

限定
販売

甲佐町「やな場」コース料理券販売中！

～甲佐町商工会の窓口にて販売しております。～

◎直接「やな場」にお出でになり御食事されるよりも、事前に料理券を購入された方が、「**お得**」です。

※通常では、コース料理3,990円のところを、

3,890円+生ビール1杯又はウーロン茶1杯がサービスとなります。

◎商工会窓口にお越しただけない町外のお客様に限り、料理券の予約を受付けております。
料理券の代金は、来店当日に、やな場に直接お支払い下さい。

◎料理券は、お中元やプレゼント・景品等に利用され大変喜ばれております。

◎料理券の発行枚数には限りがありますので、お早めにお求め下さい。



やな場の由来.....

何匹もの鮎が目の前の涼しげな清流に躍る甲佐のやな場。情緒豊かな藁葺き屋根のあずま屋で味わう鮎料理はまた格別です。新鮮な刺身に食欲をそそる塩焼き、そして大人の味の鮎うるか。毎年、6月1日の鮎の解禁日から11月初旬まで、やな場は甲佐ならではの味覚を楽しむ人で賑わいます。竹で編んだ簀に落ちてくる鮎を捕る梁漁ですが、甲佐のやな場はもともと寛永10年(1633)に肥後藩主の細川忠利侯の命によって造られた水田用水調節の場でした。その後、代々の藩主が毎年とれたての落ち鮎を楽しみにご来遊される場所として、広く知られるようになりました。江戸時代に殿様に愛された「お梁」の風流を、豊かな緑川は現代に伝えていきます。



・鮎塩焼き・鮎吸物・鮎刺身・鮎味噌焼
・南蛮漬け・鮎うるか・わんこそめん
・うなぎ・ご飯
やな場コース料理 (イメージ)

◎料理券のお問合せ先

【甲佐町商工会 (土・日・祝日を除く 8:30～17:00)】

〒861-4607

熊本県上益城郡甲佐町豊内719-2

電話096-234-0272

FAX096-234-0363

<http://www.kumashoko.or.jp/kousa/>

Email kousa@lime.ocn.ne.jp

◎料理予約

【甲佐町やな場 (定休日: 毎月第1・第3水曜日)】

電話096-234-0125