

此花支部 有志による蟹ツアーのご案内

グルメ発信 庄司貞喜

いよいよ冬本番、此花支部 校友の皆様いかがお過ごしでしょうか。
冬は**日本海の蟹ツアー**を下記の通り予定しています。如何ですか？

ちなみに今年の夏は堺市を日帰りで行きました。

- ・蕎麦処『ちく満（ちくま）』
- ・お菓子の『かん袋の氷くるみ餅』
- ・穴子寿司の『深清鮭 ふかせずし』
- ・腹ごなしに『南宗寺』拝観

内部の天井の「八方睨龍(はっぽうにらみりゅう)」は凄かった。

記

実施日：平成24年11月17（土）～18（日）

集 合：10時出発

コース概要

11/17 ⇒ 床瀬そば ⇒ 酒蔵 香住鶴 ⇒ 竹野 蟹民宿

11/18 ⇒ 城崎温泉 外湯巡り ⇒ 出石 皿蕎麦 ⇒ 帰阪

予算 25,000 円（全部込み）

※床瀬そば

車でしか行けない山奥にある雰囲気の良いお蕎麦屋さんです。

蕎麦は石臼で自家製粉し自然薯をつなぎにした田舎蕎麦です！

店内は 囲炉裏の席が数席あり 店内から店の裏を流れる清流を見ながら山里の
囲炉裏料理や手打ち蕎麦が頂ける 風情のあるお店！

※酒蔵 香住鶴株式会社 福壽蔵

生（き）もと 山廃（やまはい）蔵 ～天然乳酸菌発酵～

香住鶴は、兵庫県の旧香住町にて古来より伝わる日本酒の製造法「生もと造り」
にこだわり、独特の風味を造り上げています。

ここでしか入手できない美味しい酒があります。

ご参加の方はグルメ幹事 庄司貞喜までご連絡下さい。m(_ _)m ペコ!

予約の都合上 11月10日までにお願いします。

ご連絡は下記携帯またはEメールでお願いします。

携帯 [090-4305-7277](tel:090-4305-7277) shoji7277@docomo.ne.jp