

おしながき

食前酒（車の運転手さんは、飲酒しないようお願いします。）

柚酒

ビタミンCが多く、疲労回復、低血圧、整腸、食欲増進などに効能があります。

梅酒

クエン酸、カルシウムを含み疲労回復や消化吸収などに効能があります。

驚敷

柚寒天

地元の柚皮の手作りジャムと香りづけに柚酢を加え、さっぱりとした味の寒天です。

ニツキ餅

地元産の餅米、うるち米の粉を使用し、餡を練り込みニツキの葉にくるみ昔懐かしい味に仕上げました。

相生

はんごろし

米もち米を半々にしたものの、米のつき方が半分のもの等
いわれはありますが、いまや那賀町の名物で販売しています。

あめごの姿ずし

相生の清流で育てられた川魚です。柚酢をふんだんに使ったお寿司です。

きやらぶき

早春に摘み取った自生の山ぶきで作りました。

くりの渋皮煮

秋の味覚の渋皮煮は、鬼皮をむいて煮付けました。

木頭

はすとはやとうりの酢の物

季節柄、青い野菜が少ない時期に、重宝されています。

しか肉のフライ

この日のために猟師さんが捕獲してくださいました。珍味です。

ゆずの甘露煮

柚子の皮を砂糖で煮た物です。

上那賀

かきまぜ

昔から丹生谷地域では、ちらし寿司のことを、かきまぜと言いまし一品でした。

木沢

イタドリのお煮付け

春先に収穫したいたどりを塩漬け、冷凍保存した物を煮付けました。

くさぎなの炒め物

春先にくさぎの木の葉を収穫した物を油炒めました。

でんがく

木沢産のこんにゃく、さといもと豆腐を茹でて、炭焼きした、田舎のお袋の味です。