

限定  
1000枚

# 『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。～

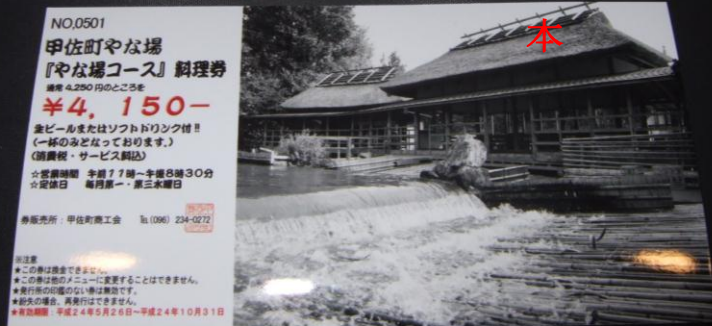
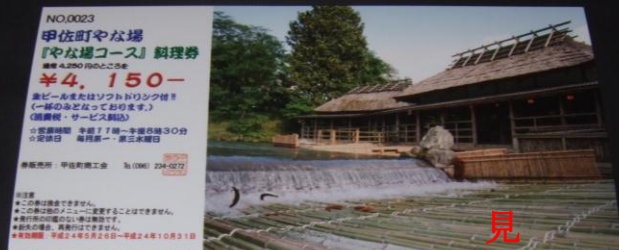
◎直接「やな場」にお出でになり御食事されるよりも、事前に料理券を購入された方が、「**お得**」です。

※通常では、やな場コース料理のみ4,250円のところを、  
**4,150円+生ビールまたはソフトドリンクが1杯付きます！**

◎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、来店時に、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。なお、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。

今年は、春の風景（カラー）と秋の風景（モノクロ）2種類の券をご用意しております。（内容は同じです）



## 〔やな場コース〕

- |          |        |
|----------|--------|
| ① 鮎うるか   | ⑥ 鮎刺身  |
| ② 鮎塩焼き   | ⑦ うなぎ  |
| ③ 鮎味噌焼き  | ⑧ 鮎吸い物 |
| ④ 鮎南蛮漬け  | ⑨ 香の物  |
| ⑤ わんこそめん | ⑩ ご飯   |



※**ご注意**：今年から新たに『鮎づくし』コース料理が追加されましたが、  
『鮎づくしコースの料理券』はありません。ご了承ください。

## やな場の由来・・・

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ます。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。

### ◎料理券の予約及びお問合せ先

【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 FAX:096-234-0363

<http://www.kumashoko.or.jp/kousa/> Email [kousa@lime.ocn.ne.jp](mailto:kousa@lime.ocn.ne.jp)