

綾部

# たつみ屋

京野菜 米

綾部市西坂町堂ノ奥 28 Tel.0773-21-1640



「おむすび (万願寺甘とう\*ジャコ仕上げ)」  
1個 160円 (5月~10月)



購入は、「あやべ特産館」が便利です。

## 自家製のお米と野菜を使った、手作りおむすび

**お店紹介** 自然豊かな暮らしに憧れて、脱サラして綾部にIターンした店主。今ではお米を中心に、「万願寺甘とう」や「紫ずきん」など京のブランド野菜を手掛ける本格的な農家です。安心・安全な食材づくりにこだわる一方で、自家製のお米と野菜を使った手作りおむすびを製造・販売しています。

**こだわり** 自家製のコシヒカリを使ったおむすび。春から秋にかけての具の主役は、肉厚でボリュームたっぷり、甘さとやわらかさが特徴の「万願寺甘とう」。「万願寺甘とうの佃煮」「万願寺甘とうの味噌煮」「万願寺甘とう\*ジャコ」など、いろいろなアレンジも魅力です。



あやべ特産館

営 9:00 ~ 17:00 休 火曜 Tel.0773-43-0811

※福知山駅北口にあるホームセンターコーナ内の「こーなん産直館」でも販売しています。  
Tel.0773-24-5212、営 8:00 ~ 20:00

綾部

# こぜに 小銭ずし

京野菜 米

綾部市本町 3-28 Tel.0773-42-2819



「彩り季節弁当」  
1,500円 (要予約)  
〈通年〉



肉厚で新鮮なサバがこだわりの「鯖寿司」

## 旬の食材をふんだんに使用した手づくりの味

**お店紹介** 綾部の西町アイタウンを抜けたところにある、お持ち帰り専用の「小銭ずし」。ご夫婦が営む昔から地元で人気のお店です。旬の新鮮な食材を使用したこだわりの手づくり弁当が魅力で、どこか懐かしい家庭の味がします。予算に応じて注文できるので、会議、忘年会、新年会、イベントなどの行事の際、彩りが欲しいときはおすすめです。

**こだわり** 地元産の旬の食材を使用し、季節を感じられる彩り豊かな季節弁当です。素材本来の旨みを活かし、一品一品丁寧に手づくりにこだわっています。

営 9:00 ~ 17:30 (予約販売のみ)  
休 木曜 駐 3台 ¥ 550 ~ 2,500円

