋には、熟爛かな?  
 狩場 味噌がこつりしてたら、さつぱりと生酒なんか合いますね。それ、長さそうですね。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 焼きほたんと言います。人気も多い。焼きの方が好きなん人多い。  
 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 よろしくお願いします。



秋田 ジビエですね。肉の部位によっても違うんですか?  
 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 やわらかいんですか?  
 大見 まあ、それはそうです。細かいことを言いますと、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 でも、生にはかなわない?  
 大見 まあ、それはそうです。細かいことを言いますと、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 じゃあ、日本酒もおいしい。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。  
 秋田 ぼたん鍋には、熟爛かな?  
 狩場 味噌がこつりしてたら、さつぱりと生酒なんか合いますね。それ、長さそうですね。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 焼きほたんと言います。人気も多い。焼きの方が好きなん人多い。  
 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 よろしくお願いします。

## 赤味噌? 白味噌?

秋田 味噌はどうですか? 今日のはたん鍋は赤味噌ペーですけど、白味噌でもいいけど。  
 狩場 ぼたん鍋の基本は赤味噌と白味噌の合わせで、赤味噌ペーが今は多いかなあ。配合は店の個性だし、みりんなんかを入れて煮込んでますから。  
 大見 そうですね。ロースはやわらかくて淡泊で人気です。でも、好みの問題ですよ。風味があるのは肩ロース。三枚バラなんかも旨味があるしね。すそバラはちょっと硬いけど、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。  
 秋田 今日肉はロースですか?  
 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。もちろん。ロースですし、しっかりと煮込んでますから。

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。

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 焼 焼きほたんの販売あり ※mapはP17を参照 ※価格はすべて税込

城下町 mapNo. 33 丹波篠山 近又 食事のみの利用可 焼 宿

丹波篠山市二階町81番地 tel.079-552-2191  
<https://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 11:00~21:00  
 休 不定休 駐 5台  
 期 11月15日~翌年3月末日  
 ￥ 8,800円/人前  
 11,000円/人前  
 13,200円/人前  
 (2人前~)要予約

味 第10代当主が猪肉に合う味噌を研究したこだわりの味。山の幸をたっぷり食べた野生の猪肉のみを使用しています。趣向をこらした前菜や鮮魚のお造りなどコース料理も魅力です。客室はモダンにリノベーションされ上質ステイが叶います。

城下町 mapNo. 34 料理旅館 潯陽楼 食事のみの利用可 焼 宿

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

アクセス

営 11:30~  
 休 不定休  
 駐 8台 期 通年  
 ￥ 6,655円~/人前  
 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老舗。和室やテーブル席、個室などお好みのお席でお食事できます。地元の特産品「山の芋」のころろを使った「麦とろご飯」の名店としても有名。「焼ぼたん」も楽しめます。

城下町 mapNo. 47 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  
 神姫グリーンバス篠山営業所行き「城北口」下車徒歩1分

アクセス

営 12:00~22:00  
 休 火曜日  
 駐 8台 期 10~4月末頃  
 ￥ 6,600円/人前  
 (2人前~)要予約  
 味 2年熟成させた自家製の赤みそ

狩猟期間中は手切り生肉を使用します。完全個室にて旅館の風情をお楽しみ下さい。テーブル席もご用意できます。ご予約状況によりお一人のご利用も可能です。お問い合わせ下さい。新型コロナウイルス感染症対策適正店認証済み。

城下町 mapNo. 42 料理旅館 高砂 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.net/>

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 11:30~21:30  
 休 火曜日  
 駐 4台 期 通年  
 ￥ 6,050円/人前~  
 (2人前~)  
 味 自家製合わせ味噌 ややこつり

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いただくのが高砂流。店主が集めた丹波焼の作品や骨重品が並ぶ。館内はギャラリーのような大人の空間。



map No. 9 石焼工房 石焼肉料理店 焼

# 四旬 (シーずん)

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 11:30~20:00(L.O.)  
休 木曜日 駐 8台 期 通年  
¥ 5,200円/人前~(2人前~)  
特選コース6,800円/人前~(2人前~)  
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 2,180円/人前 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お店。猪肉の石焼は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。ぼたん鍋の野菜や米は自家栽培無農薬を使用。

map No. 20 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  
https://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  
¥ 5,500円/人前・要予約  
味 合わせ味噌 甘さ控えめでやあっさり

おすすめ 猪肉焼肉  
焼きぼたん 1,100円/人前 要予約

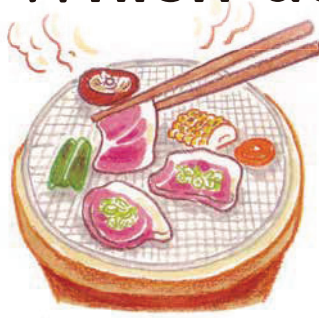


直営牧場で育てた猪と、天然の猪を脂のり具合でバランス良く使用し、炭火でいただく専門店ならではのこだわり。猪の焼き肉は鍋の前に前菜的にいただくのが奥栄流。囲炉裏風の座敷もあり、店内の雰囲気も抜群です。

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 you like



自家製味噌で味うづぼたん鍋は、まるやかな風味で、やみつきになる絶品です。支店(丹波篠山市黒岡18 TEL.079-552-4888)では、ぼたん鍋定食(2,800円)や猪肉とろろ丼も好評です。

map No. 3 お食事処 山門 焼 一人鍋あり

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  
http://www.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  
¥ 5,500円/人前 (1名様~)  
お1人様用鍋あり・要予約  
味 合わせ味噌

店主独自の熟成で旨みを増した生の猪肉と、特製味噌を使ったぼたん鍋は多くのファンがシーズンを待ちわびるほど。お昼には猪肉の気軽な定食もあります。



map No. 23 丹波篠山 味処 みたけ 一人鍋あり

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  
¥ 5,500円/人前 (1名様~)要予約  
味 まるやかな風味の自家製味噌



map No. 25 まん ため ろう 万為楼 焼

tel.079-556-2021  
丹波篠山市日置150番地  
丹南篠山インターを出て国道372号線を東へ

営 11:00~22:00  
休 不定休 駐 5~6台  
期 11月15日~3月15日  
¥ 6,050円(お1人様用) 要予約 ※ぼたん鍋は2人前~  
味 赤味噌、白味噌



新鮮な猪の生肉を手切りでお出ししています。嚼むほどにお肉の旨みを堪能いただけます。

map No. 36 ぼたん鍋処 ぼたん亭 焼 一人鍋あり

tel.079-552-4429 丹波篠山市二階町58-8  
神姫グリーンバス篠山営業所行き「二階町」下車すぐ  
http://www.botannabe.com/botantei/

営 11:00~19:00(L.O.)  
休 水曜日 駐 なし (近隣CPあり)  
期 秋冬のみ営業 味 栗入り味噌  
¥ 5,900円/人前~  
※18:30以降 要予約  
部位ごとに楽しめる国産猪と、栗入り味噌をお楽しみ下さい。  
大きなインシシのオブジェが特徴的で秋冬のみオープンするぼたん鍋専門店。自慢の栗入り味噌を手軽に味わえる名物「デカンショうどん」も人気。



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 02 you like



map No. 48 まえ川 山里料理 焼 一人鍋あり

tel.090-2065-4595 丹波篠山市立町93

・下町バス停に駐車場(兵庫県信用組合看板を目印)  
・篠山城跡、市役所より東へ徒歩6分  
・丹南篠山インター、JR篠山口より車で約10分

営 昼11:30~15:00(予約可) http://maekawa-sasayama.com/  
夜17:00~22:00(要予約)  
休 不定休(月曜定休日/祝祭日の場合は翌平日)  
駐 あり  
期 11月15日~(冬・春)  
¥ コース 8,800円/人前 (1人前~)  
味 猪と野菜の味を楽しんでもらえる味噌を使わない鍋



昔ながらのものを大切に料理人として、伝えていきたいと考えています。こだわりのお米は稲木干しのお米を使用しています。味噌を使わず、おだしで召し上がっていただくぼたん鍋をぜひお試しください。

map No. 39 丹波篠山郷土料理 tel.079-552-7773

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  
https://www.tanba-sasayama-kai.com

一人鍋あり 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.....5,800円/人前  
ちよっとコースとバラ...5,000円/人前  
上バラ.....4,200円/人前  
※1人前からご注文いただけます。  
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い。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. 31 ささやま 郷土料理&土産店 焼 一人鍋あり

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  
https://www.tamamizu.jp/

営 11:00~15:00 休 なし 駐 20台 期 11月~3月末  
¥ 4,950円/人前 要予約(2名様~) 味 甘さひかめであっさり



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、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 一人鍋あり

map No. 43 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 平日/11:00~16:30(L.O.16:00)  
土・日・祝/11:00~17:00(L.O.16:30)  
直売所は10:00~17:00

休 水曜日 駐 70台 期 11月中旬~3月末  
¥ 5,500円/人前 (2名様~)要予約 味 白味噌ベース やや甘めであっさり  
※お1人様用「しし鍋定食」2,500円(税込)



JAの直営店なだけあり、採れたての食材を賢くに使った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」はランチで気軽に楽しんでいます。特産品が揃った直売所も併設。

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(L.O.)  
休 不定休 駐 20台  
期 11月~3月末  
¥ 3,000円/人前 (2名様~)要予約  
味 自家製合わせ味噌 やや濃厚でやや甘め



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。猪肉は肩コ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  
<https://www.oomiya.com>

【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、コロッ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.sasayamaya.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ぼたん鍋に合う各種野菜も取り揃えています。ホームページからお取り寄せできます。



丹波篠山市二階町53 tel.079-596-0820  
<http://www.4429.jp>

【営】9:00~17:00 【休】水曜日  
仕入れから解体、さらには熟成まで一貫して行い、良いものを見極めてすべて生肉で販売することにこだわっています。

## 栗みそ

【如月庵】  
独自の合わせ味噌に、栗を練りこんだやさしい自然の甘さがくせになるスープ。

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



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。ここからはあなたのお好み次第です。

個性豊かな  
だしでいただく

style

04



### map No. 41 ぼたん鍋処 如月庵 焼 宿 一人鍋あり

tel.079-552-2400 丹波篠山市北新町124-1  
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  
【¥】6,000円/人前~  
※17:00以降要予約

【味】栗入り合わせ味噌であっさり目

篠山城のお蔭元、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。栗を練りこんだほんのり甘い合わせ味噌が人気のぼたん鍋は、もも、コース、カルビなど部位別で食べ比べることができます。昭和の名作作家、重森三玲の庭が楽しめるのもうれしい。



### map No. 11 膳所 丹南茶寮 焼

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

【¥】コース8,800円/人前(2人前) ※焼きぼたん付き  
要予約(先付・八寸・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. 49 丹波そば切り 花格子

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

【¥】5,720円/人前(2人前~)  
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、妻入り棧瓦葺きの古い町並みを残す河原町の一角にあるお店。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。猪肉は生の手切り肉を使用。しめの蕎麦の実雑炊は他では味わえない逸品。



### map No. 16 獅子銀 陶の郷店 焼 一人鍋あり

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3,300円/人前  
※別途「丹波伝統工芸公園 立杭 陶の郷」  
入園料が必要 お一人様用鍋あり

【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、ぼたん鍋だけでなく、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。手軽なしし鍋御膳やしし鍋うどんも楽しめます。





# NEWS

な俺たちも  
いけてるぜ!



手軽に食べられて、話のネタやお土産にもなる  
ちよっぴり珍しい今どきの猪肉フードで、お手軽猪肉体験!



猪肉パティと味噌ベースの  
オリジナルソースがベストマッチ  
丹波一ガー (タンバーガー)

¥850 (税込) **map No.21**  
喫茶美貴  
丹波篠山市都家946  
tel. 079-552-3480  
https://kissa-miki.com  
営業 10:30~16:00  
休息 無休



猪肉の旨みが  
ぎゅっと凝縮された  
濃厚なおいさ!  
**map No.30**

猪ソーセージ  
5本入り ¥330 (税込)  
猪ジャーキー  
¥430 (税込)

猪肉専門店「丹波篠山 おみや」  
本店 丹波篠山市乾新町40  
tel. 079-552-0352  
営業 9:00~17:00  
休息 水曜日(冬季無休)



ぼたん鍋の風味を  
そのままピザに!  
**map No.22**

猪肉のジビエピッツァ  
¥1800~ (税込)  
ガンゲピッツァ  
丹波篠山市都家852  
tel. 090-8529-1550  
営業 11:00~15:00  
休息 月曜日  
gungepizza.com



猪肉ミンチが香ばしく  
唐辛子の辛さがくせになる  
いのししカレーパン

11月15日~3月15日限定 **map No.45**  
¥172 (税込)  
ペーカリーハウス「アインコロン」  
丹波篠山市呉服町44-1  
tel. 079-552-3377  
営業 7:00~18:00  
休息 水曜日



猪肉ライスバーガー

¥600 (税込) **map No.40**  
大正ロマン館  
丹波篠山市北新町97  
tel. 079-552-6668  
営業 11:00~17:00  
休息 火曜日

## 日本酒

ぼたん鍋の「おいしい」を支える

良質な米と豊富で清らかな伏流水が揃った丹波篠山でいい酒ができるのはあたり前のこと。しかし、それだけではありません。この地には、灘や伊丹の名酒を支えた日本三大杜氏「丹波杜氏」の300年にわたる歴史があります。農閑期となる冬に、出稼ぎで灘や伊丹、池田の酒蔵で働いていた「丹波杜氏」の卓越した酒造りの技術は、全国にもその名を轟かせました。そんな彼らの舌をうならせてきた丹波篠山の酒。どこの酒にも負けない逸品であること、間違いありません。



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。

### 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  
営業 9:30~17:00 休息 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「稜麗」も人気。ほとんどの酒が無料試飲可能です。



鳳鳴酒造「ゆとり」※写真右  
地元で愛飲され続けている  
日々のお酒。しつかりとした口  
当たりで常酒-熟成がおすすめ。  
1.8ℓ 1,998円 (税込)



狩場一酒造株式会社「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) **map No.17**

丹波篠山市波賀野500  
tel. 079-595-0040  
営業 10:00~18:30 休息 なし  
100年の歴史を持つ名杜氏の酒蔵。自家栽培の米と軟らか湯き水。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。



map No. 5 丹波篠山 まつかぜ屋 with 地鶏 焼

tel.079-594-5454 丹波篠山市東古佐95  
舞鶴若狹自動車道「丹南篠山口IC」から約5分  
https://tanbasasayama-matsukazeya.com

営 11:30~14:00  
17:30~21:00  
休 水曜日・木曜日 駐 5台  
期 11月中旬~3月末  
¥ 6,800円/人前(コース)  
(2名様~)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(2日前まで)。名古屋コーチン地鶏の一品料理もあります。(昼、夜ともに限定2組)隠れ家風古民家でほっこりとしたひとときをお過ごしください。

map No. 24 創作遊料理 うお清 with 魚

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 11:30~14:00  
17:00~22:00  
休 不定休  
駐 30台  
期 11月15日~  
¥ 5,500円/人前  
(4人前~)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、京懷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させていただきます。

map No. 46 料理旅館 玉川楼 with いろいろ

tel.079-554-2266 丹波篠山市呉服町32 宿  
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  
https://www.tamagawarow.com/



営 11:00~14:00  
17:00~22:00  
休 なし  
駐 20台  
期 通年  
¥ 4,400円/人前~  
(2人前~)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、串焼きや魚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. 7 りょうり舎 やまゆ with とろろ

tel.079-590-1261 丹波篠山市網掛81  
電車でお越しの場合: JR「篠山口」駅からタクシーで5分  
お車でお越しの場合: 丹南篠山口ICから5分  
https://www.yamayu.co.jp



営 11:00~15:00(L.O.)  
17:00~要予約  
休 火曜日 駐 30台  
期 11月中旬~3月中旬  
¥ 6,820円/人前  
(1人前~)  
味 赤味噌ベース  
お出汁香るあっさり味

自然豊かな四季の森の中、築400年の古民家です。とろろを中心とした郷土料理をお出ししております。当店のぼたん鍋は1人鍋。前菜からデザートまでのコースメニューになっております。猪肉に当店自慢のとろろ汁をたっぷりかけてお召し上がりください。

map No. 4 活魚料理 宝魚園 with 魚 焼

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  
17:00~21:00  
休 火曜日  
駐 80台  
期 11月中旬~3月下旬  
¥ 6,050円/人前  
(2人前~)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。特性ブラ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。要予約で焼きたんも味わえます。

map No. 10 牛屋たなか with 牛肉 焼

tel.079-590-1133 丹波篠山市東吹1818-9  
舞鶴若狹自動車道「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  
¥ 5,800円/人前  
(2人前~)  
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. 26 里山工房 くもべ with 閉校活用カフェ

tel.079-556-2570 丹波篠山市西本荘西ノ山2-1  
JR篠山口駅から車で約20分  
https://satoyamakobo.tanbasasayama.jp/



営 11:00~15:00 駐 30台  
(14:00 L.O.)  
休 火・水・木 ※火曜または木曜日の祝日は営業の場合あり  
期 12月3日(金)~3月中旬位まで  
¥ ひとりぼたん鍋  
2,200円/人前  
味 特製味噌仕立て

閉校となった旧雲部小学校を再活用したレストランカフェ。懐かしい空間と、窓からの冬景色、ベレットストーブなどゆったりとした雰囲気も最高。シメには、丹波篠山産山の芋を使った雑炊オプションもオススメ。限定数の為、是非ご予約を。

map No. 14 本家 熊野園 with 丹波篠山茶

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  
17:00~22:00(L.O.21:00)  
休 木曜日  
駐 25台  
期 11月中旬~3月末  
¥ 6,000円/人前  
(4人前~)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ます。ながら楽しむことができます。

map No. 13 ごちそう家 はなばら with いろいろ 焼

tel.079-590-1187 丹波篠山市味間新52-1  
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月中旬~3月末頃  
¥ 5,720円/人前(2人前~)  
小鍋会席3,850円/人前  
味 赤味噌と京白味噌の合わせ味噌  
ややあっさり、やや甘め

いけすの活魚のお造り、お寿司、炭火で焼く地鶏、地野菜を使ったサラダなど、幅広いお料理が楽しめる和風ファミリー居酒屋。狸師から直接産ますの雌猪を一頭又は半頭買っている、色々な部位が楽しめます。お一人ずつのぼたん小鍋会席も人気です。個室、半個室、宴会場とお好きなお席をお選び頂けます。

style

06 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 焼 焼きぼたんあり ※価格はすべて税込

map No. 2 森木屋 with 寿司

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  
¥ 6,050円/人前  
(3人前~)要予約  
味 独自の合わせ味噌  
やや甘め

リーズナブルに上質なお寿司が味わえると地元でも人気のカウンター寿司店。自家栽培の野菜とコ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で仕立ていただく上品な味わいです。

map No. 32 丹波篠山 一休庵 with 蕎麦 焼

tel.079-554-1930 丹波篠山市山内町8-2  
神姫グリーンバス篠山営業所行き「二階町」下車徒歩4分  
https://ikkyuuan.com



営 11:00~  
そばがなくなり次第終了  
休 火曜日 駐 10台  
期 11月中旬頃~3月末  
¥ 4,400円/人前  
(2人前~)要予約  
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ます。お一人様用の「ししに恋する御膳」や、「しし肉あぶり焼き」もあり、手軽に猪肉が味わえます。



style

ゆっくりお泊まり

09

# お泊まりで ぼたん鍋

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 焼 焼きぼたんあり ※価格はすべて税込

style

子どもも

08

# あそん

※ 期 ぼたん鍋販売期間

大人もみんなで楽しく

# で ぼたん鍋

宿 宿泊可能 焼 焼きぼたんあり ※価格はすべて税込

つかって、食べて、癒されて

# 湯上がりで ぼたん鍋

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 焼 焼きぼたんあり ※価格はすべて税込

style

07

## お泊まりぼたん鍋

map No.12 丹波ささやま 宿泊施設/食事のみOK 宿 焼  
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>

※レストランの営業時間  
10:00~22:00  
休 なし 駐 100台  
期 11月中旬~3月末頃  
¥ 5,720円/人前(2人前~)  
小鍋会席3,850円/人前



味 八丁味噌+黒豆味噌+もろみ味噌  
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」駅から徒歩5分、観光からビジネスまで便利なホテル。猟師から直接仕入れた天然猪と地野菜を使った自慢のぼたん鍋。お一人ずつのぼたん鍋会席も人気です。個室、半個室、宴会場と色々なお席をお選び頂けます。

## お泊まりぼたん鍋

map No.6 ロッヂ S.P.H 宿泊施設/食事のみOK 宿 焼

tel.079-594-2093

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

営 15:00(in)~翌日10:00(out)

休 不定休 駐 7台

期 11月15日~3月末  
(猪肉のすきやきは通年提供)  
¥ 6,800円/人前~(2人前~)  
5日前までに要予約  
味 自家製合わせ味噌(あっさり)



猪骨と野菜を3時間煮込んだ出汁を使った、こだわりの自家製合わせ味噌が自慢のぼたん鍋。自家製のタレで頂くすき焼き、しゃぶしゃぶの料理もご用意してます

## 自然と遊び体験

map No.27 食事のみOK

# 丹波猪村

tel.079-556-2680

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

営 11:00~16:00 (L.O.15:30)

休 火曜日

駐 50台 期 11月中旬~3月下旬

¥ 5,000円/人前~  
(2人前~)要予約  
一人鍋あり2,000円/人前~

味 合わせ味噌 ややあっさり



大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、ローズが併せ盛りになっているので食べ比べもできます。

## 温泉 & ぼたん鍋

map No.15 こんだ薬師温泉

# ぬくもりの郷

tel.079-590-3377

丹波篠山市今田町今田新田21-10  
JR「相野」駅から徒歩5分  
「こんだ薬師温泉」下車すぐ  
<https://yume-konda.com>

営 10:00~22:00

休 火曜日(祝日の場合営業)

駐 350台 期 10月1日~3月末

¥ 5,800円/人前(2人前~)  
※入浴券付 要予約

味 独自の合わせ味噌 濃厚であっさり



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」内にあります。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です。

## お泊まりぼたん鍋

map No.19 ひょうご憩の宿 宿泊施設/食事のみOK 宿 焼

# 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

¥ 御膳6,300円(お1人様用)  
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



北歐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(¥2,420)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。

## お泊まりぼたん鍋

map No.29 うめたん FUJI 宿

tel.090-8450-8602

丹波篠山市大藤65-3

営 7:00~24:00

休 なし 駐 3台 期 通年

¥ 4,600円/人前~ 要予約

味 あっさり出汁



築100年の古民家をリフォームした1棟貸しのお宿。ジビエ料理が人気。昆布とカツオ出汁に加えて、住山ごぼうの出汁が味に深みを出したぼたん鍋は、特産の山の芋とろろに絡める食べ方がおすすめです。

## 総合レジャー

map No.18 ユニピアささやま 宿泊施設/食事のみOK 宿 焼 (一人鍋あり)

# レストラン レイクサイド

tel.079-552-5222

丹波篠山市矢代231-1  
JR「篠山口」駅から徒歩約10分  
<https://unitopia-sasayama.pgu.or.jp>

※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

¥ 6,050円/人前~  
(2人前~)要予約  
※お1人様用「ぼたん鍋定食」2,000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。

## 温泉 & ぼたん鍋

map No.28 籠坊温泉 宿

# 民宿 湯の壺

tel.079-556-3685

(tel.090-9097-9060)

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

¥ 6,000円/人前(2人前~)  
要予約

味 白味噌仕立てであっさり



丹波篠山の奥座敷、800年の歴史をもつ温泉「籠坊(かごぼう)」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ゃくも素材でとても味わい深い。



