(01 02)いたの

地元の魅力たっぷり！

「道の駅いたの」には、地元で採れた野菜を使った、魅力的な料理がたくさんあります。

その中でも板野町は春人参出荷量日本一の町なので、人参を使った料理が目白押しです！

おすすめは、畑の野菜カレーは、板野町の魅力を詰め込んだ一品です！

味の特徴は何といっても、カレールーに惜しげもなく盛り込まれたすりおろし人参の存在感です。

人参独特の味の濃さをカレーのスパイスが包み込み調和を保っています。

おすすめのもう一つは、ばら寿司と、人参かき揚げです。

ばら寿司のほのかなお酢の酸味と人参をふんだんに使ったかき揚げのザクザク感が絶妙です。

(03 04)うどん

阿波の野趣溢れる郷土料理！

道の駅どなりでは、阿波市郷土料理であるたらいうどんを食べることができます。

たらいうどんは、麺に卵が練りこんであり、食べ応えのある、太いコシが特徴です。

つゆも出汁が効いています。

お手頃な価格で、本格的なたらいうどんをいただけます。

また変わり種なメニューがあり、パンケーキをうどんに乗せてあるパンケーキうどんがあります。

味は見た目のインパクトとは裏腹に、パンケーキの上に乗っているバターがうどんのつゆに溶ければバターの濃さがうどんにマッチします。

おすすめです！

(05 06)ジビエ

道の駅大歩危の中にあるこちらのカフェ。

ジビエを使ったハンバーガーやロコモコ、カレー等をいただく事ができる。

ハンバーガーは見た目のボリュームを裏切らない美味しさ。

お肉がぎっしり詰まっており味の濃厚さもあって食べ応えバツグン！！

席は、外のテラス席がおススメで、目の前の吉野川の渓谷をバックに開放感あふれるロケーション。

カフェメニューとして、香港式のフレンチトーストも食べられる。こちらは、フライパンで焼くフランス式に対して、食パンを油で揚げたものになる。

また、おうちでもお店の味を体験できるよう、ジビエのバーガーキット（冷凍）も販売。

徳島県各地で開催されているグルメイベントにも出店しており、各地でジビエ料理を堪能する事が可能。

(07 08)釜揚げうどん

もう香川に行く必要なし！？

21年3月にリニューアルした、道の駅わじきの「のぎく」。

そこで食べることができるこの本格手打ちうどん。

阿南市羽ノ浦町にある「まるお」の味を再現していて、遠方からこちらのうどんを目当てに食べに来る方もいるくらい口コミの評価が高い釜揚げうどんです。

つるつるもっちりとした麺はさぬきプレミアムとスーパ軟水を使用しています。

こだわりは麺だけではなく、伊吹産いりこ、利尻昆布、花鰹など厳選した素材でとった出し汁もこだわりの一つです。

寺井

堀古

福永

片

**三浦**