番外編

県立三木東高校「経営アントレプレナー」イースト・キャッツエージェンシーが作る元祖のこぎり型クッキー！

のこぎりクッキー 300円



県立三木東高校生が発案した元祖のこぎり型のお菓子がコレ！　ナッツやクルミが口の中で弾ける大きなクッキー！　今のところは注文販売のみ。中には三木を紹介する３種類のオリジナルカードも同封されていてウレシい。

お問合せは、県立三木東高校 ☎0794-85-8000（代表）

アクセスマップ

※本文中のアイテム番号と地図のなかの番号は共通です。



バスの場合、JR 三ノ宮駅前神姫バスターミナルより約 45 分
電車の場合、神戸高速鉄道新開地駅より粟生線で約 50 分
車の場合、大阪より約 60 分（山陽自動車道三木小野 IC、または三木東 IC）

取材・写真・編集・デザイン
MARKS DESIGNWORKS

発　行　三木商工会議所青年部　〒673-0431 兵庫県三木市本町 2 丁目 1-18
TEL.0794-82-3190　FAX.0794-82-3192
発行日　2011 年 3 月　URL. http://www.mikicci.or.jp

ウマウマ・のこのこな 20 種の厳選グルメが三木の町に旋風を巻き起こす！

三木のこぎりグルメ

vol.1



いやぁ～　こりゃぁ、
おもろいもんが出来ましたなぁ～
ご当地グルメはいっぱいありますが
願い事が叶う食べ物なんて
ありまへんなぁ～、こりゃぁ～
三木に足を運んで食べにこなぁ
あきまへんでぇ！





堂々登場！



のこぎり食べ始めました。

金物の町―兵庫県三木市

miki nokogiri gourmet

三木のこぎりグルメ

のこぎり食べ始めました。

三木は古くから金物の町として栄え、
鋸（のこぎり）・鑿（のみ）・鉋（かんな）・鏝（こて）・小刀（こがたな）など、多くの特産品が今も「三木金物」として全国に出荷され続けています。

この「金物の町三木」より、ご当地グルメとして、のこぎり形の食べ物**「のこぎりグルメ」**を全国に発信します。

一目見て思わず笑顔になり、一口食べて楽しい気分になる。

「のこぎりグルメ」とは、のこぎり形の食べ物を食する事で**「未来を切り開いてもらいたい…」**そういった思いで作られたグルメです。

のこぎり　とかけまして
未来　と解きます…
その心は…
どちらも思い通りに切り開けるでしょう！

好きな人に想いが伝わらない…
仕事が思うように進まない…
そんな時　のこぎりグルメを食べてみよう！
き〜っと、良い事があります！！



※予告なく、メニューの変更・終了の可能性がございます。
※マップデータ等はQRコードから検索ください。

山陽自動車道三木サービスエリア上り線で食べられる人気バーガー！　淡路牛のパティの上に淡路鶏の竜田揚げ、その間には淡路の玉ネギと地元産のトマトを贅沢に挟み、アボカドソースで仕上げた逸品。
5種の地元産の具材が命名のもと。

1 株式会社 阪急阪神ホテルズ 三木サービスエリア（上り線）
みっきーバーガーファイブ
500円



2 のこぎりバーターズン
180円

ぶどうとバターソースがたっぷり生地に練りこまれたビッグサイズ。のこぎり型は存在感バツグンで美味しい。1個で満腹！！
〒673-0404 三木市大村字大門 1067-110
☎0794-86-0333
8:00〜20:00　年中無休
駐車場有り
http://www.hankyu-hotel.com



3 ベーカリー＆レストラン WAN
のこのこショコラ



大 1,000円
小 300円

ココアベースのスポンジ生地にあっさりめの生クリームをたっぷり使っている。
ココアパウダー、卵、チョコレートだけを使った生地はシンプルで美味しい！また、サイズは大と小の2種類があり、写真の様に注文で文字や絵も入れてもらえます。
〒673-0415 三木市府内町 7-38
☎0794-83-0810
11:30〜14:00　18:00〜22:30
月曜休
駐車場有り



4 ピストリーナマツヤマ
のこぎりブレッド
105円

チョコチップが入ったビターチョコ生地に、刃の部分にはチョコをコーティング。気軽に食べていただくためにリーズナブルな価格・サイズにされています。また左利きの方には、左利き用の「のこぎりブレッド」も用意されているとか！
〒673-0414 三木市芝町 4-1
☎0794-82-0757
9:00〜18:00
土曜日 9:00〜17:00
日・祝休
駐車場有り



5 お好み焼き TAKA 家

でかのこ焼 2,000 円

これはビックリ！全長 30cm のデッカイのこぎり型のお好み焼き。友達や家族でワイワイ食べるのにおすすめ。大喰いに自信のある人は、ひとりでチャレンジしてみても。

〒673-0512
三木市志染町井上 147-5
☎0794-87-2331
11:30～（ラストオーダー）20:30
月曜休　駐車場有り



6 和空間喫茶 夢郷 のこのこ 950 円

ハンバーグが有名な夢郷さんが苦心の末作られた逸品。のこぎり型のハンバーグと目玉焼きにオリジナルの金ソースがたっぷりの〝ロコモコ風〟のこのこ。カレー風味のタルタルとデミのハーモニーが最高な金ソースを味わいに行こう！スープがセットされて 950 円はとってもお得！

〒673-0433 三木市福井 1969-2
☎0794-83-8691
7:00～18:00　※火曜のみ 16:30 まで
水曜休　駐車場有り





7 とんとんはうす

のこぎりお好み焼き 500 円

基本は豚玉焼の上に、のこぎり型の玉子焼きをトッピングしたアイデア物。そして美味しさの秘密はカレー粉が入っている事！ほんのり香るカレーが食欲をそそってくれる。ビールとの相性バツグンだ！

〒673-0404 三木市大村 1127
☎0794-83-3303　17:00～21:00　火曜休
駐車場有り

8 炭火焼肉 ぎゅうぎゅう 680 円

のこぎりライス・カルビのせ

焼肉の最後の〆に、子どもさんに。カイノミ＆フランクと絶品の但馬牛を使用！タレは甘辛２種から…。のこぎり型のゴハンにオープンサンド風が新しい。
こんな贅沢なのに 680 円はウレシい！
ただし、要予約なのでご注意くださいね。

〒673-0423 三木市宿原 908-1
☎0794-82-9090　16:00～22:30　火曜休
駐車場有り



※マップデータ等は QR コードから検索ください。

9 川久

のこのこもりもり寿司 1,470 円

見るからにボリューム満点のお寿司の盛り合わせは箱寿司と三角の細巻きをのこぎりに見立て、小さい方は酢飯にピザソースをのせてその上にタコとナスの鍛冶屋風 寿司ピザ。そして地元産の、みのり蕎麦とタコとナスの鍛冶屋鍋風小皿が。三木名物が凝縮されたセットは数量限定で予約が無難。

〒673-0432 三木市本町 3 丁目 3-17
☎0794-82-1079
11:00～14:00　16:00～21:00
火曜、第 3 火・水曜休　駐車場有り



10 馳走庵 一献

味喜のこ型御膳 2,000 円

器をのこぎり型に、黒毛和牛のイチボや地産の食材を使った贅沢な一品。リッチな気分を味わいたい人にピッタリ！（御飯とお吸い物付き）内容・価格は季節に応じて変わりますのでお問合せを。季節限定メニュー。

〒673-0432 三木市福井 3 丁目 15-10 ☎0794-83-3999
11:30～14:30　17:00～21:30
月曜、月 1 回月・火曜休　駐車場有り



11 宝寿司 のこふき寄せぎり寿司 1,000 円

4 種（寿司・大根・人参・箸置き）の〝のこぎり〟がおもてなし。大皿に盛られた山海の食材はうまくのこぎりに見立てて味もいい塩梅に仕上がっている。季節によって内容が変わります。茶碗蒸しと吸い物が付いてこのお値段にビックリ！
弁当に仕立てたメニューも
お茶付きで 1,000 円で！

〒673-0532 三木市
緑が丘町中 1 丁目 8-37
☎0794-85-1627
11:00～14:00
17:00～21:00
水曜日、第 2 火曜休
駐車場有り



12 ながさわ食品 道の駅みき店

大工職人（焼鯖寿司） 980 円

国産こだわりの鯖を片刃のこに見立て、白胡麻を引き粉風に。一緒に付けて食べるとすごく香ばしくて美味しい焼鯖寿司。数ある〝ながさわ〟さんでもココだけでしか買えない逸品。もちろん、お持帰りも OK!

〒673-0433 三木市福井字
三木山 2426
☎0794-86-1131
11:00～20:30
日祝 10:30～21:00
無休　駐車場有り

※予告なく、メニューの変更・終了の可能性がございます。





13 創作料理 しゃかりき

のこぎりライスバーガー

350 円

元祖のこぎりグルメのしゃかりきさんが心を込めての力作。炊込みご飯をしっかり型どり、酒粕に漬込んだサーモンと千枚漬け、青じそをはさんだ逸品。これを食べずに「のこぎりグルメ」は語れない！色んなイベントでも大人気だ！

14 のこぎりライスだし茶漬け

450 円

しゃかりきさんの「のこぎりグルメ第２弾」が登場！鰹と昆布だしのあっさりした出汁にのこぎり型ご飯が浮かんだ一品。お酒の後に是非オーダーを！

〒673-0403 三木市末広３丁目 2-30　☎0794-82-3671
火～金　11:30～13:30
火～日　17:00～20:30
月曜休　駐車場有り

15 サルティンボッカ

のこぎり焼きリゾットセット

1,260 円

イタリアンレストランらしく何とのこぎり型のリゾットを考案されました。写真はサーモンと空豆をメインにしっかりオーブンで焼き上げたリゾットにスープ、サラダ、ドリンクがセットされたランチメニューで登場！中味は季節に応じて変わり、旬の食材になりますのでお楽しみ。

〒673-0512
三木市志染町井上 148-1
☎0794-87-0014
11:30～14:30　17:30～21:30
火曜休　駐車場有り





16 みき日楽哩（ひらり）

のこぎり鯛茶漬け

650 円

夜限定メニューの〝のこぎり鯛茶漬け〟。あぶり焼した天然鯛をのこぎり型のご飯の上にのせ、大根の茎を細工してのこぎりに見立てたっぷりのかつお出汁をかけて食べる。お酒をいただいた後の〆にピッタリな逸品

〒673-0404 三木市大村 1127
☎0794-83-9123
11:30～13:30　17:00～22：00
火曜、第３月曜休　駐車場有り

※マップデータ等は QR コードから検索ください。

17 フルーツランチ KAMEYA

裸ん坊フルーツの くだもの屋の のこぎりゼリー

２個セット 580 円

さすがに果物屋さんが作るゼリー！　新鮮果実たっぷりなのこぎりゼリーはナチュラル派におすすめなスイーツだ！試行錯誤の末に生まれたゼリーはノーマルタイプとりんごゼリーの２個セットで 580 円とウレシいプライス！数量限定なので予約が無難。

〒673-0404 三木市大村 602-1
☎0794-82-0734
9:00～19:00　元日のみ休　駐車場有り





18 あまぐり・ジェラート万寿庵（まんじゅあん） 三木のパフェ

500 円

三木特産の酒米、山田錦をリゾットにしてつぶつぶ状にし、ミルクのジェラートをミックス。心地良い食感に三木産のベリー A のぶどうを自家製ソースにしてかけてある三木づくしのパフェ！そしてトッピングはのこぎり型に成形されたりんごゼリーがカワイク登場！コレは夏も冬もイケマスよ！

〒673-0431 三木市本町１丁目 3-10　☎0794-83-2923
10:00～20:00　無休　駐車場有り

19 パティスリー ツルタニ

300 円

のこぎりシナモンサブレ

封を切るといきなりシナモンの香りがフンワリと。ベルギー産のチョコとレーズンを贅沢にサンドしたクッキーはカフェタイムのお伴に最適！

〒673-0553 三木市志染町東自由が丘２丁目 373　☎0794-87-0207
10:00～20:00
木曜休　駐車場有り





20 おちゃのこ彩菜

自家製のこぎり型レアチーズケーキ

480 円

何と１日限定５個というのこぎりスイーツ！自家製にこだわったレアチーズにブルーベリーソースがたっぷり。食後のデザートに最高。

〒673-0433 三木市小林 734-96
☎0794-83-3130　17:00～23:00
火曜休　駐車場有り

※予告なく、メニューの変更・終了の可能性がございます。