■加工食品（畜産加工）

＜食肉加工品＞

印南養鶏農業協同組合			（担当者：中村　周平）
ＨＰ	http://www.innami.or.jp/ 印南養鶏農業協同組合　検索	E-mail	s.nakamura@innami.or.jp
住所	〒 675-1112　兵庫県加古郡稲美町六分一 1362-40		
ＴＥＬ	079-495-0080	ＦＡＸ	079-495-1256

＜鶏屋のひねポン＞　播州地方の名物料理！

兵庫県産親鶏のみを使用した播州地方の名物料理！
たっぷりのｺﾞﾏの香ばしさと風味豊かな柑橘系ﾎﾟﾝ酢の爽やかさ！

希望小売価格（税込）	321 円
内容量	90g
賞味期限	製造日から 29 日
保存温度帯	冷蔵
JAN コード	4908545713231

＜鶏卵加工品＞

株式会社籠谷			（担当者：古川　万葉）
ＨＰ	http://www.kagonet.co.jp/ 株式会社籠谷／奥丹波の卵　検索	E-mail	furukawa@kagonet.co.jp
住所	〒676-0005　兵庫県高砂市荒井町御旅 2 丁目 1 番 17 号		
ＴＥＬ	079-442-2470	ＦＡＸ	079-442-9211

＜たまごやさんの明石焼＞

本場明石のたこを使ったふっくら明石焼

“兵庫県産鶏卵と明石の真ﾀﾞｺを使用しています。”
焼きたてを急速冷凍することで、いつでも出来立ての味をお楽しみいただけます。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	明石焼 10 個、添付調味料 40ml ｘ 2 袋
賞味期限	製造日から 364 日
保存温度帯	冷凍
JAN コード	4947997300415

<ヨーグルト>

丹波乳業株式会社			（担当者：営業係）
ＨＰ	http://www.tambamilk.jp 丹波乳業株式会社　検索	E-mail	info@tambamilk.jp
住所	〒669-3464　兵庫県丹波市氷上町石生桧ノ前 162		
ＴＥＬ	0795-82-6324	ＦＡＸ	0795-82-8014

<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ｸﾞﾙﾄです。

希望小売価格（税込）	280 円
内容量	380g
賞味期限	15 日
保存温度帯	10℃以下で保存して下さい
JAN コード	4902411501816

<のんじゃえ丹波>　丹波乳業の自信作！

まろやかでコクがあるのにあと味すっきり！
根強い人気を得ています。

希望小売価格（税込）	172 円	388 円	648 円
内容量	150ml	500ml	900ml
賞味期限	15 日		
保存温度帯	10℃以下で保存して下さい		
JAN コード	4902411502660	4902411501786	4902411501793

<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ｸﾞﾙﾄと黒豆・大納言あずきの相性は絶妙です。

希望小売価格（税込）	172 円
内容量	90g
賞味期限	15 日
保存温度帯	10℃以下で保存して下さい
JAN コード	黒豆　　：4902411508976 大納言あずき：4902411504664

■加工食品（水産加工）
＜のり＞

兵庫県漁業協同組合連合会			（担当者：六反田　玲子）
ＨＰ	https://www.seat-sakana.net/ シートクラブ　検索	E-mail	staff@seat-sakana.net
住所	〒673-0883　兵庫県明石市中崎 1-2-3　兵庫県水産会館内 3F		
ＴＥＬ	078-917-4137	ＦＡＸ	078-917-3811

＜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。全国のｸﾞﾙﾒが注目する明石ﾀｲ･明石ﾀｺを生み出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。

希望小売価格（税込）	560 円
内容量	全形 10 枚入
賞味期限	9 カ月
保存温度帯	冷暗所
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ﾋﾞ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。

お好みでわさびを加えていただくと、さっぱりとしたわさび風味の佃煮になります。

希望小売価格（税込）	420 円
内容量	100g
賞味期限	1 年
保存温度帯	常温
JAN コード	4996482420992

松谷海苔株式会社			（担当者：山田　裕紀）
ＨＰ	http://www.matsutaninori.co.jp/ 松谷海苔株式会社　検索	E-mail	yamada@matsutaninori.co.jp
住所	〒652-0847　兵庫県神戸市兵庫区切戸町 6 番 20 号		
ＴＥＬ	078-651-1223	ＦＡＸ	078-652-1780

＜兵庫県産初摘み味付のり宴 48 枚＞

兵庫県産初摘み海苔使用

口の中で海苔の旨味が拡がり、とろける食感をぜひお楽しみ下さい。

希望小売価格（税込）	540 円
内容量	48 枚
賞味期限	270 日
保存温度帯	常温
JAN コード	4978241212024

神戸市漁業協同組合			（担当者：河原　和典）
住所	〒655-0892　兵庫県神戸市垂水区平磯３丁目１番10号		
ＴＥＬ	078-706-0456	ＦＡＸ	078-708-1617
＜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一枚一枚包み込まれています。			
希望小売価格（税込）	オープン価格		
内容量	板のり10枚		
賞味期限	270日		
保存温度帯	常温		
JANコード	4942592020515		
＜焼　１帖袋　磯の香り＞　季節折々のお料理に 神戸の沖は全国有数の海苔の産地です。歴史と品質が認められ、「須磨海苔」の名で商標登録されています。			
希望小売価格（税込）	オープン価格		
内容量	板のり10枚		
賞味期限	270日		
保存温度帯	常温		
JANコード	4942592020614		

＜海藻類＞

マルセ株式会社			（担当者：松浦　亮秀）
ＨＰ	—	E-mail	aki@maruse-net.co.jp
住所	〒772-0021　徳島県鳴門市里浦町里浦字花面309-1 ＜兵庫県内工場所在地＞ カット工場　：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀字深萱1630-12 塩 蔵 工 場　：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀字 1647-12		
ＴＥＬ	088-684-5633（本社）	ＦＡＸ	088-685-5665（本社）
＜鳴門海峡漁師のわかめ（カットタイプ）＞ **淡路島産のわかめを使い易くカット乾燥しました。** 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。			
希望小売価格（税込）	オープン価格		
内容量	30ｇ	26ｇ	
賞味期限	365日		
保存温度帯	常温		
JANコード	4571138500039	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。			
希望小売価格（税込）	オープン価格		
内容量	150ｇ	100ｇ	
賞味期限	60日		
保存温度帯	冷蔵		
JANコード	4571138501005	4571138501012	

御火浦（みほのうら）村おこしグループ			（担当者：代表　脇本　松夫）
ＨＰ	—	E-mail	mihonoura@nike.eonet.ne.jp
住所	〒669-6715　兵庫県美方郡温泉町三尾 146		
ＴＥＬ	0796-80-1458	ＦＡＸ	0796-80-1458
＜くきちゃん＞　わかめの茎の食感をお楽しみください！ 潮通しのよい、きれいな三尾の海に育まれた天然わかめをたっぷり使用したわかめの茎の佃煮です。		希望小売価格	500 円(税込)
		内容量	100g
		賞味期限	90 日
		保存温度帯	常温
＜あらめっ娘＞　あらめってどんな味？ 潮通しよい、きれいな三尾の海に育まれた天然あらめ（海藻）を 3 年かけて丁寧にあく抜きし、真心込めて作りました。くせになる食感、他では食べられない三尾の味覚。		希望小売価格	500 円(税込)
		内容量	100g
		賞味期限	90 日
		保存温度帯	常温
＜わかめっ娘＞　三尾のおやつを召し上がれ！ 三尾の天然わかめをたっぷり使用した炒りわかめです。熱々のご飯にふりかけたり、ｽﾅｯｸ感覚でつまんでいただいたり…色んな楽しみ方ができます！		希望小売価格	500 円(税込)
		内容量	50g
		賞味期限	90 日
		保存温度帯	常温

＜しらす加工品＞

松幸丸水産株式会社			
住所	〒656-1602　兵庫県淡路市育波 363		
ＴＥＬ	0799-84-0377	ＦＡＸ	0799-84-2003
＜上乾チリメン＞　塩にもこだわっています。 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、天日干しでの仕上げによって、より旨みのある上乾ﾁﾘﾒﾝになっております。			
希望小売価格（税込）	オープン価格		
内容量	500ｇ		
賞味期限	14 日		
保存温度帯	冷蔵		

株式会社伍魚福			
ＨＰ	http://www.gogyofuku.co.jp ごぎょふく　検索	E-mail	info@gogyofuku.co.jp
住所	〒653-0051　兵庫県神戸市長田区野田町 8 丁目 5-14		
ＴＥＬ	078-731-5735	ＦＡＸ	078-734-0772
＜ちりめん山椒＞　生炊きならではのやわらかさ！ 淡路島で水揚げされた活きのいいｶﾀｸﾁｲﾜｼを、兵庫県産朝倉山椒と一緒に、やわらかく炊き上げました。			
希望小売価格（税込）	700 円		
内容量	80g		
賞味期限	120 日		
保存温度帯	常温		
JAN コード	4971875210152		

神戸市漁業協同組合　（担当者：河原　和典）

住所	〒655-0892　兵庫県神戸市垂水区平磯 3 丁目 1 番 10 号		
ＴＥＬ	078-706-0456	ＦＡＸ	078-708-1617

＜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･ｴｺﾗﾍﾞﾙ･ｼﾞｬﾊﾟﾝの生産段階認証を受けています。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	150ｇ
賞味期限	21 日
保存温度帯	冷蔵
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。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	150g
賞味期限	60 日
保存温度帯	冷蔵
JAN コード	4942592027200

やま庄水産　（担当者：小橋　広和）

ＨＰ	―	E-mail	yamasho-k@hi.awaji-bb.jp
住所	〒656-2401　兵庫県淡路市岩屋 2942-28		
ＴＥＬ	0799-72-3427	ＦＡＸ	0799-72-0268

＜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。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	50g
賞味期限	60 日
保存温度帯	常温

＜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。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	50g
賞味期限	30 日
保存温度帯	冷蔵

株式会社ナカオストアー			（担当者：中尾　彰良）
ＨＰ	http://www.dashi.biz おじゃこやき／じゃこばんざい　検索	E-mail	nakao@dashi.biz
住所	〒675-0101　兵庫県加古川市平岡町新在家 615-1　じゃこばんざい		
ＴＥＬ	079-425-0270	ＦＡＸ	079-458-2859

＜おじゃこやき＞
『噛む度に、あと引く海の味わい』兵庫県産ちりめんじゃこと干しエビ 100%使用
　兵庫県で水揚げ・加工された最高級のちりめんじゃこと、水揚げ後丁寧に手剥き加工された県産干しエビだけを原材料としています。つなぎや油を一切使用せず圧力と熱だけで焼き上げています。お好きな食材と合わせて食べることで、栄養ﾊﾞﾗﾝｽと美味しさｱｯﾌﾟです。

希望小売価格（税込）	1 箱 3,024 円
内容量	2 枚入小袋Ｘ9 袋
賞味期限	240 日
保存温度帯	常温
JAN コード	4573241141123

＜いかなご加工品＞

やま庄水産			（担当者：小橋　広和）
ＨＰ	—	E-mail	yamasho-k@hi.awaji-bb.jp
住所	〒656-2401　兵庫県淡路市岩屋 2942-28		
ＴＥＬ	0799-72-3427	ＦＡＸ	0799-72-0268

＜いかなごくぎ煮＞　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、いかなごを昔ながらの「直火小釜炊き製法」で国産の生姜を加え風味豊かに炊き上げました。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	50g
賞味期限	60 日
保存温度帯	常温

＜但馬牛いかなごくぎ煮＞　兵庫山海の幸
　黒毛和牛のﾙｰﾂともされております兵庫県産但馬牛と淡路島周辺で水揚げされた新鮮ないかなごを昔ながらの小釜炊きで風味豊かに炊き上げました。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	50g
賞味期限	30 日
保存温度帯	冷蔵

神戸市漁業協同組合			（担当者：河原　和典）
住所	〒655-0892　兵庫県神戸市垂水区平磯 3 丁目 1 番 10 号		
ＴＥＬ	078-706-0456	ＦＡＸ	078-708-1617

＜神戸いかなごくぎ煮＞　～神戸に春を告げる魚～

神戸のいかなご漁がはじまるのは、2 月下旬頃。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。

希望小売価格（税込）	オープン価格
内容量	150ｇ
賞味期限	60 日
保存温度帯	冷蔵
JAN コード	4942592025206

＜イカ加工品＞

御火浦（みほのうら）村おこしグループ			（担当者：代表　脇本　松夫）
ＨＰ	—	E-mail	mihonoura@nike.eonet.ne.jp
住所	〒669-6715 兵庫県美方郡新温泉町三尾 146		
ＴＥＬ	0796-80-1458	ＦＡＸ	0796-80-1458

＜いかの樽寿司＞　三尾に代々伝わる秘蔵の味！

三尾伝統の、いかの糀漬けです。途絶えかけていた三尾の食文化を復活させるきっかけとなった逸品。冬の寒い時期に漬けこみ、旨みを引き出します。炒飯やﾊﾟｽﾀの具としても調味料要らずでお使いいただけます！

希望小売価格（税込）	1,200 円
賞味期限	365 日
保存温度帯	冷凍

有限会社山米			
ＨＰ	http://www.yamayone.com 山米　検索	E-mail	kani@yamayone.com
住所	〒669-6747　兵庫県美方郡新温泉町三谷 224-1		
ＴＥＬ	0796-82-5028	ＦＡＸ	0796-82-5029

＜ほたるいか沖漬け＞　無添加で体に優しい商品づくり

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。

希望小売価格	450 円（税込）
内容量	120g
賞味期限	90 日
保存温度帯	冷凍
JANｺｰﾄﾞ	4571340291312

＜ほたるいかこうじ漬け＞
無添加で体に優しい商品づくり

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ｷﾞ・おろし生姜と一緒に食べると美味しさが増します。

希望小売価格	500 円（税込）
内容量	120g
賞味期限	90 日
保存温度帯	冷凍
JANｺｰﾄﾞ	4571340291329

＜カキ加工品＞

株式会社マルト水産			（担当者：花田　恭孝）
ＨＰ	http://www.marutosuisan.jp/index.html 珠せいろ ／ 蒸し牡蠣.com　検索	E-mail	hanada@marutosuisan.jp
住所	〒678-0141　兵庫県相生市相生壷根 5133-32		
ＴＥＬ	0791-22-1887	ＦＡＸ	0791-22-1915

＜蒸し牡蠣＞　蒸し牡蠣、ご存じですか？

牡蠣と聞いてあなたは何を思い浮かべますか？

生カキ？殻付き牡蠣？その常識、変わりつつあるのかも知れません。牡蠣の常識を覆す全く新しい牡蠣が生まれました。その名は「珠せいろ」。特許製法で蒸し上げ、急速凍結。解凍することで、1 年中召し上がれます。

希望小売価格（税込）	3,240 円
内容量	500g（3～4 人前）
賞味期限	26 カ月
保存温度帯	冷凍
JAN コード	4953154 890187

兵庫県漁業協同組合連合会			（担当者：六反田　玲子）
ＨＰ	https://www.seat-sakana.net/ シートクラブ　検索	E-mail	staff@seat-sakana.net
住所	〒673-0883　兵庫県明石市中崎 1-2-3　兵庫県水産会館内 3F		
ＴＥＬ	078-917-4137	ＦＡＸ	078-917-3811

＜漁連がつくったオイスターソース＞

牡蠣丸ごとすりつぶし！

播磨灘はﾌﾟﾗﾝｸﾄﾝが豊富で、1 年間の短い期間で牡蠣を育て上げることができます。1 年牡蠣の特長は、身質が厚くしっかりとした甘み、濃厚な味わいです。

このｵｲｽﾀｰｿｰｽは、牡蠣ｴｷｽではなく、旨味あふれる 1 年牡蠣を丸ごとすりつぶして使用しており、濃厚な味に仕上げています。また、着色料や化学調味料は不使用。

魚の煮付けや味噌汁、野菜ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞなど、幅広くご活用いただける逸品です。

希望小売価格（税込）	530 円
内容量	300g
賞味期限	2 年
保存温度帯	常温
JAN コード	4996482900104

株式会社睦商興			（担当者：上田）
ＨＰ	http://www.f-unit.jp/mutsumi/ 網干　牡蠣　検索	E-mail	ueda@f-unit.jp
住所	〒671-1242　兵庫県姫路市網干区浜田 1223 番地の 22		
ＴＥＬ	079-271-0623	ＦＡＸ	079-271-0622

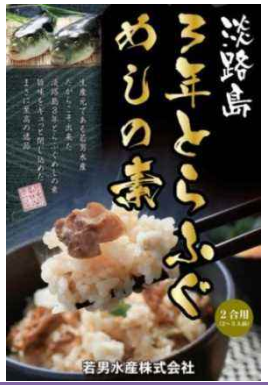
＜かき佃煮（山椒・生姜・ゆず）＞　網干産　かき佃煮
　播磨灘で水揚げされたかきを酸化防止剤等は使用せず新鮮な状態でかきの風味を生かし加工しております。
■牡蠣漁期のみ

希望小売価格（税込）	各 750 円
内容量	各 150g
賞味期限	180 日
保存温度帯	常温（日陰で保存）
JAN コード	456020634610

＜炊き込みご飯の素など＞

若男水産株式会社			（担当者：前田　千恵）
ＨＰ	http://www.3nen-torafugu.com/ 淡路島 3 年とらふぐ/若男水産　検索	E-mail	info@3nen-torafugu.com
住所	〒656-0501　兵庫県南あわじ市福良甲 135-46		
ＴＥＬ	0799-52-3561	ＦＡＸ	0799-52-3565

＜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**
　とらふぐの旨味をｷﾞ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。



希望小売価格（税込）	1,080 円
内容量	160g
賞味期限	365 日
保存温度帯	常温
JAN コード	4573265470469

シェルビーフーズ株式会社			（担当者：十亀　秀光）
ＨＰ	―	E-mail	Cyp90635@meg.winknet.ne.jp
住所	〒671-1241　兵庫県姫路市網干区興浜 2093-133		
ＴＥＬ	079-272-4493	ＦＡＸ	079-272-4496

＜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、名水として名度の高い千種川をはじめとする「播磨五川」が山からの栄養を運び、牡蠣の餌となる植物ﾌﾟﾗﾝｸﾄﾝが豊富に発生します。室津で養殖される牡蠣は豊富な餌をたくさん食べるため、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ﾀﾞｺは、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、ﾌﾟﾘﾌﾟﾘの食感で、ｶﾆやｴﾋﾞ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。

本製品は播州室津漁港、坊勢漁港等において、最盛期である夏から秋にかけて水揚げされた旬の播磨灘産の真ﾀﾞ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＞　栄養分を多く含んだ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、ﾋﾞﾀﾐﾝ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ﾄﾞﾛｲﾁﾝが豊富に含まれていて、関西の夏の栄養食材として欠かせません。播磨灘は県内で最もﾊﾓの漁獲量が多く、主に６月から10月にかけて漁獲されます。身が引き締まって脂のりが良い播磨灘産のハモは、本場である京都市場で一定の評価を受けており、隠れた名産地となっております。

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。

希望小売価格（税込）	各１缶 1,058 円
内容量	290g
賞味期限	1,095 日
保存温度帯	常温
JAN コード	かきめし：4519908005506 たこめし：4519908005513 はもめし：4519908005520

■各１缶で、米２合分（約４人前）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。

有限会社山米			
ＨＰ	http://www.yamayone.com 山米　検索	E-mail	kani@yamayone.com
住所	〒669-6747　兵庫県美方郡新温泉町三谷 224-1		
ＴＥＬ	0796-82-5028	ＦＡＸ	0796-82-5029
＜さざえ炊き込みご飯の素＞　無添加で体に優しい商品づくり 海藻をたっぷりと食べて育ったｻｻﾞｴを磯の風味たっぷりに仕上げたご飯の素です。		希望小売価格	1,000 円(税込)
		内容量	だし 360g　身 30g
		賞味期限	90 日
		保存温度帯	冷凍
		JAN ｺｰﾄﾞ	4571340290513
＜穴子炊き込みご飯の素＞　無添加で体に優しい商品づくり 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。		希望小売価格	1,250 円(税込)
		内容量	だし 360g　身 80g
		賞味期限	90 日
		保存温度帯	冷凍
		JAN ｺｰﾄﾞ	4571340290544
＜はたはたの漬け丼＞　無添加で体に優しい商品づくり 大振りのﾊﾀﾊﾀは脂がのっているのに脂っこくなくﾌﾟﾘﾌﾟﾘとした食感の良い自信作です。		希望小売価格	695 円
		内容量	85g
		賞味期限	90 日
		保存温度帯	冷凍
		JAN ｺｰﾄﾞ	4571340290605

＜その他＞

株式会社ハマダセイ			（担当者：営業企画　島崎　貢）
ＨＰ	http://www.hamadasei.co.jp ハマダセイ　検索	E-mail	toiawase@hamadasei.co.jp
住所	〒669-6541　兵庫県美方郡香美町香住区境 1124		
ＴＥＬ	0796-36-0668	ＦＡＸ	0796-36-2587
＜蟹みそ＞素材の魅力を実感する蟹みそ 香住ｶﾞﾆの蟹みそを、添加物を一切加えず炊きつめました。濃厚な味わいを感じてください。			
希望小売価格 (税込)	1,296 円		
内容量	100g		
賞味期限	未開封 1,095 日		
保存温度帯	常温		
JAN コード	4996211500025		

株式会社多田フィロソフィ			（担当者：福島　寿一）
ＨＰ	http:// www.e-moshio.com 淡路島の藻塩/藻塩/多田ﾌｨﾛｿﾌｨ　検索	E-mail	info@e-moshio.com
住所	〒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

＜淡路島の藻塩(茶)ＰＲＥＭＩＵＭ＞

海藻の旨味を含んだ、まろやかな美味しいお塩！

淡路島の海水と海藻を使用し、塩職人が長時間掛け、じっくり炊き上げました。海藻の旨味と塩角の無い塩味のﾊﾞﾗﾝｽが、素材とお料理の味を引き立てます。

希望小売価格（税込）	432 円
内容量	80g
賞味期限	―
保存温度帯	常温
JAN コード	4540334002128

https://www.facebook.com/hyogohotchan

ひょうごのうまいもん情報局
ほっとちゃんねる

発行：ひょうごの美味し（うま）風土（FOOD）拡大協議会

構成団体

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）、(株)関西スーパーマーケット、生活協同組合コープこうべ、マックスバリュ西日本(株)、イオンリテール(株)近畿・北陸カンパニー、(株)農産物流通研究所

消費関係　兵庫県消費者団体連絡協議会、兵庫県いずみ会、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、公益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)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

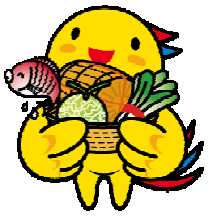
販売促進会員

(株)小田垣商店、明和(株)、(有)こやま園、(一財)五色ふるさと振興公社、印南養鶏農業協同組合、(有)井上商店、(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、兵庫県漁業協同組合連合会

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/

ひょうごのうまし　検索



兵庫県マスコット
はばタン