



こんにゃくが絶品

引地橋のおでん



高知と松山の間地点のお店



特製辛子味噌が絶妙の味を引き立てます

ドライブイン引地橋は明治の時代から旅人たちの休憩所でした。おでん、鮎やあめごの塩焼き、山菜うどんなどがありますが、中でもこんにゃくのおでんは、こしがあり絶品です。



炭火でじっくり焼いた清流仁淀川の鮎、あめご

◎お店までのアクセス



店名	ドライブイン引地橋
住所	仁淀川町引地62 TEL(0889-35-1289) FAX(0889-35-0573) 営業時間:9:00~19:00
料金等	おでん1本(100円) 鮎の塩焼き(500円) あめごの塩焼き(500円)