



**祝**

**岩津ねぎ解禁!!**

フレッシュあさご  
**Asago**  
道の駅

**フレッシュあさご収穫祭**

▶平日…10:00~19:00(ラストオーダー18:20)▶**土日祝**…10:00~20:00(ラストオーダー19:20)

**11月23日(土) / 24日(日) / 25日(月)の3日間限定**

**岩津ねぎ解禁祝いと日頃の感謝を込めて特別価格で!!**

**但馬牛すじ玉丼**



岩津ねぎ・但馬牛すじ・国産黒毛和牛すじ使用

どんぶり  
No.1

250円お得!

通常価格¥850(税込) → **¥600(税込)**

**絶品ねぎラーメン**



めん類  
No.1

400円お得!

通常価格¥1,000(税込) → **¥600(税込)**

**但馬牛ステーキセット**



(岩津ねぎ特別バージョン)

成熟但馬牛サーロイン使用

定食  
No.1

限定100食

1,080円お得!

通常価格¥2,980(税込) → **¥1,900(税込)**

キリトリ線

**岩津ねぎ天ぷら・フライ**  
無料でご試食♡

半なま 2人前 つゆ付 **岩津ねぎうどん**

¥600(税込)  
**3日間限定 30%OFF!!**

甘い、太い、軟らかい、「まぼろしのねぎ」。

**岩津ねぎ**  
IWATSUNEGI

江戸時代、兵庫但馬の生野嶺山で働く人々の冬の栄養源として、栽培され始めたのが「岩津ねぎ」のルーツ。寒夏に播く種を付け、凍てつく冬に収穫。厳しい自然の中で大切に農家が育てた岩津ねぎは、雪や霜にあたるほど旨みを増す。白ねぎ・根津ねぎに分類される岩津ねぎは、緑の葉もやわらかくおいしい。動物や焼き物にするとトロリとやわらかくなり、芳醇な甘さが特徴。

岩津ねぎ  
販売農家登録  
常時受付中  
(朝来市のみ)

売店おみやげ商品  
11月23日(土)・24日(日)・25日(月)

**10%OFF券**  
3日間限定

農産品や一部対象外の商品には  
ご利用になれません。