

大江ノ郷TIMES vol.79

2024.Apr.

感謝

山間の郷から美味しい 大江ノ郷自然牧場の「自然の恵み」をお届けする情報マガジン おおえのさとタイムス

OENOSATO NATURAL FARM

皆さまに
支えられて、
おかげさまで、
創業30周年。

お菓子工房を備えたココガーデンをオープン。さらにココが産んでくれる天美卵を余すことなく使いたいと、様々な食づくりにも取り組み、食づくりのライブ感を楽しむ大江ノ郷ウエイリングや宿泊施設オオエハレステイなど、オーブンとして節目の30年を迎えることができ、感謝の気持ちでいっぱいです。今年も皆さまへの感謝の気持ちを込めて、一年を通して様々なイベントを行う予定です。ぜひお楽しみにお待ちください。

30th

BOKUJO Anniversary FESTIVAL 誕生祭



4/13(土)・14(日)は、日頃ご愛顧いただいているお客様への感謝の気持ちを込めて、30周年の「大感謝祭」を開催します！数量限定の福袋や、何が当たるかお楽しみのお福引き、また楽しいワークショップやサンクスマルシェなど、わくわくドキドキのイベントが満載！食べて遊んで、春の牧場を楽しみ尽くしませんか。

大感謝記念 福袋販売 数量限定

4/13(土)・14(日) 両日

人気定番商品から季節限定商品などを詰め合わせ、
とってお得な(3000円(税込)福袋)を、数量限定で販売します！※お取り置き・発送不可。

会場 大江ノ郷ヴィレッジ1階 ビオ・マルシェ、ココガーデン ショップ
鳥取砂丘コナン空港2階 大江ノ郷HANARE(ハナレ)

福くじ引き HAPPY KUJIBIKI

4/13(土)・14(日) 両日

ご飲食代3,000円(税込)のごとに、「福くじ」にチャレンジ！
お得なチケットが当たるかもぜひお見逃しなく！

対象店舗 大江ノ郷ヴィレッジ2階 大江ノ郷テラス・ココガーデン カフェ
オオエハレステイ イロリダイニング

大感謝祭 Thanks Festival

4/13(土)・14(日)

皆様に変えられ牧場創業30周年ありがとうございます！

4/13(土) インスタライブ 大江ノ郷リゾートから生中継

第一弾 10:00 スタート！

Thanks Marché サンクスマルシェ

こだわりの生産者さんやお店が、この2日間大江ノ郷自然牧場へ大集合！おいしいものから、ちょっとしたオリジナル作品作りまで、春のひとときを一緒に楽しみましょう！

出店 (順不同)

- 北村きのこ園さん
- 鹿野地鶏さん
- 八頭船岡農場さん
- 前田農園さん
- 福田養蜂場さん
- 平尾どうぶ店さん
- Remi Behnさん
- 藍染工房ちずぶるさん
- もりのひとさん(13日のみ)
- 岡崎ファームさん(13日のみ)
- オズ・ガーデンさん(13日のみ)
- 大山スマイルファームさん(13日のみ)
- 船岡作業所さん(13日のみ)
- 日日月月さん(14日のみ)
- 田中農場さん(14日のみ)
- やまぐちくのお野菜さん(14日のみ)

素敵なお品に出会える！
サンクスマルシェ開催

ワークショップ
てるてる坊主のサシェ作り

主催：オズ・ガーデンさん

4/13(土)

【場所】オズ・ガーデン出店車

お一人様 1,100円(税込・材料費込)

※小雨決行 ※材料がなくなり次第終了。

ワークショップ
藍染ヘアゴム作り

主催：藍染工房ちずぶるさん

4/13(土)・14(日)

【場所】大江ノ郷ヴィレッジ1F フリースペース

お一人様 800円(税込・材料費込)

※材料がなくなり次第終了 ※混み合った場合はお待ちいただく場合がございます。

2024年 新名物 誕生

牧場土産の新定番!? 2種類のお菓子が新登場!

推 ICHIOSHI パンケーキのケーキ Pancake cake

大江ノ郷自然牧場の代名詞ともいえる「大江ノ郷パンケーキ」。ご注文いただいたから焼き上げるためその賞味期限10分。そのためこ八頭でしか味わうことができない美味しさでした。そのパンケーキが、お持ち帰りでできるミニサイズのケーキとして誕生しました！たっぷり天美卵を使い、ベーキングパウダーを使わずに卵の力だけで焼き上げた生地は、ふんわりと柔らか。さらに、鳥取大山産の牛乳や生クリームなど、こだわりの素材を使用し、素材ながらも食べ飽きない味わいに仕上げました。

ついに誕生！
お持ち帰りできる
パンケーキ味のケーキ。

推 ICHIOSHI

大江ノ郷自然牧場創業 30周年記念 / 仲間感謝の洋酒

パンケーキのケーキは、ご家庭で温めて完成するスイーツ電子レンジで加熱して、ぜひ焼き立てのような味わいをお楽しみください！

ココガーデンショップ
パンケーキのケーキ (1個) 600円(税込648円)
※お1人様3個まで



もっちり生地にも、
特製あんたっぷり。

天美卵にもち粉を加えて仕立てる生地は、しっとりもっちりとした食感。北海道産小豆で作る特製のあんこをたっぷり詰めて焼き上げた新作「風紋まんじゅう」。アグリキッチン の店頭では焼き上がる様子を間近でご覧いただけます。鳥取砂丘の風紋をイメージした模様、ココの足跡で可愛らしく飾りつけたまんじゅうは、鳥取の旅のお土産にぴったり。またお茶請けや、ちょっとした手土産にもおすすめて。牧場に新たに加わった和スイーツはいかがですか。

大江ノ郷ヴィレッジ1階 アグリキッチン
風紋まんじゅう Fumon manjyu

〈1個〉149円(税込160円) 〈5個入〉741円(税込800円)

鳥取砂丘をイメージした風紋の模様、ココの足跡で飾りつけた、アグリキッチンに新登場の「風紋まんじゅう」。

※組は日替わり

【探訪】 名物ゆかりの地を尋ねて 鳥取砂丘の美しい風紋

鳥取を代表する観光地のひとつ、鳥取砂丘。風によって砂が動かされることにより生まれる「風紋」は、まさに自然の造形美。美しい風紋が見たいなら、まだ人が訪れない早朝がおおすすめです！

©Tatari Photo.



2016年
大江ノ郷テラス 誕生

OENOSATO TERRASSE
RESTAURANT & BANQUET

八頭の大自然を望む、リゾートレストラン。
一面ガラス張りの店内で、
抜群の景色を眺めながら、
しばし日常を忘れて、
ゆったりとしたひと時をお過ごしください。

Seasonal Main Dish
OENOSATO TERRASSE
季節のメイン料理と一緒に前菜ビュッフェをお楽しみください。

OENOSATO TERRASSE BUFFET STYLE
前菜ビュッフェを
楽しむランチ

全てのメイン料理に、
天美卵や旬の食材を味わう前菜ビュッフェがついた
ランチをご用意。
八頭の大自然が広がるガラス張りの広々としたレストランで、
ゆったりとしたランチをお楽しみください。

前菜ビュッフェ付き
天美卵オムライス トマトオレガノソース ランチセット
Tenbran omelette with trice Lunch set 1,780円(税込1958円)
鳥取県産としかかりのパンケーキにふわふわの天美卵オムライスをのせた
特製オムライス。植木トマトを仕上げたオレガノ香る自家製ソースと共に
お楽しみください。

前菜ビュッフェ付き
大江ノ郷パンケーキ ランチセット
Oenosato pancake Lunch set 1,980円(税込2,178円)
卵の力だけでふんわり焼きあがったパンケーキ。ナイフを入れると、
ふわふわの生地からたまごの香りが湯気とともに立ちあがり、溶けた
バターがたちまち染み込む。口の中で幸せが広がります。

※写真はビュッフェのイメージです。

レストランで
楽しむ、
自然の恵み。

大江ノ郷テラスではこの春
から、全てのメイン料理に前菜
ビュッフェが付いたランチが
スタート。天美卵をはじめ、
地元協力農家さんから届く
新鮮な野菜などを、食品添加
物や化学調味料を使わずに
お楽しみください。またカフェ
エリアには、郷のパティシエ
手作りのスイーツのほか、パ
ーティー用のスイーツのバリエ
ーションが豊富です。YAZUバー
ガー、大江ノ郷テラス限定のお食
事系パンケーキをご用意。見た
目にも美しい苺畑のような
パンケーキも見逃せません。ぜ
いレストランでの特別なひと
時をお過ごしください。



天美卵シーザーサラダのパンケーキ
〜自家製ベーコン添えて〜 1,580円(税込1,738円)
Caesar salad Pancake
天美卵のメンダグのちからでふわふわとりに焼き上げたパンケーキに、
天然塩、野菜などに漬け込み焼製した自家製のベーコン、天美卵の温泉卵と
新鮮野菜を添えて。
【提供時間】カフェタイム/14:00〜17:00(ラストオーダー/16:00)

YAZU ヤザバーガー YAZU Burger 900円(税込990円)
●テイクアウト 800円(税込864円)
※テイクアウトにポトはつきません。
八頭町産の白ねぎやエリンギ、自家製ベーコン、庭先産の竜田揚げなどの具
材の味わい、をとる半熟の天美卵玉焼きが一つにまとめる人気バーガー。
【提供時間】カフェタイム/14:00〜17:00(ラストオーダー/16:00)

ドルチェ&ドリンクセット 1,000円(税込1,100円)
Dolce & Drink set
●カタラーナ ●ゼラート ●焼き菓子2種 ●ドリンク1杯付き
天美卵を使用したカタラーナや、牧場ゼラート、大江ノ郷こだわりの焼き菓子が
セットに。食後のスイーツにいかがでしょうか。
※ゼラート、焼き菓子の種類は日替わり。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

大江ノ郷ヴィレッジ2F
レストラン&バンケット 大江ノ郷テラス
広々とした客席、その横にはオープンキッチン、そして背景に広がる
大江の山々の緑。大江ノ郷テラスで優雅なひと時をお過ごしください。
●ランチタイム/11:00〜14:00(L.O.)
●カフェタイム/14:00〜17:00(L.O.16:00)

ご予約はホームページから
大江ノ郷テラス 予約ページ
【お電話でのご予約】受付9:00〜18:00
0570-077-505
※送料はお客様負担となります。

お電話時間 10:00〜
11:30食
限定

たまごかけご飯セット Tamagokake gohan set
(スープ・薬味付) 680円(税込748円)
炊き立て熱々ご飯に「天美卵」を割り入れ、たまごかけ
専用醤油「天のすく」を回しかける。産みだす天美卵なら
ではの濃厚でコクのある味わいをご堪能いただけます。

濃厚な旨み。
天美卵の

お取り寄せページへ



2008年
ココガーデン 誕生

cocogarden
since 2008

2008年4月にオープン。
「ココ(鶏)のお庭」という意味で
名付けられたココガーデンは、
卵とバターがふんわりとたどよう、
森の中のお菓子工房。

春摘みいちごのパンケーキ
〜30th Anniversary ver.〜
Haru-tsumi ichigo pancake ~ 30th Anniversary ver. ~
1,480円(税込1,628円)
ふわふわのパンケーキの上に、なんとカスタード
クリームがたっぷり入ったパイシューをまるごと
1個のせ。たくさんの苺で飾り付けた特別なパン
ケーキ。30周年を記念し、季節限定で新登場。パ
ンケーキと牧場人気のパイシューの奇跡のコラボ!
※こちらのパンケーキはココガーデンカフェ
限定メニューです。大江ノ郷テラスでは
提供していません。

販売期間 4/26(金)まで
苺モンブランのパンケーキ 1,280円(税込1,408円)
Ichigo montblanc pancake
たっぷり絞った甘酸っぱい苺クリームの下には、まるごと1個の苺を忍ばせ
たふんわり軽いチーズムース。さらに、たまごソフトにラズベリーソースをミックス
した特製アイスを添えた、淡いピンク色が愛らしい春限定パンケーキです。
※こちらのパンケーキはココガーデンカフェ限定メニューです。
大江ノ郷テラスでは提供していません。

大江ノ郷パンケーキ Oenosato pancake 880円(税込968円)
定番人気商品!賞味期限は10分のみ。ココでしか味わえない種上パンケーキ。
きつね色に焼きあがったパンケーキの上に、琥珀色のマーブルシロップと
バター。ふっくらとした生地にナイフを入れる瞬間は何よりの贅沢。

ご注文を受けてから職人が一枚一枚
丁寧に焼き上げるパンケーキ。
オープン以来、多くの皆様にご愛され、
また新たな節目となる「アニバーサリー
イヤー」を迎える事が出来ました。
感謝の気持ちを込めて、春の牧場
から、30周年限定の苺のパンケーキが
新登場!

大正ノ郷自然牧場パンケーキ
TOTTORI
"OMOTENASHI"
鳥取のおもてなし
苺の香り広がる
アニバーサリー限定パンケーキ。

大正ノ郷自然牧場パンケーキ
TOTTORI
"OMOTENASHI"
鳥取のおもてなし
苺の香り広がる
アニバーサリー限定パンケーキ。

いちご純生ロール Fresh cream ichigo roll
1,700円(税込1,836円)
摘みだす鳥取苺を、練乳入りのたっぷりの生クリームとともに、たまご
味のふわふわスポンジでふんわりと手包みしました。とろける生クリー
ムと甘酸っぱい苺の組み合わせは、みんな大好き定番の美味しさです。



ufu chou (ウフシュー) (1個) 280円(税込302円)
天美卵から作る濃厚カスタードと鳥取産の生クリームを、絶妙なバラ
ンスで合わせたディプロマトクリーム。カリッ、ザクッ食感のシュー皮か
らクリームがとろ〜りあふれだし、天然バニラビーンズがほかに香るそ
の味わいに思わずうっとり。ココガーデン限定のプレミアムシュウクリーム。
ウフシュー 苺 (1個) 420円(税込453円)
ufu chou Strawberry
天美卵から作る濃厚カスタードと生クリームを合わせたディプロ
マトクリームに、甘酸っぱい苺ソース、練乳を加えたミルクレー
ムを重ねました。中には鳥取産苺を丸ごとひと粒忍ばせた、
春限定の味わいをお楽しみください。

いちご抹茶ロール Ichigo matcha roll 1,900円(税込2,052円)
苺の香りはじける、春限定ロールケーキ。練乳を加えた生クリームに、セシドライに加工
し旨みをギュッと凝縮させた鳥取産「紅ほっぺ」をたっぷり混ぜ込んだクリー
ムは、ミルクレームの香り華やか味わい。有機宇治抹茶入りスポンジはしっかりと
やわらかく、隠味のピスタチオが香ばしく広がります。

cocogarden cafe & shop
ココガーデン カフェ&ショップ
パンケーキの甘い香り漂う、大自然の中のカフェ。ショップでは、ロール
ケーキとシュークリームをはじめとする天美卵スイーツを販売しています。
営業時間/10:00〜17:30

全館の情報を発信中



日々の暮らしにサンのこだわりパンを。

香ばしい小麦の香りに包まれた工房から、次々に焼きあがるパンの数々。パンの種類に合わせて小麦遊びをし、長年職んでいるライ麦から起した自家製酵母を使用した、シンプルながら奥行きのあるパン作りをしています。定番の食パンから、ハード系のパン、クロワッサンなど、シーンに合わせたパンを、サンクで見つけてみてはいかがでしょうか。



サンクブレッド cing bread

(1本) 500円(税込540円)
素材にこだわり、小麦本来の味や香りを楽しんでいただけるサンクの人気の食パン。もっちりとした食感と国産小麦の豊かな風味が感じられます。

カヌレ Cannele (1個) 300円(税込324円)
卵の圧倒的な存在感の中に、ラム酒とバニラビーンズが贅沢に香る焼き菓子。カヌレ。外側は香ばしく、中はカスタードクリームのようにもっちり濃厚な大人の焼き菓子はいかがですか。



大江ノ郷タルト Oenosato tart

(1個) 320円(税込345円)
バター香るサクサク生地とたまご味のチーズクリームタルト。サンクでは当日焼きのタルトも販売しています。

大江ノ郷ヴィレッジ1F プーランジェリー&パティスリー サンク

自家製酵母を使ったハード系のパンが中心の本格派プーランジェリー。香ばしい小麦の香りに包まれた工房から、次々に焼きあがるパンの数々から、用途やお好みに合わせてお気に入りを見つけてください。

大井ノ郷ヴィレッジ1F 釜玉うどん専門店 大江ノ郷製麺所

名物「釜玉うどん」をはじめ、鳥取和牛や地元野菜などを使った大江ノ郷ならではの一杯をお召し上がりください。営業時間 10:00~15:00

季節限定

大豆坦々うどん Tonyu tantan udon 837円(税込920円)
有機豆乳が香るかけだしに、自家製の肉味噌をトッピングし、ラー油をひとかけ。まろやかな辛みとコクが後引く美味しさの季節限定うどん。

角煮うどん Kakuni udon 837円(税込920円)
ホロホロになるまで甘辛く煮詰めた角煮は、噛むたびに肉汁が溶け出します。濃厚な黄金がトロリと広がる天美卵の煮卵と一緒にどうぞ。

天美卵だし巻き定食 1,091円(税込1,200円)
Tenbiran dashimaki teishoku (天美卵だし巻き+かやくご飯+鳥取和牛小鉢+漬物+お吸い物) たっぷりの天美卵で作った人気の天美卵だし巻き卵を味わう定食です。うどん汁が香るお吸い物付き。大江ノ郷こだわりの出汁を存分に堪能ください。

大江ノ郷ヴィレッジ1階 専門店も春の美味しさを大集合!!

こだわりの珈琲の香りに包まれて、ちょっと一息。挽きたての豆でサイフォンコーヒーがお楽しみいただけるカフェバル。珈琲の他にも、ハーブティー・スパークリングドリンク、アルコールもご用意しております。また、里山燻製工房のソーセージとサンクのパンで作るホットドックも人気の一品。



大江ノ郷ヴィレッジ1F カフェ&バル
豆を挽き香り豊かなカフェバル。厳選した有機豆を使用し、サイフォンならではの香りや味が際立つ一杯をお召し上がりいただけます。



ストロベリーグラニータ 600円(税込660円)
Strawberry granita
濃厚な苺の果肉を冷たいフロースドリンクにしました。苺の甘みと酸味の絶妙なバランス、口に運んだ時に訪れる幸福感をお楽しみください。



大井ノ郷ヴィレッジ1F 牧場ジェラート Bokujou gelato
シングルサイズ ダブルサイズ トリプルサイズ
352円(税込380円) 417円(税込450円) 482円(税込520円)

余計なものは加えず、丁寧に手作りする牧場ジェラート。

濃厚な味わいの天美卵バナナをはじめ、季節のフルーツや、鳥取県産の牛乳などで作る自家製ジェラート。添加物を一切使用せず、素材の自然な美味しさが味わえる無垢な仕上がりに、4月はさっぱりとした牧場ミルクとのマールが嬉しい「苺みるく」が登場します。

大井ノ郷ヴィレッジ1F スナックスタンド(屋台)
色とりどりの牧場ジェラートが並ぶスナックスタンド。ジェラート片手に牧場散策♪

牧場のお惣菜 手間暇かけて無添加で。

たっぷりの天美卵に、厳選した国産素材からこだわりの出汁をあわせ、職人が一本一本丁寧に手巻きするだし巻き。お土産にもおすすめです。



天美卵だし巻き Tenbiran dashimaki (中サイズ) 980円(税込1,080円) (大サイズ) 1,280円(税込1,382円)
卵の風味をしっかりと感じられるよう、一本にたっぷり約8個もの天美卵を使用。だしの香りとともに天美卵の旨みがじゅわっと広がります。

大井ノ郷ヴィレッジ1F アグリキッチン
ライブ感あふれるアグリキッチン。だしの香りとともに天美卵の旨みがじゅわっと広がる特製の「だし巻き」を、一本一本職人が丁寧に巻き上げる手さばきをお楽しみいただけます。

natural resort OENOSATO VILLAGE since 2016

2016年 大江ノ郷ヴィレッジ 誕生
Hirayama natural farm 30th anniversary since

作り手の顔が見えるよう、ガラス張りになった開放的な店内は、ものづくりの臨場感にあふれ、わくわくドキドキ。いつもの食が楽しめるリゾート空間をお楽しみください。

LISA LARSON. 大江ノ郷自然牧場

今年もあの「リサ・ラーソン」とのコラボが実現しました。ミッキーのマイキーにココ、卵でデザインしたパッケージは、箱を開けた瞬間「わあ、かわいい!」そんな声が聞こえてきそうなキュートさです。「食べる人を幸せに」そんな思いから生まれた新作コロパスイーツは、贈り物にも自慢を持っておすすめします。

マイキーのドルチェバウム Mikey dolce baum 1,900円(税込2,052円)
しっとり食感のバウムクーヘンにラズベリーチョコをたっぷりかけ、有機ホワイトチョコとラズベリーで華やかにデコレーション。

リサ・ラーソン 焼き菓子ボックス2024 Lisa Larson baked sweets box 2024 1,800円(税込1,944円)
苺のダックワーズやチョコがけフィナンシェなど4種類の焼き菓子を詰め合わせ。

母の日ケーキ 3,000円(税込3,240円)
母の日ケーキご予約専用ページへ(詳しい内容はこちらをご覧ください)

春の牧場物産展

こだわりの天美卵から作る大江ノ郷のスイーツは、素材そのものの味。極力シンプルな素材で、安心安全で美味しいスイーツができていきます。この時期は心弾む母スイーツが満載♪鳥取の農家さんが愛情込めて育てた苺を、大江ノ郷のバティスリエたちが甘酸っぱくて華やかな母スイーツに仕立てていきます。また、地元鳥取県産の豚肉や鶏肉を原料に、保存料や発色剤などの添加物を一切使用せず、確かな技術で素材の味を引き出した燻製商品も販売しています。天美卵スイーツや、燻製商品まで、いくつもの食をお楽しみいただける「大江ノ郷ヴィレッジ」の春はご家族ご友人、大切な方と一緒に、楽しい時間、美味しい食事、大自然の澄んだ空気を体感してみてください。

完全熟タルト Kanjyuku ichigo tart 3,000円(税込3,240円)
毎年人気アール・ドゥ・フランスをのせて焼き上げたサクサク香ばしいタルトに、自家製カスタードクリームを重ね、新鮮な苺をたっぷり。甘い苺がふれる春限定タルトです。
●大江ノ郷HANARE(ハナレ)でも販売(土日/数量限定)

大江ノ郷バウムクーヘン Oenosato baumkuchen 1,280円(税込1,382円)
本場ドイツの伝統製法で一層一層焼き上げたバウムクーヘン。
●ココガーデンショップ
●大江ノ郷HANARE(ハナレ)でも販売

大江ノ郷ぷりん Oenosato pudding 320円(税込345円)
やわらかすぎずとろんと口どけのいいかわいらしい食感のぷりんは、卵と牛乳のコクが口いっぱいに広がります。
●ココガーデンショップ
●大江ノ郷HANARE(ハナレ)でも販売

OENOSATO VILLAGE Bio marché

大江ノ郷ヴィレッジ1F ピオ・マルシェ(お土産)
大江ノ郷自然牧場こだわりの天美卵、そしてバティスリエが丹精込めて作った天美卵スイーツ、グルメが集まった市場のような空間をお楽しみください。営業時間 10:00~17:30

母シフォンケーキ Ichigo chiffoncake 1,600円(税込1,728円)
鳥取苺の甘酸っぱい香りが広がるシフォンケーキ。ふわふわしゅわ〜とろけるような食感をお楽しみください。●大江ノ郷HANARE(ハナレ)でも販売(土日/数量限定)

母モンブランタルト Ichigo mont blanc tart 2,800円(税込3,024円)
サクサクのタルト生地に、ふわっと軽いくちどけの苺クリームを絞った、苺が主役のモンブランタルト。
●大江ノ郷HANARE(ハナレ)でも販売(土日/数量限定)

春摘み苺バウム Haru-tsumi ichigo baum 1,800円(税込1,944円)
ふんわりしっとり、苺のピンク色とたまご色で二層に仕立てた春限定バウムクーヘン。
●ココガーデンショップ
●大江ノ郷HANARE(ハナレ)でも販売

苺のダックワーズ Ichigo daquaise 1,350円(税込1,458円)
ひと寸サイズが可愛い焼き菓子は、「プレン」、「ショコラ」、「抹茶」、「キャラメル」の4種類を詰め合わせ。

母の日ケーキ 3,000円(税込3,240円)
母の日ケーキご予約専用ページへ(詳しい内容はこちらをご覧ください)

郷の焼き菓子ボックスB Sato no yakigashi box B 3,300円(税込3,564円)
ミニサイズのバウムクーヘンに、マドレーヌと2種類のフィナンシェを詰め合わせ。

大江ノ郷ベーコン Oenosato bacon (1パック約100g) 680円(税込734円)
化学調味料や食品添加物一切使わずに作るベーコン。お肉本来の自然な旨み、食感を噛むほどに感じていただけます。

大江ノ郷ソーセージ Arabiki sausage (5本入) 780円(税込842円)
2019年度「FFFAF」イ食肉協会主催国際コンテストにて金賞を受賞した、自然で優しい味わいのソーセージ。

2019年
オオエバレーステイ 誕生
oenosato natural farm 30th anniversary times

OOE VALLEY STAY
since 2019

緑豊かな山々に囲まれた
里山リゾートホテル。
鳥取ならではの自然や食文化をはじめ、
鳥取のあらゆる魅力を
ぜひご体感ください。

2018年
大江ノ郷 HANARE 誕生
oenosato natural farm 30th anniversary times

郷の「離れ」として、
鳥取砂丘コナン空港にオープン。
旅の思い出作りや憩いのひと時に、
飛行機や日本海を眺めながら
ごゆっくりお過ごしください。

空港と里山を
楽しむ。

Bokujo Satellite
鳥取砂丘コナン空港 大江ノ郷HANARE
里山リゾートホテル OOE VALLY STAY

7-1-1 あんみつ
Cream anmitsu
910円(税込1,000円)
自家製のあんこと、もちもちの白玉をトッピングした特製あんみつを、ソフトクリームと一緒に。



7-1-1 わらびもち
Creame warabimochi
800円(税込880円)
ソフトクリームにぶるぶるのわらび餅をトッピング。黒ごまのチュールと黒蜜がアクセントに。



7-1-1 いちごみるく 70-ト
Ichigo milk float
655円(税込720円)
甘酸っぱい苺の酸味が、いちごシロップと搾り出した牛乳をあわせたいちごみるくに天美卵ソフトをのせて2フロート。

HANARE INFORMATION

八頭町マスコットキャラクター やずびんが HANAREに来店♪

4/13 土曜日
11:00~11:40
13:00~13:40
この春より、大江ノ郷HANAREにて八頭町のマスコットキャラクター「やずびん」のグッズ販売が決定！グッズ販売開始記念に、大江ノ郷30周年大感謝祭のお祝いに、大江ノ郷HANAREにやずびんがやってくるよ！やずびんと一緒に、大感謝祭を楽しもう！

7-1-1 やずびんソフト 446円(税込490円)
YAZUBIN soft
大江ノ郷自然牧場がある八頭町のマスコットキャラクター「やずびん」をモチーフにしたソフトクリーム。八頭町マスコットキャラクターやずびん♪

鳥取和牛
炭火焼ハンバーグ
ステーキを受けてから手こねし、炭火焼で焼き上げたハンバーグ。焼きたてをお召し上がりいただきたいから、おつす提供しています。甘辛タレやポン酢、お好みの薬味を添えてお召し上がりください。

炭火焼鳥取和牛ハンバーグ御膳
1,800円(税込1,980円)
◆お膳ごはん ◆天美卵 ◆天美卵温泉卵 ◆汁物 ◆向付(薬味・佃煮・生野菜・香の物) ◆炭火焼鳥取和牛ハンバーグ2個

週4日だけの特別感
鳥取の美味と天美卵を
味わう御膳ランチ

「たまごかけ飯ももっと愉しく美味しくをコンセプトに誕生した、たまごかけ飯の専門店。鳥取和牛や鹿野地鶏などの鳥取の美味と、牧場自慢の天美卵を一緒に味わうメニューも用意しています。週4日だけの限定ランチを、里山に広がる美しい風景とともに、お愉しみいただけますと幸いです。

天美卵たまごかけ御膳
1,000円(税込1,100円)
◆お膳ごはん ◆天美卵 ◆天美卵温泉卵 ◆汁物 ◆向付(薬味・佃煮・生野菜・香の物)
炊き立てごはんに天美卵を落とし、専用醤油をまわし、里山の自然の恵みが詰まったご馳走です。温泉卵と生卵に専用醤油、たまごかけをより美味しく食べるための佃煮・薬味を組み合わせてみました。

鳥取和牛
炙りすき
鳥取和牛炙りすき御膳
1,900円(税込2,090円)~
※お肉の種類により金額が変わります。
◆お膳ごはん ◆天美卵 ◆天美卵メンチ御膳 ◆汁物 ◆向付(薬味・佃煮・生野菜・香の物) ◆鳥取和牛フライス
やわらかな口どけの肉に、甘い「炙り」下を絡め炭火で炙る「炙りすき」。メンチ御膳を絡めて食べたり、季節の野菜や鬼おろしなどと一緒にさっぱりと、上質な肉の旨味をどうぞお召し上がりください。

天美卵と鹿野地鶏を使ったこだわりの親子丼。

天美卵親子丼
1,200円(税込1,320円)
◆天美卵親子丼 ◆汁物 ◆香の物
ふわとろの卵と、歯ごたえのある鹿野地鶏。出汁の旨みと卵の旨味が絶妙なバランスで広がります。

天美卵親子丼~炙り~
1,200円(税込1,320円)
◆天美卵親子丼 ◆炙り ◆汁物 ◆香の物
炭火で炙った鶏肉と白ねぎが香ばしく香る親子丼。薬身を絡めながら、濃厚に変化する味わいをお楽しみください。

Loft 4 ロフト4
(面積)20~22㎡ (定員)2~4名様
「和モダン」「北欧」「親子で楽しむ」をテーマにした3種類のタイプからぴったりのお部屋をお選びください。各ベッドにはコンセント・読書灯・棚を備え、機能性も充実。

オールインクルーシブプラン
(4名一室)1名様あたり
20,300円(税込)~

Superior スーベリア
(面積)30~32㎡ (定員)2~3名様
高い天井に壁一面の白いレンガタイル。北欧ヴィンテージ家具やファブリック、照明などのインテリアにもこだわり、ゆったりと過ごす時間を大切にしましたお部屋。

オールインクルーシブプラン
(2名一室)1名様あたり
32,700円(税込)~

緑豊かな山間に佇む宿泊施設、オオエバレーステイ。滞在中はサウナや焚火などのアクティビティ、草木染などの体験を楽しんで頂けます。さらに、お食事やアルコールを含むドリンク、食後のスイーツなどもすべて宿泊料金に含まれますので、追加費用を気にせず、里山を思う存分満喫して頂けます。春の大江の大自然を自由に楽しむ贅沢な時間を過ごしてみませんか。

遊ぶ、食べる、泊まるを楽しむ、オールインクルーシブ。

緑豊かな山間に佇む宿泊施設、オオエバレーステイ。滞在中はサウナや焚火などのアクティビティ、草木染などの体験を楽しんで頂けます。さらに、お食事やアルコールを含むドリンク、食後のスイーツなどもすべて宿泊料金に含まれますので、追加費用を気にせず、里山を思う存分満喫して頂けます。春の大江の大自然を自由に楽しむ贅沢な時間を過ごしてみませんか。

TOTTORI AIRPORT Soft Cream Parlor

懐かしくて新しい喫茶店 oenosato hanare

7-1-1 OK! 天美卵 777-77-1
ココトッピング
Cocco topping
ショート 373円(税込410円)
レギュラー 437円(税込480円)
◆大江ノ郷自然牧場30周年をお祝いする、かわいくて美味しいひよこのクッキートッピング!
※写真はレギュラー

7-1-1 OK! 天美卵・抹茶 777-77-1
Tenbisan matcha soft cream
ショート 337円(税込370円)
レギュラー 400円(税込440円)
有機宇治抹茶を使用した、抹茶ソフトクリームと天美卵ソフトクリームのミックス。 ※写真はレギュラー

7-1-1 OK! 天美卵 777-77-1
Tenbisan soft cream
ショート 319円(税込350円)
レギュラー 382円(税込420円)
※写真はレギュラー

7-1-1 OK! 天美卵 777-77-1
イチゴトッピング
Ichigo topping
ショート 400円(税込440円)
レギュラー 464円(税込510円)
※写真はレギュラー

HANARE 777-77-1
Hanare french toast
891円(税込980円)
熱々フランストーストに天美卵ソフトクリームをのせてお召し上がりください。

777-77-1 モード
Crème à la mode
1,091円(税込1,200円)
天美卵ソフトクリームに少硬めの食感に仕上げた特製ぶりん、たっぷりの季節のフルーツと一緒に楽しみください。

大江ノ郷特製
とっとり焼菓子
焼菓子。

素材にこだわった無添加の焼き菓子。しっとりとした仕上げの北海道産小麦や優しい香りを持つ発酵バターなどを使用したこだわりの牧場自慢の焼菓子。鳥取土産にいかがですか。ランチやスイーツをセレクトした大江ノ郷 HANARE 限定の焼菓子セットです。

ハナレ限定/オリジナル詰め合わせ
大江ノ郷とっとり焼菓子セット 1,300円(税込1,404円)
Oenosato Tottori Yakigashi set
内容/カット八頭ぼうむ1個、カット大江ノ郷バウムクーヘン1個、プレーンクッキー1個、らくだクッキー1個、フィナンシェ(抹茶1個・ショコラ1個)

OOE VALLEY STAY (オオエバレーステイ)
鳥取県八頭郡八頭町下野331(大江ノ郷自然牧場から車で約3分)
お電話でのお問合せ 0570-008-558
ホームページからご予約 <https://oevalley.jp>

irori Dining
オオエバレーステイ 隣のイロリダイニング
天美卵とご飯を美味しく食べたいことを追求した「たまごかけ飯専門店」
【ランチ営業時間】
週4日限定：木・金・土・日・祝日
12:00~14:30(ラストオーダー14:00)

鳥取の土産&ソフトクリーム専門店 大江ノ郷 HANARE (ハナレ)
鳥取県鳥取市海山町西4丁目110-5(鳥取砂丘コナン空港ターミナルビル2F)
TEL.090-371-0-0870
●お買い物 10:00~18:00
●在庫がない場合もございますので、3日前までのご予約をおすすめします。
●ソフトクリームバーラー/10:00~17:00(ラストオーダー16:30)

777-77-1 OK!
やずびんソフト 446円(税込490円)
YAZUBIN soft
大江ノ郷自然牧場がある八頭町のマスコットキャラクター「やずびん」をモチーフにしたソフトクリーム。八頭町マスコットキャラクターやずびん♪