

兵庫
西脇

FREE
¥0

ニシワキ



ふるさと
黒田庄和牛の故郷より
～豊潤の極み～

新・当地グルメ

2016年
2月13日
誕生!

西脇 ローストビーフ BOOK





▶「黒田庄和牛」は朝霧けむる山間の長閑な風景の中で大切に育てられている



二〇一五年四月某日。西脇市内飲食店をはじめ多種多様な人が集まり、西脇・新ご当地グルメのプロジェクトが始動しました。「西脇をもっと知ってもらいたい」「そんな想いで動き出したプロジェクト。自分たちが大切にしていきたい資源」をじっくりと考えることで進むべき方向が見えてきました。

豊かな森と美しい水に恵まれた西脇市。ここで育まれるさまざまな食材の中から、白羽の矢がたったのが「黒田庄和牛」。日本全国の酒蔵で使われる山田錦の稲わらを食べて育つ「黒田庄和牛」。その排泄物が山田錦の肥料として使われる。西脇の地産地消のサイクルを支える大切な資源のひとつなのです。ここ西脇市黒田庄地区で育つ「黒田庄和牛」は厳しい基準をクリアして、そのほとんどが日本が誇る和牛トップブランド「神戸ビーフ」として巣立ちます。その希少さゆえ、地元で消費され

黒田庄和牛の故郷から 美味しいおもてなしを。



るのはごく僅か。しかも、高価な食材のためなかなか気軽に手を出せず、生産地でありながら少し遠い存在。そんな黒田庄和牛の美味しさを気軽に味わってもらう、生産地だからこそその「おもてなし」が目指すべきゴールだと考えました。

さまざまなジャンルの店舗で提供可能な料理を模索すると同時に、二万人を対象としたマーケティング調査も実施し、その結果を元にさらに話し合いを重ねました。そして、最終的に導き出されたのがローストビーフだ

つたのです。そこから、十数店舗で安定供給ができ、ローストビーフとして美味しく味わっていただけることを大前提に部位選びが始まりました。試行錯誤の末に決定したのが、モモ肉の四つの部位。

地元で生まれた和牛をあますところなく使い、さらに、プロジェクト参加店で共同仕入れをするという試みで提供価格を抑える。私たちにしか出来ない食材の使い方、より手軽に親しんでもらえる黒田庄和牛のグルメがついに誕生しました。



▲2015年10月には試食会も開催。たくさんの時間を経て完成しました



▲西脇産の山田錦の稲わらを食べて育ちます



黒田庄和牛の技郷より
 豊潤の極み
 西脇
 ビーフ
 スト
 できました。

1 西脇ローストビーフの約束
 黒田庄和牛をつかうこと

神戸ビーフとして名高い極上の肉質を誇る黒田庄和牛。そのモモ肉から4つの部位をローストビーフに。それぞれの個性と向き合うことで新グルメが生まれた。

- ソトヒラ**
弾力がありしっかりとした肉味と食感が特徴。肉の旨みを生かした料理に適している。
- ウチヒラ**
繊維質がしっかりと食感のある部位。ソトヒラよりは柔らかく、肉味はやや淡泊。
- ラム**
霜の入りがよく柔らかい肉質。形状が整っていることからローストビーフとして扱いやすい。
- マル**
脂身・肉味・食感のバランスが良い。一頭からとれる量が少なく希少な珍しい部位。

2 西脇ローストビーフの約束
 地元のカラフル野菜をつかうこと

黒田庄和牛のローストビーフを使用するのはもちろん、その他の食材にも地場野菜を取り入れた地産地消の西脇メニューに。カラフルな野菜をプラスすることで華やかな一品に。

3 西脇ローストビーフの約束
 オリジナルソースを味のきめてに

新グルメのこだわりの一つが、各店オリジナルのソースを作ること。肉の部位や調理法との相性を見極めながら、試作を重ねて生まれたオリジナルソースの一部をご紹介します。

- バジルソース**
赤パプリカを使った色鮮やかなソースと、香り豊かなバジルを1つのメニューで(西脇ロイヤルホテル)
- パプリカソース**
- バルサミコソース**
EVオリーブオイル、ニンニク、唐辛子、白ネギを加えたバルサミコソースをパスタに後かけ(オンベリーコ)
- シェフ自慢のステーキソース**
紫蘇の実・金ごま・山椒など西脇産の季節のスパイス香るソースはステーキに(西脇ロイヤルホテル)
- ガーリックマヨソース**
オニオンソースの丼に後がけすることで2つの風味を楽しめる仕掛けに(an café)
- セロリドレッシング**
セロリの香り豊かなソースはシャキッととした食感まで楽しめる爽やかな仕上げ(万松)
- 柚子バルサミコソース**
隠し味に西脇産の柚子を使い、和テイストに仕上げたバルサミコソースは生春巻きに(のみ松屋)
- フルーツバルサミコソース**
ジャムを加えて酸味を抑えたフルーティな味わいで肉と野菜をつなぐアクセントに(Navel Burger Stars)
- 金ごま味噌ソース**
赤味噌をベースに西脇産の金ごまを加えて仕上げた和風ドレッシングに(万松)
- 中華風ニンニクソース**
秘伝のスパイスを使用したニンニクソースは、食欲をそそる香りでごはんがすすむ(笑仁)
- オニオンソース**
生クリームにアンチョビを加え、西脇産の玉ねぎで甘みを引き出した(オンベリーコ)
- バーニャカウダソース**
西脇産ニンニク・山椒と多可町の味噌で仕上げたバーニャカウダソースはカルパッチョに(オンベリーコ)
- トリュフソース**
6種類のきのこ野菜に2種類のピネガで柔らかい酸味が特徴。わさびを加えて大人の味に(そらとぶじゅうたん)
- 和風シャリアピンソース**
すりおろし玉ねぎとニンニクのシャリアピンソースは醤油ベースで薬味との相性も◎(Marmalade Cafe&Bar)



サンドと丼の2品で
ポリュミーな肉を味わう。

ローストビーフの
ホットサンド 1000円
薄切り肉を数枚
重ねることで食べ
やすさと食感をUP



西脇ローストビーフと
季節野菜のバスタ
ゆず胡椒風味 2500円
バスタの内側には
火を通したソフトヒラ
が隠れている



魚とワインの店が手がける
本気のローストビーフ料理。



フォカッチャ 1580円
軽めの自家製フォカッチャで
冷めても美味しい一品

マルヴェアール
alveare
時にめずらしい魚料理で全国
の食通を魅了する店が手がけ
た、こだわり満載のメニュー。パ
スタは2つの部位を使い各々異
なる方法で調理、フォカッチャは
3種のソースが味の決め手に。
☎0795-23-5331 西脇市西脇939
11時~22時(L.O.21時30分) 休水

ローストビーフをたっぷり
巻き1人前8ヶ 1200円
わさびマヨネーズが
アクセントに



ローストビーフにぎり
1人前6ヶ 1400円
おろしポン酢でさっぱり
いただくのも◎



an café
朝から深夜まで営業のカ
フェ。豆腐を練りこんだ自家
製パンズを使用したこだわ
りのホットサンドと、ロース
トビーフの肉感をそのまま
楽しみつつサラダ感覚で食
べられる洋風丼の2品を。
☎0795-22-8668 西脇市大野
242-1 10時30分~22時(祝
日の場合翌日)



ローストビーフ丼
スープドリンクセット 2800円
ガーリックマヨネーズを
プラスして2度美味しい



黒田庄和牛を知り尽くした
老舗料理店の贅沢寿司を。



肉の味をしっかり味わ
うために、シ
ャリとのバランスにこ
だわりました。

けんしん亭
黒田庄和牛をすき焼
きなどで提供する、老舗
割烹。ローストビーフは
1人前から注文できる
手軽なメニューで登場。
肉の香りをひきたてる
シャリの味。かめばかむ
ほど肉の旨みが広がる。
☎0795-28-2557 西脇市
黒田庄町大門75 11時
30分~21時、土日祝11時~
20時 隔不定休 ※要予約



西脇ローストビーフの
タルタルステーキ 1290円
大きめにカットされた
肉の食感を楽しんで

北瀬磨 酒肴セット
2100円
三草茶の抹茶塩で
シンプルに、山田錦の
日本酒がすすむ

黒田庄和牛とその他地
野菜の美味しさを味わ
うために、お
互いを活かす組み
合わせを提案しました。



西脇ロイヤルホテル
独自ローストでジューシーな食
感と溢れ出す肉の旨み。脂身の少
ないラムやマルを使用したメニ
ューをラフィネと織乃里で味わえる。
鉄板焼きではステーキとは一味違
う、濃厚な旨みと食感を楽しんで。
☎0795-23-2000(代表) 西脇市西脇991
園ラフィネ&織乃里:11時30分~14時30分
(L.O.14時)、17時30分~21時30分(L.O.21
時) 隔なし



前菜・メイン・酒の肴
多彩なメニューで旨みを堪能。

西脇ローストビーフ鉄板ステーキ
480g/120g、604g/150g、723g/180g
あえて温める調理法で肉汁や
脂をどしどし

私たちがつくりました!



西脇ローストビーフの 新メニューを 召しあがれ☆

和食・フレンチ・イタリアン・中華・カフェ.etc...
ジャンルの異なる15店舗が考案した目にも鮮やかな
新グルメ。ローストビーフ料理のイメージを覆すような
斬新なメニューがたくさん誕生しました☆

緑のガーデンを眺めながら
朝摘みハーブの香りとともに。

cafe mani

2015年5月にオープンのカ
ーデンショップ敷地内のカ
フェ。ウッディなオリジナル家具
のかわいい店内で、朝摘みハー
ブが香るオリジナルソースで
焼き上げたハーブと野菜たっ
ぷりのサラダピザを。
☎0795-23-7525 西脇市野村町
1242 11時~20時(L.O.19時30分) 隔
水・不定休



ローストビーフと
フレッシュ野菜の
サラダピザ 2100円
ローストビーフの上に
新鮮な地野菜と
自家製ハーブを

ポテトロールには伯方
の塩、カルパッチョには
西脇産の山椒や蒲白
の葉塩など調味料にも
こだわっています。



オンパリーコ

某有名ホテル伊料理店の
料理長を務めたシェフが営
むトラットリア。低温ローストで脂の少ない部位・
マルの旨みを引き出したローストビーフをサラ
ダ・カルパッチョ・スパゲッティの3品で楽しめる。
☎0795-23-4399 西脇市上戸田166-1 11時~20時
(L.O.19時) 隔月・火

ローストビーフの
ポテトサラダロール 2200円
酸味のある西脇産
玉ネギソースで爽やかに

黒田庄和牛の旨みを楽しむ
こだわり食材のソースレシピ。

スパゲッティ
1800円

ローストビーフの
カルパッチョ
2000円
2種類のチーズで
シンプルながら
香る一品



ローストビーフ丼
(セットメニュー) 2100円
ローストビーフとウニを
一緒に口に運んで

伊料理 & 仏料理のシェフ達が
生み出す新感覚の和風丼。

Marmalade Cafe&Bar
洋食メニューから本格コース料理ま
で楽しめる女性に人気のレストラン
&バー。シェフ達が生み出したのはウチ
ヒラをつかった和風丼。ローストビー
フと雲丹のマリアージュを楽しんで。
☎0120-969-633 西脇市小坂町212 11時
11時~23時(L.O.22時30分)、土日祝9時~23時
(モーニング9時~10時30分) 隔火





秘伝スパイスが味の決め手
香りで誘惑する新メニュー。

ローストビーフ 880円
個性あるソースだが肉との相性は抜群



お好きな麺+ミニローストビーフ丼セット 毎価格+500円
一度は食べてみたい刀削麺も欲張りには味わって



洋のイメージの強いローストビーフをどう中華風にアレンジするのか悩みました。
ローストビーフ丼 1380円
ごはんのすすむ中華ソースは丼になることで本領発揮



しょうじん 笑仁
刀削麺が大人気の中華店からは、セットでも単品でもOKの2つのメニューが登場。肉味がしっかりしたソトヒラを秘伝のスパイスをつかった中華ソースで、食欲をそそる香りがたまらない。
☎0795-22-2000 函西脇市野村町1288 圏11時30分~14時、17時~20時30分 圏木

ローストビーフのにぎり 900円
酸味のあるトリュフソースでいただく新感覚の握り寿司



ローストビーフバーガー 1350円
淡白なウチヒラを酸味のあるソースでひきたてる



ほんのりわさびが香る魔法のソースで和洋の3品。

そらとぶじゅうたん
京都の料亭出身のシェフが手がける多国籍料理店。わさびの風味を生かしたオリジナルトリュフソースは、和にも洋にもなる不思議なソース。前菜・握り寿司・バーガーの3品で味わって。
☎0795-22-7201 函西脇市高田井町大蔵194-1 圏11時~22時(L.O.21時30分) 圏不定休



ローストビーフトリュフソース 2600円
自家製のアイスプラントやクレソンを添えてシンプルに

ハーブ香るローストビーフサンド (ガーデンサラダ&スープ付)1600円
肉質の柔らかいウチヒラを、特製ハーブバターで



自家菜園の野菜たっぷりカラダよろこぶcafeサンド。

Moments Sereins
ハーブや薬膳の資格を活かして、自家菜園や果樹園で採れた食材をメインに「身体にいいもの」を提供。たっぷりの朝採れ野菜とローストビーフのホットサンドは、ハーブティーと一緒にいただきたい。
☎0795-38-8785 函西脇市野村町582-1 圏8時30分~19時(L.O.18時)、日曜は8時30分~17時(L.O.16時) 圏月



旬野菜で季節をいただく気分上がるカラフルバーガー。

Navel Burger Stars
道の駅「北はりまエコミュージアム」内のバーガーショップには、テイクアウトOKのカラフルバーガーが登場。フライやピクルスになった旬の地野菜には肉味しっかりなソトヒラを合わせて食べ応えのある一品に。
☎070-5343-7051 函西脇市寺内517-1 道の駅「北はりまエコミュージアム」内 圏10時~18時(L.O.17時30分) 圏木・不定休



彩り野菜の使い方に悩みました。旬野菜を使うので、季節毎に違う味を楽しめると嬉しいです。



ローストビーフバーガー 1080円
ポテトとバルサミコの2つのソースを使用



生肉よりも旨みほとばしるあるようでなかった一品に。

つば八 西脇店
北海道着居酒屋ながら、独自市場仕入れの魚介料理や播州百日地鶏など、素材にこだわったオリジナルメニューを多数展開。かめばかむほどに豊かに肉の旨みが広がるユッケは納得の新メニュー。
☎0795-24-7788 函西脇市利田町253 圏17時~24時(L.O.23時30分) 圏なし



ローストビーフユッケ 1380円
新感覚の細切り、ローストビーフにオリジナルソースを



ローストビーフピザ (前菜バイキング込み) 2480円
+500円でデザートバイキング付きにランクアップ

ピュッフェキッチン タパン
品数豊富な前菜バイキングが人気のレストランには、たっぷり地場野菜とローストビーフをのせた薄焼きプレーンピザが登場。ピザの上から季節の西脇産柑橘類の皮を削って香り豊かに。
☎0795-20-7144 函西脇市野村町1796-82 圏11時~15時、17時30分~22時(L.O.21時30分) 圏火

きのこグラタン
ベシャメルソースで作るグラタンはそれだけでも絶品



ローストビーフの余ごま味噌サラダ
旨みのあるウチヒラに赤味噌を使ったドレッシングを

和の料理人が真剣勝負器に美しいサプライズを。

万松
昭和58年に創業以来、旬の素材にこだわり味を創ってきた割烹料理店。ローストビーフ料理のイメージを覆す手の込んだ美しい創作料理が4品登場。料理によって使用部位を変えるこだわりも。
☎0795-22-7307 函西脇市高田井町245-1 圏11時~14時、16時~22時30分(L.O.21時30分) 圏月(祝日の場合翌日)



※ローストビーフメニューは要予約。価格は予約時にご相談ください。

食べておきたいご当地麺
“播州ラーメン”

昭和30年代から続く、当時西脇で働く女性のために作られた甘みのあるラーメン。各店それぞれに味の違うこだわりスープを堪能して。

昭和35年から続く秘伝の味を守り続ける。

西脇大橋ラーメン

鶏と豚ガラに数種類の野菜、そこに秘伝の材料を加えて、じっくりと甘みを引き出した。50年同じ醸造元の醤油で味を守り続けている。

☎0795-22-4886 西脇市上野432-7 11時～22時 休水(祝日の場合翌日)



くろがししょうろくとうつけき
黒田庄果実菓子 1296円
洋酒に漬込み熟成させた7種のフルーツと黒田庄和牛のミンチ肉をバター生地にねりこんでいる



地酒ケーキ信人 1本 1296円
山田錦の吟醸酒・聖瑞を生地に加えた、ほのかに酒香るしっとりとした真っ白なカステラ



播州ラーメン 486円
粟の殻を麵に見立て、スープには紅茶のゼリー、ネギはレモンガラスを。甘〜い播州ラーメンに♪

sweets cake kajitsu
市内の酒店が育てた山田錦や黒田庄和牛のミンチ肉が入ったケーキ、どうみても播州ラーメンなスイーツまで、西脇ならではのスイーツをおみやげに。播州織をつかったラッピングも喜ばれそう♪
☎0795-24-0090 西脇市上野121-2 9時～19時 休月(祝日の場合翌日)

材料への徹底したこだわりで味をつくる。

内橋ラーメン

国産小麦にモンゴル産の天然塩・カン水を使用してつくるこだわりの自家製麺。野菜と魚介のダブルスープであっさりとした甘みに。

☎0795-22-3922 西脇市西田町181-1 11時～19時、土日11時～20時 休月・第1火

播州ラーメン部会長の本気スープ。

州やんラーメン

化学調味料を一切使わないスープは、数種類の魚介や野菜に牛テールを加えることで、コクと旨みが引き立った丸みのある優しい甘さに。

☎0795-22-5966 西脇市野村町786-2 11時～14時30分 休土・日・祝・不定休

和食に通ずる深い甘みがやみつきに。

かおるちゃんラーメン

播州地方の醤油をベースに、8種類の野菜+鶏ガラ+豚骨でひきたしたスープは、これぞ播州ラーメンというしっかりとした甘みの一杯。

☎0795-23-3837 西脇市上野185 11時30分～14時(L.O.13時45分)、17時30分～24時(L.O.23時30分) ※金土祝前日は17時30分～翌1時30分(L.O.1時) 休火(祝前日は営業)※臨時休業あり

採れたて元気野菜とお惣菜
わが家に嬉しいお買い物。

北はりま旬菜館

近隣農家の朝採れ野菜の販売はもちろん、黒田庄和牛を使ったお惣菜なども併設の加工室で製造している。生産者の顔が見えるのがなにより嬉しい。

☎0795-24-7900 西脇市野村町800-1 9時30分～18時 休年始



▲瑞々しい野菜が館内いっぱい
▲大人気の売れ筋商品「黒田庄和牛のコンロ煮」675円



お天気でも雨でも楽しい遊び場。
子どもも喜ぶ楽しい遊び場。

茜が丘複合施設Miraie

2015年10月にオープンの複合施設には図書館やプレイルームなど子どもと遊べる設備が充実! 屋外の遊具広場には未就園児コーナーもあるから小さい子どもも安心。西脇市内在住の人はもちろん、市外の人でも無料で利用OK。

☎0795-25-2800 西脇市野村町茜が丘16-1 9時～21時 休水(祝日の場合翌平日)

色づく里山を借景に
おとぎ話な秋を楽しむ。

[見頃]11月頃～

コヤノ美術館 西脇館

明治～昭和の建築物が残る豪農・藤井邸を再生した美術館。美術館裏手の山が色づく、おとぎ話のワンシーンのような懐かしい風景に。

☎06-6358-7555(コヤノ美術館本館) 西脇市市原町139 10時～17時(12月～2月は16時まで) ※土日のみ開館 一般800円、小・中学生300円

真っ赤に染まるメタセコイヤ並木。

[見頃]11月頃～

日本へそ公園

西脇市のシンボル「日本へそ公園」。美術館や科学館などもある複合公園には、約100mにわたりメタセコイヤの並木が四季折々に色づく。

☎0795-22-3111(西脇市役所都市整備部都市住宅課) 西脇市上比延町334-2 公園は利用無料

花と競演する古刹をたずねる。

[見頃]6月中旬頃～

西林寺

境内の「都麻乃郷あじさい園」には、数万本の紫陽花が咲き、美しく幻想的な風景が広がる。お抹茶をいただくあじさいまつりも開催。

☎0795-22-2387 西脇市坂本455 園拝観自由(あじさい園は6月中旬頃開園) 区都麻乃郷あじさい園は200円

初夏限定の儂い光の乱舞。

[見頃]5月下旬～6月中旬頃

如谷川周辺

加古川の支流・畑谷川周辺では乱舞するホテルを観賞することができる。特に中畑公民館や双葉小学校周辺が絶好の観賞ポイント。

☎0795-22-3111(西脇市観光協会) 西脇市中畑町周辺

ピンクの絨毯・満開のシバザクラ。

[見頃]4月中旬～5月上旬頃

旧来住家住宅

市街地にある国登録有形文化財の旧来住家住宅の前面に、濃淡混えたシバザクラの絨毯が広がる。端午の節句頃までが見頃。

☎0795-22-5549 西脇市西脇394-2 10時～18時(10月～3月は17時まで) 休月(祝日の場合翌日) 入館無料

真っ赤ないちごをパクリ♪

篠田いちご園

2016年に新たに登録される新品種2種を合わせた4品種を栽培。いちごの店頭販売の他、1月15日～5月末日までの期間中、いちご狩りも楽しめちゃう。

☎0795-25-8888 西脇市明楽寺町470 11月上旬～5月下旬頃まで、10時～15時(直売所は18時まで) 休不定休 園いちご狩り45分食べ放題小学生以上1700円、3歳～小学生未満1200円



tamaki niime weaving room & stock room

店舗前で揺らめくショール、心地よいリズムで刻む織機の音、駐車場に降りた瞬間にモノづくりの幸せな光景が五感に飛び込んでくる。「モノづくりは作業ではなく創造」そんな想いを糸に託して織り上げられる作品は、唯一無二の愉しさを味わえる。

☎0795-38-8113 西脇市上野334(2016年秋に下記へ移転予定:西脇市比延町550-1) 11時～18時 休月・火(祝日は営業)

幸せな工房から生まれる世界にたった一つの作品を。

▲工房前で風に気持ちよさそうに揺れるショールたち。江戸時代から続く播州織の天日干し風景だ

▲「毎回新作を織るような気持ちです」とその一つ一つに真剣な眼差しをむける玉木さん



▲お料理上手のスタッフが作る西脇ローストビーフを使った「母のまぜごはん」は、美味しくて大人気です♪

私たちが食べています!

西脇ローストビーフのあとは...

オススメ!

nishiwaki たちよりSPOT

せっかく西脇市にまで来たのなら、ローストビーフを食べて帰るだけじゃもったいない! 乙女ゴコロすぐるお買い物や子どもと楽しいスポットまで、絶対行くべきオススメSPOTをご紹介します。

播州織工房織

先染め糸で織り上げる細やかな表現力の播州織。国内外の有名ブランドにも使用され、実は国内綿生地生産の約70%シェアなんだそう。産地だからこそその充実のアイテム数と価格で常時30社以上の製品が揃う。

☎0795-22-3775 西脇市西脇452-1 10時～17時 休月(祝日の場合翌日)

①クラッシュ加工の織地を使用した日傘9000円 ②北政をイメージしたデザインで展開する[sawa-ri]ガウチョパンツ7560円、ブラウス7200円 ③初節句装束1050円、お祝い装束648円 ④ガマボー子300円 ⑤コサージュ300円 ⑥播州織扇子 白:1050円、黒:1300円

生地から小物・ウェアまで 高品質なアイテムが揃う。



インテリアにしたい かわいいガーデングッズも。

グリーン フィールド Green fields

ローストビーフメニューのあるcafe maniと同じ敷地内のエクステリアショップ。本格的なガーデン用品から、お部屋に飾りたくなる雑貨まで充実のラインナップ。ランチの後に立ち寄りお買い物を楽しんで。

☎0120-031-428 西脇市野村町1242 9時～18時 休水曜

▲明るい店内には心おどるエクステリアアイテムやインテリア雑貨がたくさん。アルファベットブリック:各194円、ブリキの車:2376円、LEDランタン:1728円、麻カバー:378円、ミニ多肉植物:194円～、SPEAR&JACKSONスコップ:2592円



西脇
おでかけ
MAP



- 西脇ローストビーフが食べられるお店
- 買・食・遊な立ち寄りスポット
- 季節のおたのしみスポット

西脇市への access

- 中国自動車道滝野社ICより国道175号線経由でJR西脇市駅まで約10分
- JR加古川駅より加古川線でJR西脇市駅まで約50分
- JR大阪駅より西脇行き直通バスで約100分

A

道の駅 北はりま エコミュージアム
Navel Burger Stars
an café

C

西脇高 西脇南中 西脇工高
cafe mani
Green fields
Moments Sereins
畑やんラーメン
北はりま旬菜館

B

Marmalade Cafe&Bar
tamaki niime weaving room & stock room
西脇大橋ラーメン
のみ松屋
sweets cake kajitsu
おるちゃんラーメン
西脇ロイヤルホテル
新西脇駅

お問い合わせ
西脇市役所 農林振興課
☎0795・22・3111
兵庫県西脇市郷瀬町605

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、1月25日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、消費税8%を含む総額表記となっております。