

GO-PROJECT

がんばるおおよど お店応援プロジェクト

第3弾

お店自慢メニューと商品

DELIVERY 配達OK TAKE OUT 持帰OK PAY 対応OK キャッシュレス WEBサイトあり Facebook あり Instagram あり

05 嘉兵衛本舗



ギフトBOX(大): 番茶200g/緑茶100g/玄米茶100g/優紅茶3g×10袋 ¥3,800(税別)
ギフトセット(cube): 緑茶50g/玄米茶50g/ほうじ茶50g ¥2,100(税別)セット内容は組み替え可能

太陽の光をたっぷり当てる「露地栽培」と伝統製法にこだわったお茶づくり。看板商品の「天日干し番茶」は、緑茶用の上質な茶葉を蒸気で蒸し、リーフのまま天日で干して焙じる独自製法による手づくり。驚くほどに香り高くまろやかな味です。

☎0746-32-2147 大淀町中増1561
[営]9:00~17:00 [休]土日・祝日 GW・夏期・冬期休暇

06 ドライブイン169



169ランチセット(ポタージュ・コーヒー付) ¥1,800(税込)
自家製タルタルソースの有頭エビフライ&シェフ自慢の手作りハンバーグ

洋食からラーメン、丼、各種定食、日替わりランチまでメニュー豊富。農薬や化学肥料に頼らず育てた自家栽培の野菜を使っています。人気のハンバーグは、肉の食感を楽しめる牛肉多めの粗挽きミンチを使用。柿の葉寿司など吉野のお土産も買えます。

☎0747-52-9394 大淀町芦原49
[営]10:00~20:00(L.O.19:45) [休]月曜日(祝日の場合は翌日)

07 社会福祉法人 せせらぎ会 大淀園(コッペ)



からあげ弁当・豚と鶏の焼き肉弁当・厚切りヒレカツ弁当 各¥500(税込)
日替わり弁当 ¥400(税込) 町内は3食以上で配達

定番弁当のボリュームにビックリ!特製ダレを揉み込んだ米粉のからあげはサクサク。ブロック肉を手切りし自家製パン粉で揚げたヒレカツはソースがいらぬ旨さ! 秘伝ダレの焼き肉弁当も絶品。地元米のごはんのおいしさも評判です。

☎0747-52-8080 ☎0747-52-8383 大淀町下淵1135-1
[営]8:00~17:00(注文は当日9:30まで、10食以上は要前日予約) [休]土曜・日曜・祝日

08 居酒屋 たらふく



4時間じっくり煮込んだ「どてやき」¥600(税込)
サーモン・カンパチ・マグロの「シーフードユッケ」(日によって魚は変わります)¥880(税込)

地元の野菜を中心に旬の食材を使い、ご主人が「美味しい!」と思う料理を提供。お酒が進む一品はもちろん、寿司、天ぷら、焼き肉、うどん、そば、丼などバラエティに富んだメニューでご家族連れに人気です。安心して楽しめる個室やカラオケルームも完備!

☎0747-53-0505 大淀町楡垣本1093-1
[営]17:00~24:00(L.O.23:30) [休]水曜日

09 森脇米穀店



もち[6個] ¥410~(税込) おはぎ[2個] ¥200(税込)
みたらしだんご[5本] ¥400(税込)

玄米から精米して作るもちは、杵つきならではの粘りが魅力。みたらしだんごも店でひいた米粉を使用し、タレは吉野の醤油と砂糖だけ。春先に摘んだ地元のもぎ、自家製あんこなど素材にこだわり、添加物を一切使わない素朴な味わいです。

☎0747-52-2817 大淀町下淵160-6
[営]8:00~18:00 [休]日曜日12時以降

10 喫茶・軽食 梨香



焼きそば定食 ¥780(税込) コーヒー付 ¥1,000(税込)
味噌汁・ご飯・一品・漬物付 ご飯は奈良の美味しいお米。

創業38年。地元の常連客が毎日のように通う、母娘で営む喫茶店。モーニングやランチの定食には、お客様の畑の野菜も使用。自慢は挽き立ての豆で淹れる香り高いドリップコーヒー。今では珍しい、11枚綴りのコーヒーチケットも健在です。

☎0747-52-6510 大淀町楡垣本1583
[営]7:00~15:00 [休]第3日曜日

11 やきとり 赤影



超ねぎま ¥150 つくね ¥150 きも ¥120 み ¥130
なんこつ ¥140 すべて税別 メニューは約120種!

癖の強いご主人が焼き上げる焼き鳥は、意外にもシンプルな美味しさ。九州の醤油を使った甘めのタレとのバランスも良く、際限なく食べたくなる味。ニンニクの芽を挟んだ超ねぎま、ふんわり食感の手づくりつくねなど、どれもがクセになる逸品。

☎0747-52-1326 大淀町楡垣本1392-8
[営]17:00~24:00(L.O.23:20) [休]月曜日

12 お好み焼き 恵



洋食モダン(大) ¥1,550 (小) ¥850 お好み焼きミックス ¥950
焼きそばミックス ¥900 すべて税別 お好み焼きと焼きそばは、半熟の目玉焼き乗せ。

40年以上、地元で愛されるお好み焼き屋。今では珍しい洋食焼きが人気。薄く焼いた生地の上に、牛肉、干しエビ、天かす、ネギ、紅しょうがを乗せてカリッと焼き上げ、吉野の醤油で作ったタレでいただくサッパリとした美味しさが評判です。

☎0747-52-8029 大淀町下淵319(大淀食堂街内)
[営]16:30~21:30 [休]木曜・第3水曜日