



県内で味わう 兵庫県認証食品の店

安全・安心で個性・特長のある兵庫県認証食品を扱うお店は
県下でもどんどん増えています。

その中からひょうご五国にわたる97のお店をピックアップ。

あなたの食べたい食材は何ですか？

ひょうごの味覚を求めてお近くのお店を探して是非訪ねてみましょう。

安全・安心！ひょうごのうまいもん

兵庫県認証食品とは？

兵庫県は、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、食に対する不安感や不信感を取り除くため、「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。

2つの認証食品

兵庫県認証食品は、具体的な認証審査の基準によって「ひょうご推奨ブランド」と「ひょうご安心ブランド」の2種類のブランドがあります。購入される際の目印にしてください。

ひょうご推奨ブランド



兵庫県認証食品マスコット
ほっとちゃん

ひょうご推奨ブランド

農産物は化学肥料、農薬を3割以上低減していること

●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。
 - イ 味その他の品質に関する個性・特長がある。
 - ウ 県民から高い信頼を得られる個性・特長がある。

●安全性の確保

- 食品衛生法等の法令基準が遵守されていること。
- ※申請段階及び出荷・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



農産物

- 化学肥料・農薬を5割以上低減
- 堆肥などによる土づくり
- 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の概念を取り入れた製造所で製造
- 食品添加物を極力使用しない

出荷記録などの整備

