

FREE

よりみち.

yorimichi

6

2016/08

やっぱり肉がすき



よりみち

今日は、いつもと違う道を通ってみる。
久しぶりの場所や、初めての場所、
いつもは車だけど、歩いてみるのもいいかも。
夏の日差しに心躍らせて。
何か発見しそうな今日のよりみち。

よりみち	1
もくじ	2
特集肉	3
お店のご紹介	10
ひとてま	15
ぶらっとよりみち	17
よりみち談話	18

よりみち
クーポン

よりみち、公式 LINE@にご登録いただくことで、お得なWEBクーポンがご利用いただけます。ご登録は右記のQRコードをスマートフォンで読み込んでいただくか、LINEの友達追加画面よりID検索を行ってください。ご登録後はアカウントページのホームよりクーポンをご利用いただけます。期間中、各お店で使えるお得なクーポンが画面に表示されます。お買い物やお食事の際に、お店の方に画面をお見せください。

※お店により注文時か会計時かは異なりますので、画面でご確認の上ご利用ください。
※スマートフォンをお持ちでない方は、当冊子をご持参ください。

【有効期限/2016年8月1日>>9月末まで】

LINE@
ID:@hee5561q



公式Facebookより随時情報発信中 >>> 「よりみち。」で検索

よりみち
yorimichi

よりみち編集部

〒669-5321 兵庫県豊岡市日高町土居 67-1 【岩見印刷株式会社内】
tel.0796-42-1200 fax.0796-42-1236
e-mail.yorimichi@iwami-hidaka.co.jp





特集

肉

Meat

お肉がたべたい

毎日暑くてバテバテなこの季節。
こんな時期だからこそ、
スタミナたっぷりのお肉がおすすめ！
焼いたり、揚げたり、煮込んだりetc.
おいしいお肉をいっぱい食べよう！



但馬牛カレーパン

フィリングの但馬牛カレーは、老舗レストランの味。揚げずにパン粉を付けて石窯で焼くので、とってもヘルシー。たっぷり入った但馬牛。コクとスパイシーな香りが食欲をそそる、絶品カレーパンです。¥220 (税別)



オーガニック・無添加にこだわった、からだが喜ぶ石窯パンのお店。かわいらしく、味わい深いパンがずらりと並びます。夏限定のアイスドリンク(テイクアウトのみ)や、冷やしクリームパンもおすすです。

ブランジュリーモン
Boulangerie Mon ~石窯パン工房~
兵庫県豊岡市六地藏239-6
tel.0796-20-3437
営/9:30~18:30
休/月・火曜日



チョリソーとひよこ豆のキッシュ

ほっくりとしたひよこ豆に、ピリリと辛いチョリソーの風味が効いた、しっとりとしたキッシュです。ワインにはもちろん、キリッと冷やしたビールにもよく合います。テイクアウトでも、カフェタイムの軽食でもお召し上がりいただけます。



新鮮な地産野菜を使ったお料理と手作りパン、スイーツのお店。塩・砂糖・粉・油なども国産・無添加なものを使用されています。落ち着いた空間で、身体に優しいお料理がいただけます。

ブルータス
SOZAI restaurant Brutus.
兵庫県豊岡市立野町8-27
tel.0796-20-3459
営/11:00~18:00
(ディナーは予約制)
休/火曜日・第3月曜日



大きな鶏の唐揚げ

ムネ肉×米粉を使用したヘルシーな唐揚げ。しっとりジューシーなお肉と、もっちりした衣がマッチし、おむすびと共に味わいたい一品です。手を汚さず片手で食べられるのも魅力。¥200(税別)でもお召し上がりいただけます。



手作り具材で、手むすびのおむすび屋さん。防腐剤や保存料を使用していない安心安全なおむすびは、目でも楽しめる可愛さ。プレゼントにもおすすめです。電話連絡でお取り置きもOK!

ゴハハチエヌ ムスブ
58N musubu
兵庫県豊岡市加広町5-23
tel.0796-23-5378
営/11:00~14:00
16:00~18:00
休/日・月曜日・祝日
(定休日のご予約等お気軽にご連絡ください)



但馬玄のローストビーフ丼

柔らかく、ジューシーな上田畜産の但馬玄。その稀少部位をご飯の上に盛り付けた贅沢な丼ぶり。自家製のタレとも相性抜群です。わさびやフライドオニオンと一緒に、最後まで美味しく食べられます。



美しい自然に囲まれた場所で地元食材を使用したお料理を提供されています。お一人様でもグループでも楽しみ、BGMにもこだわった心地の良い空間です。週末はBar営業もされています。

しゃくおげ
Cafe & Bar 石楠花-shakunage-
兵庫県美方郡香美町小代区神水739-1
tel.0796-80-1609 休/月・火曜日
営/ランチ 11:00~16:00(L.O.15:00)
金・土限定 18:00~22:00(L.O.21:00)
facebook >> Cafe & Bar 石楠花
instagram >> @cafeshakunage



但馬牛のカツレツ

最高ランクの赤身肉を使用したカツレツは、ジュワツと溢れ出すほど肉汁がたっぷり。とても柔らかく、お肉の旨味を十分に感じられます。牛のコンソメを使用したソースも美味。サラダ・ご飯・赤出し付¥2,300(税込)1日20食限定です。



ブランド『但馬玄』を使用した但馬牛専門レストラン。脂は低温で溶けるため、とてもあっさりしています。塩、わさび、白炭にも地元のこだわり素材を使用。ランチご利用の方は下のカフェで割引あり!

みくに
いろりダイニング 三國
兵庫県豊岡市城崎町湯島219(小宿2F)
tel.0796-32-4870
営/11:00~14:30(L.O.14:00)
18:00~21:00(L.O.20:30)
休/水曜日(祝日は営業)
http://mikuni.koyado.net/



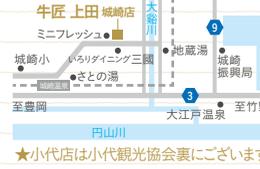
但馬玄

天然素材を中心としたオリジナル配合飼料と、惜しめない愛情と手間を掛けた、牛匠上田独自の“但馬牛”のブランドです。脂があっさりとして、胃がもたれる事なく、子どもからお年寄りまで美味しくいただけます。



神戸ビーフの素牛である但馬牛の繁殖から販売までの一貫生産を手掛られています。安心安全な、本物の但馬牛をご家庭で、また、大切な方へのギフトとして、お役立て下さい。

牛匠上田
城崎店 兵庫県豊岡市城崎町湯島232
tel.0796-32-4129 fax.0796-32-2955
営/10:00~18:00 休/水曜日
小代店 兵庫県美方郡香美町小代区神水738
tel.0796-97-2929
営/10:00~15:00(火・水・金営業)





鶏肉のコンフィプレート

低温のオイルで4〜5時間じっくり火を通し、外はカリッ、中はジュシーに。塩とハーブのシンプルな味付けで、ご飯が進みます！お箸で切れる程のほろほろな柔らかさ。ご飯、飲物など付いて¥950。プラス¥300でケーキが付きます。



チキン南蛮定食

手作りの甘酢に浸したジュシーで柔らかいお肉は、手作りのタルタルソースとの相性抜群。数量限定のメニューです！ご飯と味噌汁が付いて¥1,000（ランチタイムは飲物付/コーヒー等）プラス¥250でミニケーキが付きます。



牛ハラミのグリル

ミディアムレアに焼き上げた食べごたえのあるお肉は、ハチミツを使用した甘めのソースと相性抜群。ニンニクチップとマスタードもいいアクセント。スタミナをつけたい夏におすすめの一皿です。¥1,190(税込)



俺のハンバーグ

和牛とイベリコ豚の荒挽き肉を使用し、石窯で焼き上げたジュシーなハンバーグです。上にかかっているソースは週替わりで様々な味を楽しめます。ランチ時のみ、ご飯とスープおかわり自由です。



パニーニサンド

米粉を使用したパンに、自家製マヨネーズ・旬の野菜・鶏ムネ肉・チーズをサンドし、バジルソースを塗って焼いたイタリアンサンドイッチ。冷製スープ・プチプチスイーツ・90分のフリードリンクが付いて¥780(税込)。



ダブルピークスバーガー

厳選した国産黒毛和牛を100%使用したパティが自慢のハンバーガー。お肉の旨みがしっかり感じられ、自家製ソースとの相性も抜群です。ポテトまたはサラダ付。テイクアウトもOK！（電話予約可）★チーズはプラス¥80



神鍋の美しい山々を眺めながらゆっくりとした時間を過ごせる空間です。何でも手作りを心がけておられ、地元の素材を生かしたメニューで心も体もにっこりほっこり♪

とちの実カフェ

兵庫県豊岡市日高町東河内4-185
tel.0796-45-0256
営/11:00〜16:30
休/水・木曜日
http://www.kannabe-jelly.com



夏ツバキが鮮やかな、森の中のログハウスカフェ。7種類の果物を使用したフルーツティーがオススメです。夏メニューで冷製パスタもあります！2羽のミニウサギや野鳥のさえずりも聞こえます♪

ON THE ROAD

兵庫県豊岡市但東町相田222-3
tel.0796-20-3949
営/9:30〜16:00(土日は18:00まで)
休/木・金曜日(臨時休業あり)
★お盆休みはお尋ねください。
facebook >> ON THE ROAD



種類豊富なお酒が楽しめるイタリアン。ワインはボトル¥1,800〜とお手軽な価格も魅力の一つ。パスタ、ピザなどはもちろん、旬の食材を使った前菜盛り合わせなどもおすすめです。

Buona Fortuna Nero

兵庫県豊岡市大手町1-27
tel.0796-22-7258
営/11:30〜15:00(L.O.14:00)
18:00〜ラスト
休/水曜日(他月1回休みあり)



イタリアで修業をしたオーナーが作る本格派イタリアン。日本人好みに仕上げつつ、イタリアのチーズを使用するなどこだわりを感じます。高温の石窯で一気に焼き上げたナポリピッツァは絶品です！

ナポリ食堂 ポルコロッソ

兵庫県豊岡市中央町10-12
tel.0796-20-3022
営/11:30〜15:00(L.O.14:00)
18:00〜ラスト
休/不定休(パーティーは承ります)
facebook >> ナポリ食堂 ポルコロッソ



市役所前にリニューアルオープン！席数も増え、さらにパワーアップ。パン・バスター・ご飯から選べるお得なランチセットをはじめ、鞆にスイーツを詰め込んだ「スイーツランチ」など、夏のプチイベントは一味違います。

SWEET & DINER Petit-Pas

兵庫県豊岡市中央町10-1
tel.0796-23-1723 休/日・第1月曜日
営/11:00〜21:00(L.O.20:30)
(無料Wi-Fi「FREE SPOT」がご利用いただけます)
facebook >> プティ・パ
★アルコール取り扱い始めました！



心地良い空間でのんびり過ごせるお肉屋さん直営のカフェ。ビーフシチューなどのお肉を使ったメニューはもちろん、自家焙煎コーヒーやスイーツもおすすめ。1Fの羽洲精肉店にもぜひお立ち寄り。

PEAKS cafe

兵庫県養父市関宮266(羽洲精肉店2F)
tel.079-667-3464
(繋がない時は羽洲精肉店tel.079-667-2912)
営/11:00〜17:00(L.O.16:00)
休/日・月曜日
facebook >> Peaks cafe





1



2



3



4

1.アボカドトマトのミルフィーユサラダとチアシードとマンゴーのピソソフーズ(ピソソフーズは要予約) 2.トマトと夏野菜のチーズせいろ 3.ごろっとフルーツの入った夏ドリンク 4.目の前で削るチーズ“テッド・ド・モアンヌ”(ドライフルーツとパゲット付) ★全て8・9月限定メニューです

和食ダイニング 楠くす

四季折々の地素材を中心に、旬の味覚を味わえるお料理がいただけます。苦手な食材や、その時味わいたい物などを事前に伝えておくと、予算に合わせてご主人が創作料理を振舞ってくれます(¥3,000~)。8月からは栄養いっぱい美容効果のあるチアシードメニューが続々登場予定です！
★30人での利用が可能な完全テーブル席を設置した別店舗もございます。

兵庫県豊岡市泉町16-1(2F)
tel.0796-23-9393 定休日/不定休
営業時間/17:30~
送迎バス出ます(要相談)

よりみちクーポン
予約の方のみ1ドリンクサービス
[よりみちを見たとお伝えください]



イタリアンポークソテー

トマトソースにたまり醤油と生姜、にんにくが効いたスタミナ満点なポークソテー。ソースの下に隠れたとろとろなチーズが絶妙です。自家製の新鮮な夏野菜のサラダとピソソフーズ、ご飯が付いて¥1,000とリーズナブル。



自家農園でシェフ自栽培された、採れたて新鮮野菜を使用。明るく広々とした店内で、食材にこだわった安心安全なお料理がいただけます。ケーキセットもおすすです。

ソラウミカフェ

兵庫県豊岡市瀬戸202-5
tel.090-4274-9629
営/9:00~17:00
休/不定休
facebook >> ソラウミカフェ



八鹿バナナパンポークのピカタ

但馬ではここでしか味わえない八鹿バナナパンポークを使用。手間ひまかけて育てられた豚は、甘くてやわらか。チーズの風味とトマトソースがよく合います。付け合わせの旬の野菜とともにどうぞ。



新鮮野菜や但馬牛、八鹿豚、但馬味鶏など厳選された地元食材を使用するお料理が楽しめます。女性の方にも人気の期間限定サマーカクテル&ビアカクテルなどもおすすです。

chug-a-lug

兵庫県養父市八鹿町宿南2320-1
tel.079-662-5151
営/11:00~22:30(L.O.21:30)
休/火曜日



鶏わさび

あっさりしていて、夏の食欲のない時でも食べくなる女性に人気の高い一品。さっと火を通した鶏ささみは、しっとりやわらか。ピリ辛なわさびとの相性は抜群！お酒にもバッチリ合います。



アットホームで、気軽に立ち寄れる居酒屋さん。新鮮なお刺身から手作りのデザートまで、美味しい料理が並びます。座敷やカウンター席もあり、シチュエーションに応じてゆったりと過ごせます。

万感遊楽

兵庫県豊岡市中央町7-5
tel.0796-22-7744
営/17:30~ラスト
休/不定休
★飲み放題プラン(2時間)
女性:¥2,000、男性:¥2,500





1



2



3



4

1.グリーンが多い心地良い空間 2.何にでも合わせやすいシンプルなパターン 3.少しずつメンズの取り扱いも再開 4.帽子や靴、バッグなども豊富



リアル テンポ
REAL TEMPO

国内外のシンプルで着心地の良いアイテムを展開。2016年6月1日に移転リニューアルされ、店内も広く光が差し込む開放的な空間に生まれ変わりました。ベーシックなデザインが多く、長年愛用できるアイテムが並びます。REAL TEMPOとは、“本当のリズム”という意味。自分自身の生き方、生活リズムに合ったお洋服をお選び下さい。

京都府京丹後市峰山町新町1568-4
tel.0772-60-6463
定休日/水曜日
営業時間/12:00~18:00
<http://www.rakuten.ne.jp/gold/realtempo>
facebook >> Real tempo.



1



5



2



3



4

1.ご希望の方にスコープを使用して頭皮の状態をチェック 2.カウンセリングを通して、お客様一人一人のお悩みにあったシャンプーを選択 3.心身を癒しエネルギーを高めるスパ 4.スパの後は無農薬のシロップソダを 5.シャンプーは購入可

クラフトマンズ ファクトリー
CRAFTSMAN'S.F

青い外観が目印のコーヒースタンドが併設されたヘアサロン。頭皮・毛髪の状態をお客様と一緒に共有するカウンセリングが始まりました。美容を通してもっと健康で充実した日々を過ごして欲しいという思いで、新たにダヴィネスのドラゴンヘッドスパを導入。リラクゼーション効果の高いスパをお試しください。そして、ほっと一息つきたい時はぜひコーヒースタンドへ。

兵庫県豊岡市千代田町4-24
tel.0796-34-6153
定休日/月曜日、第1・3日曜日
営業時間/9:00~18:00(最終受付)
craftsmansfactory@yahoo.co.jp
instagram >> craftsmansfactory





1~4.これまでの施工事例。長期優良住宅認定に基づく優れた耐震性能により『受け継がれる住まい』に。

谷垣工業の家

自社製材の地元産無垢材を贅沢に使用し、太陽光や風の流れを計算した、夏涼しく、冬暖かい家造りを実現した『谷垣工業の家』。地元根付いて但馬という地を知り尽くした谷垣工業だから提案できる、但馬の風土に合わせた省エネ住宅です。さらに、“省エネ&断熱効果”でエネルギーを減らし、太陽光システムなどでエネルギーをつくりだす、ZEH住宅をご提案されています！

兵庫県豊岡市日高町浅倉15
tel.0796-42-3456
fax.0796-42-3633
<http://www.tanigaki.jp>

★よいだモデルハウス「たじまの森」
事前予約にていつでも見学できます。
★9月下旬には泉町で完成見学会開催。
※詳細はHPをご覧ください。



1.大手サロンでの長年の経験を活かし、「自分が通いたいサロン」を実現 2.長時間の施術でも疲れにくい高反発エアウィーヴ素材の特注ベッド
3.お子様連れの方も安心なキッズルーム 4. & 5.水素水500ml×約33本分の水素が1分間で摂取できる高濃度水素吸入。水素グッズも入荷！

デフィーエム

エステティックサロン defi-m

年齢を問わず誰でも気軽に通え、キレイを手に入れられるサロンです。初めてのお客様でも最適なコースを選んでいただけるよう、カウンセリングに力を入れておられ、都度払いができるのも嬉しいところ。高級感漂う完全プライベート空間で、リラックスした状態で快適に施術を受けることができます。安心して通っていただけるよう、機器からベッド、インテリアまですべてを妥協することなくこだわっておられます。

兵庫県朝来市和田山町野村101 2階
tel.079-672-1828 (完全予約制)
定休日/不定休
営業時間/9:00~18:00(要相談)
<http://defi-m.com>

★最新の水素吸入器を導入しました！



ひとつてま

よりよいものをつくるひと

ひとつてま第6回目は、八鹿と豊岡、それぞれフィールドは違えど、但馬の食文化に対する熱量は同じ谷垣兄弟にインタビューをさせていただきました。



ウルフダイナー
WOLF DINER

谷垣 亮太朗さん
ryotaro tanigaki

イザカヤ タニガキ
izakaya tanigaki

谷垣 伸太朗さん
shintaro tanigaki

原点

今(izakaya tanigaki) (以下、tanigaki) / WOLF DINER (以下、WOLF) について語るに当たり、2人が東京で働いていた頃までかのぼる。
それぞれ高校卒業と同時に東京に行き、伸太朗さんはフレンチレストラン、亮太朗さんは洋食屋さんで修業をし、料理の腕を磨いた。
しばらくして、当時有名なカフェに転職した伸太朗さんが転機が訪れる。カフェブームという追い風もあり、なんと店舗目を任せられる事となった。その話が来た時に、真先に頭に浮かんだのが亮太朗でした。すぐに電話して、「こういう話があるんだけど、チャンスだから一緒にやってみないか」として、「自分のお店をやる事がゴールではなくスタート」という志の中で、無いこんで来たチャンス。こうして谷垣兄弟は東京でお店を始める事となった。これが2人の原点となり、スタートラインとなった。

転機

東京で10年程過ごし、家の事情で地元に戻る事になった谷垣兄弟。昔おしい様がお寿司屋さんを、お母様が喫茶店をされていた環境の中で、小さい頃から「お店をやる」という事を自然と思案していたという。そうして始まったizakaya。東京でお店をしていた時から使っている名前だ。

出会い

至るところに「たかり」を感じ、tanigakiとWOLF。その「たかり」の原点はワインにあるという。元々好きだったというワイン。ある日、その熱が更に上がった。きっかけのワインに出会った。
「偶然入ったお店でワインを飲んだ時、店員の女性に、「飲み残った半分を、1週間かけて飲んでください。」って言われたんです。」
通常ワインは空いたら1〜2日で飲むと言われていたが、店員さんのアドバイスに逆手半端で飲んでみると、



目を追うことほとんど美味しくなっていたという。そのワインはマルセルラビエル。フランスで「自然派ワインの父」と呼ばれる程、それを世に広めた第一人者が作ったワインだ。
「自然派ワイン」という言葉が浸透していない時代にこの逸話に出会い、衝撃を受けた伸太朗さん。

色々調べ、オーガニックで体に優しいものを...とつきつめながら、お店の食材もなるべしオーガニックなものを使う事を心がけていったという。

生産者の顔が見える食材

「食材も、ワインも「人」なんです。」
スーパーで手に入る食材ではなく、人の顔が見えるものを。ワインもただのワインではなく「人...という考え方が、生産者の見える食材、ワインを使うこと、tanigakiとWOLFに共通しているコンセプトだった。

最近スタッフを含め、農家さんや酒蔵を訪れるという谷垣兄弟。
「作ってる人の顔を見て、その現場を見ると、そのものに对する愛着が歴然と変わってきました。」
「みんな人が丹精込めて作ってくれた野菜だから、こういう風に料理しよう」とか、思うんです。」

周りと繋がれた10周年

tanigakiの10周年を機に催したイベントで、改めて「すごく良かった」と言っと思いと共に、「ようやく、お店になったというか、周りと繋がれたというか、そう感じるのが10周年でした。」
そう噛みしめるように言う亮太朗さん。
東京から帰ってきたばかりの時は、同じように独立している友達もいない。若い2人が居酒屋をやっているという認識でしかない空気を肌と感じていたという。

それから10年以上、但馬の食材を使って本当に美味いものを提供してきた2人。数年前にはWOLFを立ち上げるなど、今と違っては名実共に実力のあるお店として成長した。

点と点が繋がったように感じた10周年イベントは大盛況に終わった。
「うちを通して物と物、人と人が出会って新しいものが生まれるような場所になりたいな。お店を通して、生産者さんとお客さん、そして、お客さん同士、お店同士を結びつけるのが自分たちの役目だと思っています。」と語る亮太朗さん。
「食を通して繋がるとか、地域貢献など...少しでも但馬の食に対する食文化の温度が上がりはいいな」と語る伸太朗さん。

今後の課題

決して自己主張は強くないが、秘めたる熱い想いを感じずにはいられない人。
魅力を持った2人。
そんな2人は、但馬の土地を知り、人を知る事に重きを置きながら、課題と向き合い、今後より一層但馬を盛り上げてくれるだろう。

WOLF DINER



兵庫県豊岡市正法寺672-1
tel.0796-26-8080 定休日/月曜日
営業時間/11:30~15:00/17:30~23:00
facebook >> WOLF DINER



izakaya tanigaki

兵庫県養父市八鹿町八鹿1645-1
tel.079-662-2946 定休日/なし
営業時間/15:00~27:00
facebook >> tanigaki

よりみち談話



編集部A

台湾の屋台で食べた大きな唐揚げが色んな意味で忘れられないです。もちろん美味しかったのですが、とにかくサイズが大きい。人の顔より大きい。食べれども食べれども減らない…。唐揚げ∞そこで私は、『美味しいものは限られた量で食べるからこそ美味しい』ということを学びました。

あなたの好きな肉料理ってなあに？



編集部R

肉詰めビーマン!めっちゃ好き!
ビーマンって調理法ひとつでずごく味が左右されるお野菜だと思うんですけど
この世で一番合う食材は合挽ミンチなんじゃないかと思います。
最初に詰めた人天才やろ…。でも食べてるとビーマンと肉がバカッと分離しちゃうのは私だけ?

編集部K

うーん、好きな物多くて難しい。けど、やっぱり焼肉かな。ハラミと白ご飯の組合せ最強!牛肉は炙る程度がいい。限りなく生に近い状態で食べたい。想像しただけで幸せな気分になります。ちなみに…よりみちの打ち上げはいつもお肉料理です♡



03



ねえねえねえ

ヒツジに話しかけるAさん。人慣れしたヒツジが大量に放牧。癒される〜。

02



アイス作り

新鮮な牛乳を使ってアイス作り。結構大変!でもやっぱり美味しい♡

01



ヤギ

たくさんヤギ!首もとを触ったら気持ち良さそうにトロ〜♪

04



六甲山牧場

ちよつと雲の中、幻想的な風景が広がってとってもキレイ。

07



展望台

「本の大きな樹のような「六甲枝垂れ」。今度は夜にも来てみたいな。

06



ちよつと、よりみち

いたる所にキレイなお花がたくさん。ちよつとのんびりお散歩♪

05



やっぱりお肉

さっきまでヒツジと戯れた3人…ジンギスカンランチ、美味しかった。

present

先着10名様



よりみちオリジナル箸置き(3個セット)

よりみちから読者の皆様へプレゼント!

ご応募いただいた方の中から抽選で、よりみちオリジナルグッズをプレゼントいたします。パソコンまたはスマートフォンなどから簡単に応募いただけます。

◎デザインが変わる場合がございます。

応募方法

左記のメールアドレスに、お名前・住所・電話番号・よりみちの感想を「記入の上」ご応募ください。
yorimichi@wami-hidaka.co.jp

今回のぶらりは、楽しくドライブしながら六甲山へ。山の上は過ごしやすい涼しさで、のんびり散歩できました。たくさん動物たちやキレイなお花、美味しいものにわくわく♪ テンションの上がる旅となりました。



yorimichi