



兵庫県認証食品 カタログ



2023年1月発行
ひょうごの美味し風土拡大協議会



元気と安心！ひょうごの食

兵庫県では、兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品の本来の美味しさをPRし、食に対する安心感の醸成を図るため、「ひょうご食品認証制度」を定め、安全・安心で個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。

兵庫県認証食品には2つのブランドがあります！

ひょうご推奨ブランド



ひょうご
推奨ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND

次の認証基準をクリアした、個性・特長があり、かつ安全・安心のブランドです。



●個性・特長

生産方法・品質等の個性や特長があること。次の(ア)～(ウ)の何れかを確認できること。

(ア)生産方法に関する個性・特長がある。

【例】環境に配慮していること。

(イ)味その他の品質に関する個性・特長がある。

【例】粒絃10.5mm以上(丹波黒大豆)等

(ウ)地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起する個性・特長がある。

【例】地域固有の品種・系統(岩津ねぎ)等

●安全性の確保

食品衛生法等法令基準遵守されていること。

★申請段階及び小売段階で県が検査を実施して確認

●安心感の醸成

生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること。

ひょうご安心ブランド



ひょうご
安心ブランド
HYOGO CONCERN BRAND

ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、出荷記録等の整備や残留農薬等についてより厳しい基準をクリアした安全性の高い食品です。



- 化学肥料・農薬5割以上削減
- 残留農薬が国基準の1/10以下



- 抗生物質等の使用削減又は残留防止取組方針を定めている。
- 残留抗生物質等が国基準の1/10以下



- 【養殖魚類】
- 残留水産用医薬品等が国基準の1/10以下



- 【養殖かき】
- 生菌数が国基準の1/10以下



- HACCP^{※1}の外部認証を受けた製造所で製造
- 食品添加物を極力使用しない。

+

出荷記録などの整備

(トレーサビリティガイトラインステップ²※2対応)

※1 HACCP:食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法で国際的に高く評価されているシステム。

※2 県版トレーサビリティガイトラインステップ²:取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

■ 目次 本カタログは、兵庫県認証食品（2022年8月時点）のうち、掲載希望のあった商品を紹介しています。なお、掲載の価格（税込）は、2022年11月時点のものです。

■ 農産物

3~30ページ

米	3
豆類	9
野菜	葉茎菜類 10
	果菜類 17
	根菜類 22
	果実的野菜 25
果樹	26
その他	29

■ 畜産物

31~36ページ

牛肉	31	鶏卵	34
豚肉	32	牛乳	36
鶏肉	33		

■ 水産物

37~39ページ

牡蠣	37	いか類	38	鮮魚	39
わかめ	37	甲殻類	38		

■ 加工食品

40~82ページ

<農産加工品>		<畜産加工品>		<水産加工品>	
米加工品	40	食肉加工品	68	のり・のり加工品	72
豆類の調整品	42	鶏卵加工品	70	海藻・海藻加工品	74
そば	48	乳製品	71	しらす加工品	74
小麦加工品	49			いかなご加工品	77
佃煮	52			イカ加工品	78
漬物	52			カキ加工品	79
混ぜご飯の素	52			アナゴ加工品	79
調味料・ソース類等	53			カニ加工品	80
ジャム類	57			ご飯の素等	80
菓子類・乾燥食品	59			調味料	82
茶類	60				
酒類	63				

☆五つ星ひょうごとは？

“地域らしさ”と“新しさ”
とを兼ね備えた逸品を
統一ブランド名
「五つ星ひょうご」
として選定し、全国に
発信するものです。



■ その他

83ページ

シカ肉	83
-----	----

■ 販売促進会員PR

84~91ページ

販売促進会員とは、ひょうごの美味し風土拡大協議会の趣旨に賛同し、協議会と協力して認証食品の販売を積極的に展開するとし、ご登録いただいている認証食品生産者等であり、協議会と連携した活動を促進しています。

* 令和4年度は17社。うち、9社（掲載希望者）を紹介しています。

農産物 —米—



靈峰千ヶ峰
伏流水で育てたの
コシヒカリ。
有機質肥料栽培

＜千のしづく米(コシヒカリ)＞

■出荷時期: 11月～通年



観音寺営農組合

多可郡多可町加美区観音寺

☎090-3464-3968



コウノトリ育む農法で
育てた農薬不使用の
お米です。

＜うるち米＞

■出荷時期: 9月～通年(うるち米)
10月～通年(もち米)



ひょうご
安心ブランド

株式会社J・McCoy 上田農園

たつの市新宮町大屋387-1 ☎0791-75-2217

Email: ueda1128@mernenet.or.jp

<http://www.uedanouen.net>

＜赤花米コシヒカリ＞

■出荷時期: 10月～通年



赤花そばの郷農事組合法人

豊岡市但東町赤花159-1 ☎0796-56-0081

Email: info@akabana-soba.net

<https://akabana-soba.net>



生命溢れる田んぼ
の恵みと、農家の
愛情がつまつたお米

＜コウノトリ育むお米(コシヒカリ)＞

■出荷時期: 9月～通年

コウノトリ育む米生産部会

豊岡市八社宮490-3 たじま農業協同組合

當農生産部直販課 ☎0796-24-2205

Email: beikoku@ja-tajima.or.jp

http://www.jatajima.or.jp/nousan/nousan_top.html



＜志方健やか米(ヒノヒカリ)＞

■出荷時期: 12月～10月

農事組合法人志方東営農組合

加古川市志方町高畠961-24

☎079-452-6780

Email: info-minori@sikatahigasieinou.or.jp

<http://sikatahigasieinou.or.jp>



農薬、化学肥料を栽培中不使用で有機肥料をばかし肥料を用いておいてます。自然と共に育てたお米です。



くやぶ案山子米(特別栽培米コシヒカリ)>

■出荷時期:10月～通年

谷村 昭雄(くやぶ案山子)

養父市大坪4-2 ☎079-664-1537

Email: tanimura-ttg@kfk.biglobe.ne.jp



ひょうご
安心ブランド

はんだの大庄屋
新在家の特別栽培米。
粘土質土壤で、清流揖保川の水と“有機肥料”で育てた安全、安心な特別栽培米です。



ひょうご
安心ブランド

くうるち米(ヒノヒカリ)>

■出荷時期:11月～

新在家営農組合

たつの市揖保川町新在家338 ☎0791-72-2488

【Facebook「新在家営農組合」】

Email: nagatomi@viola.ocn.ne.jp

くうるち米(ヒノヒカリ)>

有機JAS認証を取得した安全・安心の米

■出荷時期:11月～通年

くうるち米(朝日)>

有機JAS認証を取得した安全・安心の米

■出荷時期:11月～

是非現地視察にお越しください！

藤井義文

加東市河高1971 ☎0795-48-2184

Email: koutaka2184@gmail.com



<http://hyogo-yuukiinasaku.com>



てか発切れ期をキ
たし醉使農間中
“お”有わ葉中
米だ機はやは
資だけ材H学草
使つて保S料を
育ぼ温一じ培康婦
米です！



ひょうご
安心ブランド

く夫婦杉の里米(特別栽培米コシヒカリ)>

■出荷時期:10月～3月

農事組合法人杉営農

神崎郡神河町杉462

☎ & FAX0790-32-0469

Email: funada_minori_0211@yahoo.co.jp



人と環境にやさ
しい米づくり。



くヘアリーベッチ米「花美人」

(特別栽培米ヒノヒカリ)>

■出荷時期:11月～通年

あかし農業協同組合(東江井地区営農組合・
西江井地区営農組合)

明石市大久保町駅前1丁目7-4

☎078-934-5800

Email: aks.ja-akashi-einou@jmail.hyogo.jp

<http://www.ja-akashi.or.jp/>



田んぼにアイガモ
達を放し、農薬や
化学肥料を使わず
に育てました。



ひょうご
安心ブランド

くたにぐちのアイガモ米(未検査米)>

■出荷時期:10月～通年

農事組合法人アイガモの谷口

美方郡新温泉町対田409 ☎0796-82-4660

Email: info@organic-farm.co.jp

<https://www.organic-farm.co.jp>



環境に配慮しています。

くうるち米(きぬむすめ)

■出荷時期:10月~通年

馬場営農組合

たつの市揖保川町馬場1395
0791-60-1471



コウノトリ育む農法で栽培した農薬不使用の赤米。ポリフェノールを含む赤米は栄養価が高く、ミネラル、ビタミンを含んでいるので、健康志向の方におすすめ。



くもち米

■出荷時期:11月~8月

桜街道コウノトリ俱楽部

豊岡市但東町奥矢根43 ☎0796-54-0655

Email: nose@moko-sekken.com

<http://moko-sekken.com>

く夢はりま(ミルキープリンセス)

甘くてモチモチ!!冷めても固くならないお米!
おにぎり、お弁当に最高です。

■出荷時期:8月~通年

く夢ごころ(はいごころ)

胚芽の大きさ約3倍!ビタミン、ミネラル、ギャバ等が通常のお米より豊富に含まれています。
白米と一緒に炊けるので、お好みのブレンドで、もちろん玄米100%でも美味しく召し上がれます。
■出荷時期:10月~通年

Eco播磨しらさぎ(株式会社フジ工房 新千農園)

たつの市新宮町千本717-1 ☎0791-60-1424

Email: fuji-koubou@Hotmail.com <http://www.fuji-koubou.com/>



水は瀬川(とろかわ)の
清流、土は但馬牛の堆
肥を使用。
減農薬による特別栽培
米です。

くとろかわの恋(コシヒカリ)

■出荷時期:9月~通年

「板仕野の米」の会

美方郡香美町村岡区板仕野372

090-1446-6812

Email: hisashi372@gmail.com



くうるち米(コシヒカリ・かぐや姫 つきあかり) もち米

■出荷時期:9月下旬~通年

アグリ神原(神原合同会社)

加西市河内町528-1

090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp



有機肥料100%で栽培し、残留農薬も不検出なので安心です。



ヘアリーベッチ・れんげを用いた土作りを行い、からだの健康と自然の大切さを子供たちに残していく為、減農薬、減化肥料による人・環境に優しい美味しいお米作りをしています。

<神出菜の花米(きぬむすめ)>

菜の花を田んぼ一面に咲かせ、景観形成のみならず、化学肥料や化学合成農薬を減らして栽培した、安全・安心な神出のブランド米です。

■出荷時期:11月～8月

神出町集楽営農連絡協議会

神戸市西区神出町田井459-1

☎078-965-1055

Email: kande@jarokko.or.jp



越知谷名水米
越知川の清流で育れています。
杉木立、岩間を源流に北唱
千ヶ峰を谷間の北唱
歌越知谷地区郷土唱
端が残る谷間の北唱
越知川の清流で育れています。

<越知谷名水米(コシヒカリ)>

■出荷時期:9月下旬～12月



越知谷営農組合

神崎郡神河町大畑489-1 ☎0790-33-0111



ご飯の甘みとかみ
ごたえが自慢です。

<ささのう米(ヒノヒカリ・キヌヒカリ)>

■出荷時期:10月～

株式会社ささ営農

たつの市新宮町下笠1049 ☎0791-77-0177

Email: kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp

<https://www.sasaeinou.com>

<おいしいお米「稻穂の香」>

ヘアリーベッチで育てたおいしいお米！
緑肥のヘアリーベッチと地元のもみがら
堆肥で、減肥・減農薬でコシヒカリを育て
ました。安全安心おいしいお米。

■出荷時期:9月～4月



農事組合法人ファーム稻加見谷営農

加古郡稻美町加古3934-2 ☎079-492-2195

Email: kkp523@yahoo.co.jp



八千種の粘土質で育てました。
減農薬・減化学肥料土壤

<八千種米(ヒノヒカリ)>

■出荷時期:11月～9月



株式会社八千種営農

神崎郡福崎町八千種4746 ☎0790-22-8007

Email: yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp

<合鴨コシヒカリ>

安全・安心な合鴨コシヒカリ！

堆肥による土づくりを基本とし、合鴨に雑草や害虫を駆除してもらうことで農薬や化学肥料を一切使わずに環境にやさしい米作りを実施した安全・安心なお米です。

■出荷時期:9月～



三田合鴨稻作会

三田市川除677-1

☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp





「ベッチ米の匠」
「ベッチ」五名で育てたお米です

<ベッチの匠米 (きぬむすめ)>

■出荷時期: 10月～通年

<ベッチの匠米 (はりまもち)>

■出荷時期: 10月～2月

<ベッチの匠米 (兵庫夢錦)>

ベッチ米の匠が育てた酒造好適米

■出荷時期: 10月 受注契約栽培

農事組合法人みやまえ営農

加古川市西神吉町宮前1124

079-490-4108



加古川源流
わさびの育つ
清流が生
んだ米

<しぐら米 (コシヒカリ)>

■出荷時期: 9月～通年

神楽 (しぐら)の郷 丹波農家

丹波市青垣町小稗111 足立隆 方

0795-87-5101・080-5341-7819

Email: Seichu-m.a@wine.plala.or.jp



はんだの大庄屋
新在家の減農薬で
育てたお米。
安全・安心なお米を
お届けします。

<うるち米 (ヒノヒカリ)>

■出荷時期: 11月～

新在家営農組合

たつの市揖保川町新在家338

0791-72-2488

【Facebook「新在家営農組合】

Email: nagatomi@viola.ocn.ne.jp



<にっこいライス輝>

取扱品種は、「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「きぬむすめ」「ぴかまる」です。

にっこいライス輝は、栽培方法にこだわり、管内畜産農家の牛ふんを堆肥として使用し、「環境創造型水稻栽培」を進めるなど、経験豊富な水稻農家が栽培管理を徹底しています。

■出荷時期: 10月～



兵庫西農業協同組合

姫路市三左衛門堀西の町216 079-281-5711

Email: einokikaku3@ja-hyogonishi.jp

<https://www.ja-hyogonishi.or.jp>





＜黒大豆＞

■出荷時期: 12月～3月

丹波篠山ファームMaegawa

丹波篠山市犬飼258-2 ☎090-7106-9550

Email: farmmaegawa@gmail.com

<https://maegawa-farm.business.site/>

丹波篠山名産の黒豆。
篠山の気候にピッタリ
合った黒豆は、ミネラル
豊富な土に植えるだけ
余計な手出しをせずに育
てています。

＜黒大豆＞

環境に負担をかけず、有機質資材を利用し農薬使用を削減する様に、人・環境に良い生産の取組をしています。

■出荷時期: 12月～1月



アグリ柳原(柳原合同会社)

加西市河内町528-1

☎090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp

農産物 (野菜) -葉茎菜類-



てじ土態さ中で心残
かにれのすで留
から保、栄、納
くりらった常養豆
収吸のれに成菌し未
穫吸のれに成菌し未
しい栄て健分にい検
ま上養い康がよ玉出
まげまな分りねの
す。熟分す。状解土ぎ安
しを。

＜納豆菌栽培の淡路島たまねぎ＞

■出荷時期: 4月～6月 新玉ねぎ
7月～12月 たまねぎ

株式会社 佑宜

南あわじ市湊里1328-2

☎0799-36-3332

Email: yrry832@yahoo.co.jp

<https://www.awajiyuukikoubou.com/>



＜淡路島産たまねぎ＞

有機肥料使用淡路島産新たたまねぎ（極早生品種・早生品種）
スライスでも喜ばれます。早生品種を1度は食べていただきたい！
毎年リピーターの方が増えています。

■出荷時期: 3月～6月上旬



＜淡路島産たまねぎ＞

有機肥料使用淡路島産たまねぎ（中生・晩生品種）
熱を加えると甘みが増すので、料理の味が変わります。
初めて食された方は、ビックリされます。

■出荷時期: 6月上旬～3月



あさひサンファーム — from awaji.island —

南あわじ市神代地頭方1550-1 朝日物産株式会社内

☎0799-42-0524・090-7753-1548 (冷蔵倉庫 青果物卸業)

Email: asahi-bussan@sci.m-awaji.jp <https://asahi-awaji.com/>

＜淡路島産レタス「河西レタス」＞

レタスが苦手な子どもも食べられる甘いレタス！

苦みの原因となる化学肥料や農薬を極限まで減らし、
レタス本来の甘みを最大限引き出しました。

■出荷時期:10月半ば～5月半ば



＜淡路島産たまねぎ「キャンディーオニオン」＞

淡路島特有のミネラル豊富な土壌で育った辛味の
少ない、丸くて大きくて甘い玉ねぎです。

■出荷時期:通年

河西青果株式会社

南あわじ市志知171-7 ☎0799-36-4831

Email: Kawanishi04@outlook.jp

<https://kawanishi-seika.com/>



淡路島の竹を加えた
自社製造の植物性
機肥料にこだわり
で完熟後に収穫し
た、コクと旨みたっぷ
りの淡路島たまねぎです。



＜淡路島産完熟たまねぎ「あやたけ」＞

■出荷時期:6月～3月

株式会社 池上農場

淡路市高山甲504 ☎0799-86-0295

Email: info@awajishima-farm-ikegami.com

<https://awajishima-farm-ikegami.com>



毎年土の成分分析を行い、
たまねぎにとって最高の土
作りを行っています。残留農
薬の検査も毎年200項目行
っています。

Instagram



＜たまねぎ＞土から作る野菜作り

■出荷時期:通年

原田 優平

南あわじ市北阿万稲田南671

☎0799-55-2037

<https://harada-onion.com/>



天然アミノ酸を施用
して甘味、旨味を追
求した玉葱です。



機能性に特化した品種
選定を行い、淡路島の
海藻を使用したミネラ
ル、豊富な有機肥料と
牛糞堆肥を使用した土
づくりを行っています。
ムキ玉加工も可能です。

＜淡路島産玉葱（アミ玉ちゃん玉葱）＞

■出荷時期:通年

株式会社アワジプランクトンジャーピー

南あわじ市神代地頭方943-5 ☎0799-42-0809

Email: gaina.yamasaki2@sirius.ocn.ne.jp



＜甘くて美味しい玉葱「戎珠(えびすたま)」＞

■出荷時期:通年

株式会社アクアヴェルデAWAJI

南あわじ市市三條1405番地 ☎090-3625-5518

Email: info@acquaverde-awaji.com

<https://acquaverde-awaji.com/>



土作りを基本として、
ひょうご安心プラン
「ひょうご安心プラン
農作物生産方法」
により、栽培された、
兵庫県が認めた玉葱
です。



＜養宜玉葱＞

■出荷時期: 4月～なくなり次第

株式会社広瀬青果（養宜安心グループ）

南あわじ市八木養宜上289番地1

☎0799-42-2567

Email: seika_h@mt.0038.net

＜レタス＞

無肥料・無農薬で栽培しています。
冬の寒さに耐えるために甘みが増し、
パリッとした食感で美味しく召し上がれます。

■出荷時期: 2月～4月



巴 清輔（あまね農園）

佐用郡佐用町宝蔵寺139-1

☎090-3748-6865

Email: seisuke.amanenouen@gmail.com

＜ほうれんそう＞

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜
生でも食べれるくらいえぐみのない甘さあふれる。

■出荷時期: 9月～3月, 4月～6月



＜玉ねぎ＞

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜
甘味が深く煮ても焼いても楽しめます。

■出荷時期: 3月～7月



株式会社パソナ農援隊チャレンジファーム淡路

淡路市野島躉浦843 ☎0799-80-2240

Email: shmiyazaki@pasona-nouentai.co.jp <https://www.pasona-nouentai.co.jp/>

＜ブロッコリー＞

環境に負担をかけず、有機質資材を利用し農薬の使用
を削減する等、人・環境に良い生産の取組をしています。

■出荷時期: 10月～2月



＜はくさい＞

環境に負担をかけず、有機質資材を利用し農薬の使用
を削減する等、人・環境に良い生産の取組をしています。

■出荷時期: 10月～2月



アグリ柳原(柳原合同会社)

加西市河内町528-1 ☎090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp

＜レタス類＞

標高650mの中山間地で育てる清浄なレタス
結球型、株立ち型、リーフ型など、晩春から
晩秋まで通して栽培、学校給食にも提供して
います。

■出荷時期:6月～11月上旬



＜ほうれん草＞

元気野菜のほうれん草

露地及び冬季のハウスで、丁寧に品質にこだ
わりながら、年間通じて栽培しています。

■出荷時期:2月中旬～11月下旬



＜香菜(シャンツァイ・パクチー)＞

独特の香りでファンが多い

神戸北野坂の「西播磨ふるさと特産館(好き
やde西播磨)」の人気野菜、トッピングにも
ピッタリです。

■出荷時期:5月～11月



＜おかわかめ＞

薬草に近い「健康野菜」

「雲南百葉」とも呼ばれ、ミネラルが多く含
まれます。サッと茹でると、見た目やヌルッ
とした食感がワカメに似ています。納豆、
オクラ、山芋などのネバネバ系と相性抜群
です。

■出荷時期:7月～10月



あこがれ千町の会

宍粟市一宮町千町154 ☎0790-74-0299 Email: senchou0429@yahoo.co.jp

＜有機ケール＞

食べて健康になる機能性野菜の有機ケール栽培とパウダー加工
をしています。硝酸が低く抗酸化力の高い分析結果もあります。

■出荷時期:10月～7月 >



＜有機ほうれんそう＞

高糖度・低硝酸態のミネラル豊富な旨い完熟露地野菜をお届け
します。特に霜にあたり、味の濃い時期が特徴です。

■出荷時期:11月～4月



津田 博基

加東市藤田1795-7 ☎090-8983-8504

Email: tsuda@yashiro-ysaikoubou.com

<https://www.yashiro-ysaikoubou.com>



オーガニック認証センター
認定番号 116-006



<にんにく(やぶひめ)> 品種:ホワイト六片

濃厚かつ甘みのあるマイルドな味わい。

素揚げ、ホイル焼き等素材そのものを活かした調理に。

■出荷時期:通年

<にんにく(やぶひこ)> 品種:金郷純白

しっかりした辛みと、にんにく特有の香りの強さが特徴。味のアクセントとして薬味やパスタ、餃子等料理に。

■出荷時期:通年

ナカバヤシ株式会社 兵庫工場

養父市大屋町笠谷111番地 ☎079-669-0227

<https://www.nakabayashi.co.jp/agriculture/lineup/>



焼きにんにくになると
ほくほく感と香ばしい
味と香りが最高です。

<やぶさん「にんにく」>

- ・有機堆肥を利用した栽培
 - ・農薬使用の削減
- 出荷時期:5月～



株式会社やぶさん

養父市大屋町宮垣1030

☎079-669-0267, 090-6907-4194



<にんにく>

■出荷時期:5月～10月

ゆうちゃん農園

姫路市石倉253番地

☎070-1772-5955

HPはこちら



<神鍋高原キャベツ>

詰まりがよく、シャキシャキ食感の甘いキャベツ

高原ならではの気候と「黒ボク土」で、秋に苗を植え冬の長い時間を耐えた後、のびのび育てたキャベツです。

■出荷時期:6月～7月上旬

神鍋高原園芸組合

豊岡市日高町宵田234-1

☎0796-42-5304

Email: c.hidaka@ja-tajima.or.jp



地元の完熟堆肥や有機質肥料を用いた土づくりなど環境や人に優しい取り組みを行っています。

<キャベツ> こうべ旬菜キャベツ

■出荷時期:10月～6月

こうべ旬菜キャベツ部会

神戸市西区平野町印路660-1

☎078-961-1277

Email: kobenishi@jarokko.or.jp





地元の完熟堆肥や有機質肥料を用いた土づくりなど、環境や人に優しい取り組みを行っています。

＜小松菜・春菊・チンゲンサイ・水菜＞

■出荷時期:通年

こうべ旬菜軟弱野菜部会

神戸市西区平野町印路660-1

☎078-961-1277

Email: kobenishi@jarokko.or.jp



＜小松菜・ほうれん草・チンゲンサイ・水菜・菊菜＞

■出荷時期:通年

こうべ野菜協議会(伊川明石出荷者連絡協議会・ひらの野菜協議会・玉津軟弱グループ)

神戸市西区平野町印路660-1

☎078-961-1277

Email: kobenishi@jarokko.or.jp



＜フリルアイス＞

葉先がフリル状で見栄えが良くしっかりした肉厚の葉なので、サラダ以外にスープや炒め物にも美味しいいただけます。

■出荷時期:通年

＜ピュアヴェール＞

ヨーロッパではポピュラーな種類。きれいな黄緑色をしていてサラダを彩りよく引き立てます。

■出荷時期:通年

＜グリーンマリーゴールド＞

リーフレタスとエンダイブをかけ合わせた珍しい種類。柔らかくアクが少ないのでお子様に人気。サンドイッチや巻寿司にはさむと見栄えが良いです。

■出荷時期:通年

JFEライフ株式会社

三田市東本庄2736 ☎079-568-6831

Email: hotta@jfe-life.co.jp <https://www.jfe-life.co.jp/ecosaku/>

農耕栽培不使用。栽培期間中は



＜ベビーリーフ＞

水耕栽培で栽培しており、味がマイルドで食感も柔らかいベビーリーフです。老若男女問わずリピートされる方が多い商品です。

■出荷時期:1月～12月

＜ミニセロリ＞

水耕栽培で栽培しており、通常のセロリとは違った食感があり、セロリ好きには是非1度食べていただきたい商品です。

■出荷時期:1月～12月

兵神機械工業株式会社 兵神ファーム

兵庫県加古郡播磨町古田1丁目64 ☎079-436-3355

Email: yuta.sano@hsn-kikai.com

<https://hsn-farm.com>





<岩津ねぎ>

■出荷時期: 11年～3月

株式会社NOUEN

朝来市和田山町市御堂146-6

☎050-3681-2937

Email: info@nou-en.com

<https://nou-en.com/>

兵庫県朝来市でしか生産されていない岩津ねぎは青葉の先まで柔らかく甘い葱で天ぷらや炒め物などにお勧め！



<プロッコリー>

■出荷時期: 10月～2月

こうべ旬菜プロッコリー部会

神戸市西区平野町印路660-1

☎078-961-1277

Email: kobenishi@jarokko.or.jp

地元の完熟堆肥や機質肥料を用いた土づくりなど環境や人に優しい取り組みを行っています。



<プロッコリー>

■出荷時期: 10月～6月

JA兵庫南稻美プロッコリー部会

加古郡稻美町北山1243-1

☎079-496-5135

環境に負荷をかけないよう、機質資材の利用や農薬使用を削減するための技術を取り組んでいます。



<TAJIMAネギマッチョ>

■出荷時期: 11月～4月

ネギ生産組合

豊岡市京町10-12 ☎090-3927-9463

Email: info@raiho.jp

<https://www.raihou.jp>

直径3cm以上の白ネギをTAJIMAネギマッチョとし、「太く、甘く、柔らか」を特徴としています。



「極ぶとくん」は、葉の中に独特の甘みととろみがあり、葉から茎まで食べられます。

<三田特産太ネギ「極ぶとくん」>

葉までおいしい！

■出荷時期: 12月～3月

三田野菜・産直の会 太ねぎ部会

三田市川除677-1 ☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp



農産物
(野菜)
-果菜類-

令和3年度
令和4年度
2年連続
農林水産大臣賞受賞
自家製発酵肥料・
活性剤により、コクの
ある濃厚なトマトを
生産。



＜加西とまと＞

■出荷時期: 4月～7月

岡田農産株式会社

加西市下宮木町363番地の3

☎ 0790-49-1620

Email: okadanousan@zeus.eonet.ne.jp



ひょうご
安心ブランド

＜ミニトマト＞

■出荷時期: 7月下旬～10月中旬

あこがれ千町の会

宍粟市一宮町千町154 ☎ 0790-74-0299

Email: senchou0429@yahoo.co.jp

＜さんだとまと＞

太陽の恵みいっぱいさんだとまと

三田の昼夜の寒暖差を活かし、太陽の恵みをいっぱい受けた旬のさんだとまとをぜひ、ご賞味下さい！

■出荷時期: 6月～8月



三田野菜・産直の会 さんだとまと部会

三田市川除677-1 ☎ 079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp

うま味と糖度を凝縮
させた秋トマト！



＜トマト＞

■出荷時期: 8月～10月



ひょうご
安心ブランド

丹波篠山伝田農産

丹波篠山市後川上677-3 ☎ 079-506-1563

Email: tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.jp

＜黒大豆枝豆「たんくろう・スーパーたんくろう」＞

7月中旬から三田の黒枝豆は出荷スタート。10月の丹波黒に向けてどんどん味が変化していきます。その変化を楽しんでください！

■出荷時期: 7月中旬～8月末

＜黒大豆枝豆「さっこ姫」＞甘味のある味が特長です

だだちゃ豆と丹波黒の交配品種から育成。

■出荷時期: 9月初旬～9月中旬

＜黒大豆枝豆「黒っこ姫」＞粒が大きく、甘みのある味が特長です

だだちゃ豆と丹波黒の交配品種から育成。

■出荷時期: 9月中旬～9月末

＜黒大豆枝豆「丹波黒」＞ 絶品。モチッとした食感、大粒で濃厚な味わいです

黒大豆枝豆の最高級品種。環境に配慮し、土づくりからこだわりました。

■出荷時期: 10月上旬～10月下旬

三田野菜・産直の会 黒大豆枝豆部会

三田市川除677-1 ☎ 079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp





本場丹波篠山の黒枝豆
味を追求した黒枝豆を
安全・安心のJAS有機
の生産方法で生産。

＜黒大豆枝豆＞

■出荷時期: 10月5日～11月15日

株式会社ドリームス

丹波篠山市糀ヶ坪29-1バウソリオB101

☎090-8577-6617

Email: motoki@coda.ocn.ne.jp



当地特有の日中の温度
差が味へと変化してい
ます。十月下旬から
「朝来大黒」と名付け
評価は上々です。



お正月に黒豆になる
大豆をこの時期に枝
豆で、丹波篠山の特
産品です。

＜丹波篠山黒大豆枝豆＞

■出荷時期: 10月上旬～11月上旬

丹波篠山伝田農産

丹波篠山市後川上677-3

☎079-506-1563

Email: tanbasayama-denden@iris.eonet.ne.jp



丹波篠山名産の黒枝豆
自然のままに育てまし
た。ふっくら艶らんだ
大きさが特徴で、雑味の
ない甘みが強い期間
限定の枝豆です。

＜黒大豆枝豆＞

■出荷時期: 10月10日～10月31日

丹波篠山ファームMaegawa

丹波篠山市犬飼258-2 ☎090-7106-9550

Email: farmmaegawa@gmail.com



<https://maegawa-farm.business.site/>



美味しさを追求
少しでも長く樹にし
て収穫しています。
なしまで、250g前後のサイズです。

＜有機ズッキーニ＞

■出荷時期: 5月～7月

津田 博基

加東市藤田1795-7

☎090-8983-8504

Email: tsuda@yashiro-ysaikoubou.com

<https://www.yashiro-ysaikoubou.com>



＜オクラ＞

ねばねばパワーで体元気に！

朝どりです！緑が濃く鮮やかで、表面が産毛でびっしり覆われており、新鮮な三田オクラ。

■出荷時期: 7月上旬～10月中旬



三田野菜・産直の会 オクラ部会

三田市川除677-1 ☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp

<ピーマン>

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜
身厚であるが苦味も少なく子供も食べてくれます。

■出荷時期:7月～10月

<なす>

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜
瑞々しく弾力があり、どんな料理にも適しています。

■出荷時期:7月～10月

株式会社パソナ農援隊チャレンジファーム淡路

淡路市野島墓浦843 ☎0799-80-2240

Email: shmiyazaki@pona-nouentai.co.jp

<https://www.pona-nouentai.co.jp/>



環境に負担をかけず、
有機質資材を利用し
農薬使用を削減する
様に、人・環境に良い
生産の取組を
しています。



<なす>

■出荷時期:7月～9月

アグリ柿原(柿原合同会社)

加西市河内町528-1 ☎090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp



八千種野で育てた白瓜
奈良漬けとして加工
販売をしています。



但馬は、関西最大級
のピーマンの産地。関
西トップブランドとして、
さらなる産地強化に努めています。



<ピーマン>

■出荷時期:6月～11月

JAたじま ピーマン協議会

豊岡市九日市上町550-1 ☎0796-24-6672

Email: seika@ja-tajima.or.jp

<https://www.ja-tajima.or.jp>

<あおうり(白瓜)>

■出荷時期:7月

株式会社八千種営農

神崎郡福崎町八千種4746

☎0790-22-8007

Email: yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp



排液循環システムを導入し、環境や人に優しい取り組みを行っています。新鮮で食べ応えのあるトマトをぜひ賞味ください。

<トマト>

■出荷時期:11月～7月

ジェイエイファーム六甲

神戸市北区八多町屏風1145

☎078-987-3720

Email: jafarm@jarokko.or.jp

<https://www.jarokko.or.jp/jfr/>



＜カリーナ＞

橢円形でやや小さめのサイズのミニトマト

糖度も高く、ほのかな酸味ですっきりとした味わいはお子様、女性にもよく好まれます。

■出荷時期:11月～7月



＜天然水トマト＞

甘味、酸味、コク、香りのバランスのとれたジューシーなミニトマト

手ごろなサイズで普段使いに適した食べやすいトマトです。

■出荷時期:11月～7月



株式会社兵庫ネクストファーム

加西市鶴野町1998番地 ☎0790-20-4734

Email: t_yamauchi@hyogo-nextfarm.co.jp <https://hyogo-nextfarm.co.jp/>



＜フルーツトマト＞

■出荷時期:通年

淡路島ぐるめ屋株式会社

淡路市野島江崎562-2 ☎050-3390-0093

Email: info@awajishima-tomato.com

<https://awajishima-tomato.com>

甘味と酸味が絶妙なバランスで旨味の濃い、バランスです。(季節により味は若干異なります。)

あわじ島グルメトマト



応用特許取得アルチャード栽培技術にて力アミノ酸を增量させます。水分使用量は、10分の1でをル環液ゼロなどにかくあります。環境に優しい栽培にて、ネッサンス、ブチブチを柱に各品目を開します。



＜トマト＞

■出荷時期:通年

有限会社藤田農園

神戸市西区平野町福中37

☎078-961-0101

Email: kobe.tomatoshop@gmail.com

<http://www.fujitanouen.co.jp>

大玉トマト、中玉トマト、ミニトマトの栽培を清潔なハウスで周年行っています。安全・安心と味にこだわった逸品です。



＜ミニトマト＞

■出荷時期:4月～7月, 9月～12月

有田真也

神戸市西区押部谷町西盛360-1

☎080-6819-3658

Email: rururi610@gmail.com

トマトらしい美味しさ！甘さだけでなく、トマトの旨みや香りを引き出します。ように栽培してい





新鮮でおいしい
トマトを食卓に
届けます。

＜トマト(桃太郎)＞
■出荷時期:10月～6月



大西 昇(大西農園)
神戸市西区岩岡町印路85-1 ☎090-5248-0966
Email: tomato.onishi@gmail.com



元素を用いて、植物を
元気に育てることに
よつて「旨味、甘味、酸
味」のバランスのと
れたトマトです。

＜八百ちゃんトマト＞

■出荷時期:1月～12月

株式会社 みつヴィレッジ

姫路市網干区大江島805番地

☎079-271-3283

Email: nobuya.yao@gmail.com

<https://www.mitsu-village.com/>



農産物 (野菜) -根菜類-



甘くて美味しい品種と
士づくりにこだわって栽培と
有機JAS認証を取得し、
安心して食べて頂ける
ことを心がけています。

＜にんじん＞

■出荷時期:12月～2月



とよおか給食用野菜生産組合

豊岡市但東町正法寺56

Email: Nakai.yuiti@gmail.com



＜有機ジャガイモ＞

高糖度・低硝酸態のミネラル豊富な旨い完熟露地野菜を
お届けします。

澱粉が、糖化した味の濃いジャガイモをご賞味ください。

■出荷時期:7月～2月

＜有機さつまいも＞

高糖度・低硝酸態のミネラル豊富な旨い完熟露地野菜を
お届けします。

澱粉が、糖化した味の濃いさつまいもをご賞味ください。

■出荷時期:12月～6月



オーガニック認証センター
認定番号 116-006



津田 博基

加東市藤田1795-7 ☎090-8983-8504

Email: tsuda@yashiro-yasaikoubou.com <https://www.yashiro-yasaikoubou.com>



＜じゃがいも(キタアカリ)＞

甘くてホックホク！ 人気のキタアカリ
別名“栗イモ”と呼ばれるほど甘く、ホクホク食感。

■出荷時期: 6月～10月



＜じゃがいも(デジマ)＞

煮くずれしにくく、様々な料理に使えます
独特の食感と甘味が美味しい秋じゃが。

■出荷時期: 12月～3月

Eco 播磨しらさぎ(株式会社フジ工房 新千農園)

たつの市新宮町千本717-1 ☎0791-60-1424

Email: fiji-koubou@Hotmail.com <http://www.fiji-koubou.com/>



＜人参＞

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。甘味があって、美味。
葉っぱは、ふりかけや天ぷらで。看板野菜No.2！

■出荷時期: 11月～3月



＜大根＞

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。炊いて美味しい、柔らかい。

■出荷時期: 10月～3月

＜里芋＞

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。神崎郡市川町在来種。
もちもちねばねば美味しいよ。

■出荷時期: 10月～3月



さだゆうき畑(代表: 定行晃太)

加西市鴨谷町1234番地 ☎0790-44-0585

Email: kawa3672@zeus.eonet.ne.jp



＜にんじん＞ にんじん臭さをあまり感じないにんじん

にんじん本来の味と甘味のバランスに挑戦し、土壌改良を行い、
有機肥料で独自に考えた土づくりで栽培しています。

■出荷時期: 12月～2月、5月～6月

＜辛味だいこん＞ 辛さ爆発

砂地の干拓地、成山新田で栽培しています。減農薬栽培で、土壌
改良を行い、有機肥料で独自に考えた土づくりを実践しています。
野菜本来のうまいや甘み、辛みを提供します。

■出荷時期: 通年



株式会社博農

たつの市御津町苅屋 1036-1 ☎079-322-4500

Email: info@hakunou.co.jp <http://hakunou.co.jp/>

全国でもめずらしい
合鴨農法で作っている
除草剤・殺虫剤を使つ
ていない無漂白レンコン
です。



無肥料・無農薬で栽培
しています。
タネ採りを毎年行
います。
臭みや苦みが少
なく、
肉質柔らかで、甘
みが特徴です。



＜あまねニンジン＞

■出荷時期:11月～3月



巴 清輔（あまね農園）

佐用郡佐用町宝蔵寺139-1

☎090-3748-6865

Email: seisuke.amanenouen@gmail.com

＜播磨レンコン＞

全国でもめずらしいレンコン

■出荷時期:10月～3月



たかた菜園

たつの市新宮町上筈436

☎0791-77-1217 FAX0791-77-1202

Email: takata.c.c@zeus.eonet.ne.jp

＜かぶ(暮坪かぶ・遠野かぶ)＞ 岩手県の伝統野菜

「美味しいんば」でおなじみの究極の薬味。特に蕎麦の薬味に最高です。その他、刺身や焼き肉などの薬味として利用され、わさび等とは趣の異なる「究極の薬味」として喜ばれています。

■出荷時期:12月～1月

＜かぶ(長崎赤かぶ)＞ 長崎県の固定種

繊維を感じないほど柔らかく、ジューシーで甘みもあり、サラダに最適です。独特の香りと風味を持ち、浅漬、糖漬、三杯酢等に珍重されます。

■出荷時期:10月下旬～12月

＜かぶ(温海かぶ)＞ 山形県の伝統野菜

繊維が緻密でなくサラダでも食べられます。漬物にすると紅色に染まり、香りも高く美味しい抜群です。

■出荷時期:12月下旬～2月初旬

＜かぶ(最上かぶ)＞ 山形県の伝統野菜

大根のような形が特長です。土から出た部分は赤紫になりますが、内部は白く、見た目に非常に美しいかぶです。肉質は柔らかいので、汁の実や炒り物、麹漬や甘酢漬等に利用できます。

■出荷時期:12月～1月

＜だいこん(戸隠大根)＞ 長野県の伝統野菜

江戸時代より栽培されている品種で、蕎麦の薬味として利用されています。

■出荷時期:12月～2月



中村 義徳

姫路市田寺東1-9-6 ☎079-291-2755

農産物 (野菜) -果実的野菜-



〈さよ香グリーンメロン〉

■出荷時期: 6月～7月

巴 清輔 (あまね農園)
佐用郡佐用町宝蔵寺139-1
☎ 090-3748-6865
Email: seisuke.amanenouen@gmail.com

無肥料・無農薬で栽培しています。
メロン特有のイガイガ感が無く、芳香豊かで、爽やかな甘さが、特徴です。



〈ネットメロン〉

■出荷時期: 7月下旬～9月

丹波篠山 ファームMaegawa

丹波篠山市犬飼258-2 ☎ 090-7106-9550

Email: farmmaegawa@gmail.com

<https://maegawa-farm.business.site/>

農薬を一切使わず育てた立体栽培のメロンです。ほのかに香る酸味、また甘味を併せ持つメロンを楽しんで頂けると思います。



〈いちご〉

■出荷時期: 1月～4月

有限会社福永農産 ぶらんこいちご園
姫路市船津町5247-13
☎ 090-5975-8650
Email: fukukoi.15@gmail.com
<https://fukukoi15.wixsite.com/-site-2>



いちご各品種に応じた適正管理により、品種毎の美味しさを追求しています。



〈いちご〉

■出荷時期: 12月～5月

株式会社わさび chord farm 175
小野市広渡町652 ☎ 080-4019-7051
Email: wasabilabo.official@gmail.com
<https://wa-sa-bi.co.jp>



篠田農園

西脇市明楽寺町470 ☎ 0795-25-8888
Email: shino22@sea.plala.or.jp



<いちご>

■出荷時期: 12月～5月

一伍屋

西脇市高松町字小口302

☎080-8716-5046

Email: fragaria2015@hotmail.com
<https://ichigo-ya.com>

最新設備の高設栽培にて徹底管理されて育てられた美味しいいちごをご賞味ください。



ひょうご
安心ブランド



<八百ちゃんいちご>

■出荷時期: 12月～6月

株式会社 みつヴィレッジ

姫路市網干区大江島805番地

☎079-271-3283

Email: nobuya.yao@gmail.com
<https://www.mitsu-village.com/>

旨味、甘味、酸味」のバランスのとれた香りのよいとちおとめであります。1月～5月には、いちご狩りを開催。



ひょうご
准農ブランド

農産物 (果樹)



<ブルーベリー>

■出荷時期: 7月～8月

こだわりの直植え。
果肉の柔らかさ、
ジューシー感が
違います。



ひょうご
安心ブランド



<ブルーベリー>

■出荷時期: 6月～8月

株式会社J・McCoy 上田農園

たつの市新宮町大屋387-1

☎0791-75-2217

Email: ueda1128@mernenet.or.jp
<http://www.uedanouen.net>

7月中旬頃からは、ブルーベリー摘みができる観光農園もやっています。



ひょうご
安心ブランド



<ブルーベリー>

■出荷時期: 通年

長尾楽笑村組合

高砂市阿弥陀町阿弥陀380

☎079-448-6452

Email: rakushoumura@gmail.com

ほどよい酸味と甘味のあるフレッシュなブルーベリーを、一年を通じて提供しています。



ひょうご
安心ブランド

丹波篠山伝田農産

丹波篠山市後川上677-3 ☎079-506-1563

Email: tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.jp



化学肥料と農薬の使用を抑えた人と環境に優しい安心安全で高品質なぶどうです。

＜豊岡ぶどう ピオーネ＞

■出荷時期:8月～11月

たじま農業協同組合 葡萄部

豊岡市八社宮490 ☎0796-24-3641

Email: c.toyooka@ja-tajima.or.jp



袋掛けを行わず、しっかりと樹の上で熟されをしています。



＜梨(新水、幸水、豊水)＞

■出荷時期:8月～9月

農事組合法人 高和第一生産組合

神戸市西区押部谷町高和字北山1440-1

☎078-994-9449



淡路島の太陽と海風の
恵みをたっぷり受け、
糖度が高く、酸味との
バランスが良い。
昔ながらのコクのある
ミカンです。



＜温州みかん＞

■出荷時期:9月末～1月末

平岡農園

洲本市宇山451番地

☎0799-22-2729

Email: hiraoka1@sumoto.gr.jp

<https://www.hiraokanouen.com/>



＜マイヤーレモン＞

ミカンとレモンの自然交配でできた果汁、たっぷりのレモン。
皮が薄く、酸味もまろやか。色・形も美しい。

ワックス・防腐剤・防カビ剤・除草剤不使用。皮まで安心して
使っていただけます。

■出荷時期:9月末～2月末



＜アレンユーレカレモン＞

とにかく香りが素晴らしい品種、ワックス・防腐剤・防カビ剤・
除草剤不使用。皮まで安心して使っていただけます。

■出荷時期:9月末～6月末

平岡農園

洲本市宇山451番地 ☎0799-22-2729

Email: hiraoka1@sumoto.gr.jp <https://www.hiraokanouen.com/>



<淡路島なるとオレンジ(柑橘果実)>

淡路島にしかない“幻の果物”とも言われる柑橘類で、香り、高さ、甘みと酸味の調和された甘酸っぱさと、ほろ苦さをもった果汁が多いのが特徴です。

■出荷時期:4月20日～7月30日

A級品(秀品、贈答用)

1ケース5kg(約20個)、10kg(約40個) サイズは2L～M

B級品(加工用、家庭用)

1ケース8kg(約30個) サイズは不揃い



淡路島なるとオレンジのさと

洲本市由良町由良623 ☎0799-27-0353

Email: Wakamiya119@msn.com <http://www.naruto-orange.jp>



<マスカット・ベーリーA>

黒色を呈し甘味、酸味が適度。微かにマスカット香を有し、肉質はなめらかで、食味極めて良好。

<シャインマスカット>

国内ぶどうで人気が止まらない。酸味、渋みとも少なく、多汁ではあるが肉質は締まって堅く、食味良好。

<ピオーネ>

果粒は巨峰より巨大で外観極めて壮麗、果肉は良く締まり、食味品質共に巨峰に勝る。ボリューム感溢れる高級品質。

<クイーンニーナ>

鮮やかな紅色で外観優美。肉質は堅く、噛み切りやすい。糖度が高く、酸含量少なく、渋みも少なく、実に旨い。

■出荷時期:8月～9月

神出観光ぶどう園

神戸市西区神出町東1148-102 ☎078-965-3751

Email: basil46cob@gmail.com

<http://www.kobe-kanko-engei.jp/farm.php?id=11>



太子町特産アサクラサンショウ。柑橘系の香りが爽やかな香りを
お届けします。但馬より贅沢な香りを
がります。柑橘系の爽やかな香り
が、口の中いっぱいに広
がります。

<朝倉さんしょ>

養父市八鹿町朝倉が発祥の地！

■出荷時期:5月下旬～6月上旬

JATじま朝倉さんしょ部会

豊岡市九日市上町550-1 ☎0796-24-6672

Email: seika@ja-tajima.or.jp

<https://www.ja-tajima.or.jp>



<実山椒>

■出荷時期:5月上旬～5月下旬

太子サンショウ研究会

揖保郡太子町鶴280番地1 ☎079-277-5993

農産物 (その他)



＜きすみのそば＞

■出荷時期: 1月～12月

農事組合法人きすみの営農

小野市下来住町1867

☎0794-63-8454

Email: info@kisumino.jp

<https://kisumino.jp>

無農薬栽培で育てたそばを乾燥調整、選別し、粒上げをしました。た玄そばに仕上げがば



＜そば＞八千種で育てたそば

■出荷時期: 通年

株式会社八千種営農

神崎郡福崎町八千種4746 ☎0790-22-8007

Email: yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp

ヘアリーベッチ、麦わら残渣をすき込んで育てました。



＜そば＞

■出荷時期: 12月～4月まで

株式会社たつのアグリ

たつの市揖保川町金剛山590

☎0791-72-5155

Email: rinden@iris.ocn.ne.jp

地場産のそばで12月から4月まで新そばとして出荷。



＜在来種赤花そば＞

■出荷時期: 11月～10月

赤花そばの郷農事組合法人

豊岡市但東町赤花159-1

☎0796-56-0081

Email: info@akabana-soba.net

<https://akabana-soba.net>

独自の粘りと風味のあるそばです。



＜そば＞八幡厄神そば

■出荷時期: 通年

株式会社八幡営農

加古川市八幡町船町16 ☎079-438-3950

Email: yahata_einou2005527@quartz.ocn.ne.jp

<https://yahataeinoukumiai.com>

減農薬で育てたそばを自ら乾燥調整し、昔ながらの唐箕で選別して風味豊かな玄そばに仕上げました。



生産部会の方々と
協力して生産。
朝摘みバジルは色
香り共に最高！



<生しいたけ(菌床)>

■出荷時期: 通年

深山農園株式会社

相生市矢野町小河854

☎0791-29-0013

Email: info@fukayaman.com

<https://fukayaman.com>



肉厚で、大きく、ジューシー
しない瀬戸内しいたけ
だから水は、88%は水の命
とも言えます。しかし、たけの奥
奥の清らかに、じっくり、ゆっく
く栽培する力があること、ある食
感に。みずく水を



<バジル>たつの発バジルで町おこし

■出荷時期: 6月~8月



株式会社ささや農

たつの市新宮町下笠1049 ☎0791-77-0177

Email: kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp

<https://www.sasaeinou.com>



淡路島から香りを
おとどけします。
朝摘みバジルは色
香り共に最高です。



<バジリコ -スイートバジル>

■出荷時期: 4月~11月

フレッシュグループ淡路島

淡路市尾崎1116-1 ☎0799-70-4232

Email: awaji@freshherb.jp

<https://www.freshherb.jp/>

化学肥料や農薬を栽培
期間中、一切使用せずに
栽培しました。
えごまの葉は、飲食店
加工業者向けに業務用
の注文も承ります。
えごまの葉は、飲食店
から、新鮮なエコマ
油を榨油出来ます。



<えごまの葉 えごまの実>

■出荷時期: えごまの葉 7月~8月

えごまの実 11月~1月



新温泉えごま農園 (谷本竹司)

美方郡新温泉町田井625

☎090-1447-8313

Email: tazima.farm@gmail.com



畜産物 (牛肉)



＜淡路ビーフ＞
年間約200頭、島のブランド牛。

■出荷時期:通年

淡路ビーフブランド化推進協議会

淡路市塩田新島3-2 ☎0799-62-0068

Email: awajibeef@awaji-katikuitiba.or.jp

<https://awaji-beef.com/>

自然豊かな淡路島で生
まれた淡路牛の中、厳
しい認定基準を満たす
『淡路ビーフ』と称され
ます。



＜牛肉＞ 但馬牛・神戸ビーフ

■出荷時期:通年

神戸肉流通推進協議会

神戸市西区玉津町居住88番地

☎078-927-0327

Email: info@kobe-niku.jp

<https://www.kobe-niku.jp>



兵庫県が世界に誇
る『神戸ビーフ』。但
馬牛の特徴は、脂肪の
細かさ、霜降りの良
い品質が、まさに「一
モニ」を奏でています。



＜加古川和牛＞安心の地域ブランド！
■出荷時期:通年



加古川和牛流通推進協議会

加古郡稲美町北山1243-1 ☎079-496-5787

Email: nakashima720@ja-hyogominami.com



＜三田肉・三田牛＞

■出荷時期:通年



三田肉流通振興協議会

神戸市北区長尾町宅原11 ☎078-986-2622

Email: sandaniku-r@titan.ocn.ne.jp

<https://www.sandaniku.com>



ところのように柔らかい肉質の秘密は、きめ細やかな繊維とうまみ成分を多く含むのが特長です。



畜産物 (豚肉)



三田の良質な水と空氣、
そして自社配合のエサ、
で育てた三田ポーク。
ジューシーでやわらかな
肉質が特長です。

■三田ポーク
■出荷時期: 通年



丸永株式会社

三田市川除150-1 ☎079-564-6000

<https://marunaga-feeds.co.jp/>

〈金猪豚 ロース肉〉

柔らかく、赤身と脂身のバランスが美味しい！

キメが細かく肉質は柔らかで、赤身と脂身のバランスが良く、
旨みが魅力の部位です。



〈ロース肉〉

〈金猪豚 バラ肉〉

見事な三枚肉！

色目は少し赤く、赤身肉は弾力があり、脂身とすばらしく
マッチしています。



〈バラ肉〉

〈金猪豚 カタロース肉〉

味がしっかりした部位

赤身の中に脂質が網目状に広がり、ロースより脂身が多い
ので、コクがある濃厚な味わいが楽しめます。



〈カタロース肉〉

〈金猪豚 モモ肉〉

あっさりとした味わい！

脂身が少なく赤身が中心で、高タンパク低脂肪のあっさり
とした味わいが特長です。



〈モモ肉〉

〈金猪豚 カタ肉〉

旨みが豊富！

よく動かす部分なので、筋肉質で脂肪が少ない部位です。

肉のキメが荒く、少し硬めですが、しっかりとした旨みがあります。



〈カタ肉〉

■出荷時期: 通年

株式会社 嶋本食品

南あわじ市松帆志知川154 ☎0799-36-2089

Email: info@shimamotoshokuhin.com <https://www.shimamotoshokuhin.com>





KOBE
PORK
Healthy Taste

エサと
飲み水に
こだわ
り抜いて
大切に育
て大切に
育てたわ
高尾牧
場のオリ
ジナルの
ブランド
ポーク。



パン、麺類を含む飼
料を与えることにより柔
らかくおいしい霜降り
豚肉に仕上げています。

<神戸ポーク>神戸生まれのヘルシーポーク

■出荷時期: 通年

有限会社 高尾牧場

神戸市西区櫛谷町寺谷809-8-2

☎078-991-5063

Email: info@takao-bokujo.co.jp

<https://www.takao-bokujo.co.jp>



畜産物 (鶏肉)



ま中噛播環鶏期お一
すにん州境舍間お般
。旨だ百で、む的
味瞬日飼自開ねな
が間ど育然放2肉
広、りさに平倍用
が口はれ近飼の鶏
りの、たいい長の

<播州百日どり> 多可町特産の銘柄鶏

■出荷時期: 通年

みのり農業協同組合

多可郡多可町加美区山野部161-1

☎0795-35-1026

Email: youkei@ja-minori.or.jp

<https://www.ja-minori.jp>



<ひょうご雪姫ポーク>霜降り豚肉!

■出荷時期: 通年

ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会

神戸市中央区海岸通1 兵庫県農業会館

兵庫県畜産協会内 ☎078-381-9362

Email: yukihime@hyotiku.ecweb.jp

<http://www.yukihimepork.com>



無薬飼料にハーブ
などを加えた飼料
で育てた健康な鶏
肉です。

<但馬すこやかどり> 健康・安全・安心

■出荷時期: 通年

株式会社但馬どり

豊岡市日高町浅倉45

☎0796-42-2010

Email: info@tajimadori.com

<http://www.tajimadori.com/>



ほんのり甘く濃厚な
丹波の平飼いたまご

畜産物 (鶏卵)



<幸世村の平飼いたまご>

■出荷時期: 通年

JANコード: 4571451418011



株式会社芦田ポーテリー

丹波市氷上町鴨内967 ☎ 0795-88-9800

Email: ashidapoultry@gmail.com

<https://www.ashidapoultry.jimdo.com/>



<奥丹波の卵>

■出荷時期: 通年

JANコード: 4947997016613

株式会社籠谷

高砂市荒井町御旅2丁目1-17

☎ 079-442-2470

Email: shimizu@kagonet.co.jp

<https://www.kagonet.co.jp/>

JGAP認証取得の
奥丹波の農場にて、
兵庫県産のお米や
モギ粉、海藻等を鶏
に与え、自然の甘み
コクがあり、味わい
深い卵です。



天然ハーブ、
飼料を含んだ
ビタミンEが、
卵を10倍以上
で富めに与え
たてた上で、
一般的な卵と
比べて、海藻等
を鶏に与えた
卵を販売す
る。

<鶏卵せせらぎ>

■出荷時期: 通年

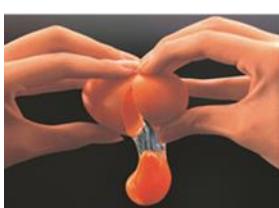
JANコード: 4560112660012

山忠商事株式会社

丹波市氷上町石生1-4 ☎ 0795-80-2001

Email: shoji@yamachu-co.jp

<https://www.yamachu-co.jp>



究極のこだわり鶏卵



<やまぶき卵>

■出荷時期: 通年

有限会社カンナンファーム

丹波市春日町柏野17 ☎ 0795-75-0933

Email: info@kannan-farm.co.jp

<https://www.kannan-farm.co.jp/>

非遗伝子組換えの丸粒
とうもろこしや北海道近
海産の高品質鮮魚粉末
等20種類の穀物を完全
自家配合して鶏に与えた
卵です。

<SAILOR EGG>

■出荷時期: 通年

株式会社セーラー

加古川市志方町成井486-6

☎ 079-452-1626

Email: shopmaster@kodawaritamago.com

<https://www.kodawaritamago.com/>



<夢王>

第2.3回たまごかけごはん祭りで優勝した紅い黄身の卵
緑茶やニンニク、パプリカなど鶏の健康にもよい飼料を与え、
他の食材に負けないくらいの濃厚で生臭みのない卵です。

■出荷時期:通年 JANコード: 4571358133260



<藤橋家の夢美人>

モーツアルトを聴き、ストレスなく育った鶏から産まれた卵
兵庫県の飼料米、魚粉を合わせた独自配合飼料から
生まれた玉子は自然の甘味とまろやかなコクが特徴！

■出荷時期:通年 JANコード: 4571358133000



<藤橋家のひょうごの穂々笑実>

兵庫県産のお米を食べて育った鶏から産まれた卵
兵庫県産のお米を餌に配合し、兵庫の循環型農業を
支え、食料自給率アップに貢献している安全・安心の
卵です。

■出荷時期:通年 JANコード: 4571358133307



株式会社藤橋商店

姫路市相野115番地 ☎079-268-9535

Email: fujihashi_syokuhin@fsm.jp <https://www.fujihashiya.com>



畜産物 (牛乳)



〈ひょうごの郷牛乳〉

兵庫県内所在の酪農家が搾乳した生乳のみを使用(産地限定)しています。

500ml ￥オープン価格 JANコード: 4971775015161

1000ml ￥オープン価格 JANコード: 4971775015185

保存温度帯: 冷蔵 賞味期限: 15日



〈六甲山麓牛乳〉

六甲山の北側にある神戸市北区所在の酪農家が搾乳した生乳のみを使用(産地限定)しています。

1000ml ￥オープン価格 JANコード: 4971775010180

保存温度帯: 冷蔵 賞味期限: 15日

〈ひょうごの低温殺菌牛乳〉

兵庫県小野市の共進牧場近郊の指定酪農家が搾乳した生乳を使用。

搾りたての生乳のような飲み口と風味です。

500ml ￥オープン価格 JANコード: 4971775019169

1000ml ￥オープン価格 JANコード: 4971775019183

保存温度帯: 冷蔵 消費期限: 7日



〈ジャージーミルク〉

共進牧場敷地内の直轄牧場で飼育されているジャージー牛の生乳だけを使用しています。

乳脂肪分が高く、コクのある飲み口が特長です。

500ml ￥オープン価格 JANコード: 4971775007166

1000ml ￥オープン価格 JANコード: 4971775007180

保存温度帯: 冷蔵 賞味期限: 13日

株式会社 共進牧場

神戸市中央区橘通1-2-12

☎ 078-371-1761

<http://www.kyoshin-milk.jp/>

水産物 (牡蠣)



身がしつかり詰まつて
おり、加熱しても縮み
にくいのが特長です。



＜生かき＞ 網干産 生かき
■出荷時期: 10月～3月



株式会社睦商興

姫路市網干区浜田 1223-22 ☎ 079-271-0623
Email: mutsumi-shop@f-unit.jp
<https://www.f-unit.jp/mutsumi/>

個々の身が大きく色白で
ボツテリとして、加熱して
も身の縮みが少ないです。

姫路市漁業協同組合網干支所

姫路市網干区興浜2093-133

☎ 079-274-0304

Email: jfhimeji-aboshi@hb.tp1.jp



本垂下は、岩見・網干
海域で行う工夫をして
います。大粒で身がふりふり
の一年がき。加熱しても縮みに
くい特徴があります。

＜生カキ＞
■出荷時期: 12月～4月



坊勢漁業協同組合

JFぼうぜ 姫路まえどれ市場

姫路市白浜町字万代新開甲912-18

☎ 079-246-4199

Email: boze.m@fsinet.or.jp <https://boze.or.jp>

水産物 (わかめ)



清らかな海に育まれ
た、天然生わかめ！

＜天然冷凍生わかめ＞

150g、200g、500g、1kg

■出荷時期: 通年



御火浦(みほのうら)村おこしグループ

美方郡新温泉町三尾146 ☎ 0796-80-1458

Email: mihonoura@nike.eonet.ne.jp

水産物 (いか類)



<極め〆プロトン凍結浜ほたる>

鮮度抜群の『浜ほたる』をプロトン凍結技術で鮮度と美味しさを損なわず、-30°C以下で凍結処理しているので生食が可能。

■出荷時期:4月~

<浜ほたる>

ほたるいかを漁獲後すぐに専用ナイロンチューブに詰め、直ちに氷氷で冷却するので鮮度を保ったまま出荷。

■出荷時期:4月~4月

浜坂漁業協同組合

美方郡新温泉町芦屋663-1 ☎0796-82-3020

Email: info@hamasaka-shop.com

<https://www.hamasaka-shop.com/>



獲れたての新鮮な赤えびを船上で、急速凍結しました。甘味がとても強く、ふりふりの食感が楽しめます。



<船内凍結赤えび(ホッコクアカエビ)>

■出荷時期:9月~

浜坂漁業協同組合

美方郡新温泉町芦屋663-1

☎0796-82-3020

Email: info@hamasaka-shop.com

<https://www.hamasaka-shop.com/>

水産物 (甲殻類)



水產物 (鮮魚)



〈ぼうぜ鯖〉

漁獲し、養殖したものを言い、飼料は、主として天然物を使用。脂ののった中にも鯖本来の豊かなうま味が特長の真鯖です。

■出荷時期:11月～4月



〈鰯〉 華姫さわら

漁獲後、まもなく船上にて血抜き処理及び、神経を除去したもので、生臭さを防ぎ、高鮮度・高品質状態の持続化を図っています。

■出荷時期:5月～7月



〈鰆〉 白鷺鰆

活きた鰆のみを使用し、血抜き処理をした身の色が真っ白であることから白鷺城の白さを連想「白鷺鰆」と名付けられました。

■出荷時期:7月～10月



坊勢漁業協同組合 JFぼうぜ 姫路まえどれ市場
姫路市白浜町字万代新開甲912-18 ☎079-246-4199
Email: boze.m@fsinet.or.jp
<https://boze.or.jp/>



農産加工品



兵庫県産有機米を使つた無添加仕上げの離乳食です。
～5・7・9・12ヶ月頃から

＜赤ちゃんのためのお粥＞

80g ¥388 常温 180日

JANコード: 45732555530012

株式会社GreenMind

三田市武庫が丘3-4 ☎079-558-7124

Email: info@xgreenmind.co.jp

<https://www.xgreenmind.co.jp/>



＜はりまのもち＞

300g ¥415 常温 24か月

JANコード: 4977803201087

前原製粉株式会社

姫路市青山北3-10-1 ☎079-266-0520

Email: maehara@gishi.co.jp

<https://www.gishi.co.jp/>

原料のもち米と
は水以外の添加物
は一切不使用。



兵庫県播磨産
100% 水稻もち米
使用



【例示】

写真

PR

＜商品名＞

内容量/価格(税込)/

保存温度帯/賞味期限/JANコード:

受証者名

住所 ☎電話番号

Email:

<https://>



「こんなに美味しい！」
を体験していただき
たい。
赤鬼饭は、高校生と
共同開発した赤饭
パックです。

＜赤鬼饭＞((丹波大納言小豆赤饭)

160g ¥650 常温 240日

JANコード: 4986869001753



なかで農場合同会社

丹波市春日町黒井1844 ☎0795-74-0617

Email: yasuhiro@nakade-farm.com

<https://www.nakade-farm.com/>



＜はりまのもち＞

300g ¥415 常温 24か月

JANコード: 4977803201087

前原製粉株式会社

姫路市青山北3-10-1 ☎079-266-0520

Email: maehara@gishi.co.jp

<https://www.gishi.co.jp/>

地元産の黒大豆をふんだんに使用し、黒大豆の食感に合うように餅全体の塩加減を強めています。



＜うるう豆餅＞

自家栽培のもち米とうるち米を使った切り餅

250g ¥420 常温 21日

前川農産

赤穂市高野1208-1 ☎0791-48-7212

Email: maekawanousan@gmail.com

〈まる餅〉

養父市産のもち米を使用、杵つきで給水を少量に抑え
モチモチと粘り気が強いです。

280g ¥500 冷凍 180日

〈よもぎ餅〉

養父市産のもち米、よもぎを使用、口いっぱいによもぎ
の香りが広がります。

280g ¥550 冷凍 180日

〈どち餅〉

養父市産のもち米、但馬産の栎の実を使用、栎の香が
甘いぜんざいによく合います。

280g ¥650 冷凍 180日



出合校区協議会

養父市出合249番地 ☎079-667-8020

Email: deai-kyo@ares.eonet.ne.jp <https://deai-kyo.com>



〈丸餅〉

定番の白餅です。杵つきの伸びがよいなめらかなお餅です。

400g ¥550 常温 21日

〈よもぎ丸餅〉(あんなし)

春に摘んだよもぎを使用しています。香りよく、伸びのよい
お餅です。

400g ¥600 常温 21日

〈切餅〉

豊岡市産玄米100%使用。薄い塩味、サクサクして喉に
つめにくいのが特徴。

200g ¥400 常温 21日



味蔵たんとう株式会社

豊岡市但東町佐田526 ☎0796-55-0855

Email: ajikura08550796@yahoo.co.jp



〈白丸餅・よもぎ丸餅〉

100%佐用町産のもち米使用

千種川の名水で育った佐用町産もち米(はりまもち)のみを
使用し、よもぎも国産を限定使用した杵つき餅です。

【白丸餅】

500g ¥670 常温 30日

JANコード: 4589811282011

【よもぎ丸餅】

500g ¥720 常温 20日

JANコード: 4589811282028



(株)元気工房さよう(南光ひまわり館)

佐用郡佐用町乃井野 1266 ☎0790-79-2521

Email: tokusan@genkikobo-sayo.co.jp <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>

身体にやさしい減塩のお味噌!
地元のお米と大豆を使
い無添加で製造しています。



自家製の米・大豆、赤穂の天塩、姫路産の麹を使
用。添加物は、使用して
おりません。

<味噌>

800g ¥750 冷蔵 10か月

株式会社たつのアグリ
たつの市揖保川町金剛山590
☎0791-72-5155
Email: rinden@iris.ocn.ne.jp



<若さの味噌>

500g ¥500 冷蔵 6か月

900g ¥800

若狭野みそ加工グループ

相生市若狭野町野々764-56

☎0791-28-0502



<もち大豆みそ>

1kg ¥940 冷蔵 出荷から5か月

JANコード: 4571396050024

(株)元気工房さよう(ふれあいの里上月)
佐用郡佐用町乃井野1266 ☎0790-79-2521
Email: tokusan@genkikobo-sayo.co.jp
<https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>

特産佐用もち大豆
と佐用町産米、赤穂
のあらなみ塩だけで
仕込んだ昔ながらの
田舎みそ。



<北神みそ>

500g ¥ 540 冷蔵 6か月

1kg ¥1,026 2kg ¥1,944



一般社団法人 北神みそ

神戸市北区有野中町2-12-2

☎078-981-4089

Email: hokushinmiso@vega.con.ne.jp



兵庫県産白大豆に、甘み
のある青大豆を2割加
え、1年以上熟成させた
コクが豊かでまろやかな
みそです。

<青大豆入りみそ>

400g ¥460 常温 7か月

700g ¥680

味藏たんどう株式会社

豊岡市但東町佐田526 ☎0796-55-0855

Email: ajikura08550796@yahoo.co.jp



兵庫県産原材料を天然
醸造した米赤つぶ味噌
(塩分約10%)



<完熟みそ>六甲味噌のこだわり味噌

1kg ¥2,268 常温(冷蔵推奨) 120日

JANコード: 4903312210081

有限会社六甲味噌製造所

芦屋市楠町11-16 ☎0797-32-6111

Email: info@rokkomiso.co.jp

<https://www.rokkomiso.co.jp>





太子町産の米と大豆を使用し、麹の割合が多いのが特長。食品添加物を使用していないので安心です。

＜太子みそ＞

500g ¥590 冷蔵 6か月

1kg ¥830

太子加工合同会社

揖保郡太子町福地546-4 ☎079-278-2138

FAX 079-278-2138

Email: miso@meg.winknet.ne.jp



兵庫県認証食品



兵庫県認証食品



三田米を用いて手作業で丁寧に作り上げた麹と、県産大豆を使用した、熟成されたまるやかな味わいのある、お味噌です。

＜やまびこみそ＞

1kg ¥1,092 冷蔵 6か月



兵庫県認証食品



兵庫県認証食品

(一社)三田やまびこ加工グループ

三田市加茂290 ☎079-567-5130

＜山田錦みそ＞

山田錦米で糀を作り地元産の白大豆と黒大豆をほどよくブレンドした甘みと旨みのある味噌です。

400g ¥550 冷蔵 180日

JANコード: 4560474520023



＜黄金みそ＞

丹波黒大豆の素質を備えた大粒の白大豆で仕込んだ味わい深い味噌に仕上がっています。

350g ¥550 冷蔵 180日

JANコード: 4560474520047

株式会社吉川まちづくり公社 彩雲みそ加工グループ

三木市吉川町吉安222 ☎0794-76-2401

Email: office@76-2401.com <https://www.76-2401.com>

＜三日月みそ＞

材料にこだわったおいしい手作り味噌
佐用もち大豆と佐用町産ヒノヒカリを使用し、
自家製こうじでじっくりと熟成した味噌です。

500g ¥ 420 冷蔵 180日

1kg ¥ 800

2kg ¥1,600

3kg ¥2,300

5kg ¥3,800



(株)元気工房さよう(味わいの里三日月)

佐用郡佐用町乃井野1266 ☎0790-79-2521

Email: tokusan@genkikobo-sayo.co.jp <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>



兵庫県産大豆
サチュタ力 100%
用いて乾燥の状態
のゆばにして、長期
保存を可能にして
います。



五つ星ひよご選定
ひよご観光本部
推薦。丹波黒大豆の
コクと旨みで、ふた味
違う味噌に変身。



＜おばあちゃんの手作り丹波黒大豆入り味噌＞

300g ¥370～4kg(桶入り) ¥3,150

常温 製造から365日

JANコード: 4573130220014～4573130220221

有限会社朝来農産物加工所

朝来市新井189-1番地

fax 079-677-1421

Email: info@kurodaizuiri-miso.co.jp

<https://www.kurodaizuiri-miso.co.jp/>

ひよこ観光本部認証



＜兵庫県産大豆サチュタ力使用平ゆば＞

100g ¥324 常温 6ヶ月

JANコード: 4901589256009

北山食品株式会社

神戸市灘区徳井町1-2-16

078-851-0256

Email: office@kitayama-yuba.com

<http://kitayama-yuba.com>



＜もめん豆腐＞

やわらかく、ふんわりした豆腐。

380g ¥216 冷蔵 製造日から4日

JANコード: 4984542010016

＜絹ごし豆腐＞

濃厚な大豆の甘味たっぷりクリーミーな食感。

280g ¥216 冷蔵 製造日から4日

JANコード: 4984542010023

＜大判揚げ＞

豆腐1丁分を使用、1枚ずつじっくり浮かし揚げをし、
中はふんわり外はさっくりのボリュームある一品です。

1枚 ¥409 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4984542020084

＜すしあげ＞

一枚ずつ手作業で揚げ、いなり寿司に最適な厚み、
中に具が入りやすく作っています。

5枚 ¥294 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4984542020046

＜油揚げ＞

手作り豆腐をじっくり浮かし揚げするため、
豆腐の旨味が感じられる油揚げです。

1枚 ¥138 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4984542020015

西播磨産もち大豆使用



武内食品株式会社

たつの市揖保川町原457-3 0791-72-2587

Email: magokoro-tofu@maia.eonet.ne.jp

<https://takeuchi-foods.com/>



ひよこ
観光ブランド

＜恵みきぬこし・もめん＞
＜貴味きぬこし・貴味もめん＞

兵庫県産大豆と粗製海水にがりだけの昔ながらの手作り豆富です。大豆の甘みと香りを感じて頂けると思います。乳化剤などの添加物は一切使用していません。
後味が爽やかで飽きの来ない豆富です。

210g ¥260 冷蔵 4日

JANコード: 452620400083(恵みきぬ) 452620400089(恵みもめん)

JANコード: 4526204101689(貴味きぬ) 4526204101290(貴味もめん)



有限会社白い虹安心堂

尼崎市立花町2丁目1-24 ☎06-6429-2208

Email: info@anshindo.jp <https://www.anshindo.jp/>



＜兵庫の地豆腐 絹こし・もめん＞

兵庫県産大豆100%の濃厚とうふ

兵庫県内で収穫された大豆と六甲布引の名水で仕上げた濃厚で味わい深いお豆腐です。

380g ¥250 冷蔵 製造日から6日

JANコード: 4979327416213(きぬ)

JANコード: 4979327416220(もめん)



＜兵庫の地大豆 絹あげ＞

丹波の黒豆に代表される「兵庫の肥沃な大地」大豆栽培に恵まれた兵庫の畑で大切に育まれた兵庫県産大豆だけを使い、豆腐職人が丹精込めて仕上げた皮まで美味しい絹厚揚げです。こんがり焼いて香ばしさをお楽しみください。

2枚 ¥200 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4979327422696



＜兵庫の地大豆 あつあげ＞

完熟大粒兵庫県産大豆100%の昔ながらの厚揚げです。とても味しみが良く、おでんや煮炊き物など多種多様にお楽しみ頂けます。ボリュームのある肉厚が特長です。

2枚 ¥200 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4979327422689



株式会社八雲

神戸市中央区八雲通4丁目2-4 ☎078-221-4875

Email: yagumo@cameo.plala.or.jp <https://www.tofu-yagumo.jp>



丹波篠山市産の
3レザイズの黒
大豆を使用した
あつさり煮豆です。

<丹波黒黒豆>

160g ¥734 常温 90日
JANコード: 4901148504237

株式会社誠味

神戸市東灘区御影塚町4-9-21

078-857-1041

Email: h-horiuchi@maruyanagi.co.jp

<https://www.seimi.net/>



ひょうご
優良ブランド



宍粟市の大自 然で育つ
丹波黒大豆をむかし な
がらの製法でじっくり
き上げた自慢の味です。



ひょうご
優良ブランド

<まめ自慢>

150g ¥1,000 常温 540日
JANコード: 4908543700011

ハリマ農業協同組合

宍粟市一宮町東市場429-1 0790-72-1234

Email: info@ja-harima.or.jp

<https://ja-harima.jp/>

丹波篠山産の原
料のみを使用し、昔
の製法で丹波篠山
をはじめふっくら
炊き上げた、気品
の逸品です。



<黒大豆煮豆(味道丹波黒)>

180g ¥918 常温 730日
JANコード: 4901012013698



ひょうご
優良ブランド

エム・シーシー食品株式会社

神戸市東灘区深江浜町32 078-451-1481

Email: kojima_t@mcc-kobe.jp

<http://www.mccfoods.co.jp/>

厳選した丹波黒大豆
を原料に、3昼夜かけ
てじっくりと味を含め
ふっくら艶やかに仕上
げています。



<丹波黒大豆煮豆 175g SP>

175g(固形量135g) ¥680 常温 180日
JANコード: 4979947222454



株式会社やながわ

丹波市春日町野上野209-1

0795-74-0010

Email: akiyama@tamba-yanagawa.co.jp

<https://tamba-yanagawa.co.jp/>



＜蒸し黒豆ドライパック＞

いつものサラダにトッピング！

当店が厳選した兵庫県産の高級黒豆品種「丹波黒」の大粒を使用し、赤穂の天塩を隠し味にほっくり蒸しあげています。袋から出してそのままおかずやおやつとして、またサラダや煮物など普段の料理に合わせて利用できます。

50g ¥280 常温 1年

JANコード: 4970523300856



＜丹波黒きな粉＞

こだわりの製法でコクが決め手！

当店選別の兵庫県産丹波黒を100%使用した、風味豊かな味わい深い黒豆きな粉です。

100g ¥307 常温 1年

JANコード: 4970523773100



＜丹波黒煎り豆＞

ポリポリした食感が人気！

素材にこだわり、当店厳選の兵庫県産丹波黒を香ばしく味わい深い煎り豆に仕上げています。

80g ¥454 常温 150日

JANコード: 4970523776088



株式会社小田垣商店

丹波篠山市立町9 ☎079-552-5371

Email: info@odagaki.co.jp <https://www.odagaki.co.jp>



兵庫県内で育てた
蕎麦を使用し、た
使用しています。
50%以上蕎麦粉を



＜夢そば(干し麺)つゆ付＞

乾麺200g・そばつゆ70ml×3

¥648(卸価あり) 常温 365日

JANコード: 4560339330026

※最低発注ロット: 1箱20袋



有限会社夢前工房

姫路市夢前町宮置909-1 ☎079-335-1411

Email: yume@y-yumekoubou.net

<http://y-yumekoubou.net/>

主原料兵庫県産(そば
粉、小麦粉、食塩、出石
の水)使用の5割そば。
細麺にし、のど越し良
く仕上げました。

＜田中屋 プレミアム出石そば2人前＞

160g ¥980 常温 1年

JANコード: 4969895002123

株式会社田中屋食品

豊岡市出石町町分66 ☎0796-52-2128

Email: info@tanakayashokuhin.com

<http://www.tanakayashokuhin.com>



日本初の純国産で、小麦栽培から加工まで一貫して行なっています。市内製産で、純国産の小麦粉だけを使用した、古川培養の小麦セラードパスタ。

<加古川パスタ>

内容量300g ￥400～500 程度

製造から 1095日

常温 JANコード: 4573101190018

株式会社八幡営農

加古川市八幡町船町16

☎079-438-3950

Email: Yahata_einou2005527@quartz.ocn.ne.jp

<https://yahataeinoukumiai.com>



<おもちふ>

驚きの「ぷにゅぷにゅ食感」

兵庫県産小麦粉を主原料として、職人が愛情込めて焼き上げました。すき焼き・うどんすき等、鍋物に最適です。

40g ￥270 常温 1年

JANコード: 4906771000231



<お焼きふ>

鍋物に最適です

兵庫県産小麦粉を主原料として、職人が愛情込めて焼き上げました。すき焼き・うどんすき等、鍋物に最適です。水戻しが必要です。

50g ￥270 常温 1年

JANコード: 4906771000200

株式会社島田商店

姫路市栗山町1 ☎079-281-0224

Email: fu-ya@basil.ocn.ne.jp <https://ofuya.jp/>

〈手延そうめん 指保乃糸〉

「播州小麦」限定品 播州小麦-30

「播州小麦」限定品 播州小麦-50

兵庫県内小麦生産農家のたゆまぬ努力で生まれ、
結実した小麦を使用した手延そうめんです。



内容量: 1000g(50g×20束) ¥3,240 常温 900日

JANコード: 4920134805813

内容量: 1700g(50g×34束) ¥5,400 常温 900日

JANコード: 4920134805653

前田産業株式会社

たつの市龍野町宮脇144 ☎0791-63-0595

Email: maeda.soumen@blue.ocn.ne.jp <https://www.maeda-somen.jp>

〈指保乃糸 姫新線パッケージ〉

ふるさとを走るJR姫新線のパッケージ入り！

地域・ふるさとへの想いを名産品である指保乃糸
とJR姫新線のパッケージに込めた商品です。



森口製粉製麺株式会社

たつの市神岡町横内173 ☎0791-65-0266

Email: info@moriguchi-seifunseimen.co.jp <https://moriguchi-seifunseimen.co.jp>



60 庫を国
% 県100 内
使用 % 産 %
小麦 産 小
兵 麦



伝統の手延べ製法
でモチモチとした
食感と播州小麦の
特の風味を活かし
ました。

〈姫路城うどん〉独特の食感の細うどん

熟成を何度も繰り返し、約1日半かけて
作った麺です。細い麺でも強靭で弾力が
あり、滑らかでのどごしがよく、歯切れが
よいという独特の食感です。

400g ¥1,080 常温 540日

JANコード: 4969663037517

明和株式会社

姫路市白浜町甲841-37 ☎079-245-1631

Email: j-meisha@mensho-an.co.jp

<https://www.mensho-an.co.jp>



〈手延べそうめん 指保乃糸 播州小麦〉

19束(950g) ¥3,240 常温 913日

兵庫県手延素麺協同組合

たつの市龍野町富永219-2

☎0791-62-0826

Email: soumen@ibonoito.or.jp

<https://www.ibonoito.or.jp>



＜宝笠異人館＞ 菓子用に最適な小麦粉

兵庫県奨励品種の「シロガネコムギ」を使用し、グルテン形成を抑え、きめ細やかな菓子用に最適な小麦粉に仕上げており、ボリュームの大きな、口どけのよいお菓子が作れます。

25kg ¥6,194(変動あり) 常温 1年

1kg×15個 ¥4,607(変動あり)

JANコード: 4978974031015 (1kg×15個)



＜北野坂＞ パン用に最適な小麦粉

兵庫県産のパン用品種を使用し、食パンから菓子パンまで幅広く対応できるよう、小麦粉の蛋白含量・製粉歩留等を調整しています。ボリュームが大きく、口どけが良く、香り高いパンを作ることができます。

25kg ¥5,627(変動あり) 常温 6か月

1kg×15個 ¥4,565(変動あり)

JANコード: 4978974031039 (1kg×15個)



＜麵司＞ うどんに最適な小麦粉

うどんに適した「コシ」を与えるため、「高たんぱく小麦」用の栽培方法で栽培した兵庫県産の「ふくほのか」を使用しています。モチモチとしたソフトな食感で、国内産小麦特有の風味豊かなうどんを作ることができます。

25kg ¥5,740(変動あり) 常温 6か月



株式会社増田製粉所

神戸市長田区梅ヶ香町1丁目1-10 ☎078-681-6702

Email: shimokawa@masufun.co.jp <https://www.masufun.co.jp/>

＜謹製食パン＞

兵庫推奨ブランド小麦粉【北野坂】に淡路島で作った自然塩でまろやかな塩味の【自凝雲塩（おのころしずくしお）】と豆乳を練り込み、薄皮でもっちりとした食感と自然の甘みのある食パンに仕上げました。トーストすることで、より小麦の風味が引き立ちます。

¥1,000 内容量 1.5斤 常温 製造から 3日



＜湊俱楽部 謹製ブランデーケーキ＞

シェフが吟味した兵庫県産の小麦「宝笠 異人館」と、たつの市「中山養鶏」の拘り卵を利用した生地に、最高品質ブランデーの「ヘネシーV.S.O.P」を練り込み、しっとりぎゅっと詰まったパウンドケーキをひとつひとつ丁寧にブランデーを沁み込ませ、芳醇な香り漂う大人のケーキに仕上げました。至福のひとときをお楽しみください。

¥3,710 冷蔵 製造から 90日



旧網干銀行 湊俱楽部（株式会社アクアプラス）

姫路市網干区新在家640 ☎079-289-5189

Email: aboshiminato@gmail.com <http://aboshiminato.club/>



<淡路島産フライドオニオン>

淡路島産たまねぎの甘み旨味を凝縮した風味豊かな商品です。

和洋中様々な料理のトッピングに。

内容量23g オープン価格 常温 製造から 180日

JANコード: 4580207170028



<クリスピーオニオン>

淡路島産たまねぎの甘み旨味を凝縮した風味豊かな商品です。

和洋中様々な料理のトッピングに。

内容量50g オープン価格 常温 製造から 180日

JANコード: 4580207170011



竹原物産株式会社

南あわじ市賀集野田明神520-2 ☎0799-54-0318

Email: onion@takeharabussan.co.jp <http://takeharabussan.co.jp/>



兵庫県丹波市産有機
コシヒカリ100%使用。
まるやかな酸味と米
の旨味が特長。

朝摘みバジルをそ
の日に加工。鮮度・
風味が抜群!



<マルカン 有機純米酢>

360ml ¥555 常温 2年

JANコード: 4902711211101

マルカン酢株式会社

神戸市東灘区向洋町西5丁目6番

☎078-857-0501

Email: msales@marukan.com

<https://www.marukan.com/>



稻の美しい町「稻美町」
で育まれたもち米を、
昔ながらの伝統製法
でじっくりと丹精込
めて造りあげた本みりん
です。°。○

<日の出稻美町産純米本みりん>

400ml ¥462 常温 548日

JANコード: 4901309016746

キング醸造株式会社

加古郡稻美町蛸草321 ☎079-495-0155

Email: Xbl08846@nifty.com

<https://hinode-mirin.co.jp/>



<国産丸大豆醤油200ml>

兵庫県産大豆・小麦を使用
した木桶仕込みの天然醸造
醤油。



200ml ¥486 常温 540日

JANコード: 4930962185551



足立醸造株式会社

多可郡多可町加美区西脇112

☎0795-35-0031

Email: webshop@adachi-jozo.co.jp

<https://www.adachi-jozo.co.jp>





朝倉山椒とゆずの
爽やかな風味と山
椒由来のピリ辛とし
たアクセントが特
長の香辛料です。

＜但馬のゆず山椒＞

80g ¥500 常温 120日

JANコード: 4560376213146

日の出ホールディングス株式会社

食品カンパニー但馬醸造所

養父市大屋町筏288-1 ☎079-669-1100

Email: info@tajimajozo.co.jp

<https://tajimajozo.co.jp/>



ひょうご
惟美ブランド



＜コウノトリ育むお米の純米酢＞

『コウノトリ育む農法』で栽培された『コウノトリ育むお米』を
静置発酵で醸した純米酢です。

360ml ¥400 常温 730日

JANコード: 4560376212248



＜こうのとりゆずぽん酢＞

天滝ゆず、コウノトリ米の純米酢、地元醤油蔵の本醸造醤油、
地元但馬の素材にこだわった逸品です。

360ml ¥822 常温 365日

JANコード: 4560376212828



＜こうのとり塩ぽん酢＞

天滝ゆず、但馬の海、竹野の『誕生の塩』、コウノトリ米の
純米酢、地元但馬の素材にこだわった逸品です。

360ml ¥864 常温 365日

JANコード: 4560376212835

日の出ホールディングス株式会社

食品カンパニー但馬醸造所

養父市大屋町筏288-1 ☎079-669-1100

Email: info@tajimajozo.co.jp

<https://tajimajozo.co.jp/>



ひょうご
惟美ブランド



材料の野菜は、全て丹波篠山市産です。フレッシュ感を残す。手作業で製造しています。



〈ハラペニヨサルサ〉

220g ¥670 常温 730日

JANコード: 4580118710016



グリーンウェーブ

丹波篠山市日置197-3

☎ 090-9710-9192 FAX 079-555-2151

Email: greenwave@gai.eonet.ne.jp

自家農園の梨と手作りの黒大豆味を使用しています。様々な料理との相性が良いです。噌



〈梨醤ソース(甘口)(辛口)〉

270ml ¥570 常温 1年

JANコード: 4571404610103(梨醤ソース(甘口))

JANコード: 4571404610110(梨醤ソース(辛口))



甘果園

神戸市西区押部谷町高和1121-1

☎ 080-1441-4093

<http://www.kankaen.com>

〈玉ねぎオリーブドレッシング〉

玉ねぎとオリーブの実が入った洋風ドレッシング

淡路島産玉ねぎとオリーブの実が入った、コクのある洋風ドレッシングです。

280ml ¥648 常温 180日

JANコード: 4527572000109



〈玉ねぎ和風ドレッシング〉

淡路島産玉ねぎを使用した醤油風味ノンオイルドレッシング

淡路島産玉ねぎを使用した醤油風味のノンオイルドレッシングです。ピリッと黒胡椒がきいた大人の味です。

280ml ¥648 常温 180日

JANコード: 4527572000208

〈淡路島ソース〉

淡路島産玉ねぎを使用した甘口の万能調味料

淡路島玉ねぎをはじめ、淡路島原産「鳴門オレンジ」

淡路島の藻塩、醤油、味噌、酢も地元のものを使った甘口の玉ねぎソースです。

ハンバーグやコロッケ、温野菜など色々なものにかけてお試しください。

310g ¥648 常温 365日

JANコード: 4527572000864



株式会社浜田屋本店

洲本市安乎町平安浦1864-8 ☎ 0799-28-0330

Email: info@hamadaya-honten.jp <https://www.hamadaya-honten.jp/>



<柚子のしづく> 100%ゆず果汁

採れたての柚子をやさしく搾って風味を閉じ込めたビタミンCたっぷりの100%ゆず果汁です。

150ml ￥550 常温 180日

JANコード: 4571118230024



<ゆずしづつぶ> 蜂蜜入りシロップ

6倍から8倍に薄めてジュースに、そのままヨーグルトやカキ氷のシロップに最適です。

150ml ￥648 常温 180日

JANコード: 4571118230055



<ゆずだれ> ゆずたっぷり田楽のたれ

ゆずをまるごと使って煮込んだ、おばあちゃん直伝のゆずだれです。湯豆腐、おでんなどに。あつあつご飯にのせれば、おかずいらず。

140g ￥432 常温 180日

JANコード: 4571118230031



<ゆず胡椒> ハバネロ入りゆず胡椒

ゆずと青唐辛子、ハバネロは安富産、赤穂の粗塩とすべて兵庫県産にこだわり、唐辛子はあえて粗く形を残しています。鍋物、焼肉、うどんなどの薬味としてお使いください。

60g ￥626 常温 180日

JANコード: 4571118230246



農事組合法人安富ゆず組合

姫路市安富町長野320-1 ☎0790-66-2801

Email: jvk09444@meg.winknet.ne.jp <https://yuzu-yasutomi.com>



＜南光ひまわり油＞

ビタミンEはオリーブオイルの10倍です。

佐用町産の種だけを使用、薬品処理を一切行わない圧搾機で搾油した無添加一番搾りの油です。

90g ￥ 540 JANコード: 4589811280031

185g ￥1,080 JANコード: 4589811280024

280g ￥1,380 JANコード: 4589811280017

保存温度帯: 常温 賞味期限: 540日



＜ひまわり油プレミアムオイル こく味オイルガーリック＞

広がるニンニクの旨味が料理のコクを深めます

国産のニンニクを使用、揚げたニンニクの香りと旨味がたっぷり詰まった国産ひまわり油です。

50g ￥400 JANコード: 4589811280109

110g ￥800 JANコード: 4589811280079

保存温度帯: 常温 賞味期限: 540日

＜ひまわり油プレミアムオイル から味オイル唐辛子＞

自然豊かな辛みが料理の幅を広げます

国産のタカノソメを使用、辛味がピリッときいた国

産ひまわり油。調味料感覚でお使いいただけます。

50g ￥400 JANコード: 4589811280116

110g ￥800 JANコード: 4589811280086

保存温度帯: 常温 賞味期限: 540日



＜ひまわり油プレミアムオイル さら味オイルローズマリー＞

ハーブの香りが料理の旨味をさらに引き立てます。

国産のローズマリーを使用、すっきりとした香りとコクが詰まった国産ひまわり油。

50g ￥400 JANコード: 4589811280123

110g ￥800 JANコード: 4589811280093

保存温度帯: 常温 賞味期限: 540日

(株)元氣工房さよう(南光ひまわり館)

佐用郡佐用町乃井野 1266 ☎0790-79-2521

Email: tokusan@genkikobo-sayo.co.jp <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>



加東市の特産品「完熟白桃」の風味と色合いをそのままジャムに加工。旬のおいしさをいつでもお楽しみください



やわらかく煮込んだゆず皮と、果汁の持つ天然のペクチンで仕上げました。
添加物不使用です。

＜白桃ジャム「ももっ子」＞

140g ￥ 510 常温 7ヶ月

500g ￥1,500 (別途送料)



やしろ加工部会

加東市貝原287 ☎0795-40-0050

(みのり農業協同組合内)

＜ゆずまーまれーど＞

140g ￥496 常温 180日

JANコード: 4571118230048

農事組合法人安富ゆず組合

姫路市安富町長野320-1 ☎0790-66-2801

Email: jvk09444@meg.winknet.ne.jp

<https://yuzu-yasutomi.com>



＜八朔マーマレード＞

宝塚モノコトバに選定された、手づくりマーマレード

英国・世界オリジナルマーマレード賞2017Silva(銀)賞受賞。

日本版性愛オリジナルマーマレード賞2021Bronze(銅)賞受賞。

果皮と果実を混ぜることにより、まろやかな味に仕上げました。

150g ¥オーブン価格 常温 1年



＜甘夏マーマレード＞

宝塚モノコトバに選定された、手づくりマーマレード

英国・世界オリジナルマーマレード賞2017Bronze(銅)賞受賞。

果皮と果実を混ぜることにより、まろやかな味に仕上げました。

150g ¥オーブン価格 常温 1年



マイスター工房宝梅の会

宝塚市宝梅3丁目2-28 ☎0797-73-5545

Email: meister.atelier@gmail.com

<https://www.facebook.com/meister.atelier.houbai/> <https://takarajam.bese.shop/>

＜梨ジャム＞

神戸ワイン、レモンと自家農園の梨をたっぷり使用し、

さわやかな味に仕上げています。

＜桃ジャム＞

自家農園の完熟桃とレモンのさわやかな味。

＜柿ジャム＞

柿のシンデレラ「太秋柿」を使ったジャム。

＜すももジャム＞

丁寧にすももの皮と実をペースト状にし、砂糖を加えて

煮込んでいます。

150g ¥470 常温 1年

JANコード: 4571404610004(梨ジャム) JANコード: 4571404610028(桃ジャム)

JANコード: 4571404640042(柿ジャム) JANコード: 4571404640042(すももジャム)



甘果園

神戸市西区押部谷町高和1121-1 ☎080-1441-4093 <http://www.kankaen.com>



相性抜群です。紅茶でなく、パインに付けるマレードは、たまに使います。ヨーロッパで、日本では、たまに使います。ビタミンC豊富なゆずの皮をふんだんに使っています。



グラニュー糖とレモンのみを使用し、在庫がなくなる度に作るので、いつもフレッシュな状態で提供しています。

＜ゆずマーマレード＞

150g ¥380 常温 180日

JANコード: 4580066850024



小河ゆず栽培組合加工部

相生市矢野町小河364-1 ☎080-1485-5291

＜太子いちじくジャム＞ プレザーブスタイル。お得感いっぱい！

120g ¥480 冷蔵 6か月

太子加工合同会社

揖保郡太子町福地546-4

☎ FAX 079-278-2138

Email: miso@meg.winknet.ne.jp



<黒豆おかき> 早生黒大豆

JA兵庫南管内産の早生黒大豆を使用した一口サイズの黒豆おかきです。

105g ¥270 常温 120日

JANコード:4901016163054



<黒豆おかき醤油> 早生黒大豆醤油

JA兵庫南管内産の早生黒大豆を使用し、龍野のしょうゆで味付けした黒豆おかきです。

105g ¥270 常温 180日

JANコード:4901016163061

<黒豆おかき> <黒豆おかき醤油>



植垣米菓株式会社

加古川市平岡町高畠520-10 ☎079-424-5445

Email: uegaki-beika@uegaki-beika.co.jp <http://www.uegaki-beika.co.jp>

<お福豆しばり>

丹波産黒大豆を水漬けから完成まで4昼夜をかけた煮豆じっくり仕上げたこだわりの逸品です。

100g ¥680 常温 120日

JANコード:4979947100967

<丹波栗渋皮煮>

手作業で一粒一粒鬼皮剥き・渋皮掃除等を行い、丁寧に仕上げています。栗生産者と地元協力者との連携商品です。

固形量150g ¥2,000 常温 365日

JANコード:4979947113004



株式会社やながわ

丹波市春日町野上野209-1 ☎0795-74-0010

Email: akiyama@tamba-yanagawa.co.jp <https://tamba-yanagawa.co.jp/>



自社農園で生産した
紅はるかを使用し、
自然の旨みが味わ
えます。

<ほしいも>

100g ¥400 常温 90日

JANコード:4573405340065

株式会社ツトムファーム

丹波篠山市東河地76-1 ☎079-596-0551

Email: tutom@tutom-farm.com

<https://tutom-farm.com/>



<瀬戸内しいたけ(乾・スライス)>

使いたい時に使える「瀬戸内しいたけ」

自社農場で栽培した、肉厚で大きくジューシーなしいたけをスライスし、乾燥しています。包丁いらずで、使い勝手もよいです。

18g ￥367 常温 1年 JANコード: 4589413550044



<瀬戸内きくらげ(乾・スライス)>

「瀬戸内きくらげ」は、女性の味方です！ 低カロリーで高栄養価！

鉄分や食物繊維たっぷりのきくらげは、女性のカラダのお悩みをサポートし、健康的でヘルシーな毎日にピッタリ！

自社農場で栽培したきくらげをスライスし、乾燥しています。

包丁いらずで、使い勝手もよいです。

15g ￥398 常温 1年 JANコード: 4589413550129



深山農園株式会社

相生市矢野町小河854 ☎ 0791-29-0013

Email: info@fukayaman.com <https://fukayaman.com>

<有機栽培天日干し赤ちゃん番茶>

30年来、全く農薬を使わず、有機肥料のみでの茶畠づくりを行い、ミネラル、カテキンを多く含んだ芽を摘採し、天日で干し仕上げました。

特に乳幼児の水分補給、コーヒーと緑茶を飲むと眠れない方、胃の弱い方、油っぽい食事の後におすすめです。

100g(リーフタイプ) ￥648 常温 製造から 1年

2gx20個(ティーバッグ) ￥648 常温 製造から 1年

JANコード: 4562107370463



<有機栽培太陽のお茶>

丹波の山深い自然茶園では春・夏・秋の季節毎に芽吹きます。丹波の四季折々のお茶の味が昔ながらの日向の香りとともにをお楽しみ頂けます。自然の青さを“ぎゅっと”詰め込んだ超自然派のお茶をどうぞ。

80g ￥540 常温 製造から 1年

JANコード: 4562107370524



<有機栽培丹波在来品種 垣根茶>

丹波の奥深い地で昔から自生する在来種茶の新芽部分のみを詰めました。しつかりした味わいと、口に含んだ時に広がる野趣あふれる香りと余韻が残るここにしかない味わいをお楽しみ下さい。

90g ￥648 常温 製造から 1年

JANコード: 4562107370647



有限会社徳寿園

丹波市春日町中山1273 ☎ 0795-75-0302

Email: hosomi@tokujuen.co.jp <https://www.tokujuen.co.jp>



＜朝来みどり 煎茶＞朝来産100%煎茶
ぬるめのお湯で入れてうま味を楽しんで下さい。
水出してもおいしいです。
60g(ティーパック5gx12個) ￥600
100g ￥ 780
200g ￥1,500
保存温度帯:常温 賞味期限:製造から翌年6月10日



＜朝来みどり 番茶＞朝来産100%番茶
一番茶の後に摘採した親子番茶。
すっきり飲みやすいお茶です。
200g ￥ 910 常温 製造から翌年7月10日
500g ￥1,950



＜朝来みどり 二番茶＞朝来産100%二番茶
夏の日射しを浴び、渋みののったお茶です。
500g ￥1,500 常温 製造から翌年8月10日



＜朝来みどり ほうじ茶＞朝来産100%ほうじ茶
ほうじ茶特有のすっきり香ばしいお茶です。
100g ￥240 常温 製造から365日
500g ￥1,050



＜朝来高原紅茶＞朝来産100%紅茶
ほんのり甘みがありストレートで飲むのに
おすすめです。
50g ￥650 常温 製造から1.5年



朝来茶園(八代茶生産組合)
朝来市立脇664-9 ☎079-678-1543
Email: ikemoto66@gmail.com



くまめな黒豆茶10P(マイボトル用)

マイボトル用冷温兼用タイプの黒豆茶です。冬場はお湯出しで、夏場は水出してお手軽にお作りいただけます。

30g(3g×10P) ￥378 常温 365日

JANコード: 4963074002171

くまめな黒豆茶12袋入り

ワンカップ用、個包装タグ付三角ティーパックタイプの黒豆茶です。

24g(2g×12P) ￥514 常温 365日

JANコード: 4963074002119

くまるつぶ黒豆茶ティーパック

焙煎した黒大豆を粒ごとパックに詰めました。

煮出し専用。夏場は冷たく冷やして、冬場はホットで。

濁りが無く、すっきりとした味わいの黒豆茶です。

144g(12g×12P) ￥514 常温 365日

JANコード: 4963074002096

くまるつぶ麦茶ティーパック

焙煎した大麦を粒ごとパックに詰めました。

煮出し専用。夏場は冷たく冷やして、冬場はホットで。

香ばしくまろやかな麦茶を年通お楽しみいただけます。

144g(12g×12P) ￥216 常温 365日

JANコード: 4963074002089

くみや兵庫県産六条麦茶30P

大麦の香りが引き立つように熱風で搅拌し、じっくりと二度煎り上げた冷温兼用のティーパック麦茶です。

300g(10g×30P) ￥324 常温 365日

JANコード: 4963074002201

株式会社寺尾製粉所

姫路市福本町15 ☎079-285-1575

Email: tterao@mtb.biglobe.ne.jp <https://www.terao-seifun.co.jp/>



【10P(マイボトル用)】



【12袋入り】



J A 兵庫南特産六条
大麦を使用した麦茶
火入れ 温度を低めに
し、焙煎窯に4度も
通す「効熱焙り製法」
を採用。



くふあ～みん麦茶

500ml×24本 ￥2,468 常温 10か月

JANコード: 4560363180024



兵庫南農業協同組合

加古川市加古川町寺家町621

☎079-495-5330(営農経済部直売課)

Email: tyokubai@ja-hyogominami.com

清水が育んだ丹波黒大豆を粒のまま高温焙煎することで、コクと旨味を引き出した香ばしい黒豆茶です。

くみや 兵庫南特産六条 麦茶

350ml ￥150 常温 365日

JANコード: 4908543710065

ハリマ農業協同組合

宍粟市一宮町東市場429-1

☎0790-72-1234

Email: info@ja-harima.or.jp



＜沢の鶴 特別純米酒 実楽山田錦＞

特A地区産契約栽培米「山田錦」100%使用の特別純米酒

三木市吉川町実楽地区で生産された「山田錦」を全量使用し、昔ながらの「生醸造り」で醸しました。旨味やコク、ふくらみがあり、後味のキレもよい灘本流のお酒です。

300ml ¥583 JANコード: 4901808034616

720ml ¥1,269 JANコード: 4901808034593

1,800ml ¥2,884 JANコード: 4901808034579

常温 製造から365日



＜沢の鶴 兵庫県播州産山田錦生貯蔵酒 300ml＞

播州地区の「山田錦」100%使用の純米生貯蔵酒

播州エリアで栽培された「山田錦」を使用し、生のまま貯蔵し、

瓶詰め前に一度だけ火入れ(加熱処理)した純米生貯蔵酒。

「生醸造り」のコクとキレがありながら、フレッシュな味わいが特長。

300ml ¥466 JANコード: 4901808009362

常温 製造から270日



＜沢の鶴 Kobe1717 720ml＞

神戸の自然の恵みと沢の鶴300年の歴史が詰まった純米吟醸

六甲山系の天然水「灘の宮水」と兵庫県産「山田錦」を100%使用。

きめ細やかでコクのある味わいと、すっきりとしたフルーティーな香りは、料理との相性も幅広く、食中酒にぴったりです。

720ml ¥1,972 JANコード: 4901808037709

常温 製造から270日



沢の鶴株式会社

神戸市灘区新在家南町5-1-2 ☎078-881-4301

Email: k.miyazaki@sawanotsuru.co.jp <https://www.sawanotsuru.co.jp/site/>

＜龍力 純米大吟醸 秋津＞

兵庫県加東市秋津(超優良地帯)特A地区山田錦を100%使用している。

1,800ml ¥33,000 冷蔵 365日 JANコード: 4984673100204



＜龍力 大吟醸 米のささやき＞

兵庫県特A地区山田錦を100%使用している。華やかな香りと米のうまみが重なり合うボディーのある酒。

1,800ml ¥5,500 冷蔵 365日 JANコード: 4984673100051



＜龍力 特別純米 山田錦 生酛＞

生酛特有の深みのある酸が重厚な味わいであり、冷から燶まで幅広い味を楽しめる。

1,800ml ¥3,300 常温 365日 JANコード: 4984673301113



株式会社本田商店

姫路市網干区高田361-1 ☎079-273-0151

Email: info@taturiki.com <https://www.taturiki.com>



＜福寿 純米大吟醸＞上品で綺麗な香りと芳醇な味わいが特長
兵庫県を代表する酒米「兵庫夢錦」を磨き上げ、低温でじっくり時間
をかけて醸した純米大吟醸です。

720ml ¥3,960 常温 製造から365日

JANコード: 4980444027329



＜福寿 大吟醸＞ 上品で洗練された味わいが特長

兵庫県産の山田錦を100%使用し、丹念に醸した大吟醸です。

720ml ¥3,300 常温 製造から365日

JANコード: 4980444027305



＜福寿 純米吟醸＞

ノーベル賞公式行事で振る舞われたお酒として話題に

兵庫県産の酒米を、じっくりと醸し上げた自慢の銘酒。

気品ある吟醸香とふくよかな味わいが特長です。

720ml ¥1,752 常温 製造から365日

JANコード: 4980444024663



＜福寿 純米酒 御影郷＞

灘の生一本の名にふさわしい、程よい酸味とキレ

兵庫県産の厳選された良質の酒米を贅沢に使った伝統の味わい。

720ml ¥1,312 常温 製造から365日

JANコード: 4980444217249



＜福寿 純米大吟醸 黒ラベル＞

丹精込めて醸した至高の純米大吟醸酒

兵庫県産の山田錦を精米歩合40%まで磨き上げ、丹精込めて醸した
至高の純米大吟醸酒。

高貴な香り、奥深い味わい、豊かな余韻をお楽しみください。

720ml ¥5,500 常温 製造から365日

JANコード: 4980444010789



❖ 2023年春以降 価格改定を予定しております。



株式会社 神戸酒心館

神戸市東灘区御影塚町1-8-17 ☎078-821-2913

Email: yaom@shushinkan.co.jp <https://www.shushinkan.co.jp>

＜セレクト 赤＞ 神戸の風土に磨かれた赤

柔らかな渋みと、赤いベリー系の華やかな香りが感じられます。

＜セレクト 白 辛口＞ 洗練された辛口

華やかなトロピカルフルーツの香りとフレッシュな酸味、辛口の
すっきりとした余韻をお楽しみください。

＜セレクト 白 甘口＞ 自然の甘味の余韻に浸る

爽やかな柑橘系の香りと、ほのかな自然の甘味をお楽しみください。

720ml ¥1,430 常温 1,500日

JANコード: 4949167203656(赤)

JANコード: 4949167203649(白辛口)

JANコード: 4949167203632(白甘口)



一般財団法人 神戸農政公社

神戸市西区押部谷町高和1557-1 ☎078-991-3916

Email: m-ohtani@kobewine.co.jp <https://kobewinery.or.jp/>



＜竹泉 純米大吟醸 幸の鳥＞
コウノトリ育む農法米 山田錦使用

地元のこだわったお米で、丹精込めて手造りで仕込んだ純米大吟醸酒です。お食事とともに楽しんでいただけます。

720ml ¥5,500 常温 JANコード: 4995692130721



＜竹泉 純米吟醸 幸の鳥＞

コウノトリ育む農法米 五百万石使用

地元のこだわったお米で、丹精込めて手造りで仕込んだ純米吟醸酒です。燴酒として、一層お食事を引き立てます。

720ml ¥2,750 常温 JANコード: 4995692130516

1,800ml ¥5,500 常温 JANコード: 4995692130509



＜竹泉 醇辛カップ＞

お食事と飲んで美味しい純米酒

五百万石を使用し、辛口でありながらもお米の旨味が味わえる純米酒。燴酒でも常温でも冷でも楽しめます。

180ml ¥440 常温 JANコード: 4995692111553



＜竹泉 純米山田錦仕込 梅酒＞

純米酒で仕込んだ兵庫のこだわり素材の梅酒

兵庫の梅を、兵庫県産山田錦を使用した純米酒で漬け込むこだわりの梅酒です。美味しい酸味と甘みが楽しめます。

500ml ¥2,310 常温 JANコード: 4995692200547



田治米合名会社

朝来市山東町矢名瀬町545 ☎079-676-2033

Email: info@chikusen-1702.com <http://www.chikusen-1702.com>

＜かものしょう百人一首＞(清酒)

丹波市鴨庄地区産コシヒカリ

100%使用の純米生酒。

お米の旨みが感じられる

飲みやすいお酒です。

720ml ¥1,300 冷蔵

JANコード: 4582515600020

1.8L ¥2,600 冷蔵

JANコード: 4582515600013



鴨庄酒造株式会社

丹波市市島町上牧661-1

☎0795-85-0488

Email: info@kamonoshoco.jp



希少な福崎産の
もちむぎのみを使用。
麹だけで仕込む贅沢な
全麹仕込みにするこ
とで、際だった香ばしさ
と甘味が広がる味わい。
に仕上げました。

＜もちむぎ焼酎あらき＞

720ml ¥ 2,071 常温

JANコード: 4967316273336

ヤエガキ酒造株式会社

姫路市林田町六九谷681 ☎079-268-8080

Email: gyoumu@yaegaki.com

<https://yaegaki.jp>



<本格麦焼酎 六条の季>

地元稻美町産の六条大麦を100%使用した本格麦焼酎

原材料の麦、麦こうじは、その自然豊かな稻美町が育てた六条大麦を100%使用。減圧蒸留ならではの軽やかな味わいが特長のアルコール分25度の本格麦焼酎です。

720ml ¥1,518 常温 JANコード: 4901309700225



<播州錦稻美山田錦特別純米酒>

契約栽培「山田錦」100%使用の特別純米酒

地元稻美町産の原料にこだわり、すっきりとした飲みやすい味に仕上げています。

720ml ¥1,378 常温 JANコード: 4901309100636



キング醸造株式会社

加古郡稻美町蛸草321 ☎ 079-495-0155

Email: Xbl08846@nifty.com <https://hinode-mirin.co.jp/>



次代を担う酒米として
開発された新品种
「Hyogo Sake 85」
を使用。
旨味。細かく穏やかな
味。

<Hyogo Sake No.85 (720ml)>

720ml ¥1,760 常温

JANコード: 4958159227624

山名酒造株式会社

丹波市市島町上田211 ☎ 0795-85-0015

Email: yamana@okutamba.co.jp

<https://okutamba.co.jp>



<純米SEN>

720ml ¥2,200 常温

株式会社ten

加西市山下町2349-29 ☎ 0790-20-6376

Email: info@ten-hyogo.jp

<https://ten-hyogo.jp>



加西の酒米農家がつくる
日本酒。
低精白の山田錦を使用
し、酸味と米本来の旨み
をじっくり引き出しまし
た。生酛造り・有機栽培
米使用。

<特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦>

兵庫県産山田錦を100%使用した特別純米酒です。

山田錦らしいコクと軽快な後口が楽しめます。

720ml ¥1,175 常温 365日 JANコード: 4902650017697



<上撰 白鶴 サケパック 山田錦 >

兵庫県産山田錦を100%使用し、灘本流の技で醸した
プレミアム上撰酒。バランス良く調和した味わいです。

1.8L ¥2,181 常温 365日 JANコード: 4902650050861

白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町4-5-5 ☎ 078-856-7190

Email: customer@hakutsuru.co.jp www.hakutsuru.co.jp



＜小鼓 路上有花 美＞

酒米の王様と称される山田錦で醸す純米大吟醸酒。

後に残らないすっきりとした纖細な味わい。

720ml ￥5,500 常温

JANコード: 4936829244058



＜小鼓 路上有花 黒牡丹＞

兵庫県の希少米“但馬強力”で醸す純米大吟醸酒。

米の旨味を感じるインパクトのある力強い味わい。

720ml ￥3,630 常温

JANコード: 4936829244065



＜小鼓 純米吟醸生酒＞

穏やかな香りと飲み口が特徴のお酒。

生酒のフレッシュで若々しい味わいをお愉しみください。

300ml ￥726 冷蔵

JANコード: 4936829246021



＜小鼓 純米吟醸 花吹雪＞

穏やかな香りと飲み口が特徴の上品さも漂うお酒。

温度の違いで変わる味わいもお愉しみいただけます。

720ml ￥1,694 常温

JANコード: 4936829256129



＜小鼓 黒豆焼酎 黒丹波＞

焙煎黒豆の香ばしさを焼酎にしました。

黒豆の甘みやコクを凝縮させた焼酎です。

720ml ￥3,025 常温

JANコード: 4936829804016



株式会社 西山酒造場

丹波市市島町中竹田1171 ☎0795-86-0331(代表)

Email: main@kotsuzumi.co.jp

<https://www.kotsuzumi.co.jp/officialweb/>



畜産 加工品



兵庫県産親鶏のみを使用し、ゴマの香ばしさと柑橘系ポン酢の爽やかさが、相性抜群！

＜鶏屋のひねポン＞播州地方の名物料理

90g ¥321 冷蔵 製造から79日

JANコード: 4908545713231

印南養鶏農業協同組合

加古郡稻美町六分一1362-40

079-495-0080

Email: m.nishida@innami.or.jp

<http://www.innami.or.jp/>



兵庫の野菜と神戸ポークを使った化学調味料無添加の餃子です。焼餃子やお鍋の具材にお召し上がり下さい。

＜神戸餃子セレクション「特選ぎょうざ」＞

346g (20個) ¥1,036 冷凍 120日

JANコード: 4573321240104

神戸フードラボ

神戸市西区南別府3-5-3-202

078-945-5795

Email: hyogo@dance.plala.or.jp



【例示】

写真

PR

＜商品名＞

内容量/価格(税込)/保存温度帯/

賞味期限/JANコード:

受証者名

住所 ☎電話番号

Email:

<https://>



＜神戸牛肉まん＞

60g × 5個 ¥1,566 冷凍 360日

JANコード: 4977130510579

株式会社北海

神戸市灘区大石南町2-2-2

078-861-1656

Email: hokkai@kouran.com

<http://www.kk-hokkai.co.jp/>

神戸牛100%使用的
贊沢肉まん！
世界的に有名な神戸
ビーフと兵庫県淡路
島産玉葱を使用した
皇蘭自慢の逸品です。



兵庫県産の黒毛和牛のロース部位を炭火だけでもくろりと焼き上げました。

＜炭火焼ローストビーフ＞県産黒毛和牛使用

100g ¥3,294 冷蔵 4日

有限会社トップ・ジージョ

宍粟市山崎町春安32 ☎0790-62-1888

Email: info@tajimabeef.com

<http://www.tajimabeef.com>



＜金猪豚ウインナー＞淡路島たまねぎ入り！

辛さの中から甘味が出てきます。

淡路島たまねぎです。

ボイルした後、焦げ目がつくまで少し焼いたら、最高に美味しいです！

200g(40g×5本) ￥1,210 冷凍 1年

JANコード: 4580375220785



＜金猪豚ロースハム＞生食が一番！

食欲のすすむ燻製の香りと、とろける脂身を堪能してください。脂身が特長なので、あまり焼きすぎるのがオススメ。

100g ￥1,393 冷凍 1年

JANコード: 4580375220631



ひょうご
推奨ブランド

＜金猪豚ペーコン＞いまだかつて食べたことのない味！

炊きたてのご飯をくるんで、醤油を少したらして食べてみてください。脂身が溶けてくるようで、たまりません。

100g(20g×5本) ￥1,264 冷凍 1年

JANコード: 4580375220679



＜淡路島バーグ＞淡路島がいっぱい！

淡路ビーフ(神戸ビーフ)と金猪豚の合挽肉と、淡路島たまねぎ、淡路島たまご、淡路島牛乳が入っています。

100g ￥864 冷凍 180日

JANコード: 4580375220419

株式会社嶋本食品

南あわじ市松帆志知川154 ☎0799-36-2089

Email: info@shimamotoshokuhin.com <https://www.shimamotoshokuhin.com>



「**播州百日**どり」
使用!
あつたかご飯に
混ぜるだけ

＜とりめしの具 2合用・3合用＞

160g(2合)￥540 冷蔵 80日

240g(3合)￥864

JANコード: 4582244037890(2合)

JANコード: 4582244037883(3合)

みつばグループ

多可郡多可町加美区寺内251 ☎0795-20-1263

Email: mituba1263@gmail.com

<https://www.mituba.jp/>



ひょうご
推奨ブランド



＜兵庫 あじわいだし巻＞

赤穂の卵をふんだんに使用し、熟練した職人が丁寧に焼き上げた鰹節だしのあじわい深い、だし巻玉子です。

約300g ￥456 冷蔵 14日



＜磯巻(須磨のり使用)＞

赤穂の卵を使用し、須磨沖で取れた海苔をはさみ風味豊かなだし巻玉子です。

約300g ￥480 冷蔵 8日



＜割烹出巻＞

赤穂の卵を使用し、鰹だしの香りと旨みが際立つ二本入りのだし巻玉子です。

約300g × 2本 ￥712 冷蔵 14日



＜割烹出巻(真空パック)＞

保存料は使用せず、真空パックすることで賞味期限を延長、おいしさをそのままとじこめた、だし巻玉子です。

約310g ￥356 冷蔵 45日



＜岩津ねぎ入りだし巻き＞ 11/23～3/21 限定

兵庫県朝来市特産の甘い・太い・軟らかい、まぼろしのねぎ『岩津ねぎ』が入っただし巻き玉子です。

約350g ￥745 冷蔵 9日



株式会社 山田製玉部

神戸市中央区多聞通4丁目4-13 ☎078-341-8476

Email: info@yamadaseigyokubu.com <https://www.yamadaseigyokubu.com>



兵庫県産鶏卵と
石の真ダコを使用
焼きたてを急速
凍し、いつでも出来
立ちの味を楽しめ
ます。

＜たまごやさんの明石焼＞

明石焼10個(添付調味料40ml×2袋)

￥オープン価格 冷凍 製造から364日

JANコード: 4947997300415

株式会社籠谷

高砂市荒井町御旅2丁目1-17

☎079-442-2470

Email: shimizu@kagonet.co.jp

<https://www.kagonet.co.jp/>



淡路島にある北坂養鶏場で産まれた淡路島たまご。割らずに中身だけを搅拌し、低温加熱法でプリン状にした添加物を一切使わない、卵100%のプリンです。

＜北坂たまごまるごとプリン＞

たまごの殻を割らずに作った不思議なプリン

4個入(シロップ4袋) ￥1,200 冷蔵 20日

株式会社北坂たまご

淡路市育波1114 ☎0799-84-1510

Email: jogawa@kitasakatamago.co.jp

<https://kitasakatamago.co.jp/>



＜丹波ヨーグルト＞

丹波産生乳100%使用のプレーンヨーグルト
牛乳本来の風味を活かしたヨーグルトです。

380g ￥オープン価格 10°C以下 17日

JANコード: 4902411501816



＜のんじゅえ丹波＞ 丹波乳業の自信作！

まろやかでコクがあるのにあと味すっきり！

根強い人気を得ています。

150ml ￥オープン価格 JANコード: 4902411502660

500ml ￥オープン価格 JANコード: 4902411501786

900ml ￥オープン価格 JANコード: 4902411501793

保存温度帯: 10°C以下 賞味期限: 17日

＜丹波乳業のこだわりヨーグルトシリーズ＞

丹波産の生乳・食材にこだわりました！

クリーミーなこだわりヨーグルトと黒豆・大納言あずきの相性は絶妙です。

90g ￥オープン価格 10°C以下 15日

JANコード: 4902411508976 (黒豆)

JANコード: 4902411504664 (大納言あずき)



丹波乳業株式会社

丹波市水上町石生桧ノ前162 ☎0795-82-6324

Email: info@tambamilk.jp <https://www.tambamilk.jp>



水産 加工品

【例示】

写真

PR

<商品名>

内容量/価格(税込)/保存温度帯/
賞味期限/JANコード:

受証者名

住所 ☎電話番号

Email:

[https:](https://)

<兵庫のり> 色つや抜群！

明石海峡を中心とした潮流の早い漁場で育まれた「兵庫のり」は、色が黒くつやがよいのが特長です。栄養豊かで芳醇な海で育ったのりは、アミノ酸を多く含んでいます。

板のり10枚入(全型) ￥560 冷暗所 9か月
JANコード: 4996482420282



<生のり佃煮> 素材感のある浅炊きです！

淡路島近海で獲れる歯ごたえが特長のスサビノリを素材感のある浅炊きに仕上げた佃煮です。着色料や化学調味料は不使用。
100g ￥420 常温 1年 JANコード: 4996482420992



兵庫県漁業協同組合連合会

明石市中崎1-2-3 兵庫県水産会館内3F ☎078-917-4137

Email: staff@seat-sakana.net <https://www.seat-sakana.net/>

<味付 1帖袋 磯の香り>

全国に名を馳せるブランド海苔

確かな味と潮の香を添えて…。

個性豊かな味わいが1枚1枚包み込まれています。

JANコード: 4942592020515 (味付)



<焼 1帖袋 磯の香り> 季節折々のお料理に

神戸の沖は全国有数の海苔の産地です

歴史と品質が認められ、「須磨海苔」の名で商標登録されています。

板のり10枚入 ￥オーブン価格 常温 270日

JANコード: 4942592020614 (焼)



神戸市漁業協同組合

神戸市垂水区平磯3丁目1-10 ☎078-706-0456

＜招福海苔＞ ギフト級の美味しい海苔をお手軽に！

厳選した兵庫産初摘み海苔のみを使用。赤穂の塩と特選醤油を使った、創業当時から変わらぬ秘伝のタレで味付けています。

自慢の“甘くない”味付けは、熱々の白いご飯にピッタリ。神戸土産としても喜ばれています。

8切32枚(全形4枚分) ¥453 高温多湿を避け、常温 270日

JANコード: 4571119700298



＜塩海苔＞ ごはんはもちろん、お酒のアテにもおススメ！

兵庫産の選りすぐった海苔に、玄界灘の塩と香ばしいごま油だけで味付けしました。

程よい塩加減と、食欲そそるごま油の香りで、手が止まらない美味しいです。

8切48枚(全形6枚分) ¥648 高温多湿を避け、常温 270日

JANコード: 4571119700762

＜招福のり＞



＜なぎさ海苔＞ パリッと食べ応えあり！

ご飯によく合う、“甘くない”卓上味付海苔

潮流の速い瀬戸内でとれた兵庫のりは、しっかり食べ応えがあり、パリッとしているのが特長です。

熱々のご飯と一緒に召し上がっていただくと、口の中に風味がいっぱい広がります。

8切48枚(全形6枚分) ¥518 高温多湿を避け、常温 270日

JANコード: 4571119700236

＜塩海苔＞



＜おにぎり海苔(ポリパック容器)＞

おにぎりをクルッと巻けて大人気！

兵庫産の美味しい味付海苔を存分に堪能していただける、おにぎり専用味付海苔です。

詰め替え用もあります。(チャック付袋入)

4切60枚(全形15枚分) ¥1,058 高温多湿を避け、常温 180日

JANコード: 4571119700014

詰め替え用 4切60枚(全形15枚分) ¥842

JANコード: 4571119700472

＜なぎさ海苔＞



＜兵庫産「初摘み」焼海苔全形10枚入＞

口どけの良い兵庫産海苔を一枚一枚丁寧に焼き上げました。

口の中で海苔の香りがいっぱいに広がり、海苔本来の旨味をお楽しみいただけます。

全形10枚 ¥885 高温多湿を避け、常温 180日

JANコード: 4571119700441

＜おにぎり海苔＞



＜焼海苔＞

株式会社菊屋商店

神戸市東灘区御影塚町2-2-10 ☎078-851-8458

Email: hase@kikuya-shoten.co.jp <https://shop.kikuya-shoten.co.jp/>





兵庫県産初摘み海苔
使用
口の中で海苔の旨
と、とろける食の感
お楽しみ下さい。

＜兵庫県産味付海苔初摘み8切40枚＞

40枚 ¥540 常温 270日

JANコード: 4978241212543

松谷海苔株式会社

神戸市兵庫区切戸町6-20

☎078-651-1223

Email: kunishige@matsutaninori.co.jp

<https://www.matsutaninori.co.jp/>



三尾のおやつを
召し上がり
天然わかめをたっぷり
使用した炒りワカメ
です。ナツク感覚で
つまんでください。



＜わかめっ娘＞

50g ¥500 常温 90日

御火浦(みほのうら)村おこしグループ

美方郡新温泉町三尾146

☎0796-80-1458

Email: mihonoura@nike.eonet.ne.jp



＜鳴門海峡漁師のわかめ(カットタイプ)＞

鳴門海峡の渦潮にもまれ育った良質なわかめです。淡路島の専属生産者
が収穫し、現地自社工場で加工しております。

30g ¥オーブン価格 常温 365日 JANコード: 4571138500039

26g ¥オーブン価格 常温 365日 JANコード: 4571138500046



＜鳴門海峡漁師のわかめ(茎付塩蔵)＞

茎までやわらかい淡路島産のわかめです

鳴門海峡の渦潮にもまれ育った良質なわかめです。淡路島の専属生産者
が収穫し、現地自社工場で加工しております。

150g ¥オーブン価格 冷蔵 60日 JANコード: 4571138501005

100g ¥オーブン価格 冷蔵 60日 JANコード: 4571138501012



マルセ株式会社

徳島県鳴門市里浦町里浦字花面309-1 ☎088-684-5633

カット工場:南あわじ市阿那賀字深萱1630-12 Email: aki@maruse-net.co.jp

塩蔵工場:南あわじ市阿那賀字1647-12



＜淡路島生からつくったちりめん山椒＞

生のちりめんを炊き上げた貴重な一品

60g ¥430 冷蔵 30日



淡路島近海で水揚げされた新鮮な稚魚力をタクチイワシの無添加減塩にこだわり天日干しで仕上げました。

＜ちりめんじゃこ＞

500g ¥2,100 冷蔵 14日

JANコード: 4531917000136



中原水産有限会社

洲本市炬口1-1-41 ☎0799-22-1406

Email: jako@f8.dion.ne.jp

<https://jacoya.com/>



兵庫県漁業協同組合連合会

明石市中崎1-2-3 兵庫県水産会館内3F

☎078-917-4137

Email: staff@seat-sakana.net

<https://www.seat-sakana.net/>



淡路島沖で獲れた
ちりめんを、生から
炊き上げ、最高級の
山椒が更に華やかさ
を添えています。

<兵庫県産 生ちりめん佃煮>

60g ¥430 冷蔵 30日

JANコード: 4904341625211



ひょうご
椎葉ブランド

有限会社 西山佃煮

淡路市野島江崎字浜田184-2 ☎0799-82-3115

Email: info@awajikko.co.jp

<https://www.awajikko.co.jp/>

いかなど釀煮のタレで
ちりめんをじっくり炊
上げた、今までにない
味に出会える商品です。



<ちりめん釀煮>

40g ¥322 冷暗所 60日

JANコード: 4969430151569



ひょうご
椎葉ブランド

株式会社現金屋

明石市藤江2028-17 ☎078-922-1300

Email: genkinya@genkinya.jp

<ちりめんじやこ>

甘み・旨み・苦味・塩味・酸味がバランスよい

程よい自然な塩加減が特長。カルシウムが豊富なので、成長期のお子様にもお勧め。嗜めば噛むほど旨みが広がります。

40g(500g大口パックも対応可) ¥210 冷蔵 9日

JANコード: 4969430921223



<ちりめん山椒>

ご飯以外のお供にも

佃煮といえば、ご飯のお供のイメージが強いと思われますが、それ以外にも、そば、ポテトサラダ、パスタ等に和えて美味しく召し上がれます。いろいろな和え方でお楽しみください。

60g ¥430 冷暗所 60日 JANコード: 4969430333361



<ちりめん生姜>

ちりめん山椒の姉妹商品

米とちりめん生姜をそのまま炊飯器にセットすれば、ちりめんじやこ炊込みご飯になります。佃煮と生姜の組み合わせが、的を射ること間違いなし。

60g ¥430 冷暗所 60日 JANコード: 4969430496936



株式会社現金屋

明石市藤江2028-17 ☎078-922-1300

Email: genkinya@genkinya.jp

＜神戸ちりめん＞ 神戸産のちりめんは鮮度が抜群
強い潮流で育つ神戸産のちりめんは鮮度が抜群。
マリン・エコラベル・ジャパンの生産段階認証を受けています。
150g ¥オープン価格 冷蔵 21日
JANコード: 4942592023301



＜神戸ちりめん佃煮(山椒入り)＞
天然の漁場で育まれたおいしさを…
厳選された素材をもとに柔らかく炊き上げました。
150g ¥オープン価格 冷蔵 60日
JANコード: 4942592027200

神戸市漁業協同組合
神戸市垂水区平磯3丁目1-10 ☎078-706-0456



＜上乾チリメン＞
塩にもこだわっています
500g ¥オープン価格 冷蔵 14日

鮮度の良いシラスを選び、
赤穂の天塩を使用して
早く炊き上げ、天日干しで
することによって、より柔らか
みのある上乾チリメン
なっています。



松幸丸水産株式会社
淡路市育波363 ☎0799-84-0377



＜ちりめん山椒＞
80g ¥753 常温 120日
JANコード: 4971875210152

株式会社伍魚福
神戸市長田区野田町8丁目5-14
☎078-731-5735
Email: info@goyofuku.co.jp
<https://www.goyofuku.co.jp>



＜佃煮ちりめん山椒＞4つのこだわり

60g ¥398 冷蔵 30日
JANコード: 4984025000077

株式会社フードウイング
姫路市白浜町甲841-36 ☎079-245-3737
Email: foodwing_7@road.ocn.ne.jp
<http://www.foodwing.co.jp>



＜生しらすの黄金炊き＞

60g ¥430 冷蔵 60日
JANコード: 4971423967088



井上食品株式会社
神戸市西区池上1丁目13-9 ☎078-974-1111
Email: info@inoueshokuhin.com
<https://www.inoueshokuhin.com>

瀬戸内海で獲れた
いかなごを、自社
ブランドの醤油を
使用し、独自製法
で生からじっくり
炊き上げています。



＜兵庫県産 いかなごくぎ煮 淡路っ子＞

60g ¥645 常温 60日
JANコード: 4904341129993



有限会社 西山佃煮

淡路市野島江崎字浜田184-2 ☎0799-82-3115

Email: info@awajikko.co.jp
<https://www.awajikko.co.jp/>

神戸のいかなご漁が
始まるのは、2月下旬。
この時期、「いかなごの
くぎ煮」を炊く香りが
街を漂い、春の訪れを
感じさせます。



＜神戸いかなごくぎ煮＞

150g ¥オーブン価格 冷蔵 60日
JANコード: 4942592025206



神戸市漁業協同組合

神戸市垂水区平磯3丁目1-10
☎078-706-0456



瀬戸内海の春告げ魚、
いかなごの稚魚を有機
丸大豆醤油などの厳選
調味料のたれでじっくり
炊き上げました。



＜いかなご釣煮＞

140g ¥オーブン価格 冷蔵 60日
JANコード: 4531917000075

中原水産有限会社

洲本市炬口1-1-41 ☎0799-22-1406

Email: jako@f8.dion.ne.jp
<https://jacoya.com/>



漁港の側に工場がある
ため、水揚後すぐに加工
することが可能。
度を生かした商品づく
りを心がけています。



＜佃煮 いかなごくぎ煮＞

40g ¥398 冷蔵 45日
JANコード: 4984025001487

株式会社フードウイング

姫路市白浜町甲841-36 ☎079-245-3737

Email: foodwing-7@road.ocn.ne.jp
<http://www.foodwing.co.jp>

＜いかなごくぎ煮＞

新鮮なイカナゴを直火釜でじっくりやわらかく炊き上げました。

兵庫県龍野産うすくち生醤油、種子島産100%のサトウキビ糖、
高知県産の生姜を使用し、添加物不使用です。

内容量400g オーブン価格 常温 製造から 60日

JANコード: 4962044020023

＜くるみ入くぎ煮＞

上品な甘さで味付けた大粒クルミがゴロゴロとたくさん入って^{おり、後引くおいしさは、小さなお子様に人気です。}

容量400g オーブン価格 常温 製造から 60日

JANコード: 4962044020054

有限会社 篠長本店

姫路市八代739-5 ☎079-222-0107

<https://www.kagocho.com/>





新鮮ないかなごを食品添加物を使用せずに、絶妙な火加減で柔らかく口当たりよく炊き上げています。

<小春のいかなごくぎ煮>

300g ¥3,990 常温 45日

JANコード: 4560432360098

エスジーエス株式会社

明石市小久保3-1-1 ☎078-920-1811

Email: kobe.sgs@gmail.com

<https://www.sgs-nagasaki.com/>



三尾に代々伝わる
秘蔵の味。
いかの糀漬です。

<いか麹漬け> (郷土の味 いか糀)

1匹 ¥1,200 冷凍 365日

御火浦(みほのうら)村おこしグループ

美方郡新温泉町三尾146

☎0796-80-1458

Email: mihonoura@nike.eonet.ne.jp



<ほたるいか沖漬け>

水揚げされたほたるいかをその日のうちに醤油たれに漬け込みました。

嗜めば嗜むほど口の中に旨みが広がります。

120g ¥相談 冷凍 90日

JANコード: 4571340291312

<ほたるいかこうじ漬け>

温かいご飯の上に刻みネギ・おろし生姜と一緒に乗せて食べると
美味しさが増します。

120g ¥相談 冷凍 90日

JANコード: 4571340291329

有限会社山米

美方郡新温泉町三谷224-1 ☎0796-82-5028

Email: kani@yamayone.com <https://www.yamayone.com>



漁獲量日本一の兵庫
県・山陰沖産の獲れ
たてのほたるいかを
丸ごと樽に入れ仕込
みました。



<ほたるいかの醤油漬けPH>

160g ¥432 冷蔵 60日

JANコード: 4977960061579

マルヨ食品株式会社

美方郡香美町香住区香住1234

☎0796-36-0215

Email: maruyo@maruyo-food.co.jp



<https://www.maruyo-food.com>

<ほたるいかのなごくぎ煮>

水揚げされたほたるいかをその日のうちに醤油たれに漬け込みました。

嗜めば嗜むほど口の中に旨みが広がります。

120g ¥相談 冷凍 90日

JANコード: 4571340291312

<ほたるいかこうじ漬け>

温かいご飯の上に刻みネギ・おろし生姜と一緒に乗せて食べると
美味しさが増します。

120g ¥相談 冷凍 90日

JANコード: 4571340291329



無添加で体に優しい商品づくり

播磨灘でとれた新鮮な牡蠣の旨みを逃さずじっくり時間をかけて焼き上げました。赤穂産の塩、たつの醤油など、地元産の調味料にもこだわった自慢の逸品です。



＜かき佃煮＞

210g ¥1,000 常温 90日
JANコード: 4582225435554



有限会社 鈴木商店

赤穂市山手町4-1 ☎0791-45-1158
Email: mail@suzukikaisan.jp



＜牡蠣の水煮＞ 牡蠣の水煮缶

290g ¥900 常温 3年
JANコード: 4519908005001



姫路市漁業協同組合網干支所

姫路市網干区興浜2093-133
☎079-274-0304
Email: jhimeji-aboshi@hb.tp1.jp



工風な使化され
し味状態止
してを止め
おりかか
新等を加
す加の鮮を酸げ

＜かき佃煮(山椒・生姜・ゆず)＞

各150g 各¥756 常温(日陰) 180日

JANコード: 456020634622(山椒)
JANコード: 456020634610(生姜)
JANコード: 456020634621(ゆず)



株式会社睦商興

姫路市網干区浜田1223-22 ☎079-271-0623
Email: mutsumi-shop@f-unit.jp
<https://www.f-unit.jp/mutsumi/>



新鮮な穴子をすぐに
氷〆にし、開き作業を行つて、特製のタレに漬け込み、焼き上げました。香ばしさと穴子の旨味が絶妙な逸品。

＜播磨灘特選 焼穴子＞

1kg ¥10,000 (変動あり) 冷蔵 製造より 5日

坊勢漁業協同組合

JFぼうぜ姫路まえどれ市場
姫路市白浜町字万代新開甲912-18
☎079-246-4199

Email: boze.m@fsinet.or.jp
<https://boze.or.jp>



手焼き製法にこだわり、新鮮で上質な穴子を職人が一つ一つ丁寧に焼穴子に仕上げています。



＜手焼き穴子＞

4本ざし2串 ¥8,640 冷蔵 5日
あなご料理 栄(株式会社 HILO)
姫路市忍町160番地 ☎079-280-6066
Email: hilo@anago-hiiragi.jp
<http://www.anago-hiiragicom.com/>





濃厚な味を一切加えずを
くだりたい。わいを感
きつめを一切加えずを
香住ガニの蟹みそを
炊きました。

<蟹みそ>素材の魅力を実感する蟹みそ

100g ¥1,620 JANコード: 4996211500025

70g ¥1,296 JANコード: 4996211503002

常温 未開封 1.095日

株式会社ハマダセイ

美方郡香美町香住区境1124 ☎0796-36-0668

Email: toiwase@hamadasei.co.jp

<http://www.hamadasei.co.jp>



<かにの身入りかにみそ>

日本海産のベニズワイガニのかにみそ(かにの内臓)に、かにの身を全体の約50%使用し炊き上げました。

60g ¥756 常温 180日

JANコード: 4977960010423



<せこかにの沖漬け>

せこかに(ズワイガニのメス)をまるごと一匹使用し、醤油ベースの調味液に漬け込んだ高級珍味です。

60g ¥1,728 冷凍 60日

JANコード: 4977960041854



マルヨ食品株式会社

美方郡香美町香住区香住1234 ☎0796-36-0215

Email: maruyo@maruyo-food.co.jp <https://www.maruyo-food.com>

<淡路島3年とらふぐカレー(スパイシー)>

若男水産のとらふぐと、淡路島の玉ねぎで作った淡路島3年とらふぐカレー

それぞれの旨味をギュッと閉じ込めた贅沢なこだわりカレー。

スパイスを利かせた大人の味。

200g ¥756 常温 365日 JANコード: 4573265470568



<淡路島3年とらふぐカレー(甘口)>

若男水産のとらふぐと、淡路島の玉ねぎで作った淡路島3年とらふぐカレー

それぞれの旨味をギュッと閉じ込めた贅沢なこだわりカレー。

玉ねぎの甘みを利かせた甘口カレー。

200g ¥756 常温 365日 JANコード: 4573265470537



若男水産株式会社

南あわじ市福良甲21-31 ☎0799-52-3561

Email: owner@3nen-torafugu.com <https://www.3nen-torafugu.com/>



<さざえ炊き込みご飯の素>

海藻をたっぷりと食べて育ったサザエを磯の風味たっぷりに仕上げたご飯の素です。

内容量(2合炊き用) ￥相談 冷凍 90日

JANコード: 4571340290513



<穴子炊き込みご飯の素>

穴子の頭・中骨を煮込むことで深いコクのある穴子飯の素が出来ました。

内容量(2合炊き用) ￥相談 冷凍 90日

JANコード: 4571340290544

<はたはたの漬け丼>

大振りのはたはたは脂がのっているのに脂っこくなく、プリプリとした食感の良い自信作です。

80g ￥相談 冷凍 90日 JANコード: 4571340290605

有限会社山米

美方郡新温泉町三谷224-1 ☎0796-82-5028

Email: kani@yamayone.com <https://www.yamayone.com>



<ほんまうまいで播磨灘 これぞかきめし>

牡蠣は三大栄養素(グリコーゲン・タウリン・亜鉛)をバランスよく含んだ完全栄養食品です

播州室津の海域は、風光明媚なリアス式海岸で、「播磨五川」が山からの栄養を運び、牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富に発生します。そのため室津で養殖される牡蠣は1年という短期間でふっくら大粒に育ちます。

本製品は、むきたての播州室津産の1年牡蠣を、老舗龍野の矢木醤油と共同開発した秘伝の出汁醤油と一緒に缶に閉じ込めました。缶詰だからこそ味わえる、室津牡蠣の濃厚なエキスと風味を是非ご賞味ください。

<ほんまうまいで播磨灘 これがたこめし>旬の味をそのまま詰め込みました

兵庫県播磨灘北部で漁獲される真ダコは、潮の流れの速い岩礁地帯に生息するため、身が引き締まり、コリコリ、プリプリの食感で、カニやエビを餌とすることから、身がほのかに甘く美味とされています。

最盛期である夏から秋にかけて水揚げされた播磨灘産の真ダコを新鮮なうちに調理し、老舗龍野の矢木醤油と共同開発した秘伝の出汁醤油と一緒に缶に閉じ込めました。

<ほんまうまいで播磨灘 これやではもめし>旬の體を使用しています

ハモは、淡白な味わいなのに旨味が詰まっており、ビタミンAのほか、小骨の多い身にはカルシウム、皮には軟骨や関節の結合組織となるコンドロイチンが豊富に含まれていて、関西の夏の栄養食材として欠かせません。

本製品は、最盛期の最も脂のりの良い播磨灘産のハモの旨味を、老舗龍野の矢木醤油と共同開発した秘伝の出汁醤油と一緒に缶に閉じ込めました。

290g(1缶) ￥1,058(1缶) 常温 1,095日

JANコード: 4573529520015 (かきめし)

JANコード: 4573529520022 (たこめし)

JANコード: 4573529520053 (はもめし)

※各1缶で米2合分の本格的な

炊き込みご飯をご家庭の炊飯器で

簡単に作ることができます。



ネクストキャンドルーズ株式会社

たつの市御津町苅屋1297

☎079-322-3072

<https://nextcannedfoods.jp/>

播磨灘の栄養豊かな地域で育った1年牡蠣を粉末にし、煮出して仕上げることにより、牡蠣の風味が濃厚な仕上がりになっています。



<牡蠣しょうゆ>

300ml ¥756 常温

JANコード : 456020634613



株式会社睦商興

姫路市網干区浜田1223-22

079-271-0623

Email: mutsumi-shop@f-unit.jp

<https://mutsumi-shop.ocnk.net/>



<淡路島の藻塩(茶)PREMIUM>

80g ¥432 常温

JANコード : 4540334002128



株式会社多田フィロソフィ

南あわじ市榎列小榎列271-1

0799-42-2231

Email: info@e-moshio.com

<https://www.e-moshio.com>



<漁連がつくったオイスターソース>

300g ¥680 常温 2年

JANコード : 4996482900104



兵庫県漁業協同組合連合会

明石市中崎1-2-3 兵庫県水産会館内3F

078-917-4137

Email: staff@seat-sakana.net

<https://www.seat-sakana.net/>



その他

＜シカ肉＞

食肉として利用するために捕獲された鹿を、迅速に丁寧に食肉加工し、急速冷凍処理を行っています。

冷凍 365日 ※内容量、価格は要相談。



【シカ背ロース】



【シカもも肉】



【シカすじ肉】



【シカもも・前足ミックス(大)】



獣師の店でいあーず 安田太

宍粟市山崎町須賀沢1120 ☎0790-63-3071

Email: dearsyasuda@yahoo.co.jp <https://www.facebook.com/dearsyasuda/>



おいしくて安心 こだわりのお米を 産地直送いたします

安心して食べていただきたい、土や自然にやさしい農業をという思いで、お米の生産を中心にできる限り農薬や化学肥料に頼らない農業に取り組んでいます。当園の農産物から作った無添加の商品『乃』シリーズは、素材のよさを大切にしています。ぜひ一度ご賞味ください。

7月初旬～8月中旬には、
ブルーベリー摘みが可能です



- お米 (夢ごこち、ミルキークイーン、ヒノヒカリ、もち米)
- 白大豆、丹波黒大豆、小豆
- ブルーベリー [摘み取り園あり]
- レンコン
- 「乃」シリーズ 素材の味を大切に、無添加で作っています
- ギフトセット



- ・重子乃黒大豆煮豆
- ・孝蔵乃大豆水煮
- ・里美乃白大豆味噌
- ・盐太黒大豆味噌
- ・里美乃小豆味噌



- ・有香乃ブルーベリー粉末
- ・有香乃ブルーベリージャム
- ・盐太乃大豆粉
- ・孝蔵乃レンコン粉末



- ・お米ギフトセットなど



McCoy
ジョイマヤコイ

上田農園

0791-75-2217

〒679-4343 兵庫県たつの市新吉町大屋 387-1 mailtada1128@memonic.jp
<http://www.usadanouryuu.com> 営業 .090-5364-5136 FAX.0791-75-2342
 お問い合わせ窓口を設けています

Instagram



LINE



兵庫県多可郡多可町中区産
熟成 黒にんにく

黒葫玉 (こっこおう)



好評販売中 大玉 (2個入り) 1,404円
(3個入り) 1,684円

黒葫玉(こっこおう)の原料は、栽培期間中、除草剤・殺菌剤等の農薬を一切使用せずに栽培しており、「ひょうご安心ブランド」に認証されています。最初の熟成立ち上げは少数ロットで行い、熟成のむらが無い様に丁寧に仕込み、30日かけて仕上げております。

黒葫玉(こっこおう)は、にんにく特有の刺激臭はなく、甘くてフルーティーな食感で、女性の方でも、口臭を気にすることなくお召し上がりいただけます。平成30年度 五つ星ひょうご選定商品

元気は自然の恵みから

七代目 藤岡農場

〒679-1132 兵庫県多可郡多可町中区坂本46
TEL/FAX 0795-32-3123
[E-mail fujioka_farm@blackgarlic-alb.com](mailto:fujioka_farm@blackgarlic-alb.com)
<https://www.blackgarlic-alb.com/>

経営理念

笑顔と喜びと活気に溢れ
優れたる多くの人々が集い
眞に社会に貢献し
食の源である畜産・農林・漁業を支え発展させる
日本一の創造力みなぎる企業となる

藤橋家
△



【夢王】



【藤橋家の夢美人】



【藤橋家のひょうごの穂々笑実】

株式会社藤橋商店は大正4年に創業し、令和3年10月で創業106年を迎えるました。飼料販売から始まり、安心安全な食品を食卓に届け、未来の子どもたちにも美味しく安全な国産の食品を届けることを目標に「循環型農業」に取り組んでいます。雛から自社の養鶏場で育て、毎日見回りを行うことで鶏の健康を確認し、良い卵を産む健康な鶏を育てています。鶏たちには飼料販売店こだわりの飼料を与え、飼育環境にもこだわっています。ぜひ兵庫県産の美味しい安全な卵をお召し上がりください。

食の力で 日本の未来を創る。



藤橋家
HP



藤橋家
YouTube



たまごや
HP

株式会社藤橋商店

〒671-2232兵庫県姫路市相野115番地

TEL: 079-268-9535 / FAX: 079-268-9531



黒まめの
小田垣商店
享保十九年創業

〒669-2323 兵庫県丹波篠山市立町9
TEL 079-552-5371

<https://www.odagaki.co.jp>



1734年(享保十九年)創業、丹波黒大豆、丹波大納言小豆等を専門に取り扱っております。

古い時代より変わらず、当店伝統の手撰りで一粒一粒丹精を込めて選び抜き、良質の原料に仕上げております。

当店の黒豆、大納言小豆は、各地和菓子舗、各地料亭、全国百貨店・量販店、各地煮豆・食品メーカー、一般ご家庭などで高い評価を頂いております。

株式会社 増田製粉所

[商品掲載ページ…51]

新たな100年をお客様と共に
私たち増田製粉所には古き良き伝統は守りつつ
新たな試みに挑戦し続けた百年を越える歴史があります

Mf masufun

兵庫県産シリーズ HYOGOKENSAN Series

兵庫県は、香川、岡山と並び「三県麦」と称されるほど、品質の良い小麦粉を生産してきました。当社はこのような兵庫県の小麦に着目し、10年以上の研究を重ね、「兵庫県産シリーズ」が誕生しました。

商品ラインナップ

北野坂
小麦粉がよくしっとりした食感となり、風味がよく、自然な甘み、香ばしい香りの商品になります。
水分40.42% 粗蛋白11.0%

宝笠眞人館
きめ細かく、歯やかな食感の内面になります。口溶けがよく、しっとりとした食感です。ボリュームが大きい商品になります。
水分40.36% 粗蛋白16.2%

麵司
麺の柔らかさと噛めの良い食感です。ソフトでもちもち性を有した食感です。開発のうどんに適しています。
水分40.37% 粗蛋白9.0%

宝笠印小麦粉製造元 SINCE 1906
株式会社 増田製粉所
Masuda Flour Milling Co. Ltd.
<https://www.masufun.co.jp/>

本社・工場 〒653-0021 兵庫県神戸市長田区篠ヶ谷町1-1-10
TEL 078-681-6701 (代表) FAX 078-681-6703

東京支店 〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 新川三幸ビル2F
TEL 03-5117-8945 FAX 03-5117-8946

QRコード 増田製粉所のHPはこちる

販売促進会員のご紹介

株式会社 マルト水産

[商品掲載ページ…79]

Oyster

蒸し牡蠣 珠せいろ®

Gallery

株式会社マルト水産

覆常牡す識蠣。をの

兵庫工場 兵庫県相生市相生字瀬根5133-22
お問い合わせ 0791-22-1887

珠せいろは特許製法でかきをしっとり蒸し、瞬間凍結した商品です。

かき本来のおいしさを凝縮しており、生かきや殻付かきとも異なる食感、深い味わいをお楽しみ頂けます。

解凍後そのままお召し上がり頂ける他、加熱調理も可能です。

「未来を担う子ども達に食べさせたい、安全・安心な食品をつくる」それが印南の信念です。

『鶏』にこだわり続けて70年…感謝と真心を込めて、安全・安心な商品づくりに取り組んでいます。

素材本来の持ち味を活かし、食の安全・安心を追及するために、保存料・発色剤・着色料・酸化防止剤・化学調味料などの添加物不使用やトレーサビリティシステム強化に取り組んでいます。

自社工場から供給された親鶏肉やその他の原材料は、この自社の厳しい品質管理のもと印南独自の技術で旨みが効いた製品に生まれ変わります。



土山事業所

兵庫県産の親鶏のみを使用した、兵庫県播州地方の名物親鶏料理。
「鶏屋のひねポン」

淡路島

西山佃煮でしか味わえない

「味と色」

旨みをしつかり伝える為、
醤油の製造会社に何度も
お願いして独自の醤油を
創り、「味と色」にこだわ
った商品を作りあげました。

長年のお客様に

「待ってました！」

と言つてもらうため毎日

頑張っています。

これからも西山佃煮の

「味と色」をどうぞご賞味

ください。

西山安代



西山佃煮



ホームページ
はこちら



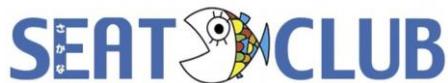
〒656-1725 淡路市野島江崎 184-2

TEL 0799-82-3115

<https://awajikko.co.jp>



ひょうごのお魚ファンクラブ



おさかな料理教室や
オンライン料理教室
おさかなレシピなら
SEAT-CLUB

漁連の魚屋2号店 加古川にOPEN

加古川店
加古川市別府緑町2番地
アリオ加古川グリーンマート市場内

三田店
三田市川除677-1
パスカルさんだ一番館内



Instagram



SAKANAYA_HYOGO

SEAT_CLUB

SEAT-CLUB ホームページ



明石市中崎1-2-3
水産会館3階
TEL : 078-917-4137

ひょうごの美味し風土拡大協議会

1 目的

食の安全や地産地消に消費者の関心が集まる中、広大な県土で多彩な農林水産業が営まれ、大消費地に近接している兵庫県において、安全・安心で個性・特長を有する農林水産物や加工食品を県自らが確認・認証するひょうご食品認証制度の推進、地域の強みを生かしたブランドの確立による競争力の強化、さらには、東アジア地域等における県産食品等の販売・PRによる新たな需要開拓を一体的に推進し、兵庫県産の優れた農林水産物・加工食品の生産・流通・消費を一層拡大することを目的とする。

2 協議会で実施する事業

- (1) 兵庫県認証食品をはじめ県産の優れた農林水産物・加工食品の生産・流通・消費の拡大に資する事業の実施(認証部会)
- (2) 兵庫県産農林水産物・加工食品の海外輸出の促進に資する事業の実施(輸出部会)
- (3) 兵庫県産農林水産物・加工食品のブランド化の推進に資する事業の実施およびブランド指導相談室の運営(ブランド部会)
- (4) その他、協議会の目的に資する事業の実施

3 協議会の構成団体

生産・流通・消費・マスコミ関係者と行政等で構成。令和4年度現在 42 会員。

生産関係

兵庫県農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会兵庫県本部、(公社)兵庫県畜産協会、兵庫県酪農農業協同組合、兵庫県養鶏協会、兵庫県漁業協同組合連合会、(一社)兵庫県食品産業協会、兵庫県生活研究グループ連絡協議会、ふるさと食品生産振興会、兵庫県森林組合連合会、兵庫県酒造組合連合会

流通関係

ひょうご卸売市場協働ネットワーク推進協議会、兵庫県食肉事業協同組合連合会、神戸肉流通推進協議会、兵庫県鶏卵流通協議会、(公社)兵庫県物産協会(ひょうごふるさと館)、生活協同組合コープこうべ、マックスバリュ西日本(株)、イオンリテール(株)近畿カンパニー、(株)ノウカ

消費関係

兵庫県消費者団体連絡協議会、兵庫県いづみ会、(公社)兵庫県栄養士会、兵庫県調理師会、(一社)全日本司厨士協会兵庫県本部、神戸フランス料理研究会

マスコミ等

(株)神戸新聞社、(株)サンケイリビング新聞社、(株)サンテレビジョン、NHK神戸放送局、(株)ラジオ関西、大阪放送(株)、(株)神戸新聞事業社、(株)ぐるなび、みなとキャピタル(株)、但銀リース(株)、兵庫県商工会連合会、(株)パノラ農援隊

行政等

日本貿易振興機構神戸貿易情報センター、近畿農政局、兵庫県等

4 販売促進会員

兵庫県認証食品受証者のうち協議会の趣旨に賛同し、協議会と協力して認証食品の販売を積極的に展開する生産者の方。令和4年度現在17会員

(株)小田垣商店、印南養鶏農業協同組合、(株)神戸酒心館、マルヤ水産(株)、(株)藤橋商店、(株)増田製粉所、(株)嶋本食品、(株)J・McCoy上田農園、(株)マルト水産、(株)多田フィロソフィ、(株)AgLiBright、兵庫県漁業協同組合連合会、(有)西山佃煮、(株)但馬どり、(有)こやま園、(有)藤橋家姫路夢前農園、たつの赤とんぼ米研究会

ひょうご
の美味し
い情報を
発信中！



Face Book



LINE



Instagram

【認証食品ロゴマーク】



ひょうご推薦ブランド



ひょうご安心ブランド

新マーク登場！



ひょうご
推薦ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND



ひょうご
推薦ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND



ひょうご
推薦ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND



ひょうご
推薦
ブランド



ひょうご
推薦
ブランド



ひょうご
安心ブランド
HYOGO CONFIDENT BRAND



ひょうご
安心ブランド
HYOGO CONFIDENT BRAND



ひょうご
安心ブランド
HYOGO CONFIDENT BRAND



ひょうご
安心
ブランド



ひょうご
安心
ブランド

ひょうごの美味し風土拡大協議会

事務局：兵庫県 農林水産部 流通戦略課
〒650-8567 兵庫県神戸市中央区下山手通5-10-1
TEL 078-362-3486(直通) FAX 078-362-4276
<https://hyogo-umashi.com/ec-bookmark/>



みけつくに
御食国ひょうご