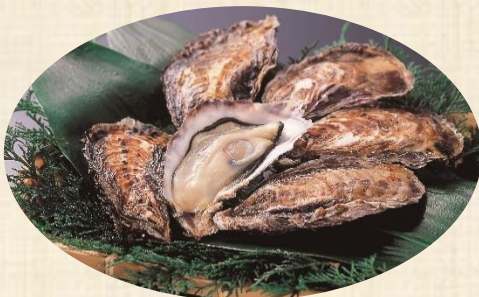




兵庫県認証食品 カタログ



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



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。

農産物

畜産物

水産物

加工食品

●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】粒経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。

農産物

●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

畜産物

●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

水産物

【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

加工食品

●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ドラインステップ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ドラインステップ2: 取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

(2023年1月現在の認証審査基準)

■ 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	10
葉茎菜類	17
果菜類	22
根菜類	25
果実的野菜	26
果樹	29
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 >

米加工品	40
豆類の調整品	42
そば	48
小麦加工品	49
佃煮	52
漬物	52
混ぜご飯の素	52
調味料・ソース類等	53
ジャム類	57
菓子類・乾燥食品	59
茶類	60
酒類	63

< 畜産加工品 >

食肉加工品	68
鶏卵加工品	70
乳製品	71

☆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。



< 水産加工品 >

のり・のり加工品	72
海藻・海藻加工品	74
しらす加工品	74
いかなご加工品	77
イカ加工品	78
カキ加工品	79
アナゴ加工品	79
カニ加工品	80
ご飯の素等	80
調味料	82

■ 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）をご紹介します。

農産物 —米—



霊峰千ヶ峰の
伏流水で育てた
コシヒカリ。
有機質肥料栽培

＜千のしずく米(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



＜うるち米＞

ミルキーQueen、夢ごこち、ヒノヒカリと、
品種によって粘りや食味が様々です！

＜もち米＞

レンゲの力で育てました！

緑肥(レンゲ)をすき込み、肥料として活用
しています。

■出荷時期: 9月～通年(うるち米)

10月～通年(もち米)



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@memenet.or.jp

<http://www.uedanouen.net>



コウノトリ育む農法で
育てた農薬不使用の
お米です。

＜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
愛情が詰まったお米

＜コウノトリ育むお米(コシヒカリ)＞

■出荷時期: 9月～通年

コウノトリ育むお米生産部会

豊岡市八社宮490-3 たじま農業協同組合

営農生産部直販課 ☎0796-24-2205

Email: beikoku@ja-tajima.or.jp

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



ヘアリーベッチにより
農薬を低減させてい
ます。

＜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

加古川市志方町高畑961-24

☎079-452-6780

Email: info-minori@sikatahigasieinou.or.jp

<http://sikatahigasieinou.or.jp>





農業、化学肥料を栽培
中不使用で有機肥料や
ぼかし肥料を用いて
自然と共に育てたお米
です。

<やぶ栗山子米(特別栽培米コシヒカリ)>

■出荷時期: 10月～通年



谷村 昭雄(やぶ栗山子)

養父市大坪4-2 ☎079-664-1537

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



はんだの大庄屋
新在家の特別栽培米。
粘土質土壌で、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。



<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



杉の里で食と農と健康
をキープし、栽培
期間中は除草剤をば
め農薬や化学肥料は
切使わず、HYS低温
発酵有機資材“保田
たし”だけを使って育
てたお米です！



<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

☎ & FAX 0790-32-0469

Email: funada_minori_0211@yahoo.co.jp



人と環境にやさ
しい米づくり。



<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@jamaill.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。



<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。

<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。

<もち米>

■出荷時期:11月～8月



桜街道コウノトリ倶楽部

豊岡市但東町奥矢根43 ☎0796-54-0655

Email: nose@moko-sekken.com

<http://moko-sekken.com>

<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

<夢ごころ(はいごころ)>

胚芽の大きき約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



有機肥料100%で栽培し、残留農薬も不検出なので安心です。



Eco播磨しらす(株)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。

<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



へアリーベッチ・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、減化学肥料による人・環境に優しい美味しいお米作りをしています。

<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

アグリ榊原(榊原合同会社)

加西市河内町528-1

☎090-7487-7445

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





緑肥をすき込み、農薬を削減してミネラル豊富な山水で育てたコシヒカリです。もっちりとしていて甘みが広がるコシヒカリを是非ご賞味ください。

<丹波篠山市産コシヒカリ>

■出荷時期:9月～通年

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/>



減農薬&有機肥料を使用した美味しく安心なお米です。

<摂保川源流 繁盛米(コシヒカリ)>

■出荷時期:10月～通年

MORE繁盛

宍粟市一宮町上岸田576 旧繁盛小内

☎090-1027-5227(福原)

Email: hello@morehanse.net

<https://www.morehanse.net>



<特別栽培米コシヒカリ 5Kg, 10Kg, 25Kg>

減農薬で化学肥料になるべく頼らずに生育したコシヒカリ。極上の粘りと香りです。

■出荷時期:10月～通年

<特別栽培米キヌヒカリ>

ほどよい粘りと食感でコシヒカリよりさっぱりとした口当たり。和食にとってもよく合い、関西地方で人気の品種です。

■出荷時期:10月～通年

<特別栽培米ヒノヒカリ>

もちもちとした食感と甘さが特徴です。学校給食にも使用され、野添農園の主力品種です。

■出荷時期:11月～通年

野添農園

淡路市里296 ☎0799-62-2922

Email: kome@nozoenouen.jp <https://nozoenouen.jp>



稲わら、たい肥、レンゲ等を使った土づくりを行い、環境への負荷を軽減するために、化学肥料や農薬の使用量を低減、安心安全なお米作りをしています。

<うるち米(コシヒカリ、きぬむすめ、ヒノヒカリ) もち米>

■出荷時期:通年

株式会社ノウデン

加西市坂本町837 ☎0790-20-2042

Email: nouden@gaia.eonet.ne.jp



ふっくらもちりと粘りの強いお米です。化学肥料を一切使用せず、有機堆肥のみで栽培しております。



<神戸のまごころ 玄米(コシヒカリ)>

■出荷時期:11月～通年

株式会社こうべファーム

神戸市北区長尾町上津字北向3867番2

Email: kobefarm3481@gmail.com

<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



<おいしいお米「稲穂の香」>

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稲加見谷営農

加古郡稲美町加古3934-2 ☎079-492-2195

Email: kkp523@yahoo.co.jp



越知谷地区郷土唱歌が残る谷間の北端、千ヶ峰を源流に杉木立、岩間を流れる越知川の清流で育てたコシヒカリです。

<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



八千種の粘土質土壌で、減農薬・減化学肥料で育てました。

<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



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

たつの市新宮町下笹1049 ☎0791-77-0177

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

<https://www.sasaeinou.com>

<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～

三田合鴨稲作会

三田市川除677-1

☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp





「ベッチ米の
匠」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



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



加古川源流 バイカモ、
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

丹波市青垣町小穂111 足立隆 方

☎0795-87-5101・080-5341-7819

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



＜にっしーライス輝＞

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。

にっしーライス輝は、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>



きぬむすめ

ぴかまる

農産物 —豆類—



風味がよく、上品な薄青で上質な豆腐、味噌作りに最適です。
品種登録済

＜さやひかり(大豆)＞

■出荷時期: 通年



有限会社こやま園

丹波市春日町黒井1972 ☎0795-74-2152

Email: info@kyme.jp <https://kyme.jp/>

＜白大豆＞

緑肥(ヘアリーベッチ)をすき込み、肥料として活用し、手選別で被害粒は取り除いています。

■出荷時期: 12月～通年

＜黒大豆＞

緑肥(ヘアリーベッチ)をすき込み、肥料として活用し、脱穀前は天日干しで乾燥させています。

■出荷時期: 12月～通年



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@memenet.or.jp

<http://www.uedanouen.net>



無農薬栽培のおいしい大豆です。

＜くにぐちの大豆＞

■出荷時期: 1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 ☎0796-84-4660

Email: info@organic-farm.co.jp

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



日本農業遺産に認定された、本場丹波篠山産。魚肥・海草・ミネラル肥料を使い味を追求した黒大豆を安心・安全なJAS有機で生産しています。

＜黒大豆＞ 300年の歴史で日本農業遺産の本場丹波篠山産黒大豆

■出荷時期: 12月初旬～通年

株式会社ドリームス

丹波篠山市糯ヶ坪29-1バウソリオB101

☎090-8577-6617

Email: motoki@coda.ocn.ne.jp



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

＜丹波篠山黒大豆＞

定番の丹波さやま黒大豆

■出荷時期: 12月～無くなるまで



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。



ひょうご
安心ブランド

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

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



残留農薬未検出の安心で美味しい玉ねぎです。納豆菌により土中の栄養成分が分解され、常に健康な状態に保たれています。土からの栄養分をじっくり吸い上げ熟してから収穫します。

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



ひょうご
安心ブランド

Email: asahi-bussan@sci.m-awaji.jp [https:// asahi-awaji.com/](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
有機肥料にこだわ
り、畑で完熟後に収穫
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
作りをしています。残留農
薬の検査も毎年200項目行っ
ています。

<たまねぎ>土から作る野菜作り

■出荷時期：通年

原田 脩平

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。

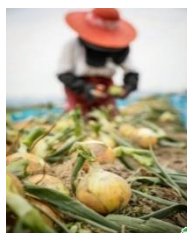
<淡路島産玉葱(アミ玉ちゃん玉葱)>

■出荷時期：通年

株式会社アワジブランドドットジーピー

南あわじ市神代地頭方943-5 ☎0799-42-0809

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



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

<甘くて美味しい玉葱「戒珠(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、ひょうご安心ブランド農産物生産方法により、栽培された、兵庫県の認定玉葱です。

<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

淡路市野島臺浦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



アグリ榊原（榊原合同会社）

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」

“雲南百薬”とも呼ばれ、ミネラルが多く含
まれます。サツと茹でると、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-yasaikoubou.com

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



<キャベツ>

適したキャベツ提案力

お好み焼き、煮炊き料理、サラダなどの用途に適したキャベツを提案します。
栽培では、土壌改良を行い、有機肥料を活用した独自の土づくりを行っています。

■出荷時期:1月～3月

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/>



何年にもかけて良質な土壌を作り、のびのびと育て、生命力の高い伝統野菜は、香り辛さが鮮烈です。
100年続く純国産にんにくを農薬・化学肥料不使用で丹精込めて栽培しています。

<はりま王> ひょうごの在来種にんにく

■出荷時期:5月～10月

株式会社北本ファーム

加西市東剣坂町816-2

☎0790-46-0023

Email: kitamotofarm@gmail.com

<https://www.kitamotofarm.com>



<キャベツ>

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。みずみずしくて、甘味があります。さだゆうき畑の看板野菜！

■出荷時期:12月～3月

<白ネギ>

市川町の在来種マチコネギを加西で栽培。定行のゆきと雪の白をかけて、ゆきんこネギと命名。甘くて、柔らかい。

■出荷時期:12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



<生にんにく>

レンジでチンすればホクホク！ においも気にならない！
除草剤・殺菌剤を使用せずに栽培しています。

■出荷時期:6月～7月 <チルド保存>

<にんにくの芽>

国内流通の99%が中国産と言われています・・・

においは少なく、栄養価が豊富。炒め物との相性は抜群です！

■出荷時期:5月～8月 <チルド保存>

株式会社AgLiBright

多可郡多可町中区坂本46 ☎0795-32-3123

Email: fujioka_farm@blackgarlic-alb.com

<https://www.blackgarlic-alb.com/>



<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/>



焼きにんにくにする
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



竹炭パウダーや竹炭液、
有機質肥料を使い、土づ
くりこだわって作った、
にんにくです。

<にんにく>

■出荷時期:5月～10月

HPはこちら

ゆうちゃん農園

姫路市石倉253番地

☎070-1772-5955



<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。



安全・安心の取組強化を行うことで他産地の軟弱野菜の差別化を図っています。

<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と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/>



水耕栽培
農薬不使用。
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一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>





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！

<岩津ねぎ>

■出荷時期: 11月～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/>



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

<TAJIMAネギマッチョ>

■出荷時期: 11月～4月

ネギ人生産組合

豊岡市京町10-12 ☎090-3927-9463

Email: info@raiho.jp

<https://www.raiho.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。

<ブロッコリー>

■出荷時期: 10月～2月

こうべ旬菜ブロッコリー部会

神戸市西区平野町印路660-1

☎078-961-1277

Email: kobenishi@jarokko.or.jp



「極ぶとくん」は、葉の中
に独特の甘みとろみか
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-ec@jarokko.or.jp



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

<ブロッコリー>

■出荷時期: 10月～6月

JA兵庫南稲美ブロッコリー部会

加古郡稲美町北山1243-1

☎079-496-5135



農産物
(野菜)
-果菜類-



<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

集落と都市部の住民が協働して、農薬を全く使わず、有機質肥料だけで栽培しています。



<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

<https://okadanousan.com>



<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！
標高310mの高原、緑豊かな自然の中で育った秋トマト！

<トマト>

■出荷時期: 8月～10月

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「さつこ姫」>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。



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。

<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

丹波篠山市糯ヶ坪29-1バウソリオB101

☎090-8577-6617

Email: motoki@coda.ocn.ne.jp

<黒大豆枝豆>

■出荷時期:10月上旬～11月上旬



農事組合法人上八代営農組合

朝来市上八代282 ☎079-677-0817

<https://kamiyashiroeinou.web.fc2.com/index.html>



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。



丹波篠山名産の黒枝豆
自然のままに育てまし
た。ふくら膨らんだ
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。

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

<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/>



美味しくさを追求し
少しでも長く樹に
ならせています。
250g前後のサイズ
で収穫しています。

<有機ズッキーニ>

■出荷時期:5月～7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>

<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られます。

■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

淡路市野島臺浦843 ☎0799-80-2240

Email: shmiyazaki@pasona-nouentai.co.jp

<https://www.pasona-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

アグリ榊原(榊原合同会社)

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。

<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



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>



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
トをぜひご賞味くだ
さい。

<トマト>

■出荷時期:11月～7月

ジェイエファーム六甲

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/>



<カーリーナ>

楕円形でやや小さめのサイズのミニトマト

糖度も高く、ほのかに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ディトマト
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

加西市鶉野町1998番地 ☎0790-20-4734

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



<フルーツマト>

■出荷時期: 通年

あわじ島グルメトマト
甘味と酸味が絶妙なバランスで旨味の濃ゆい、ファースト系フルーツマトです。(季節により味は若干異なります。)



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>



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。

<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>



応用特許取得『モイスカルチャー栽培』技術にてアミノ酸を増量させる栽培に特化しています。水分使用量は、10分の1。廃液ゼロなど、とにかく環境に優しい栽培にて、ルネッサンス、プチプロを柱に各品目を展開しています。

<『トマトに秘められた旨味』シリーズ>

■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/>



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せるように栽培しています。

<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





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



酵素を用いて、植物を
元気に育てることに
よって、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
土づくりにこだわって栽培
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.yuuti@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



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: fujikoubou@hotmail.com <http://www.fujikoubou.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。
野菜本来のうまみや甘み、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/>





無肥料・無農薬で栽培
しています。
タネ採りを毎年行い、
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

たつの市新宮町上笹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

「美味しんぼ」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、香りも高く美味しさ抜群です。

■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、麴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-



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、まったりした甘味を併せ持ったメロンを楽しんで頂けると幸いです。



<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/>



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。

<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



炭酸ガスを施用して光合成を促し、紫外線B波で病気の発生を抑制して育てたいちごは、元氣そのもの！

<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

篠田農園

西脇市明楽寺町470 ☎0795-25-8888

Email: shino22@sea.plala.or.jp



清涼な地下水を使い、環境にやさしい天敵農薬を利用し、周辺の生態系に配慮した栽培を行っています。

<いちご>

■出荷時期: 12月～4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>





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。

<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>



<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/>



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

農産物 (果樹)



7月中旬頃から、ブルーベリー摘みができる観光農園もやっています。

<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@memenet.or.jp

<http://www.uedanouen.net>



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。



<ブルーベリー>

■出荷時期: 7月～8月

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



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。

<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





化学肥料と農薬の使用を抑えた人と環境に優しい安全安心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



袋がけを行わず、しっかりと樹の上で熟された糖度の高い梨の栽培をしています。

<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。昔ながらのこくのあるミカンです。

<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

<アレンユールレモン>

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強く、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。ポリウ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。肉質は強く、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>



但馬より贅沢な香りをお届けします。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

JAた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>



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初夏を届けます。栽培面積、生産量とも拡大中。



<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

揖保郡太子町鵜280番地1 ☎079-277-5993

農産物 (その他)

地場産のそばで12月
から4月まで新そばと
して出荷。



<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



独特の粘りと風味の
あるそばです。



<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>



<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、粒が
そろった玄そばに仕上げ
ました。



<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

へアリーベッチ、麦わら
残渣をすき込んで育て
ました。



<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。



肉厚で、大きく、ジューシーな瀬戸内しいたけ。しいたけの88%は水分。だから水はしいたけの命とも言えます。山奥の清らかな湧き水を使用し、じっくりゆつくり栽培することで、みずみずしく弾力のある食感に。

<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>



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！

<バジル> たつの発バジルで町おこし

■出荷時期: 6月～8月



株式会社ささ営農

たつの市新宮町下笹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、飲食店の注文も承ります。実から、新鮮なエゴマ油を搾油出来します。

<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)



とろける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。

＜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



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一握りだけが、『淡路ビーフ』と称されます。

＜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/>



但馬牛を素牛に、三田市近郊で肥育。柔らかく繊維で、あま味のある濃い味わいが自慢です。

＜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>



兵庫県の世界に誇る但馬牛・神戸ビーフ。おいしさの秘密は、肉の繊維がきめ細かく、脂肪は上品な甘みがあり、絶妙なハーモニーを奏でています。

＜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>



畜産物 (豚肉)



三田の良質な水と空気、
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>





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

＜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>



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。

＜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>



畜産物 (鶏肉)



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

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



おおい鶏環播噛ま
一般間舎州んに
放飼然育とだ
なね開自飼日瞬
の鶏の飼近は
の長い飼の口
が倍用に平さ
が肉2放然育
間ながね開
旨むの飼日瞬
だ百でで
すにん州境舎間お般

＜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>



畜産物 (鶏卵)



ほんのり甘く濃厚な
丹波の平飼いたまご

<幸世村の平飼いたまご>

■出荷時期: 通年

JANコード: 4571451418011

株式会社芦田ポトリー

丹波市氷上町鴨内967 ☎0795-88-9800

Email: ashidapoultry@gmail.com

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



JGAP認証取得の
奥丹波の農場にて、
兵庫県産のお米やヨ
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。

<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/>



天然ハーブ、海藻等
を含んだ専用配合
飼料を鶏に与えた
ビタミンEが、一般
卵の10倍以上と豊
富な産みだすの卵
です。

<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>



非遺伝子組換えの丸粒
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。

<やまぶき卵>

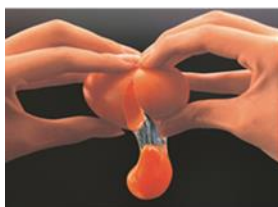
■出荷時期: 通年

有限会社カンナンファーム

丹波市春日町栢野17 ☎0795-75-0933

Email: info@kannan-farm.co.jp

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



究極のこだわり鶏卵

<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 >

モーツァルトを聴き、ストレスなく育った鶏から産まれた卵
兵庫県産の飼料米、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

神戸市中央区橋通1-2-12

☎078-371-1761

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



水産物 (牡蠣)



身がしっかり詰まっております、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: 11月～4月

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



個々の身が大きく色白でポツテリとして、加熱しても身の縮みが少ないです。

＜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/>



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。

＜生力キ＞

■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)



<極めメ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℃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、直ちに水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/>



水産物 (甲殻類)



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、ぶりぶりの食感が、楽しめます。

<船内凍結赤えび(ホツコクアカエビ)>

■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 (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



<鯖> 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



<鰻> 白鰻鰻

活きた鰻のみを使用し、血抜き処理をした身の色が真っ白であることから白鰻城の白さを連想「白鰻鰻」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

【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:



兵庫県産有機米を
使った無添加上
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: 457325530012

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/>



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

<赤鬼飯> ((丹波大納言小豆赤飯))

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/>



原料のもち米と
水以外の添加物
は一切不使用。

兵庫県播磨産
水稲もち米
100% 使用

<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。

<くろう豆餅>

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

<とち餅>

養父市産のもち米、但馬産の栃の実を使用、栃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/>



自家製の米・大豆、赤穂の天塩、姫路産の麴を使用。添加物は、使用していません。



身体にやさしい減塩の味噌！
地元のお米と大豆を使い無添加で製造しています。

<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



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。



<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/>



地元神戸市北区産の米・大豆と赤穂の天塩が原料の手作りみそ



<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

味噌たんとう株式会社

豊岡市但東町佐田526 ☎0796-55-0855

Email: ajikura08550796@yahoo.co.jp



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、麴の割合が
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。



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

<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



<やまびこみそ>

1kg ¥1,092 冷蔵 6か月



(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-sayco.jp <https://genkikobo-sayco.co.jp/home/>



<ゆずみそ>これ1本！ 万能調味料

相生市産にこだわった原材料で、子ども食べられる甘さにしました。
温野菜やマヨネーズとあえてドレッシングに、炒め物にもお勧めです。

170g ¥390 常温 180日

JANコード：4589777180017



<唐辛子入りゆずみそ>

減農薬と相生市産にこだわった唐辛子使用

ゆずみその甘さと唐辛子の辛さが絶妙な商品です。

姉妹品のゆずみそ同様、万能調味料です。

150g ¥390 常温 180日

JANコード：4589777180031



相生市農村女性連絡協議会（食と農を守るかあちゃんず）

相生市旭1-1-3 ☎080-1485-5291



<丹波の栗みそ>

160g ¥880 常温 365日

JANコード：4979947106013

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/>

地元で造った味噌と
合せておかず味噌にし
中に丹波栗の渋皮煮
を入れた贅沢な逸品
です。



<矢田川みそ>

700g ¥780 常温 180日

JANコード：4582574400012

むらおか夢アグリ株式会社

美方郡香美町村岡区味取307

☎0796-80-2154

Email: imai@agri-farm.jp

<https://agri-farm.jp/>

昔ながらの優しい味の
お味噌。
矢田川みそは、昔な
らの製造方法で製造し
原材料にもこだわった
お味噌です。
(天然醸造・無添加)



<生野峠みそ>

450g ¥500 常温 180日

1kg ¥800 常温 180日

栃原ゆうみグループ

朝来市生野町栃原297-1

☎079-679-2151

Email: dan-gamine-yama9327@ezweb.ne.jp

地寒仕込み、1年間
熟成の手作りみそ。
米、大豆、塩共に
兵庫県産を使用。



<ありちゃん黒豆味噌>

350g ¥486 700g ¥966

冷蔵 製造から 2年

我家で育てた山田錦
で麹を作り、我が家
で育てた丹波黒を多
く使った、倍麹と言
って、大豆の倍のお
米で麹を作り、山田
錦のまろやかな甘
い田舎味噌です。



ありちゃん工房

三田市下内神38 ☎079-567-2057



五つ星ひょうご「選定
ひょうご観光本部」
推奨。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/>



兵庫県産大豆
サチユタカ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。

<兵庫県産大豆サチユタカ使用平ゆば>

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

<絹こし豆腐>

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/>



＜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腐です。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腐です。

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/](https://www.seimi.net/)

丹波篠山市産の
3Lサイズの黒
大豆を使用した
あつさり煮豆です。



<黒大豆煮豆(味道丹波黒)>

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

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/](http://www.mccfoods.co.jp/)

丹波篠山産の原料
のみを使用し、昔な
がらの製法で丹精
を込めてふくらと
炊き上げた、気品の
高い逸品です。



<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/>

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



<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/>

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
ふくら艶やかに仕上
げています。



<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>



<夢そば(干し麺)つゆ付>

乾麺200g・そばつゆ70ml×3

¥648(卸値あり) 常温 365日

JANコード: 4560339330026

※最低発注ロット: 1箱20袋

有限会社夢前夢工房

姫路市夢前町宮置909-1 ☎079-335-1411

Email: yume@y-yumekoubou.net

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

兵庫県内で育てた蕎麦を使用し、50%以上蕎麦粉を使用しています。



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
デュラム小麦セ
ット、純国産パ
作った、栽培・製
スタ。栽培・製
を加古川市内で
行っています。

<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「ぶにゆぶにゆ食感」

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



<おつゆふ>

とってもお手軽です

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。お味噌汁・お吸い物・お麴ラスク等、離乳食にも最適です。水戻しが必要です。

50g ¥270 常温 1年

JANコード: 4906771000217



<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 揖保乃糸>

「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-soumen.jp>



<揖保乃糸 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揖保乃糸
とJR姫新線のパッケージに込めた商品です。

内容量: めん5束 (250g)、めんつゆ60ml × 3袋

¥1,458 常温 365日

JANコード: 4960082013472 <KL-10A>

JANコード: 4960082013489 <KL-10B>



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>



国内産小麦
100%使用
兵庫県産小麦

<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て、約1日半かけて
作った麺です。細い麺でも強靱で弾力があり、
滑らかでのごしがよく、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-meewa@mensho-an.co.jp

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



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

<手延べそうめん 揖保乃糸 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>



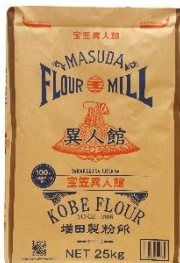
<宝笠異人館> 菓子用に最適な小麦粉

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、ロド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、ロドけが良く、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)



<麺司> 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【自凝塩塩(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



<湊倶楽部 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、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しみ込ませ、芳醇な香り漂う大人のケーキに仕上げました。至福のひとつ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 湊倶楽部 (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/>

<あさくら山椒佃煮>

くせになる刺激の実山椒をふっくら柔らかく
仕上げた香味豊かなそそられる一品。

70g ¥650 常温 180日

JANコード: 4580684070057



畑特産物生産出荷組合

養父市畑481 ☎079-664-1586

Email: hatatokusan@maia.eonet.ne.jp

<http://asakura-sansyo.com>



醤油味のパリパリきゅうりに
朝倉山椒を入れました。

<きゅうりしょうゆ漬(薄切り)山椒入り>

100g ¥380 常温 55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



兵庫県 認証食品



<はちぶせ漬>

養父市産の野菜を主原料とし、野菜の甘みと歯ごたえ
を生かしさっぱりとしたしょうゆ味に仕上げています。

100g ¥350 冷蔵 180日

<はちぶせ漬(朝倉山椒入)>

はちぶせ漬に養父市特産品の朝倉山椒を加え、香と
深みのある味に仕上げています。

100g ¥400 冷蔵 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>



一夜漬けの素。
兵庫県産の米糀と
蒸米、赤穂産の塩を
使用しています。
添加物なし。塩こ
じとして肉の前処理
にも最適です。

<三五八漬けの素>

850g ¥770 常温 製造から180日

JANコード: 4573130220243

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@kurodaizui-ri-miso.co.jp

<https://www.kurodaizui-ri-miso.co.jp/>



袋をあけて混ぜるだけ
で美味しいばら寿司の
出来上り。



<ばら寿司の素>

隆さまの美味しいばら寿司の素

360g ¥723 冷蔵 30日

マイスター工房八千代

多可郡多可町八千代区中村46-1

☎0795-30-5516



＜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。
まろやかな酸味と米
の旨味が特長。



＜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/>



朝摘みバジルをそ
の日に加工。鮮度・
風味が抜群！

＜バジルペースト＞

50g ¥350 180g ¥860 冷凍 2年

JANコード: 457317181110(50g)

JANコード: 4573171811011(180g)



株式会社ささ営業

たつの市新宮町下笹1049 ☎0791-77-0177

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

<https://www.sasaeinou.com>



「稲の美しい町＝稲美町」
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。



＜日の出稲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

加古郡稲美町蛸草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
椒由来のピリツとし
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/>



<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/>





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
よう手作業で製造
しています。

<ハラペーニョサルサ>

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@gaia.eonet.ne.jp



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

<梨醬ソース(甘口)(辛口)>

270ml ¥570 常温 1年

JANコード: 4571404610103(梨醬ソース(甘口))

JANコード: 4571404610110(梨醬ソース(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>

淡路島産玉ねぎ使用の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/>



<柚子のしずく> 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



<ゆずしろっぶ> 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

国産のタカノツメを使用、辛味がピリッときた国産ひまわり油。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

<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)



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。

<ゆずまーまれーど>

140g ￥496 常温 180日

JANコード: 4571118230048



兵庫県認証食品



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>

<ハ朔マーマレード>

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 ¥オープン価格 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 ¥オープン価格 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>



ビタミンC豊富なゆず
の皮をふんだんに使っ
たマーマレードは、パン
に付けるだけでなく、
ヨーグルトや紅茶とも
相性抜群です。

<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



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

<太子いちじくジャム>

プレザーブスタイル。お徳感じっぱい！

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＞

植垣米業株式会社

加古川市平岡町高畑520-10 ☎079-424-5445

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



＜お福豆しぼり＞

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: 49799471100967

＜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

相田市矢野町小河854 ☎0791-29-0013

Email: info@fukayaman.co.jp <https://fukayaman.co.jp>



<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、有機肥料のみので茶畑づくりを行い、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、コーヒーや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です。

100g(リーフタイプ) ¥648 常温 製造から 1年

2g×20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。しっかりした味わいと、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。
水出しでもおいしいです。

60g(ティーバッグ5g×12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



<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

<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

<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

<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通年お楽しみいただけます。

144g(12g×12P) ¥216 常温 365日

JANコード: 4963074002089

<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攪拌し、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: terao@mtb.biglobe.ne.jp <https://www.terao-seifun.co.jp/>



【10P(マイボトル用)】



【12袋入り】

まめな
黒豆茶



<ふぁ～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



<丹波黒豆茶>

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

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



清流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。

<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「生酛造り」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。「生酛造り」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、冷から燗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。燗酒として、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。燗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。

お米の旨みを感じられる

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@kamonosho.co.jp



<もちむぎ焼酎あらか>

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>



希少な福岡産の
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、際立った香ばし
さ
と甘味が広がる味わ
いに仕上げました。



<本格麦焼酎 六条の雫>

地元稲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、その自然豊かな稲美町が育てた六
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



<播州錦稲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

地元稲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

加古郡稲美町蛸草321 ☎079-495-0155

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



次代を担う酒米として
開発された新品種
「Hyogo Sake No.85」
を使用。
きめ細かく穏やかな
旨味。

<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 サケバック 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 葵>

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繊細な味わい。

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的なお酒。
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

【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:



兵庫県産親鶏のみを
使用し、ゴマの香ば
しさと柑橘系ボン酢
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

加古郡稲美町六分一 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 冷蔵 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

<https://kobefood.net/>



神戸牛100%使用の
贅沢肉まん！
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。

＜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

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



兵庫県産の黒毛和牛
のロース部位を炭火
だけでじっくりと焼
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

<https://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。
ポイルした後、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
焼きすぎないのがオススメ。

100g ¥1,393 冷凍 1年
JANコード：4580375220631



＜金猪豚ベーコン＞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/>



<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、おいしさをも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>



兵庫県産鶏卵と明石の真タコを使用！
焼きたてを急速冷凍し、いつでも出立の味を楽しめます。

<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 龍谷

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」。割らずに中身を攪拌し、低温加熱法でプリン状にした添加物を一切使わない、卵のプリンです。

100% 添加物

<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

淡路市青波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℃以下 17日

JANコード: 4902411501816



<のんじゃえ丹波> 丹波乳業の自信作！

まろやかでコクがあるのにと味すっきり！
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℃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・具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℃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

丹波市氷上町石生松ノ前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:

<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サ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 ¥オープン価格 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しています。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



<招福のり>

<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さです。

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



<塩海苔>

<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あつた兵庫のりは、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



<なぎさ海苔>

<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



<おにぎり海苔>

<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



<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
口の中で海苔の旨味
と、とろける食感を
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
召し上がれ!
天然わかめをたっぷり
使用した炒りワカメ
です。スナック感覚で
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 ¥オープン価格 常温 365日 JANコード: 4571138500039

26g ¥オープン価格 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 ¥オープン価格 冷蔵 60日 JANコード: 4571138501005

100g ¥オープン価格 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



生のちりめんを
水揚げ後すぐに
炊き上げること
で、獲れたての
魚の美味しさを
味わえる一品
です。

<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

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/>



<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/>



淡路島近海で水揚げされた新鮮な力
タクチイワシの稚魚
を無添加・減塩にこ
だわり天日干しで
仕上げました。



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



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/>



いかなご釘煮のタレで
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。

<ちりめん釘煮>

40g ¥322 冷蔵所 60日
JANコード: 4969430151569



株式会社現金屋

明石市藤江2028-17 ☎078-922-1300
Email: genkinya@genkinya.jp

<ちりめんじゃこ>

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。噛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いますが、それ
以外にも、そば、ポテトサラダ、パスタ等に和えても美味しく召し上
がれます。いろいろな和え方でお楽しみください。

60g ¥430 冷蔵所 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、ちりめんじゃこ
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 冷蔵所 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

松幸丸水産株式会社
淡路市育波363 ☎0799-84-0377

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



①兵庫県のしらす使
用、②県内工場で炊
き上げ、③たつの市の
醤油使用、④職人の
手作業で炊き上げ

＜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>



＜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@gogyofuku.co.jp
<https://www.gogyofuku.co.jp>



生炊きならではの
やわらかさ！
淡路島で獲れたカタ
クチイワシを、兵庫
県産朝倉山椒と一緒
に、やわらかく炊き
上げました。



神戸市垂水漁港の
しらすを生から
炊きあげ、但馬産
朝倉山椒で風味
良く、たつの産の
本醸造醤油使用。

＜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。

<いかなご釘煮>

140g ¥オープン価格 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/>



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/>



漁港の側に工場がある
ため、水揚げ後すぐに加
工することが可能。鮮
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>



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。

<神戸いかなごぎ煮>

150g ¥オープン価格 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



<いかなごぎ煮>

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 オープン価格 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 オープン価格 常温 製造から 60日

JANコード: 4962044020054

有限会社 籠長本店

姫路市八代739-5 ☎079-222-0107

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





春香魚 明石名物

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
く口当たりよく炊き上
げています。

<小春のいかなごぎ煮>

300g ¥3,996 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。
いかに糀漬です。

<いかに糀漬け> (郷土の味 いかに糀)

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



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。
噛めば噛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>



無添加で体に優しい商品づくり



<蒸し牡蠣> 珠せいり

500g(3~4人前) ¥3,500 冷凍 26か月
JANコード: 4953154 890187

株式会社マルト水産

相生市相生壺根5133-32 ☎0791-22-1887

Email: hanada@marutosuisan.jp

<http://www.marutosuisan.jp/>

特許製法で蒸し上げ、
急速凍結。一年中召し
上げれます。



播磨灘でとれた新鮮な牡
蠣の旨みを逃さずじっくり
時間をかけて炊き上げまし
た。赤穂産の塩、たつのの
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



<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)

播磨灘で水揚げ
されたかきを酸
化防止剤等を
使用せず、新鮮
な状態でかき加
工しておきます



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/>



播州網干の海で育つ
た牡蠣のむきたての
風味を缶詰に閉じ込
めました。牡蠣エキス
たっぷりです。

<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: jfhimeji-aboshi@hb.tp1.jp



<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>

新鮮な穴子をすぐに
氷メにし、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。



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
香ばしく、風味豊かな
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 棧(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/>





香住ガニの蟹みそを
添加物を一切加えず
炊きつめました。
濃厚な味わいを感じ
てください。

＜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: toiawase@hamadasei.co.jp

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



ひょうこ
推奨ブランド



＜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



ひょうこ
推奨ブランド

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/>



ひょうこ
推奨ブランド

<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くら大粒に育ちます。

本製品は、むぎ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みました。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みました。

<ほんまうまいで播磨灘 これやではもめし>旬の鰹を使用しています

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みました。

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。



ネクストキャンドフーズ株式会社

たつの市御津町苅屋1297

☎079-322-3072

<https://nextcannedfoods.jp/>



淡路島の海水と海藻
を使用し、塩職人が
長時間掛け、じつじ
り炊き上げました。
海藻の旨味と塩角の
無い塩味のバランス
が、素材とお料理の
味を引き立てます。

<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>



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/>



旨味あふれる播磨灘
の1年牡蠣を丸ごと
すりつぶし、濃厚な味
に仕上げています。
着色料や化学調味料
も不使用。

<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、小)】



獺師の店でいあーず 安田太

兵庫県山崎町須賀沢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業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月中旬～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、ミルクークイーン、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
- 星美乃白大豆味噌
- 結太乃大豆味噌
- 星美乃小豆味噌



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



- お米ギフトセット など



J-M c C o y

上田農園

TEL 0791-75-2217

〒679-4343 兵庫県たつの市高瀬町大屋 387-1 mail: ueda1129@momemotor.jp
http://www.uedanotannet/ 携帯: 090-5364-5136 FAX: 0791-75-2342

お米アドバイザーの認定を受けています

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
優れた多くの人々が集い
真に社会に貢献し
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く安全な卵をお召し上がりください。

食の力で 日本未来を創る。



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り抜き、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

私ども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

商品ラインナップ

兵庫県産シリーズ
HYOGOKENSAN Series

ひょうご
増田ブランド

北野坂
吸水性がよくしっとりした食感となり、風味がよく、自然な甘み、香ばしい香りの製品になります。
たん粉0.42% 粗蛋白質11.0%

宝笠異人館
きめ細かく、餅やがな色調の内相になります。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仕上がります。
たん粉0.39% 粗蛋白質6.2%

種司
餅の層から華やかな食感です。ソフトでももちもち性を有した食感です。関西のうどんに最適です。
たん粉0.37% 粗蛋白質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梅ヶ谷町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

増田製粉所のHPはこちら

株式会社 マルト水産

[商品掲載ページ…79]

Oyster Gallery

株式会社 マルト水産

蒸し牡蠣
珠せいろ®

覆常牡
す。識蠣
をの

兵庫工場 兵庫県相生市相生字臺坂5133-32
お問い合わせ 0791-22-1887

珠せいろは特許製法でかきをしっかりと蒸し、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・安心を迫及するために、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。
「鶏屋のひねボン」

淡路島

西山佃煮でしか味わえない

「味と色」

旨みをしっかりと伝える為、
醤油の製造会社は何度も
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!」

と言ってもらうため毎日
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、兵庫県いずみ会、(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)パナ農援隊

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】



新マーク登場！



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