

道の駅レストラン リニューアル 4/11(土) 和食レストラン「食事処あゆむ」オープン

4月11日(土) 道の駅たけはら レストランが「食事処あゆむ」としてリニューアルオープンいたします。地域とともに生産者とともに歩むをコンセプトに地元食材を生かしたオリジナルメニューを取り揃えています。季節限定メニューや日替わり定食、そして竹原の郷土料理「魚飯」など、料理長こだわりのメニューを豊富にご用意しております。その他、仕出し弁当等のご予約も承ります。

4月限定の小吹竹の子づくし 1400円(税込) 一日10食限定
峠下牛ローストビーフ丼温玉付き 1300円(税込)
日替わり定食 800円(税込) 1日20食限定(月～金のみ)
季節の天婦羅かけうどんオールセット 900円(税込)
モーニング洋食 650円(税込)
お子様ランチ 600円(税込) など



○お問い合わせ

道の駅たけはら(担当:事務局長 法貴) TEL:0846-23-5100/FAX:0846-22-1201

問い合わせ	
地域振興部 産業振興課 商工観光振興係	担当:川田
TEL 0846-22-7745 FAX 0846-22-1113	

報道機関各位

Press Release 令和2年4月10日号



道の駅たけはら リニューアルオープン！！

この度、株式会社いいね竹原は『いいね竹原道の駅コンソーシアム』として、道の駅たけはら（広島県竹原市）の指定管理運営をスタート致しました。

1階は物産・産直コーナーとして、地元食材や物産品をお客様により分かりやすくお伝えする為に、什器を新設しました。地域物産の新商品開発を含めた普及活動を行なっていきます。

レストランは、『食事処あゆむ』が令和2年4月11日（土）オープン。地元食材を使用し、アレンジされた和食メニューとして生まれ変わります。春は、竹原小吹産のたけのこを使用した『小吹竹の子づくし 1,400円（税込）5月末まで1日限定10食など、小林淳一駅長兼料理長拘りのメニューを豊富にご用意しております。各種ご宴会や仕出し弁当等、ご予約承ります。

報道機関各位におかれましては、是非とも、新しく生まれ変わった道の駅たけはら・食事処あゆむを取材の程、宜しくお願い致します。



〈本件に関するお問い合わせ〉
道の駅たけはら
広島県竹原市本町1丁目1番1号
TEL：0846-23-5100 FAX：0846-22-1201
E-MAIL:info@michinoekitakehara.com
URL/http://michinoekitakehara.com

【送信元】

道の駅たけはら（担当：事務局長 法貴）
TEL:0846-23-5100/ FAX:0846-22-1201