

兵庫県認証食品

カタログ



2022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、食に対する安心感の醸成を図るため、「ひょうご食品認証制度」を定め、安全・安心で個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。

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



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。

農産物

畜産物

水産物

加工食品

●個性・特長

生産方法・品質等の個性や特長があること。
次の(ア)～(ウ)の何れかを確認できること

(ア)生産方法に関する個性・特長がある。

【例】環境に配慮していること。

(イ)味その他の品質に関する個性・特長がある。

【例】粒経10.5mm以上(丹波黒大豆)等

(ウ)県民から高い信頼を得られる個性・特長がある。

【例】地域固有の品種・系統(岩津ねぎ)等

●安全性の確保

食品衛生法等法令基準遵守されていること。

★申請段階及び小売段階で県が検査を実施して確認

●安心感の醸成

生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること。

ひょうご安心ブランド



ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、出荷記録等の整備や残留農薬等についてより厳しい基準をクリアした安全性の高い食品です。

農産物

●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

畜産物

●抗生物質等の使用削減又は
残留防止取組方針を定めている

●残留抗生物質等が国基準の
1/10以下

水産物

【養殖魚類】

●残留水産用医薬品等が国基準
の1/10以下

【養殖かき】

●生菌数が国基準の1/10以下

加工食品

●HACCP^{※1}の外部認証を受けた
製造所で製造

●食品添加物を極力使用しない

+

出荷記録などの整備

(トレーサビリティガイドラインステップ2^{※2}対応)

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

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

(2022年1月現在の認証審査基準)

■ 目次

本カタログは、兵庫県認証食品（2021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（税込）は、2021年11月時点のものです。

■ 農産物

3～31ページ

米	3
豆類	9
野菜	10
葉茎菜類	18
果菜類	22
根菜類	25
果実的野菜	26
果樹	29
その他	29

■ 畜産物

32～37ページ

牛肉	32	鶏卵	34
豚肉	32	牛乳	37
鶏肉	34		

■ 水産物

38～39ページ

牡蠣	38	いか類	39
わかめ	38	甲殻類	39

■ 加工食品

40～83ページ

<農産加工品>

米加工品	40
豆類の調整品	42
そば	48
小麦加工品	49
佃煮	52
漬物	52
混ぜご飯の素	52
調味料・ソース類等	53
ジャム類	57
菓子類・乾燥食品	59
茶類	60
酒類	63

<畜産加工品>

食肉加工品	68
鶏卵加工品	70
乳製品	71

<水産加工品>

干物類	72
のり・のり加工品	73
海藻・海藻加工品	75
しらす加工品	75
いかなご加工品	78
タコ・イカ加工品	79
カキ加工品	80
アナゴ加工品	80
カニ加工品	81
ご飯の素等	81
調味料	83

☆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

84ページ

シカ肉	84
-----	----

■ 販売促進会員PR

85～95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3年度は19社。うち、12社（掲載希望者）をご紹介します。

農産物 —米—

霊峰千ヶ峰の伏流水で育
てたコシヒカリ
有機質肥料栽培



＜千のしずく米(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Queen、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

<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

<http://akabana-soba.net>



生命溢れる田んぼの
恵みと農家の愛情が
つまったお米

＜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

http://www.jatajima.or.jp/nousan/nousan_top.html



へアリーベッチにより
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



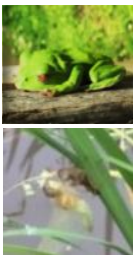
農事組合法人志方東営農組合

加古川市志方町高畑961-24

☎079-452-6780

Email: info-minori@sikatahigasiaeinou.or.jp

<http://sikatahigasiaeinou.or.jp>



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

<やぶ案山子米(特別栽培米、コシヒカリ)>

■出荷時期: 10月～通年

谷村 昭雄(やぶ案山子)

養父市大坪4-2 ☎079-664-1537

Email: tanimura-ttg@kkf.biglobe.ne.jp



「新在家」の特別栽培米。
粘土質土壌で、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。

<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



中播磨の源流域で食
と農と健康をキ
ワードに、栽培期間
中は除草剤をはじめ
農薬や化学肥料は一
切使わず、HYS低温
発酵有機資材「保田
ぼかし」だけを使っ
て育てたお米です！

<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 ☎&FAX0790-32-0469

Email: funada_minori_0211@yahoo.co.jp

<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

<http://hyogo-yuukiinasaku.com>



人と環境にやさし
い米づくり



<ヘアーベッチ米「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

<http://www.ja-akashi.or.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。

<たにぐちのアイガモ米(未検査米)>

■出荷時期: 10月～通年



農事組合法人アイガモの谷口

美方郡新温泉町対田409 ☎0796-82-4660

Email: info@organic-farm.co.jp

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



環境に配慮しています。

<うるち米(きぬむすめ)>

■出荷時期:10月～通年

馬場営農組合

たつの市揖保川町馬場1395

☎0791-60-1471



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

桜街道コウノトリ倶楽部

豊岡市但東町奥矢根43 ☎0796-54-0655

Email: nose@moko-sekken.com

<http://moko-sekken.com>



<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)>

胚芽の大きき約3倍! ビタミン、ミネラル、ギャ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: fuji-koubou@hotmail.com

<http://www.fuji-koubou.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。



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」の会営農組合

美方郡香美町村岡区板仕野372

☎090-1446-6812

Email: hisashi372@gmail.com



<うるち米(コシヒカリ・かぐや姫・つきあかり)もち米>

■出荷時期:9月下旬～通年

アグリ橿原(橿原合同会社)

加西市河内町528-1

☎090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp

へアリーベッチ・れんげを用いた土作りを行い、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、減化学肥料による人・環境に優しい美味しいお米作りをしています。





緑肥をすき込み、農薬を削減してミネラル豊富な山水で育てたコシヒカリです。もっちりとしていて甘みが広がるコシヒカリを是非ご賞味ください。

<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

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



減農薬&有機肥料を使用した美味しくて安心なお米です。

<揖保川源流 繁盛米(コシヒカリ)>

■出荷時期: 10月～通年

MORE繁盛

宍粟市一宮町上岸田576 旧繁盛小内

☎090-1027-5227 (福原)

Email: hello@morehanse.net

<https://www.morehanse.net>



<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

<http://nozoenouen.jp>



加古川源流、バイカモ、わさびの育つ清流が生んだ米

<しぐら米(コシヒカリ)>

■出荷時期: 9月～通年

神楽(しぐら)の郷 丹波農家

丹波市青垣町小稗111 足立隆 方

☎0795-87-5101・080-5341-7819

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



<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@gaia.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



赤とんぼ(アキアカネ)を復活させる為に開発した、たつの赤とんぼ米です。甘みとモチモチ感抜群！

<たつの赤とんぼ米(コシヒカリ・ヒノヒカリ)>

■出荷時期:9月～

たつの赤とんぼ米研究会

たつの市龍野町中霞城34-1

☎0791-62-0331・080-5343-7461

Email: smaeda@hera.eonet.ne.jp

<http://akatonbomai.com/>



越知谷地区郷土唱歌が残る谷間の北端、千ヶ峰を流れる杉木立、岩間の清流で育ったコシヒカリです。

<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

<おいしいお米「稲穂の香」>

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

■出荷時期:9月～4月



農事組合法人ファーム稲加見谷営農

加古郡稲美町加古3934-2 ☎079-492-2195

Email: kkp523@yahoo.co.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

たつの市新宮町下笹1049 ☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>



八千種の粘土質土壌で、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



「ベッチ米の匠」五名が育てたお米

<ベッチの匠米（きぬむすめ）>

■出荷時期:10月～通年

<ベッチの匠米（はりまもち）>

■出荷時期:10月～2月

<ベッチの匠米（兵庫夢錦）>

ベッチ米の匠が育てた酒造好適米

■出荷時期:10月 受注契約栽培

農事組合法人みやまえ営農

加古川市西神吉町宮前1124

☎079-490-4108



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



<合鴨コシヒカリ>

安全・安心な合鴨コシヒカリ！

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

■出荷時期:9月～

三田合鴨稲作会

三田市川除677-1

☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp



<にっしりライス輝>

取扱品種は、「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「きぬむすめ」「ぴかまる」です。

にっしりライス輝は、栽培方法にこだわり、管内畜産農家の牛ふんを堆肥として使用し、「環境創造型水稻栽培」を進めるなど、経験豊富な水稻農家が栽培管理を徹底しています。

■出荷時期:10月～

兵庫西農業協同組合

姫路市三左衛門堀西の町216 ☎079-281-5711

Email: einokikaku3@ja-hyogonishi.jp

<https://www.ja-hyogonishi.com>



コシヒカリ



ヒノヒカリ



きぬむすめ



ぴかまる

農産物 —豆類—



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。



＜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 <http://kyme.jp/>

＜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



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@mement.net

<http://www.uedanouen.net>



無農薬栽培の
おいしい大豆です。



＜たにぐちの大豆＞

■出荷時期: 1月～通年

農事組合法人アイガモの谷口

美方郡新温泉町対田409 ☎0796-84-4660

Email: info@organic-farm.co.jp

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



日本農業遺産に認定さ
れた本場丹波篠山産。
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有機で生産してい
ます。

＜黒大豆＞ 300年の歴史で日本農業遺産
の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バウソリオB101

☎090-8577-6617

Email: motoki@coda.ocn.ne.jp



＜丹波篠山黒大豆＞

定番の丹波さやま黒大豆

■出荷時期: 12月～無くなるまで

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





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
余計な手出しをせず育て
ています。

＜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

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

＜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



アグリ榊原(榊原合同会社)

加西市河内町528-1

☎090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp

農産物 (野菜) -葉茎菜類-



残留農薬検出せずの安心で美味しい玉ねぎです。納豆菌により土中の栄養成分が分解され常に健康な状態に保たれています。土からの栄養分をじっくり吸い上げて熟してから収穫します。

＜納豆菌栽培の淡路島たまねぎ大玉＞

■出荷時期: 5月～ 6月 新玉ねぎ
7月～12月 たまねぎ



株式会社 佐宜

南あわじ市湊里1328-2 ☎0799-36-3332

Email: yrry832@yahoo.co.jp

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

＜淡路島産たまねぎ＞

有機質肥料使用淡路島産新たまねぎ(早生品種)

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

■出荷時期: 3月下旬～6月上旬

＜淡路島産たまねぎ＞

有機質肥料使用淡路島産たまねぎ(中生・晩生品種)

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

■出荷時期: 6月中旬～3月



あさひ・サン・ファーム — from awaji island —

南あわじ市神代地頭方1550-1 朝日物産株式会社内

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

Email: asahi-bussan@sci.m-awaji.jp

<https://asahi-awaji.com/>



<淡路島産レタス「河西レタス」>

レタスが苦手な子どもも食べられる甘いレタス！
苦みの原因となる化学肥料や農薬を極限まで減らし、
レタス本来の甘みを最大限引き出しました。

■出荷時期：10月半ば～5月半ば



<淡路島産たまねぎ「キャンディーオニオン」>

淡路島特有のミネラル豊富な土壌で育った辛味の
少ない、丸くて大きくて甘い玉ねぎです。

■出荷時期：通年



河西青果株式会社

南あわじ市志知171-7 ☎0799-36-4831

Email: Kawanishi04@outlook.jp

<https://kawanishi-seika.com/>



淡路島の竹を加えた
自社製造の植物性有
機肥料にこだわり、
畑で完熟後に収穫し
た、コクと旨みたっぷ
りの淡路島たまねぎ
です。

<淡路島産完熟たまねぎ「あやたけ」>

■出荷時期：6月～3月



株式会社 池上農場

淡路市高山甲504 ☎0799-86-0295

Email: info@awajishima-farm-ikegami.com

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



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。

<たまねぎ>土から作る野菜作り

■出荷時期：通年

原田 脩平

南あわじ市北阿万稲田南671

☎0799-55-2037

<https://harada-onion.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。



<淡路島産玉葱(アミ玉ちゃん玉葱)>

■出荷時期：通年



株式会社アワジブランドトットシェーピー

南あわじ市神代地頭方943-5 ☎0799-42-0809

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



機能性に特化した品
種設定を行い、淡路
島の海藻を使用した
ミネラル豊富な有機
肥料と牛糞堆肥を使
用した土づくりを行
っています。ムキ玉
加工も可能です。

<甘くて美味しい玉葱「戒珠(えびすたま)」>

■出荷時期：通年

株式会社アクアヴェルデAWAJI

南あわじ市三條1405番地 ☎090-3625-5518

Email: info@acquaverde-awaji.com

<http://acquaverde-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

淡路市野島基浦843 ☎0799-80-2240

Email: shmiyazaki@pasona-nouentai.co.jp <http://www.pasona-nouentai.co.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 <https://www.to-ho.co.jp>



<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



アグリ桝原(桝原合同会社)

加西市河内町528-1 ☎090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@vmail.plala.or.jp



<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>

葉草に近い「健康野菜」

“雲南百薬”とも呼ばれ、ミネラルが多く含
まれます。サツと茹でると、見た目やヌルッ
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



<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

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



食べて健康になる機能性
菜の有機ケール栽培とパ
ー加工をしています。硝
酸が低く抗酸化力の高い
析結果もあります。

<キャベツ>

適したキャベツ提案力

お好み焼き、煮炊き料理、サラダなどの用途に
適したキャベツを提案します。

栽培では、土壤改良を行い、有機肥料を活用
した独自の土づくりを行っています。

■出荷時期:1月～3月

株式会社博農

たつの市御津町苅屋1036-1

☎079-322-4500

Email: info@hakunou.co.jp

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



<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

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



地元の完全熟堆肥や有機質肥料を用いた土づくりを行っています。

<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



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

<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



<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くいただけます。

■出荷時期: 通年

<ピュアヴェール>

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

■出荷時期: 通年

<グリーンマリーゴールド>

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

■出荷時期: 通年



JFEライフ株式会社

三田市東本庄2736 ☎079-568-6831

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

<ベビーリーフ>

水耕栽培で栽培しており、味がマイルドで食感も柔らかいベビーリーフです。老若男女問わずリピートされる方が多い商品です。

■出荷時期: 1月～12月

<ミニセロリ>

水耕栽培で栽培しており、通常のセロリとは違った食感があり、セロリ好きには是非1度食べていただきたい商品です。

■出荷時期: 1月～12月

兵神機械工業株式会社 兵神ファーム

兵庫県加古郡播磨町古田1丁目5-30 ☎079-436-3355

Email: yuta.sano@hsn-kikai.com

<https://hsn-farm.com>



兵庫県朝来市でしか生産されていない岩津ねぎは青葉の先まで柔らかく甘い葱で天ぷらや炒め物などにお勧め！

<岩津ねぎ>

■出荷時期: 11年～3月

株式会社NOUEN

朝来市和田山町市御堂146-6

☎050-3681-2937

Email: info@nou-en.com

<https://nou-en.com/>





<TAJIMAネギマツチョ>

■出荷時期：11月～4月

ねぎ人生産組合

豊岡市京町10-12 ☎090-3927-9463

Email: info@raiho.jp

<https://www.raiho.jp>



直径 3cm 以上の白ネギをTAJIMAネギマツチョとし、「太く、甘く、柔らかく」を特徴としています。



<三田特産太ネギ「極ぶとくん」>

葉までおいしい！

■出荷時期：12月～3月

三田野菜・産直の会 太ねぎ部会

三田市川除677-1 ☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp

「極ぶとくん」は、葉の中に独特の甘みととろみがあり葉から茎まで食べられます



<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



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



<ブロッコリー>

■出荷時期：10月～6月

JA兵庫南稲美ブロッコリー部会

加古郡稲美町北山1243-1

☎079-496-5135

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



<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



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



<小松菜・ほうれん草・チンゲンサイ・水菜・菊菜>

■出荷時期：通年

こうべ野菜協議会(伊川明石出荷者連絡協議会・

ひらの野菜協議会・玉津軟弱グループ)

神戸市西区平野町印路660-1

☎078-961-1277

Email: kobenishi@jarokko.or.jp



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

<にんにく(やぶひめ)> 品種:ホワイト六片

濃厚かつ甘みのあるマイルドな味わい。
素揚げ、ホイル焼き等素材そのものを活かした調理に。

■出荷時期:通年



<にんにく(やぶひこ)> 品種:金郷純白

しっかりした辛みと、にんにく特有の香りの強さが特徴。
味のアクセントとして薬味やパスタ、餃子等料理に。

■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/>



焼きにんにくにする
とほくほく感と香ばしい
味と香りが最高です。

<やぶさん「にんにく」>

- ・有機堆肥を利用した栽培
- ・農薬使用の減削

■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



竹炭パウダーや竹炭液、
有機質肥料を使い、土づ
くりこだわって作った、
にんにくです。

<にんにく>

■出荷時期:5月～10月

HPはこちら

ゆうちゃん農園

姫路市石倉253番地

☎070-1772-5955



農産物 (野菜) -果菜類-

<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



<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

栄栗市一宮町千町154 ☎0790-74-0299

Email: senchou0429@yahoo.co.jp

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



<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

<https://okadanousan.com>

令和3年度
農林水産大臣賞受賞
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。



<さんだとまと>

太陽の恵みいっぱいさんだとまと

三田の昼夜の寒暖差を活かし、太陽の恵みをいっぱい受けた旬のさんだとまとをぜひ、ご賞味下さい！

■出荷時期: 6月～8月



三田野菜・産直の会 さんだとまと部会

三田市川除677-1 ☎079-563-4192

Email: sanda-ece@jarokko.or.jp



うま味と糖度を凝縮させた秋トマト！
標高310mの高原、緑豊かな自然の中で育った秋トマト！

<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



<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

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



美味しさを追求し少しでも長く樹にならせています。250g前後のサイズで収穫しています。



<黒大豆枝豆「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。モチツとした食感、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



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

<黒大豆枝豆>

■出荷時期: 10月5日～11月15日

株式会社ドリームス

丹波篠山市糯ヶ坪29-1バウソリオB101

☎090-8577-6617

Email: motoki@coda.ocn.ne.jp



丹波篠山名産の黒枝豆。
自然のままに育てました
ふくら膨らんだ大きさが
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

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



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。

<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



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。

<あおुरい(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



<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れてくれます。

■出荷時期:7月～10月

<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

淡路市野島基浦843 ☎0799-80-2240

Email: shmiyazaki@pasona-nouentai.co.jp

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



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。



<なす>

■出荷時期:7月～9月

アグリ榊原(榊原合同会社)

加西市河内町528-1 ☎090-7487-7445

Email: sakakibara.08-12.core@gmail.plala.or.jp



酵素を用いて、植物を
元気に育てることに
よって、旨味、甘味、酸
味のバランスのとれ
たトマトです。

<八百ちゃんトマト>

■出荷時期:1月～12月

株式会社 みつヴィレッジ

姫路市網干区大江島805番地

☎079-271-3283

Email: nobuya.yao@gmail.com

<https://www.mitsu-village.com/>



排水循環システムを
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



<トマト>

■出荷時期:11月～7月

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

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



新鮮でおいしい
トマトを食卓に
届けます。



<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

<カーリーナ>

楕円形でやや小さめのサイズのミニトマト

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

■出荷時期:11月~7月



<ごちそうトマト>

真っ赤に色づくミディトマト

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

■出荷時期:11月~7月



<天然水トマト>

甘味、酸味、コク、香りのバランスのとれたジューシーなミディトマト

手ごろなサイズで普段使いに適した食べやすいトマトです。

■出荷時期:11月~7月



株式会社兵庫ネクストファーム

加西市鶴野町1998番地 ☎0790-20-4734

Email: t.yamauchi@hyogo-nextfarm.co.jp <https://hyogo-nextfarm.co.jp/>



あわじ島グルメトマト®
甘味と酸味が絶妙なバランスで旨味の濃い、ファースト系フルーッとトマトです。(季節により味は若干異なります。)



<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

<https://awajishima-tomato.com>



応用特許取得『モイスカルチャー栽培』技術にてアミノ酸を増量させる栽培に特化しています。水分使用量は10分の1、廃液ゼロなど、とにかく環境に優しい栽培にて、ルネッサンス、プチプロを柱に各品目を展開しています。

<『トマトに秘められた旨味。』シリーズ>

■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1405番地 ☎090-3625-5518

Email: info@acquaverde-awaji.com

<http://acquaverde-awaji.com/>



大玉トマト、中玉トマト、ミニトマトの栽培を清潔なハウスで行っています。安全・安心と味にこだわった逸品です。



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。

<トマト>

■出荷時期: 通年

有限会社藤田農園

神戸市西区平野町福中37

☎078-961-0101

Email: kobe.tomatoshop@gmail.com

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



<ミニトマト>

■出荷時期: 4月～7月, 9月～12月

有田真也

神戸市西区押部谷町西盛360-1

☎080-6819-3658

Email: rururi610@gmail.com



農産物 (野菜) -根菜類-



甘くて美味しい品種と土づくりこだわって栽培。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。

<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

Email: Nakai.yuuti@gmail.com



<じゃがいも(キタアカリ)>

甘くてホクホク！ 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)>

煮くずれしにくく、様々な料理に使えます
独特の食感と甘味が美味しい秋じゃが。

■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: fuji-koubou@hotmail.com

<http://www.fuji-koubou.com/>



<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



<にんじん> にんじん臭さをあまり感じないにんじん
にんじん本来の味と甘味のバランスに挑戦し、土壌改良を行い、
有機肥料で独自に考えた土づくりで栽培しています。

■出荷時期:12月～2月、5月～6月



<辛味だいこん> 辛さ爆発

砂地の干拓地、成山新田で栽培しています。減農薬栽培で、土壌改良を行い、有機肥料で独自に考えた土づくりを実践しています。
野菜本来のうまみや甘み、辛みを提供します。

■出荷時期:通年



株式会社博農

たつの市御津町苅屋1036-1 ☎079-322-4500

Email: info@hakunou.co.jp <http://hakunou.co.jp/>





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

<だいこん>

■出荷時期: 12月～1月

株式会社トーホーファーム

神戸市西区神出町小東野53-81

☎078-965-2832

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

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



<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

たつの市新宮町上笹436 ☎0791-77-1217

Email: 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



<かぶ(暮坪かぶ・遠野かぶ)> 岩手県の伝統野菜

「美味しんぼ」でおなじみの究極の薬味。特に蕎麦の薬味に最高です。その他、刺身や焼き肉などの薬味として利用され、わさび等とは趣の異なる「究極の薬味」として喜ばれています。

■出荷時期: 12月～1月

<かぶ(長崎赤かぶ)> 長崎県の固定種

繊維を感じないほど柔らかく、ジューシーで甘みもあり、サラダに最適です。独特の香りと風味を持ち、浅漬、糖漬、三杯酢等に珍重されます。

■出荷時期: 10月下旬～12月

<かぶ(温海かぶ)> 山形県の伝統野菜

繊維が緻密でなくサラダでも食べられます。漬物にすると紅色に染まり、香りも高く美味しさ抜群です。

■出荷時期: 12月下旬～2月初旬

<かぶ(最上かぶ)> 山形県の伝統野菜

大根のような形が特長です。土から出た部分は赤紫になりますが、内部は白く、見た目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、麴漬や甘酢漬等に利用できます。

■出荷時期: 12月～1月

<だいこん(戸隠大根)> 長野県の伝統野菜

江戸時代より栽培されている品種で、蕎麦の薬味として利用されています。

■出荷時期: 12月～2月

中村 義徳

姫路市田寺東1-9-6 ☎079-291-2755



農産物 (野菜) -果実的野菜-



農薬を一切使わず育てた立体栽培のメロンです。ほのかに香る酸味、まったりした甘味を併せ持ったメロンを楽しんで頂けると幸いです。



<ネットメロン>

■出荷時期: 7月下旬～9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

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



「旨味、甘味、酸味」のバランスのとれた香りのよい、とちおとめです。1月～5月にはいちご狩りを開催。



<八百ちゃんいちご>

■出荷時期: 12月～6月

株式会社 みつヴィレッジ

姫路市網干区大江島805番地

☎079-271-3283

Email: nobuya.yao@gmail.com

<https://www.mitsu-village.com/>



炭酸ガスを施用して光合成を促し、紫外線B波で病気の発生を抑制して育てたいちごは、元氣そのもの！



<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

<https://fukukoi15.wixsite.com/-site-2>



いちご各品種に応じた適正管理により、品種毎の美味しさを追求しています。



<いちご>

■出荷時期: 12月～5月

篠田農園

西脇市明楽寺町470 ☎0795-25-8888

Email: shino22@sea.plala.or.jp



清涼な地下水を使い、環境にやさしい「天敵農薬」を利用し、周辺の生態系に配慮した栽培を行っています。



<いちご>

■出荷時期: 12月～4月

株式会社わさび chord farm 175

小野市広渡町652 ☎080-4019-7051

Email: 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: 12月～5月

一伍屋

西脇市高松町字小口302 ☎080-8716-5046

Email: fragaria2015@hotmail.com

<https://ichigo-ya.com>



農産物 (果樹)



7月中旬頃からは、ブルーベリー摘みができる観光農園もやっています。

<ブルーベリー>

■出荷時期: 6月～8月

株式会社J・McCoy 上田農園

たつの市新宮町大屋387-1

☎0791-75-2217

Email: ueda1128@memenet.or.jp

<http://www.uedanouen.net>



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



ほどよい酸味と甘味のあふれ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





化学肥料と農薬の使用を抑えた人と環境に優しい安全安心で高品質なぶどうです。

<豊岡ぶどう ピオーネ>

■出荷時期:8月~11月

たじま農業協同組合 葡萄部

豊岡市八社宮490 ☎0796-24-3641

Email: c.toyooka@ja-tajima.or.jp



糖度が高く香りも良い。もっちりとした食感が特徴のグロスマツシエル種。市場ではなかなかお目にかかれない品種。

<バナナ>

■出荷時期:1月~12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

<https://fukukoi15.wixsite.com/-site-2>



袋がけを行わず、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す。

<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kokk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

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



<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。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~2月末

<アレンユールレモン>

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月末

平岡農園

洲本市宇山451番地 ☎0799-22-2729

Email: hiraoka1@sumoto.gr.jp <https://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 <http://www.naruto-orange.jp>

<マスカット・ベリーA>

黒色を呈し甘味、酸味が適度。微かにマスカット香を有し、肉質はなめらかで、食味極めて良好。

<シャインマスカット>

国内ぶどうで人気止まらない。酸味、渋みとも少なく、多汁ではあるが肉質は締まって強く、食味良好。

<ピオーネ>

果粒は巨峰より巨大で外観極めて壮麗、果肉は良く締まり、食味品質共に巨峰に勝る。ボリューム感溢れる高級品質。

<クイーンニーナ>

鮮やかな紅色で外観優美。肉質は強く、噛み切りやすい。糖度が高く、酸含量少なく、渋みも少なく、実に旨い。

■出荷時期:8月～9月



神出観光ぶどう園

神戸市西区神出町東1148-102 ☎078-965-3751

Email: basil46cob@gmail.com

<http://www.kobe-kanko-engei.jp/farm.php?id=11>





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

<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

JAたじま朝倉さんしょ部会

豊岡市九日市上町550-1 ☎0796-24-6672

Email: seika@ja-tajima.or.jp

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



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。

<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

揖保郡太子町鰯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



無農薬栽培で育てたそば
を乾燥調整・選別し、粒が
そろった玄そばに仕上げま
した。

<きすみのそば>

■出荷時期：1月～12月

農事組合法人 きすみの営農

小野市下来住町1867

☎0794-63-8454

Email: info@kisumino.jp

<https://kisumino.jp>



独特の粘りと風味の
あるそばです。

<在来種赤花そば>

■出荷時期：11月～10月

赤花そばの郷農事組合法人

豊岡市但東町赤花159-1

☎0796-56-0081

Email: info@akabana-soba.net

<http://akabana-soba.net>





へアリーベッチ、麦わら
残渣をすき込んで育て
ました。

＜そば＞八千種で育てたそば

■出荷時期：通年



株式会社八千種営農

神崎郡福崎町八千種4746 ☎0790-22-8007

Email: yatikusaeinou@kpa.biglobe.ne.jp



減農薬で育てたそばを
自ら乾燥調整し、昔な
がらの唐箕で選別して
風味豊かな玄そばに仕
上げました。



＜そば＞八幡厄神そば

■出荷時期：通年

農事組合法人八幡営農組合

加古川市八幡町船町16 ☎079-438-3950

Email:

yahata_einou2005527@quartz.ocn.ne.jp

<https://yahataeinoukumiai.com>

＜野菜7種類(オクラ・ピーマン・まくわ瓜・ダイコン・ニンジン
玉ねぎ・ほうれん草)＞

＜うるち米＞

①栽培は、JAS有機栽培基準を遵守している。

②土壌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・櫛谷町 ☎078-587-2358

Email: yasaigoto117@gmail.com

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



乾燥させたものを、
ドクダミ茶、入浴剤
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



一般社団法人 遊ファーム

兵庫県山崎町上ノ1616 ☎0790-65-0626

Email: yuufarm@outlook.com

<https://yuufarm.com/>



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



株式会社ささ営農

たつの市新宮町下笹1049 ☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>



「淡路島から香りをお
とどけます。」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

フレッシュグループ淡路島

淡路市尾崎1116-1 ☎0799-70-4232

Email: awaji@freshherb.jp

[https:// www.freshherb.jp/](https://www.freshherb.jp/)



＜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

<https://fukayaman.com>



畜産物 (牛肉)



とろけるように柔らかい肉質の秘密は、きめ細やかな繊維とうまみ成分を多く含むのが特長です。

＜加古川和牛＞安心の地域ブランド！

■出荷時期：通年



加古川和牛流通推進協議会

加古郡稲美町北山1243-1 ☎079-496-5787

Email: nakashima720@ja-hyogominami.com



自然豊かな淡路島で生まれた淡路牛の中、厳しい認定基準を満たす一握りだけが、『淡路ビーフ』と称されます。

＜淡路ビーフ＞

年間約200頭、島のブランド牛。

■出荷時期：通年



淡路ビーフブランド化推進協議会

淡路市塩田新島3-2 ☎0799-62-0068

Email: awajibeef@awaji-katikuitiba.or.jp

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



但馬牛を素牛に、三田市近郊で肥育。柔らかく繊維で、あま味のある濃い味わいが自慢です。

＜三田肉・三田牛＞

■出荷時期：通年



三田肉流通振興協議会

神戸市北区長尾町宅原11 ☎078-986-2622

Email: sandaniku-r@titan.ocn.ne.jp

<https://www.sandaniku.com>

畜産物 (豚肉)



三田の良質な水と空気、そして自社配合のエサで育てた三田ポーク。ジュシーでやわらかな肉質が特長です。

＜三田ポーク＞

■出荷時期：通年



丸永株式会社

三田市川除150-1 ☎079-564-6000

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



エサと飲み水にこだわ
り抜いて大切に育てた
高尾牧場のオリジナル
ブランドポーク。

<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

神戸市西区樫谷町寺谷809-8-2

☎078-991-5063

Email: info@takao-bokujo.co.jp

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



パン、麺類を含む飼料を
与えることにより柔ら
かくおいしい霜降り豚肉
に仕上げています。

<ひょうご雪姫ポーク>霜降り豚肉!

■出荷時期: 通年

ひょうご雪姫ポーク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: yukihime@hyotiku.ecweb.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



<ロース肉>



<バラ肉>



<カタロース肉>



<モモ肉>



<カタ肉>

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

<https://www.shimamotoshokuhin.com>



畜産物 (鶏肉)



無薬飼料にハーブ
などを加えた飼料
で育てた健康な鶏
肉です。

<但馬すこやかどり>健康・安全・安心

■出荷時期: 通年



株式会社但馬どり

豊岡市日高町浅倉45 ☎0796-42-2010

Email: info@tajimadori.com

[https:// www.tajimadori.com/](https://www.tajimadori.com/)



一般的な肉用鶏の
約2倍の長期間、開
放鶏舎平飼い鶏舎を
走り回り育った、播
州百日とりは、噛ん
だ瞬間、口の中に旨
味が広がります。

<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

<https://www.ja-minori.jp>



畜産物 (鶏卵)



ほんのり甘く濃厚な
丹波の平飼いたまご

<幸世村の平飼いたまご>

■出荷時期: 通年

JANコード: 4571451418011

株式会社芦田ポトリー

丹波市氷上町鴨内967 ☎0795-88-9800

Email: ashidapoultry@gmail.com

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





<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

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



究極のこだわり鶏卵



<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/>



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



JGAP認証取得の奥丹波の農場にて、兵庫県産のお米やヨモギ粉、海藻等を鶏に与え、自然の甘みコクがあり、味わい深い卵です。



<奥丹波の卵>

■出荷時期: 通年

JANコード: 4947997016613

株式会社籠谷

高砂市荒井町御旅2丁目1-17 ☎079-442-2470

Email: shimizu@kagonet.co.jp

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



天然ハーブ、海藻等を含んだ専用配合資料を鶏に与えたビタミンEが一般卵の約10倍と豊富な産みだての卵です。



<鶏卵せせらぎ>

■出荷時期: 通年

JANコード: 4560112660012

山忠商事株式会社

丹波市氷上町石生1-4 ☎0795-80-2001

Email: shoji@yamachu.co.jp

<https://www.yamachu.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。

<やまぶき卵>

■出荷時期: 通年

有限会社カンナンファーム

丹波市春日町栢野17 ☎0795-75-0933

Email: info@kannan-farm.co.jp

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

< 夢王 >

第2回たまごかけごはん祭りで優勝した紅い黄身の卵
緑茶やニンニク、唐辛子など鶏の健康にもよい飼料を与え、
他の食材に負けないくらいの濃厚で生臭みのない卵です。

■出荷時期: 通年 JANコード: 4571358133260



< 藤橋家の夢美人 >

モーツァルトを聴き、ストレスなく育った鶏から産まれた卵
兵庫県産の飼料米、魚粉を合わせた独自配合飼料から
生まれた玉子は自然の甘味とまろやかなコクが特徴！

■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

<https://www.fujihashiya.com>



畜産物 (牛乳)



<ひょうごの郷牛乳>

兵庫県内所在の酪農家が搾乳した生乳のみを使用(産地限定)しています。

500ml ¥オープン価格 JANコード: 4971775015161

1000ml ¥オープン価格 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 ¥オープン価格 JANコード: 4971775010180

保存温度帯: 冷蔵 賞味期限: 15日

<ひょうごの低温殺菌牛乳>

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 ¥オープン価格 JANコード: 4971775019169

1000ml ¥オープン価格 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。乳脂肪分が高コクのある飲み口が特長です。

500ml ¥オープン価格 JANコード: 4971775007166

1000ml ¥オープン価格 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)



身がしっかり詰まってお
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: 11月～4月

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



個々の身が大きく色白で
ポツテリとして、加熱して
も身の縮みが少ないです。

＜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

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



水産物 (わかめ)



清らかな海に育まれ
た、天然生わかめ！！

＜天然冷凍生わかめ 150g、200g、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



水産物 (いか類)



<極めメ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℃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、直ちに水氷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

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



水産物 (甲殻類)



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、ぶりぶりの食感が楽しめます。

<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

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



農産 加工品

【例示】

写真

PR

＜商品名＞

内容量/ 価格(税込)/ 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:



＜赤ちゃんのためのお粥＞

80g ¥350 常温 180日

JANコード: 4573255530012

株式会社GreenMind

三田市武庫が丘3-4 ☎079-558-7124

Email: info@xgreenmind.co.jp

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

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



＜はるまのもち＞

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

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

100%使用
兵庫・磨産水稲もち米
原料のもち米と水以外の
添加物は一切不使用



＜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

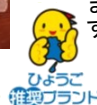
250g ¥390 常温 14日

前川農産

赤穂市高野1208-1 ☎0791-48-7212

Email: maekawanousan@gmail.com

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。



<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、口いっぱいによもぎの香りが広がります。

280g ¥550 冷凍 180日

<とち餅>

養父市産のもち米、但馬産の栃の実を使用、栃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 <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 ¥500 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 ¥550 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 ¥330 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



<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 ¥670 常温 30日

JANコード: 4589811282011

【よもぎ丸餅】

500g ¥720 常温 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 <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>



自家製の米・大豆、赤穂の天塩、姫路産の麴を使用。添加物は、使用しておりません。



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。

<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

☎0791-72-1555

Email: rinden@iris.ocn.ne.jp



<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



特産佐用もち大豆と佐用町産米、赤穂のあらなみ塩だけで仕込んだ昔ながらの田舎みそ



<もち大豆みそ>

1kg ¥940 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

<https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>



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 ¥ 540 冷蔵 6か月

1kg ¥1,026

2kg ¥1,944

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



兵庫県産白大豆に、甘みのある青大豆を2割加え、1年以上熟成させたコクが豊かでまろやかなみそです。

<青大豆入りみそ>

400g ¥430 常温 7か月

700g ¥630

味蔵たんとう株式会社

豊岡市但東町佐田526 ☎0796-55-0855

Email: ajikura08550796@yahoo.co.jp



兵庫県産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 ¥2,268 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

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





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

<太子みそ>

500g ¥590 冷蔵 6か月

1kg ¥830

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



三田米を用いて手作業で丁寧に作り上げた麴と、県産大豆を使用した、熟成されたまろやかな味わいのある味噌です。

<やまびこみそ>

1kg ¥950 冷蔵 6か月



(一社)三田やまびこ加工グループ

三田市加茂290 ☎079-567-5130

<山田錦みそ>

山田錦米で糀を作り地元産の白大豆と黒大豆をほどよくブレンドした甘みと旨みのある味噌です。

400g ¥550 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 ¥550 冷蔵 180日

JANコード: 4560474520047

株式会社吉川まちづくり公社 彩雲みそ加工グループ

三木市吉川町吉安222 ☎0794-76-2401

Email: office@76-2401.com <http://www.76-2401.com>



<三日月みそ>

材料にこだわったおいしい手作り味噌
佐用もち大豆と佐用町産ヒノヒカリを使用し、
自家製こうじでじっくりと熟成した味噌です。

500g ¥ 420 冷蔵 180日

1kg ¥ 800

2kg ¥1,600

3kg ¥2,300

5kg ¥3,800



(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 <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 ¥860 常温 365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

<https://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 ¥780 常温 180日

JANコード: 4582574400012

むらお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

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



麹は自家製で、生米麹をふんだんに使っているため、まろやかな味わいで、甘みが強い仕立てになっています。（天然醸造・無添加）



＜生野峠みそ＞

450g ¥500 常温 180日

1kg ¥800 常温 180日

栃原ゆうみグループ

朝来市生野町栃原297-1

☎079-679-2151

Email: dan-gamine-yama9327@ezweb.ne.jp



兵庫県認証食品

地寒仕込み、1年間熟成の手作りみそ。米・大豆・塩共に兵庫県産を使用。



＜ありちゃん黒豆味噌＞

350g ¥486 700g ¥966

冷蔵 製造から 2年

ありちゃん工房

三田市下内神38 ☎079-567-2057



我家で育てた山田錦で麹を作り、我が家で育てた丹波黒を多く使い、倍麹と言って大豆の倍のお米で麹を作り、山田錦のまろやかな甘い田舎味噌です。

<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腐です。大豆の甘みと香りを感じて頂けるといいます。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腐です。



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



<もめん豆腐>

やわらかく、ふんわりした豆腐。

380g ¥216 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 ¥216 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くりのボリュームある一品です。

1枚 ¥409 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 ¥294 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 ¥138 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4984542020015



西播磨産もち大豆使用

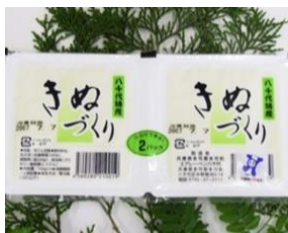
武内食品株式会社

たつの市揖保川町原457-3 ☎0791-72-2587

Email: magokoro-tofu@maia.eonet.ne.jp

<https://takeuchi-foods.com/>





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



<充填豆腐(きぬづくり)>

300g(150g×2P) ¥199 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/>



<兵庫の地豆腐 絹こし・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)

JANコード: 4979327416220(もめん)



<兵庫の地大豆 絹あげ>

丹波の黑豆に代表される「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絹厚揚げです。こんがり焼いて香ばしさをお楽しみください。

2枚 ¥200 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4979327422696



<兵庫の地大豆 あつあげ>

完熟大粒兵庫県産大豆100%の昔ながらの厚揚げです。とても味しみが良く、おでんや煮炊き物など多種多様にお楽しみ頂けます。ボリュームのある肉厚が特長です。

2枚 ¥200 冷蔵 製造日から5日

JANコード: 4979327422689

株式会社八雲

神戸市中央区八雲通4丁目2-4

☎078-221-4875

Email: yagumo@cameo.plala.or.jp

<https://www.tofu-yagumo.jp>





丹波篠山市産の3L
サイズの黒大豆を使
用したあつさり煮豆

<丹波黒黒豆>

160g ¥734 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
[https:// www.seimi.net/](https://www.seimi.net/)



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
ふつくと炊き上げた
気品の高い逸品です。

<黒大豆煮豆(味道丹波黒)>

180g ¥918 常温 730日
JANコード: 4901012013698

エム・シーシー食品株式会社

神戸市東灘区深江浜町32 ☎078-451-1481

Email: tsunomura@mcc-kobe.jp
[http:// www.mccfoods.co.jp/](http://www.mccfoods.co.jp/)



兵庫県産の大自然で育つ
た丹波黒大豆をむかし
ながらの製法でじっくり
炊き上げた自慢の味
です。

<まめ自慢>

150g ¥1,000 常温 540日
JANコード: 4908543700011

ハリマ農業協同組合

宍粟市一宮町東市場429-1 ☎0790-72-1234

Email: info@ja-harima.or.jp
<http://ja-harima.jp/>



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 ¥270 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
<http://y-yumekoubou.net/>



厳選した丹波黒大豆
を原料に、3昼夜かけ
てじっくりと味を含め
ふつくと艶やかに仕上
げています。

<丹波黒大豆煮豆 175g SP>

175g(固形量135g) ¥648 常温 180日
JANコード: 4979947222454

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
<https://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 ¥260 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 ¥307 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 ¥432 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 <https://www.odagaki.co.jp>



＜夢そば(干しそば)つゆ付＞

乾麺200g・そばつゆ70ml × 3

¥648(卸価あり) 常温 365日

JANコード：4560339330026

※最低発注ロット:1箱20袋

有限会社夢前夢工房

姫路市夢前町宮置909-1 ☎079-335-1411

Email: yume@y-yumekoubou.net

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

兵庫県内で育てた蕎麦を使用し、50%以上蕎麦粉を使用しています。



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

＜田中屋 プレミアム出石そば2人前＞

160g ¥864 常温 1年

JANコード：4969895002123

株式会社田中屋食品

豊岡市出石町町分66 ☎0796-52-2128

Email: info@tanakayashokuin.com

<http://www.tanakayashokuin.com>

<手延そうめん 揖保乃糸>

「播州小麦」限定品 播州小麦-30

「播州小麦」限定品 播州小麦-50

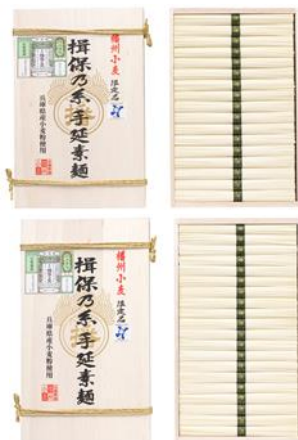
兵庫県内小麦生産農家のたゆまぬ努力で生まれ、
結実した小麦を使用した手延そうめんです。

内容量: 1000g (50g × 20束) ¥3,240 常温 900日

JANコード: 4920134805813

内容量: 1700g (50g × 34束) ¥5,400 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 <https://www.maeda-soumen.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。

内容量: めん5束 (250g)、めんつゆ60ml × 3袋

¥1,296 常温 365日

JANコード: 4960082013472 <KL-10A>

JANコード: 4960082013489 <KL-10B>



森口製粉製麺株式会社

たつの市神岡町横内173 ☎0791-65-0266

Email: info@moriguchi-seifunseimen.co.jp <https://moriguchi-seifunseimen.co.jp>



360 庫を国
% 県100内
使用産%産小
麦小へ小
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。細い麺でも強靱で弾力があり、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 ¥1,080 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-mejwa@mensho-an.co.jp

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



伝統の手延べ製法でモチ
モチとした食感と播州
小麦独特の風味を活か
しました。

<手延べそうめん 揖保乃糸 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@ibonoito.or.jp

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



日本初の純国産
デュラム小麦セト
デュールだけで作っ
た、純国産パスタ。
栽培・製麺を加古
川市内で行っていま
す。

<加古川パスタ>

内容量300g ¥400 製造から 1095日

常温 JANコード: 4573101190018

農事組合法人 八幡営農組合

加古川市八幡町船町 ☎079-438-3950

Email: Yahata_einou2005527@quartz.ocn.ne.jp

<https://yahataeinoukumiai.com>



<おもちふ>

驚きの「ぶにゆぶにゆ食感」

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 ¥270 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・お麴ラスク等、離乳食にも最適です。水戻しが必要です。

50g ¥270 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 ¥270 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 <https://ofuya.jp/>



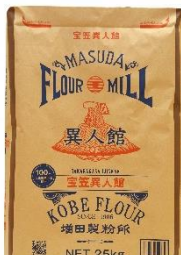
<宝笠異人館> 菓子用に最適な小麦粉

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、ロドけのよいお菓子が作れます。

25kg ¥5,508(変動あり) 常温 1年

1kg×15個 ¥4,196(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、ロドけが良く、香り高いパンを作ることができます。

25kg ¥4,941(変動あり) 常温 6か月

1kg×15個 ¥4,154(変動あり)

JANコード: 4978974031039(1kg×15個)



<麺司> 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 ¥5,054(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 <https://www.masufun.co.jp/>



<謹製食パン>

兵庫推奨ブランド小麦粉【北野坂】に淡路島で作った自然塩でまろやかな塩味の【自凝塩塩(おのころしずくしお)】と豆乳を練り込み、薄皮でもっちりとした食感と自然の甘みのある食パンに仕上げました。トーストすることで、より小麦の風味が引き立ちます。

¥980 内容量 1.5斤 常温 製造から 3日



<湊倶楽部 謹製ブランデーケーキ>

シェフが吟味した兵庫県産の小麦「宝笠 異人館」と、たつの市「中山養鶏」の拘り卵を利用した生地、最高品質ブランデーの「ヘネシーV.S.O.P」を練り込み、しっとりぎゅっと詰まったバウンドケーキをひとつひとつ丁寧にブランデーを沁み込ませ、芳醇な香り漂う大人のケーキに仕上げました。至福のひとつときをお楽しみください。

¥3,710 冷蔵 製造から 90日



旧網干銀行 湊倶楽部 (株式会社アクアプラス)

姫路市網干区新在家640 ☎079-289-5189

Email: aboshiminato@gmail.com <http://aboshiminato.club/>



<あさくら山椒佃煮>

くせになる刺激の実山椒をふっくら柔らかく
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



畑特産物生産出荷組合

養父市畑481 ☎079-664-1586

Email: hatatokusan@maia.eonet.ne.jp

<http://asakura-sansyo.com>



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 ¥350 常温 55日

味蔵たんとう株式会社

豊岡市但東町佐田526

☎0796-55-0855

Email: ajikura08550796@yahoo.co.jp



<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

<http://deai-kyo.com>



袋をあけて混ぜるだけで
美味しいぼら寿司の出来
上り。



<ぼら寿司の素>

隆さまの美味しいぼら寿司の素

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



<淡路島産フライドオニオン>

淡路島産たまねぎの甘み旨味を凝縮した風味豊かな商品です。
和洋中様々な料理のトッピングに。

内容量23g オープン価格 常温 製造から 180日

JANコード: 4580207170028

<クリスピーオニオン>

淡路島産たまねぎの甘み旨味を凝縮した風味豊かな商品です。
和洋中様々な料理のトッピングに。

内容量50g オープン価格 常温 製造から 180日

JANコード: 4580207170011



竹原物産株式会社

南あわじ市賀集田明神520-2 ☎0799-54-0318

Email: onion@takeharabussan.co.jp <http://takeharabussan.co.jp/>



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 ¥540 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

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



朝摘みバジルを
その日に加工。
鮮度・風味が抜
群!

<バジルペスト>

50g ¥350. 冷凍 2年

180g ¥860

JANコード: 45731718110 (50g)

JANコード: 4573171811011 (180g)

株式会社ささ営業

たつの市新宮町下笹1049 ☎0791-77-0177

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

<http://www.sasaeinou.com>



朝倉山椒と天滝ゆ
ずの爽やかな風味
と山椒由来のピ
リツとしたアクセ
ントが特長の香辛
料です。

<但馬のゆず山椒>

90g ¥500 常温 120日

JANコード: 4560376212187

日の出ホールディングス株式会社

食品カンパニー但馬醸造所

養父市大屋町筏288-1 ☎079-669-1100

Email: info@tajimajojo.co.jp

<https://tajimajojo.co.jp/>



兵庫県産大豆・小麦
を使用した木桶仕込
みの天然醸造醤油

<国産丸大豆醤油200ml>

200ml ¥405 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

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





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



<こうのとり醤油>

300ml ¥463 常温 730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: info2@daitoku-soy.com

<https://daitoku-soy.com>



「稲の美しい町＝稲美町」
で育まれたもち米を、昔
ながらの伝統製法で、じつ
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 ¥462 常温 548日

JANコード: 4901309016746

キング醸造株式会社

加古郡稲美町蛸草321 ☎079-495-0155

Email: Xbl08846@nifty.com

<https://hinode-mirin.co.jp/>

<コウノトリ育むお米の純米酢>

『コウノトリ育む農法』で栽培された『コウノトリ育むお米』を
静置発酵で醸した純米酢です。

360ml ¥400 常温 730日

JANコード: 4560376212248

<こうのとりゆずぽん酢>

天滝ゆず、コウノトリ米の純米酢、地元醤油蔵の本醸造醤油、
地元但馬の素材にこだわった逸品です。

360ml ¥822 常温 365日

JANコード: 4560376212828

<こうのとり塩ぽん酢>

天滝ゆず、但馬の海、竹野の『誕生の塩』、コウノトリ米の
純米酢、地元但馬の素材にこだわった逸品です。

360ml ¥864 常温 365日

JANコード: 4560376212835

日の出ホールディングス株式会社

食品カンパニー但馬醸造所

養父市大屋町筏288-1 ☎079-669-1100

Email: info@tajimajozo.co.jp

<https://tajimajozo.co.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。



<ハラペーニョサルサ>

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

☎ 090-9710-9192 FAX 079-555-2151

Email: greenwave@gaia.eonet.ne.jp



<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 ¥540 常温 180日

JANコード: 4527572000109

<玉ねぎ和風ドレッシング>

淡路島産玉ねぎ使用の醤油風味ノンオイルドレッシング

淡路島産玉ねぎを使用した醤油風味のノンオイルドレッシングです。ピリッと黒胡椒がきいた大人の味です。

280ml ¥540 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 ¥648 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

<https://www.hamadaya-honten.jp/>



<柚子のしずく> 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 ¥550 常温 180日

JANコード: 4571118230024



<ゆずしろっぶ> 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 ¥648 常温 180日

JANコード: 4571118230055



<ゆずだれ> ゆずたっぷり田楽のたれ

ゆずをまるごと使って煮込んだ、おばあちゃん直伝のゆずだれです。湯豆腐、おでんなどに。あつあつご飯にのせれば、おかずいらず。

140g ¥432 常温 180日

JANコード: 4571118230031



<ゆず胡椒> ハバネロ入りゆず胡椒

ゆずと青唐辛子、ハバネロは安富産、赤穂の粗塩とすべて兵庫県産にこだわり、唐辛子はあえて粗く形を残しています。鍋物、焼肉、うどんなどの薬味としてお使いください。

60g ¥626 常温 180日

JANコード: 4571118230246



農事組合法人安富ゆず組合

姫路市安富町長野320-1 ☎0790-66-2801

Email: jvk09444@meg.winknet.ne.jp

<https://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 ￥540 JANコード：4589811280031

185g ￥1,080 JANコード：4589811280024

280g ￥1,380 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 ￥400 JANコード：4589811280109

110g ￥800 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

国産のタカノツメを使用、辛味がピリッときた国産ひまわり油。調味料感覚でお使いいただけます。

50g ￥400 JANコード：4589811280116

110g ￥800 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 ￥400 JANコード：4589811280123

110g ￥800 JANコード：4589811280093

保存温度帯：常温 賞味期限：540日

(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 <https://genkikobo-sayo.co.jp/home/>



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

<白桃ジャム「ももっ子」>

140g ￥494 常温 7ヶ月

500g ￥1,440

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)



やわらかく煮込んだゆず皮と果汁の持つ天然のペクチンで仕上げました。添加物不使用。

<ゆずまーれいど>

140g ￥496 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

<https://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。
日本版性愛オリジナルマーマレード賞2021Bronze(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 ¥オーブン価格 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 ¥オーブン価格 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

<https://www.facebook.com/meister.atelier.houbai/>

<https://takarajam.bese.shop/>

<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がっています。

<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。

<すももジャム>

丁寧にすももの皮と実をペースト状にし、砂糖を加えて煮込んでいます。

150g ¥470 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)

JANコード: 4571404640042 (すももジャム)



<梨醬ソース(甘口)(辛口)>

自家農園の梨と手作りの黒大豆味噌を使用して
います。様々な料理に相性が良い。

270ml ¥570 常温 1年

JANコード: 4571404610103 (梨醬ソース(甘口))

JANコード: 4571404610110 (梨醬ソース(辛口))

甘果園

神戸市西区押部谷町高和1121-1 ☎080-1441-4093

<http://www.kankaen.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 ¥380 常温 180日

JANコード: 4580066850024

小河ゆず栽培組合加工部

相相市矢野町小河364-1 ☎0791-29-0052



グラニュー糖とレモン汁
のみ使用し、在庫がな
くなる度に作るのので、い
つ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 ¥480 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 079-278-2138

Email: miso@meg.winknet.ne.jp

＜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 ¥270 常温 120日

JANコード: 4901016163054

＜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 ¥270 常温 180日

JANコード: 4901016163061



＜黒豆おかき＞



＜黒豆おかき醤油＞

植垣米菓株式会社

加古川市平岡町高畑520-10 ☎079-424-5445

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



＜お福豆しぼり＞

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

100g ¥648 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 ¥1,750 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 <https://tamba-yanagawa.co.jp/>



やさしい味わい！
丹波産丹波黒をじっくり四昼夜かけて、やさしい甘さとやわらかさのしほり豆に仕上げました。

<丹波の黒豆 しほり豆>

70g ¥540 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

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



自社農園で生産した紅はるかを使用し自然の旨みが味わえます。

<ほしいも>

100g ¥400 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

<https://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、有機肥料のみので茶畑づくりを行い、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、コーヒーや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すすめです。

100g(リーフタイプ) ¥648 常温 製造から180日

2g×20個(ティーパック) ¥648 常温 製造から180日

JANコード: 4562107370463



<有機栽培太陽のお茶>

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

80g ¥540 常温 製造から180日

JANコード: 4562107370524

<有機栽培丹波在来品種 垣根茶>

丹波の奥深い地で昔から自生する在来種茶の新芽部分のみを詰めました。しっかりした味わいと、口に含んだ時に広がる野趣あふれる香りと余韻が残るここにしかない味わいをお楽しみ下さい。

90g ¥648 常温 製造から180日

JANコード: 4562107370647



有限会社徳寿園

丹波市春日町中山1273 ☎0795-75-0302

Email: hosomi@tokujuen.co.jp

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



＜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 ¥432 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 ¥648 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 <https://www.kirameki-cha.com/>

＜朝来みどり 煎茶＞朝来産100%煎茶

ぬるめのお湯で入れてうま味を楽しんで下さい。
水出しでもおいしいです。

60g(ティーバッグ5gx12個) ¥500

100g ¥ 650

200g ¥1,300

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 ¥ 760 常温 製造から翌年7月10日

500g ¥1,620



＜朝来みどり 二番茶＞朝来産100%二番茶

夏の日射しを浴び、洗みののつたお茶です。

500g ¥1,300 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 ¥200 常温 製造から365日

500g ¥870



＜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 ¥540 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



＜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。冬場はお湯出で、夏場は水出してお手軽にお作りいただけます。

30g(3g×10P) ¥378 常温 365日

JANコード: 4963074002171

＜まめな黒豆茶12袋入り＞

ワンカップ用、個包装タグ付三角ティーパックタイプの黒豆茶です。

24g(2g×12P) ¥514 常温 365日

JANコード: 4963074002119

＜まるつぶ黒豆茶ティーパック＞

焙煎した黒大豆を粒ごとパックに詰めました。煮出し専用。夏場は冷たく冷やして、冬場はホットで。濁りが無く、すっきりとした味わいの黒豆茶です。

144g(12g×12P) ¥514 常温 365日

JANコード: 4963074002096

＜まるつぶ麦茶ティーパック＞

焙煎した大麦を粒ごとパックに詰めました。煮出し専用。夏場は冷たく冷やして、冬場はホットで。香ばしくまろやかな麦茶を全年お楽しみいただけます。

144g(12g×12P) ¥216 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攪拌し、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) ¥324 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: terao@mtb.biglobe.ne.jp <http://www.terao-seifun.co.jp/>



＜ふぁ～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)

Email: tyokubai@ja-hyogominami.com

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



＜丹波黒豆茶＞

350ml ¥150 常温 365日

JANコード: 4908543710065

ハリマ農業協同組合

宍粟市一宮町東市場429-1

☎0790-72-1234

Email: info@ja-harima.or.jp

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



清流水が育んだ丹波黒
大豆を粒のまま高温焙
煎することで、コクと旨
味を引き出した香ばし
い黒豆茶です。

＜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 ¥545 JANコード：4901808034616

720ml ¥1,202 JANコード：4901808034593

1,800ml ¥2,708 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 ¥436 JANコード：4901808009362

720ml ¥1,114 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 ¥1,972 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 <https://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 ¥33,000 冷蔵 365日 JANコード：4984673100204

＜龍力 大吟醸 米のささやき＞

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

1,800ml ¥5,500 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、冷から爛まで幅広い味を楽しめる。

1,800ml ¥3,300 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 <https://www.taturiki.com>



＜福寿 純米大吟醸＞上品で綺麗な香りと芳醇な味わいが特長
兵庫県を代表する酒米「兵庫夢錦」を磨き上げ、低温でじっくり時
間をかけて醸した純米大吟醸です。

720ml ¥3,960 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 ¥3,300 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 ¥1,753 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 ¥1,313 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 ¥5,500 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

<https://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 ¥1,430 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 神戸農政公社

神戸市西区押部谷町高和1557-1 ☎078-991-3916

Email: h-genda@kobewine.co.jp

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

<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 ¥5,500 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。燗酒として、一層お食事を引き立てます。

720ml ¥2,750 常温 JANコード: 4995692130516

1,800ml ¥5,500 常温 JANコード: 4995692130509

<竹泉 醇辛カップ>

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。燗酒でも常温でも冷でも楽しめます。

180ml ¥407 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 ¥2,090 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 <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。

<特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦>

720ml ¥1,114 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

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



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

<もちむぎ焼酎あらかき>

720ml ¥ 2,071 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

<https://yaegaki.jp>



<本格麦焼酎 六条の雫>

地元稲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、その自然豊かな稲美町が育てた六
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 ¥1,518 常温 JANコード: 4901309700225



<播州錦稲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

地元稲美町産の原料にこだわり、すっきりとした飲みやすい
味に上げています。

720ml ¥1,378 常温 JANコード: 4901309100636

キング醸造株式会社

加古郡稲美町蛸草321 ☎079-495-0155

Email: Xbl08846@nifty.com

<https://hinode-mirin.co.jp/>



次代を担う酒米として
開発された新品種。
「Hyogo Sake No.85」を
使用。きめ細かく穏やかな
旨味。

<Hyogo Sake No.85 (720ml)>

720ml ¥1,760 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

<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 ¥2,200 常温

株式会社ten

加西市山下町2349-29 ☎0790-20-6376

Email: info@ten-hyogo.jp

<http://sen-nihonshu.jp>



精米歩合 60%
コウソトリ米コシヒ
カリを醸し、酒袋
に吊るして、自然
に落ちる雫を集め
た、貴重なお酒。



<純米吟醸酒 但馬天滝雫酒>

500ml ¥2,200 常温

JANコード: 4901309100773

日の出ホールディングス株式会社

食品カンパニー但馬醸造所

養父市大屋町筏288-1 ☎079-669-1100

Email: info@tajimajozo.co.jp

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



<小鼓 路上有花 葵>

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 ¥5,500 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 ¥3,300 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楽しみください。

300ml ¥660 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楽しみいただけます。

720ml ¥1,650 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 ¥2,750 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

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



畜産 加工品

【例示】

写真

PR

＜商品名＞

内容量/ 価格(税込)/ 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:



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

＜鶏屋のひねボン＞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

加古郡稲美町六分一1362-40

☎079-495-0080

Email: m.nishida@innami.or.jp

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



兵庫の野菜と神戸
ポークを使った化学
調味料無添加の餃子
です。焼餃子やお鍋
の具材にお召し上
がり下さい。

＜神戸餃子セレクション「特選ぎょうざ」＞

346g (20個) ¥1,036 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

<https://kobefood.net/>



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 ¥1,458 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

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



貴重な但馬牛のロース
部位を備長炭だけで
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 ¥3,132 冷蔵 4日

有限会社トッポ・ジージョ

兵庫県山崎町春安32 ☎0790-62-1889

Email: info@tajimabeef.com

<https://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) ¥864 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 ¥1,080 冷凍 1年

JANコード：4580375220631



＜金猪豚ベーコン＞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、醤油を少ししたら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) ¥1,080 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 ¥648 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

<https://www.shimamotoshokuhin.com>



＜加古川和牛カレー＞

180g ¥507 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

☎ 079-452-1101

Email: h.kusuhara@matsuoka-foods.jp

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



＜くとりめしの具 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

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

「播州百日どり」
使用！
あつたかご飯に
混ぜるだけ



<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 ￥415 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 ￥437 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 ￥648 冷蔵 14日



<割烹出巻(真空パック)>

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とじこめた、だし巻玉子です。

約310g ￥334 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 <https://www.yamadaseigyokubu.com>



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

<たまごやさんの明石焼>

明石焼10個(添付調味料40ml×2袋)

¥オープン価格 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

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



淡路島にある北坂養鶏場で産まれた「淡路島たまご」。割らずに中身を攪拌し、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個入(シロップ4袋) ¥1,100 冷蔵 20日

株式会社北坂たまご

淡路市育波1114 ☎0799-84-1510

Email: j.gawa@kitasakatamago.co.jp

<https://kitasakatamago.co.jp>



<丹波ヨーグルト>

丹波産生乳100%使用のプレーンヨーグルト
牛乳本来の風味を活かしたヨーグルトです。

380g ¥オープン価格 10℃以下 17日

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と味すっきり！
根強い人気を得ています。

150ml ¥オープン価格 JANコード: 4902411502660

500ml ¥オープン価格 JANコード: 4902411501786

900ml ¥オープン価格 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・具材にこだわりました！

クリーミーなこだわりヨーグルトと黒豆・大納言
あずきの相性は絶妙です。

90g ¥オープン価格 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

丹波市氷上町石生桧ノ前162 ☎0795-82-6324

Email: info@tambamilk.jp <https://www.tambamilk.jp>



水産 加工品

【例示】

写真

PR

<商品名>

内容量/ 価格(税込)/ 保存温度帯/ 賞味期限

JANコード:

受証者名

住所 ☎電話番号

Email:

https:

<熟成干物「金の鰯」> ふわりと上品な味わいの熟成干物

鰯(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! ホタル烏賊>

炭火で炙ると踊り出す! 中ワタ丸ごと干物

「最後の一网」で漁獲した自社船の日帰りホタル烏賊を丸ごと味わえる、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1152 ☎0796-37-0630

Email: 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

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



神戸須磨で採れたたつ
た3%の一番摘み海苔
に限定。色艶、柔らかさ
風味の良さ、味の良さ
を兼ね備えています。

<河昌の須磨のり 焼きのり>

板海苔10枚 ¥734 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

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



<兵庫のり> 色つや抜群！

明石海峡を中心とした潮流の早い漁場で育まれた「兵庫のり」は、色が黒くつやがよいのが特長です。栄養豊かで芳醇な海で育ったのりは、アミノ酸を多く含んでいます。

板のり10枚入(全型) ¥560 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 ¥420 常温 1年

JANコード: 4996482420992



兵庫県漁業協同組合連合会

明石市中崎1-2-3 兵庫県水産会館内3F ☎078-917-4137

Email: staff@seat-sakana.net <https://www.seat-sakana.net/>

<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) ¥453 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) ¥4,104 冷暗 180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) ¥518 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、おにぎり専用味付海苔です。

詰め替え用もあります。(チャック付袋入)

4切60枚(全形15枚分) ¥1,058 冷暗 180日
JANコード: 4571119700014

<なぎさ海苔>



<兵庫産 焼海苔全形10枚入>

口どけの良い兵庫産海苔を一枚一枚丁寧に焼き上げました。口の中で海苔の香りがいっぱいに広がり、海苔本来の旨味をお楽しみいただけます。

全形10枚 ¥842 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 <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 ¥オープン価格 常温 365日 JANコード:4571138500039

26g ¥オープン価格 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 ¥オープン価格 冷蔵 60日 JANコード:4571138501005

100g ¥オープン価格 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

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



<わかめっ娘>三尾のおやつを召し上がれ!

三尾のおやつを召し上がれ! 天然わかめをたっぷり使用した炒りわかめです。スナック感覚でつまんでください。

50g ¥500 常温 90日



御火浦(みほのうら)村おこしグループ

美方郡新温泉町三尾146 ☎0796-80-1458

Email: mihonoura@nike.eonet.ne.jp



淡路島沖で獲れたちりめんを、生から炊き上げ、最高級の山椒が更に華やかさを添えています。

<兵庫県産 生ちりめん佃煮>

60g ¥430 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

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



いかなご釘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。

<ちりめん釘煮>

40g ¥322 冷蔵 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





生のちりめんを水揚げ後すぐに炊き上げることで、獲れたての魚の美味しさを味わえる一品です。

＜淡路島生からつくったちりめん山椒＞ 生のちりめんを炊き上げた貴重な一品

60g ¥430 冷蔵 30日

兵庫県漁業協同組合連合会

明石市中崎1-2-3 兵庫県水産会館内3F

☎078-917-4137

Email: staff@seat-sakana.net

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



＜ちりめんじゃこ＞

500g ¥2,100 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

<https://jacoya.com/>

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



＜ちりめんじゃこ＞

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。噛めば噛むほど旨みが広がります。

40g(500g大口パックも対応可) ¥210 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、ご飯のお供のイメージが強いと思われるますが、それ以外にも、そば、ポテトサラダ、パスタ等に和えても美味しく召し上がれます。いろいろな和え方でお楽しみください。

60g ¥430 冷蔵所 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、ちりめんじゃ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し。

60g ¥430 冷蔵所 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



＜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 ¥オープン価格 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 ¥オープン価格 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



鮮度の良いシラスを選び、
赤糖の天塩を使用して素
早く炊き上げ、天日干し
することによって、より旨
みのある上乾チリメンに
なっております。

＜上乾チリメン＞

塩にもこだわっています

500g ¥オープン価格 冷蔵 14日



松幸丸水産株式会社

淡路市育波363 ☎0799-84-0377



①兵庫県のしらす使
用、②県内工場で炊
き上げ、③たつの市の
醤油使用、④職人の
手作業で炊き上げ

＜佃煮ちりめん山椒＞4つのこだわり

60g ¥398 冷蔵 30日

JANコード: 4984025000077

株式会社フードウイング

姫路市白浜町甲841-36 ☎079-245-3737

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

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



＜ちりめん山椒＞

80g ¥648 常温 120日

JANコード: 4971875210152

株式会社伍魚福

神戸市長田区野田町8丁目5-14

☎078-731-5735

Email: info@gogyofuku.co.jp

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



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



＜生しらすの黄金炊き＞

60g ¥430 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: info@inoueshokuhin.com

<https://www.inoueshokuhin.com>

神戸市垂水漁港のしら
すを生から炊きあげ、
但馬産朝倉山椒で風味
良く、たつの産本醸造醬
油使用





<いかなご釘煮>

140g ¥オープン価格 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

<https://jacoya.com/>

瀬戸内海の春告げ魚、
いかなごの稚魚を有機
丸大豆醤油などの厳選
調味料のたれでじっくり
炊き上げました。



<兵庫県産 いかなごぎ煮 淡路っ子>

60g ¥645 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

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



瀬戸内海で獲れた
いかなごを、自社
ブランドの醤油を
使用し、独自製法
で生からじっくり
炊き上げています。



<佃煮 いかなごぎ煮>

40g ¥398 冷蔵 45日

JANコード: 4984025001487

株式会社フードウイング

姫路市白浜町甲841-36 ☎079-245-3737

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

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

漁港の側に工場がある
ため、水揚げ後すぐに加
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。



<神戸いかなごぎ煮>

150g ¥オープン価格 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



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

<いかなごぎ煮>

鮮度の良い小さめのイカナゴと高知県産の生姜を直火釜で
じっくりやわらかく炊き上げた「甘辛味」の佃煮です。

内容量400g ¥3,888 常温 製造から 60日

JANコード: 4962044020023

<くるみ入くぎ煮>

上品な甘さで味付けた大粒クルミがゴロゴロとたくさん入って
おり、後引くおいしさは、小さなお子様に人気です。

容量400g ¥3,888 常温 製造から 60日

JANコード: 4962044020054

有限会社 籠長本店

姫路市八代739-5 ☎079-222-0107

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





春魚 明石名物

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

<小春のいかなごぎ煮>

300g ¥3,996 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

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



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

<明石だこのやわらか煮>

明石だこの旨味をたっぷり詰め込んだ一品

90g(固形量50g) ¥598 冷凍 365日

兵庫県漁業協同組合連合会

明石市中崎1-2-3 兵庫県水産会館内3F

☎078-917-4137

Email: staff@seat-sakana.net

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



三尾に代々伝わる秘蔵
の味、いかなの糍漬です。

<いかなの樽寿司>

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



漁獲量日本一の兵庫
県・山陰沖産の獲れ
たてのほたるいかを
丸ごと樽に入れ仕込
みました。

<ほたるいかの醤油漬けPH>

160g ¥432 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

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



<ほたるいか沖漬け>

水揚げされたほたるいかをその日のうちに醤油たれに漬け込みました。
噛めば噛むほど口の中に旨みが広がります。

120g ¥相談 冷凍 90日

JANコード: 4571340291312



<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糍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乗せて食べ
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

<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炊き上げました。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。



＜かき佃煮＞

210g ¥1,000 常温 90日
JANコード: 4582225435554

有限会社 鈴木商店

赤穂市山手町4-1 ☎0791-45-1158

Email: mail@suzukikaisan.jp



播州網干の海で育った牡蠣のむきたての風味を缶詰に閉じ込めました。牡蠣エキスタっぷりです。



＜牡蠣の水煮＞ 牡蠣の水煮缶

290g ¥800 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



手焼き製法にこだわり、新鮮で上質な穴子を職人が一つ一つ丁寧に香ばしく風味豊かな焼穴子に仕上げています。



＜手焼き穴子＞

4本ざし2串 ¥7,560 冷蔵 5日

あなご料理 栲(株式会社 HILO)

姫路市忍町160番地 ☎079-280-6066

Email: hilo@anago-hiiragi.jp

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



特許製法で蒸し上げ、急速凍結。一年中召し上がれます。



＜蒸し牡蠣＞珠せいり

500g(3~4人前) ¥3,500 冷凍 26か月
JANコード: 4953154 890187

株式会社マルト水産

相生市相生壺根5133-32 ☎0791-22-1887

Email: hanada@marutosuisan.jp

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



播磨灘で水揚げされたかきを酸化防止剤等を使用せず、新鮮な状態でかきの風味を生かします



＜かき佃煮(山椒・生姜・ゆず)＞

各150g 各¥756 常温(日陰) 180日

JANコード: 456020634622 (山椒)

JANコード: 456020634610 (生姜)

JANコード: 456020634621 (ゆず)



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

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



＜完全予約制＞
当店の穴子は、すべて播磨灘で獲れた穴子です。



＜炭火焼あなご＞ 希少！播磨灘穴子

6~8本 ¥10,800より 冷蔵 5日

穴号

姫路市西庄甲583-10 ☎079-292-3750

Email: fbz86385@meg.winknet.ne.jp



香住ガニの蟹みそを
添加物を一切加えず
炊きつめました。濃
厚な味わいを感じて
ください。

<蟹みそ>素材の魅力を実感する蟹みそ

100g ¥1,620 JANコード: 4996211500025

70g ¥1,296 JANコード: 4996211503002

常温 未開封 1,095日

株式会社ハマダセイ

美方郡香美町香住区境1124 ☎0796-36-0668

Email: toiawase@hamadasei.co.jp

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



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

<かにの身入りかにみそ>

60g ¥756 常温 180日

JANコード: 4977960010423

マルヨ食品株式会社

美方郡香美町香住区香住1234

☎0796-36-0215

Email: maruyo@maruyo-food.co.jp

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



<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 ¥1,080 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 ¥756 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 ¥756 常温 365日

JANコード: 4573265470537



若男水産株式会社

南あわじ市福良甲135-46 ☎0799-52-3561

Email: info@3nen-torafugu.com

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

<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け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

<http://www.yamayone.com>



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

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

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

<ほんまうまいで播磨灘 これがたこめし> 旬の味をそのまま詰め込みました

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

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

<ほんまうまいで播磨灘 これやではもめし> 旬の鰹を使用しています

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同開発した秘伝の出汁醤油と一緒に缶に閉じ込めました。

290g(1缶) ¥1,058(1缶) 常温 1,095日

JANコード: 4573529520015 (かきめし)

JANコード: 4573529520022 (たこめし)

JANコード: 4573529520053 (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 ☎079-322-3072

<https://nextcannedfoods.jp/>





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 ¥432 常温

JANコード：4540334002128

株式会社多田フィロソフィ

南あわじ市榎列小榎列271-1

☎0799-42-2231

Email: info@e-moshio.com

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



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 ¥680 常温 2年

JANコード：4996482900104

兵庫県漁業協同組合連合会

明石市中崎1-2-3 兵庫県水産会館内3F

☎078-917-4137

Email: staff@seat-sakana.net

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



播磨灘の栄養豊かな地域で育った1年牡蠣を粉末にし、煮出して仕上げるにより、牡蠣の風味が濃厚な仕上がりになっています。

＜牡蠣しょうゆ＞

300ml ¥756 常温

JANコード：456020634613

睦商興

姫路市網干区浜田1223-22 ☎079-271-0623

Email: ueda@f-unit.jp

<https://mutsumi-shop.ocnk.net/>



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)】



猟師の店でいあーず 安田太

兵庫県山崎町須賀沢1120 ☎0790-63-3071

Email: dearsyasuda@yahoo.co.jp

<https://www.facebook.com/dearsyasuda/>



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に取り組んでいます。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、ミルククイーン、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
- 絃太乃黒大豆味噌
- 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
- 絃太乃大豆粉
- 孝蔵乃レンコン粉末



- お米ギフトセット
など



MCCOY
ジェイマックコイ

上田農園 ☎0791-75-2217

〒679-4343 兵庫県たつの市新宮町大屋 357-1 mail:ueda1128@mamenet.or.jp
http://www.uedanouen.net/ 携帯 090-5364-5136 FAX:0791-75-2342

instagram



LINE



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。



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) 1,404円

(3個入り) 1,684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/>

ゆうちゃん農園の



熟成 黒にんにく

自家栽培のんにくを発酵・熟成させた甘くて美味しい『黒にんにく』
白にんにくを発酵させることで糖度が増加し天然の甘みと自然の色
調味料・化学薬品・添加物不使用なので安全・安心して食べて頂けます。



1日 1～2 片で元気のお手伝い
3 個入り 1,500 円（税込）



ゆうちゃん農園

〒671-2231 姫路市石倉 253 番地
TEL:070-1772-5955

HP はこちら



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
真に社会に貢献し
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



【夢王】



【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3年10月で創業106年を迎えました。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く安全な卵をお召し上がりください。

食の力で 日本未来を創る。



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

株式会社 増田製粉所

[商品掲載ページ…51]

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

Mf masufun

商品ラインナップ

兵庫県産シリーズ
HYOGOKENSAN Series

ひょうご
推奨ブランド
HYOGOKENSAN BRAND

北野坂
吸水性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。
灰分0.41% 粗蛋白11.0%

宝笠異人館
まめ細かく、鮮やかな色調の粉になります。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がります。
灰分0.36% 粗蛋白6.2%

麵司
麵の絡みつき喉越しの良い麵質です。ソフトでももちもち性を有した食感です。関西のうどんに最適です。
灰分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 〒104-0083 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

株式会社 マルト水産

[商品掲載ページ…80]

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豪根5133-32
お問い合わせ 0791-22-1887

珠せいろは特許製法でかきをしっかりと蒸し、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。



黒まめの

分小田垣商店

享保十九年創業

〒669-2323 兵庫県丹波篠山市立町9

TEL 079-552-5371

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



1734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り抜き、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。

「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・安心を迫及するために、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。
「鶏屋のひねボン」

ひょうごのお魚ファンクラブ



おさかな料理教室や
オンライン料理教室
おさかなレシピなら
SEAT-CLUB

漁連の魚屋2号店 加古川にOPEN

加古川店

加古川市別府緑町2番地
アリオ加古川グリーンマーケット市場内

三田店

三田市川除677-1
パスカルさんだ一番館内



Instagram



SAKANAYA.HYOGO



SEAT-CLUB

SEAT-CLUB ホームページ



明石市中崎1-2-3
水産会館3階
TEL : 078-917-4137

淡路島

西山佃煮でしか味わえない

「味と色」

旨みをしっかりと伝える為、
醤油の製造会社は何度も
お願いして独自の醤油を
創り、「味と色」にこだわ
った商品を作りあげました。
長年のお客様に

「待ってました!」

と言ってもらうため毎日
頑張っています。

これからも西山佃煮の

「味と色」をどうぞご賞味
ください。

西山安代



西山佃煮



ホームページ
はこちら



〒656-1725 淡路市野島江崎 184-2

TEL 0799-82-3115

<https://awajikko.co.jp>





香住ガニ(ベニズワイガニ)の蟹みそのみを、
こだわりの『無添加製法』で丁寧に加工した缶
詰です。ご飯のお伴として、お酒のおつまみと
してご利用ください!また、パスタと絡めたり
トーストに塗って焼いたりして食べるなど、アレ
ンジレシピの材料としても使えます。



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>



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3年度現在 42 会員。

生産関係

兵庫県農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会兵庫県本部、(公社)兵庫県畜産協会、兵庫県酪農農業協同組合、兵庫県養鶏協会、兵庫県漁業協同組合連合会、(一社)兵庫県食品産業協会、兵庫県生活研究グループ連絡協議会、ふるさと食品生産振興会、兵庫県森林組合連合会、兵庫県酒造組合連合会

流通関係

ひょうご卸売市場協働ネットワーク推進協議会、兵庫県食肉事業協同組合連合会、神戸肉流通推進協議会、兵庫県鶏卵流通協議会、(公社)兵庫県物産協会(ひょうごふるさと館)、生活協同組合コープこうべ、マックスバリュ西日本(株)、イオンリテール(株)近畿カンパニー、(株)ノウカ

消費関係

兵庫県消費者団体連絡協議会、兵庫県いずみ会、(公社)兵庫県栄養士会、兵庫県調理師会、(一社)全日本司厨士協会兵庫県本部、神戸フランス料理研究会

マスコミ等

(株)神戸新聞社、(株)サンケイリビング新聞社、(株)サンテレビジョン、NHK神戸放送局、(株)ラジオ関西、大阪放送(株)、(株)神戸新聞事業社、(株)ぐるなび、みなとキャピタル(株)、但銀リース(株)、兵庫県商工会連合会、(株)パナ農援隊

行政等

日本貿易振興機構神戸貿易情報センター、大阪商業大学、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3年度現在 19 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上田農園、(株)マルト水産、たつの赤とんぼ米研究会、(株)AgLiBright、兵庫県漁業協同組合連合会、みのり農業協同組合、(株)多田フィロソフィ、マルカン酢(株)、(有)西山佃煮、ゆうちゃん農園、(有)村上ポトリー

ひょうご
の美味し
い情報を
発信中！



Face Book



LINE



Instagram

【認証食品ロゴマーク】



新マーク登場！



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/>



みけつに
御食国ひょうご