



ハラハタ

殿の
gourmet
対談



第25回

3000軒を食べ歩くグルメブログ「殿が飲食店の本音を聞きだすシリーズ第25弾」

カリスマグルメブロガー 殿のグルメ対談

全国3000軒食べ歩き



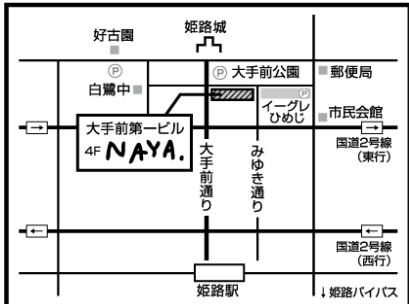
<http://blog.livedoor.jp/h8739/>



下手野のうどん錦手前にある和菓子屋さん。御菓子司「江戸屋」直営の和スイーツのお店。2008年度全国菓子大博覧会で、中小企業庁長官賞を受賞した姫路特産太市のたけのこをふんだんに使用した最中「たけのこ最中」や、名誉総裁賞を受賞。姫路特産太市のたけのこをふんだんに使用したようかん「姫路太市筍ようかん石倉」などが人気。

2/20(wed)
19:30-21:30

和菓子試食&珈琲試飲付 1,580yen
※定員になり次第締め切らせていただきます。



NAYAkoboDesignOffice

納屋工房

〒670-0012

姫路市本町68番地 大手前第一ビル4階

TEL 079-263-7878 FAX 079-263-7872

info@nayakobo.com

<http://www.nayakobo.com>

食べて飲んで学べる二時間。

お得な割引券
もゲット！



西山珈琲

自らの眼、舌で珈琲豆を吟味し、購入する豆を決定、生産者、生産農場、収穫時期、乾燥状況、栽培期間の気象条件等の情報を収集し、珈琲豆選びに役立てるなど、少しでも美味しい珈琲を創り続けていくために、努力を惜みず、昭和初期から直火式焙煎で代々受け継いで来た高い焙煎技術、そして最適なタイミングで焙煎した豆を提供し続けている珈琲豆専門店。