

安全・安心!
ひょうごのうまいもん
85店
せいぞろい!

兵庫県
マスコット
はばタン



兵庫県認証食品 ガイドブック

認証食品登録飲食店編 2024



ひょうご
推薦ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND



ひょうご
安心ブランド
HYOGO CONFIDENT BRAND



ひょうごの美味し風土拡大協議会
うま FOOD

県内で味わう 兵庫県認証食品

安全・安心で個性・特長のある兵庫県認証食品が食べられるお店(登録飲食店)がどんどん増えています。
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ぜひ訪ねてみましょう!

安全・安心! ひょうごのうまいもん

兵庫県認証食品とは?

2種のブランド

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。

ひょうご推奨ブランド



ひょうご
推奨ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND

●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 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。

●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



ひょうご
安心ブランド
HYOGO CONFIDENT BRAND

農産物

- 化学肥料・農薬を5割以上低減
- 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

+

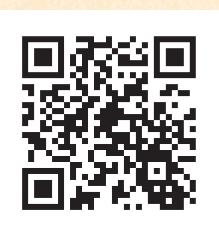
旬の食材やイベントの情報を発信中



友だち登録は
コチラから!▶



ご登録は
コチラから!▶



ご登録は
コチラから!▶



～県産食品販売サイトの総合案内所～
県産食品の販売サイトをまとめて紹介。
食のイベント情報も多数掲載。
兵庫県のおいしいものに出会えます!

05 和創作キッチン わさら



使用している
認証食品
神戸ポーク
メニュー名
神戸ポークしそ巻き揚げ・
神戸ポークの温しゃぶサラダなど

毎朝届く農家直送の朝採り野菜、季節で変わる日本酒や他
にない焼酎のラインナップ、卸センター直送の黒毛和牛など、素材と料理人の腕に自信あり!

神戸市中央区小野柄通5-1-13
最寄りのバス停・駅／三ノ宮駅(東海道本線)＼ お店のHPは /
078-242-2888
Pなし
(近くにコインパーキング有、30分100円)
営業時間／11:30～14:00、17:30～23:00
休／日曜日・祝日

[お店のHPは /](#) 

神戸・阪神



06 サンノミヤビール 三宮麦酒



使用している
認証食品
播州百日どり
メニュー名
播州百日どりのからあげ～一番搾り入り～

神戸・兵庫の美味しい食材(播州百日鶏、淡路島しらす、淡路
たまねぎなど)盛りだくさん!
ケンミンの焼きビーフン・味噌ダレ餃子・すじこんばっか
け・水野屋のコロッケ・神戸メシも魅力的!!
関西唯一の一一番搾りコラボショップならではの豊富な生
ビールラインナップが売りです!

神戸市中央区加納町4-3-5
シャトー北野坂ビルB1
最寄りのバス停・駅／JR三ノ宮駅 徒歩5分
078-327-7672 Pなし
営業時間／12:00～0:00
休／なし

[お店のHPは /](#) 

01 コウベショシンカン クラ 神戸酒心館 蔵の料亭 さかばやし



使用している
認証食品
福寿 純米吟醸
メニュー名
福寿 純米吟醸

酒米のふるさと六甲の里山をイメージした風景のなかに
ひっそりと佇む木造酒蔵。地元の旬菜をはじめ、こだわり
の自家製豆富や蕎麦とともに蔵でしか味わえない「福寿」
の日本酒など、ゆったりとお寛ぎいただける空間で極上の
ひとときをお楽しみいただけます。

神戸市東灘区御影塚1-8-17
最寄りのバス停・駅／石屋川駅(阪神電鉄本線)＼ お店のHPは /
078-441-2612 P有60台
営業時間／11:30～15:00(L.O.14:30)
17:30～21:00(L.O.20:00)
【土日祝のみ】14:30～17:00(L.O.16:30)
※営業時間は変更している場合がございます。
休／水曜・年末年始

[お店のHPは /](#) 

07 郷土料理 からす



使用している
認証食品
福寿純米酒御影郷
メニュー名
福寿純米酒御影郷

土壁と古木を使い、宿が連なる温泉街をイメージした店内。
風情漂う個室空間で、日本各地の厳選素材を使用した郷土
料理と魚湯直送の魚介類の刺身や炭火焼き、こだわりの
地酒をお楽しみ頂けます。

神戸市中央区加納町4-3-5 シャトー北野坂ビル1F・B1
最寄りのバス停・駅／JR三ノ宮駅 徒歩2分＼ お店のHPは /
078-333-1113
営業時間／月～土 17:00～24:00
日・祝日 16:00～23:00

[お店のHPは /](#) 

02 中国料理 青虎



使用している
認証食品
北神みそ
メニュー名
みそラーメン

おいしい北神みそを使ったみそラーメンです。鹿肉を使った
料理などたくさんあります。ぜひ食べに来てください。

神戸市灘区琵琶町1-10-9
最寄りのバス停・駅／六甲道駅(東海道本線)
078-854-0485 Pなし
営業時間／11:30～22:00
休／不定休

08 ギョーザ専門店 イチロー



使用している
認証食品
神戸ポーク
メニュー名
神戸味噌だれ餃子

神戸が誇るブランド豚「神戸ポークプレミアム」を100%使
用したワンランク上の「神戸味噌だれ餃子」。たっぷりの旨
味、豚の甘み、肉のやわらかさ、そのどれもがプレミアム
な逸品。

神戸市中央区三宮町1-8-1サンプラザB1
最寄りのバス停・駅／阪神・阪急・JR駅
三宮駅徒歩2～7分
078-334-1660 Pなし
営業時間／11:30～21:00
休／なし

[お店のHPは /](#) 

03 ニシムラヤ ワミッシュンサイ 西村屋 和味旬彩



使用している
認証食品
蟹みそ
メニュー名
バーニャカウダ

四季を彩るなごみの和食。
至福のかにづくし居や自然の恵みを盛り込んだ心と体
に優しい日本料理を提供致します。

神戸市中央区磯上通7-1-20
最寄りのバス停・駅／JR三ノ宮駅徒歩5分＼ お店のHPは /
078-232-3663 Pなし
営業時間／11:30～15:00
17:00～21:30
休／4月～10月迄の水曜日

[お店のHPは /](#) 

葉物野菜



県産食材
のご紹介

兵庫県では消費地に近い神戸・阪神
間での葉物野菜の生産が盛んです。
ビニールハウスなどの施設内で、ほう
れんそう、こまつな、ちんげんさい、み
ずな、しゅんぎくなどが年間を通じて
栽培されており、市場を通じて店頭に
並びます。食卓を鮮やかに彩る常備
菜としては是非ご利用ください。

04 神戸イタリアン&ワイン クレイド



使用している
認証食品
鶏卵(オクノ玉子)
メニュー名
オクノ玉子と生ハムのカルボナーラ・
六甲姫牛のお月見ローストビーフなど

神戸・兵庫の地元の新鮮で安心で美味しい食材をたっぷり
使った地産地消イタリアンとソムリエのおすすめワインが
自慢のお店。六甲牛のお月見ローストビーフやTKGチキン
ビオンオクノ玉子と生ハムのカルボナーラクラシコが大
人気!大人の女子会やデートにピッタリの落ち着いた雰囲気
のお店です。

神戸市中央区磯上通8-1-23 神戸阪急ウイング館3F
最寄りのバス停・駅／三宮・花時計前駅(神戸市営地下鉄海岸線)
078-261-0597 P神戸阪急契約駐車場 営業時間／ランチ 11:00～15:00(L.O.14:00)
ディナー 17:00～22:00(L.O.21:00) 休／火曜日

[お店のHPは /](#) 

13 鉄板焼 但馬

タジマ
神戸ビーフ

【コースメニュー】
神戸ビーフ特別コース・神戸コース

スタイルショウ中にも親しみのある落ち着いた店内では料理長こだわりの神戸ビーフや海の幸、季節の野菜を使い、フレンチディッシュを盛り込んだコースをご用意。日本鉄板焼協会より師範として認定されているスタッフが在籍しています。

お店のHPは / こちら

QRコード

神戸市中央区港島中町6-10-1
最寄りのバス停・駅/ポートライナー市民広場駅より徒歩すぐ
078-303-5207(レストラン総合案内 10:00~17:30) □ 有50台(ホテル敷地内立体駐車場完備)
営業時間/ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00) ディナー 17:30~21:30(L.O.20:30)
※土・日曜、祝日は17:00~ ※前日の17:30までに予約がない場合は休業

09 農家うたげ。SANNOMIYA

神戸ビーフ

【メニュー名】
柿のように甘い人参の丸ごとステーキ

当店はJA兵庫六甲農協市場館「六甲のめぐみ」と提携した地産地食レストランです。六甲山系を眺めながら、ごゆっくりお食事をお楽しみいただけます。ランチ・ディナー共に癒しのひと時を演出いたします。

神戸市中央区三宮町1-10-1
神戸交通センタービル5F
最寄りのバス停・駅/R神戸線「三ノ宮駅」
西口改札徒歩2分
078-332-2831 □なし
営業時間/ランチ 11:00~15:00(L.O.14:00)
ディナー 17:00~23:00(L.O.22:00)
休/1月1日

お店のHPは / こちら

QRコード

**14 コウベギュウ ヤザワ
神戸牛八坐和 阪急三宮店**

神戸ビーフ

【メニュー名】
神戸牛ステーキ・すき焼き・しゃぶしゃぶ

神戸牛ステーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼きなど、お手軽価格で最上級の神戸牛料理が楽しめる神戸牛専門店。カジュアルな和空間でお楽しみください。

神戸市中央区北長狭通1-6-1
最寄りのバス停・駅/三ノ宮駅(東海道本線) お店のHPは / こちら
営業時間/ 11:00~16:00(L.O.15:30)
16:00~22:00(L.O.21:00)
休/不定休

QRコード

10 マザームーンカフェ 三ノ宮本店

レモン、バジル

【メニュー名】
はちみつレモンソーダ、バジルと鶏ひき肉のジェノベーゼ

『Farm to Table』というコンセプトを基に、地元兵庫の食材を使った「安心して食べられる美味しい料理」を提供しています。自家製のケーキや、特製ドリンクをご用意しております!

神戸市中央区三ノ宮町2-6-9
サンシャインビル1F
最寄りのバス停・駅/RJR三ノ宮駅徒歩8分
JR元町駅徒歩8分
078-334-1999 □なし
営業時間/月~木・日 11:00~21:00
金・土 11:00~22:00
休/なし

お店のHPは / こちら

QRコード

**15 セツゲッカ
雪月花 本店**

神戸ビーフ

【メニュー名】
なでしこのコースなど

6年連続ミシュランガイド1つ星の鉄板焼店。30ヶ月以上飼いこまれた神戸牛を中心にしてとじとじ熟成した神戸ビーフを鉄板で焼き上げます。また明石の鯛やタコなど季節にあわせた瀬戸内海の魚介もお楽しみ下さい。

神戸市中央区北長狭通1-9-3
レンコンボーラザビル8F
最寄りのバス停・駅/三ノ宮駅(東海道本線) お店のHPは / こちら
営業時間/ 平日17:30~23:00(L.O.21:00)
土日祝17:00~22:00(L.O.21:00)
休/不定休

QRコード

**11 ドットドーナツ
.donut**

北野坂小麦・淡路島たまご もみじ・六甲山麓牛乳

【メニュー名】
ドットドーナツ、クリームドーナツ
(生クリーム・カスタード)、グレーズドなど

ドーナツとは、エアリースもっちりの軽い食感を追求した、丸いふくらした形のドーナツ。兵庫県産小麦と神戸市北区産の牛乳を使用して、生地にこだわりを持って、手作りしています。発酵生地を揚げて和三盆糖をまぶしたブレーンの生ドーナツをはじめ、さまざまなテイストをトッピングしたフレーバードーナツやクリームドーナツもご用意しています。

神戸市中央区北長狭通1-1
阪急神戸三宮駅西口改札すぐ(KOBE new WORLD 1階)
最寄りのバス停・駅/阪急神戸三宮駅 西口改札階段下
078-325-5524 営業時間/11:00~※売り切れ次第終了

お店のHPは / こちら

QRコード

**16 フタバ
双葉寿司 神戸店**

神戸ワインセレクト 赤
(神戸ワインセレクト 白辛口)

大衆的な雰囲気と価格で、旬の魚や四季折々の逸品を提供しています。長いカウンターが特徴で、三宮駅から徒歩5分と、立地也非常に便利!
旬の魚を神戸ワインと合わせてお楽しみください。

神戸市中央区北長狭通1-31-19
最寄りのバス停・駅/三ノ宮駅(東海道本線) お店のHPは / こちら
神戸三宮駅(阪急・阪神) 078-391-0363 □なし
営業時間/ 平日11:30~22:00(L.O.21:30)
日祝11:30~21:30(L.O.21:00)

QRコード

**12 ジザカナタイシュウサカバ キンバチ
地魚大衆酒場 金八**

黒松白鹿 超特選 特別純米 山田錦
白鷺の城 純米吟醸

【メニュー名】
黒松白鹿 超特選 特別純米 山田錦
白鷺の城 純米吟醸

「刺身の盛り合わせ」や「藁焼き」「つまり寿司」が名物料理。旬な郷土の鮮魚を提供しています。まるで市場にいるような活気ある店内で、日本各地の日本酒や焼酎とともに楽しんでください。

神戸市中央区北長狭通1丁目5-1 ニュー光陽ビル1階
最寄りのバス停・駅/R神戸線三ノ宮駅 西口徒歩1分
阪急神戸線 神戸三宮駅徒歩1分
神戸市営地下鉄西神・山手線三宮駅
東出口6より徒歩1分
078-958-7155 営業時間/平日 16:00~23:00
土日 12:00~23:00

お店のHPは / こちら

QRコード

**17 ゴコク
ひょうご五国ワールド 神戸三宮横丁**

神戸ビーフ・三田ボーグ

【メニュー名】
神戸牛のローストビーフ・三田ボーグの豚キムチ

兵庫を代表するブランド「神戸牛」、日本海や明石海峡から届く鮮魚、灘五郷など県内各地の風土を醸す日本酒。ブランド食材からソウルフードまでメニュー約150種類、日本酒約60種類の「旨い」が集まる。

神戸市中央区北長狭通2-1-6 三宮三陽ビル2F
最寄りのバス停・駅/阪急神戸三宮(阪急)駅西出口より徒歩約3分
078-321-4510 □なし
営業時間/ 平日 16:00~23:00
土日祝 14:00~23:00
休/なし

お店のHPは / こちら

QRコード

いちじく

県産食材の紹介

果実は生食するほかに、パンやケーキに練りこんだり、ジャムにしたり、スープやソースの材料として、実は様々な用途があります。とろりと柔らかな食感に上品な甘さがあり、もぎたてがとりわけ美味しい「果実の貴婦人」だけに、お早めにお召し上がりくださいね。

いちじく

県産食材の紹介

いちじく

22

鉄板焼神戸Fuji



使用している認証食品

神戸牛

メニュー名 神戸牛ローストビーフ

神戸牛のローストビーフ・神戸牛と神戸ボーグ淡路島の玉ねぎを使用したプレミアムハンバーグ。神戸牛入りプレミアムお肉のケーキを販売しております。一点一点自社工場にて製作しており、管理栄養士・調理師の指導の下安心安全で且つ美味しいものを提供しております。

神戸市中央区中山手通り1-9-5

最寄りのバス停・駅/

三宮全線から徒歩5分

078-391-1141 □なし

営業時間/12:00~22:00

休/不定休

お店のHPは
こちら

但馬牛・神戸ビーフ



約1200年以前から但馬地方で血統が守られてきた但馬牛は、世界に誇るブランド和牛です。脂肪が筋肉の中に細かく入り込んだ霜降り肉は甘みがあり、あっさりしているのが特長です。但馬牛の子牛は県内各地で肥育され、「神戸ビーフ」「但馬牛」のほか、「加古川和牛」「丹波篠山牛」「淡路ビーフ」などの地域ブランドで出荷されています。

23

雪月花 離れ



使用している認証食品

神戸ビーフ

メニュー名 花のコースなど

ミシュランガイド兵庫2016特別版で1つ星の鉄板焼店。細やかな霜降りが目に鮮やかなステーキや新鮮な海の幸で皆さまをおもてなさいます。マリアージュされるワインも80種以上ご用意致しております。

神戸市中央区中山手通1-25-6

ラ・ドルレイ神戸三宮ビル8F

最寄りのバス停・駅/三ノ宮駅(東海道本線)

078-222-0029 □なし

営業時間/17:00~22:30(L.O.20:30)

※営業時間は変動いたします。

休/不定休

お店のHPは
こちら

18

カザミドリ オムビーフシチューの店 風見鶏のタマゴ



使用している認証食品

兵庫県産牛肉

メニュー名 神戸ビーフシチュー

兵庫県産牛肉を地元の野菜と牛すじ肉、自家栽培のハーブをたっぷり使った、特製スープで煮込み、有機巻タマネギを加え、ふわふわトロトロたまごのトッピングで召し上がって頂きます。牛肉、タマネギ、トマトたっぷりのハヤシライスもおススメです。

神戸市中央区北野町3-10-20 神戸市北野観光案内所2F

最寄りのバス停・駅/地下鉄新神戸駅、

(JR・阪神・阪急)三宮駅

078-251-5119 □なし

営業時間/11:00~15:30(L.O.)

休/水曜日(祝日の場合は営業)

※営業時間の変更および、臨時休業する場合がございます。



24

北京ダック専門店 中華旬菜 華鳳



使用している認証食品

三田ボーグ

メニュー名 特製焼き豚

神戸唯一の北京ダック専門店、又特製焼き豚は兵庫県お土産推奨品に選ばれしており、料理は旬の食材を提供しております。店頭では専用マシンで焼いた北京ダックを販売している、自家製タレが食欲をそそりパリパリの皮の食感を楽しめます。是非ご利用ください。

神戸市中央区元町通2丁目4-3

最寄りのバス停・駅/元町駅から

徒歩5分の中華街

078-327-0141 □なし

営業時間/10:30~22:00

休/不定休

お店のHPは
こちら

19

全国農業協同組合連合会兵庫県本部「神戸プレジール本店」



使用している認証食品

神戸ビーフ

メニュー名 お肉のコース

神戸ビーフ・野菜等、生産者が丹精込めて育てた農畜産物をステーキ・せいろ蒸し・しゃぶしゃぶ・四季の鍋と、素材を活かしたお料理をご提供。

※せいろ蒸し・しゃぶしゃぶは「前日までの要予約」

(ステーキは当日でも対応可能です)

神戸市中央区下山手通2-11-5

ホテルザ・ピー神戸1F

最寄りのバス停・駅/三ノ宮駅(東海道本線)

078-571-0141 □なし

営業時間/ランチ11:30~15:00(L.O.14:00)

ディナー17:00~22:00

ラストイン20:30(L.O.21:00)

休/月曜日(祝日の場合は営業)



25

鹿肉料理専門店 鹿鳴茶流 入船



使用している認証食品

鹿肉

メニュー名 鹿ローストのグレービーソース

鹿肉の旨みがダイレクトに味わえる一品。脂身が少ないのであっさりと召し上がって頂けます。※仕入れ状況により、認証食品の使用をしていない場合がございます。

神戸市中央区元町通1丁目9-8-1F

最寄りのバス停・駅/JR元町駅より

南に徒歩3分

078-321-0295 □なし

営業時間/

ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)

ディナー 17:00~23:00(L.O.22:30)

休/水曜日

お店のHPは
こちら

20

BISTRO POISSON ROUGE



使用している認証食品

兵庫県産豚肉

メニュー名 淡路島たまねぎ

兵庫県産豚肉のピール煮込み

地元兵庫県産の食材を使用し、採れたて鮮度の高い魚や野菜をフランス料理にて提供しております。

パリの路地裏のレストランをイメージした異国情緒あふれる神戸ならではの雰囲気で、カジュアルにピストロフレンチをお楽しみください。

神戸市中央区下山手通2-12-15

最寄りのバス停・駅/三ノ宮駅(東海道本線)

078-392-9666 □なし

営業時間/

ランチ 12:00~14:30

ディナー 18:00~22:30

休/不定休



26

神戸ブランド亭



使用している認証食品

奥丹波の卵

メニュー名 奥丹波たまごのオムライス

兵庫県産牛肉、兵庫県産豚肉のステーキをはじめ、地元産の食材をメインにしたシェフ自慢の創作料理をご用意しております。店内は落ち着いた雰囲気で、夜は美しいイルミネーションも望めます。

ゆっくりとした時をお楽しみください。

神戸市中央区東川崎町1丁目6-1モザイク2F

最寄りのバス停・駅/JR神戸駅

078-360-1516 □有(施設内2617台)

営業時間/11:00~22:00(L.O.21:00)

休/なし

21

神戸牛ステーキ 紀州屋



使用している認証食品

神戸ビーフ

メニュー名 神戸牛ステーキセッテ

米、野菜、鶏、牛肉、魚貝など兵庫県産にこだわった食材を使用しています。紀州備長炭で焼き上げた料理をお楽しみください。

神戸市中央区下山手通3-15-8

最寄りのバス停・駅/元町駅(東海道本線)

078-333-3158 □なし

営業時間/11:30~14:30(L.O.14:00)

休/不定休



32 デイズ キッチン ピッツァ ベジタブル Days Kitchen Pizza&Vegetable

使用している認証食品 とうもろこし
メニュー名 とうもろこしのピザ

神戸市の豊かな農産物や酪農を楽しんでもらいたい。農家さんや酪農家さんのこだわりをお客様のテーブルへ。どんなお客様にも心地よく過ごしていただけるよう、日常を豊かにするお店創りを心がけております。

神戸市北区大沢町上大沢2150 フルーソフワーパーク内
最寄りのバス停・駅／フルーソフワーパーク(神姫バス)
078-224-5229
P有(フルーソフワーパーク駐車場)
営業時間／平日11:30～20:00(L.O.19:00)
土日祝(11:00～20:00(L.O.19:00)
※営業時間は変更になる場合があります。
休／不定休

お店のHPは / こちら

27 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド ラウンジ&バー グラン・ブルー

使用している認証食品 神戸牛
メニュー名 神戸牛フレステーキサンド

日中は水と緑あふれるガーデンを臨む、優雅なティータイム。夜の帳が下りたら、シングルモルトの香り漂う大人の時間。スタイルウェイに耳を傾けながらゆったりとお過ごしください。

神戸市中央区波止場町7-2
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド2F
最寄りのバス停・駅／JR神戸駅より徒歩で約10分
078-371-1188 P有58台
営業時間／11:30～23:30

お店のHPは / こちら

33 アジント フカ 味ん人 富家

使用している認証食品 兵庫県産豚肉
メニュー名 豚串焼、トンカツ etc

お米は「キヌヒカリ」を北区淡河産を使用。鮮魚・野菜は神戸中央市場より仕入れ、店主が北区淡河で野菜を育て、それも使用しています。国产牛・神戸ポーク・九州地鶏を使っています。お昼の定食をはじめ、夜は炭焼・てちり・ハモ料理・カニ等提供させていただいています。

神戸市須磨区妙法寺字寺宇田1038-9
最寄りのバス停・駅／市営地下鉄妙法寺駅、
神戸市バス機動隊前
078-741-9888 P有6台
営業時間／昼11:30～14:00(L.O.13:45)
夜17:00～22:00(L.O.21:30)
※日曜日は夜のみ営業
休／木曜日

28 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド レストラン ル・クール神戸

使用している認証食品 神戸牛、但馬牛等
メニュー名 ル・クール

兵庫・五国の恵みを中心に取りそろえた厳選素材がシェフの技術によって至上の一皿に。ソムリエのワインとともに、そのハーモニーをお愉しみください。

神戸市中央区波止場町7-2
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド2F
最寄りのバス停・駅／JR神戸駅より徒歩で約10分
078-371-0055 P有58台
営業時間／11:30～15:00(L.O. 14:00)
17:30～22:30(L.O. 21:00)

お店のHPは / こちら

34 西村ミートショップ

使用している認証食品 神戸ビーフ
メニュー名 神戸ビーフバーガー「匠」

神戸ビーフバーガー「匠」
「地元神戸の人にこそ食べてほしい！」これぞ肉屋の食べ応えある贅沢な神戸ビーフバーガーです。玉ねぎは淡路産、トマトは兵庫県産の地産地消。研究を重ねた自慢のソースが味の決め手です。

神戸市垂水区城が山4丁目3-31
最寄りのバス停・駅／瀬の茶屋駅(山陽電鉄本線)
078-751-8800 P有3台
営業時間／9:00～18:00
休／木曜日

お店のHPは / こちら

29 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 鉄板焼 心

使用している認証食品 うるち米、神戸牛、但馬牛等
メニュー名 神戸牛コース

日本料理の手法をベースに創造した料理を鉄板焼シェフの巧みな手さばきでお届けします。オーシャンビューの鉄板焼カウンターで、「心」ゆくまでどうぞ。

神戸市中央区波止場町7-2
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド2F
最寄りのバス停・駅／JR神戸駅より徒歩で約10分
078-371-6644 P有58台
営業時間／11:30～15:00(L.O. 14:00)
17:30～22:30(L.O. 21:00)

お店のHPは / こちら

35 炭火焼ひろひろ

使用している認証食品 播州百日どり
メニュー名 播州百日鶏のむねのたたき

1998年より地域の皆様に支えられ現在は新店長がお迎えしています。播州百日鶏のおいしさを感じていただける最高の焼鳥を味わって下さい。

神戸市西区伊川谷町有瀬1057-3-1
最寄りのバス停・駅／石塚(神姫バス)
078-976-8976 P有4台
営業時間／17:00～23:30(L.O.23:00)
休／木曜日

お店のHPは / こちら

30 コウベビール 神戸麦酒

使用している認証食品 播州百日どり
メニュー名 播州百日どりのからあげ～一番搾り入り～

キーリング一番搾りとのコラボショップ。ビールを美味しく飲めるようにこだわっているお店。今では珍しいフローズン生ビールも必見。

神戸市中央区相生町2-1-336
最寄りのバス停・駅／JR神戸駅北口より
徒歩約3分
078-381-8391 Pなし
営業時間／12:00～23:30
休／なし

お店のHPは / こちら

36 中国自動車道・西宮名塩SA下り線レストラン官兵衛

使用している認証食品 三田ポーク
メニュー名 三田ポークロースカツ膳

地元三田で育てられた三田ポークを使用。美味しいと、柔らかさを追求した豚肉は噛むごとにうま味が溢れます。ワンランク上の価値のある美味しさをご提供します。

西宮市瀬名町名塩字蛇豆906
0797-62-0411 P有(大型20台 小型100台二輪8台)
トレー2台)
営業時間／平日11:00～21:00
土日祝7:00～22:00
休／なし

お店のHPは / こちら

31 イッピンショウウリョウウリ 一品小料理 こぶし

使用している認証食品 白鰯鰆
メニュー名 鰆の天ぷら・湯引き、鰆鍋など

有馬で、できるだけ兵庫県産の食材を使い、料理をしています。

神戸市北区有馬町483-2
最寄りのバス停・駅／有馬温泉駅(神戸電鉄有馬線)
078-904-4411 P有5台
営業時間／17:30～1:00
休／木曜日

40

NPO法人 ぷらっとときすみの



使用している
認証食品
そば
メニュー名 手打ちざるそば

地元産のそばを使った安心・安全なそば料理を提供いたします。

小野市下來住町484-2
最寄りのバス停・駅／JR加古川線 小野町駅構内
☎0794-62-5116 □有10台
営業時間／
平日／土日祝 10:00～14:00
お惣菜（巻き寿司など） 9:00～14:00
休／水曜日（祝日は除く）

播磨



41

季節料理 川福



使用している
認証食品
播州百日どり

メニュー名 とりすき焼き、とりなべ、骨付きもも焼き

播州百日どりのとりすきは、意外と初めての方が多く、好評です。四季折々の野菜が入っていますので、一年中召し上がっていただけます。また、炭火焼の百日どり骨付きもも焼き(4,400円(税込))もおすすめです!個室な為安心してご来店いただけます!

小野市上本町23
最寄りのバス停・駅／神姫バス小野大地徒歩2分
☎0794-62-2068 □有(第一5台／第二10台)
営業時間／
昼 11:30～14:00
夜 17:00～22:00
休／毎1か2

37

炭火焼ひろひろ 明石店



使用している
認証食品
播州百日どり

メニュー名 播州百日鶏の手羽先炭火焼他

神戸市西区の店から24年、播州百日どりに魅せられ続け明石に2店舗目をオープンしています。炭火焼の香りも感じながらゆったりとお刺身・焼き鳥など最高の朝引き百日どりを味わってください。

明石市大明石町1丁目7-19
最寄りのバス停・駅／
山陽明石駅(山陽電鉄本線)
☎078-918-2917
営業時間／17:00～23:00(L.O.22:00)
休／第1・第3曜日、毎火曜日



42

中国自動車道・加西SA上り線 とんかつ・うどん官兵衛



使用している
認証食品
黒田庄和牛

メニュー名 タズミの卵かけご飯と黒毛和牛丼

（大阪名物肉丼）

吉本新喜劇の俳優である花紀京さんが、出前の空き時間に店を訪れ、二日酔いで軽く食事をしたかったために「肉うどん・うどん抜きで」と注文したことから始まりと言われています。西脇市黒田庄で愛情たっぷりに育てられた黒毛和牛と、飼と水の徹底した品質管理で拘り育てられたタズミの卵を使用したメニューです。

お店のHPは
こちら

加西市畠町字松尾谷2772-6
最寄りのバス停・駅／北条町駅(北条鉄道北条線)
☎0790-42-4001 □有大型45台 小型103台
営業時間／平日 11:00～21:00(L.O.20:30)
土日祝 9:00～21:00(L.O.20:30)
休／なし



38

大衆割烹 あげ潮



使用している
認証食品
真鰯

メニュー名 土鍋天然鰯飯

明石で春に漁獲する桜鰯を真空冷凍し、一年中提供することができました。
当店自慢の土鍋天然鰯飯はいかがですか!!
2～4人前¥2,500(税込)

明石市宮ノ上5-21
最寄りのバス停・駅／林崎松江海岸駅
(山陽電鉄本線)
☎078-921-4839 □有4台
営業時間／12:00～14:00
17:00～22:00(火・日・祝は夜のみ営業)
休／毎曜日(祝日の場合は翌日火曜が休業日)



43

中国自動車道・加西SA下り線 レストラン



使用している
認証食品
黒田庄和牛

メニュー名 黒毛和牛ビーフシチュー御膳

国産黒毛和牛や淡路島産玉ねぎなど、地元食材を使ったメニューが充実しています。

黒毛和牛ビーフシチュー御膳:2100円

お店のHPは
こちら

加西市畠町字松尾谷2276-7
最寄りのバス停・駅／
北条町駅(北条鉄道北条線)
☎0790-42-4003 □有115台
営業時間／10:00～20:00
休／なし



39

グリーンヒルホテル明石 シャトーメール



使用している
認証食品
味付のり

メニュー名 朝食バイキング、ランチ

和食の伝統技法で彩られ季節を変化する料理は、兵庫の安心で美味しい食材を贅沢に使用し、舌で美味しい、目で美しい、五感でお楽しみいただけます。開放的な店内からは日本100名城に選ばれた明石城が望めます。リニューアル5周年を迎え、期間限定メニューもご用意し、皆様のご来館をお待ちしております。

明石市大明石町2-1
最寄りのバス停・駅／各線明石駅より5分
☎078-912-2111(レストラン直通)
□有15台
営業時間／朝食バュッフェ 7:00～9:30
ランチ 11:30～14:00(L.O.)
休／毎週水曜日



44

ラベンダーパーク多可 「ごはん亭」



使用している
認証食品
播州百日どり

メニュー名 百日どり親子丼

特産品の播州地卵で、播州百日どりの旨味ごとふわっと包んだ絶品の親子丼です。

多可郡多可町加美区轟799-127
最寄りのバス停・駅／北近畿豊岡
自動車道氷上ICから車で20分、
轟バス停(神姫バス)
☎0795-36-1616 □有90台
営業時間／10:00～16:00(L.O.15:30)
冬期(12月1日～2月28日)
10:00～15:30(L.O.15:00)
休／水曜日(5月中旬～7月中旬は無休)



県産食材
のご紹介



明石鯛

明石鯛は古くから名品とされ、羽柴秀吉が織田信長に明石の干鯛を献上したという記録があります。明石海峡周辺は潮流が激しく、海底の地形が起伏に富んでいてエビやカニなどの餌が豊富で、この地域で育つマダイは、引き締まった筋肉質の身と旨みが特長です。上品な脂と旨味があり、刺身、炙り、湯引きのほか鯛飯や味噌汁、鯛茶漬けなどが絶品です。

50 ニュー スタイル キッチン ジェイ
New Style KITCHEN J



使用している
認証食品 **姫路ブランド豚・桃色吐息など**
メニュー名 **姫路地豚桃色吐息の自家製ベーコン**

“地元の人に地元の食材を新しいかたちで”をモットーに季節の地元の食材をフレンチの技法と料理でご用意し、普段使いのアラカルトから特別な日のコース料理まで楽しんで頂けるお店です。

姫路市忍町207シャトー三和3号館101
最寄り駅／姫路駅から徒歩8分です。
☎079-263-8818 **なし** (近隣のコインパーキングの利用をお願い致します。)
営業時間／ランチ(火・金)11:30～14:00(L.O.13:30)
ディナー(火～日)17:30～23:00(L.O.22:00)
休／第一日曜日と毎月曜日
(月曜日休日の場合は翌日火曜日を定休日)

お店のHPは / [こちら](#)



45 ラベンダーパーク多可 「喫茶ラベンダー」



使用している
認証食品 **播州百日どり**
メニュー名 **百日どりチキンカツホットサンド**

当店おすすめの「チキンカツホットサンド」は、播州百日どりのささみフライと新鮮野菜のサンド。野菜たっぷりで女性にもうれしいヘルシーメニューです。ティクアウトも出来ます。

多可郡多可町加美区糀799-127
最寄りのバス停・駅／北近畿豊岡自動車道氷上ICから車で20分、糀バス停(停:姫路バス)
☎079-36-1616 **なし** (有90台)
営業時間／9:00～16:30(L.O.16:00)
冬季(12月1日～2月28日)
9:00～15:30(L.O.15:00)
休／水曜日(5月中旬～7月中旬は無休)

お店のHPは / [こちら](#)



51 ムッシュ田中の料理とワインの店 **Vin Vin**



使用している
認証食品 **華姫さわら**
メニュー名 **瀬戸内産のお魚のボアレ**

瀬戸内(前どれ)のお魚を使った人気のお料理で、ソースもワインに合わせて変えたりもしています。
料理とワインのマリアージュをお楽しみ下さい。

姫路市立町71 清和立町ビル2F
最寄りのバス停・駅／JR姫路駅・山陽姫路駅より徒歩7分
☎079-249-3939 **なし** (近隣にコインパーキング有)
営業時間／
ランチ 12:00～13:00(L.O.)14:00(CL)
ディナー 18:00～20:00(L.O.)21:30(CL)
休／日・月曜日

お店のHPは / [こちら](#)



46 天晴 みのり家



使用している
認証食品 **坊勢鯖**
メニュー名 **坊勢サバ定食**

〈坊勢鯖〉
春から冬にかけて海上大型いきで蓄養した脂ののったブランド鯖です。
〈メニュー内容〉
坊勢鯖を使用した定食で鯖の煮付け、鯖のお造り、日替わり天ぷら、三種プレート、ごはん、おみそ汁、サラダが付いて¥2,180です。

姫路市白浜町甲912-18
最寄りのバス停・駅／白浜の宮駅から車で4分
☎079-247-0077 **なし** (多数)
営業時間／平日 11:00～14:30(L.O.)
土日祝 11:00～15:00(L.O.)
休／水曜日

お店のHPは / [こちら](#)



52 DINING ROOM ON THE HARIMA
(セトレハーランドヴィラ姫路) ダイニング ルーム オン ザ ハリマ



使用している
認証食品 **揖保の糸播州小麦、播州百日どり**
メニュー名 **播州百日どりのいゅうめん**

料理が生産地に足を運び、生産者との交流の中で感じた思いやストーリーを伝えるレストラン。播磨平野を見渡すホテルにて、播磨の食材をふんだんに使用したコース料理をお楽しみいただけます。

姫路市広瀬町224-26
最寄りのバス停・駅／姫路駅(山陽本線)から送迎有り
☎079-284-3010 **なし** (有40台)
営業時間／
ランチ 11:30～15:00(最終入店13:30)
ディナー 17:30～22:00(最終入店19:00)
休／火・水曜日

お店のHPは / [こちら](#)



47 洋風食堂サンサーラ



使用している
認証食品 **ペピーリーフ**
メニュー名 **たつのバーガー**

県内産、特に播磨地域の食材を使用した料理を提供することにこだわった、屋は洋食屋、夜は洋食バルのお店です。木の温もりに包まれた空間でお楽しみください。

姫路市飾磨区恵美酒309-3
最寄りのバス停・駅／【電車】山陽電鉄龜山駅を出て徒歩7分
【車】姫路バイパス中地インターチェンジから3分、姫路城から10分
☎079-233-0404 **なし** (有10台)
営業時間／月～水～日・祝日・祝前日
11:30～15:00
(料理L.O. 14:00／ドリンクL.O. 14:00)
18:00～22:00
(料理L.O. 21:00／ドリンクL.O. 21:30)
休／火曜日・第1第3水曜日ディナー

お店のHPは / [こちら](#)



53 シュンサイグラショシャ
旬彩蔵書写



使用している
認証食品 **季節の葉物野菜など**
メニュー名 **様々なメニューに使用しています。**

隣接している直営所で新鮮な野菜を毎日仕入れ、日本の食生活を目指した家庭料理を提供いたします。また、身体に優しい食材をできるだけ使用して子供たちにも安心して食べていただけるよう努めています。

姫路市書写875-8
最寄りのバス停・駅／御立南口(神姫バス)
☎079-266-3910 **なし** (有110台)
営業時間／9:00～17:00
休／毎月第4水曜日・年末年始

48 カフェ レイ
cafe Rei



使用している
認証食品 **小麦粉**
メニュー名 **パンケーキHONEY**

兵庫県産宝笠「異人館」の小麦粉や夢前産の卵「夢美人」を使用したギメ細かい口溶けのいいパンケーキ。少し塩味の効いた生地とミルキーな生クリームの相性がとても良いパティシエのこだわりパンケーキです。

姫路市忍町57
最寄りのバス停・駅／JR姫路駅から徒歩7分
☎079-237-6361 **なし** (有)
営業時間／11:00～22:00(L.O.21:00)
日曜のみ18:00まで(L.O.17:00)
休／月・火曜日

お店のHPは / [こちら](#)



54 夢のさと夢やかた



使用している
認証食品 **夢そば(干し麺)つゆ無し
夢そば(干し麺)つゆ付き、夢米粉、うるち米
メニュー名 夢そば、天ぶら**

明神山の麓にある自然に囲まれたお蕎麦屋さん。地元でとれた蕎麦を毎朝手打ちしています。そば打ち体験や手ぶらでBBQ、キャンプも大人気(要予約)♪自然の中でゆったりリフレッシュできる空間です。

姫路市夢前町神種1281-2
最寄りのバス停・駅／前之庄(神姫バス)
☎079-336-1585 **なし** (有250台(無料))
営業時間／
売店 9:00～17:00
レストラン 11:00～14:00
休／月曜日(祝日の場合は翌日休)・年末年始

お店のHPは / [こちら](#)



49 ヴァーミリオン



使用している
認証食品 **ひょうご雪姫ポーク**
メニュー名 **雪姫ポークカツサンド**

オーセンティックな空間に一枚板のカウンターです。豊富なお酒をとりそろえています。

姫路市忍町84
最寄りのバス停・駅／姫路駅(山陽本線)
☎079-283-5557 **なし** (有)
営業時間／18:00～2:00
休／月・火曜日
(祝日と祝日の前日は営業)

お店のHPは / [こちら](#)



60 道の駅みつ 魚菜屋

トナヤ

使用している
認証食品 室津牡蠣
メニュー名 牡蠣尽くし膳

牡蠣尽くし膳(2,700円税込)
室津牡蠣をふんだんに使用し、バラエティーに富んだ調理メニューで提供しています。室津牡蠣の旬の味をご堪能ください。
※11月～3月までの限定メニューとなります。

たつの市御津町室津896-23
交通手段／国道250号姫路から約30分、山陽自動車道「龍野西IC」より約20分、JR「竜野駅」より車で約10分
☎079-322-8500
■P有(大型車6台、普通車100台)
営業時間／9:00～18:00
休／水曜日(1～3月、8月はなし)

お店のHPは /



55 ユメカイドウ フーム 夢街道farm67

夢街道farm67

使用している
認証食品 夢そば(干し麺)つゆ無し
メニュー名 夢そば(干し麺)つゆ付き、夢米粉、うるち米

大きないちごのオブジェが目印の夢前町にある農家直営カフェ。ご当地ソフトや旬のスイーツが味わえ、地元のお米や野菜が並ぶ直売所も併設。毎年12～6月はゆめさき苺狩りや「名物どけいごバフェ」が大人気。6～7月はどうもこし狩りも楽しめます♪

姫路市夢前町宮置437-1
最寄りのバス停・駅／宮置(神姫バス)
☎079-337-2100 ■P有20台(無料)
営業時間／10:00～16:00
休／月曜日(祝日の場合は翌日休)

お店のHPは /



61 道の駅みなみ波賀 レストラン楓の里

ハガ カエデ サト

使用している
認証食品 米(飯見夢ら棚田の会 棚田米)
メニュー名 定食各種

レストランで提供している定食のご飯は全て飯見の棚田米を使用しています。氷ノ山山系から湧出する水温の低い湧き水で育ったお米は甘味ツヤに自信があります。

宍粟市波賀町安賀8-1
最寄りのバス停・駅／中国自動車道山崎インターフェース付近より車で約25km、今市バス停(神姫バス)
☎0790-75-3999 ■P有70台
営業時間／平日11時～14時Lo(14:30閉店)
土日祝11時～15時Lo(15:30閉店)
休／第2第4水曜日・年末年始(8月11月は無休)

お店のHPは /



56 イツモ itsumo

itsumo

使用している
認証食品 レタス、藤橋家の夢美人
メニュー名 サラダ、卵料理、パンミー

夢前町産のお米と野菜を使ったエスニック料理が人気。ごはんのsetは、おかず8種にスープ・ごはん・ドリンクつき。夢前町産の米粉を使って焼くバゲットサンド「パンミー」のsetはお子様にも人気。パンミーの単品、各種スイーツ、ドリンクはテイクアウトもOK!

姫路市夢前町芦田198
最寄りのバス停・駅／芦田橋(神姫バス)
☎079-335-0533 ■P有8台
営業時間／平日11:00～16:00
日祝11:00～17:00
休／火・水・土曜日

お店のInstagramは /



62 手打ちうどん大黒

ダイコク

使用している
認証食品 太子みそ
メニュー名 太子みそ煮込みうどん

当店の「太子みそ煮込みうどん」は、太子町産の米、大豆を使った太子みそを使用しております。
うどんは最高級オーストラリア産小麦、四国産の塩を使った手打ちの讃岐うどん程度よい麺のコシと喉ごしのよさが特長です。

揖保郡太子町鶴1320
最寄りのバス停・駅／JR網干駅より車で10分
☎079-276-6729 ■P有100台
営業時間／11:00～15:00(L.O.14:30)
17:00～21:00(L.O.20:30)
休／水曜日

57 ニューサンピア姫路ゆめさき レストラン 夢の華

夢の華

使用している
認証食品 夢そば(干し麺)つゆ無し
メニュー名 夢蕎麦と天婦羅

香り高い夢そばに季節の天ぷらの盛り合わせ、小鉢、おにぎり、茶わん蒸し、デザートまで付いた「夢蕎麦と天婦羅」。ざるそばが温かいおそばを選べるので一年を通して人気があります。

姫路市夢前町置本432-56
最寄りのバス停・駅／清水橋西詰(神姫バス)
☎079-335-5551 ■P有200台
営業時間／ランチ営業のみ
11:30～14:00(L.O.13:30)
休／なし

お店のHPは /



58 もちむぎのやかた

もちむぎのやかた

使用している
認証食品 もちむぎ麺及びもちむぎ精麦
メニュー名 銀の馬車道御膳

もちむぎのやかたでは、もちむぎを中心としたメニューで展開。麺は「もちむぎ麺」。ご飯は福崎町産米を使用した、もちむぎご飯。お茶も「もちむぎ茶」と提供。「銀の馬車道御膳」はここでしか味わえない、もちむぎプリンが食べられる。

神崎郡福崎町西田原1022-4
最寄りのバス停・駅／福崎駅より徒歩20分
☎0790-23-1500 ■P有50台
営業時間／売店 9:00～17:00
レストラン 11:00～15:00(L.O.)
休／月曜日
(祝日の場合は翌日)

お店のHPは /



59 セカ サト いりり 勢賀の郷

いりり 勢賀の郷

使用している
認証食品 播州百日どり
メニュー名 炭火焼とり重、郷賀勢焼き、すき鍋御膳、郷賀勢親子丢など

自然に囲まれたやすらぎの食事処。世界遺産「姫路城」の心柱を育んだ瀬加の里で築130年の古民家を改装。播州百日鶏や地元の勢賀の郷米・野菜を使った囲炉裏料理を提供する、自然に囲まれたやすらぎの食事処です。

神崎郡下瀬加1027
最寄りのバス停・駅／播但道市川南
インターチェンジから12分、JR播但線甘地駅
☎0790-24-8456 ■P有10台
営業時間／11:00～14:30
休／月・火・水曜日

お店のHPは /



67 道の駅ようか但馬蔵

タジマノクラ

使用している認証食品 朝倉山椒

メニュー名 八鹿豚の山椒みそかつ定食

朝倉山椒発祥地にある道の駅。
八鹿豚のロースとんかつを特製の朝倉山椒みそだれにつけてお召し上がりいただけます。不動の一品人気メニュー!

養父市八鹿町高柳241-1
最寄りのバス停・駅/ 北近畿豊岡道八鹿水・山ICから
鳥取方面へ800m、全但バス 但馬農高前
079-662-3200 □有133台
営業時間/ 11:00~17:00
(土日祝 ~18:30)
休/なし

お店のHPは / こちら

但馬

但馬

但馬

但馬

但馬

68 道の駅但馬のまほろば レストラン茶すり庵

チャ アン

使用している認証食品 牛肉(但馬牛・神戸牛・但馬ビーフ・神戸肉・TAJIMABEEF・神戸ビーフ・KOBEBEEF)

メニュー名 但馬牛コンボセット

当店人気No.1の但馬牛ハンバーグと但馬牛ステーキがセットになったお得なメニューです。お肉は店内精肉コーナーで販売している但馬牛を使用しています。

朝来市東山町大月92-6
最寄りのバス停・駅/ 北近畿豊岡自動車道春日JCTより車で約45分
079-676-5121 □有167台
営業時間/ 11:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~20:00(L.O.19:30)
※営業時間については変更になる場合があります。
休/なし

お店のHPは / こちら

63 いろりダイニング三國

ミクニ

使用している認証食品 但馬玄

メニュー名 但馬玄のステーキコース

プレミアムビーフの「但馬玄」(たじまくろ)を一頭買い!
黒毛和牛のふるさと但馬にある上田牧場で本來の黒毛和牛の味を追求し飼育された究極の牛。天然素材のエサは無農薬で遺伝子組み換えは不使用。肉質はやわらかく、旨みは深く、脂はアッサリ、安心安全はもちろん健康にも美容にもいい牛肉です。旅館併設の宿泊もできるレストランです。

豊岡市城崎町湯島219小宿縁2F
最寄りのバス停・駅/ 城崎温泉駅(山陰本線)
0796-32-2929 □なし
営業時間/ ランチ11:00~14:30(L.O.14:00)
ディナー18:00~21:00(L.O.20:30)
休/水曜日

お店のHPは / こちら

64 赤花そばの郷

ベニズワイガニ

県産食材のご紹介

使用している認証食品 在来種赤花そば

メニュー名 十割そば

つなぎを一切使わないそば粉100%の「赤花十割そば」を提供。そばの実はすべて地元で栽培・収穫された赤花在来種。そば独特の風味が十分に生かされ、粘り気・舌触りの良さを抜群です。「赤花そば」「水そばセット」の他に、お土産に干麺・冷凍そば・そば打ち体験もできます。冷凍そばとそば打ち体験は電話でご予約ください。

お店のHPは / こちら

65 イタリアン&ケーキ Verde Piatto

ヴェルデ ピアット

使用している認証食品 朝倉山椒、やぶさんいんにく

メニュー名 【PASTA】海老&朝倉山椒の野菜トマト

兵庫県養父市特産の【朝倉山椒】や、地元産の素材を使用した料理を各種豊富に取り揃えており、幅広い世代の方にご賞味いただいております。また、デザートや焼菓子・加工品等もあり、ご自宅用・お土産用の販売商品もご用意しております。(ネット販売あり)

養父市上篠153-1 タウン内
最寄りのバス停・駅/ 北近畿豊岡自動車道
養父インターチェンジ5分、上篠下バス停より10分
079-664-1239 □有50台以上
営業時間/ 11:00~20:30
(平日15:00~17:30の間Closed)
※木曜日のみ営業
休/月曜日(祝営業、翌火曜日休み)

お店のHPは / こちら

66 Café de Manma

カフェ ド マンマ

使用している認証食品 やぶさんいんにく、朝倉山椒

メニュー名 八鹿浅黄味噌のピザなど

赤ちゃんからお年寄りまで安心してくつろげる空間を目指しています。地元生産者さんから直接食材を仕入れるなど、地産地消を出来るだけ。生麵のパスタや手作りのピザやデザートがおすすめです。

養父市八鹿町高柳259-1
最寄りのバス停・駅/ 八鹿・水ノ山ICを出て左に1分
ファミリーマート裏
079-662-0008 □有10台
営業時間/ ランチ 11:00~14:00
カフェ 14:00~16:00
ディナー 18:00~21:00
(金土のみ、他は要予約)
休/月曜日(不定休あり)

お店のHPは / こちら

73 パンの蔵 穂音

ホノン

使用している
認証食品 やまぶき、麺司
メニュー名 焼きドーナツ

兵庫県認証食品の小麦粉【麺司】とカンナンファームさんのたまご【やまぶき】を使用した焼きドーナツ。
しっとり優しい甘さと卵の風味が特長のドーナツです。

丹波市柏原町柏原46番地
センターピア1階
最寄りのバス停・駅／JR柏原駅より徒歩5分
0795-78-9460
P有専用駐車場1台と共有駐車場3台
営業時間／10:00～19:00
休／毎週曜日・月曜日

お店のHPは
こちら



丹波

丹波

地図



74 淡路

淡路

地図



69 グンゲ&ピツツア

丹波篠山牛・生じいたけ メニュー名 ばたん鍋ピザ

地元丹波篠山素材で作る本格窯焼きピザ、グンゲピツツアです。当店では地元ならではの食材をアレンジしたオリジナルメニュー丹波篠山ピツツアをお楽しみいただけます。今までになかった新鮮で斬新なピツツアを是非お試しください!もちろんイタリアンメニューもございます。美味しい生地を皆様に提供できるよう日々挑戦しています。その日のお勧めメニューはホームページでチェックしてくださいね。ご予約お待ちしております!

丹波篠山市郡家852 最寄りのバス停・駅／西町(神姫バス)
090-8529-1550 P有店の前に6台、第2駐車場に10台
営業時間／水曜日～土曜日 11:00～14:30(L.O.) 17:00～20:00(L.O.)
休／月・火曜日

お店のHPは
こちら



74 淡路島 鼓や

ツヅミヤ

使用している
認証食品 イノシシ肉
メニュー名 淡路天然猪鍋定食

淡路島の4年一酒造の酒かすを使ったりに、淡路玉ねぎやきのこを入れて天然猪の鍋にしています。

淡路市多賀1119-3
交通手段／神戸淡路鳴門自動車道
津名一宮インターチェンジより車で7分
0799-85-0167 P有12台
営業時間／12:00～14:00、
17:00～21:00(L.O.20:00)
休／水曜日・木曜日

お店のHPは
こちら



70 石焼工房 四旬

シーズン

兵庫県産牛肉

メニュー名 烧肉・ステーキ等料理メニュー全般

1987年創業、三田牛や篠山牛などの黒毛和牛、猪肉や地鶏などを石板で焼く石焼料理専門店です。
地産地消を心がけており、料理に使うお米や野菜類、丹波栗や丹波黒豆などは、丹精込めて自家栽培しています。
冬場はばたん鍋や地鶏鍋など、石鍋料理も大好評です。

丹波篠山市杉264
最寄りのバス停・駅／JR宝塚線 篠山口駅 東口 徒歩15分
079-594-1888 P有 6台
営業時間／11:30～21:00
ランチ11:30～14:00(L.O.)
～20:00(L.O.)
休／木曜日

お店のHPは
こちら



75 レストラン大公

タコウ

使用している
認証食品 淡路ビーフ
メニュー名 石焼ステーキ

淡路ビーフをはじめ、淡路島産の食材、自家製たれ・ドレッシングにこだわり使用しています。淡路ビーフを溶岩石プレートで加熱し、お肉から出る脂を吸い取ってくれることでより一層ふっくら柔らかく、極上な口溶け・旨味をご堪能いただけます。

淡路市志筑2821-1
交通手段／津名一宮ICから約6分
0799-62-0639 P有約25台
営業時間／月・水～日曜日
11:00～20:30(L.O.20:00)
休／火曜日

お店のHPは
こちら



71 ムジカ 無鹿リゾート

ムジカ

鹿肉

メニュー名 全メニュー

鹿肉は、フランス料理をはじめ、伝統的ノーベル賞の授賞パーティでも振舞われる高級食材です。無鹿は「鹿肉の魅力を伝えたい」というシェフの想いから、日本初の鹿肉料理専門店として2010年にオープン。豊富な知識と経験に裏付けられた技術力とバイオニアとしての探求心を以て、鹿肉料理の美味しさを追求し続けています。野菜ソムリエでもあるシェフが、地元丹波の旬の野菜や山川の食材を用いて織りなすご当地の兵庫県産の鹿肉料理をご堪能ください。

丹波市春日町下三井庄1017-1 最寄りのバス停・駅／黒井駅(福知山線)
0795-88-5252 P有20台
営業時間／ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) ディナー 18:00～22:00 (L.O.21:30)
休／水曜・木曜日

お店のHPは
こちら



76 淡路たかたのケーキ

淡路島牛乳

メニュー名 ケーキ各種

淡路島で収穫された季節のフルーツ、野菜等を使いケーキ作りをしています。自家栽培で小麦、さつまいもも栽培、クッキー、スイートポテト、淡路島産の苺を使用した、いちごのミルフィーユがオススメです!

淡路市志筑3266-1
最寄りのバス停・駅／志筑(淡路交通)
0799-62-4144 P有10台
営業時間／9:00～19:30
休／火・水曜日(祝日は翌日)
詳しい説明はホームページをご確認ください。
毎週月曜日は生ケーキ販売はありません。
クッキー・焼き菓子を販売しています。

お店のHPは
こちら



72 ミ リアン 美の里庵 by ミストフェリーズ

丹波のおいしい牛乳

メニュー名 アイスみるく

丹波乳業の生乳をじっくり加熱、ミルクの風味を凝縮しゆっくり空気ができるだけ入らないようにオーバーランさせた深みと味わいのあるザッしりとしたアイスミルクです。

丹波市柏原町母坪335-1
コモレーダン波の森ショッピングタウン内
最寄りのバス停・駅／JR柏原駅より徒歩5分
0795-73-1245 P有
営業時間／10:00～20:00
休／木曜日

**82 ハマリキュウ
あわじ浜離宮**



使用している
認証食品 淡路島3年とらふぐ
メニュー名 ふぐの美福鍋コース
淡路牛や旬の魚介、直接農家さんから仕入れる新鮮野菜など、島の恵みを存分にお楽しみください。

南あわじ市松帆古津路970番地81
交通手段／神戸淡路鳴門自動車道
西淡三原インターチェンジより車で5分 P有40台
☎0570-079922
ホテルニューアワジグループ
予約センター[ホテルコード07]
営業時間／宿泊のみ
休／休館日あり

お店のHPは / こちら



**77 クン カフェ
KUN CAFE**



使用している
認証食品 うるち米
メニュー名 菜膳ごはん(ランチ)各種
神戸で自然志向の生活を続けてきた建築家の主人が祖父母の住んでいた民家を改装し、陶芸を教えてきた妻が、自ら作成した器で、中医学理論を基礎から学んで考案したオリジナル菜膳ごはんやケーキでおもてなし。アンティークな建具や古道具のディスプレイでどこか懐かしい雰囲気のカフェ。食材は兵庫県認証食品等の安心安全なものを使用。

淡路市志筑1883-2
交通手段／神戸淡路鳴門自動車道
津名一宮インターチェンジより車で5分
☎0799-62-1353 P有5台
営業時間／11:00～17:00
休／月・火・水曜日、不定休あり
※12歳以下の入店不可

お店のHPは / こちら



83 ホテルアナガ カドー・ドゥ・ラ・メール



使用している
認証食品 兵庫県産牛肉
メニュー名 兵庫県産牛肉・サーロインのロティ
淡路ビーフ・サーロインをメインに、スペシャリテの『鮑の塩釜焼き』など島内から集めた旬の食材を10品の料理に仕上げたシェフおすすめのフランス料理。

南あわじ市阿那賀1109 ホテルアナガ1F
交通手段／神戸淡路鳴門自動車道
淡路島南インターチェンジより車で7分
☎0799-39-1111 P有45台
営業時間／
ブレックファスト 7:00～10:30(L.O.10:00)
ランチ 11:30～15:00(L.O.13:30)
ディナー 17:30～21:30(L.O.19:30)
休／不定休(ホテル休館日)

お店のHPは / こちら



78 淡路ごちそう館 御食国



使用している
認証食品 淡路ビーフ
メニュー名 淡路島牛丼・淡路ビーフステーキ丼
海の幸・山の幸を生かした淡路島グルメ。淡路島観光にぴったりのお料理をお楽しみください。

洲本市塩屋1-1-8
交通手段／神戸淡路鳴門自動車道
洲本インターチェンジより車で15分
☎0799-26-1133
P有(洲本バスセンター前駐車場をご利用ください)
営業時間／11:30～20:00(L.O.)
(21時閉店)
※14:30～17:00は軽食カフェメニューのみ
休／水曜日(8月は無休・祝日営業)

お店のHPは / こちら



84 ホテルアナガ 日本料理 鮨 阿那賀



使用している
認証食品 淡路島3年とらふぐ
メニュー名 淡路島3年とらふぐ「美福鍋」
「淡路島3年とらふぐ」や「淡路島サクラマス」など、四季折々に届く海と山の幸を、最も美しく仕上げた会席に旬の海鮮とこだわりの出汁で炊き上げた炊込みご飯もおすすめ。

南あわじ市阿那賀1109 ホテルアナガB1F
交通手段／神戸淡路鳴門自動車道
淡路島南インターチェンジより車で7分
☎0799-39-1111 P有45台
営業時間／朝食 7:00～10:30(L.O.10:00)
昼食 11:30～15:00(L.O.13:30)
夕食 17:30～21:30(L.O.19:30)
休／不定休(ホテル休館日)

お店のHPは / こちら



79 あわかん



使用している
認証食品 淡路島たまご さくら
メニュー名 たまごかけごはん
毎朝のご朝食ピュッフェで淡路米と共に北坂の生卵をご提供し、おいしい卵かけごはんが召し上がれます。11月～3月は淡路島3年とらふぐをてっさ、てっちら、そして大きな白子は焼き白子でご堪能ください。

洲本市小路谷1053-7
交通手段／
[車で]洲本IC・淡路島中央スマートICより20分
[バスで]洲本バスセンターより送迎(約5分)
☎0799-26-0111 P有90台
営業時間／24時間営業
休／原則月・火休館(但し、繁忙期を除く)

お店のHPは / こちら



85 料亭 文治



使用している
認証食品 淡路島3年とらふぐ
メニュー名 3年トラフグコース
淡路島産養殖3年とらふぐは、2年とらふぐよりも大きくて、身のしまりがちがい、天然に近いです。

南あわじ市福良甲512-178
交通手段／神戸淡路鳴門自動車道 西淡三原ICより
福良方面10分
☎0799-52-0019 P有4台
営業時間／11:30～14:00、17:00～21:00
休／不定休

80 ワタクミ 和匠 よし乃



使用している
認証食品 淡路ビーフ、淡路島3年とらふぐ
メニュー名 極コース
淡路島産の食材にこだわりもって淡路島産食材の美味しさを引き出します、料理します。

洲本市大野694-3
交通手段／洲本ICを下りてバイパス方面に
500m直進、大野下交差点信号を右折し
右手にございます。
☎0799-24-3421 P有5台(10台)
営業時間／完全予約制
11:30～13:30、17:00～22:00
休／月曜日

お店のHPは / こちら



淡路島3年とらふぐ



県産食材
のご紹介

独特の旨みと食感で力と並び「冬の味覚王」と呼ばれるふぐ。一般的に養殖のふぐは2年目で出荷されますが、さらに1年間長く育てられた「淡路島3年とらふぐ」は、2年目の2倍近くに成長し、白子も大きくなります。てっさ(刺身)、てっちら(鍋)、唐揚げなどの味覚は絶品。3年間丹精込めて大切に育てられた「淡路島3年とらふぐ」をぜひ味わってください。

81 ふくカフェ



使用している
認証食品 淡路島牛乳、淡路島たまごさくら
メニュー名 ベリーベリーワッフル
外カリ中ワフの本格ベルギーワッフルに、淡路島の牛乳や鶏卵をたっぷり使用しております。鶏卵は北坂養鶏所の卵を使用しております。ベリーソースは自家製で濃厚な仕上がりにしていますので、ワッフルとの相性も良く、当店1番の人気メニューです。

南あわじ市倭文長田224
交通手段／洲本ICから10分 長田線(バス)
☎0799-53-6170 P有15台
営業時間／10:00～18:00(L.O.17:00)
休／木曜日

お店のHPは / こちら



ひょうごのうま FOOD 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6年4月現在41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 ●公益社団法人兵庫県畜産協会	●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 ●一般社団法人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 ●神戸肉内流通推進協議会	●兵庫県鶏卵流通協議会 ●公益社団法人兵庫県物産協会 (ひょうごふるさと館) ●生活協同組合コープこうべ	●株式会社フジ ●イオンリテール ●株式会社近畿カンパニー ●株式会社ノウカ
消費関係	●兵庫県消費者団体連絡協議会 ●兵庫県いづみ会	●公益社団法人兵庫県栄養士会 ●一般社団法人兵庫県調理師会	●一般社団法人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	●株式会社神戸新聞社 ●株式会社サンケイリビング新聞社 ●株式会社サンテレビジョン ●NHK神戸放送局	●株式会社ラジオ関西 ●大阪放送株式会社 ●株式会社神戸新聞事業社 ●株式会社ぐるなび	●みなどキャピタル株式会社 ●但銀リース株式会社 ●兵庫県商工会連合会 ●株式会社パソナ農援隊
行政等	●日本貿易振興機構 神戸貿易情報センター	●大阪商業大学 池田潔 ●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5年度19会員。

●株式会社AgLiBright	●株式会社小田垣商店	●有限会社藤橋家姫路夢前農園	●前原製粉株式会社
●株式会社藤橋商店	●マルヤ水産株式会社	●株式会社多田フィロソフィ	●あわじ島農業協同組合
●印南養鶏農業協同組合	●株式会社J·McCoy	●有限会社こやま園	●一般財団法人神戸農政公社
●株式会社神戸酒心館	●株式会社増田製粉所	●兵庫県漁業協同組合連合会	●淡路島牛乳株式会社
●有限会社西山佃煮	●株式会社嶋本食品	●株式会社春來てっぺん	

兵庫県認証食品が買えるお店の一覧

※R6.3月時点

県域サービスエリア等

神戸・阪神

播磨

- イオン(県内全店)
 - マックスバリュ西日本系列(県内全店)
 - マルナカ(県内全店)
 - 生活協同組合コープこうべ(県内全店)
 - 関西スーパー・マーケット(県内全店)
 - ダイエー(県内全店)
 - トーホーストア(県内全店)
 - 西日本高速道路サービスホールディングス(13店)
 - めぐみの郷(県内全店)
 - ヤマダストアー(県内全店)
 - 京橋パーキングエリア(上下線)
 - 市川サービスエリア
- ※各店舗により取扱い品目が異なります。

- 株式会社ドッペル・クライス／尼崎市長洲西通
- フードセレクトショップ「シェラトンマルシェ」／神戸市東灘区向洋町中
- JA兵庫六甲マチマルシェ御影／神戸市東灘区御影郡家
- フクマル神戸住吉店／神戸市東灘区住吉 フォルザ住吉1F
- 農カフエ「ちょっとの幸せ、おすそわけ。」／神戸市灘区倉石通
- ひょうごふるさと館(神戸阪急)／神戸市中央区御幸通
- 元町マルシェ／神戸市中央区元町通
- TOWN to CITY～田舎からの贈り物～／神戸市中央区元町通
- かなうた神戸元町／神戸市中央区元町通
- 兵庫県おみあげ発掘屋／神戸市中央区北野町
- ホテル北野プラザ六甲荘／神戸市中央区北野町
- ひょうご五国ワールド神戸市三宮横丁／神戸市中央区北長狭通
- ポタジエビオカキタマチ店／神戸市北区日の峰
- JA兵庫六甲 農協市場館(六甲のめぐみなど16店舗)
- 神戸市漁業協同組合直売所／神戸市垂水区平磯
- ココカラファイン(立花北口店・段上店・西田店・宝塚山本店)
- ライフポート(門戸店・魚住店)
- ドラッグセガミ(清和店)

- ボンマルシェ・プチマルシェ(県内全店)
- JAあかしフレッシュ・モア(3店舗)
- エーコープ近畿(フーディーズ神野、フーディーズいなみ)
- JA兵庫南ふあ～みんSHOP(7店舗)・にじいろふあ～みん
- JAみのり特産開発センター／西脇市黒田庄町岡
- 道の駅北はりまエコミュージアム／西脇市寺内
- 北はりま農産物直売所／西脇市野村町
- JAみのりふれすこ(2店舗)
- 山田錦の館／三木市吉川町吉安
- JA兵庫みらい直売所(4店舗)
- 道の駅とうじょう特産館／加東市南山
- 道の駅R427かみ／多可郡多可町加美区鳥羽
- 坊勢漁協とれとれ直売所／姫路市白浜町万代新開甲
- むつみしょっぷ／姫路市網干区浜田
- 夢やかた／姫路市夢前町宮置
- 安富ゆず組合ゆず加工品直売所／姫路市安富町長野
- JA兵庫西直売所(旬彩蔵等8店舗)
- 田隅養鶏場／神崎郡市川町田中
- 道の駅銀の馬車道神河／神崎郡神河町吉富
- 道の駅あいおい白龍城／相生市那波南本町
- ささ宮農直売所／たつの市新宮町香山
- 道の駅みつ／たつの市御津町
- JAハリマ食彩館 伊和の里／宍粟市一宮町須行名
- 味わいの里三日月／佐用郡佐用町乃井野宇平尾裏
- ふれあいの里上月／佐用郡佐用町福吉

但馬

- 百笑館／豊岡市但東町栗尾
- いすし観光センター／豊岡市出石町内町
- JAたじま たじまんま／豊岡市八社宮
- コウノトリの郷直売所／豊岡市祥雲寺
- 道の駅ようか但馬蔵／養父市八鹿町高柳
- 道の駅但馬のまほろば／朝来市山東町大月字北山
- JF但馬(遊魚館など4店舗)／美方郡香美町香住区若松他
- 道の駅村岡ファームガーデン／美方郡香美町村岡区大糠

丹波

- 黒豆の館／丹波篠山市下板井
- JA丹波ささやま 味土里館／丹波篠山市東吹
- 道の駅あおがき／丹波市青垣町西芦田
- 夢の里やながわ／丹波市青垣町西芦田
- JA丹波ひかみ とれたて野菜直売所／丹波市氷上町市辺

淡路

- 道の駅うずしお・うずの丘大鳴門橋記念館／南あわじ市福良丙
- 美菜恋来屋／南あわじ市八木養宜上
- フローラルアイランド／淡路市浦
- スーパーキンキ／(2店舗)

ひょうごの味覚を求めて
お店を探して
たずねてみよう



但馬
Tajima

丹波
Tanba

播磨
Harima

神戸・阪神
Kobe/Hanshin

淡路
Awaji

