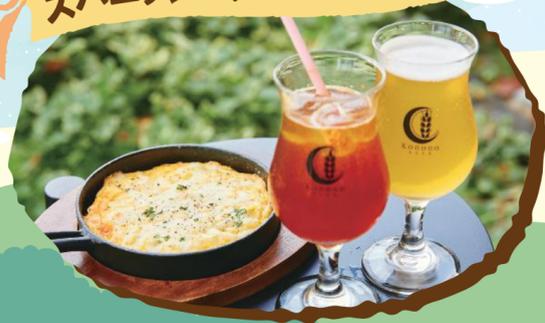


スパニッシュチーズオムレツ

神野々麦酒醸造所

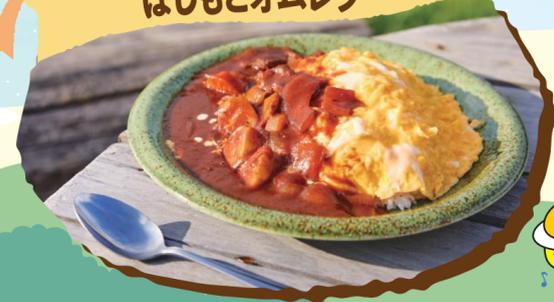


所在地 橋本市神野々906-1
営業時間 12:00~18:00 (金・土のみ21:00まで)
 (L.O. 30分前)
提供時間 12:00~18:00 (金・土のみ21:00まで)
定休日 火曜日
連絡先 0736-25-6120



鹿肉とはたごんぼのハヤシライス風はしもとオムレツ

はたごんぼの里 くにぎ広場



所在地 橋本市南馬場506-5
営業時間 9:00~17:00 (Let's Go!)
提供時間 事前に要予約
定休日 火曜日
連絡先 0736-33-5288



Konono Beer Brewery

ブルワリーは近未来の工場みたい！

カッコいい！

2024年12月オープン
 ミネラルウォーター「月のしずく」を使ったクラフトビール醸造所

温泉施設「ゆの里」敷地内に

ゆの里
 カポーン
 オムレツ
 神野々麦酒醸造所さんへGO!!

あいあいさー

くにぎ広場

あーあーいさー

オムレツ
 くにぎ広場さんへGO!!

農事組合法人・くにぎ広場
 代表 堀内和久さん
 はたごんぼの生産者、調理師

西畑地区で栽培される極太のごぼう(ごんぼ)は江戸時代から名物だったが幻のごぼうに…

地域の有志が2007年頃に生産を再開復活させた

紀の川フルーツライン沿いにある河南地区の農産物直売所「イトインスペース」も完備

自然農法で育てた野菜を使った健康に良いオムレツなんだ

ドリンクとの相性を考えシェフが考案したはしもとオムレツ

玉ねぎ人参ジャガイモを炒め卵液とチーズを重ねて160度のオーブンで焼く

自然農法で育てた野菜を使った健康に良いオムレツなんだ

シェフ 中村将仁さん

ドンツ!

はしもとオムレツ
 【スパニッシュチーズオムレツ】

チーズはトロトロでオムレツはホコホコ食感です

ポテトたっぷり

みよーん

チーズがのびる

クラフトビールのベルジャンホワイトやクラフトコーラとのペアリングも最高だよ!

お待ち！

早く!!

ドンツ!

卵3個

はたごんぼが主役です!

はしもとオムレツ
 【鹿肉とはたごんぼのハヤシライス風はしもとオムレツ】

赤土の粘土質土壌で8ヶ月以上かけて栽培され長さ1m太さ6~8cmに達する

太ひえ!

野球のバットの手に前くらい

この土が甘くて風味の良いごぼうを産みます!

鹿肉とはたごんぼ入りハヤシライス風ソースとトロトロ卵をご飯にのせたボリューム満点の一品

いい香りー

今からコレを使ってオムレツを作るね

!?

これから野球ですか?

こんなに美味しいコーラ飲んだことないかもーん

スカッとさわやかー

ブルワリーが1年かけて開発したんだよ

5~6種類のクラフトビールや13種のスパイスを使った「神野々コーラ」などノンアルコールも提供

ちなみにスペインではこのスパニッシュオムレツのこと「トルティージャ」って言うんだ

なんか戦隊ヒーローみたい正義の味方トルティージャー!! オムレツ大好きなんじゃー!!

まだまだお子様!

ダジャレのおチとはビックリじゃー!

カンパニー

ボクもいつか飲めるように

具がゴロゴロ入っているけど柔らかい

あしくてシアワセ!

美味ば噛むほどごぼうの旨みと鹿肉の旨みが口の中に広がる

はたごんぼ! モム

ポリュミーだけど一人一皿食べて欲しい!

楽勝ですー

満腹ですう!

オムレツはたごんぼ!

それはオムレツ

はたごんぼ!

似てるからってそれはバットですよん!

ワハハ!

はい! テキヤップポード!

ヨウソウ

おいとまー

そろそろ

あーいさー

あーいさー