



# 兵庫県認証食品 カタログ



2021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



ひょうご  
推奨ブランド  
HIGOGO RECOMMENDED BRAND

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。

\*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 県版トレーサビリティガットラインステップ2:取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

(2021年1月現在の認証審査基準)

## ひょうご安心ブランド



ひょうご  
安心ブランド  
HYOGO CONFIDENT BRAND

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
- 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<sup>※1</sup>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  
(トレーサビリティガットラインステップ2<sup>※2</sup>対応)

■ 目次 本カタログは、兵庫県認証食品（2020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、2020年11月時点のものです。

## ■農産物

3~28ページ

米	3
豆類	8
野菜	葉茎菜類 10
	果菜類 16
	根菜類 20
	果実的野菜 23
果樹	24
その他	26

## ■畜産物

29~33ページ

牛肉	29	鶏卵	31
豚肉	29	牛乳	33
鶏肉	31		

## ■ 水産物

34~35ページ

牡蠣	34	いか類	35
わかめ	34	甲殻類	35

## ■ 加工食品

36~78ページ

### <農産加工品>

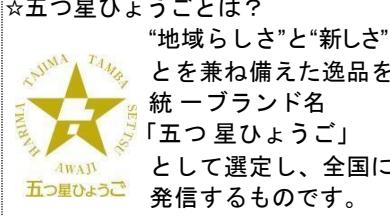
米加工品	36
豆類の調整品	38
小麦加工品	44
そば	47
佃煮	48
漬物	48
混ぜご飯の素等	48
調味料・ソース類	49
ジャム類	52
菓子類・乾燥食品	54
茶類	55
酒類	58

### <畜産加工品>

食肉加工品	63
鶏卵加工品	65
乳製品	66

### <水産加工品>

干物類	67
のり・のり加工品	68
海藻・海藻加工品	70
しらす加工品	70
いかなご加工品	73
タコ・イカ加工品	73
カキ加工品	75
アナゴ加工品	75
カニ加工品	76
ご飯の素等	76
調味料	78



☆五つ星ひょうごとは?  
“地域らしさ”と“新しさ”  
とを兼ね備えた逸品を  
統一ブランド名  
「五つ星ひょうご」  
として選定し、全国に  
発信するものです。

## ■ その他

79ページ

シカ肉 79

## ■ 販売促進会員 PR

80~89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2年度は16社。うち、11社（掲載希望者）をご紹介しています。

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

# 農產物 —米—



## <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@memenet.or.jp](mailto:ueda1128@memenet.or.jp)

<http://www.uedanouen.net>

コウノトリ育む農法で育てた無農薬のお米です。



## <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](mailto: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: [beikoku@ja-tajima.or.jp](mailto:beikoku@ja-tajima.or.jp)

[http://www.jatajima.or.jp/nousan/nousan\\_top.html](http://www.jatajima.or.jp/nousan/nousan_top.html)

ヘアーベッチにより農薬を低減させています。



## <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](mailto:info-minori@sikatahigasieinou.or.jp)

<http://sikatahigasieinou.or.jp>



はんだの大庄屋  
新在家の特別栽培米。  
粘土質土壤で、清流揖  
保川の水と“有機肥料”  
で育てた安全・安心な  
特別栽培米です。



### <やぶ家山子米(特別栽培米、コシヒカリ)>

■出荷時期: 10月～通年

谷村 昭雄(やぶ家山子)

養父市大坪4-2 ☎079-664-1537

Email: [tanimura-ttg@kfk.biglobe.ne.jp](mailto:tanimura-ttg@kfk.biglobe.ne.jp)



ひょうご  
安心ブランド

農薬、化学肥料を栽培  
中不使用で有機肥料や  
ばかし肥料を用いて自  
然と共に育てたお米で自  
す。



### <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

【Facebook「新在家営農組合」】

Email: [nagatomi@viola.ocn.ne.jp](mailto:nagatomi@viola.ocn.ne.jp)



ひょうご  
安心ブランド



育ばせ大切農中ワードに農と健  
てかかれては除草剤をはじめ  
たし有わらず、学肥料をはじ  
おお機材で使つて田温一め  
け資材を使つて保  
米です！使つて保  
！使つて保

### <うるち米(ヒノヒカリ)>

有機JAS認証を取得した安全・安心の米

■出荷時期: 11月～通年

### <酒米(山田錦)>

有機JAS認証を取得した安全・安心の酒米

■出荷時期: 11月

JAS認証取得の酒蔵をお持ちの蔵元様、是非現地視察にお越しください！

### 藤井義文

加東市河高1971 ☎0795-48-2184

Email: [koutaka2184@gmail.com](mailto:koutaka2184@gmail.com)

<http://hyogo-yuukiinasaku.com>



### <夫婦杉の里米(特別栽培米コシヒカリ)>

■出荷時期: 10月～3月



農事組合法人杉営農

神崎郡神河町杉462 ☎0790-32-0469

Email: [funada\\_minoru\\_0211@yahoo.co.jp](mailto:funada_minoru_0211@yahoo.co.jp)



人と環境にやさし  
い米づくり



### <ヘアリーベッチ米「花美人」>

(特別栽培米ヒノヒカリ)

■出荷時期: 11月～通年

あかし農業協同組合(東江井地区営農組合・  
西江井地区営農組合)

明石市大久保町駅前1丁目7-4

☎078-934-5800

Email: [aks.ja-akashi-einou@jamail.hyogo.jp](mailto:aks.ja-akashi-einou@jamail.hyogo.jp)

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



### <たにぐちのアイガモ米(未検査米)>

■出荷時期: 10月～通年



ひょうご  
安心ブランド

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](mailto:info@organic-farm.co.jp)

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

田んぼにアイガモ達  
を放し、農薬や化学  
肥料を使わずに育て  
ました。



### <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

環境に配慮しています。



### <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%でも美味しく召し上がれます。

■出荷時期:10月～通年

**Eco播磨しらさぎ(株式会社フジ工房 新千農園)**

たつの市新宮町千本717-1 ☎0791-60-1424

Email: [fiji-koubou@Hotmail.com](mailto:fiji-koubou@Hotmail.com) <http://www.fuji-koubou.com/>



水は瀬川(とろかわ)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。

### <とろかわの恋(コシヒカリ)>

■出荷時期:9月～通年

**「板仕野の米」の公営農組合**

美方郡香美町村岡区板仕野372

☎090-1446-6812

Email: [hisashi372@gmail.com](mailto:hisashi372@gmail.com)



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。

### <もち米>

■出荷時期:11月～8月



**桜街道コウノトリ俱楽部**

豊岡市但東町奥矢根43 ☎0796-54-0655

Email: [nose@moko-sekken.com](mailto:nose@moko-sekken.com)

<http://moko-sekken.com>

有機肥料100%で栽培し、残留農薬も不検出なので安心です。



ひょうご  
安心ブランド



からだの健康と自然の大切さを子供たちに残していく為、減農薬・減肥料による人・環境に優しい美味しいお米作りをしています。

### <うるち米(コシヒカリ・ヒノヒカリ)>

■出荷時期:9月～通年

**アグリ柿原(柿原合同会社)**

加西市河内町528-1 ☎090-7487-7445

Email:

[sakakibara.08-12.core@mail.plala.or.jp](mailto:sakakibara.08-12.core@mail.plala.or.jp)

減農薬&有機肥料を  
使用した美味しいくて  
安心なお米です。



ひょうご  
安心ブランド

### <丹波産コシヒカリ>

■出荷時期: 9月～通年

丹波篠山ファームMaegawa

丹波篠山市犬飼258-2 ☎090-7106-9550

Email: [farmmaegawa@gmail.com](mailto:farmmaegawa@gmail.com)

<https://maegawa-farm.business.site/>

### <特別栽培米コシヒカリ 5Kg, 10Kg, 25Kg>

減農薬で化学肥料になるべく頼らずに生育した  
コシヒカリ。極上の粘りと香りです。

■出荷時期: 10月～通年

### <特別栽培米キヌヒカリ>

ほどよい粘りと食感でコシヒカリよりさっぱりとした  
口当たり。和食にとてもよく合い、関西地方で人気  
の品種です。

■出荷時期: 10月～通年

### <特別栽培米ヒノヒカリ>

もちもちとした食感と甘さが特徴です。学校  
給食にも使用され、野添農園の主力品種です。

■出荷時期: 11月～通年

野添農園

淡路市里296 ☎0799-62-2922 Email: [kome@nozoenouen.jp](mailto:kome@nozoenouen.jp)



### <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](mailto:Seichu-m.a@wine.plala.or.jp)

### <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](mailto:hello@morehanse.net)

<https://www.morehanse.net>



### <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](mailto:tsukutatsu0228@gai.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

## 神出町集楽営農連絡協議会

神戸市西区神出町田井459-1

☎078-965-1055

Email: [kande@jarokko.or.jp](mailto:kande@jarokko.or.jp)



赤とんぼ(アキアカネ)を復活させる為に開いた、たつのかみとモチとモチの赤とんぼです。たつのかみとモチとモチの赤とんぼです。

## <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](mailto:smaeda@hera.eonet.ne.jp)

<http://akatonbomai.com/>



れ 杉 端 歌 越  
木 千 残 谷  
が 知 越 立 ケ  
谷 峰 を 知  
郷 間 間 道  
唱 育 て 越  
北 峰 を 育  
川 の 清 流  
土 流 を 北  
流 に 唱

## <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@kcni.ne.jp](mailto:en_otidani@kcni.ne.jp)



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](mailto: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](mailto:yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp)



「ベッチ」  
「匠」  
名が米  
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  
品質ブランド



はんだの大庄屋  
【新在家】の減農薬米。  
安全・安心なお米をお届けします。

### <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

【Facebook「新在家営農組合」】

Email: [nagatomi@viola.ocn.ne.jp](mailto:nagatomi@viola.ocn.ne.jp)



ひょうご  
品質ブランド

### <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～



ひょうご  
品質ブランド

### 三田合鴨稻作会

三田市川除677-1 ☎079-563-4192

Email: [sanda-ece@jarokko.or.jp](mailto:sanda-ece@jarokko.or.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。



ひょうご  
安心ブランド

### <さやひかり(大豆)>

■出荷時期: 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](mailto:info@kyme.jp) <http://kyme.jp/>

# 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います。

■出荷時期:12月～通年



ひょうご  
安心ブランド

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](mailto:ueda1128@mernenet.or.jp)

<http://www.uedanouen.net>



## <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

丹波篠山市糯ヶ坪29-1パウソリオB101

☎090-8577-6617

Email: [motoki@coda.ocn.ne.jp](mailto:motoki@coda.ocn.ne.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。



ひょうご  
安心ブランド

## <黒大豆>

■出荷時期:12月～3月

丹波篠山ファームMaegawa

丹波篠山市犬飼258-2 ☎090-7106-9550

Email: [farmmaegawa@gmail.com](mailto:farmmaegawa@gmail.com)

<https://maegawa-farm.business.site/>



丹波篠山名産の黒豆。篠山の気候にピッタリ合った黒豆はミネラル豊富な土に植えるだけでも余計な手出しをせず育てています。

## <黒大豆>

環境に負担をかけず、有機質資材を利用し農薬使用を削減する様に、人・環境に良い生産の取組をしています。

■出荷時期:12月～1月



アグリ柳原(柳原合同会社)

加西市河内町528-1 ☎090-7487-7445

Email:

[sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp](mailto:sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp)



ひょうご  
安心ブランド

## <くにぐちの大豆>

■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 ☎0796-84-4660

Email: [info@organic-farm.co.jp](mailto:info@organic-farm.co.jp)

<https://www.organic-farm.co.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](mailto:sanda-ece@jarokko.or.jp)

<ほうれんそう>

■出荷時期:1月～5月, 10月～12月

<ブロッコリー>

■出荷時期:11月～1月

<はくさい>

■出荷時期:12月～1月



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。

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](mailto:Yasushi.kurosaki@to-ho.co.jp) <https://www.to-ho.co.jp>



<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](mailto:fujioka_farm@blackgarlic-alb.com) <https://www.blackgarlic-alb.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・晚生品種)

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](mailto:asahi-bussan@sci.m-awaji.jp) <https://asahi-awaji.com/>



た旨にだわり、植物性有機肥料にこ  
たまねぎです。収穫した、甘味と完熟後  
みたつぶりの甘味と完熟と



毎年土の成分分析を行い、  
た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  
っています。

## <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-ikegami.com](mailto:info@awajishima-farm-ikegami.com)  
<http://awajishima-farm-ikegami.com>



天然アミノ酸を施用  
して甘味、旨味を追  
求した玉葱です。



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。玉葱も可  
能です。

## <淡路島産玉葱(アミ玉ちゃん玉葱)>

■出荷時期:通年



## 株式会社アワジランドドットシェーピー

南あわじ市神代地頭方943-5 ☎0799-42-0809  
Email: [gaina.yamasaki2@sirius.ocn.ne.jp](mailto:gaina.yamasaki2@sirius.ocn.ne.jp)

## <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@acquaerde-awaji.com](mailto:info@acquaerde-awaji.com)  
<http://acquaerde-awaji.com/>

## <ほうれんそう>

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜  
生でも食べれるくらいえぐみのない甘さあふれる。

■出荷時期:9月～3月, 4月～6月

## <玉ねぎ>

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜  
甘味が深く煮ても焼いても楽しめます。

■出荷時期:3月～7月

## 株式会社パソナ農援隊チャレンジファーム淡路

淡路市野島蟻浦843 ☎0799-80-2240

Email: [shmiyazaki@pona-nouentai.co.jp](mailto:shmiyazaki@pona-nouentai.co.jp) <http://www.pona-nouentai.co.jp/>



## <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154 ☎0790-74-0299

Email: [senchou0429@yahoo.co.jp](mailto:senchou0429@yahoo.co.jp)



農薬を全く使わず、有機質肥料だけで栽培して  
います。



オーガニック認証センター  
認定番号 116-008



### <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-yasaikoubou.com](mailto:tsuda@yashiro-yasaikoubou.com)

<http://www.yashiro-yasaikoubou.com>



食べて健康になる機能性野菜の有機ケール栽培と加工をしていきます。抗酸化力の高い分硝酸カルシウムを含有します。

### <キャベツ> 適したキャベツ提案力

お好み焼き、煮込み料理、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](mailto:info@hakunou.co.jp)

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



### <キャベツ>

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。みずみずしくて、甘味があります。さだゆうき畑の看板野菜！

■出荷時期:12月～3月

### <白ネギ>

市川町の在来種マチコネギを加西で栽培。定行のゆきと雪の白をかけて、ゆきんこネギと命名。甘く柔らかい。

■出荷時期:12月～3月

### さだゆうき畑(代表:定行晃太)

加西市鴨谷町1234番地 ☎0790-44-0585

Email: [kawa3672@zeus.eonet.ne.jp](mailto:kawa3672@zeus.eonet.ne.jp)



地元の完熟堆肥や有機肥料を用いた土づくりなど環境や人に優しく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](mailto:kobenishi@jarokko.or.jp)



差別化を行っています。安心の取組みで、他の産地の軟弱野菜との競争力を図っています。

■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](mailto:kobenishi@jarokko.or.jp)



ひょうご  
安心ブランド



地元の完熟堆肥や有機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](mailto:kobenishi@jarokko.or.jp)



<神鍋高原キャベツ> 詰まりがよく、シャキシャキ食感の甘いキャベツ

高原ならではの気候と「黒ボク土」で、秋に苗を植え冬の長い時間を耐えた後、のびのび育てたキャベツです。

■出荷時期: 6月~7月上旬



ひょうご  
椎葉ブランド

#### 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](mailto:c.hidaka@ja-tajima.or.jp)



直径  
マギチヨとし、「太ネギ」を特徴  
としています。  
甘く、柔らか。」  
マギツチヨとし、「太ネギ」を特徴  
としています。  
直径3cm以上の大根の白ネギ

### <TAJIMAネギマッチョ>

■出荷時期: 11月~4月

#### ねぎ人生産組合

豊岡市京町10-12 ☎0796-22-4590

Email: [info@raiho.jp](mailto:info@raiho.jp)

<http://www.raihou.jp>



有地元の完熟堆肥や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](mailto:kobenishi@jarokko.or.jp)



環境に負荷をかけないよう、  
有機質資材の利用や農薬を使  
用を削減するための技術使  
取り組んでいます。

### <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

加古郡稻美町北山1243-1

☎079-496-5135



ひょうご  
椎葉ブランド



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



### <にんにく(やぶひめ)>

■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

**<にんにく(やぶひめ)> 品種:ホワイト六片**  
1粒のりん片が大きく1玉あたり4～6片程度入っています。濃厚かつ甘みのあるマイルドな味わいです。

■出荷時期:通年

**<にんにく(やぶひこ)> 品種:金郷純白**

りん片は小ぶりで1玉あたり10片程度入っています。しっかりした辛みと、にんにく特有の香りの強さが特徴です。

■出荷時期:通年

**ナカバヤシ株式会社 兵庫工場**

養父市大屋町笠谷111番地 ☎079-669-0227

<https://www.nakabayashi.co.jp/agriculture/lineup/>



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！



### <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

### <にんにく>

■出荷時期:5月～7月

**株式会社わさび chord farm 175**

小野市広渡町652 ☎080-4019-7051 [ひょうご推奨ブランド](#)

Email: [wasabilabo.official@gmail.com](mailto:wasabilabo.official@gmail.com)

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

### <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](mailto:hotta@jfe-life.co.jp) <https://www.jfe-life.co.jp/ecosaku/>

### <ブロッコリー>

環境に負担をかけず、有機質資材を利用し農薬の使用を削減する等、人・環境に良い生産の取組をしています。

■出荷時期:10月～2月

### <はくさい>

環境に負担をかけず、有機質資材を利用し農薬の使用を削減する等、人・環境に良い生産の取組をしています。

■出荷時期:10月～2月



### アグリ柳原(柳原合同会社)

加西市河内町528-1 ☎ 090-7487-7445

Email: [sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp](mailto:sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp)

# 農産物 (野菜) -果菜類-



県トマト品評会では、ほぼ毎年受賞。自家製発酵肥料、活性剤を使用することでコクのあるトマトを生産している。

### <加西とまと>

■出荷時期:4月～7月

### 岡田農産株式会社

加西市下宮木町363番地の3 ☎ 0790-49-1620

Email: [okadanousan@zeus.eonet.ne.jp](mailto:okadanousan@zeus.eonet.ne.jp)

<http://okadanousan.com>



集落と都市部の住民が協働して、農業を全く使わず、有機肥料だけで栽培しています。



### <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](mailto:tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.jp)



うま味と糖度を凝縮させた秋トマト！



### <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154 ☎0790-74-0299

Email: [senchou0429@yahoo.co.jp](mailto:senchou0429@yahoo.co.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](mailto:sanda-ece@jarokko.or.jp)

丹波篠山名産の黒枝豆。自然のままに育てました。ふつらん大きさが特徴で、雑味のない甘みが強い期間限定の枝豆です。



### <黒大豆枝豆>

■出荷時期:10月10日～10月31日

丹波篠山ファーム Maegawa

丹波篠山市犬飼258-2 ☎090-7106-9550

Email: [farmmaegawa@gmail.com](mailto:farmmaegawa@gmail.com)



<https://maegawa-farm.business.site/>



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。



### <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](mailto:tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.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。



### <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

丹波篠山市糸ヶ坪29-1バウソリオB101

☎090-8577-6617

Email: [motoki@coda.ocn.ne.jp](mailto:motoki@coda.ocn.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「さとっこ姫」>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](mailto:sanda-ece@jarokko.or.jp)



## <ピーマン>

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜  
身厚であるが苦味も少なく子供も食べてくれます。

### ■出荷時期:7月～10月



## <くなす>

土作りにこだわり有機肥料を使用して育てた淡路の恵み野菜  
瑞々しく弾力があり、どんな料理にも適しています。

### ■出荷時期:7月～10月



## 株式会社パソナ農援隊チャレンジファーム淡路

淡路市野島薹浦843 ☎0799-80-2240

Email: [shmiyazaki@pasona-nouentai.co.jp](mailto:shmiyazaki@pasona-nouentai.co.jp)

<http://www.pasona-nouentai.co.jp/>



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

## 株式会社八千種営農

神崎郡福崎町八千種4746

☎0790-22-8007

Email: [yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp](mailto:yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp)



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。

## <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](mailto:tsuda@yashiro-yasaikoubou.com)

<http://www.yashiro-yasaikoubou.com>



### <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>

真っ赤に色づくミニトマト

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、  
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

ミニトマト

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番地 ☎0790-20-4734

Email: [t\\_yamauchi@hyogo-nextfarm.co.jp](mailto:t_yamauchi@hyogo-nextfarm.co.jp) <http://hyogo-nextfarm.co.jp/>



新鮮でおいしいトマトを食  
卓に届けます。

### <トマト>

排液循環システムを導入し、環境や人に優しい取り組みを行っています。新鮮で食べ応えのあるトマトをぜひご賞味ください！

■出荷時期:11月～7月



### <トマト(桃太郎)>

■出荷時期:10月～6月

大西 昇(大西農園)

神戸市西区岩岡町印路85-1

☎090-5248-0966

Email: [tomato.onishi@gmail.com](mailto:tomato.onishi@gmail.com)

ジェイエイファーム六甲

神戸市北区八多町屏風1145

☎078-987-3720

Email: [jafarm@jarokko.or.jp](mailto:jafarm@jarokko.or.jp)

<https://www.jarokko.or.jp/jfr/>



トマトらしい美味しさ！

甘さだけでなく、トマトの旨みや香りを引き出せるように栽培しています。



### <フルーツトマト>

■出荷時期:通年

淡路島ぐるめ屋株式会社

淡路市野島江崎562-2 ☎050-3390-0093

Email: [info@awajishima-tomato.com](mailto:info@awajishima-tomato.com)

<https://awajishima-tomato.com>



ひょうご  
准選ブランド



### <なす>

■出荷時期:7月～9月

アグリ柳原(柳原合同会社)

加西市河内町528-1 ☎090-7487-7445

Email:

[sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp](mailto:sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp)



ひょうご  
准選ブランド

環境に負担をかけず、有機質資材を利用し農薬使用を削減する様に、人・環境に良い生産の取組をしています。

# 農産物 (野菜) -根菜類-



### <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。

■出荷時期:6月～10月

### <じゃがいも(デジマ)>

煮くずれにくく、様々な料理に使えます

独特的の食感と甘味が美味しい秋じゃが。

■出荷時期:12月～3月

Eco 播磨しらさぎ(株式会社フジ工房 新千農園)

たつの市新宮町千本717-1 ☎0791-60-1424

Email: [fujikoubou@Hotmail.com](mailto:fujikoubou@Hotmail.com) <http://www.fujikoubou.com/>





### <にんじん>

■出荷時期: 12月～2月

とよおか給食用野菜生産組合

豊岡市但東町正法寺56 ☎090-3281-0319

Email: [Nakai.yuiti@gmail.com](mailto:Nakai.yuiti@gmail.com)



甘くて美味しい品種と土づくりにこだわって栽培  
有機JAS認証を取得し  
安心して食べて頂けるこ  
とを心がけています。



### <だいこん>

■出荷時期: 12月～1月

株式会社トーホーフーム

神戸市西区神出町小東野53-81

☎078-965-2832

Email: [Yasushi.kurosaki@to-ho.co.jp](mailto:Yasushi.kurosaki@to-ho.co.jp)

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

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



丹波ささやま特産の山の  
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](mailto:tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.jp)

### <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、土壤改良を行い、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](mailto:info@hakunou.co.jp)

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



## <人参>

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。甘味があって、美味。葉っぱは、ふりかけや天ぷらで。看板野菜No.2！

■出荷時期:11月～3月



## <大根>

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。炊いて美味しい、柔らかい。

■出荷時期:10月～3月



## <里芋>

栽培期間中、農薬・化学肥料不使用。神崎郡市川町在来種。もちもちねばねば美味しいよ。

■出荷時期:10月～3月



## さだゆうき畑(代表:定行晃太)

加西市鴨谷町1234番地 ☎0790-44-0585

Email: [kawa3672@zeus.eonet.ne.jp](mailto:kawa3672@zeus.eonet.ne.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薫味。特に蕎麦の薫味に最高です。その他、刺身や焼き肉などの薫味として利用され、わさび等とは趣の異なる「究極の薫味」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、香りも高く美味しい抜群です。

■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、蕎麦の薫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



### <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

たつの市新宮町上筈436 ☎0791-77-1217

Email: [takata.c.c@zeus.eonet.ne.jp](mailto:takata.c.c@zeus.eonet.ne.jp)

全国でもめずらしい合鴨農法で作っている除草剤・殺虫剤を使っていない無漂白レンコンです。



ひょうご  
准選ブランド



### <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



ひょうご  
准選ブランド

株式会社ささえ農

たつの市新宮町下筈1049 ☎0791-77-0177

Email: [kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp](mailto:kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp)

<http://www.sasaeinou.com>

# 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](mailto:shino22@sea.plala.or.jp)

いちご各品種に応じた適正管理により、品種毎の美しさを追求しています。



ひょうご  
准選ブランド



### <ネットメロン>

■出荷時期:7月下旬~9月

丹波篠山 フーム Maegawa

丹波篠山市犬飼258-2 ☎090-7106-9550

Email: [farmmaegawa@gmail.com](mailto:farmmaegawa@gmail.com)

<https://maegawa-farm.business.site/>

農薬を一切使わず育てた立体栽培のメロンです。ほたほたに香る酸味、まつたまりした甘味を併せ持つメロンを楽しんで頂けると思います。



ひょうご  
安心ブランド



### <いちご>

■出荷時期:12月~4月



ひょうご  
准選ブランド

株式会社わさび chord farm 175

小野市広渡町652 ☎080-4019-7051

Email: [wasabilabo.official@gmail.com](mailto:wasabilabo.official@gmail.com)

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

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。



### <いちご>

■出荷時期:1月～4月

#### 一伍屋

西脇市高松町字小口302 ☎080-8716-5046

Email: [fragaria2015@hotmail.com](mailto:fragaria2015@hotmail.com)

<https://ichigo-ya.com>

炭酸ガスを施用して光合を促し、紫外線B波で病気の発生を抑制して育てたいことは、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](mailto:fukukoi.15@gmail.com)

# 農産物 (果樹)

7月中旬頃からはいきブ  
ルーベリー摘みができる  
ます。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@mernenet.or.jp](mailto:ueda1128@mernenet.or.jp)

<http://www.uedanouen.net>



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](mailto:tanbasasayama-denden@iris.eonet.ne.jp)

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: [rakushoumura@gmail.com](mailto:rakushoumura@gmail.com)





化学肥料と農薬の使用を抑えた人と環境に優しい安心安全で高品質なぶどうです。

### <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](mailto:c.toyooka@ja-tajima.or.jp)



ひょうご  
安心ブランド



糖度が高く香りも良い。もつちりした食感が特徴のグロスミツシエル種。市場ではなかなかお目にかかるれない品種。

### <バナナ>

■出荷時期:1月～12月



ひょうご  
准選ブランド

#### 有限会社福永農産

姫路市船津町5247-13 ☎090-5975-8650

Email: [fukukoi.15@gmail.com](mailto:fukukoi.15@gmail.com)



袋掛けを行わず、しっかりと樹の上で熟された糖度の高い梨の栽培をしていま

### <梨(新水、幸水、豊水)>

■出荷時期:8月～9月

#### 農事組合法人 高和第一生産組合

神戸市西区押部谷町高和字北山1440-1  
☎078-994-9449



淡路島の太陽と海風の恵みをたっぷり受け、糖度が高く、酸味とのバランスが良い。昔ながらのコクのあるミカンです。

### <温州みかん>

■出荷時期:9月末～1月末

#### 平岡農園

洲本市宇山451番地 ☎0799-22-2729

Email: [hiraoka1@sumoto.gr.jp](mailto:hiraoka1@sumoto.gr.jp)  
<http://www.hiraokanouen.com/>



### <淡路島なるとオレンジ(柑橘果実)>

淡路島にしかない“幻の果物”とも言われる柑橘類で香り高さ、甘みと酸味の調和された甘酸っぱさと、ほろ苦さをもった果汁が多いのが特徴です。

■出荷時期:4月20日～7月30日

A級品(秀品,贈答用)

1ケース5kg(約20個), 10kg(約40個) サイズは2L～M

B級品(加工用,家庭用)

1ケース8kg(約30個) サイズは不揃い



### 淡路島なるとオレンジのさと

洲本市由良町由良623 ☎0799-27-0353

Email: [Wakamiya119@msn.com](mailto:Wakamiya119@msn.com) <http://www.naruto-orange.jp>



## <マイヤーレモン>

ミカンとレモンの自然交配でできた果汁、たっぷりのレモン。

皮が薄く、酸味もまろやか。色・形も美しい。

■出荷時期:9月末～3月



## <アレンユーレカレモン>

とにかく香りが素晴らしい品種、ワックス・防腐剤・防カビ剤・

除草剤不使用。皮まで安心して使っていただけます。

■出荷時期:9月末～6月

### 平岡農園

洲本市宇山451番地 ☎0799-22-2729

Email: [hiraoka1@sumoto.gr.jp](mailto:hiraoka1@sumoto.gr.jp) <http://www.hiraokanouen.com/>



柑橘系の爽やかな香りが  
口中いっぱいに広がります。  
地域団体商標を取り得しました。



太子町特産アサクラサンショウ  
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。

## <朝倉さんしょ>

養父市八鹿町朝倉が発祥の地！

■出荷時期:5月下旬～6月上旬

### JATajima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](mailto:seika@ja-tajima.or.jp)

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

## <実山椒>

■出荷時期:5月上旬～5月下旬



### 太子サンショウ研究会

揖保郡太子町鶴280番地1 ☎079-277-5993

# 農産物 (その他)



地場産のそばで、12月  
から4月まで新そばとし  
て出荷。

## <そば>

■出荷時期:12月～4月まで

### 株式会社たつのアグリ

たつの市揖保川町金剛山590

☎0791-72-5155

Email: [rinden@iris.ocn.ne.jp](mailto:rinden@iris.ocn.ne.jp)





### <そば>八千種で育てたそば

■出荷時期:通年

#### 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](mailto:yatikusa.einou@kpa.biglobe.ne.jp)



ヘアリーベッチ、麦わら  
残渣をすき込んで育て  
ました。



独特的の粘りと風味のあ  
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](mailto:info@akabana-soba.net)

<http://akabana-soba.net>



「淡路島から香りをお  
とどけします。」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

#### FGAハーブ部会

淡路市尾崎1116-1 ☎0799-70-4232

Email: [awaji@freshherb.jp](mailto:awaji@freshherb.jp)

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



### <そば>八幡厄神そば

ひょうご  
安心ブランド

■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](mailto:yahata_einou2005527@quartz.ocn.ne.jp)

<http://www.yahataeinoukumiai.com>



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。

生産部会の方々と協力  
して生産。朝摘みバジ  
ルは色・香り共に最  
高!



### <バジル>たつの発バジルで町おこし

■出荷時期:6月~8月



ひょうご  
安心ブランド

#### 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](mailto: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、そ  
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



ひょうご  
安心ブランド

#### 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](mailto: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 ☎078-587-2358

Email: [yasaigoto117@gmail.com](mailto:yasaigoto117@gmail.com)

<https://gotland-kobe.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！自社農場で栽培  
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](mailto:info@fukayaman.com)

<http://fukayaman.com>



# 畜産物 (牛肉)



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『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](mailto:awajibeef@awaji-katikuitiba.or.jp)  
<http://awaji-katikuitiba.or.jp/beef.html>



＜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](mailto:nakashima720@ja-hyogominami.com)

ところのように柔らかい肉質の秘密は、きめ細やかな繊維と、うまい成分を多く含むのが特長です。



ひょうご  
品質ブランド



＜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](mailto:sandaniku-r@titan.ocn.ne.jp)  
<http://www.sandaniku.com>

するく市但馬牛を素牛に、三近郊で肥育。柔らかで、あま味のわいが自慢であか牛に、三田牛を育んでいます。

# 畜産物 (豚肉)



＜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

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

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。



ひょうご  
安心ブランド



KOBE  
PORK  
Healthy Taste

エサと  
飲み水に  
こだわ  
り抜いて  
大切に育  
ており、  
高尾牧場の  
オーバーク。  
ブランド  
の特徴。



### <神戸ポーク> 神戸生まれのヘルシーポーク

■出荷時期: 通年

**有限会社 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](mailto:info@takao-bokujo.co.jp)

<http://www.takao-bokujo.co.jp>



### <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ブランド推進協議会**

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](mailto:info@hyougo.lin.gr.jp)

<http://www.yukihimepork.com>



### <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](mailto: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



ひょうご  
安心ブランド

株式会社但馬どり

豊岡市高町浅倉45 ☎0796-42-2010

Email: [y.simizu@tajima-foods.jp](mailto:y.simizu@tajima-foods.jp)

[http:// www.tajimadori.com/](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には、噛んだ瞬間口の中には旨味が拡がります。

<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](mailto: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



ひょうご  
安心ブランド

株式会社芦田ポーテリー

丹波市氷上町鴨内967 ☎0795-88-9800

Email: [ashidapoultry@gmail.com](mailto:ashidapoultry@gmail.com)

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

ビタミンEが一般卵の約10倍と豊富な卵  
産みたての卵です。



### <鶏卵せせらぎ>

■出荷時期:通年

JANコード: 4560112660012



ひょうご  
椎葉ブランド

### 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](mailto:shoji@yamachu-co.jp)

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



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](mailto:shopmaster@kodawaritamago.com)

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



### <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](mailto:shimizu@kagonet.co.jp)

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



奥丹波の卵  
JGAP認証取得の奥  
丹波の農場にて、兵  
庫県産のお米や  
粉、海藻等を鶏卵にモ  
モコクがあり、味わい深  
い卵です。



### <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20-28 ☎078-928-2424

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



ひょうご  
椎葉ブランド

### <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: 4571358133000

### <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](mailto:fujihashi_syokuhin@fsm.jp)

<http://www.fujihashiya.com>



くやまぶき卵

■出荷時期: 通年

有限会社カンナンファーム

丹波市春日町柏野17 ☎ 0795-75-0933

Email: [info@kannan-farm.co.jp](mailto:info@kannan-farm.co.jp)

<http://www.kannan-farm.co.jp/>

非遺伝子組換えの丸粒  
とうもろこしや北海道近海産の高品質鮮魚粉末等20種類の穀物を完全自家配合して鶏に与えた卵です。



ひょうご  
唯選ブランド

## 畜産物 (牛乳)

### くやまぶき牛乳

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 ¥オーブン価格 JANコード: 4971775015161

1000ml ¥オーブン価格 JANコード: 4971775015185

保存温度帯: 冷蔵 賞味期限: 15日



### 六甲山麓牛乳

六甲山の北側にある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 ¥オーブン価格 JANコード: 4971775010180

保存温度帯: 冷蔵 賞味期限: 15日



### くやまぶきの低温殺菌牛乳

兵庫県小野市の共進牧場近郊の指定酪農家が搾乳した生乳を使用。搾りたての生乳のような飲み口と風味です。

500ml ¥オーブン価格 JANコード: 4971775019169

1000ml ¥オーブン価格 JANコード: 4971775019183

保存温度帯: 冷蔵 消費期限: 7日



### ジャージーミルク

共進牧場敷地内の直轄牧場で飼育されているジャージー牛の生乳だけを使用しています。乳脂肪分が高く、コクのある飲み口が特長です。

500ml ¥オーブン価格 JANコード: 4971775007166

1000ml ¥オーブン価格 JANコード: 4971775007180

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 ☎ 078-371-1761 <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

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](mailto:ueda@f-unit.jp)  
<http://www.f-unit.jp/mutsumi/>



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](mailto:jfhimeji-aboshi@hb.tp1.jp)



# 水産物 (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](mailto:mihonoura@nike.eonet.ne.jp)

清らかな海に育まれ  
た、天然生わかめ！！

# 水産物 (いか類)



## <極め〆プロトン凍結浜ほたる>

鮮度抜群の『浜ほたる』をプロトン凍結技術で鮮度と美味しさを損なわず、-30°C以下で凍結処理しているので生食が可能。

■出荷時期:4月~

## <浜ほたる>

ほたるいかを漁獲後すぐに専用ナイロンチューブに詰め、直ちに氷水で冷却するので鮮度を保ったまま出荷。

■出荷時期:4月~4月

## 浜坂漁業協同組合

美方郡新温泉町芦屋663-1 ☎0796-82-3020

Email: [info@hamasaka-shop.com](mailto:info@hamasaka-shop.com)

<https://www.hamasaka-shop.com/>



# 水産物 (甲殻類)



## <船内凍結赤えび(ホッコクアカエビ)>

■出荷時期:9月~

## 浜坂漁業協同組合

美方郡新温泉町芦屋663-1

☎0796-82-3020

Email: [info@hamasaka-shop.com](mailto:info@hamasaka-shop.com)

<https://www.hamasaka-shop.com/>

獲れたての新鮮な赤えびを船上で、急速凍結しました。甘味がとても強く、ぶりの食感が楽しめます。



# 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](mailto:info@xgreenmind.co.jp)

<https://www.xgreenmind.co.jp/>

兵庫県産有機米を使つ  
た無添加仕上げの離乳  
食(5・7・9・12か月  
頃から)



【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:](https://)



## ＜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](mailto:maehara@gishi.co.jp)

<https://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



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体の塩加減を強めています。



くうるう豆餅>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](mailto:maekawanousan@gmail.com)

### <まる餅>

養父市産のもち米を使用、杵つきで給水を少量に抑えモチモチと粘り気が強いです。

280g ¥500 冷凍 180日

### <よもぎ餅>

養父市産のもち米、よもぎを使用、杵つきで給水を少量に抑えモチモチと粘り気が強いです。

280g ¥550 冷凍 180日

### <どち餅>

養父市産のもち米、但馬産の栎の実を使用、栎の香が甘いぜんざいによく合います。

280g ¥650 冷凍 180日



### 出合校区協議会

養父市出合249番地 ☎079-667-8020

Email: [deai-kyo@ares.eonet.ne.jp](mailto:deai-kyo@ares.eonet.ne.jp) <http://deai-kyo.com>



### <丸餅>

定番の白餅です。杵つきの伸びがよいなめらかなお餅です。

400g ¥463 常温 21日

### <よもぎ丸餅> (あんなし)

春に摘んだよもぎを使用しています。香りよく、伸びのよいお餅です。

400g ¥510 常温 21日

### <切餅>

豊岡市産玄米100%使用。薄い塩味、サクサクして喉につめにくいのが特徴。

200g ¥306 常温 21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](mailto:ajikura08550796@yahoo.co.jp)



### <白丸餅・よもぎ丸餅>

#### 100%佐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 ¥620 10°C以下で保存 30日

JANコード: 4589811282011

#### 【よもぎ丸餅】

500g ¥667 10°C以下で保存 20日

JANコード: 4589811282028



### (株)元氣工房さよう(南光ひまわり館)

佐用郡佐用町乃井野 1266 ☎0790-79-2521

Email: [tokusan@genkikobo-sayo.co.jp](mailto:tokusan@genkikobo-sayo.co.jp) <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>

**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



**<味噌>**  
800g ¥750 冷蔵 10か月

**株式会社たつのアグリ**  
たつの市揖保川町金剛山590  
0791-72-5155  
Email: [rinden@iris.ocn.ne.jp](mailto:rinden@iris.ocn.ne.jp)

自家製の米・大豆・赤穂の天塩・姫路の麹を使用無添加で作っています。



**<もち大豆みそ>**  
1kg ¥741 冷蔵 出荷から5か月  
JANコード: 4571396050024

**(株)元気工房さよう(ふれあいの里上月)**  
佐用郡佐用町乃井野1266 0790-79-2521  
Email: [tokusan@genkikobo-sayo.co.jp](mailto:tokusan@genkikobo-sayo.co.jp)  
<https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>

等米赤穂のあらなみ  
佐用町産日本晴の一  
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](mailto:ajikura08550796@yahoo.co.jp)

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

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](mailto:info@rokkomiso.co.jp)  
<http://www.rokkomiso.co.jp>



一粒一粒手作業で丁寧に作り上げた麹と、県産大豆を用いた、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



### 〈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 ☎079-278-2138

FAX 079-278-2138

Email: [miso@meg.winknet.ne.jp](mailto:miso@meg.winknet.ne.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。



### 〈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 ¥510 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 ¥510 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](mailto: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



### (株)元気工房さよう(味わいの里三日月)

佐用郡佐用町乃井野1266 ☎0790-79-2521

Email: [tokusan@genkikobo-sayo.co.jp](mailto:tokusan@genkikobo-sayo.co.jp) <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>

## <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



## <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](mailto:akiyama@tamba-yanagawa.co.jp)

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

地元で造った味噌と合せておかず味噌にし、中に丹波栗の渋皮煮を入れた贅沢な逸品です。



## <矢田川みそ>

700g ¥723 常温 180日

JANコード: 4582574400012

### むらおかか夢アグリ株式会社

美方郡香美町村岡区味取307

☎0796-80-2154

Email: [imai@agri-farm.jp](mailto:imai@agri-farm.jp)

<https://agri-farm.jp/>



## <生野峰みそ>

450g ¥417 常温 180日

800g ¥649 常温 180日

1kg ¥649 常温 180日

### 柄原ゆうみいグループ

朝来市生野町柄原297-1 ☎079-679-2151

Email:

[dan-gamine-yama9327@ezweb.ne.jp](mailto:dan-gamine-yama9327@ezweb.ne.jp)



兵庫県認証食品



<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](mailto:info@anshindo.jp)

<http://www.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



西播磨産もち大豆使用

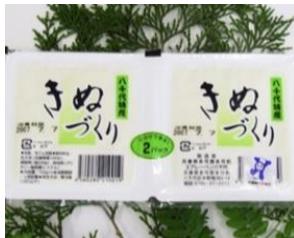
**武内食品株式会社**

たつの市揖保川町原457-3 ☎0791-72-2587

Email:[magokoro-tofu@maia.eonet.ne.jp](mailto: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、栄養素が多くの長期保存が可能。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

エアーベン八千代(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

<https://www.erleben-taka.com/>



ひょうご  
惟選ブランド

### <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緼厚揚げです。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



TAMADA  
TAMADA  
AWAJI  
五つ星ひょうご



ひょうご  
惟選ブランド

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](mailto:yagumo@cameo.plala.or.jp) <http://www.tofu-yagumo.jp>



### <丹波黒黒豆>

160g ¥680 常温 90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](mailto:h-horiuchi@maruyanagi.co.jp)  
<http://www.seimi.net/>

丹波篠山市産の3レザ  
イズの黒大豆を使用し  
たあつさり煮豆



宍粟市の大農場で育つ  
た丹波黒大豆をむかし  
ながらの製法でじっくり  
と炊き上げた自慢の味  
です。



### <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](mailto:info@ja-harima.or.jp)  
<http://ja-harima.jp/>



### <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](mailto:tsunomura@mcc-kobe.jp)  
<http://www.mccfoods.co.jp/>

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  
ふっくらと炊き上げた  
気品の高い逸品です。



兵庫県産のこだわり  
の大豆を低温でじっくり  
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: [yume@y-yumekoubou.net](mailto:yume@y-yumekoubou.net)  
<http://y-yumekoubou.net/>

### <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: 4979947222331



### <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](mailto:akiyama@tamba-yanagawa.co.jp)

<http://tamba-yanagawa.co.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](mailto:info@odagaki.co.jp) <http://www.odagaki.co.jp>



60 庫を国  
% 県100内  
使 産 % 産  
用 小 ~ 小  
麦 兵 麦

### <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

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](mailto:j-meisha@mensho-an.co.jp)

<https://www.mensho-an.co.jp>



伝統の手延べ製法で玉  
モチとした食感と播  
州独特の風味を活  
きました。



### <手延べそうめん 搾保乃糸 播州小麦>

21束(1,050g) ¥3,240 常温 913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@ibonito.or.jp](mailto:soumen@ibonito.or.jp)

<https://www.ibonito.or.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](mailto: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](mailto: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>

## 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](mailto:moriguchi@silver.ocn.ne.jp) <http://www.heart-y.ne.jp/moriguchi/>

## <手延そうめん 揖保乃糸>

「播州小麦」限定品 播州小麦ー30

「播州小麦」限定品 播州小麦ー50

兵庫県内小麦生産農家のたゆまぬ努力で生まれ、結実した小麦を使用した手延そうめんです。

内容量: 1000g(50g × 20束) ¥3,000 常温 900日

JANコード: 4920134805813

内容量: 1700g(50g × 34束) ¥5,000 常温 900日

JANコード: 4920134805653



## 前田産業株式会社

たつの市龍野町宮脇144 ☎0791-63-0595

Email: [maeda.soumen@blue.ocn.ne.jp](mailto:maeda.soumen@blue.ocn.ne.jp)



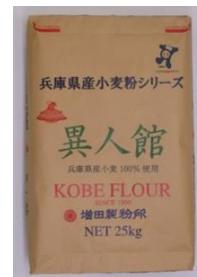
### <宝笠異人館> 菓子用に最適な小麦粉

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 ¥5,025(変動あり) 常温 1年

1kg × 15個 ¥3,840(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 ¥3,735(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兵庫県産の「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 ¥4,605(変動あり) 常温 6か月



### 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](mailto:shimokawa@masufun.co.jp) <http://www.masufun.co.jp/>



### <おもちふ>

驚きの「ぷにゅふにゅ食感」

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](mailto:fu-ya@basil.ocn.ne.jp) <http://ofuya.jp/>



兵庫県内で育てた  
蕎麦を使用して、た  
使用しています。  
50%以上蕎麦粉を



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。

### <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



有限会社夢前工房

姫路市夢前町宮置909-1 ☎079-335-1411

Email: [yume@y-yumekoubou.net](mailto:yume@y-yumekoubou.net)

<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

豊岡市出石町田分66 ☎0796-52-2128

Email: [info@tanakayashokuhin.com](mailto:info@tanakayashokuhin.com)

<http://www.tanakayashokuhin.com>



摘  
みたてのさわ  
かな香りと刺  
激的や  
辛味が特長

### <初摘み実山椒 極みざん>

45g ¥1,000 常温 360日

JANコード: 4902415007413

※2021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>



### <あさくら山椒佃煮>

くせになる刺激の実山椒をふくら柔らかく  
仕上げた香味豊かなそそられる一品

70g ¥650 常温 180日

JANコード: 4580684070057



ひょうご  
推奨ブランド

### 畠特産物生産出荷組合

養父市畠481 ☎079-664-1586

Email: [hataotokusan@maia.eonet.ne.jp](mailto:hataotokusan@maia.eonet.ne.jp)

<http://asakura-sansyo.com>



### <はちぶせ漬>

養父市産の野菜を主原料とし、野菜の甘みと歯ごたえ  
を生かしさっぱりとしたしょうゆ味に仕上げています。

100g ¥350 冷蔵 180日

### <はちぶせ漬(朝倉山椒入)>

はちぶせ漬に養父市特産品の朝倉山椒を加え、香と  
深みのある味に仕上げています。

100g ¥400 冷蔵 180日

### 出合校区協議会

養父市出合249番地 ☎079-667-8020

Email: [deai-kyo@ares.eonet.ne.jp](mailto:deai-kyo@ares.eonet.ne.jp) <http://deai-kyo.com>



ひょうご  
推奨ブランド



醤油味のパリパリきゅうり  
に朝倉山椒を入れました

### <きゅうりしょうゆ漬(薄切り)山椒入り>

100g ¥324 常温 55日

**味藏たんとう株式会社**

豊岡市但東町佐田526

☎0796-55-0855

Email: [ajikura08550796@yahoo.co.jp](mailto:ajikura08550796@yahoo.co.jp)



### <ばら寿司の素>

隆さまの美味しいばら寿司の素

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り



朝摘みバジルを  
その日に加工。  
鮮度・風味が抜群！



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 ¥オーブン価格 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](mailto:msales@marukan.com)  
<https://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)



株式会社ささえ農

たつの市新宮町下筈1049 ☎0791-77-0177

Email: [kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp](mailto:kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp)  
<http://www.sasaeinou.com>

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



地元の天滝ゆず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。



### <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](mailto: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油



稲の美しい町「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

### <日の出稲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](mailto:Xbl08846@nifty.com)  
<http://www.hinode-mirin.co.jp/>

### <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](mailto:order@daitoku-soy.com)  
<http://daitoku-soy.com>



### <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.eonet.ne.jp](mailto:greenwave@gai.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。



### <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>

淡路島産玉ねぎを使用した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、淡路島原産「鳴門オレンジ」、醤油、味噌、酢も地元のものを使っ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

洲本市安乎町平安浦1864-8 ☎0799-28-0330

Email: [info@hamadaya-honten.jp](mailto:info@hamadaya-honten.jp) <http://www.hamadaya-honten.jp/>



### <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



### <ゆずしきつぶ> 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

ゆづ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、おかずいらず。

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

ゆづと青唐辛子、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: [jyk09444@meg.winknet.ne.jp](mailto:jyk09444@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、薬品処理を一切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 から味オイル唐辛子>

自然豊かな辛みが料理の幅を広げます

国産のタカノソメを使用、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

## (株)元気工房さよう(南光ひまわり館)

佐用郡佐用町乃井野 1266 ☎0790-79-2521

Email: [tokusan@genkikobo-sayo.co.jp](mailto:tokusan@genkikobo-sayo.co.jp) <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>



加東市の特産品 完熟白桃「やあとかわのゆずまる」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。



## <白桃ジャム「ももっ子」>

140g ¥500 常温 7ヶ月

500g ¥1,389

## やしろ加工部会

加東市社33 ☎0795-40-0050

(みのり農業協同組合内)



## <ゆずまるれーど>

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](mailto:jvk09444@meg.winknet.ne.jp)

<http://yuzu-yasutomi.com>



### <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 ¥オープン価格 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 ¥オープン価格 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](mailto:meister.atelier@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/meister.atelier.houbai/>

### <梨ジャム>

神戸ワイン、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  
なる度に作るので、いつも  
もフレッシュな状態で提  
供しています。



### <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 ☎079-278-2138

FAX 078-278-2138

Email: [miso@meg.winknet.ne.jp](mailto:miso@meg.winknet.ne.jp)

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いです



### <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

### 株式会社さざえ農

たつの市新宮町下筈1049 ☎0791-77-0177

Email: [kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp](mailto:kk-sasaeinou@able.ocn.ne.jp)

<http://www.sasaeinou.com>



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。

#### <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



#### <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](mailto:uegaki-beika@uegaki-beika.co.jp) <http://www.uegaki-beika.co.jp>



#### <お福豆しばり>

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。

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](mailto: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。



**やさしい味わい！**  
丹波産丹波黒をじつ  
くり四昼夜かけて  
やさしい甘さとや  
らかさのしぶり  
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](mailto:info@gogyofuku.co.jp)  
<https://www.gogyofuku.co.jp>



### <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](mailto:tutom@tutom-farm.com)  
<http://tutom-farm.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  
2gx20個(ティーバッグ) ¥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](mailto:hosomi@tokujuen.co.jp) <http://www.tokujuen.co.jp>

## <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



## <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](mailto: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(ティーパック5gx12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](mailto:ikemoto66@gmail.com)



### くまめな黒豆茶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。冬場はお湯出しで、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

### くまめな黒豆茶12袋入りり>

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

### く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

### く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年通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](mailto:tterao@mtb.biglobe.ne.jp) <http://www.terao-seifun.co.jp/>



JA 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>

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



### <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](mailto:info@ja-harima.or.jp)

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



## <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「生酛造り」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 ¥495 JANコード: 4901808034616

720ml ¥1,093 JANコード: 4901808034593

1,800ml ¥2,462 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。「生酛造り」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 ¥396 JANコード: 4901808009362

720ml ¥1,013 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 ¥1,793 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.miyazaki@sawanotsuru.co.jp](mailto:k.miyazaki@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、冷から燗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](mailto: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  
間をかけて醸した純米大吟醸です。

720ml ¥3,600 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 ¥3,000 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 ¥1,593 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 ¥1,193 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 ¥5,000 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](mailto: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 1,500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](mailto:h-genda@kobewine.co.jp)

<https://kobewinery.or.jp/>



**<竹泉 純米大吟醸 幸の鳥>  
コウノトリ育む農法米 山田錦使用**

地元のこだわったお米で、丹精込めて手造りで仕込んだ純米大吟醸酒です。お食事とともに楽しんでいただけます。

720ml ¥5,000 常温 JANコード: 4995692130721



**<竹泉 純米吟醸 幸の鳥>**

**コウノトリ育む農法米 五百万石使用**

地元のこだわったお米で、丹精込めて手造りで仕込んだ純米吟醸酒です。燴酒として、一層お食事を引き立てます。

720ml ¥2,500 常温 JANコード: 4995692130516

1,800ml ¥5,000 常温 JANコード: 4995692130509



**<竹泉 酒辛カップ>**

**お食事と飲んで美味しい純米酒**

五百万石を使用し、辛口でありながらもお米の旨味が味わえる純米酒。燴酒でも常温でも冷でも楽しめます。

180ml ¥370 常温 JANコード: 4995692111553



**<竹泉 純米山田錦仕込 梅酒>**

**純米酒で仕込んだ兵庫のこだわり素材の梅酒**

兵庫の梅を、兵庫県産山田錦を使用した純米酒で漬け込むこだわりの梅酒です。美味しい酸味と甘みが楽しめます。

500ml ¥1,900 常温 JANコード: 4995692200547



**田治米合名会社**

朝来市山東町矢名瀬町545 ☎079-676-2033

Email: [info@chikusen-1702.com](mailto:info@chikusen-1702.com) <http://www.chikusen-1702.com>



滑らかでやさしい口  
当たりから、しだいに  
山田錦「らしい」  
コクがふくらみ、後口  
は軽快に切れていき  
ます。



希少な国産「もちむぎ」のみを使用し、「麹だけを」原料に仕込む「全麹仕込み」に対することで、香ばしさと甘味の広がる味わいに仕上げました。

**<特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦>**

720ml ¥1,013 常温 365日

JANコード: 4902650017697

**白鶴酒造株式会社**

神戸市東灘区住吉南町4-5-5

☎078-856-7190

Email: [customer@hakutsuru.co.jp](mailto:customer@hakutsuru.co.jp)

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



**<もちむぎ焼酎あらき>**

720ml ¥1,883 常温

JANコード: 4967316273336

**ヤエガキ酒造株式会社**

姫路市林田町六九谷681 ☎079-268-8080

Email: [yoshimi.arao@yaegaki.com](mailto:yoshimi.arao@yaegaki.com)

<http://yaegaki.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 ¥1,253 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](mailto:Xbl08846@nifty.com) <http://www.hinode-mirin.co.jp/>



次代を担う酒米として開発された新品种「Hyogo Sake 85」を使用  
きめ細かく穏やかな旨味。

## <Hyogo Sake No.85 (720ml)>

720ml ¥1600 常温

JANコード: 4958159227624

山名酒造株式会社

丹波市市島町上田211 ☎ 0795-85-0015

Email: [yamana@okutamba.co.jp](mailto:yamana@okutamba.co.jp)

<https://okutamba.co.jp>

加西の酒米農家がつくる日本酒。一つの田圃で採れた山田錦を、生酛造り・蔵つき酵母で醸した純米酒です。



## <純米SEN>

720ml ¥2000 常温

株式会社ten

加西市山下町2349-29 ☎ 0790-20-6376

Email: [info@ten-hyogo.jp](mailto:info@ten-hyogo.jp)

<http://sen-nihonshu.jp>



### <小鼓 路上有花 美>

酒米の王様と称される山田錦で醸す純米大吟醸酒。

後に残らないすっきりとした繊細な味わい。

720ml ¥5,000 常温

JANコード: 4936829244058



### <小鼓 路上有花 黒牡丹>

兵庫県の希少米 “但馬強力”で醸す純米大吟醸酒。

米の旨味を感じるインパクトのある力強い味わい。

720ml ¥3,000 常温

JANコード: 4936829244065



### <小鼓 純米吟醸生酒>

穏やかな香りと飲み口が特徴的なお酒。

生酒のフレッシュで若々しい味わいをお愉しみください。

300ml ¥600 冷蔵

JANコード: 4936829246021



### <小鼓 純米吟醸 花吹雪>

穏やかな香りと飲み口が特徴の上品さも漂うお酒。

温度の違いで変わる味わいもお愉しみいただけます。

720ml ¥1,500 常温

JANコード: 4936829256129

### <小鼓 黒豆焼酎 黒丹波>

焙煎黒豆の香ばしさを焼酎にしました。

黒豆の甘みやコクを凝縮させた焼酎です。

720ml ¥2,500 常温

JANコード: 4936829804016



## 株式会社 西山酒造場

丹波市市島町中竹田1171 ☎0795-86-0331(代表)

Email: [main@kotsuzumi.co.jp](mailto:main@kotsuzumi.co.jp)

<http://www.kotsuzumi.co.jp/officialweb/>



【例示】

写真

PR

# 畜産 加工品



兵庫県産親鶏のみを使用し、ゴマの香ばしさと柑橘系の爽やかさがボン酢群！

## <鶏屋のひねポン>播州地方の名物料理

90g ¥321 冷蔵 製造から79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](mailto:m.iwata@innami.or.jp)

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



兵庫の野菜とポークを使った神戸焼餃子学下さい。

## <神戸餃子セレクション「特選ぎょうざ」>

346g (20個) ¥960 冷凍 120日

JANコード: 4573321240104

神戸フードラボ

神戸市西区南別府3-5-3-202

078-945-5795

Email: [hyogo@dance.plala.or.jp](mailto:hyogo@dance.plala.or.jp)



## <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:](https://)

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: [a-murakami@kouran.com](mailto:a-murakami@kouran.com)

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



貴重な但馬牛のロース部位を備長炭だけでもじっくりと焼き上げました。



## <但馬牛炭火焼ローストビーフ>

100g ¥2,900 冷蔵 4日

有限会社トップ・ジージョ

宍粟市山崎町春安32 ☎0790-62-1889

Email: [info@tajimabeef.com](mailto:info@tajimabeef.com)

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

## <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！

200g(40g×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！

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 ￥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！

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(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 ￥600 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](mailto:info@shimamotoshokuhin.com) <http://www.shimamotoshokuhin.com>



## <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](mailto:h.kusuvara@matsuoka-foods.jp)

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



## <とりめしの具 2合用・3合用>

160g(2合) ￥500 冷蔵 80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](mailto:mituba1263@gmail.com)

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

播州百日どり  
混ぜるだけ  
あつたかご飯に  
使う！



### <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 ￥405 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 ￥600 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 ￥310 冷蔵 45日



### <岩津ねぎ入りだし巻き> 11/23~3/21 限定

兵庫県朝来市特産の甘い・太い・軟らかい、まぼろしのねぎ『岩津ねぎ』が入っただし巻き玉子です。

約350g ￥650 冷蔵 9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](mailto: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  
しつでも出来立て  
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)

￥オープン価格 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

Email: [shimizu@kagonet.co.jp](mailto:shimizu@kagonet.co.jp)

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



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

### <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: [jogawa@kitasakatamago.co.jp](mailto:jogawa@kitasakatamago.co.jp)

<https://kitasaka.net/>

### <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℃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℃以下 賞味期限: 17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・食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℃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

丹波市水上町石生桧ノ前162 ☎0795-82-6324

Email: [info@tambamilk.jp](mailto: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:](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。

400g(10尾～12尾)無頭 ¥1,782 冷凍 6か月

JANコード: 4589425690028



<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](mailto:kani-matsuei@iris.eonet.ne.jp) <https://www.matsueimaru.com/>





**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。

### <兵庫県産味付海苔初摘み8切40枚>

40枚 ¥540 常温 270日  
JANコード: 4978241212543

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](mailto:kunishige@matsutaninori.co.jp)  
<http://www.matsutaninori.co.jp/>



ひょうご  
推奨ブランド



### <河昌の須磨のり 焼きのり>

板海苔10枚入 ¥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](mailto:sumanori@sumanori.com)  
<http://www.sumanori.com/>



ひょうご  
推奨ブランド

### <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



ひょうご  
推奨ブランド



### 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](mailto:staff@seat-sakana.net) <https://www.seat-sakana.net/>



### <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。

板のり10枚入 ¥オープン価格 常温 270日

JANコード: 4942592020515(味付)

JANコード: 4942592020614(焼)



### 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、熱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



## <兵庫産 特選 味付海苔100束入>

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>



## <なぎさ海苔>パリッと食べ応えあり！

### ご飯によく合う、“甘くない”卓上味付海苔

兵庫の初摘み海苔は、しっかり食べ応えがあり、パリッとしているのが特長です。

熱々のご飯と一緒に召し上がっていただくと、口の中に風味がいっぱい広がります。

8切48枚(全形6枚分) ￥480 冷暗 270日

JANコード: 4571119700236

## <特選 100束入>



## <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 <なぎさ海苔> 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>

口どけの良い兵庫産海苔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 ￥750 冷暗 180日

JANコード: 4571119700328

## <おにぎり海苔>



## <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: [hase@kikuya-shoten.co.jp](mailto:hase@kikuya-shoten.co.jp) <https://www.nori-shop.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 ¥オーブン価格 常温 365日 JANコード: 4571138500039

26g ¥オーブン価格 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 ¥オーブン価格 冷蔵 60日 JANコード: 4571138501005

100g ¥オーブン価格 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](mailto: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げれ！

三尾のおやつを召し上げれ！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](mailto:mihonoura@nike.eonet.ne.jp)



淡路島沖で獲れたち  
りめんを、炊かれてから  
さき上げ、最高級の山  
椒が更に華やかさを添  
えています。



### <ちりめん釀煮>

40g ¥298 冷暗所 60日

JANコード: 4969430151569

株式会社現金屋

明石市藤江2028-17 ☎078-922-1300

Email: [genkinya@genkinya.jp](mailto:genkinya@genkinya.jp)

いかなご釀煮のタレでち  
りめんをじっくり炊き上げた  
今までにない味に出会える  
商品です。

### <兵庫県産 生ちりめん佃煮>

60g ¥398 冷蔵 30日

JANコード: 4904341625211

有限会社 西山佃煮

淡路市野島江崎字浜田184-2

☎0799-82-3115

Email: [info@awajikko.co.jp](mailto:info@awajikko.co.jp)

<https://www.awajikko.co.jp/>





生のちりめんを水揚げ後すぐに炊き上げることで、魚の美味しさがそのまま味わえる一品です。

### <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](mailto:staff@seat-sakana.net)

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



淡路島近海で水揚げされた新鮮なカタクチイワシの稚魚を無添加・減塩にこだわり天干しで仕上げました。



### <ちりめんじやこ>

500g ¥2000 冷蔵 14日

JANコード: 4531917000136

**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](mailto: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・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い召し上がれます。いろいろな和え方でお楽しみください。

60g ¥398 冷暗所 60日

JANコード: 4969430333361

### <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。

60g ¥398 冷暗所 60日

JANコード: 4969430496936

**株式会社現金屋**

明石市藤江2028-17 ☎078-922-1300

Email: [genkinya@genkinya.jp](mailto: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 ¥オーブン価格 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 ¥オーブン価格 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



## <上乾チリメン>

塩にもこだわっています

500g ¥オーブン価格 冷蔵 14日



ひょうご  
准選ブランド

松幸丸水産株式会社

淡路市育波363 ☎0799-84-0377

鮮度の良いシラスを選び、赤穂の天塩を使用して、早く炊き上げ、天日干しに旨し素早いことによって、より上乾チリメンになります。



## <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](mailto:info@gogyofuku.co.jp)

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

生炊きならではの  
やわらかさ!  
淡路島で獲れた力タ  
クチイワシを、兵庫  
県産朝倉山椒と一緒に  
一緒に、やわらかく炊  
き上げました。



## <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](mailto:foodwing-7@road.ocn.ne.jp)

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



ひょうご  
准選ブランド



## <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](mailto:laboratory@inoueshokuhin.com)

<http://www.inoueshokuhin.com>

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



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良く、たつの産本醸造醤油使用

瀬戸内海で獲れたいかを自社ブランドで、醤油を使用し、独自製法で生からじっくり炊き上げています。



<兵庫県産 いかなごくぎ煮 淡路つ子>

60g ¥598 常温 60日

JANコード: 4904341129993



有限会社 西山佃煮

淡路市野島江崎字浜田184-2 ☎0799-82-3115

Email: [info@awajikko.co.jp](mailto:info@awajikko.co.jp)

<https://www.awajikko.co.jp/>



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。



<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



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焼き上げています。



<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) ¥498 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](mailto:staff@seat-sakana.net)

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

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

<いかなご釣煮>

140g ¥オーブン価格 冷蔵 60日

JANコード: 4531917000075

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](mailto:jako@f8.dion.ne.jp)

<http://www.officeweb.jp/nakaharasuisan>

<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](mailto:foodwing-7@road.ocn.ne.jp)

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

<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](mailto:kobe.sgs@gmail.com)

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

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。

漁獲量日本一の兵庫県・山陰産の獲れたてのほたるいか樽に入れ仕込み丸いました。



### <いかの樽寿司>

1匹 ¥1,200 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](mailto:mihonoura@nike.eonet.ne.jp)



味、いかの粕漬です。  
三尾に代々伝わる秘蔵の



### <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](mailto:maruyo@maruyo-food.co.jp)



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



### <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プリの「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](mailto:info@morisuisan.co.jp) <http://www.morisuisan.co.jp/>



### <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。嗜めば嗜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

### <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粕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

### 有限会社山米

美方郡新温泉町三谷224-1 ☎0796-82-5028

Email: [kani@yamayone.com](mailto:kani@yamayone.com) <http://www.yamayone.com>



無添加で体に優しい商品づくり

播磨灘でとれた新鮮な牡蠣の旨みを逃さずじっくり時間をかけて焼き上げました。赤穂産の塩、たつの醤油など、地元産の調味料にもこだわった自慢の逸品です。



### <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](mailto:hanada@marutosuisan.jp)

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

特許製法で蒸し上げ、急速凍結。1年中召しがれます。



### <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](mailto:ueda@f-unit.jp)

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



五つ星ひょうご

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。



### <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](mailto:jfhimeji-aboshi@hb.tp1.jp)



五つ星ひょうご



五つ星ひょうご



兵庫県産の上質な穴子のみを使い、1本1本炭火で丁寧にふつくらと焼き上げています。



五つ星ひょうご

### <炭火焼あなご> 希少！播磨灘穴子

6~8本 ¥5,000より 冷蔵 5日

**穴子**

姫路市西庄甲583-10 ☎079-292-3750

Email: [fbz86385@meg.winknet.ne.jp](mailto:fbz86385@meg.winknet.ne.jp)



五つ星ひょうご

### <手焼き穴子>

4本ざし2串 ¥7,560 冷蔵 5日

**あなご料理 栄(株式会社 HILO)**

姫路市忍町160番地 ☎079-280-6066

Email: [hilo@anago-hiiragi.jp](mailto:hilo@anago-hiiragi.jp)

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



五つ星ひょうご

日本海産のベニズワイ  
ガニのかにみそ(内臓)に、かにみそ(内臓)を全体の約50%にし  
し炊き上げました。



くださ  
い。わ  
めを一  
切加  
じて濃  
ずを

### <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](mailto:toiawase@hamadasei.co.jp)

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



### <かにの身入りかにみそ>

60g ¥700 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](mailto:maruyo@maruyo-food.co.jp)



### <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](mailto:info@3nen-torafugu.com) <https://www.3nen-torafugu.com/>

### ＜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。

80g ¥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](mailto:kani@yamayone.com) <http://www.yamayone.com>



### ＜ほんまうまい播磨灘 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。

### ＜ほんまうまい播磨灘 これやではもめし＞旬の鰐を使用しています

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て、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に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。

### ネクストキャンドフーズ株式会社

たつの市御津町苅屋1297(缶詰・レトルト事業所)



旨味あふれる播磨灘の1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。



#### <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](mailto:staff@seat-sakana.net)

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



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。

#### <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

南あわじ市複列小複列271-1

0799-42-2231

Email: [info@e-moshio.com](mailto:info@e-moshio.com)

[http:// www.e-moshio.com](http://www.e-moshio.com)



# 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)】



獣師の店でいあーず 安田太

宍粟市山崎町須賀沢1120 ☎0790-63-3071

Email: [dearsyasuda@yahoo.co.jp](mailto: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 (こっこおう)



好評販売中 大玉 (2個入り) 1,300円  
(3個入り) 1,560円

黒葫玉(こっこおう)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(こっこおう)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](mailto:fujioka_farm@blackgarlic-alb.com)

<https://www.blackgarlic-alb.com/>

株式会社 増田製粉所

[商品掲載ページ…46]

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



兵庫県産シリーズ  
HYOGOKENSAN Series

商品ラインナップ

ひょうご  
推奨ブランド

北野坂

吸水がよく、しっとり  
した食感となり、風味  
がよく、自然な甘み、  
香ばしい香りの製品に  
なります。

(区分0.41% 粗蛋白11.0%)

宝笠異人館

きめ細かく、鮮やかな  
色調の内蔵粉になります。  
口溶けがよく、しっとり  
とした食感です。  
ボリュームが大きい商品  
に仕上げります。

(区分0.36% 粗蛋白6.2%)

麵 司

麵の滑らかさ喉越しの良  
い麺面です。  
ソフトでもちもち性  
を有した食感です。  
開拓のうどんご飯面で  
す。

(区分0.37% 粗蛋白9.0%)

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.078-681-6703

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



増田製粉所  
のHPは  
こちら

販売促進会員のご紹介

株式会社 マルト水産

[商品掲載ページ…75]

Oyster

Gallery

株式会社マルト水産

蒸し牡蠣

珠せいろ®



覆常牡  
す識蠣  
。をの

兵庫工場 兵庫県相生市相生字塩堀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っとり蒸し、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。

おいしくて安心  
こだわりのお米を  
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、  
お米の生産を中心にできる限り農業  
や化学肥料に頼らない農業を取り組  
んでいます。当園の農産物から作っ  
た無添加の商品『乃』シリーズは、  
素材のよさを大切にしています。ぜ  
ひ一度ご賞味ください。

7月中旬～8月中旬には、  
ブルーベリー摘みが可能です。



- 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、無添加で作っています ●ギフトセット



- ・重子乃黒大豆煮豆
  - ・孝蔵乃大豆水煮
  - ・里美乃白大豆味噌
  - ・紺太黒大豆味噌
  - ・里美乃小豆味噌



- ・有香乃ブルーベリー粉末
  - ・有香乃ブルーベリージャム
  - ・紺太乃大豆粉
  - ・春藏乃レンコン粉末



- ・お米ギフトセットなど



上田農園

0791-75-2217

instagram



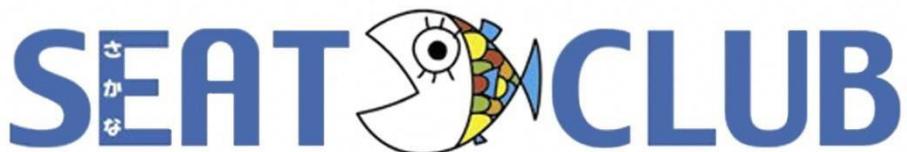
## LINE



〒679-4343 兵庫県たつの市新宮町大屋 387-1 mail.ueda1128@menenet.or.jp  
<http://www.uedanousen.net/> 電話 090-5364-5136 FAX 0791-75-2342

# 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>

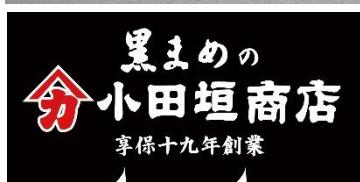
兵庫県漁業協同組合連合会

TEL : 078-917-4137

FAX : 078-917-3811

E-mail:staff@seat-sakana.net





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

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



1743年（享保十九年）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。



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>



## 経営理念

笑顔と喜びと活気に溢れ  
優れたる多くの人々が集い  
眞に社会に貢献し  
食の源である畜産農林漁業を支え発展させ  
る  
日本一の創造力みなぎる企業となる

藤橋家  
八



**【藤橋家の夢美人】**



**【藤橋家のひょうごの穂々笑実】**

株式会社藤橋商店は大正4年に創業し、令和2年10月で創業105年を迎えるました。飼料販売から始まり、安心安全な食品を食卓に届け、未来の子どもたちにも美味しく安全な国産の食品を届けることを目標に「循環型農業」に取り組んでいます。雛から自社の養鶏場で育て、毎日見回りを行うことで鶏の健康を確認し、良い卵を産む健康な鶏を育てています。鶏たちには飼料販売店こだわりの飼料を与え、飼育環境にもこだわっています。ぜひ兵庫県産の美味しい安全な卵をお召し上がりください。

**食の力で 日本の未来を創る。**



藤橋家  
HP



藤橋家  
YouTube



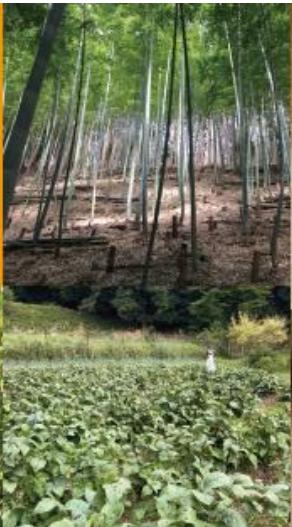
たまごや  
HP

株式会社藤橋商店

〒679-4315 兵庫県たつの市新宮町井野原 143

TEL: 0791-75-2651 / FAX: 0791-75-0589

丹波篠山  
Farm Maegawa



## おいしい食材に出会える

豊かな自然の中で、美味しく安心して食べられる食材を提供します。



### Main products



#### 黒枝豆、黒大豆

丹波特有の寒暖差により、他の地域のものとはまったく比較にならない本物の黒大豆を育てています。丹波黒になる前、若い枝豆で取り入れると、黒枝豆はピールの最高のおつまみになります。



#### コシヒカリ

自然豊かな環境の篠山の土壌と恵まれた水で、育て上げています。できる限り農薬を減らして、本来の稲の持っているチカラを使って生育させます。皆様方に味わっていたいだきたい自慢のファームMaegawa産のコシヒカリです。



#### 気まぐれ野菜

丹波篠山の豊かな環境を活かして、農薬に頼らず、自家製粉糰ばかり肥料を使い、自然に近い栽培方式を独自に開発し実行しています。イタリアからの品種も取り揃えてこだわりのタネから収穫までビュアな育てかたを実践しています。

### 丹波篠山 ファーム Maegawa

〒669-2105 兵庫県丹波篠山市犬飼 258-2

電話 090-7106-9550 FAX 079-594-0538

Mail : [farmmaegawa@gmail.com](mailto:farmmaegawa@gmail.com)

Home page : [maegawa-farm.business.site/](http://maegawa-farm.business.site/)



童謡赤とんぼを作詩した三木露風は兵庫県たつの市で生まれました。歌のモデルとなったのは赤トンボの代表種・アキアカネだと言われています。現在そのアキアカネは全国的に激減しています。私たちは彼らを復活させる為に、ヤゴが生育し、実際に羽化できる農法を開発しました。

アキアカネが羽化できる田んぼで穫れたお米は、“より安全・安心”なお米です。



# 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2年度現在 42 会員。

<b>生産関係</b>	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
<b>流通関係</b>	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、(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)、イオンリテール(株)近畿・北陸カンパニー、(株)農產物流通研究所
<b>消費関係</b>	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
<b>マスコミ等</b>	(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
<b>行政等</b>	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2年度現在 16 会員

(株)小田垣商店、印南養鶏農業協同組合、(株)神戸酒心館、マルヤ水産(株)、(株)藤橋商店、(株)増田製粉所、(株)嶋本食品、(株)ハマダセイ、(株)J·McCoy、(株)マルト水産、(有)原田青果、たつの赤どんぼ米研究会、丹波篠山ファームMaegawa、(有)田隅養鶏場、(株)AgLiBright、兵庫県漁業協同組合連合会



**Face Book**



**LINE**



**Instagram**

# うまい FOOD 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

<https://hyogo-umashi.com/ec-bookmark/>



みけつくに  
**御食国ひょうご**



兵庫県マスコット はばタン