



미치노에키 무라오카 팜가든(휴게소)의 레스토랑
map 29



최상급의 와규, 타지마 규

분홍빛의 고기에 아름다운 마블링이 들어있는 타지마 규. 스테이크나 스키야키 등으로 드시면 그 부드러운 식감과 깊은 감칠맛을 느낄 수 있습니다.



우수한 혈통을 계승하는 명품 브랜드

타지마 규는

경작 및 운반용 일소로 기르고 있던 타지마 규. 혈통을 지키면서 개량을 거듭하여 우수한 식용 소로서 현재에 이르렀습니다. 고베 비프, 마쓰자카 규, 오오미 규, 히다 규 등 브랜드 소의 소우로서 전국 각지에서 높은 평가를 얻고 있습니다.



미식 기행

최상의 식재료가 모이는 마을

지역 특유의 신선한 식재료

지역이 사랑하는 식재료, 엄선된 요리를 둘러봅니다.

우수한 혈통을 보존합니다.

아름다운 바다와 산에서 기른 식재료는 틀림없이 맛있었습니다. 조금 사치스러운 「맛있는 여행」을 소개 드립니다.



그 맛은 전국 최고 수준의 쌀.



무라오카 미

무라오카 지역 특유의 기후 「밤낮의 온도 차」를 살려 재배한 쌀. 「쌀-식미 분석 감정 콩쿠르 국제 대회」에서 4번의 금상을 수상하고, 그 맛은 전국 최고 수준의 쌀.

흑우

타지마 규의 마을

찰오징어

쫄깃쫄깃한 식감과 단맛이 일품



흰 새우

달고 탱탱한 살은 아주 고급 별미



눈볼대

지방이 있어도 느끼하지 않은 살은 최고



철갑상어 (캐비아)

세계 삼대 진미 캐비아와 철갑상어 요리



자라

혈행 촉진·피로 회복 등에 효과가 있는 자라 요리. 콜라겐이 풍부하게 들어 있는 재료로 여성에게도 인기가 많습니다.

