

姫路の和食店が地元の食材を使ってそれぞれ旬の自慢メニューを考えました。

海・山・平野が豊かな播磨は四季折々に旬のうまいもん有り、姫路ならではの食文化を発信します。

姫路人なら食べえな、客人やったらもつと食べえな



ごっつうまいで

料理

が食べられるお店

姫路旬会員店

- 姫路瓢亭本店
- しらさぎ風雅 日本料理 生松
- 酒肴那義の詩
- 季よせさゝま
- 日本料理竹善
- なごみあん 和庵 いっしん
- 入会希望店募集中



姫路の熱い料理人が集う「姫路会」

姫路会は、播磨在住で料理店を営業するオーナー料理人の会です。自然の恵み豊かな播磨地方の食材を使用して、姫路の旬を提供し味わっていただく料理人の活動です。姫路の食を全国へ、世界へ発信していきます。

お城に負けない名物料理を創ります！

「姫路料理」

姫路でとれた旬の食材を使った料理を言います。土壌豊かな播州平野や魚の宝庫播磨灘でとれた食材を各店がそれぞれ腕によりをかけた自慢メニューにしました。

【姫路食材一例】

太市のたけのこ	前獲れの魚	
姫路れんこん	ワタリガニ	アナゴ
姫路若菜	シタ	スズキ
海老芋	ハリイカ	シャコ
網干水菜	ミミイカ	ノリ
じゃがいも はりまる	アジアカ (クマエビ)	タイ
姫路生姜	シラサ (ヨシエビ)	カキ
網干メロン	コブト (サルエビ)	サバ
妻鹿メロン	小エビ (アカエビ・トラエビ・小型のサルエビ)	
深志野メロン	姫路和牛	姫路豚肉・桃色吐息

姫路市内の農作物ブランド  姫そだち (約80種)

姫路料理は姫路の銘酒といっしょにお召し上がりください。

後援：姫路食文化協会