

綾部

ひと粒 綾部店

猪肉



「山くじらの白みそ鍋うどん」
1,380円 <12月～3月>

お店紹介 P23 参照

こだわり 古くから山間部では食感が似ていることから、猪肉のことを「山くじら」と呼んでいました。そんな「山くじら」と地元で採れた野菜をからめ、綾部産の白みそベースの無添加のダシで煮込んだあつあつうどんです。他「山くじらカレー煮込みうどん(1280円)」もオススメです。

綾部

ま り や
万里也

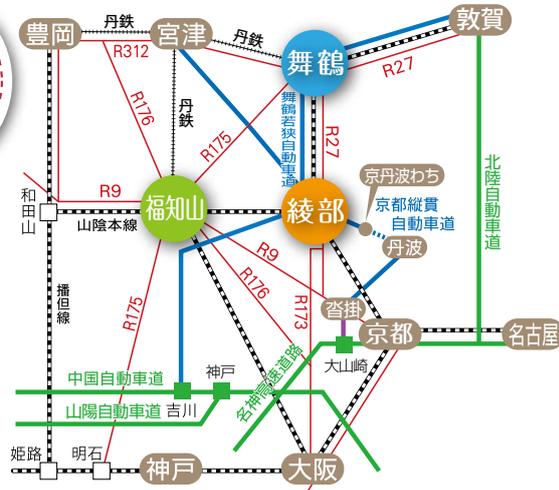
鹿肉



「鹿の和風地元産野菜の
スープカレー」1,000円
<10月下旬～5月>

お店紹介 P31 参照

こだわり 血抜き処理をしっかりと行った鹿肉を、食感が楽しめるようあえてあまり煮込まずに作ったスープカレー。和風ダシと自家製カレーを合わせたスープによく合うジャガイモやニンジンなどの根菜は、全て地場産を使用しています。

中丹への
アクセス

【綾部ICまで】

京都から → 京都縦貫自動車道、国道9号、27号で約1時間30分
京都縦貫自動車道全線開通 (H27.7予定) でさらに15分短縮!

大阪から → 中国自動車道、舞鶴若狭自動車道で約1時間30分
名古屋から → 名神高速道路、北陸自動車道、舞鶴若狭自動車道で約2時間40分



【綾部駅まで】

京都駅から → 山陰本線で約1時間(特急)
大阪駅から → 福知山線、山陰本線で約1時間50分(特急)
名古屋駅から → 新幹線、山陰本線で約2時間(特急)



【綾部駅まで】

大阪(梅田)から → 直通で約2時間10分
東京(品川)から → 直通で約8時間30分

発行

京都府中丹広域振興局

〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020 TEL.0773-62-2508

E-mail:chushin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp <http://www.pref.kyoto.jp/chutan/>
平成27年3月発行