

**鶏肉の焼肉形式の網焼きスタイル。**

松阪名物「鶏網焼き」レストラン。松幸農産が経営しており、味噌だれをからめて焼く鶏肉と相性抜群なので飯は、自社生産の「松幸米」を店内の釜で炊き上げている。店舗のある施設「これから村」には、スイーツショップ、足湯、ぶどう園（夏季限定）などがある。

**menu 平日限定のAランチ**

若鶏、ムネ肉、ぼんじりの盛り合わせに、みそ汁、小鉢、ウーロン茶付。「おいしいごはんをお腹いっぱい食べて欲しい!」がコンセプトのランチセットは、ごはんのおかわりが無料。



これから村は  
「まちの駅」  
「みえ旅案内所」認定



とりみそ家名物「とりみそ野菜鍋」。たっぷりの白菜に、ピリ辛のスープで、ごはんがすすむ。

**menu とりみそ野菜鍋**

店 名：松幸農産これから村 とりみそ家  
創 業：平成19年6月  
住 所：〒515-0346 三重県多気郡明和町前野1320  
電 話：0596-55-3202  
E - M a i l：info@matsukounousan.com  
営業時間：11:00~18:30(LO18:00)  
定 休 日：火曜日(祝日は営業)