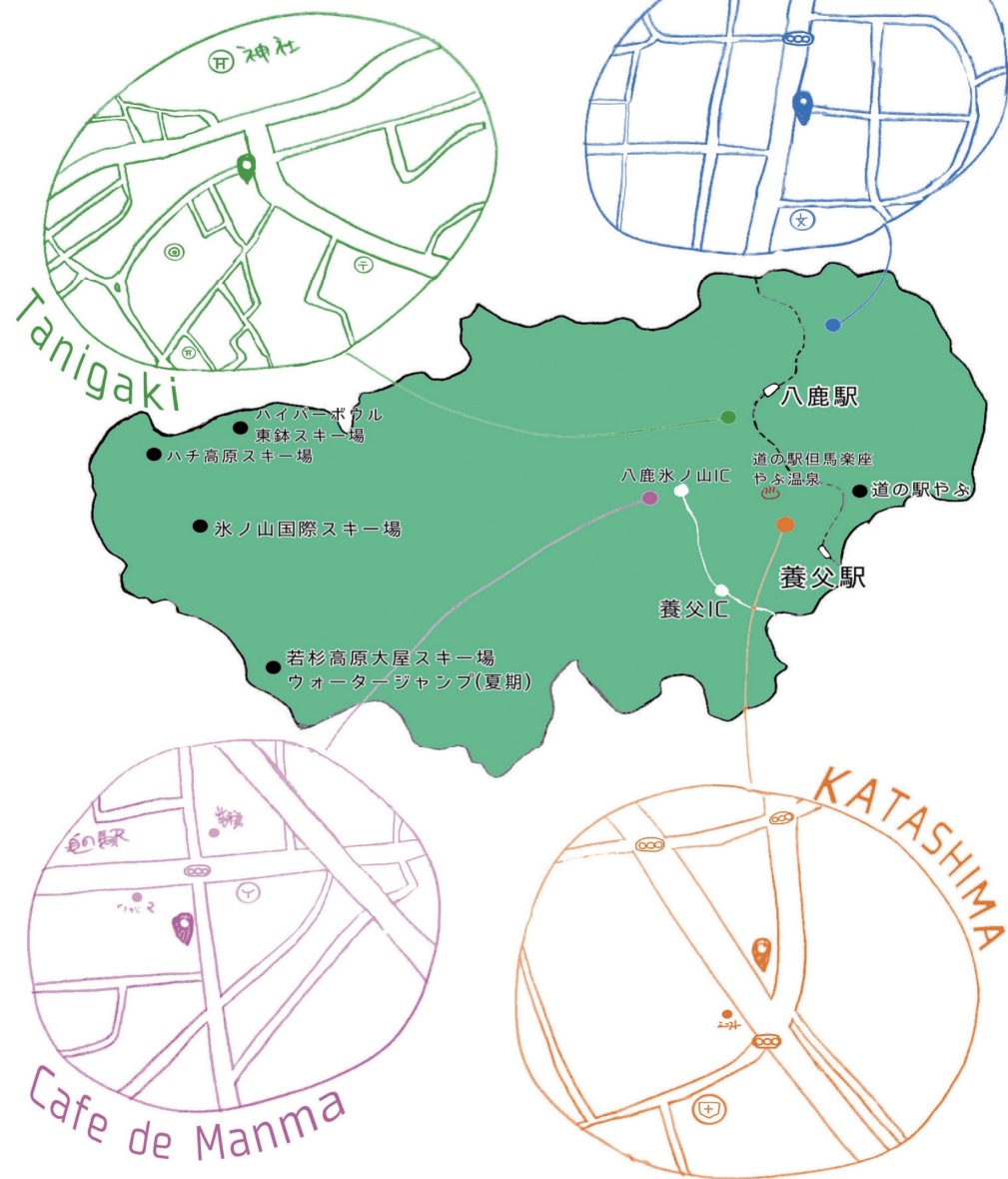


養父市ごはんマップ

ベリッタ



大 学 生 が
出 会 っ た
養 父 の
美 味 し い
お 店

神戸学院大学
現代社会学部
現代社会学科

問い合わせ

神戸学院大学 現代社会学部 現代社会学科 (担当:岡崎宏樹教授)

電話078-571-0929 (現代社会学部実習助手室)

メールgensya@css.kobegakuin.ac.jp

*この冊子は兵庫県の平成30年度大学等との連携による
地域創生拠点支援事業補助金の支援を受けて制作されました。

やぶらぶプロジェクト
yabulove.net



メンバー紹介

神戸学院大学 現代社会学部 現代社会学科

Cafe restaurant ベリッタ チーム Y



自称グルメ通の大崎率いるチームYは、大学生ならではの
目線を活かし、感じた事をパンフレットにつめました！

TANIGAKI -タニガキ- チーム A



「養父、って何?」からスタートしたチームA。しかし、誰にも話さず、今では養父を語る(笑)に!!
その思いをパンフレットにつめました。刮目せよ!!

KATASHIMA 養父本店 チーム B



おネエ疑惑浮上の川嶋率いるチームBの
多種多様なメンバーの個性のぶつかり合いを楽しんで下さい!

Cafe de Manma カフェドマンマ チーム U



チームUは抜群のチームワークと養父市に対するディープな愛で
パンフレットをつくりました!!



「yabuly」(やぶらぶ)は、
大学生が「やぶらしさ」を
感じたお店や場所、
地域のへたからものを
紹介する冊子です。
私たちが通う神戸学院大学
(ポートアイランドキャンパス)から
養父市まで車で約2時間。
でも、ここにしかないもの、
養父に行かないと食べられないもの、
出会えないものがあるんです。
創刊号のテーマはグルメ。
地元食材や地域のつながりを
大切にしているレストランや
カフェを取材し特集しました。

創刊号を制作したのは、神戸学院大学 現代社会学部 現代社会学科の学生たち、
「現代社会実習」(担当:岡崎宏樹教授)で学ぶ19名。

冊子はくやぶ♡らぶプロジェクトの一環として企画されました。
くやぶ♡プロジェクト:神戸学院大学現代社会学部 現代社会学科の3つのゼミ
(清原・岡崎・日高ゼミ)が、兵庫県養父市と連携し、若者の視点から地域の活性化に
取り組むプロジェクト。町の魅力を発信する音楽・映像作品を制作したり、
地域の課題解決をめざした政策提案をおこなうなど、さまざまなことに取り組んでいます。

協力:兵庫県養父市 くやぶ♡らぶプロジェクト公式ホームページ <http://www.yabulove.net/>



料理長 谷さんの一言
「八鹿豚のおいしさわかります。」

八鹿豚カツカレー 1,000円

八鹿豚コースカツ 1,200円



八鹿豚生姜焼き 920円

食後についつい大きな声で叫んでしまいたくなるほどの
のどかな田舎に堂々とたたずむベリッタ。
半個室なテーブル席は人目を気にする必要なし！
畳スペースもあり、お子さまから大人まで
一緒に食事を楽しめます。
貸し切り利用可、駐車場完備。
店頭にはかわいい豚のベンチ。噂のインスタ映え！
養父市のお土産やアクセサリもちょこっと販売。



雰囲気のある落ち着いた店内。アクセサリも販売。



おしゃれな外観。可愛い豚がお出迎え



八鹿豚のおいしさに
大学生も満足な表情

八鹿豚と言えば「トンテキ」がうまい！

－ 八鹿豚レストラン ベリッタ －

Point1

大学生おすすめ

「ゆず山椒」

肉の甘い脂と養父市特産の
朝倉山椒の香ばしさ、
ゆずのあっさりが良いハーモニー！

Point2

大学生おすすめ

「レモン」

もともとついてるレモンを
かけても最高！



味付けは2種類
・和風おろし ・ゆず山椒

「トントンテキ」
肩ロースを使った



ベリッタ名物 トンテキ ¥1,200



八鹿豚は甘くて柔らかい。
牛ステーキにも負けない
肉厚とジューシーさが
たまらない！



なぜ「幻の豚」？

現在、八鹿豚の生産者は
「おだぎさんの家」一軒のみ。
あまりの希少性ゆえに
家庭の食卓や養父市以外では
お目にかかれない「幻の豚」なのです！

Cafe restaurant
ベリッタ Verita

▷LUNCH : 11:00～15:00 ▶DINNER: 17:30～22:00 (LAST ORDER / 21:30)

〒667-0012

兵庫県養父市八鹿町伊佐61-1 TEL 079(666)8389 (水曜日定休日)

一年に一度開催されるタニガキフェス。
養父市八鹿町・元山陰美人酒造跡地の
酒蔵で行われる。
養父市はじめ
但馬の外からも
様々な飲食店、雑貨屋などが
集結し、食とアート、音楽で
盛り上がる大注目のフェス！



居酒屋・ダイニングバー「TANIGAKI」

ランチ11:30~15:00 / ディナー17:30~25:00

兵庫県養父市八鹿町八鹿1645-1

TEL 079-662-2946

店休日/月曜日のランチ

60席/分煙/駐車場有



TNGK izakaya Tanigaki

START



レモンスカッシュと山椒合っ!

朝倉山椒を使って作った
レモンスカッシュです!!

夜もまた来たい!

おいしかったお

ほんと
おしゃれなお店!

店員さんモ
イケメン!

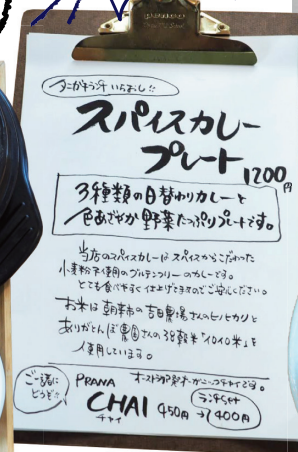
店全体が木を基調としていて、
ホッとするような雰囲気が感じられた。
私たちはランチで行きましたが
ディナーだと更にGoodなのかも?!

辛鍋定食の辛ナクセになる!!

人気のスパイスカレーランチは
3種類! 鹿肉や但馬の牛すじが
しっかりと煮込まれた絶品!
2種類盛りもできるよ!

美味しそう~!
いただきます!

美味しそうな
メニューが沢山!!
どれにするか迷う。





ローストビーフと朝倉山椒のタブナードの
グルメハンバーガー 1,200円



季節限定スペシャルメニュー!
秋はこだわり2種のハンバーガー

レストラン特製! 但馬牛100%のハンバーガー
1,300円

お土産 コーナー

カタシマのお土産ならこれ!!
幸せを呼ぶ鳥コウノトリと人の共存を願った銘菓 **こうの卵**と
地元のどぶろくを使ったアイス **どぶロック**。
旅のお土産や大切な方へプレゼントしてみては?



こうの卵 (5個入り)
1,080円



酒好きにはたまらない!

氷ノ山どぶろくジェラート「どぶロック」1個 330円



蔵出しシュトーレン 4,320円



マカロンラスク 680円



丹波黒豆のガレット
ふっくら煮あがった
丹波黒大豆のほっくり感と
ガレット特有のザクザクとした
食感が楽しい一品。
1こ入 240円



PATISSEIE CAFE
KATASHIMA 養父本店

兵庫県養父市上野1156-1 TEL 079-664-0351
営業時間 AM9:00~PM8:00
<http://katashima.co.jp>

PATISSEIE CAFE KATASHIMA 養父本店

1970年の創業の老舗店で、養父本店のほかに福知山・丹波・豊岡の
4店舗を展開しており、ランチやモーニングとともに多種多様な
スイーツを楽しむことができる。



県外からのファンも多いという話題沸騰中の
バイクドチーズケーキをはじめ、人気商品が
ズラリと並んだKATASHIMAの定番ケーキ。

大学生イチオシ!!

自家製パンと6種類のディップ&サラダ



自家製パンと6種類のディップ&サラダセット
＜サラダ+コーヒー付＞ 1,000円

養父の特産
朝倉山椒のタブナードや
天滝ゆずのマーマレードを使った
6種類のディップランチ!!
多彩な味で食べる人を魅了!
女子メンパーからの人気絶大!
インスタに投稿すれば
映えること間違いなし



フレンチグラタンセット 1,200円



但馬牛のビーフシチューセット 1,380円



パスタランチ 1,300円



朝倉山椒とは、養父市八鹿町朝倉発祥の高級食材。豊臣秀吉が白湯に焦がした朝倉山椒を入れて飲むという「風流」を楽しんだという記録や、徳川家康に献上されたという記録も残されています。地元では朝倉山椒を使った商品がたくさん開発され、多くの賞を受賞しています。

朝倉山椒って何？

「朝倉山椒のタップナード」(カタシマ株式会社)は、経済産業省のプロジェクト「日本が誇るべきすぐれた地方商品」
「The Wonder 500™」に選ばれました！パンやグラタンと一緒に食べるのがおすすめです！道の駅ようか但馬蔵でも買えます。



店長
一押し

店長・学生が選ぶ一押し料理！！



パスタランチ 1,350円～

〈大学生の岡田くん〉

朝倉山椒のフルーティーな味わいが自家製生麺とマッチし、デザートを食べている感覚で不思議な味わい！！

メニューの詳細はこちらをチェック！！
Facebook→@CafedeManma
instagram→cafedeManma

学生
一押し

八鹿浅黄の味噌ピザ
1,300円～



〈大学生の寺西くん〉
トッピングには朝倉山椒を使用。
和と洋の融合！
味噌のほのかな甘みが癖になる！



Cafe de Manma

〒667-0043 兵庫県養父市八鹿町高柳259-1 TEL 079-662-0008

営業時間：11:00～18:00 (金・土は～21:00) ＊ランチ11:00～14:00

定休日：月曜日 (月曜日が祝日の場合は営業翌平日休み)

Cafe de Manma カフェドマンマ

養父でゆったりくつろげるお店を探していると、ここを発見！
店長と奥様のお二人経営。店内は「ゆっくり安心してくつろげる空間」をコンセプトとしたとってもナチュラルな空間になっているよ！



田舎暮らし倶楽部の事務所スペースには、地元作家さんのアクセサリーも販売。学生に大人気！



養父へUターン
想いを伝えたい

養父市産の野菜や地鶏などを使用。味噌作り体験なども実施し、食材へのこだわりを大切にしている。



ウッドでアットホームな空間。



「地元の食材を知ってもらいたい！」
カフェを経営する中村脩さんは養父市出身。大阪から養父にUターンして今のお店を継承されたそうです。特産の八鹿浅黄から作られた味噌(田舎暮らし倶楽部)を使った手作り生地のピザ、西村農園(養父市関宮)から仕入れたオーガニック野菜を使った生麺のパスタなど、工夫が凝らされたメニューの数々。女性客に人気です。

自然あふれる空間と地元食材のコントラスト