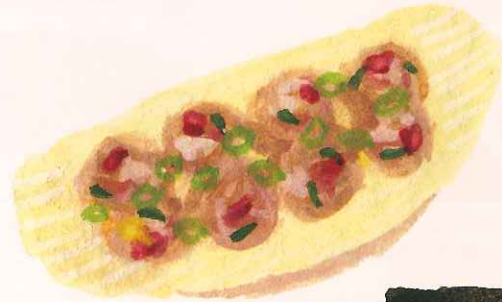




いの 生姜焼き 街道

Ino Ginger Road



農家と飲食店が、がっつりコラボ。いの町の生姜で、町をカラダもココロもぽっかぽか。

一の谷やかた / 道の駅木の香 / コンビニMOMA / あおぎ / あんど亭
Cafe仁淀ブルー / 喫茶利休 / かんぼの宿伊野 / soraHouse&cafe / 食堂フライパン
喫茶七彩館 / 土佐料理まなべ / おむすび米太郎 / ローカルキッチン和み / 焼肉牛苑
レストパークいの / 作業所ら・ら / とんかつ芳松 (参加18店舗)

高知県の生姜の生産高は全国第一位です。いの町の生姜の栽培は約100年前に始まり、生姜栽培発祥の地といわれています。大正5年には、枝川地区出身の深田駒次が、これまでの小生姜にかえて大生姜を取り入れ、全国に知られる生産地をつくりました。いの生姜焼き街道の参加店では、町の風土が育んだ風味豊かな生姜を全店で使用しています。

[主催] いの町商会・いの町商業振興会 高知県吾川郡いの町3165-1 TEL088-892-0474 <http://ino-s.com>

[お問合せ] 暮らしのかけ橋交流館「なないろ」 高知県吾川郡いの町新町1188 時間/9:00~17:00 定休/土・日・祝日 TEL-FAX 088-893-5716



鶏もも肉生姜味噌 3024円
一の谷やかた 竹釜焼き御膳



竹の器に鳥肉・季節の野菜・山菜などを自家製の濃厚白味噌をかけ刻み生姜をのせ香ばしく焼き上げました。一の谷汁(山芋汁)・自家製胡麻豆腐・アマゴの塩焼きなど本川の恵が詰まった御膳です。

囲いの町桑瀬325-1 TEL088-869-2666
開11:00~20:00(2日前までに要予約) 囲木曜

生姜と本川キジの オリジナルピザ 1280円
道の駅木の香



たっぷりのいの町産刻み生姜と本川産きじ肉のそぼろをトッピング。ソースはクリームソース・トマトソースのどちらかを選べ、香ばしく焼き上げたピザは生姜とキジの旨味が口いっぱい広がります。

囲いの町桑瀬225-16 TEL088-869-2300
開11:00~19:30 囲火曜

コンビニMOMA 生姜牛めし弁当 500円



いの町産生姜とコンニャクを使った焼肉弁当です。タレはMOMAオリジナルで、昔からのファンが多い人気の味です。ワンコインで買えるのも魅力的。一緒に付いているミニおかずは日替わりです。

囲いの町下八川甲376 TEL088-867-2158
開10:00(〜売り切れ次第終了) 囲無休(正月休み有)

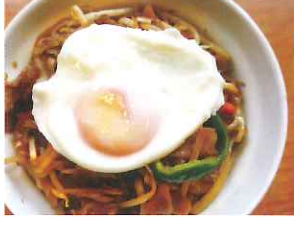
あおぎ ジンジャー豚丼セット 1200円



豚の生姜焼きに、たっぷりの千切り生姜、アクセントになっているウズラの卵も一緒にビビンバ風に混ぜて食べるのがあおぎ流。季節の野菜やフルーツなども付け合わせ地元食ふんだんのセットです。

囲いの町勝賀瀬3192 TEL088-897-0435
開11:00~15:00(〜以降は要予約) 囲不定休

あんど亭 豚肉と野菜の生姜焼き丼 650円



あんど亭人気の生姜煮を、たっぷりの野菜と豚肉で炒めた丼です。上に乗った卵の黄身をからめると、まろやかな旨味が口いっぱい広がります。定番の豚の生姜焼き定食(750円)もお勧めです。

囲いの町1469-8 TEL088-892-0559
開11:00~14:00/17:00~20:30 囲月曜

Cafeに淀ブルー 石焼き生姜焼きビビンバ 830円
(スープ付)



石焼きビビンバに豚の生姜焼きが入ったボリューム満点の人気メニュー。トッピングの刻み生姜、生卵、ピリ辛コチュジャンをよく混ぜながらどうぞ。体の中からポカポカと温くなる一品です。

囲いの町加田1455-1 TEL088-856-8577
開11:30~14:30 囲日、祝、第1・3・5土曜

喫茶利休 豚の生姜焼き温玉丼 650円



細切り生姜が入った利休オリジナルの丼。土佐の食1グランプリ、四国食1グランプリで大好評を得た、人気パツダンのメニューです。生姜と豚と温玉が織りなす絶品コラボをお楽しみください。

囲いの町波川331-1 TEL088-892-0124
開11:30~14:00 囲火、土、日曜

かんぼの宿伊野 鶏肉or豚肉の生姜焼きセット 1080円



お肉と生姜の相性の良さをじっくり味わっていただける一品です。お肉はチキンとポークのどちらかをその日の気分でチョイスできます。仁淀川を眺めながらのお食事をごゆっくりお楽しみください。

囲いの町波川11569 TEL088-892-1580
開11:00~14:00(ラストオーダー) 囲年1回(次回は2017年6月予定)

soraHouse&cafe 自家製タレのしょうが焼きセット 700円



ワンプレートの中に、豚の生姜焼き・穀物ごはん・サラダ・小鉢・スープとボリュームたっぷり。自家製のタレを使用し、食後はコーヒータン。がっつり食べたいなら大盛り(+100円)もできます。

囲いの町天王北3-2-10 TEL088-856-8616
開8:00~15:00 囲月、火、金、日曜

食堂フライパン ポークジンジャーステーキ定食 700円



豚肩ロースの分厚いステーキ。生姜たっぷりのソースをからめると、口いっぱい肉の旨味が広がります。こだわりは肉の厚みと、生姜の量のバランス。ソースは果物を使用した店のオリジナルです。

囲いの町3175 TEL088-893-0502
開11:30~14:00 囲土、日曜(不定休有、予約おすすめ)

喫茶七彩館 チキンの味噌生姜焼きランチ 700円



香ばしいチキンは、オリジナルの味噌ダレを塗ってから焼きあげ、トッピングに名物おかか煮がたっぷりでご飯がすすみます。季節の食材を使った小鉢とサラダ、みそ汁、さらに食後のコーヒータン。

囲いの町幸町63-4 TEL088-892-1681
開11:30~14:30 囲月曜(祝日の場合翌日休)

土佐料理まなべ 生姜豆腐ステーキ定食 750円



衣はモチっと中は滑らかな豆腐ステーキに、生姜がたくさん入ったトロロ餡をたっぷりかけ、土鍋にて熱々を提供します。和風だしベースの餡は隠し味にバターを使用して味に奥行きを出しています。

囲いの町1700-4-1 TEL088-892-0510
開11:00~20:30 囲水曜

おむすび米太郎 しょうが福むすびセット 500円



豚の生姜焼き、生姜の佃煮、自家製味噌が入ったおにぎりは、食べ応えがありボリューム満点。米太郎人気のから揚げ、玉子焼き、ウインナーのおかずが入ったお弁当だから行楽のお供には最適です。

囲いの町新町1704 TEL088-892-0304
開7:00~(数量限定のため売り切れ次第終了) 囲月曜

ローカルキッチン和み 土佐赤牛と生姜のお好み焼き 400円



土佐赤牛のミンチと、いの町産の生姜という意外な組み合わせながら、味の相性はバツグン。特に、生姜は食べやすく下ごしらえしているもので子ども、大人も美味しく楽しめる一品になっています。

囲いの町新町1692-8 TEL088-821-9888
開11:00~17:30 囲日曜

焼肉牛苑 豚の生姜焼きチャーハン 650円



牛苑人気の焼飯に、柔らかなジューシーな豚の生姜焼きがのった絶品メニュー。豚の生姜焼きはオリジナルの味付けで、他では味わえない旨さです。人気焼肉店の裏メニューをぜひお楽しみください。

囲いの町新町58-2 TEL088-892-0003
開16:00~22:00(要予約) 囲火曜

レストパークいの 豚の生姜焼き丼 480円



しっかり味付けした豚の生姜焼き・刻み生姜・半熟卵が相性抜群の丼。ボリューム満点でお手ごろ価格も魅力の一品です。トッピングした刻み生姜と半熟卵で、女性にも食べやすい丼になっています。

囲いの町418 TEL088-893-4688
開11:00~14:00 囲無

作業所らら 生姜焼きココロコ鯉 500円(8個入)



いの町産生姜と鯉のハーモニーは思いつかない美味しさです。清流仁淀川の仕込み水、ねぎ、コンニャク、宗田塩、ゆずポン酢など、地産地消にこだわり、高知のうまいもんを厳選して使っています。

囲いの町6032-3 TEL090-9550-4051/088-893-6411
開10:30~18:00(移動販売のため要問合せ) 囲月、火、木、金曜(祝日は営業)

とんかつ芳松 豚しょうが味噌漬け丼 1080円



秘伝の味噌・黒ゴマ・いの町産生姜などをたっぷりブレンド。豚ロースとばら肉をじっくりと時間をかけて煮込んでいます。テイクアウト用の味噌漬け肉パックも販売しています。

囲いの町枝川703-1 TEL088-893-1286
開11:00~15:00/17:00~20:30 囲無
提供可能時間 提供可能時間