

inome

ジビエスタンド

猪肉専門店「丹波篠山おゝみや」の直営店！

『良質のジビエをお手頃な価格で楽しめるスタンドタイプの居酒屋 ジビエスタンド inome』
神戸三宮にオープン!!

「猪肉専門店 丹波篠山おゝみや」について

株式会社おゝみや（〒669-2335 兵庫県篠山市乾新町 40 番地 HP : <https://www.oomiya.com/>）は、昭和 24 年 4 月に「大見商店」として篠山市にて創業。会社としての創業は昭和 24 年ですが、明治初期（現社長の曾祖父の代）より、全国的にも珍しい「天然しし肉」を専門に取り扱う専門問屋「天然しし肉」販売の元祖でありリーディングカンパニーであります。

天然の生き物は自らの命の為に、餌を求めて野山を駆け巡りながら食べる事で成長し、寒い冬を乗り越える為に脂肪を蓄えます。必要以上に余計な脂肪分を蓄える事はありません。天然の生き物ならではの良さであると共に、当店の素材の良さでもあります。弊社は、この様に自然の命を頂き、生業とさせて頂いています。自然の恵みに感謝すると共に一人でも多くの皆様に、「ジビエ」の良さを知って頂きたいという思いで『ジビエスタンド inome』を神戸三宮にオープンしました。



外観



外観



内観

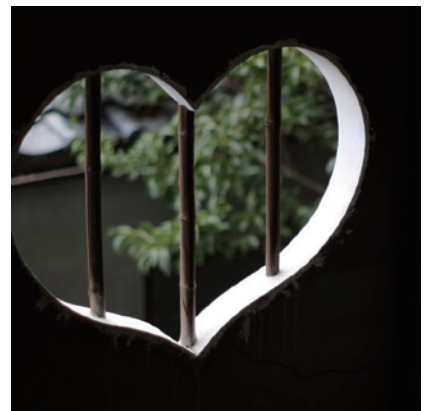
inome (猪目) とは

神社やお寺の境内でハートマークのような模様を見かけたことはありませんか？ハートマークといえば西洋のイメージがあるかもしれませんが、実は日本にも昔からあるモチーフで、神社やお寺によく用いられています。

猪目のかたちは菩提樹（ぼだいじゅ）の葉っぱがモチーフともいわれますが、その由来は「猪の目をかたどった象徴」という説が有力だそうです。確かに、猪の目を見ても、横型のハートマークのようにも見えます。

日本では古来より、猪をはじめとした獣の目力には「火除け」、「魔除け」の力があると信じられてきました。

更に猪目には「福を呼ぶ」という言い伝えもあります。



inome のメニュー

フードメニューは 40 種類以上で半分以上がジビエを使ったメニューです。弊社だから出来る「ジビエ串焼き（猪の背脂や、猪・鹿のレバーやハツ、タン等）」や「猪ハモンセラノー（生ハム）」など、ジビエを使ったメニューは 20 種以上ご用意しています。ドリンクメニューは、ワインはもちろん日本酒や焼酎、カクテル等、約 60 種類以上ございます。お値段も、フードは ¥280～¥680、ドリンクは ¥300～¥780 と、リーズナブルでお財布に優しい価格です。自家製パンやデザートなども含めて、調理は全て当店でを行っています。

オススメは、「ジビエ串焼き（猪・鹿の赤身、猪の背脂、猪・鹿のレバー・ハツ、等）」（1 本 ¥280～¥380）や、「猪のハモンセラノー（生ハム）」（¥580）「猪肉のポルケッタ」（¥480）、オイル漬けにした鹿肉を使った「コブ風 “森のツナ” サラダ」（¥480）など、新鮮で柔らかく素材の味をしっかりと堪能できます。自家製パンにも猪のラードを使用したり、パウンドケーキに細かく刻んだ猪肉を入れたりなど、当店でしか味わえないものばかりです。※価格は全て税抜き価格です。当店で提供しているジビエは、下処理で低温調理をしてから調理しているので驚くほど柔らかくジューシーです。スタンドタイプにしたのも、ジビエ＝高級食材ではなく、よりカジュアルにより身近にジビエを楽しんで頂きたいという思いからで、更にスタンドにしたことによりリーズナブルな価格を実現しました。



「猪のリエットと自家製パン」
「丹波篠山産猪のハモンセラノー」



「猪串焼き」



「鹿串焼き」



「猪のハツとキノコのアヒージョ」



「コブ風 “森のツナ” サラダ」



「自家製キノコのピクルス」

■『良質のジビエをお手頃な価格で楽しめるスタンドタイプの居酒屋 ジビエスタンド inome』■

店 名：ジビエスタンド inome

住所：〒651-0094 兵庫県神戸市中央区琴ノ緒町 5-3-5 グリーンシャポービル B1F

電話番号：078-940-1717

ホームページ：<https://www.inome.club/>

FB ページ：<https://fb.me/inomekobe>

インスタグラム：https://www.instagram.com/inome_kobe/

営業時間：月～金 17：00～23：00(ラストオーダー 22：30)

土 14：00～22：00(ラストオーダー 21：30)

定休日：毎週日曜日

アクセス：神戸三宮各駅から徒歩 1～2 分

席 数：50 席（立ち飲み）

客単価：2,000 円～3,000 円