

記者発表（資料配布） 本誌を含め2枚			
月／日（曜日）	担当部課名	電話番号	発表者名 （担当者名）
令和元年9月26日（木） 午後2時00分	商工観光課 商工振興室	0790-82-0670	室長 戸屋雅裕 （担当 大上 崇）

大豆として日本初のG I登録となった「佐用もち大豆」を使用
期間は10月1日（火）～31日（木）の平日限定で町営笹ヶ丘荘にて

件名：「佐用もち大豆御膳」を期間限定発売

町営笹ヶ丘荘では、大豆として日本初の地理的表示（通称：G I）に登録された「佐用もち大豆」を使用した特製メニューを期間限定で発売しますので、お知らせします。

1. 特製メニューの内容

- ・【前菜】佐用もち大豆とタコのカルパッチョ（特製の柚子味噌ソースで）
- ・【揚物】佐用もち大豆とムカゴのかき揚げ、佐用もち大豆入り海老信丈
- ・【鍋】佐用もち大豆の豆乳鍋
- ・【小鉢】佐用もち大豆の厚揚げ
- ・【御飯】佐用もち大豆入り炊き込みご飯
- ・【デザート】豆乳プリンとわらび餅（もち大豆きな粉を添えて）

2. 価格

1食 1,800円（税込）

3. 提供期間と場所

- ・期間：10月1日（火）～31日（木）の平日限定
- ・営業時間：午前11時30分～午後7時（午後6時30分）
- ・場所：館内レストラン

4. 本件に関する問い合わせ先

- メニューの内容等に関すること
町営笹ヶ丘荘 担当：横山 TEL0790-88-0149
- 佐用もち大豆（G I）に関すること
佐用町農林振興課農林水産振興室 担当：福本、木南 TEL0790-82-0667

※1 地理的表示保護制度（通称：G I制度）

地域で長年育まれた特別な生産方法で高い品質、評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質基準とともに国に登録し保護する制度。県内産品としては他に、神戸ビーフ、但馬牛が登録されている。



「佐用もち大豆」は、国内で初めて大豆として地理的表示(GI)に登録されました

く 佐用もち大豆の特徴く
 佐用もち大豆は、約三十年前から佐用町内のみで生産している在来種で、モチモチとした食感が最大の特徴です。大粒で平均百粒重が四十gを超え、一般的な品種と比べ約三割重く、糖質含量も多いため、甘みも強めです。



佐用もち大豆ご膳



期間限定10月1日～10月31日

平日限定10食

佐用もち大豆ご膳 1800円

笹ヶ丘荘

富士山溶岩風呂

レストラン郷

営業時間11:30～19:00 (オーダーストップ18:30)

●お問い合わせは・お申し込みは

Tel.0790-88-0149

Fax.0790-88-1149

〒679-5642

兵庫県佐用郡佐用町円光寺423-11

- 中国自動車道・佐用ICより約11km
- 国道2号線・有年より国道373号線北上約28km●JR姫新線・上月駅より約3km
- 智頭線・久崎駅より約1km

