

限定
1000枚

平成27年

やな場料理券（松コース）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、松コース料理4,104円のところ、**生ビール**または**ソフトドリンク**を1杯付けて**4,000円**で販売します！

◎商工会の窓口にお越しただけない町外のお客様に限り、**料理券の販売予約**を受付けております。

◎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ございますので、お早めにお求め下さい。

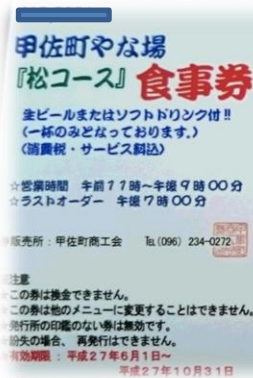
※ご注意：

コース料理は『松コース』の他に『竹』・『梅』の2コースがあります。

料理券は『松コース』限定です。ご了承ください。

【券の利用期間】

平成27年6月1日（月）
～10月31日（土）



【松コース】

- | | |
|----------|---------------|
| ① うるか | ⑥ 鮎のお刺身 |
| ② 鮎の塩焼き | ⑦ うなぎ |
| ③ 鮎の味噌焼き | ⑧ 白ご飯 |
| ④ 鮎の南蛮漬け | ⑨ 香物 |
| ⑤ 鮎の吸い物 | ⑩ 早川わんこそめん（※） |

※料理内容が一部変更になる場合があります。

やな場の由来・・・

竹で編んだ簀に落ちてくる鮎を捕る梁魚ですが、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。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。

◎料理券についてのお問合せ先

【甲佐町商工会(平日 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:kosa@titan.ocn.ne.jp