

■農産物(米)

コウノトリ育むお米生産部会 (担当者: 長瀬 智嗣)			
HP	http://www.ja-tajima.or.jp/nousan/nousan_top.html	E-mail	einou@ja-tajima.oc.jp
	JA たじま 検索		
住所	〒668-0051 兵庫県豊岡市九日市上町 550-1 たじま農業協同組合 営農生産部営農課		
TEL	0796-24-6673	FAX	0796-24-6703
<コウノトリ育むお米(コシヒカリ)> (節減対象農薬不使用)(節減対象農薬7.5割減) 生命溢れる田んぼの恵みと農家の愛情がつまったお米 安全・安心でおいしいお米と多様な生きものを育み、コウノトリも住める豊かな文化、地域、環境づくりを行っています。		 	
●出荷時期: 9月～8月 ●最もおいしい時期: 9月～8月			

谷村 昭雄 (やぶ案山子) (担当者: 谷村 昭雄)			
HP	—	E-mail	tanimura-ttg@kkf.biglobe.ne.jp
住所	〒667-0134 兵庫県養父市大坪 4 番地 2		
TEL	079-664-1537	FAX	079-664-1538
<やぶ案山子米(農薬節減栽培コシヒカリ)> 自然と一緒に育てたお米 化学肥料・農薬をできる限り使用せず天然由来の有機肥料を元に土力を活かし、さまざまな生き物の力と共に農家が育てた自然の恵みのお米です。		 	
●年中低温保存 ●出荷時期: 10月～9月 ●最もおいしい時期: 10月～3月			

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) (担当者: 大西 基弘)			
HP	http://www.ja-akashi.or.jp/	E-mail	ja-akashi_shisan@nifty.com
住所	〒674-0058 明石市大久保町駅前 1 丁目 7 番地の 4		
TEL	078-934-5800	FAX	078-936-6899
<ヘアリーベッチ米「花美人」(特別栽培米ヒノヒカリ)> 人と環境にやさしい米づくり マメ科植物ヘアリーベッチを緑肥として使用、農薬の使用を最低限に抑えた栽培管理による「安心」をヘアリーベッチの植物力から生まれる「美味しさ」から作られています。		 	
●出荷時期: 10月～(通年) ●最もおいしい時期: 10月～11月			

農事組合法人志方東営農組合 (担当者: 藤田 加代子)			
HP	http://sikatahigasieinou.or.jp	E-mail	info-minori@sikatahigasieinou.or.jp
	健やか米/志方東営農組合 検索		
住所	〒675-0304 兵庫県加古川市志方町高畑 961 番地の 24		
TEL	079-452-6780	FAX	079-452-6805
<志方健やか米(ヒノヒカリ)>生き物にも地球にもやさしいお米 マメ科植物ヘアリーベッチを栽培し、成長したヘアリーベッチを田に鋤き込んだ後に田植えし、農薬の使用を半減させています。		 	
●出荷時期: 12月～10月 ●最もおいしい時期: 12月～6月			

農事組合法人杉営農		(担当者：船田 穰)	
H P	—	E-mail	funada_minoru_0211@yahoo.co.jp
住所	〒679-2433 兵庫県神崎郡神河町杉 462 番地		
T E L	0790-32-0469	F A X	0790-32-0469
<夫婦杉の里米（特別栽培米コシヒカリ）> 中播磨の源流域で食と農と健康をキーワードに、栽培期間中は農薬や化学肥料は一切使わず、神戸大学名誉教授 保田茂先生考案・開発の HYS 低温発酵有機資材“保田ぼかし”だけを使って育てたお米です!! 樹齢約 270 年の夫婦杉のある山間集落で、丹精こめて育てました。 ●出荷時期：10 月～3 月		 	

農事組合法人アイガモの谷口		(担当者：谷口 美幸)	
H P	http://www.organic-farm.co.jp 無農薬米・アイガモ 検索	E-mail	info@organic-farm.co.jp
住所	〒669-0728 兵庫県美方郡新温泉町対田 409		
T E L	0796-82-4660	F A X	0796-82-4877
<たにぐちのアイガモ米（未検査米）> 自然循環農法で栽培した究極のお米です 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。 ●出荷時期：10 月～通年 ●最もおいしい時期：10 月		 	

株式会社 J・McCoy		(担当者：上田 哲也)	
H P	http://www.uedanouen.net J McCoy 検索	E-mail	ueda1128@memenet.or.jp
住所	〒679-4343 兵庫県たつの市新宮町大屋 387 番地 1		
T E L	0791-75-2217	F A X	0791-75-2342
<うるち米> お好みのお米はどれでしょう？ ミルキークーン、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！ ●出荷時期：9 月～8 月(通年) ●最もおいしい時期：9 月～8 月(通年) ■低温保冷庫で管理		<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：10 月～9 月(通年) ●最もおいしい時期：10 月～9 月(通年) ■低温保冷庫で管理	

株式会社ささ営農		(担当者：表 英明)	
H P	http://www.sasaeinou.com	E-mail	kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp
住所	〒679-4304 兵庫県たつの市新宮町下笹 1049		
T E L	0791-77-0177	F A X	0791-77-1770
<ささのう米（ヒノヒカリ・キヌヒカリ）> 炊きたてご飯の甘み・香りが自慢 梅花藻が育つ綺麗な水で育つ米はしっかりしたかみごたえあり。 ●出荷時期：10 月～ ●最もおいしい時期：10 月～		 	

株式会社八千種営農 (担当者: 城谷 憲敬)			
H P	—	E-mail	yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp
住所	〒679-2202 兵庫県神崎郡福崎町八千種 4746		
T E L	0790-22-8007	F A X	0790-22-8007
<八千種米 (ヒノヒカリ) > 粘土質土壌で育てたうまい米 八千種の粘土質土壌で、減農薬・減化学肥料で育てました。 ●出荷時期: 11 月～9 月 ●最もおいしい時期: 11 月～4 月		 	

農事組合法人ファーム稲加見谷営農 (担当者: 小山 和彦)			
H P	—	E-mail	kkp523@yahoo.co.jp
住所	〒675-1105 兵庫県加古郡稲美町加古 3934-2		
T E L	079-492-2195	F A X	079-492-4765
<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・減農薬でコシカを育てました。安心安全おいしいお米。 ●出荷時期: 9 月～4 月 ●最もおいしい時期: 9 月～8 月 (通年)			

農事組合法人みやまえ営農 (担当者: 佐伯 眞究)			
住所	〒675-0041 兵庫県加古川市西神吉町宮前 1124 番地		
T E L	079-490-4108	F A X	079-490-4109
<ベッチの匠米 (きぬむすめ) > 「ベッチ米の匠」が育てたお米 加古川の豊かな自然の恵みの中で、緑肥作物のヘアリーベッチを肥料にして、減農薬・無化学肥料で栽培したみんなにやさしい安全・安心な美味しいお米です。 ●出荷時期: 10 月～8 月 (通年) ●最もおいしい時期: 10 月～8 月 (通年) 低温保冷庫に保管して、食味管理を実施しています。			
<ベッチの匠米 (はりまもち) > 「ベッチ米の匠」が育てたもち米 加古川の豊かな自然の恵みの中で、緑肥作物のヘアリーベッチを肥料にして、減農薬・無化学肥料で栽培したみんなにやさしい安全・安心なもち米で、柔らかくふっくらした美味しいお餅ができます。 ●出荷時期: 10 月～2 月 ●最もおいしい時期: 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 加古川の豊かな自然の恵みの中で、緑肥作物のヘアリーベッチを肥料にして、減農薬・無化学肥料で栽培したみんなにやさしい安全・安心な酒造好適米です。 ●出荷時期: 10 月 受注契約栽培 ●最もおいしい時期: 加古川の地酒“神吉”及び“神吉の甘酒”となって、12 月末から岡田本家で販売されます。			

たつの赤とんぼ米研究会 (担当者: 前田 清悟)			
H P	http://akatonbomai.com/ 赤とんぼ米/たつの赤とんぼ米 検索	E-mail	smaeda@hera.eonet.ne.jp
住所	〒679-4170 兵庫県たつの市龍野町中霞城 34-1		
T E L	0791-62-0331・080-5343-7461	F A X	0791-62-0331
<たつの赤とんぼ米 (コシヒカリ・ヒノヒカリ) > 安全安心、大変美味しいたつの赤とんぼ米 全国的に激減した赤とんぼ(アキアカネ)を復活させる為に開発した、たつの赤とんぼ米です。甘みとモチリ感抜群！ ●出荷時期: 9 月～ ●最もおいしい時期: 9 月～11 月		  	

神楽の郷小穂ごとんぼ会		(担当者：足立 隆)	
HP	—	E-mail	Seichu-m. a@wine.plala.or.jp
住所	〒669-3824 兵庫県丹波市青垣町小穂 111 足立隆 方		
TEL	0795-87-5101	FAX	0795-87-5936
<くしぐら米 (コシヒカリ)> 加古川源流 パイカモ、わさびの育つ清流が生んだ米 安全・安心な土地で育ったおいしいお米をどうぞ。 ●出荷時期:9月～8月 ●最もおいしい時期:9月～3月 ●商標登録第 5639327 号		  	

三田合鴨稲作会		(担当者：和田 隆佑)	
HP	—	E-mail	sanda-ece@jarokko.or.jp
住所	〒669-1514 兵庫県三田市川除 677-1		
TEL	079-563-4192	FAX	079-564-2941
<合鴨コシヒカリ> 安心・安全な合鴨コシヒカリ！ 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心・安全なお米です。 ●出荷時期:9月～ ●最もおいしい時期:9月～12月(新米)			

■農産物(豆類)

株式会社 J・McCoy		(担当者：上田 哲也)	
HP	http://www.uedanouen.net J McCoy 検索	E-mail	ueda1128@memenet.or.jp
住所	〒679-4343 兵庫県たつの市新宮町大屋 387 番地 1		
TEL	0791-75-2217	FAX	0791-75-2342
<白大豆> 緑肥(ヘアリーベッチ)の力で育てました！ 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～11月(通年) ●最もおいしい時期:12月～11月(通年) ■低温保冷库で管理		<黒大豆> 緑肥(ヘアリーベッチ)の力で育てました！ 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～11月(通年) ●最もおいしい時期:12月～11月(通年) ■低温保冷库で管理	

株式会社 ドリームス		(担当者：元木 広志)	
HP	—	E-mail	motoki@coda.ocn.ne.jp
住所	〒669-2435 兵庫県篠山市小多田風呂ヶ本 1633 番地		
TEL	090-8577-6617	FAX	0795-06-3098
<黒大豆> 本場丹波篠山産黒大豆 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。 ●出荷時期:12月初旬～(通年) ●最もおいしい時期:12月初旬～(通年)		 	

有限会社こやま園 (担当者：小山 伸洋)			
HP	http://kyme.jp/ こやま園 検索	E-mail	info@kyme.jp
住所	〒669-4141 兵庫県丹波市春日町黒井 1972		
TEL	0795-74-2152	FAX	0795-74-0058
<さやひかり(大豆)> 丹波黒大豆の突然変異、上品な青豆 風味がよく、上品な薄青で上質な豆腐、味噌作りにどうぞ。 品種登録取得済です。 ●出荷時期：通年 ●最もおいしい時期：1月～2月			

農事組合法人アイガモの谷口 (担当者：谷口 美幸)			
HP	http://www.organic-farm.co.jp 無農薬米・アイガモ 検索	E-mail	info@organic-farm.co.jp
住所	〒669-0728 兵庫県美方郡新温泉町対田 409		
TEL	0796-82-4660	FAX	0796-82-4877
<くたにぐちの大豆> 無農薬栽培のおいしい大豆です。 ●出荷時期：1月～通年 * 限定品のため完売になれば終了します。			

■農産物(野菜)

<葉茎菜類>

三田野菜・産直の会 オクラ部会 (担当者：JA 兵庫六甲 三田営農総合センター 畠 一希)			
HP	—	E-mail	sanda-ece@jarokko.or.jp
住所	〒669-1514 兵庫県三田市川除 677-1		
TEL	079-563-4192	FAX	079-564-2941
<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 ●最もおいしい時期：7月上旬～10月中旬			

こうべ旬菜キャベツ部会 (担当者：JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター)			
HP	—	E-mail	kobenishi@jarokko.or.jp
住所	〒651-2266 兵庫県神戸市西区平野町印路 660-1		
TEL	078-961-1277	FAX	078-961-2641
<キャベツ> こうべ旬菜キャベツ 地元で生産された完熟堆肥や有機質肥料を中心とした土づくりなど環境や人にやさしい取り組みを行っています。 ●出荷時期：10月～6月 ●最もおいしい時期：12月～1月			

こうべ旬菜軟弱野菜部会		(担当者：JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター)	
HP	—	E-mail	kobenishi@jarokko.or.jp
住所	〒651-2266 兵庫県神戸市西区平野町印路 660-1		
TEL	078-961-1277	FAX	078-961-2641
<小松菜・春菊・チンゲンサイ・水菜> こうべ旬菜 地元で生産された完熟堆肥や有機質肥料を中心とした土づくりなど環境や人にやさしい取り組みを行っています。 ●出荷時期：周年栽培 ●最もおいしい時期：12月～2月			



こうべ旬菜ブロッコリー部会		(担当者：JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター)	
HP	—	E-mail	kobenishi@jarokko.or.jp
住所	〒651-2266 兵庫県神戸市西区平野町印路 660-1		
TEL	078-961-1277	FAX	078-961-2641
<ブロッコリー> こうべ旬菜ブロッコリー 地元で生産された完熟堆肥や有機質肥料を中心とした土づくりなど環境や人にやさしい取り組みを行っています。 ●出荷時期：10月～3月 ●最もおいしい時期：12月～1月			



太ねぎ部会		(担当者：JA 兵庫六甲 三田営農総合センター 荒木 真弓)	
HP	—	E-mail	sanda-ece@jarokko.or.jp
住所	〒669-1314 兵庫県三田市川除 677-1		
TEL	079-563-4192	FAX	079-564-2941
<三田特産太ネギ「極ぶとくん」> 葉までおいしい！ 「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。 ●出荷時期：12月～3月 ●最もおいしい時期：12月			



西宮大果北部出荷部・西宮マイベジタグループ		(担当者：JA 兵庫六甲 西宮営農支援センター)	
HP	—	E-mail	Nisinomiya-ece@jarokko.or.jp
住所	〒662-0855 兵庫県西宮市江上町 8-21		
TEL	0798-34-0322	FAX	0798-34-0653
<小松菜・ほうれん草・水菜・菊菜> 近郷野菜 都市近郊である西宮市内で栽培された鮮度抜群の軟弱野菜です。完熟たい肥など有機質資材を利用し土づくりからこだわっています。 ●出荷時期：周年栽培 ●最もおいしい時期：10月～2月			
			



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） （担当者：JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター）			
HP	—	E-mail	kobenishi@jarokko.or.jp
住所	〒651-2266 兵庫県神戸市西区平野町印路 660-1		
TEL	078-961-1277	FAX	078-961-2641
<小松菜・ほうれん草・チンゲンサイ・水菜・菊菜> こうべ野菜 商品のブランド化や安全・安心の取組強化・PRを行うことにより、他産地の軟弱野菜との差別化を図っています。 ●出荷時期：周年栽培 ●最もおいしい時期：12月～2月		 	

JA 兵庫南稲美ブロッコリー部会 （担当者：稲美営農経済センター 永田 京平）			
住所	〒675-1121 兵庫県加古郡稲美町北山 1243-1		
TEL	079-496-5135	FAX	079-492-8312
<ブロッコリー> 環境に負荷をかけない有機質資材の利用等の技術や農薬使用を削減するための技術に取り組んでいます。 ●出荷時期：10月～6月 ●最もおいしい時期：10月～6月		 	

JA 兵庫南ブロッコリー出荷団体 （担当者：加古川営農経済センター 玉田 亨太）			
住所	〒675-1206 兵庫県加古川市八幡町船町 16		
TEL	079-438-3930	FAX	079-438-3931
<ブロッコリー> 堆肥等有機物資材や微生物農薬等も活用し、農薬使用回数の削減に取り組んでいます。 ●出荷時期：10月～6月 ●最もおいしい時期：10月～6月		 	

神鍋高原園芸組合 （担当者：JA たじま 日高営農生活センター 有川 裕貴）			
HP	—	E-mail	c.hidaka@ja-tajima.or.jp
住所	〒669-5304 兵庫県豊岡市日高町宵田 234-1		
TEL	0796-42-5304	FAX	0796-42-4076
<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 ●最もおいしい時期：6月～7月上旬			



元町の会 (担当者: 岡野 佳一)			
H P	http://okanonouen.jimdo.com/ 淡路岡野農園 検索	E-mail	Ysik320@ares.eonet.ne.jp
住所	〒656-2131 兵庫県淡路市志筑 645 番地		
T E L	0799-62-1243	F A X	0799-62-1243
<淡路島たまねぎ> あまくて柔らかい 淡路島たまねぎは甘みがあって柔らかいのが特長です。潮風と太陽の光がふりそそぐ大阪湾が一望できる温暖な丘陵地で、加テック農法の土作りにこだわり有機中心の肥料と加シム与え、減農薬で育てています。 ●出荷時期: 5 月～1 月 ●最もおいしい時期: 5 月～1 月			
			

<果菜類>

丹波篠山伝田農産 (担当者: 澤村 寛文)			
H P	—	E-mail	tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.jp
住所	〒669-2422 兵庫県篠山市後川上 677-3		
T E L	079-506-1563	F A X	079-506-1563
<トマト> 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! ●出荷時期: 8 月～10 月 ●最もおいしい時期: 9 月		  	

JA 兵庫六甲さんだともと部会 (担当者: JA 兵庫六甲 三田営農総合センター 岡部)			
H P	—	E-mail	sanda-ece@jarokko.or.jp
住所	〒669-1314 兵庫県三田市川除 677-1		
T E L	079-563-4192	F A X	079-564-2941
<さんだとも> 太陽の恵みいっぱいさんだともと 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もとをぜひご賞味下さい! ●出荷時期: 6 月～8 月 ●最もおいしい時期: 6 月～8 月			

西戸田ハウス生産組合 (担当者: JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター)			
H P	—	E-mail	kobenishi@jarokko.or.jp
住所	〒651-2266 兵庫県神戸市西区平野町印路 660-1		
T E L	078-961-1277	F A X	078-961-2641
<トマト> 酸味と糖度のバランスの良いトマト 節水栽培であるが、極度に糖度重視の栽培ではなく、中心糖度を 9 度にしました。 ●出荷時期: 1 月～6 月 ●最もおいしい時期: 3 月～4 月			

株式会社兵庫ネクストファーム (担当者：大岩 麻美)

H P	http://hyogo-nextfarm.co.jp/ ごごく・もりたろう・スプラッシュ・ カリーナ・ごちそう	E-mail	info@hyogo-nextfarm.co.jp
-----	--	--------	---------------------------

住所	〒675-2103 兵庫県加西市鶉野町 1998 番地
----	-----------------------------

TEL	0790-20-4734	FAX	0790-20-4735
-----	--------------	-----	--------------

<ひょうごこくとマト もりたろう>
 懐かしい味！もりたろうトマト
 程よい甘さとすっきりした食感の大玉トマト。味と品質の安定感が人
 気の理由。
 ●出荷時期:10月～7月
 ●最もおいしい時期:3月～5月
 ●JANコード 4573299020166

＜ひょうごこくとマト スプラッシュ＞
 子供たちに大人気！わんぱくスプラッシュ
 果肉がしっかりと弾けるような食感。甘さと酸味のバランスが絶妙なミニトマト。

- 出荷時期：10月～7月
- 最もおいしい時期：3月～5月
- JANコード 4573299020173



ひょうご産農産物
ブランド



＜ひょうごこくトマト カリーナ＞
 可愛い形と甘みに恋するカリーナ♡
 だ円形で見た目が可愛く、ときめく甘さと旨味が特長的。お弁当にぴったりのサイズ感で人気のミニトマト。
 ●出荷時期：10月～7月
 ●最もおいしい時期：3月～5月
 ●JANコード 4573299020180

＜ひょうごこくトマト ごちそうトマト＞
 加熱調整でさらに美味しいごちそうトマト！
 リコピン、グルタミン酸含有の機能性野菜。煮る、炒める、焼くなど幅広い加熱調理にむいている中玉トマト。
 ●出荷時期：10月～7月
 ●最もおいしい時期：3月～5月
 ●JANコード 4573299020197

株式会社ドリームス (担当者：元木 広志)

HP	—	E-mail	motoki@coda.ocn.ne.jp
----	---	--------	-----------------------

住所	〒669-2435 兵庫県篠山市小多田風呂ヶ本 1633 番地
----	---------------------------------

TEL	090-8577-6617	FAX	0795-06-3098
-----	---------------	-----	--------------

＜黒大豆枝豆＞ 本場丹波篠山の黒枝豆
 魚肥・海草・ミネラル肥料を使い、味を追求した黒枝豆を安心・安全の JAS 有機で生産。莢を小袋（200 g ～）出荷しています。
 ●出荷時期：10 月 5 日～11 月 15 日
 ●最もおいしい時期：10 月 20 日～11 月 15 日

三田野菜・産直の会 黒大豆枝豆部会		(担当者：JA 兵庫六甲 三田営農総合センター 畠 一希)	
H P	—	E-mail	sanda-ece@jarokko.or.jp
住所	〒669-1514 兵庫県三田市川除 677-1		
T E L	079-563-4192	F A X	079-564-2941
＜黒大豆枝豆「たんくろう・スーパーたんくろう」＞ 三田の黒枝豆の食べ比べスタート！ 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 ●最もおいしい時期：7月中旬～8月末			
＜黒大豆枝豆「さとっこ姫」＞ 甘味のある味が特長です。 どんどん甘味が増し、粒も大きくなってきました。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 ●最もおいしい時期：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。 さとっこ姫同様だだちゃ豆と丹波黒の交配品種から育成。粒が大きく、甘味のあるのが特長です。 ●出荷時期：9月中旬～9月末 ●最もおいしい時期：9月中旬～9月末			
＜黒大豆枝豆「丹波黒」＞ 絶品。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。モチツとした食感、濃厚な味わい。絶品です。 ●出荷時期：10月上旬～10月下旬 ●最もおいしい時期：10月15日頃			



＜根菜類＞

株式会社ささ営農		(担当者：表 英明)	
H P	http:// www. sasaeinou. com	E-mail	kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp
住所	〒679-4304 兵庫県たつの市新宮町下笹 1049		
T E L	0791-77-0177	F A X	0791-77-1770
＜ジャガイモ＞ ほくほくと昔ながらの味わい 男爵・メークイン厳選した種イモを使用しています。 ●出荷時期:6月～7月 ●最もおいしい時期:6月～7月			



たかた菜園		(担当者：高田 修也)	
H P	—	E-mail	takata.c.c@zeus.eonet.ne.jp
住所	〒679-4303 兵庫県たつの市新宮町上笹 436		
T E L	0791-77-1217	F A X	0791-77-1202
＜播磨レンコン＞ 全国でもめずらしいレンコン 全国でもめずらしい合鴨農法で作っている、除草剤・殺虫剤を使っていない無漂白レンコンです。 ●出荷時期：10月～3月 ●最もおいしい時期：12月～1月			



<果実的野菜>

篠田農園 (担当者: 篠田 重一)			
HP	—	E-mail	shino22@sea.plala.or.jp
住所	〒677-0068 兵庫県西脇市落方町 502-1		
TEL	0795-25-8888	FAX	0795-25-8890
<いちご> ハウス高設栽培による徹底した品質管理 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。 ※あきひめ、さちのか、兵庫品種(あまクイン、紅クイン) ●出荷時期: 12月～5月 ●最もおいしい時期: 1月～2月			



SAKAI FIELDS (担当者: 酒井 良宗)			
HP	http:// ichigo-ya.com 観光いちご園一伍屋 検索	E-mail	fragaria2015@hotmail.com
住所	〒677-0055 兵庫県西脇市高松町字小口 302		
TEL	080-8716-5046	FAX	—
<いちご> 朝採りの新鮮ないちごをどうぞ! 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。 ●出荷時期: 12月～5月 ●最もおいしい時期: 1月～2月			



■農産物(その他)

<ハジル>

株式会社ささ営農 (担当者: 表 英明)			
HP	http:// www.sasaeinou.com	E-mail	kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp
住所	〒679-4304 兵庫県たつの市新宮町下笹 1049		
TEL	0791-77-0177	FAX	0791-77-1770
<バジル> たつの発バジルで町おこし 市内の生産部会の人々の努力で生産。朝摘みバジルは色・香り共に最高です。 ●出荷時期: 6月～10月 ●最もおいしい時期: 6月～8月			



FGAハーブ部会 (担当者: フレッシュグループ 淡路島 森 靖一)			
HP	https:// www.freshherb.jp/ フレッシュグループ 淡路島、野菜、ハーブ 検索	E-mail	awaji@freshherb.jp
住所	〒656-1501 兵庫県淡路市尾崎 1116 番地 1		
TEL	0799-70-4232	FAX	078-330-4147
<スイートバジル> 香り高い淡路島のバジリコ 島で生産された堆肥を使い、太陽と潮風の恵みを受けて育ちました。芳醇な島のバジルをお届けします。 ●出荷時期: 5月～11月 ●最もおいしい時期: 6月～7月		 	

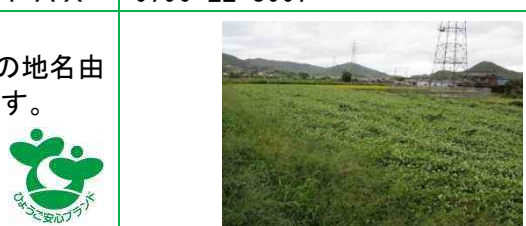


<しいたけ>

深山農園株式会社 (担当者：丹羽)			
HP	http://fukayaman.com	E-mail	info@fukayaman.com
	深山農園 検索		
住所	〒678-0092 兵庫県相生市矢野町小河 854		
TEL	0791-29-0013	FAX	0791-25-7126
<生しいたけ(菌床)> 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、じっくりゆっくり栽培することで、みずみずしく弾力のある食感に。 ●出荷時期：通年 ●最もおいしい時期：9月～3月			

きのこや (担当者：宮本)			
住所	〒671-3202 兵庫県宍粟市千種町黒土 24-1		
TEL	0790-76-2639	FAX	0790-76-3026
<菌床椎茸> 焼いてもお鍋でも最高だよ！ 肉厚でジューシーです。 ●出荷時期：通年 ●最もおいしい時期：9月～3月			

<そば>

株式会社八千種営農 (担当者：城谷 憲敬)			
HP	—	E-mail	yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp
住所	〒679-2202 兵庫県神崎郡福崎町八千種 4746		
TEL	0790-22-8007	FAX	0790-22-8007
<そば> 八千種で育てたそば ヘリペッチ、麦わら残渣をすき込んで育てました。八千種の地名由来を名称に「播磨風土記 八千軍野そば」にもなっています。 ●出荷時期：通年 ●最もおいしい時期：12月～3月			

農事組合法人八幡営農組合 (担当者：芦原 安男)			
HP	http://www.yahataeinoukumiai.com	E-mail	yahata-einou2005527@quartz.ocn.ne.jp
住所	〒675-1206 兵庫県加古川市八幡町船町 16 番地		
TEL	079-438-3950	FAX	079-438-3952
<そば> 八幡厄神そば 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。 ●出荷時期：通年 ●最もおいしい時期：12月～2月			

■農産物(果樹)

株式会社 J・McCoy (担当者: 上田 哲也)			
HP	http://www.uedanouen.net J McCoy 検索	E-mail	ueda1128@memenet.or.jp
住所	〒679-4343 兵庫県たつの市新宮町大屋 387 番地 1		
TEL	0791-75-2217	FAX	0791-75-2342
<ブルーベリー> 大粒で甘みが強い! 冬場の剪定で花芽の数を減らすことで、大粒で甘みがギュッと詰まった果実になります。※多品種生産 ●出荷時期: 6月～8月 ●最もおいしい時期: 6月～8月		 	

丹波篠山伝田農産 (担当者: 澤村 寛文)			
HP	—	E-mail	tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.jp
住所	〒669-2422 兵庫県篠山市後川上 677-3		
TEL	079-506-1563	FAX	079-506-1563
<ブルーベリー> ブルーベリーってこんなに大きいの!? 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。 ●出荷時期: 7月～8月 ●最もおいしい時期: 8月		  	

たじま農業協同組合 葡萄部 (担当者: JA たじま 豊岡営農生活センター 岡田 亘平)			
HP	—	E-mail	c.toyooka@ja-tajima.or.jp
住所	〒668-0854 兵庫県豊岡市八社宮 490		
TEL	0796-24-3641	FAX	0796-24-2221
<豊岡ぶどう ピオーネ> 豊岡ぶどう ピオーネ 豊岡市の認証ブランド「コノトリの舞」を取得し、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。 ●出荷時期: 8月～11月 ●最もおいしい時期: 9月		 	

JA たじま朝倉さんしょ部会 (担当者: JA たじま 営農生産部特産課 稲葉 博通)			
HP	http://www.ja-tajima.or.jp 朝倉さんしょ 検索	E-mail	seika@ja-tajima.or.jp
住所	〒668-0051 兵庫県豊岡市九日市上町 550-1		
TEL	0796-24-6672	FAX	0792-24-6702
<朝倉さんしょ> 養父市八鹿町朝倉が発祥の地! 古くから多くの農家で栽培されています。 大粒で渋みが少なく、フルーティで爽やかな香りが特長です。 ●出荷時期: 5月下旬～6月上旬 ●最もおいしい時期: 5月下旬～6月上旬			

■畜産物(肉類)

<牛肉>

加古川和牛流通推進協議会			(担当者: 中島・松田)	
H P	—	E-mail	nakashima720@ja-hyogominami.com	
住所	〒675-1121 兵庫県加古郡稲美町北山 1243-1			
T E L	079-496-5787	F A X	079-492-8735	
<加古川和牛> 安心の地域ブランド！ 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。脂は常温で溶けやすいオレイン酸を多く含み、口の中でずととろけます。 ●出荷時期: 通年 ●最もおいしい時期: 通年				



<豚肉>

ひょうご雪姫ポークブランド推進協議会				(担当者：中村)	
H P	http://www.yukihimepork.com		E-mail	info@hyougo.lin.gr.jp	
	ひょうご雪姫ポーク 検索				
住所	〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通 1 番地 兵庫県農業会館兵庫県畜産協会内				
T E L	078-381-9362		F A X	078-331-7744	
<ひょうご雪姫ポーク> 霜降り豚肉！ パンや麺類等のでんぷん質飼料を豚に多く与えることにより、ロースなどに霜降りが入る、おいしい豚肉です。 ●出荷時期：通年 ●最もおいしい時期：通年			 		
 ひょうご雪姫ブランド					

有限会社高尾牧場				(担当者：高尾 尚子)	
H P	http://www.takao-bokujo.co.jp		E-mail	info@takao-bokujo.co.jp	
	神戸ポーク・高尾牧場 検索				
住所	〒651-2231 兵庫県神戸市西区櫨谷町寺谷 809-8-2				
T E L	078-991-5063		F A X	078-991-5063	
<神戸ポーク> 神戸生まれのヘルシーポーク 伊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。さっぱりと上品でコと旨みのある柔らかい肉質は様々な料理にお使い頂けます。 ●出荷時期: 通年 ●最もおいしい時期: 通年			 ひょうご産肉ブランド 		