

春來そば

そば処春來「てっぺん」では、地元産そば粉100%でつなぎを一切使わない昔ながらのそばを提供しています。そば打ち体験もできます。



冬の味覚の 代表格

松葉ガニ(ズワイガニ)

カニすきやカニ刺し、焼きガニ、茹でガニなど料理例はさまざま。雌のズワイガニ(セコガニ)も珍味です。



国内有数の 高級和牛

但馬ビーフ

全国に名をはせる唯一無二の高級ブランド牛で、鮮やかなサシの入った霜降り肉が特長です。



特産 Specialties

Our nationally famous Tajima beef, pine needle crab in winter, and firefly squid in spring are the specialties of Shin-onsen-cho. Many other delicacies from land and sea can also be enjoyed.

自然の恵みを 活かした逸品

浜坂ちくわ

水産加工業が盛んな新温泉町らしい名物。トビウオを原料とした「あごちくわ」もあります。



スルメ、一夜干し

新鮮なイカや魚を天日に干すことで旨みが一層増します。噛むほど磯の香りが口中に広がり、絶品です。



岸田川のヤマメ

岸田川では平成5年度より「サクラマス」の里づくり事業でヤマメの放流が行われています。



二十世紀梨

シャキッとした食感とみずみずしい果肉が魅力の秋の味覚です。



春の訪れを 告げる味



ホタルイカ

ひと口サイズでほのかな甘みが口中に広がります。シーズン中にホタルイカまつりが行われます。



魚介類

一年を通じて、海の町ならではの豊富で新鮮な魚介類が揃います。