







# おでん

かつお節の旨味と  
香り豊かなつゆ  
セブン-イレブンの  
おでん

今年「ダシ」は  
コクと旨みが更にアップ

濃厚でコクのある  
「宗田かつお節」を使用

獲った鯉を「冷凍せず」  
にかつお節に加工

## かまぼこ 釜場 55

戦前から姫路の浜手に伝わる大串おでんを復活しました。10人〜30人様のご予約で酒蔵見学と地元の蕎麦を姫路おでんでお楽しみください。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒670-0972 姫路市手崎1丁目121番地  
TEL079-285-3111

ご予約時間 90分  
おでん提供期間 1年中  
昼 1,500円〜 夜 2,500円〜  
お正月・お盆  
山崎手崎より徒歩5分 30台

## 和風居酒屋 にっぽん橋 78

両岸強らずに利用できる居酒屋。料金をリーズナブルに設定。

〒671-2293 姫路市青山町4-7-29  
カブトランザン青山1F  
TEL079-276-1181  
URL: http://www.nipponbashi.com

11:30〜14:00  
17:30〜21:30 (L02:1:00)  
1,500円〜2,000円  
水曜日  
JR姫路駅より徒歩2分 300台

## かどや食堂 12

昭和初期創業。姫路の一暮らしの店。  
「かどや」

〒670-0058 姫路市車崎1丁目3-35  
TEL079-292-4572

9:00〜23:00  
おでん提供期間 1年中  
土曜日  
姫路駅より徒歩20分 15台

## 白鳥城 レストラン スワン 32

姫路の新しい観光スポットである白鳥城のふもとにあるレストランです。2階に500席のレストラン。1階には喫茶、お土産、手作りパンの店が並びます。

〒671-2246 姫路市打越1342番6  
TEL079-268-7505  
Mitsumaru-tamawashi@yahoocorp.jp

11:00〜15:00  
300台

## さわだみせ 澤田店 56

関東煮とともに昭和レトロが味わえる温かいお店です。(フェイスブックページもあります。)  
おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒672-0823 姫路市白浜町947-14  
TEL079-245-6355  
URL: http://www.sawada-mise.com

7:00〜18:00  
おでん提供期間 1年中  
7月1日130円〜 他100円  
※7月1日〜5日(他、祝日)は100円未満切替  
白鳥の鳥居南すぐ

# 姫路の地酒

手間暇かけたものはやっぱり旨い!!

姫路酒造組合

八重垣 白鷺 龍力 雪彦 名城 磯菊 真名井乃鶴

爽やか搾り。麦100%を、一番搾り

「和食の決め手は煮釜だし」  
●おでんの煮釜だしに  
有機醤油、国産風味原料かつお節、宗田かつお節、いわし節、さば節、煮干、昆布、椎茸を使用しています。

化学調味料無添加!  
たんぱく加水分解・酵母エキス不使用!  
安心・安全・美味しい

●おでん風おでんのつけだしに  
国産しらすを使用し、こだわって作りました。姫路風おでんはもちろんです。生麦焼酎に、揚げ出し豆腐、焼き魚に使用しても美味しいです。

TEL 0120-39-4524  
FAX 0120-39-5523  
http://www.odashi-club.com/

## だし入り しょうが醤油

山崎 白州

TEL 0120-39-4524  
FAX 0120-39-5523  
http://www.odashi-club.com/

## ヤマサ蒲鉾株式会社

確かな品質 確かなうまさ

TEL 0120-39-4524  
FAX 0120-39-5523  
http://www.e-yamasa.com

# 一番搾り

爽やか搾り。麦100%を、一番搾り

ビールって、おもしろい。

ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。あきびんはお取扱店へ。キリンビール株式会社

## 山崎 白州

THE YAMAZAKI SINGLE MALT WHISKY  
THE HAKUSHU SINGLE MALT WHISKY

SUNTORY

## 関西「ダブル発電家」推進計画

広がる! ダブル発電家!

ENE-FARM  
orecoWILL

太陽光で発電  
ガスで発電

## なんぶなんじょう 南風南条店 49

姫路名物・おでんが詰まった最強かつお節の麻婆スプーンです。生麦醤油につけてください。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒670-0952 姫路市南条2丁目127  
TEL079-224-3399  
URL: http://www.nanpu.com.jp

11:30〜22:30  
おでん提供期間 12月〜3月まで  
昼 480円〜 夜 1,300円  
年中無休  
JR三宮駅より徒歩5分

## 大衆食堂 たいい井当大店 29

うどん、そば、丼物、姫路おでん、お惣菜、バイキング、店内飲食、お持ち帰り可。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒670-0811 姫路市野里大日町4番6-1  
TEL079-284-0343  
URL: http://www.honjin.ne.jp

24時間営業  
おでん提供期間 1年中  
昼 500円〜 夜 600円〜  
水曜日  
姫路駅より徒歩15分 23台

## がいな製麺所

生麦と醤油で食べる釜玉とおでんが美味しいおでん。手打ちうどんと寿喜焼を味わって下さい。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒675-2423 加西市和野町25-2  
TEL0790-45-0848

9:00〜15:00 土曜10:30〜18:00  
おでん提供期間 10月〜3月まで  
昼 280円  
12月24日(お盆)3月3日(1日) 280円  
水曜日  
JR姫路駅より徒歩5分 15台

## カレーうどん 渡辛来屋 47

おでん・定食・丼ものと豊富なメニューを取り揃えております。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒671-0234 姫路市御園町1分391  
TEL079-252-0414  
URL: http://www.okano.co.jp

11:00〜15:00 (L14:30)  
おでん提供期間 1年中  
昼 500円(定食) 夜 800円  
水曜日  
姫路駅より徒歩8分 15台

## 手打ち発 だまきょうどん 2

35年前、店のオープン以来おでんは年中休みなく提供しています。  
送迎もできます。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒672-8071 姫路市飾り町2-14  
TEL079-234-8178

11:00〜22:00  
おでん提供期間 1年中  
昼 500円(定食) 夜 800円  
水曜日  
なし

## 白鳥城 レストラン スワン 32

姫路の新しい観光スポットである白鳥城のふもとにあるレストランです。2階に500席のレストラン。1階には喫茶、お土産、手作りパンの店が並びます。

〒671-2246 姫路市打越1342番6  
TEL079-268-7505  
Mitsumaru-tamawashi@yahoocorp.jp

11:00〜15:00  
300台

## おおだてりょうかん 大立旅館 33

家島の前どのれいを使った、おでんのなを堪能していただけます。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒672-0101 姫路市東町南522-34  
TEL079-325-0248

11:00〜14:00 17:00〜22:00  
おでん提供期間 10月〜3月  
昼 2,000円〜 夜 3,000円  
※おでん 全体的に1,800円以上  
2,000円以上5%引  
水曜日  
真珠港より徒歩1分

## 楽歳 駅北店 80

江戸時代の町屋をイメージした店内で揚州グルメをお楽しみ下さい。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒670-0927 姫路市駅前町294  
TEL079-288-8890

15:00〜24:00 16:00〜24:00  
おでん提供期間 1年中  
昼 1,000円〜 夜 1,500円〜  
水曜日  
姫路駅より徒歩2分

## 立ち呑み畑 ECODEN 姫路市店

姫路のオナーが姫路のおでんを応援して、立ち呑み畑地区大衆食堂に開設して2年。数々のメディア取材を受け、地元客、地元客とわいわいおしゃべり中。麗麗のリピーター率95%。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒534-0024 大阪府東淀川区東野田町5丁目1-17  
TEL06-6357-5959 (06)9626222  
URL: http://ecoden5959.com

11:30〜14:00 17:00〜22:00  
おでん提供期間 1年中  
昼 100円〜 夜 600円〜  
水曜日  
JR新大阪駅より徒歩2分

## お好み焼 かずちゃん 46

地元の食材を使って、昔ながらのなつかしい味のおでんを作ります。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒672-0927 姫路市白浜町甲40-375  
TEL079-246-2175

11:30〜14:00 17:00〜22:00  
おでん提供期間 1年中  
昼 100円〜 夜 600円〜  
水曜日  
JR新大阪駅より徒歩2分

## 山本商店 山本商店 54

お得意の生麦醤油を自分好みにかけて食べるスタイルのお店です。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒674-0074 明石市赤松町清水2-46-4-1  
TEL079-643-5668  
URL: http://www.yamamoto-shoten.jp

11:30〜15:00 17:30〜24:00  
土曜11:00〜24:00  
おでん提供期間 10月〜3月まで  
昼 800円〜 夜 800円〜  
※11:30〜5:00(他、祝日)は100円未満切替  
JR姫路駅より徒歩5分 2F 108

## まこと 博多らーめん 真実 MAKOTO 54

ラーメンとともに、こだわりをもって作っています! 自家製「おでん大根」を使用しています。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒670-0805 姫路市白浜町甲397-5  
TEL079-233-7073

11:30〜15:00 17:30〜24:00  
土曜11:00〜24:00  
おでん提供期間 10月〜3月まで  
昼 800円〜 夜 800円〜  
※11:30〜5:00(他、祝日)は100円未満切替  
JR姫路駅より徒歩5分 2F 108

## ぎょうざ や なつぽし 餃子屋 七星 21

餃子屋7年目。姫路おでん名物おでん餃子!! 一度ご賞味ください。  
星のおでんが食べられます。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒670-0954 姫路市山崎126 井上ビル1F  
TEL079-288-7003  
URL: http://www.nanatoshi.jp

11:30〜18:00 17:00〜21:00  
おでん提供期間 夏期は提供していません  
昼 450円〜 夜 450円〜  
水曜日  
姫路駅より徒歩15分 7台

## さわだみせ 澤田店 56

関東煮とともに昭和レトロが味わえる温かいお店です。(フェイスブックページもあります。)  
おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒672-0823 姫路市白浜町947-14  
TEL079-245-6355  
URL: http://www.sawada-mise.com

7:00〜18:00  
おでん提供期間 1年中  
7月1日130円〜 他100円  
※7月1日〜5日(他、祝日)は100円未満切替  
白鳥の鳥居南すぐ

## 料理旅館 おかべ 34

姫路おでん風 じゃこ鍋  
活きた、たい、あなご、等を串に打ってさつやぶら風風に、しょうがじゆで食べる。

おでんダネの特徴  
旬の素材・地元の食材を一ツツ丁寧に仕込んで、おでんが持つ旨味を最大限に引き出した旨み豊かなおでんです。

〒672-0101 姫路市東町南522-34  
TEL079-325-0340

11:00〜13:30 17:00〜21:00  
おでん提供期間 1年中  
昼 1,000円〜 夜 1,800円以上  
2,000円以上5%引  
水曜日  
真珠港より徒歩1分