



2017年デビュー  
日野郡3町三色

“ただたらんち”

TATA LUNCH

2018年デビュー  
金持神社★  
ただたらんち



日野郡広域交流促進協議会 <http://www.tatalunch.com>

日野郡3町 観光スポット

**江府町**

- ・鏡ヶ成スキー場
- ・奥大山スキー場
- ・エバーランド奥大山
- ・奥大山ブルーベリーファーム
- ・カフェテリア・アベゼ

**鍵掛峠**

手前には大山のシンボル・ブナ林の絨毯が広がり、その奥に壁のように立ちのぼる大スケールの南壁。

**木谷沢渓流**

五感で感じる大山の神秘。四季折々、そこには人の心を癒す不思議なパワーが宿るとも言われています。

**サントリー天然水 奥大山ブナの森工場**

四季によって少しずつ表情を変えていく様は必見！秋は間違いない！

要予約  
TEL:0859-75-6114  
定休日:火・水曜日

**日野町**

- ・オンドリ観察小屋
- ・たたら楽校 根雨楽舎
- ・都合山たたら
- ・日野川くだり(ラフティング)
- ・明地峠(あけちとうげ)

**金持神社**

金持神社に奉納された絵馬や、金持神社札所の寄せ書き板には、お礼参りに来られた方々の喜びの音が記されています。

**金持テラスひの**

2017年12月オープン。金持神社の縁起物(白蛇財布、ブレスレット、澤井珈琲など)やお土産を販売しているほか、休憩コーナーもある、まちの賑わい拠点施設です。

**福万来ハタル乃国**

季節限定！  
ホタルシーズン 7月上旬

優艶な光は幻想的森の中で約2万匹が飛び交います！

**福成神社**

「災い転じて福と成す」と成功祈願に訪れる参拝客が多い。

**日南町**

- ・日南町井上靖記念館・野分の館
- ・松本清張文学碑
- ・石霞溪
- ・樂樂福神社
- ・大石見神社
- ・若松クロム鉱山

江府町: 奥大山物語 <http://www.town-kofu.jp/kanko/>  
日野町観光サイト <http://www.town.hino.tottori.jp/kankou/>  
日南町: よりみちにちなん <http://www.nichinan-trip.jp/>

問合せ先: 日野郡広域交流促進協議会(鳥取県日野振興センター内) TEL: 0859-72-2082 FAX: 0859-72-2072

**日野郡3町三色 “ただたらんち” とは**

鉄をイメージさせる黒い鉄板を渡るアツアツの炎・ジュ・ジュ・グツグツといった音の演出で、日野郡の山間で育った旬のお野菜を「和食」「洋食」「中華」の3ジャンルでいただきます。みなさんに日野郡ブランドを食べてもらいたいという願いが込められています。

鉄をイメージさせる黒い鉄板を渡るアツアツの炎・ジュ・ジュ・グツグツといった音の演出で、日野郡の山間で育った旬のお野菜を「和食」「洋食」「中華」の3ジャンルでいただきます。みなさんに日野郡ブランドを食べてもらいたいという願いが込められています。

英語表記	TATA LUNCH
共通	① 名称は「日野郡 3町三色“ただたらんち”とする ② 旬の野菜を使う(春夏秋冬) ③ 料理メニューに鉄板を使う(スキレットも可) ④ 料理メニューに炎を使う(固形燃料・炭使用) ⑤ 音が出る演出(ジュツ、グツグツ)をする ⑥ 食器は黒系統の器で統一感を出す ⑦ 「和食」「洋食」「中華」の三つのジャンル
和食	●旬の野菜(春夏秋冬) ●そば(冷・温) ●大山おこわ ●じゃぶ汁
洋食	●旬の野菜(春夏秋冬) ●ハンバーグ ●ごはん(日野郡産米) ●洋風じゃぶ汁
中華	●旬の野菜(春夏秋冬) ●天津飯 ●麻婆豆腐

**金持神社★たたらどんぶり**

たたらをイメージした器に日野郡の食材をたっぷり盛付けしたどんぶり。「たたらどんぶり」は、金運アップで有名な金持神社とコラボレーションしたご利益満点！ご当地グルメです。

表記	金持神社★たたらどんぶり
共通	① 旬の野菜を使う(春夏秋冬) ② 「大山どり」を使う ③ 原則、玉鋼羅天目の陶器【どんぶり】を使う ④ 金運アップせんべいと金箔を使う ⑤ たたら製鉄をイメージした色合いとする
内容	●旬の野菜(春夏秋冬) ●大山どり ●金運せんべい

**日野郡3町 MAP**

**日野郡へのアクセス**

[車]  
●中国道 落合JCT→米子道江府IC下車  
・大阪…約3時間(中国・米子自動車道経由)  
・広島…約3時間30分(中国・米子自動車道経由)  
・岡山…約1時間30分(岡山・米子自動車道経由)

[JR]  
JR岡山駅より伯備線「特急やくも号」根雨駅 約1時間50分

[高速バス]  
●日本交通 大阪⇄米子便  
なんばOCAT→江府インター 下車  
※江府インターに停車しない便もございます。  
詳しくは日本交通HPをご確認ください。

[飛行機]  
米子空港  
↓連絡路線バス 約25分  
JR米子駅→JR伯備線 約35分



「たたらどんぶり」は、金運アップで有名な金持神社と  
コラボレーションしたご利益満点！ご当地グルメ。



金持神社は、天之常立尊を御祭神とする日本で一番縁起の良い名前の神社。  
日野郡は、かつて黄金よりも価値のあると言われた「玉鋼」の産地。  
鉄のことを「かね」と読んでいたことから金の採れる谷を多く持つ郷  
「金持」と呼ばれるようになった。



金持神社(日野町)

鳥取県日野郡日野町金持1490  
☎0859-72-0481



日野郡3町たたらんち  
ホームページは  
こちら ▶▶▶▶▶



日野郡3町たたらんち  
facebookは  
こちら ▶▶▶▶▶

**F** ふるさと日南邑ファームイン(日南町)  
☎0859-83-1188

鳥取県日野郡日南町神戸上2962-1  
ランチ:11:30~13:30  
定休日:火曜日  
http://www.nichinanmura.sakura.ne.jp

**E** リバーサイドひの(日野町)  
☎0859-77-0333

鳥取県日野郡日野町下樓1183  
ランチ:11:00~13:30  
定休日:なし  
http://www.town.hino.tottori.jp/2599.htm  
※たたらんちは要予約

**D** レストランもり(日野町)  
☎0859-72-0463

鳥取県日野郡日野町根雨378-2  
ランチ:11:30~14:30  
定休日:第2・4火曜日(祝日の場合は営業)  
※店舗営業時間11:00~19:30

**C** そば道場たたらや(日野町)  
☎0859-72-2261

鳥取県日野郡日野町根雨679-1  
ランチ:11:30~13:30  
定休日:水曜日  
http://www.tmo-hino.com

**B** 門脇旅館(江府町)  
☎0859-75-2053

鳥取県日野郡江府町江尾2064  
ランチ:11:30~14:00  
定休日:水曜日  
http://primenet2010.biz/kadowaki-ryokan/

**A** 休暇村奥大山(江府町)  
☎0859-75-2300

鳥取県日野郡江府町御机字鏡ヶ成709-1  
ランチ:11:30~13:30  
定休日:なし  
http://www.qkamura.or.jp/daisen/  
※GW・夏期は要予約(前日まで)  
※秋のランチバイキング実施期間中は  
たたらんち等はお休みです

**E** エミーズカフェ(江府町)  
☎0859-72-3210

鳥取県日野郡江府町久連7 江美の郷内  
ランチ:11:30~13:30  
定休日:土・日・祝日  
http://www.syoujin.or.jp



**D** 大山どり柚子コショウのあんかけ天井  
950円(税込)

大山どりの天ぷらにトロッと口の餡をかけた  
シエフ自慢のこだわり天井。



**A** 大山どり黄金丼  
1,100円(税込)

大山どりの唐揚げと生野菜をベースに  
ポーチドエッグ、いり玉子を絡めた黄金丼。



**E** 大山どりのほっこり親子丼ぶり  
800円(税込)

少し甘めで食べるとホッとする味付けの  
卵たっぷり黄色く輝く親子丼。



**B** 大山どり甘から丼  
900円(税込)

大山どりと卵黄と季節の野菜をのせて、  
甘酸っぱい味で仕上げたどんぶり。



**F** 大山どり大判小判ざ〜くざく丼  
1,100円(税込)

大山どりと生卵と季節の野菜を絡めた  
大判小判ざ〜くざく丼。



**C** 大山どり金箔蕎麦  
1,000円(税込)

日野郡産そばを自社製粉した  
そば粉を使用した手打ちそば



**D** 鉄焼ハンバーグドリア  
洋食:1,000円(税込)

●ハンバーグ旬菜(季節によりカレーまたはホワイトソース仕立て)  
●旬菜サラダ ●洋風じゃぶ汁 ●トマトゼリー



**E** おかあさんの味 鉄焼きハンバーグ定食  
洋食:980円(税込)

●ハンバーグ旬菜(季節によりチーズハンバーグ)  
●旬菜サラダと三種盛り ●じゃぶ汁 ●季節のデザート



**F** 二色あんかけ! 鉄焼天津飯セット  
中華:1,300円(税込)

●天津飯旬菜 ●2色卵 ●季節のスープ ●バニラアイスクリーム



**A** 彩り野菜の鉄蒸しあんかけ定食  
和食:1,500円(税込)

●大山どりと旬野菜の甘酢あんかけ ●季節の蕎麦 ●大山おこわ ●じゃぶ汁  
●手作り大山ヨーグルトシャーベット牛皮包み ●コーヒー



**B** 老舗旅館の鉄焼御膳  
和食:1,500円(税込)

●鉄焼こんにゃくと大根の肉巻き ●季節の蕎麦 ●大山おこわ笹の葉包み  
●じゃぶ汁 ●季節の果物 ●コーヒー



**C** たたら鉄板蕎麦御膳  
和食:1,500円(税込)

●季節の蕎麦(季節により鉄焼きまたは鉄冷やし) ●蕎麦刺の旬菜  
●大山おこわ ●じゃぶ汁 ●カンスルベ&クラチヨコ



「たたらんち」は、日野郡産の美味しい素材から生まれた  
季節の味と彩りに満ちたカラダ喜ぶ鉄鍋料理。  
豊かな森林、水、土によって古くから良質の鉄を産した日野郡。  
製鉄の匠たちが熟練の技で炎を操り、質の高い玉鋼を生産。



キーマカレーのたたらんちプレート  
500円(税込)  
●本日のパン ●キーマカレー ●旬菜サラダ



スパイスとトマトの  
酸味が絶妙!  
大山どりのひき肉を  
使用した  
キーマカレー丼。

大山どりのキーマカレー丼  
500円(税込)



チーズを上  
にトッピングした  
キーマカレーパン

キーマカレーのたたらんち  
180円(税込)