



兵庫県認証食品 カタログ

2020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。

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



兵庫県認証食品
マスコット
ほっちゃん

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。



●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)県民から高い信頼を得られる個性・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・安心感の高い食品です。



- 化学肥料・農薬 5割以上削減
- 堆肥などによる土づくり
- 残留農薬が国基準の 1/10 以下



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



【養殖魚類】

- 残留水産用医薬品等が国基準の 1/10 以下

【養殖かき】

- 生菌数が国基準の 1/10 以下



- HACCP^{※1}の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

(トレーリング ブラックステップ 2^{※2}対応)

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

※2 県版トレーリング ブラックステップ 2: 取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

■目次 本カタログは、兵庫県認証食品(2019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(税抜)は、2019年12月時点のものです。

■農産物

3~24 ページ

米	3
豆類	8
野菜	9
葉茎菜類	9
果菜類	14
根菜類	17
果実の野菜	19
果樹	20
その他	21

■畜産物

25~29 ページ

牛肉	25	鶏卵	27
豚肉	25	牛乳	29
鶏肉	27		

■水産物

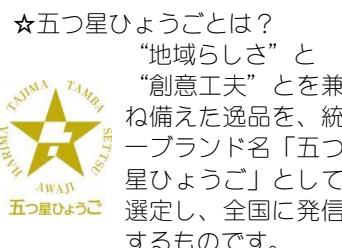
30 ページ

牡蠣	30
わかめ	30

■加工食品

31~71 ページ

<農産加工品>		<畜産加工品>		<水産加工品>	
米加工品	31	食肉加工品	56	干物類	60
豆類の調整品	32	鶏卵加工品	57	のり・のり加工品	61
小麦加工品	38	乳製品	59	海藻・海藻加工品	63
そば	41			しらす加工品	64
佃煮	42			いかなご加工品	66
漬物	42			タコ・イカ加工品	67
こんにゃく	42			カキ加工品	68
混ぜご飯の素等	42			アナゴ加工品	68
調味料・ソース類	42			カニ加工品	69
ジャム類	46			ご飯の素等	69
菓子類・乾燥食品	48			調味料	71
茶類	50				
酒類	53				



■その他

72 ページ

シカ肉	72
-----	----

■販売促進会員PR

73~83 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。

* 令和元年度は18社。うち、12社(掲載希望者)を紹介しています。

農産物 一米



靈峰千ヶ峰の伏流水で
育てたコシヒカリ
有機質肥料栽培

<千のしづく米（コシヒカリ）>

■出荷時期：11月～通年

観音寺営農組合

多可郡多可町加美区観音寺

☎090-3464-3968



<うるち米>

ミルキークイーン、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！

<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@mernenet.or.jp

<http://www.uedanouen.net>



コウノトリ育む農法で
育てたお米です。

<赤花米こしひかり>

■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

<http://akabana-soba.net>



生命溢れる田んぼ
の恵みと農家の愛
情がつまつたお米

<コウノトリ育むお米（コシヒカリ）>

■出荷時期：9月～通年

コウノトリ育むお米生産部会

豊岡市八社宮 490-3 たじま農業協同組合 営農生産部米穀課

☎0796-24-2205 Email: jigome@ja-tajima.or.jp
http://www.ja-tajima.or.jp/nousan/nousan_top.html



ヘアリーベッチによ
り農薬を低減させ
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

加古川市志方町高畠 961-24

☎079-452-6780

Email: info-minori@sikatahigasieinou.or.jp

<http://sikatahigasieinou.or.jp>



コウノトリ育む農法
で栽培した無農薬の
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。



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



<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>

有機肥料100%で栽培し、
も不検出なので安心です。
残留農薬



<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）>

胚芽の大きさ約3倍！ビタミン、ミネラル、ギ
ヤ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%でも美味しい召し上
がれます。

■出荷時期：10月～通年

Eco播磨しらさぎ（株式会社フジ工房）

たつの市新宮町千本 717-1 ☎0791-60-1424

Email: shinsennouen@maia.eonet.ne.jp <http://www.fuji-koubou.com/>



水は瀬（とろ）川（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。

<とろ川の恋（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: hisashi-372@iris.eonet.ne.jp



<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

神出町集落営農連絡協議会

神戸市西区神出町田井 459-1

☎078-965-1055

Email: kande@jarokko.or.jp



ひょうご農業ブランド



赤とんぼ（アキアカネ）を復活させる為に開発した、たつの赤とんぼです。甘みとモッチリ感抜群！

<たつの赤とんぼ米（コシヒカリ・ヒノヒカリ）>

■出荷時期：9月～

たつの赤とんぼ米研究会

たつの市龍野町中霞城 34-1

☎0791-62-0331・080-5343-7461

Email: smaeda@hera.eonet.ne.jp
<http://akatonbomai.com/>



ひょうご農業ブランド



越知谷名水米
千ヶ峰を源流に北端、杉木立、岩間を流れれる越知川の清流です。育てた越知谷地区郷土唱歌コシヒカリ

<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

Email: en_otidani@kcnl.ne.jp



ひょうご農業ブランド

<おいしいお米「稻穂の香」>

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

安全安心おいしいお米。

■出荷時期：9月～4月

農事組合法人ファーム稻加見谷営農

加古郡稻美町加古 3934-2

☎079-492-2195

Email: kkp523@yahoo.co.jp



ひょうご農業ブランド



ご飯の甘みとかみごたえが自慢です。

<ささのう米（ヒノヒカリ・キヌヒカリ）>

■出荷時期：10月～

株式会社ささ営農

たつの市新宮町下笠 1049

☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>



八千種の粘土質土壤で、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



ひょうご農業ブランド



「ベッ
チ」が
育
て
た
お
米

<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



ひょうご無農薬ブランド



はん
だの
大
庄
屋
【
新
在
】
の
減
農
薬
米

<合鴨コシヒカリ>

安全・安心な合鴨コシヒカリ！

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

■出荷時期：9月～

三田合鴨稻作会

三田市川除 677-1

079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp



ひょうご無農薬ブランド

<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

Email: nagatomi@viola.ocn.ne.jp



ひょうご無農薬ブランド



減農薬 & 有機肥料を
使用した美味しくて
安心なお米です。

<揖保川源流 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>



ひょうご無農薬ブランド



加
古
川
源
流
モ
モ
わ
さ
び
の
育
つ
清
カ
流
が
生
ん
だ
米

<しぐら米 (コシヒカリ)>

■出荷時期：9月～通年

神楽 (しぐら) の郷 丹波農家

丹波市青垣町小稗 111 足立隆 方

0795-87-5101、080-5341-7819

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



ひょうご無農薬ブランド

<はりま空の舞>

コシヒカリ、ヒノヒカリ

ヘアリーベッチ、レンゲを用い、化学肥料を低減したおいしいお米

■出荷時期：9月～11月

株式会社ファームかんの

加古川市神野町西条 980

079-438-4093

Email: tsukutatsu0228@gai.eonet.ne.jp



ひょうご無農薬ブランド

農産物 —豆類—

<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@mernenet.or.jp

<http://www.uedanouen.net>



<さやひかり（大豆）>

■出荷時期：1月～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

<http://kyme.jp/>

無農薬栽培のおいしい
大豆です。



<たにぐちの大豆>

■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

☎0796-82-4660

Email: info@organic-farm.co.jp

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



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有機の生産方法で生
産しています。

<黒大豆> 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

丹波篠山市糸ヶ坪 29-1 バウソリオ B101

☎090-8577-6617

Email: motoki@coda.ocn.ne.jp



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。

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



農産物 (野菜) -葉茎菜類-

<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



<ほうれんそう>

■出荷時期：通年

<たまねぎ>

■出荷時期：5月～7月

<ブロッコリー>

■出荷時期：5月～6月、10月～12月

<はくさい>

■出荷時期：11月～1月

株式会社トーホーファーム

神戸市西区神出町小東野 53-81 ☎078-965-2832

Email: Yasushi.kurosaki@to-ho.co.jp <https://www.to-ho.co.jp>

安全・安心な野菜！
栄養豊富なほ場で、農薬の使用を極
力避け、丹精込めて栽培していま
す。



<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/>



<キャベツ> 適したキャベツ提案案

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/>



毎年土の成分分析を行い、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項目行い安全安心は当たり前、見た目もきれいを心がけています。



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 ジュピ -

南あわじ市神代地頭方 943-5

☎0799-42-0809

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



<たまねぎ>土から作る野菜作り

■出荷時期：通年

原田 優平

南あわじ市北阿万稻田南 671

☎0799-55-2037



機能性に特化した品種設定を行い、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。



<甘くて美味しい玉葱「戎珠(えびすたま)」>

■出荷時期：通年

株式会社アクアヴェルデ AWAJI

南あわじ市市三條 626 ☎0799-53-5325

Email: info@acquaverde-awaji.com
<http://acquaverde-awaji.com/>



淡路島の竹を加えた植物性有機肥料にこだわり、畑で完熟後に収穫した、甘味と旨みたっぷりの完熟たまねぎです。

<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-ikeyami.com
<http://awajishima-farm-ikeyami.com>



オーガニック認証センター
認定番号 116-006

<有機ケール>

■出荷時期：10月～7月

津田 博基

加東市藤田 1795-7 ☎090-8983-8504

Email: tsuda@yashiro-yasai-koubou.com
<http://www.yashiro-yasai-koubou.com>



<淡路島産たまねぎ>

有機質肥料使用淡路島産新たまねぎ（早生品種）

スライスでも喜ばれます。早生品種を1度は食べていただきたい！毎年リピーターの方が増えていきます。

■出荷時期：3月下旬～6月上旬

<淡路島産たまねぎ>

有機質肥料使用淡路島産たまねぎ（中生・晩生品種）

熱を加えると甘みが増すので、料理の味が変わります。初めて食された方は、ビックリされます。

■出荷時期：6月中旬～3月



あさひ・サン・ファーム — from awaji island —

南あわじ市神代地頭方 1550-1 朝日物産株式会社内

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

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



<レタス類>

標高 650m の中山間地で育てる清浄なレタス

結球型、株立ち型、リーフ型など、晩春から
晩秋まで通して栽培、学校給食にも提供して
います。

■出荷時期：6月～11月上旬



<ほうれん草>

元気野菜のほうれん草

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

■出荷時期：2月中旬～11月下旬



<香菜（シャンツァイ・パクチー）>

独特の香りでファンが多い

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

■出荷時期：5月～11月



<おかわかめ>

薬草に近い「健康野菜」

“雲南百葉”とも呼ばれ、ミネラルが多く含
まれます。サッと茹でると、見た目やヌルヌ
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 214

☎0790-74-1295

Email: senchou0429@yahoo.co.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



<三田特産太ねぎ「極ぶとくん」>

葉までおいしい！

■出荷時期：12月～3月

三田野菜・産直の会 太ねぎ部会

三田市川除 677-1 ☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp



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

<小松菜・春菊・チンゲンサイ・水菜>

こうべ旬菜軟弱野菜

■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



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>

こうべ旬菜ブロッコリー

■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



<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



「極ぶとくん」は、葉の中には独自の甘みとどろみがあり、葉から茎まで食べられます。

安全・安心の取組強化を行うことで、他産地の軟弱野菜との差別化を図っています。

環境に負荷をかけないよう、有機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。

<神鍋高原キャベツ>詰まりがよく、シヤ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



ひょうご農開ブランド



竹炭パウダー・竹酢液、有機肥料を使い土づくりにこだわって作ったにんにくです。



ひょうご農開ブランド

<にんにく>

■出荷時期：5月～10月

有限会社今村重機

姫路市石倉 253

☎079-269-0568



温暖な丘陵地で、カルテツ
ク農法の土作りにこだわ
り有機中心の肥料とカル
シウムを与え、減農薬で育
てています。



ひょうご農開ブランド

<淡路島たまねぎ>

■出荷時期：5月～1月

元町の会

淡路市志筑 645 ☎0799-62-1243

Email: ysik320@ares.eonet.ne.jp

<http://okanohouen.jimdo.com/>

<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

焼きにんにくになるとホクホク感と香ばしい味と香りが最高です。

■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



ひょうご農開ブランド



料理に「にんにく味」のア
クセントが欲しい時、ぜひ
使ってみてください！



ひょうご農開ブランド

<にんにく>

■出荷時期：5月～7月

株式会社わさび chord farm 175

加東市多井田 288-1-201 ☎080-4019-7051

Email: wasabilabo.official@gmail.com

<https://wa-sa-bi.co.jp>



農薬を全く使わずに水耕栽培をしているレタスです。



ひょうご農業ブランド

<フリルアイス>

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

■出荷時期：通年

<ピュアヴェール>

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

<グリーンマリーゴールド>

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

■出荷時期：通年

JFE ライフ株式会社

三田市東本庄 2736 ☎079-568-6831

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

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。



<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 214

☎0790-74-1295

Email: senchou0429@yahoo.co.jp



農産物 (野菜) -果菜類-



うま味と糖度を凝縮させた
秋トマト！
自然の中育つ秋トマト！
標高310mの高原、綠豊かな
丹波篠山伝田農産



<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

<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



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。



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

<黒大豆枝豆>

■出荷時期：10月5日～11月15日

株式会社ドリームス

丹波篠山市襦ヶ坪29-1 バウソリオB101

090-8577-6617

Email: motoki@coda.ocn.ne.jp



<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「たんくろう・スーパーたんくろう」>

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

■出荷時期：7月中旬～8月末

<黒大豆枝豆「さっこ姫」>

甘味のある味が特長です

だだちゃ豆と丹波黒の交配品種から育成。

■出荷時期：9月初旬～9月中旬

<黒大豆枝豆「黒っこ姫」>

粒が大きく、甘みのある味が特長です

だだちゃ豆と丹波黒の交配品種から育成。

■出荷時期：9月中旬～9月末

<黒大豆枝豆「丹波黒」>

絶品。モチッとした食感、大粒で濃厚な味わいです

黒大豆枝豆の最高級品種。環境に配慮し、土づくりからこだわりました。

■出荷時期：10月上旬～10月下旬

三田野菜・産直の会 黒大豆枝豆部会

三田市川除677-1

079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp



黒大豆枝豆は、さやの中でも成熟し、黒豆になる直前のもので、食感と濃厚な風味があります。味わえ、大人気がありります。



オーガニック認証センター
認定番号 116-006

美味し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。

<黒大豆枝豆(丹波黒大豆、朝来大黒)>

■出荷時期：10月～11月

上八代営農組合

朝来市上八代282 079-677-0817

Email: kamiyashiroeinou@gmail.com



<有機ズッキーニ>

■出荷時期：5月～7月

津田 博基

加東市藤田1795-7 090-8983-8504

Email: tsuda@yashiro-yasaikoubou.com





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

株式会社八千種農業

神崎郡福崎町八千種 4746

☎0790-22-8007

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



あわじ島グルメトマト
北淡路高原の太陽をいっぱい浴び、甘味と酸味が絶妙なバランスで旨みがギュッと詰まつたジューシーな水気耕トマトです。



ひょうご農業ブランド

<フルーツトマト>

■出荷時期：通年

三谷 悟則

淡路市久留麻 2045-4 ☎0799-74-2008

Email: info@awajishima-tomato.com

<https://awajishima-tomato.com>

<スプラッシュ>

高糖度ではじける食感が特長のミニトマト

ただ甘いだけでなく糖酸バランスが非常に良いので味がとても濃く感じられます。

■出荷時期：11月～7月



<カリーナ>

橢円形でやや小さめのサイズのミニトマト

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

■出荷時期：11月～7月



<ごちそうトマト>

真っ赤に色づくミディトマト

ほかのトマトに比べグルタミン酸が豊富に含まれております。加熱するとさらに美味しく仕上がります。リコピン含有量も多く、調理向け且つ健康志向のトマトです。

■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

加西市鶴野町 1998 ☎0790-20-4734

Email: t_yamauchi@hyogo-nextfarm.co.jp

<http://hyogo-nextfarm.co.jp/>

農産物 (野菜) -根菜類-



安全・安心な野菜
栄養豊富なほ場で、農薬
の使用を極力避け、丹精
込めて栽培しています。

<だいこん>

■出荷時期：11月～1月

株式会社トーホーファーム

神戸市西区神出町小東野 53-81

☎078-965-2832

Email: Yasushi.kurosaki@to-ho.co.jp

<https://www.to-ho.co.jp>



丹波さやま特産の山の
芋です。

<丹波篠山山の芋>

■出荷時期：11月～1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



<じゃがいも（キタアカリ）>

甘くてホックホク！ 人気のキタアカリ

別名“栗イモ”と呼ばれるほど甘く、ホクホク
食感。栽培期間中、農薬不使用です。

■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。栽培期間中、農薬不使用。

■出荷時期：1月～4月



Eco 播磨しらさぎ（株式会社フジ工房）

たつの市新宮町千本 717-1 ☎0791-60-1424

Email: shinsennouen@maia.eonet.ne.jp <http://www.fuji-koubou.com/>

<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、土壤改良を行い、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/>

<かぶ（暮坪かぶ・遠野かぶ）> 岩手県の伝統野菜

「美味しいんぼ」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、麹漬や甘酢漬等に利用できます。

■出荷時期：12月～1月

<だいこん（戸隠大根）> 長野県の伝統野菜

江戸時代より栽培されている品種で、蕎麦の薬味として利用されています。

■出荷時期：12月～2月

中村 義徳

姫路市田寺東 1-9-6 ☎079-291-2755



ひょうご安心ブランド

男爵・メークイン
厳選した種イモを使用
しています。



<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

たつの市新宮町上笠 436 ☎0791-77-1217

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



<ジャガイモ>

ほくほくと昔ながらの味わい

■出荷時期：6月～7月

株式会社ささえ農

たつの市新宮町下笠 1049 ☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>



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

農産物 (野菜) -果実的野菜-



<いちご>

■出荷時期：12月～5月

篠田農園

西脇市落方町 502-1

☎0795-25-8888

Email: shino22@sea.plala.or.jp

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。



清涼な地下水を使い、環境にやさしい「天敵農薬」を利用して、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

加東市多井田 288-1-201

☎080-4019-7051

Email: wasabilabo.official@gmail.com

<https://wa-sa-bi.co.jp>





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、元気そのもの！

<いちご>

■出荷時期：1月～4月

有限会社福永農産

姫路市船津町 5247-13

☎090-5975-8650

Email: fukukoi.15@gmail.com



農産物 (果樹)



7月中旬頃からはブルーベリー摘みができる観光農園もやっています。

<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>



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: rakushouumura@gmail.com



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



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





柑橘系のフルーツを思
わせる爽やかな香りが
口の中いっぱいに広が
ります。

<朝倉さんしょ>

菱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

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



ひよこ 柑橘ブランド



独特の香りと甘みと酸
味の調和のとれた、ほろ
苦さをもつた果汁の多
い果実です。



ひよこ 柑橘ブランド

<淡路島なるとオレンジ>

■出荷時期：5月～6月

淡路オレンジの会

淡路市志筑 645 ☎0799-62-1243

Email: ysik320@ares.eonet.ne.jp

<http://okanonouen.jimdo.com/>



太子町特産アサクラサンシ
ヨウ。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～6月上旬



ひよこ 柑橘ブランド

太子サンショウ研究会

揖保郡太子町鶴 280 番地 1

☎079-277-599



ヘアリーベツチ、麦わら
残渣をすき込んで育て
ました。

<そば>八千種で育てたそば

■出荷時期：通年



ひよこ 柑橘ブランド

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



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。

<そば>八幡厄神そば

■出荷時期：通年

農事組合法人八幡営農組合

加古川市八幡町船町 16

☎079-438-3950

Email: yahata_einou2005527@quartz.ocn.ne.jp

<http://www.yahataeinoukumiai.com>





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

<http://akabana-soba.net>



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。

<バジリコ -スイートバジル->

■出荷時期：4月～11月

F G Aハーブ部会

淡路市尾崎 1116-1

☎0799-70-4232

Email: awaji@freshherb.jp

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



<バジル>たつの発バジルで町おこし

■出荷時期：6月～8月

株式会社ささえ農業

たつの市新宮町下笠 1049

☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>



乾燥させたものをドクダミ茶、生薬をサプリメント、化粧水などとして様々なものに活用します。の効能が期待されています。

<ドクダミ> 万能薬 ドクダミ

■出荷時期：6月～10月

一般社団法人 遊ファーム

宍粟市山崎町上ノ 1616

☎0790-65-0626

Email: yuufarm@outlook.com

<https://yuufarm.com/>



<野菜 30種類（トマト・キャベツ・ダイコン・ニンジン・玉ねぎ他）>

<うるち米・小麦>

①栽培は、JAS有機栽培基準を遵守している。

②土壤分析に基づく施肥設計、ミネラル重視

■出荷時期：通年（季節による旬の野菜）



五島農園 五島 隆久

神戸市西区玉津町、櫨谷町 ☎078-925-4340

Email: yasaigo_sustainable11@hera.eonet.ne.jp

<https://gotland-kobe.jimdo.com>

<旬のお野菜セット>

世界各地の個性的な野菜が楽しめます

土作りにこだわり、化学肥料や農薬を一切使用せずに育てました。旬の野菜を年間 365 品種栽培しています。

■出荷時期：通年

■予約販売のみ(1週間前までにメールか TEL にて予約)



<旬のお野菜セット>

<野菜ギフト ブーケ>

色鮮やかな食べられる野菜のブーケ

パーティや発表会を彩るのは、食べられる野菜のブーケ。レシピや野菜の機能性を記載した「野菜カルテ」をお付けします。

■出荷時期：通年

■予約販売のみ(1週間前までにメールか TEL にて予約)



<ブーケ>



<アレンジメント>



<ワークショップ>

<ワークショップ>

華やかな野菜のアレンジメントが作れます

母の日・ハロウィン・クリスマス等、各種お祝いのアレンジメントを承ります。野菜は全て食べられます。「野菜カルテ」付き。

アトリエでの楽しい時間をお過ごしください。

■出荷時期：通年 ■出張可能

■予約のみ（事前にメールか TEL にて予約）

<ディスプレイ>

パーティ会場を野菜で装飾します

ウェディングやパーティ会場のテーブル等を、ファーマーズヤードの野菜で装飾します。

色彩豊かで造形的なフォルムと自然素材を融合させた新たな世界観を演出します。

■出荷時期：通年 ■出張可能

■予約のみ（事前にメールか TEL にて予約）



<ディスプレイ>

Farmer's Yard

姫路市夢前町寺 143 ☎090-1024-2599

Email: farmersyard2011@gmail.com <https://farmers-yard.jimdo.com>



<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



<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！自社農場で裁
培したきくらげをスライスし、乾燥しています。包
丁いらずで、使い勝手もよいです。

15g ¥398 常温 1年

JAN コード：4589413550129



深山農園株式会社

相生市矢野町小河 854 ☎0791-29-0013

Email: info@fukayaman.com <http://fukayaman.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

加古郡稻美町北山 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 100 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

<http://awaji-katikuitiba.or.jp/beef.html>



但馬牛を素牛に、三田市近郊で肥育。柔らかく繊細で、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

<http://www.sandaniku.com>

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

Email: info@marunaga-feeds.co.jp

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





KOBE
PORK
Healthy Taste

エサと
り抜いて
高尾牧場の
ブランド。ボ
ーク。オリジ
ナルに育て
たわ

く神戸ポーク>神戸生まれのヘルシーポーク

■出荷時期：通年

有限公司 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
<http://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: info@hyougo.lin.gr.jp
<http://www.yukihimepork.com>



<ロース肉>



<バラ肉>



<カタロース肉>



<モモ肉>



<カタ肉>

<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。

<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。

<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。

<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。

<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。

■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 <http://www.shimamotoshokuhin.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: y.simizu@tajima-foods.jp

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



通常の倍の長期間、開放
平飼鶏舎を走り回り育
つた播州百日どりは、噛
んだ瞬間口の中に旨味
が拡がります。

<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

<http://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

株式会社芦田ポートリー

丹波市氷上町鴨内 967

☎0795-88-9800

Email: ashidapoultry@gmail.com

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





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



兵庫県産飼料米やヨモギ粉、海藻等を飼料に配合し、鶏に与えています。自然の味わい深い卵です。

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



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

ビタミンEが一般卵の約10倍と豊富な産みたての卵です。



ビタミンEが豊富に含まれています。卵かけご飯で食べれば、黄身のコクと甘みがよくわかるこだわり卵です。

<富士ファームのおいしい赤たまご>

■出荷時期：通年

JANコード：4956747050128(10個入り)

JANコード：4529645003550(6個入り)

株式会社ウリュウ

明石市西新町 1 丁目 5-10 ☎078-928-2424

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

<藤橋家の夢美人>

モーツアルトを聴き、ストレスなく育った鶏から産まれた卵

餌にこだわり、濃厚な味わいが特長！一般卵と比べて、ビタミンEと葉酸が3倍で栄養たっぷりです。

■出荷時期：通年 JANコード：457135813300

<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

たつの市新宮町井野原 143 ☎0791-75-2651

Email: fujihashi_syokuhin@fsm.jp <http://www.fujihashiyacom>



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 約-7°ン価格 JANコード : 4971775015161

1000ml 約-7°ン価格 JANコード : 4971775015185

保存温度帯 : 冷蔵 賞味期限 : 13日



＜大甲山麓牛乳＞

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 約-7°ン価格 JANコード : 4971775010180

保存温度帯 : 冷蔵 賞味期限 : 13日



＜ひょうごの低温殺菌牛乳＞

兵庫県小野市の共進牧場から半径 10km 範囲の指定
酪農家が搾乳した生乳を使用。生乳本来の味に近
い飲み口です。

500ml 約-7°ン価格 JANコード : 4971775019169

1000ml 約-7°ン価格 JANコード : 4971775019183

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

☎078-371-0502

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

水産物 (牡蠣)



身がしつかり詰まつて
おり、加熱しても縮みに
くいのが特長です。



<生かき> 網干産 生かき
■出荷時期 : 10月～3月



個々の身が大きく色白
でボツテリとして、加熱
しても身の縮みが少な
いです。

姫路市漁業協同組合網干支所

姫路市網干区興浜 2093-133

☎079-274-0304

Email: jfhimeji-aboshi@hb.tp1.jp



株式会社睦商興

姫路市網干区浜田 1223-22

☎079-271-0623 Email: ueda@f-unit.jp
<http://www.f-unit.jp/mutsumi/>



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, 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

農産 加工品



<赤ちゃんのためのお粥>

80g ¥324 常温 180日

JANコード：4573255530012

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/>

月頃から)
食た無兵庫県産
（～無添加有機米を使つ
・仕上げの離乳
5・上げ離か
7・仕上げ離か
9・離乳
12・離乳

【例示】

写真

PR

<商品名>

内容量/価格(税抜)/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://>



<うるう豆餅>自家栽培のもち米とうるち米を使った切り餅

250g ¥362 常温 14日

前川農産

赤穂市高野 1208-1 ☎0791-48-7212

Email: maekawanousan@gmail.com

<白丸餅・よもぎ丸餅>

100%作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(ハリマモチ)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 ¥527 10°C以下で保存 30日

JANコード：4589811282011

【よもぎ丸餅】

500g ¥567 10°C以下で保存 20日

JANコード：4589811282028

南光ひまわり館

佐用郡佐用町船越 232-1 ☎0790-77-0766

Email: info@himawarikan.jp <http://himawarikan.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體の塩加減を強めています。



身体にやさしい減塩のお味噌！

地元のお米と大豆を使い無添加で製造しています。



<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



<くはりまのもち>

300g ¥410 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

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

兵庫・播磨産水稻もち米
100%使用
原料のもち米と水以外
の添加物は一切不使用



<もち大豆みそ>

1kg ¥741 冷蔵 出荷から5か月

JANコード : 4571396050024

有限会社ふれあいの里上月

佐用郡佐用町上月 529-4

0790-86-8005

Email: info@hureainosato-kozuki.jp

<http://www.hureainosato-kozuki.jp>

特産佐用もち大豆と
佐用町産日本晴の一
等米、赤穂のあらな
み塩だけで仕込んだ
昔ながらの田舎みそ

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 ¥500 冷蔵 6か月
1kg ¥950
2kg ¥1,800

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



<青大豆入りみそ>

400g ¥399 常温 4か月

700g ¥584

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

兵庫県産白大豆に甘み
ある青大豆を2割加え、通
常より長く1年以上熟
させた、コクが豊かでまろ
やかなみそです。

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 ¥2,100 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

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



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

<太子みそ>

500g ¥550 冷蔵 6か月

1kg ¥770

太子加工合同会社

揖保郡太子町福地 546-4

☎080-6121-6191



一粒一粒手作業で丁寧に作り上げた麹と、県産大豆を使用した熟成されたまろやかな味わいのあるお味噌です。

<やまびこみそ>

1kg ¥880 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 ¥500 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 ¥500 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 http://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 ¥389 冷蔵 180日

1kg ¥741

2kg ¥1,482

3kg ¥2,130

5kg ¥3,519



農事組合法人三日月特産加工組合 味わいの里三日月

佐用郡佐用町乃井野 1266

☎0790-79-2521

Email: ajiwainosato@sky.plala.or.jp https://ajiwainosato.jimdo.com

<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



地元で造った味噌と合せておかず味噌にし、中に入れた贅沢な逸品です。

<丹波の栗みそ>

160g ¥800 常温 180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

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

<恵みきぬこし・もめん>

<貴味きぬこし・貴味もめん>

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

210g ¥230 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



<もめん豆腐>

やわらかく、ふんわりした豆腐。

380g ¥228 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 ¥228 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 ¥380 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 ¥328 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 ¥148 冷蔵 製造日から 5 日

JAN コード : 4984542020015

<ふくろ豆腐>

濃厚な大豆の甘みたっぷりクリーミーな食感は、型崩れしにくく、そのまま白和えに使えます。

350g ¥298 冷蔵 製造日から 10 日

JAN コード : 4984542010047

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 http://takeuchi-foods.com/



水にさらさずに製造することにより、栄養素が多く、長期保存が可能。甘みも強いのが特長。

<充填豆腐（きぬづくり）>

300g (150g × 2P) ¥185 冷蔵 14 日

JAN コード : 4560280210019

エアーベンハ千代（多可町ふるさと交流協会）

多可郡多可町八千代中野間 363-14

☎0795-37-2211

<http://www.erleben-yachiyo.com/>

<兵庫の地豆腐 紬こし・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)、
4979327416220 (もめん)



<兵庫の地大豆 紬あげ>

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紬厚揚げです。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 <http://www.tofu-yagumo.jp>



丹波篠山産極大粒
丹波黒豆使用の甘さす
つきり煮豆



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
くらと焼き上げた気品
の高い逸品です。

<丹波黒豆>

160g ¥600 常温 60 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/>

<黒大豆煮豆（味道丹波黒）>

180g ¥850 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: tsunomura@mcc-kobe.jp
<http://www.mccfoods.co.jp/>



たつの市産の大豆と赤穂の塩のみを使っています。食品添加物は一切使っていません。

<たつの市産大豆水煮>

250g ¥277 常温 180日

JANコード : 4903236000713

株式会社ヤマリュウ

たつの市龍野町中井 220-1

☎0791-63-0636

Email: yamaryu@oak.ocn.ne.jp

<http://yamaryu1970.com/>



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。

<くまめ自慢>

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

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

<蒸し黒豆ドライパック>

いつものサラダにトッピング！

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

50g ¥240 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 ¥284 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 ¥400 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 <http://www.odagaki.co.jp>

<丹波黒大豆煮豆 200g SP>

厳選した丹波産黒大豆を原料に、3昼夜をかけてじっくりと味を煮含めふっくら艶やかに仕上げています。

200g(固形量 150g) ¥600 常温 180日

JANコード : 497994722231



<大粒丹波黒>

厳選した兵庫県産大粒黒大豆を3昼夜をかけてじっくりと味を煮含めふっくら艶やかに仕上げています。

150g(固形量 120g) ¥400 常温 180日

JANコード : 4979947222119



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



兵庫県産のこだわり
の大豆を低温でじつ
くりと焙煎し、香り、
風味と滑らかな舌触
りを実現しました。

<夢みるきなこ YUMEKINAKO>

100g ¥250(卸価あり) 常温 365日

JANコード : 4560339333034

※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: yumekoubou@yumesan.jp

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



伝統の手延べ製法で
モチとした食感と播
州小麦独特的風味を活
かしました。



<手延べそうめん 振保乃糸 播州小麦>

21束(1,050g) ¥3,240 常温 915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

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

<姫路城うどん> 独特の食感の細うどん

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

400g ¥1,000 常温 540日

JANコード : 4969663037517



国内産小麦を
60% 使用
(兵庫県産小

<手延素麺北野坂> なめらかなのどごし！

熟練の職人が何度も熟成を重ねながら、丹精込めて作った麺です。滑らかなのどごし、艶やかな食感、こしの強さが特長です。

250g ¥292 常温 720日

JANコード : 4969663020779



明和株式会社

姫路市白浜町甲 841-37 ☎079-245-1631

Email: j-meisha@mensho-an.co.jp <http://www.mensho-an.co.jp>

<麺有楽 国内麦小麦粉使用 麺司うどん>

もっちりとした食感の麺司うどん！

うどん作りに最適な「低アミロース」タイプの澱粉を持つ、兵庫県産小麦「ふくほのか」を主に使用しています。

麺がなめらかで、のどごしがよく、ソフトな食感でもっちりとしたうどんです。

320g ¥318 常温 540日

JANコード : 4901401063655



加藤産業株式会社 <販売>

西宮市松原町 9-20 ☎0798-33-7861

Email: yuta_yoneda@katosangyo.co.jp <http://www.katosangyo.co.jp/>

カネス製麺株式会社 <製造>

たつの市新宮町井野原 212-4 ☎0791-75-0006

Email: shiotani@kanesuseimen.co.jp <http://www.kanesuseimen.co.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。



<KL-10A>

<KL-10B>

内容量 : めん 5 束 (250g)、めんつゆ 60ml × 3 袋

¥1,000 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: moriguchi@silver.ocn.ne.jp <http://www.heart-y.ne.jp/moriguchi/>

<宝笠異人館> 菓子用に最適な小麦粉

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

25kg ¥5,020(変動あり) 常温 1年

1kg×15個 ¥3,837(変動あり)

JANコード : 4978974031015 (1kg×15個)



<北野坂> パン用に最適な小麦粉

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

25kg ¥4,500(変動あり) 常温 6か月

1kg×15個 ¥3,732(変動あり)

JANコード : 4978974031039 (1kg×15個)



<麵司> うどんに最適な小麦粉

うどんに適した「コシ」を与えるため、「高たんぱく小麦」用の栽培方法で栽培した「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 ¥4,600(変動あり) 常温 1年



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

<おもちふ>

驚きの「ぷにゅぷにゅ食感」

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

40g ¥250 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・お麩ラスク等、離乳食にも最適です。水戻しが必要です。

50g ¥250 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 ¥250 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 http://ofuya.jp/



夢前町を中心に姫
路市内で育てた蕎
麦を使用し、50%
以上蕎麦粉を使用
しています。

<夢そば(干しそば) つゆ付>

乾麺 200g・そばつゆ 70ml×3

¥600(卸価あり) 常温 365日

JANコード : 4560339330026

※最低発注ロット : 1箱 20袋

有限会社夢前夢工房

姫路市夢前町宮置 909-1 ☎079-335-1411

Email: yumekoubou@yumesan.jp

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



<田中屋 プレミアム出石そば2人前>

160g ¥800 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>

主原料兵庫県産(そば粉
5割使用、小麦粉、食塩、
出石の水)。
細麺にし、のど越し良く
仕上げました。



<初摘み実山椒 極みざん>

50g ¥1,000 常温 360日

JANコード : 4902415007413

※2020年分の価格等は未定

ブンセン株式会社

たつの市新宮町新宮 387

☎0791-75-1151

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

摘みたてのさわやかな香りと刺激的な味が特長



<きくいりしょうゆ漬(薄切り)山椒入り>

100g ¥324 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

醤油味のパリパリきゅうりに朝倉山椒を入れました。



<こんにゃく>

380g ¥260 冷蔵 15日

農事組合法人三日月特産加工組合

味わいの里三日月

佐用郡佐用町乃井野 1266

☎0790-79-2521

Email: ajiwainosato@sky.plala.or.jp

<https://ajiwainosato.jimdo.com>

佐用町産の生こんにゃく芋で作ったこんにゃくは、歯ごたえが違います。



「播州百日どり」使用！
に混ぜるだけ

<とりめしの具 2合用・3合用>

160g (2合) ¥500 冷蔵 70日

240g (3合) ¥800

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

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



<いばら寿司の素>

隆さまの美味しいいばら寿司の素

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

袋をあけて混ぜるだけで美味しいばら寿司の出来上がり。



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 ¥オープン価格 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

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



<バジルペースト>

50g ¥324 冷凍 2年

180g ¥797

JANコード : 45731718110 (50g)

JANコード : 4573171811011 (180g)

株式会社ささ営農

たつの市新宮町下筈 1049

☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>

朝摘みバジル
をその日に加
工。鮮度・風味
が抜群!

塩分を加えていない
シンプルな味わい



<兵庫県産バジルペースト>

250g オープン価格 常温 547日

JANコード : 4901012121072

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: tsunomura@mcc-kobe.jp

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



地元の天滝ゆず皮と
朝倉山椒のピリッと
したアクセントが楽
しめる爽やかな柚子
の味の香辛料です。

<但馬のゆず山椒>

90g ¥463 常温 120日

JANコード : 4560376212187

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

養父市大屋町筈 288-1 ☎079-669-1100

Email: info@tajimajozo.co.jp

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

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



<国産丸大豆醤油 200ml>

200ml ¥375 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

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



兵庫県豊岡市産の大豆
と小麦を100%使用
四季の温度変化の中、ゆ
っくり醸した天然醸造
醤油

<こうのとり醤油>

300ml ¥429 常温 720日

JANコード : 4993882001073

大徳醤油株式会社

養父市十二所 930-3 ☎079-663-4008

Email: order@daitoku-soy.com

<http://daitoku-soy.com>



「稻の美しい町」稻美
町で育まれたもち米
を、昔ながらの伝統製法
で、じっくりと丹精込め
て造りあげた本みりん

<日の出稻美町産純米本みりん>

400ml ¥420 常温 548日

JANコード : 4901309016746

キング醸造株式会社

加古郡稻美町蛸草 321 ☎079-495-0155

Email: Xbl08846@nifty.com

<http://www.hinode-mirin.co.jp/>



<ハラペニヨ サルサ>

220g ¥670 常温 730 日

JAN コード : 4580118710016

グリーンウェーブ

丹波篠山市日置 197-3 ☎079-555-2151

Email: greenwave@gai.a.eonet.ne.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。



<柚子の精>

100ml ¥500 常温 1年

300ml ¥1,200

JAN コード : 4908572603017 (100ml)

JAN コード : 4908572603024 (300ml)

兵庫西農業協同組合

神崎郡神河町粟賀町 321-1

☎0790-32-2079

<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 ¥500 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 ¥500 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

淡路島産玉ねぎをはじめ、6つの淡路島の食材を使用し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 ¥600 常温 365 日

JAN コード : 4527572000864



株式会社浜田屋本店

洲本市安平町平安浦 1864-8 ☎0799-28-0330

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

ゆずをまる」としばりました。
純粹ゆず
100 %

<柚子のしづく> 100%ゆず果汁

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

150ml ¥510 常温 180日

JANコード : 4571118230024



<ゆずしきるっぷ> 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 ¥600 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、おかずいらす。

140g ¥400 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 ¥580 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 <http://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、薬品処理を行わない圧搾機で搾油した無添加一番搾りの油です。

90g ¥500 JANコード : 4589811280031

185g ¥1,000 JANコード : 4589811280024

280g ¥1,278 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 ¥370 JANコード : 4589811280109

110g ¥741 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 から味わい唐辛子>

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、辛味がピリッときいた国産ひまわり油。調味料感覚でお使いいただけます。

50g ¥370 JANコード : 4589811280116

110g ¥741 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 ¥370 JANコード : 4589811280123

110g ¥741 JANコード : 4589811280093

保存温度帯：常温 賞味期限：540日

南光ひまわり館

佐用郡佐用町船越 232-1 ☎0790-77-0766

Email: info@himawarikan.jp http://himawarikan.jp



<白桃ジャム「ももっ子」>

140g ¥500 常温 1年

500g ¥1,389

やしろ加工部会

加東市上田 483 ☎0795-42-2918

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



<ゆずまーまれーど>

140g ¥460 常温 180日

JANコード : 4571118230048

農事組合法人安富ゆず組合

姫路市安富町長野 320-1 ☎0790-66-2801

Email: jvk09444@meg.winknet.ne.jp

http://yuzu-yasutomi.com

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。

<八朔マーマレード>

宝塚モノコトバに選定された、手づくりマーマレード
英国・世界オリジナルマーマレード賞 2017Silva(銀)賞受賞。
果皮と果実を混ぜたとき、まろやかな味にしました。
150g ¥1,400 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。
果皮と果実を混ぜたとき、まろやかな味にしました。
150g ¥1,400 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/>

<梨ジャム>

神戸ワイン・神戸産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。

150g ¥436 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)



甘果園

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



グラニュー糖とレモン汁のみ使用し、在庫がなくなり度に作るので、いつもレッシュな状態で提供しています。



アントシアニン他ポリフェノールを多く含みます。優しい甘さ、パンケーキに添えても美味しくです。

<太子いちじくジャム>

プレザーブスタイル。お得感いっぱい！

120g ¥440 冷蔵 6か月

太子加工合同会社

揖保郡太子町福地 546-4

☎080-6121-6191

<桑の実ジャム>

血液サラサラ効果マルベリーに注目

80g ¥444 常温 180日

株式会社ささ営農

たつの市新宮町下笠 1049 ☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>



<ゆずマーマレード>

190g ¥350 常温 1年

JANコード : 4908572603093

兵庫西農業協同組合

神崎郡神河町粟賀町 321-1

0790-32-2079

ビタミンCを含んだ栄養価の高いマーマレード
クッキー や パン に たっぷり と つけたり、紅茶に 入れ て お 召し 上がりく ださい。



<ゆずマーマレード>

150g ¥352 常温 90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

0791-29-0052

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。

<五島農園やさいジャムシリーズ Del Sol

オレンジ色の野菜ジャム>

200g ¥980 JANコード : 4525355006157

120g ¥680 JANコード : 4525355008892

常温 365日

<五島農園やさいジャムシリーズ Del Sol

紫芋ジャム>

200g ¥980 JANコード : 4525355008427

120g ¥680 JANコード : 4525355009127

常温 150日

五島農園 五島 隆久

神戸市西区玉津町、櫨谷町 078-925-4340

Email:yasaigo_sustainable117@hera.eonet.ne.jp

<https://gotland-kobe.jimdo.com/>



①主材料である野菜は、JAS有機農産物
②ゲル化剤・ペクチン等の増粘多糖類を一切不使用

<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 ¥250 常温 120日

JANコード : 4901016163054



<黒豆おかき><黒豆おかき醤油>



<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 ¥250 常温 180日

JANコード : 4901016163061

植垣米菓株式会社

加古川市平岡町高畠 520-10 079-424-5445

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

やさしい味わい！

丹波産丹波黒をじっくり四昼夜かけて、やさしい甘さとやらかさのしぶり豆に仕上げました。



＜丹波の黒豆 しぶり豆＞

70g ¥500 常温 120日

JANコード : 4971875189601

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

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



お口いっぱい広がるホロホロ新食感！コウノトリ育む農法で作った米粉を使用

＜コウノトリポルボローネ（粉雪糖）＞

72g ¥600 常温 90日

JANコード : 4580314396236

スターフードジャパン株式会社

豊岡市下陰 127 ☎0796-23-2250

Email: toyokawakoudou-honkan@web.co.jp

<http://www.toyooka-wakoudou.com>

＜お福豆しぶり＞

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

100g ¥600 常温 120日

JANコード : 4979947100967



＜丹波栗渋皮煮＞

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

290g(固形量 150g) ¥1,621 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 <http://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 ¥371 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

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

<煎茶 ははこ茶> 一番茶葉のみ使用

「子供に安全・安心な食べ物を」という親の願いに答えるべくつくりました。

100g ¥400 常温 製造から 120 日

200g ¥800



<食べる緑茶>一番茶葉のみ使用

一番茶を粉末状にしており、そのまま飲んでもよし、お菓子やパンに混ぜるのもよし、使い方は自由。

100g ¥600 常温 製造から 120 日



株式会社茶香房きらめき

三田市母子 2433 ☎079-566-1166

Email: chakouboukirameki@maia.eonet.ne.jp <http://www.kirameki-cha.com/>

<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) ¥463

100g ¥600

200g ¥1,200

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 ¥700 常温 製造から翌年 7月 10 日

500g ¥1,500



<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 ¥1,200 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 ¥185 常温 製造から 365 日

500g ¥800



<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 ¥500 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

<有機栽培天日干し赤ちゃん番茶>

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

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

100g(リーフタイプ) ¥648 常温 製造から180日

2g×20個(ティーパック) ¥648 常温 製造から180日

JANコード : 4562107370463



<有機栽培太陽のお茶>

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

80g ¥540 常温 製造から180日

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180日

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 http://www.tokujuen.co.jp

<まめな黒豆茶 10P（マイボトル用）>

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

30g(3g×10P) ¥350 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) ¥476 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) ¥476 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) ¥200 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搅拌し、じっくりと二度煎り上げた冷温兼用のティーパック麦茶です。

300g(10g×30P) ¥300 常温 365日

JANコード : 4963074002201

株式会社寺尾製粉所

姫路市福本町 15 ☎079-285-1575

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



【10P(マイボトル用)】



【12袋入り】



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



<丹波黒豆茶>

350ml ¥139 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

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



J.A.兵庫南特産六条大麦
を使用した麦茶
火入れ温度を低めにし、
焙煎窯に4度も通す「効
熱焙り製法」を採用

<ふあ～みん麦茶>

500ml×24本 ¥2,468 常温 10か月

JANコード : 4560363180024

兵庫南農業協同組合

加古川市加古川町寺家町 621

☎079-495-5330 (営農経済部直売課)

<http://www.ja-hyogominami.com>

<沢の鶴 特別純米酒 実楽山田錦>

特A地区産契約栽培米「山田錦」100%使用の特別純米酒

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

300ml ¥498 JANコード: 4901808034616

720ml ¥1,100 JANコード: 4901808034593

1,800ml ¥2,480 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>

<沢の鶴 特別純米酒 播州山田錦生貯蔵酒 720ml>

播州地区の「山田錦」100%使用の純米生貯蔵酒

播州エリアで栽培された「山田錦」を使用し、生のまま貯蔵し、瓶詰め前に一度だけ火入れ（加熱処理）した純米生貯蔵酒。「生醸造り」のコクとキレがありながら、フレッシュな味わいが特長。

300ml ¥399 JANコード: 4901808009362

720ml ¥1,020 JANコード: 4901808035439

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 ¥1,800 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.miayasaki@sawanotsuru.co.jp <http://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 ¥30,000 冷蔵 365日 JANコード: 4984673100204

<龍力 大吟醸 米のささやき>

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

1,800ml ¥5,000 冷蔵 365日 JANコード: 4984673100051

<龍力 特別純米 山田錦 生酛>

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

1,800ml ¥3,000 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 <http://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してかけて醸した純米大吟醸です。

720ml ¥3,700 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 ¥3,200 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 ¥1,600 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 ¥1,200 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 ¥5,200 常温 製造から 365 日
JANコード : 4980444010789



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: matsudan@shushinkan.co.jp http://enjoyfukuju.com/

＜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 ¥1,300 常温 1,000 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 神戸みのりの公社

神戸市西区押部谷町高和 1557-1 ☎078-991-3916

Email: h-genda@kobewine.co.jp https://kobewinery.or.jp/

<本格麦焼酎 六条の零>

地元稻美町産の六条大麦を 100% 使用した本格麦焼酎

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

720ml ¥1,380 常温 JANコード : 4901309700225

<播州錦稻美山田錦特別純米酒>

契約栽培「山田錦」100% 使用の特別純米酒

地元稻美町産の原料にこだわり、すっきりとした飲みやすい味に仕上げています。

720ml ¥1,260 常温 JANコード : 4901309100636



キング醸造株式会社

加古郡稻美町蛸草 321 ☎ 079-495-0155

Email: Xbl08846@nifty.com http://www.hinode-mirin.co.jp/



畜産 加工品

【例示】

写真

PR

<商品名>

内容量 / 価格(税抜) / 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:



群!
兵庫県産親鶏のみ
使用し、ゴマの香
しさと柑橘系ポン酢
の爽やかさが相性抜
群! を

<鶏屋のひねポン>播州地方の名物料理

90g ¥321 冷蔵 製造から 29 日

JANコード : 4908545713231

印南養鶏農業協同組合

加古郡稻美町六分一 1362-40

☎ 079-495-0080

Email: m.iwata@innami.or.jp

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



神戸牛 100% 使用の贅沢肉まん!
兵庫県産の小麦と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 ¥1,350 冷凍 180 日

JANコード : 4977130509108

株式会社北海

神戸市灘区大石南町 2-2-2

☎ 078-861-1656

Email: k-hosokawa@kouran.com

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

<金猪豚ウインナー>淡路島たまねぎ入り！

辛さの中から甘味が出てきます。

淡路島たまねぎです。

ボイルした後、焦げ目がつくまで少し焼いたら、最高に美味しいです！

100g (20g×5本) ¥800 冷凍 1年

JANコード : 4580375220785



<金猪豚ロースハム>生食が一番！

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

100g ¥1000 冷凍 1年

JANコード : 4580375220631



<金猪豚ペーコン>いまだかつて食べたことのない味！

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 (20g×5本) ¥1,000 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 ¥500 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 http://www.shimamotoshokuhin.com



加古川和牛と淡路島産
炒め玉ねぎ使用。本格的
な味!
コクとほど良い辛さと
風味が違います。

<加古川和牛カレー>

180g ¥509 常温 364日

JANコード : 4562419020001

マツオカフーズ株式会社

加古川市志方町横大路 145-1

☎079-451-1101

Email: h.kusuvara@matsuoka-foods.jp



<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(シロップ4袋) ¥1,200 冷蔵 20日

株式会社北坂たまご

淡路市育波 1304-1 ☎0799-84-1510

Email: j.ogawa@kitasakatamago.co.jp

<https://kitasaka.net/>

淡路島最大級の北坂養
鶏場で作られ「北坂たま
ご」を割らずに中身だけ

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
100%のプリンです。

<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 ¥385 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 ¥410 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 ¥660 冷蔵 14 日



<真空・割烹出巻>

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

約 310g ¥385 冷蔵 45 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 http://www.yamadaseigyokubu.com



兵庫県産鶏卵と明石
の真ダコを使用!
焼きたてを急速冷凍
し、いつでも出来立
ての味を楽しめます

<たまごやさんの明石焼>

明石焼 10 個(添付調味料 40ml × 2 袋)

¥オーブン価格 冷凍 製造から 364 日

JAN コード : 4947997300415

株式会社籠谷

高砂市荒井町御旅 2 丁目 1-17

☎079-442-2470 furukawa@kagonet.co.jp

http://www.kagonet.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

添加物や砂糖を一切加えず、牛乳本来の風味を活かしたヨーグルトです。

380g ¥オーブン価格 10°C以下 15日

JANコード : 4902411501816



<のんじゅえ丹波> 丹波乳業の自信作！

まろやかでコクがあるのにあと味すっきり！

根強い人気を得ています。

150ml ¥オーブン価格 JANコード : 4902411502660

500ml ¥オーブン価格 JANコード : 4902411501786

900ml ¥オーブン価格 JANコード : 4902411501793

保存温度帯 : 10°C以下 賞味期限 : 15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 ¥オーブン価格 10°C以下 15日

JANコード : 4902411508976 (黒豆)

JANコード : 4902411504664 (大納言あずき)



丹波乳業株式会社

丹波市氷上町石生桧ノ前 162 ☎ 0795-82-6324

Email: info@tambamilk.jp http://www.tambamilk.jp



水産 加工品

【例示】

写真

PR

<商品名>

内容量/ 價格(税抜)/ 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://>

<熟成干物「金の鰆」>ふわりと上品な味わいの熟成干物
鰆（ハタハタ）本来の自然な美しさと旨みを引き出す特別
製法で、干物には思えない“ふわり”とした上品な食感を
ご堪能ください。

6尾入（無頭） ¥910 冷凍 6か月

JANコード : 4589425690042

<炭火踊る！ホタル烏賀>

炭火で炙ると踊り出す！ 中ワタ丸ごと干物

「最後の一網」で漁獲した自社船の日帰りホタル烏賀を丸
ごと味わえる、中ワタ入りの干物です。

18g ¥486 冷凍 6か月

JANコード : 4589425690011

有限会社マツエイ

美方郡香美町香住区上計 1153 ☎0796-37-0630

Email: kani-matsuei@iris.eonet.ne.jp <https://www.matsueimaru.com/>



<一夜干真カレイ>

水揚げされたばかりのカレイを丁寧に調理し、
衛生的な機械乾燥で一夜干しに仕上げました。

680g ¥1,667 冷凍 60日

<一夜干ハタハタ>

山陰浜坂港、諸寄港で水揚げされたハタハタの
みを使い、一夜干しに仕上げました。

680g ¥1,667 冷凍 60日

<ハタハタのみりん干し>

小さいサイズのハタハタを自家製のタレに漬け
干しました。お弁当、お酒の肴にどうぞ。

120g ¥445 冷凍 60日



山長商店

美方郡新温泉町諸寄 516-2 ☎0796-82-4511

Email: yamacho@zeus.eonet.ne.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。

<兵庫県産初摘み味付のり宴 48枚>

48枚 ¥540 常温 270日

JANコード : 4978241212024

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

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



<河昌の須磨のり 焼きのり>

板海苔 10枚 ¥680 常温 360日

株式会社河昌

神戸市須磨区松風町 5-1-22

☎078-733-0791

Email: sumanori@sumanori.com

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

<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) ¥500 冷暗所 9か月

JANコード : 4996482420282

<生のり佃煮> 素材感のある浅炊きです！

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

100g ¥380 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/>



ひょうご海藻ブランド



ひょうご海藻ブランド

<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。

<焼 1帖袋 磯の香り>

季節折々のお料理に

神戸の沖は全國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 ¥1-75円価格 常温 270日

JANコード : 4942592020515(味付)

JANコード : 4942592020614(焼)



ひょうご海藻ブランド



ひょうご海藻ブランド



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

<招福のり>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。赤穂の天然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、熟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) ￥420 冷暗 270日
JANコード: 4571119700298



ひよこ海苔ブランド

<兵庫産 特選 味付海苔 100束入り>

有馬温泉などで、朝食用にご利用いただいております質の良い兵庫産の海苔に、赤穂の天然塩と特選醤油で味付けしています。8切サイズの味付海苔を、5枚ずつ個包装していますので、朝食はもちろん、お弁当やおつまみにも最適です。

8切5枚100束(全形62.5枚分) ￥3,800 冷暗 270日
JANコード: 4571119700090

<招福のり>



ひよこ海苔ブランド

<特選 100束入り>



ひよこ海苔ブランド

<なぎさ海苔>



ひよこ海苔ブランド

<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。

4切60枚(全形15枚分) ￥980 冷暗 180日
JANコード: 4571119700014

<兵庫産 焼海苔全形10枚入り>

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 ￥700 冷暗 180日
JANコード: 457119700328

<おにぎり海苔>



ひよこ海苔ブランド

<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: mikage-8458@canvas.ocn.ne.jp <https://www.nori-shop.com/>



<播磨の恵み味付海苔>

16袋詰(8切5枚) ¥600 常温 300日

JANコード : 4943236000900

有限会社みきや海苔店

姫路市土山5丁目6-6

☎079-298-6531

Email: mikiya@noriya.com

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

瀬戸内海、播磨灘、
兵庫海苔が採れる漁
場、兵庫産のやわら
かい海苔だけ限定使
用しています。



日本海・山陰香住の磯で
育ったほんだわらを使
用。採集から炊き上げの
全工程を手作業で行つ
たこだわりの一品です。

<さくさくほんだわら>

100g ¥400 常温 365日

JANコード : 497796004008

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>

<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 約一斤価格 常温 365日 JANコード : 4571138500039

26g 約一斤価格 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 約一斤価格 冷蔵 60日 JANコード : 4571138501005

100g 約一斤価格 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



<くきちゃん>わかめの茎の食感をお楽しみください！

天然わかめをたっぷり使用したわかめの茎の佃煮です。

100g ¥500 常温 90日



<あらめっ娘>あらめってどんな味？

天然あらめ（海藻）、他では食べられない三尾の味覚。

100g ¥500 常温 90日



<わかめっ娘>三尾のおやつを召し上がれ！

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わかめです。スナック感覚でつまんでください。

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



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 ¥398 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/>



〈ちりめんじやこ〉

量り売り 対応価格 冷蔵 14日

JANコード : 4531917000198

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

<http://www.office-web.jp/nakaharasuisan>

〈ちりめんじやこ〉

甘み・旨み・苦味・塩味・酸味がバランスよい程よい自然な塩加減が特長。カルシウムが豊富なので、成長期のお子様にもお勧め。嗜めば嗜むほど旨みが広がります。

40g(500g 大口パックも対応可) ¥194 冷蔵 9日

JANコード : 4969430921223



〈ちりめん山椒〉 ご飯以外のお供にも

佃煮といえば、ご飯のお供のイメージが強いと思われますが、それ以外にも、そば、ポテトサラダ、パスタ等に和えて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。

90g ¥398 冷蔵 60日

JANコード : 4969430333378



〈ちりめん生姜〉 ちりめん山椒の姉妹商品

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

90g ¥398 冷蔵 60日

JANコード : 4969430496912



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 ¥1,498 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 ¥1,498 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



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り、より旨みのある上乾ちりめんになっております。

<上乾チリメン>
塩にもこだわっています
500g ¥1,498 冷蔵 14日
松幸丸水産株式会社
淡路市育波363 ☎0799-84-0377



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 ¥648 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
<http://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。



<生しらすの黄金炊き>

60g ¥398 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: laboratory@inoueshokuhin.com

<http://www.inoueshokuhin.com>

★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よく
★たつの産本醸造醤油使用

＜ちりめん山椒＞ 昔ながらの直火小釜炊き製法

淡路島周辺で水揚げされた、新鮮な生ちりめんを昔ながらの釜炊きで、一釜一釜丁寧に炊き上げました。

50g ¥オーブン価格 常温 60日



＜但馬牛ちりめん煮＞ 兵庫山海の幸

但馬牛と淡路島周辺で水揚げされた新鮮なちりめんを昔ながらの小釜炊きで風味豊かに炊き上げました。

50g ¥オーブン価格 冷蔵 30日



やま庄水産

淡路市岩屋 2942-28 ☎0799-72-3427

Email: yamasho@hm.h555.net



＜いかなご釣煮＞

280g ¥2,000 冷蔵 60日

JANコード : 4531917000037

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

<http://www.office-web.jp/nakaharasuisan>

いかなごの稚魚を水揚げされた鮮度そのままに、有機丸大豆醤油等の厳選調味料のたれでじっくり炊き上げました。



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

＜神戸いかなごくぎ煮＞

150g ¥オーブン価格 冷蔵 60日

JANコード : 4942592025206

神戸市漁業協同組合

神戸市垂水区平磯3丁目1-10

☎078-706-0456



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

＜佃煮 いかなごくぎ煮＞

40g ¥398 冷蔵 45日

JANコード : 4984025001487

株式会社フードウイング

姫路市白浜町甲 841-36 ☎079-245-3737

Email: foodwing-7@road.ocn.ne.jp

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



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

＜小春のいかなごくぎ煮＞

300g ¥3,500 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

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

三尾に代々伝わる秘蔵の味、いかの糀漬です。



真空調理製法によつて、ぷりぷりの食感が自慢の「明石だこ」に、驚きの柔らかさを加えることに成功しました。

<明石だこのやわらか煮>

明石だこの旨味をたっぷり詰め込んだ一品

90g(固形量 50g) ¥598 冷凍 365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/>

<いかの樽寿司>

1匹 ¥1,000 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

<淡路だこのたこわさび>日本酒のつまみやご飯のおともに
明石海峡で育った、身が締まってプリッカリの「淡路だこ」
の食感と甘みに、国産野沢菜のシャキシャキ感。わさび茎の
辛さもきかせています。

40g×2袋 ¥500 冷凍 1年 JANコード : 4571325420270



<淡路だこのたこキムチ> 冷えたビールと一緒に

「淡路だこ」を贅沢に使用！キムチ調味液をからめて、辛みと旨味を活かした味付けに。ごま油の風味で口当たりもまろやか。干し大根も合わせた抜群の食感です。

40g×2袋 ¥500 冷凍 1年 JANコード : 4571325420287



株式会社森水産

淡路市久留麻 2204-1 ☎0799-70-9005

Email: info@morisuisan.co.jp <http://www.morisuisan.co.jp/>

無添加で体に優しい商品づくり

<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



ひょうご食育ブランド

<ほたるいかこうじ漬け>

水揚げされたほたるいかをその日のうちに糀入り調味料に漬け込みました。

温かいご飯の上に刻みネギ・おろし生姜と一緒に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



ひょうご食育ブランド 五つ星ひょうご

有限会社山米

美方郡新温泉町三谷 224-1

☎0796-82-5028 <http://www.yamayone.com>

特許製法で蒸し上げ、急速凍結。一年中召し上がれます。



<ほたるいかの醤油漬け PH>

160g ¥400 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

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

漁獲量日本一の兵庫県・山陰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。



<蒸し牡蠣>珠せいろ

500g(3~4人前) ¥3,240 冷凍 26か月

JANコード : 4953154 890187

株式会社マルト水産

相生市相生壱根 5133-32 ☎0791-22-1887

Email: hanada@marutosuisan.jp

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



<かき佃煮（山椒・生姜・ゆず）>

各 150g 各¥750 常温(日陰) 180日

JANコード : 456020634610

株式会社睦商興

姫路市網干区浜田 1223-22

☎079-271-0623 Email: ueda@f-unit.jp

<http://www.f-unit.jp/mutsumi/>

播磨灘で水揚げされたかきを酸化防止剤等を使用せず、新鮮な状態で加工しております。



<牡蠣の水煮> 牡蠣の水煮缶

290g ¥741 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

播州網干の海で育っ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。



<炭火焼あなご> 希少！播磨穴子

6~8本 ¥5,000より 冷蔵 5日

穴号

姫路市西庄甲 583-10 ☎079-292-3750

Email: fbz86385@meg.winknet.ne.jp

兵庫県産の上質な穴子のみを使い、一本一本炭火で丁寧にふっくらと焼き上げています。



<手焼き穴子>

4本ざじ2串 ¥7,560 冷蔵 5日

株式会社 HILO

姫路市忍町 160番 ☎079-280-6066

Email: hilo@anago-hiiragi.jp

<http://www.anago-hiiragicom/>

手焼き製法にこだわり、鮮度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。



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ください。

＜蟹みそ＞素材の魅力を実感する蟹みそ
100g ¥1,500 JANコード：4996211500025

70g ¥1,200 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>



＜かにの身入りかにみそ＞

60g ¥600 常温 180日

JANコード：4977960010423

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>

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%使用し炊きました。

＜淡路島3年とらふぐめしの素＞

生産元である若男水産だからこそ出来た、淡路島3年とらふぐめしの素

とらふぐの旨味をギュッと閉じ込めたまさに至高の逸品。ご家庭でも、お手軽簡単に炊き込みご飯がいただけます。

160g ¥1,000 常温 365日

JANコード：4573265470469



＜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 ¥700 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 ¥700 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 135-46 ☎0799-52-3561

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



ひょうご相模プラント



ひょうご相模プラント



ひょうご相模プラント

<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>

水深の深い穴子は脂がよくのっていてとても旨いです。

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>

大振りのハタハタ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。

85g ￥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 http://www.yamayone.com

<ほんまうまいで播磨灘 これぞかきめし>牡蠣は三大栄養素(グリコーゲン・タウリン・亜鉛)をバランスよく含んだ完全栄養食品です

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

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

<ほんまうまいで播磨灘 これがたこめし>旬の味をそのまま詰め込みました

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

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

<ほんまうまいで播磨灘 これやではもめし>旬の鱧を使用しています

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ます。関西の夏の栄養食材として欠かせません。

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

290g(1缶) ￥980(1缶) 常温 1,095日

JANコード: 4519908005506(かきめし)

JANコード: 4519908005513(たこめし)

JANコード: 4519908005520(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。



シェルビーフーズ株式会社

たつの市御津町苅屋 1297 (缶詰・レトルト事業所)

☎079-322-3072

Email: cyp90635@meg.winknet.ne.jp



<淡路島の藻塩(茶) PREMIUM>

80g ¥400 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

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

淡路島の海水と海藻を使用し、塩職人が長時間掛け、じっくり焼き上げました。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。



<漁連がつくったオイスターソース>

300g ¥630 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/>

旨味あふれる播磨灘の一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。



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)】

獵師の店でいあーず 安田太

宍粟市山崎町須賀沢 1120 ☎0790-63-3071

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



「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 60 有余年…感謝と真心を込めて、安全・安心な商品づくりに取り組んでいます。

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

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



土山事業所

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

兵庫県多可郡多可町中区産
熟成 黒にんにく

黒葫玉 (こっことう)



好評販売中 大玉(2個入り)1300円(税抜)
(3個入り)1560円(税抜)

黒葫玉 (こっことう) 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 (こっことう) 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
<https://www.blackgarlic-alb.com/>

こやま園の丹波なた豆茶は、他とは違い 2001 年の発売当社から大学との共同研究で実績あつたなた豆だけを使用し、栽培・加工・製品化を一貫して自社で行っております。

安心して飲んで頂けるように農薬、化学肥料不使用にこだわり、エステサロンやホテルなどサービス業界でも、おもてなしのお茶としても高くご評価いただいております。

「ひょうご安心ブランド」の認証を受けたなた豆を使用し、「有機 JAS」を取得しているオーガニック、ノンカフェインの安心できる健康茶です。

農林水産省主催の「ディスカバー農山漁村の宝」に選定、特別賞受賞。



有限会社こやま園

〒669-4141 兵庫県丹波市春日町黒井 1972

TEL 0795-74-2152 FAX 0795-74-0058

E-mail info@kyme.jp

<http://kyme.jp/>

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

商品ラインナップ


宝笠シリーズ
TAKARAGASA Series

宝笠シリーズは、創業明治39年(1906年)より増田製粉所が常に追いつけてきた!できるだけグルテン形成が少なく、また、泡立てた気泡をやさしく包んで壊さない製菓用小麦粉です。

特宝笠	宝笠ドゥノール	宝笠ゴールド	内麦ゴールド	宝笠
かすでら、スポンジ ケーキ等、しつとりと した焼きあがりとソフ トな口当たりを求める 製品に最適です。	北海道産小麦にこだ わり、製菓適性を飛躍的に 改良しその良さを充分に引き出した 製菓用小麦粉です。	きめ細かくボリューム豊かな製品に仕 上がり、しつとり、ソ フトな食感、口溶けの良さは抜群です。	国内産小麦の製菓 適性を飛躍的に改 良し、その良さを充 分に引き出した製 菓用小麦粉です。	洋菓子、和菓子を問 わず、幅広い製品に 対応できる当社の 代表銘柄です。
灰分0.35% 粗蛋白7.6%	灰分0.38% 粗蛋白8.5%	灰分0.39% 粗蛋白7.6%	灰分0.40% 粗蛋白7.3%	灰分0.37% 粗蛋白7.7%

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香町1-1-10
 TEL.078-681-6701 (代表) FAX.078-681-6710
 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

f Facebook
 始めました!!

@masufun.takaragasa



販売促進会員のご紹介

Oyster

蒸し牡蠣

珠せいろ[®]

Gallery



株式会社マルト水産

覆常牡す識蠣。をの

兵庫工場 兵庫県相生市相生字臺根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つとり蒸し、瞬間凍結した商品です。

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

解凍後そのままお召し上がり頂ける他、加熱調理も可能です。



身体に必要不可欠な栄養素がこの小さな一個の中にぎっしりと詰まった

「卵の傑作」

SAILOR EGG

ビタミン E が普通卵の約 30 倍



株式会社セーラー

〒675-0334

兵庫県加古川市志方町成井 486-6

TEL 079-452-1626 (代)

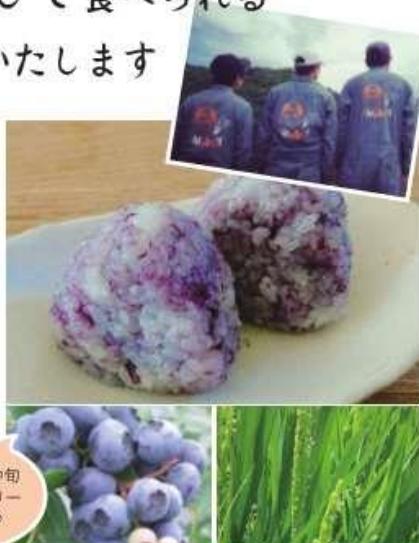
FAX 079-452-1627

<http://www.kodawaritamago.com>

おいしくて安心して食べられる 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、できる限り農薬
や化学肥料に頼らず、お米、
小麦、白大豆、丹波黒大豆、
小豆、ブルーベリー、レンコンなどを生産しています。当
園の農産物から作った無添加
の商品『乃』シリーズもぜひ
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♪



◎作っています

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



- 重子乃黒大豆煮豆
- 有香乃ブルーベリー粉末
- 孝蔵乃大豆水煮
- 有香乃ブルーベリージャム
- 勇樹乃白大豆味噌
- 紺太乃大豆粉
- 勇樹乃黒大豆味噌
- 孝蔵乃レンコン粉末

- お米ギフトセット
など



ジャイマッコイ
株式会社 **J McCoy**
上田農園

<http://www.uedanouen.net/>

〒679-4343 兵庫県たつの市新宮町大屋 387-1 グラム▶

TEL.0791-75-2217 FAX.0791-75-2342

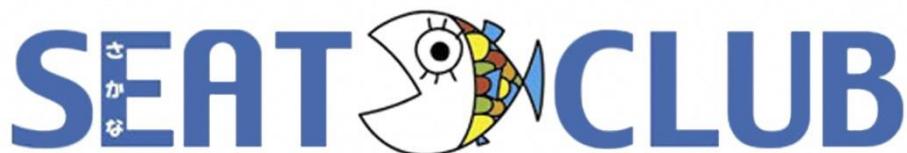
Mail.ueda1128@mernenet.or.jp 携帯.090-5364-5136

インスタ



兵庫県産の水産物・水産の情報は

ひょうごのお魚ファンクラブ



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

兵庫県漁業協同組合連合会

TEL : 078-917-4137

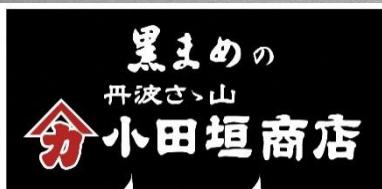
FAX : 078-917-3811

E-mail:staff@seat-sakana.net





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



1743年（享保一九年）創業、丹波黒大豆、丹波大納言小豆等を専門に取り扱っております。

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

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

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

延宝元年(1673年)創業、
“いのちむすぶよろこびのはづくり”を企業理念として、
現在は、淡路島の藻塩とその関連製品の製造・販売をおこなっております。

塩職人が長時間、手間ひまをかけて丹念に作り上げた
「淡路島の藻塩(茶)PREMIUM」は、海藻の芳醇な香りと濃厚な旨味が特長で、素材の味を引き立ててくれる大人気商品です。

株式会社 多田フィロソフィ

〒656-0425 兵庫県南あわじ市榎列小榎列 271-1

TEL:0799-42-2231

FAX:0799-42-1357

E-mail:info@ e-moshio.com

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



美味発信



兵庫県認証食品
『蟹みそ 無添加 香住ガニ』



〒669-6541 兵庫県美方郡香美町香住区境1124

TEL:0796-36-0668 FAX:0796-36-2587
HP:<http://www.hamadasei.co.jp>





三田ポーク

兵庫県三田市にある自社農場で育てた
『三田ポーク』をお届けします

■三田ポークの特長

三田ポークは臭みが少なく、ジューシーで柔らかいのが特長。
上質な水と澄んだ空気の大自然の中で、ビタミン E やパン粉を独自にブレンド
した飼料を与えて育てています。

■安心安全の一貫生産体制

飼料の配合設計、豚の飼育管理から肉加工、流通まですべて自社で管理。
トレーサビリティに対応し、抗生物質の削減などにも配慮した一貫生産で、安心
安全な食をお届けします。

■精肉～肉加工品まで

HACCP 対応の衛生管理を徹底した自社工場では、卸売り、小売りともにお客
様のご要望に細かく対応しています。
精肉はもちろん、ハム・ソーセージまで幅広くご用命ください。



※『三田ポーク』は丸永(株)が生産・販売しているブランド豚です。



飼料卸／農場運営／畜産物販売

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

丸永株式会社

〒669-1514 兵庫県三田市川除 150-1

TEL 079-564-6000

FAX 079-564-6008

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。令和元年度現在 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)、イオントリート(株)近畿・北陸カンパニー、(株)農產物流通研究所
消費関係	兵庫県消費者団体連絡協議会、兵庫県いづみ会、(公社)兵庫県栄養士会、(一社)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)パソナ農援隊
行政等	日本貿易振興機構神戸貿易情報センター、兵庫県立大学、近畿農政局、兵庫県

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。令和元年度現在 18 会員

(株)小田垣商店、明和(株)、印南養鶏農業協同組合、(株)神戸酒心館、マルヤ水産(株)、(株)AgLiBright、(有)こやま園、(株)増田製粉所、(株)多田フィロソフィ、マルカン酢(株)、マルト水産(株)、(株)嶋本食品、(株)ハマダセイ、(株)セーラー、(株)J·McCoy、兵庫県漁業協同組合連合会、農事組合法人上八代営農組合、丸永(株)

うま FOOD
発行：ひょうごの美味し風土拡大協議会

事務局：兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課
〒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



<http://hyogo-umashi.com/>

ひょうごのうまい

検索



兵庫県マスコット
はばん