

「地産地消応援の店」登録店舗（ホテル・旅館・宿泊施設等） ※平成31年2月時点	
1	<p>ホテル日航高知ロイヤル</p> <p>【住所】〒780-0832 高知市九反田9番15号</p> <p>【TEL】088-885-5111</p> <p>【FAX】088-885-5155</p> <p>【HP】<a href="http://www.nikko-kochi.jp/">http://www.nikko-kochi.jp/</a></p> <p>【地産地消について取り組んでいること等】</p> <p>朝食ビュッフェのコンセプトは食の安全安心・地産地消。野菜王国高知の食材を使用して、高知ならではの地方色をゲストの皆様にお楽しみいただいております。</p> <p>【おすすめ地産地消メニュー】</p> <p><b>朝食ビュッフェ</b></p> <p>(県産食材：野菜、果物、醤油、ぽん酢、土佐の紅茶、緑茶、ベルガモットスパークリング、牛乳、米、ちりめんじゅう)</p> <p>1日の始まりはおいしい朝食から。新鮮な高知の食材をビュッフェ形式でご堪能いただけます。</p>
2	<p>龍馬の宿 南水</p> <p>【住所】〒780-0901 高知市上町1-7-12</p> <p>【TEL】088-873-2181</p> <p>【FAX】088-875-0201</p> <p>【HP】<a href="http://www.nansui.ne.jp/">http://www.nansui.ne.jp/</a></p> <p>【地産地消について取り組んでいること等】</p> <p>季節に応じた旬の食材をメニュー化し、宿泊者を対象として自社ホームページや旅行会社とのタイアップ商品としてPR、販売しており、高知ならでは食の魅力を発信しています。</p> <p>【おすすめ地産地消メニュー】</p> <p><b>龍馬が食べ損ねた"軍鶏すき"と土佐三味プラン（10月～3月）</b></p> <p>(県産食材：ごめんケンカシャモ、田舎寿司、鰹のたたき)</p> <p>※その他季節に応じてプランニングしています。また、一般メニューの品書き作成時には高知産品はカッコ書きで表示しています。 Ex) チャンバラ貝、ちりめん、どろめ、のれぞれ、フルーツトマト等</p>
3	<p>城西館</p> <p>【住所】〒780-0901 高知市上町2丁目5-34</p> <p>【TEL】088-875-0111</p> <p>【FAX】088-875-9270</p> <p>【HP】<a href="https://www.jyoseikan.co.jp">https://www.jyoseikan.co.jp</a></p> <p>【地産地消について取り組んでいること等】</p> <p>地域の生産者の方々と料理長がコミュニケーションを取ったり、できる限り地場素材を使用し昔ながらの郷土料理や新たな料理（創作料理）の提供にも力を入れています。また、PB商品にも地場食材を使用しています。</p> <p>【おすすめ地産地消メニュー】</p> <p><b>銀不老ロール 1本(15cm)</b> (県産食材：銀不老豆)</p> <p>高知県大豊町で生産された銀不老豆を使用した当館のパティシエが作った黒いロールケーキです。</p>
4	<p>山村自然楽校 しもなの郷</p> <p>【住所】〒781-1762 吾川郡仁淀川町下名野川619</p> <p>【TEL】0889-36-0005</p> <p>【FAX】0889-36-0005</p> <p>【HP】<a href="https://www.shimona23.com">https://www.shimona23.com</a></p> <p>【地産地消について取り組んでいること等】</p> <p>地域で生産できる物は生産者より直接仕入れています。</p> <p>【おすすめ地産地消メニュー】</p> <p><b>田舎料理</b> (県産食材：川魚（アメゴ）、サトイモ、コンニャク、ジャガイモ、ゴボウ、ニンジン、ダイコン、タマネギ、ネギ シングク、ハクサイ、葉ニンニク、ウド、イタドリ、ゼンマイ、ワラビ、ソバ 他)</p> <p>季節ごとに地域でとれたものを家庭料理と同じように田舎のおばちゃん達がつくり食べもらいます。</p>

		高原ふれあいの店 天狗荘
5	津野町	<p>【住所】〒785-0504 高岡郡津野町芳生野乙4921-22</p> <p>【TEL】0889-62-3188</p> <p>【FAX】0889-62-3090</p> <p>【HP】<a href="http://www.tengusou.com">http://www.tengusou.com</a></p> <p>【地産地消について取り組んでいること等】 土佐牛、四万十ポーク、四万十鶏、高知県産山菜等、食材には可能な範囲で高知県産を使用しています。</p>
		【おすすめ地産地消メニュー】
		<b>土佐牛のステーキ丼</b> (県産食材：牛肉) 高知県産黒毛和牛にニンニクの効いたタレがマッチ！
		紙漉き体験民宿かみこや
6	梼原町	<p>【住所】〒785-0603 梶原町太田戸1678</p> <p>【TEL】0889-68-0355</p> <p>【FAX】0889-68-0355</p> <p>【HP】<a href="http://kamikoya-washi.com">http://kamikoya-washi.com</a></p> <p>【地産地消について取り組んでいること等】 ジビエの加工処理施設が町内に出来たので、イノシシや鹿肉をメニューに取り入れています。米は近所の農家、野菜は直販所、ジャムは自家栽培のブルーベリー、ゆずなどを使用します。</p>
		【おすすめ地産地消メニュー】
		<b>炭火焼（4月～10月）</b> (県産食材：牛肉、猪肉、アメゴ、野菜、米、みそ、BBQのたれ) 地元の牛肉、猪肉、アメゴ、野菜を地元の炭で焼きます。