



お多福の巻ずし

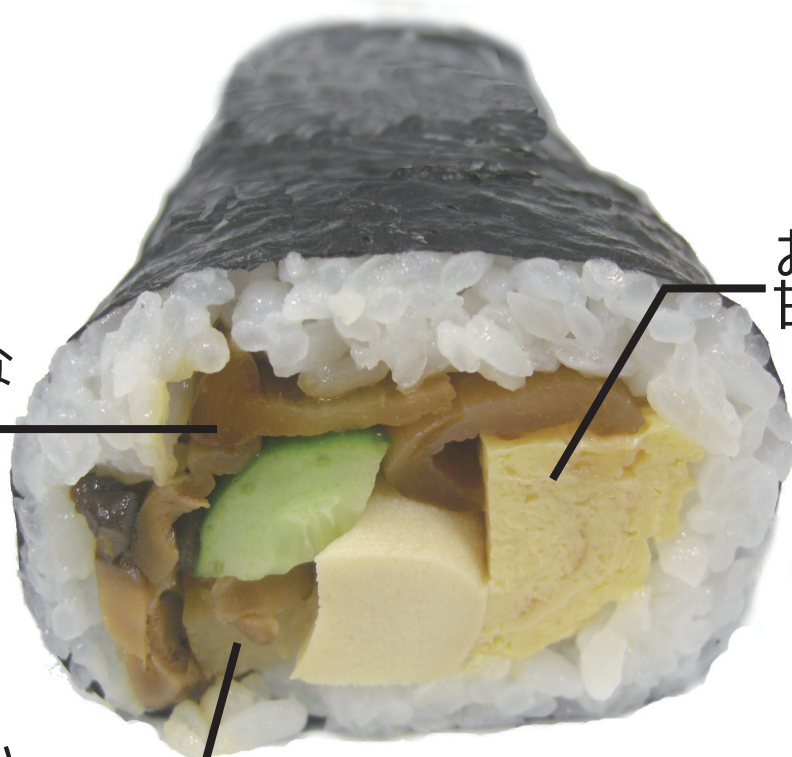
『甘口の卵焼き』といったら
お多福の巻ずし。

ジューシーな具材と竹の子の相性が良く、
当店でも人気の高い巻ずしです。

味を含み
ジューシーな
具材たち。

お多福の代名詞、
甘口の卵焼き。

食感の良い
ごぼう入り。



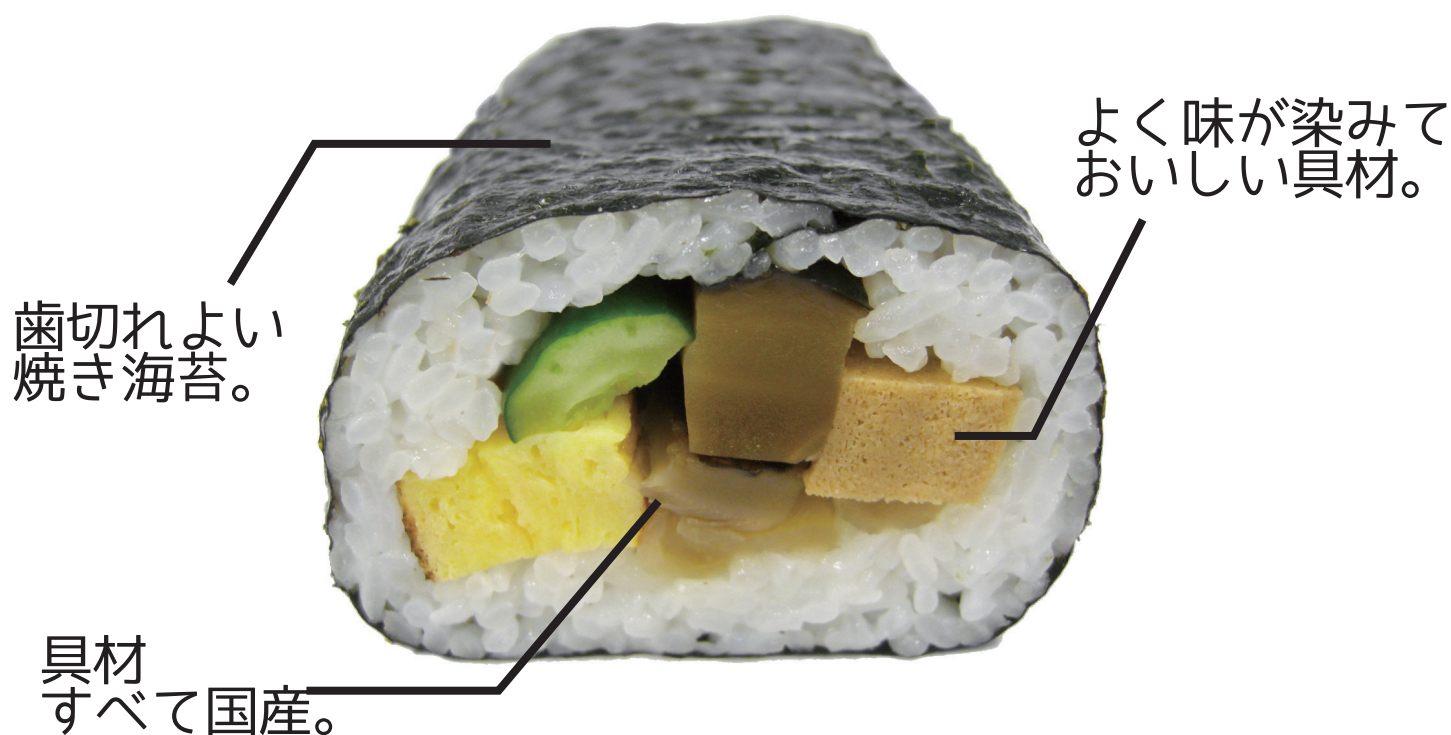
一本 480円

この商品は北はりまエコミュージアムにて販売中です。



仕出しふじたの巻ずし

まさに「播州の味」。
焼き海苔を使い、
風味豊かに仕上げています。
老舗ふじたの巻ずしは
地元にも多くの根強いファンあり。



一本 480円

この商品は北はりまエコミュージアムにて販売中です。



園田守さんの巻ずし

米農家が自家米（コシヒカリ）を
使って巻いた巻ずし。

加美区の寒い地域で栽培され、
おいしいと評判のお米です。

梅肉でさっぱりと食べられます。

**節分当日
限定巻ずし!!**

自家米の
コシヒカリ。



梅肉で
さっぱり感。
他、きゅうりも
入っています。

※写真はイメージです。

節分限定巻ずし 一本 **380円**

この商品は北はりまエコミュージアムにて販売中です。



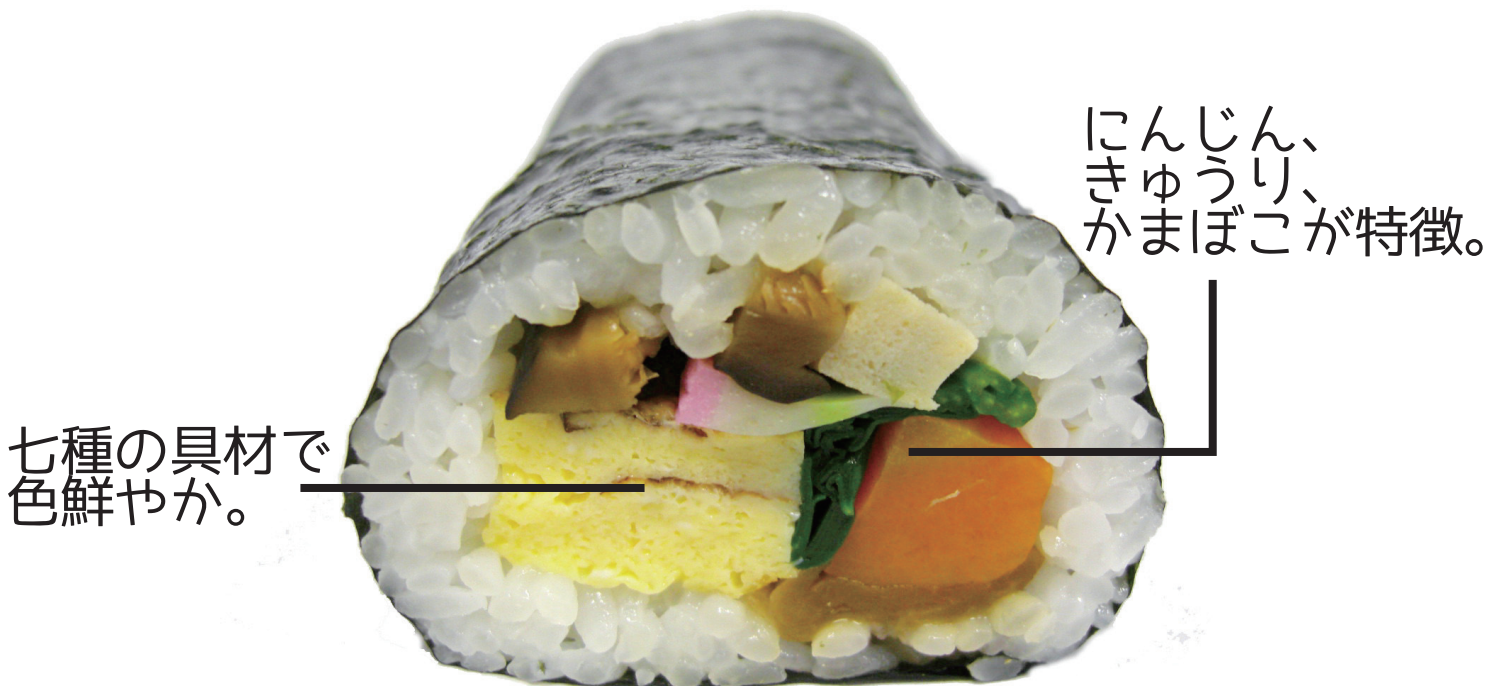
ふるさと工房夢蔵の巻ずし

多可町から昔なつかしいふるさとの味。

七種の具材がとても色鮮やか。

素材の味がしっかりと伝わってきます。

夢蔵こだわりの逸品です。



七種の具材で
色鮮やか。

にんじん、
きゅうり、
かまぼこが特徴。

※画像はほうれん草ですが
現在きゅうりに変わっています。

一本 500円

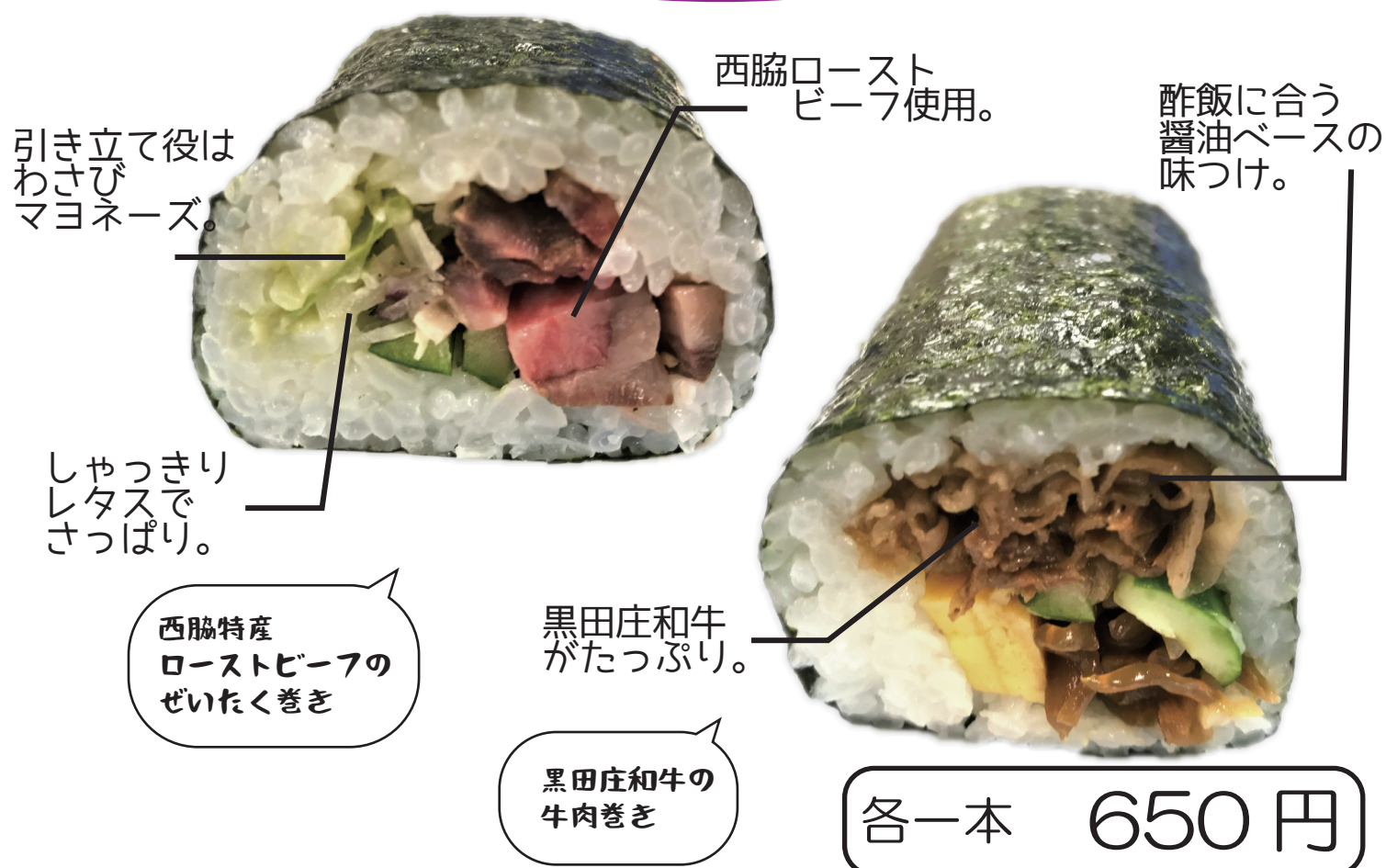
この商品は北はりまエコミュージアムにて販売中です。



けんしん亭の巻ずし

西脇ローストビーフなど
お肉を使った変わり種の巻きを作るのは
けんしん亭。

黒田庄和牛の旨みを存分に
味わってくださだい。



この商品は北はりまエコミュージアムにて販売中です。