



播州百日どりと黒田庄和牛の食べ比べ!

うしとり 牛×鶏合戦 スタンプラリー



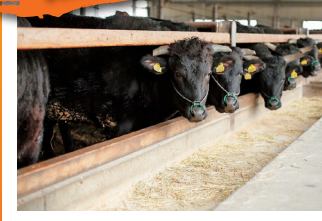
令和2年
10月1日(木)~11月30日(月)



- 1 マスカレード
- 2 chattanaの森・カフェチャッタナ
- 3 田園ダイニング&カフェ Ririha
- 4 (有)成実
- 5 アヴォンリーハウス
- 6 大八万楼
- 7 秀水
- 8 長楽
- 9 TREFLE(トレフル)
- 10 道の駅 杉原紙の里・多可
- 11 ラベンダーパーク多可「喫茶ラベンダー」
- 12 おそうざいバル&カフェ 法利
- 13 鳥富
- 14 多可青雲の家 レストランメイプル
- 15 田舎の洋食屋 古時計
- 16 Borage(ポリジ)
- 17 みつばグループ
- 18 エーデルささゆり
- 19 そばんち 一力
- 20 けんしん亭
- 21 はや鳥

- 22 七輪焼肉 つかり家
- 23 そらとぶじゅうたん
- 24 つば八西脇店
- 25 ORGANIC ASIAN食堂 ARIANA
- 26 島のお酒と楽しいご飯 あけるま
- 27 ますのみ松屋
- 28 モモンスラン
- 29 トラットリアオンペリーコ
- 30 食堂Oggi
- 31 農家レストラン日時計
- 32 喫茶フォルクス

黒田庄和牛



西脇市黒田庄町で大切に育てられる血統書付きの但馬牛「黒田庄和牛」。

出荷牛のほとんどが神戸ビーフに認定される優良産地として知られています。

「サシ」と呼ばれる霜の入りがきめ細かく、甘みがあって柔らかいのが特長。

平成27年には新名物「西脇ローストビーフ」も誕生しました。

8割以上が神戸ビーフに認定される極上肉

播州百日どり



多可町の美味しい空気と水の中で約100日という時間をかけて育てられた「播州百日どり」。

繊細な肉質と豊かな旨みが特長です。

長期飼育でうま味成分が増加し、和でも洋でも、どんな料理でも常に美味しい。

昔ながらの「かしわ」本来の味にこだわった、多可町が誇るブランド鶏です。

旨みがピークに達するまで、じっくり100日間。

牛と鶏のメニューを1つずつ食べて応募しよう!

期間中、チラシに掲載している対象メニューを注文された方にスタンプを1つ押印します。

- 黒田庄和牛のメニューを食べた方には、 うしの欄にスタンプを押印
- 播州百日どりのメニューを食べた方には、 とりの欄にスタンプを押印

専用はがきにそれぞれ1つずつ、計2つのスタンプ(店舗の重複不可)を集めて、各店に設置している応募箱へ投函するか、切手を貼って郵送で応募してください。

応募者の中から抽選で40名様に黒田庄和牛・播州百日どりの商品(5000円相当)をプレゼントします。



※景品は選べません。 ※当選発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。

※11月30日(消印有効) 応募分まで対象です。