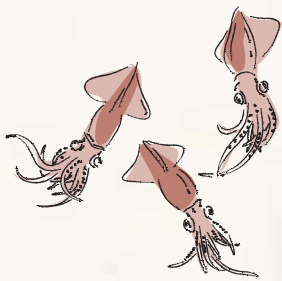


但馬

松葉ガニ

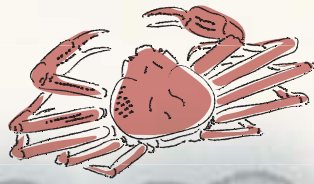
漁獲量は全国トップクラス!
100以上の基準で選別。



但馬

ホタルイカ

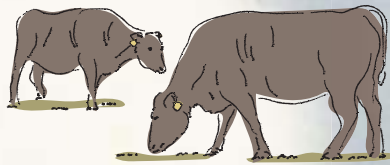
実は漁獲量日本一!
小粒でプリプリの食感が特徴。



但馬

岩津ねぎ

とろっと甘くて柔らかく
白根から葉まで全部食べられる!



但馬

TAJIMA

丹波

丹波黒大豆

粒が大きく、
もっちり食感が絶品。

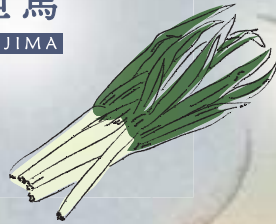


全域

たじまぎゅう

但馬牛・神戸ビーフ

世界に誇るKOBE BEEF!



播磨

山田錦

酒米の王様は兵庫で誕生。
生産量も全国1位!

丹波

TAMBA

ひょうご五国の
うまいもんMAP

～個性豊かな地域の名産が大集合!～

播磨

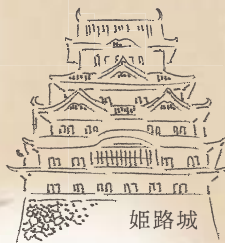
牡蠣

豊かな栄養分で育まれる、
ふっくら美味しい「一年牡蠣」



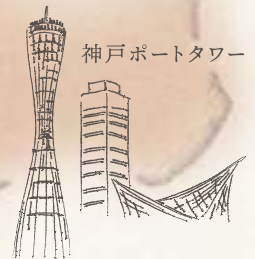
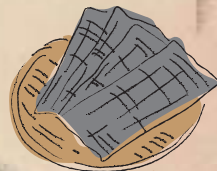
播磨

HARIMA



摂津
(神戸・阪神)

SETTSU
(KOBE/HANSHIN)



神戸・阪神 播磨

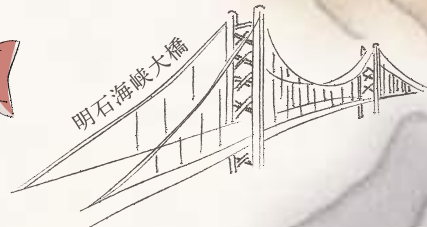
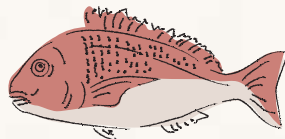
兵庫のり

海峡の速い潮流で
しっかり育まれ、
生産量は全国トップクラス!

播磨 淡路

明石鯛・
淡路島えびす鯛

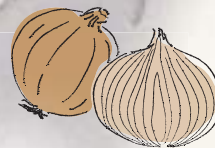
栄養豊富な海峡の速い潮流で
引き締まった極上の身。



淡路

淡路島たまねぎ

甘さと柔らかさが魅力。
兵庫が誇る食材の代表格!



淡路

AWAJI

ひょうご五国のうまいもんMAPとは・・・

兵庫県は五国でできている!

兵庫県のなりたちは明治の廃藩置県をきっかけに、
5つの国が1つに統合されたことにはじまります。
「日本の縮図」ともいわれる地理や気候をもち、
摂津(神戸・阪神)、播磨、丹波、但馬、淡路という
個性豊かな風土・文化がある「五国」で食材が生まれています。
このMAPでは、その代表的なものを紹介しています。

このチラシデータはこちらからもご覧になれます!



兵庫県産 季節と育む五国の食材

春夏 秋冬
1年中楽しめる食材

殻からはみ出すほど
身が詰まっています

アサリ



中・西播磨 3月~4月

マメな手入れと播磨灘の恵みで、殻からはみ出すほどに身が詰まり、甘みと旨みの強さが特徴です。

実は漁獲量日本一!

ホタルイカ



但馬 3月~5月

小粒でプリプリの食感が特徴。船上でのバック詰めや特殊な「プロトン凍結」技術等により新鮮な味を楽しめます。

フルーティーな香りをもつ
江戸幕府への献上品

朝倉山椒



但馬 5月~6月

海外からも評価が高く、柑橘系の成分が多く含まれ、和食以外にも洋食やスイーツに使われます。

コクと風味とうまみが魅力

黒大豆枝豆



神戸・阪神 7月~10月

六甲山地の北側、三田地域で4品種をリレー栽培しています。

餌をたっぷり食べて
脂が乗っています

淡路島えびず鯛



淡路 3月~4月・9月~11月

淡路島で水揚げされる天然真鯛。上品な甘みと旨みが楽しめます。

脂が乗りさわやかな旨み
美しいピンク色

淡路島サクラマス



淡路 3月~5月

淡路島南端の福良湾で養殖。鳴門海峡の潮流の影響で春先でも水温が低く大きく育ちます。

激流で鍛えられた
筋肉質な足

明石だこ



東播磨 7月~8月・12月~1月

「陸でも立って歩く」とも言われる筋肉質な足は、かみ締めるほどに旨みを感じられます。

県内各地で
こだわりのトマトを生産

トマト



兵庫県全域 2月~8月

淡路島で獲れる春トマト「はるる」など、県内各地でブランド化。栽培方法の工夫で一年を通して出荷。

出荷量全国トップクラス

いちじく



神戸・阪神、播磨、淡路 8月~10月

温暖な気候の県南部で主に露地で栽培され、朝獲りや完熟で獲れたものが楽しめます。

兵庫県の代表的食材

淡路島たまねぎ



淡路 4月~8月

甘さと柔らかさで全国的にも知名度抜群。「たまねぎ小屋」に吊るして乾燥させる風景は淡路島の風物詩。

冬の雪や霜でとろける
ような肉質と柔らかさ

岩津ねぎ



但馬 11月~3月

朝来市のみで栽培され、白根から葉まで美味しく食べることができます。

100以上の
等級分けを行う

松葉ガニ



但馬 11月~3月

水揚げ量は全国トップクラス!各地域が品質を競い合いブランド力をあげてきました。

世界有数の大粒の大豆

丹波黒大豆



神戸・阪神、播磨、丹波、但馬 12月~1月

漆黒の色つやともちもちした食感で極上の食味です。

全国の小豆流通量の
わずか1%という希少さ

丹波大納言小豆



丹波 12月~2月

丹波市春日町が発祥の地と言われ、江戸時代初期には丹波の名品のひとつに。

加熱しても縮みにくく
プリプリの食感

マガキ



中・西播磨 12月~3月

栄養が豊富な播磨灘で、通常より短い約1年で成長する「一年かき」。

兵庫県の
オリジナル品種も

いちご



兵庫県全域 12月~4月

平成29年にはオリジナル品種「あまクイーン」と「紅クイーン」も誕生しています。

シャキシャキとした食感と
甘みが魅力

淡路島レタス



淡路 10月~5月

淡路島の温暖な気候を活かして栽培された瑞々しいレタス。

「神経抜き」で保たれる
鮮度と美味しさ

明石鯛



東播磨 3月~4月・9月~12月

潮流が早い明石海峡で育まれた引き締まった身が魅力。

平安時代から
宮廷に献進

丹波栗



丹波 9月~10月

全国に名を知られる丹波栗。甘く大粒で色艶の良い最上級品。

通常より1年長い
3年かけて養殖

淡路島3年とらふぐ



淡路 12月~2月

長く育てるため、大きく、身はよく締まり旨味が凝縮されています。

朝霞が育む
佐用町の特産大豆

佐用もち大豆



西播磨 12月~3月

コクがある味噌や弾力がある豆腐等が各種コンテストでも受賞。

生産量全国1位

兵庫のり



神戸・阪神、播磨 12月~4月

今や全国の5枚に1枚が兵庫県産です。※全国順位はR4、R5年

2023年地鶏・銘柄鶏
好感度コンテスト「最優秀賞」

播州百日どり



北播磨

その名の通り、概ね100日間肥育することで旨み成分が高まり、味も濃くなります。

コウノトリの野生復帰を支える

コウノトリ育むお米



但馬

農業や化学肥料に頼らない、但馬だけの「コウノトリ育む農法」により栽培。

エコフィードで育てられた
霜降り肉

ひょうご雪姫ポーク



兵庫県全域

一般の豚肉に比べて、ロース肉内脂肪が3倍以上含まれており、肉質が柔らかい。

世界に誇るKOBE BEEF!

神戸ビーフ



兵庫県全域

「但馬牛」のうち一定の品質基準を満たした「選りすぐり」。サンが人肌で溶けるほど融点が低いことが特長。

酒米の王様は兵庫で誕生!

山田錦



播磨

生産量は兵庫県が全国1位。大粒で、碎けにくさが日本酒づくりに適し、全国の作り手に支持されています。

兵庫うまいもん情報局の紹介

「ひょうごのうまいもん情報局」では兵庫県産食材の情報を発信しています。ぜひフォローや登録をお願いします。



Instagram

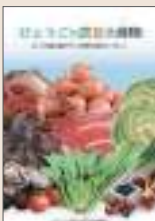


Facebook



LINE

ひょうご農畜水産物 パンフレット



兵庫県産の多彩な食材は
こちらからご覧ください



ひょうご農畜水産物 パンプ

兵庫県産食材のECサイト



兵庫県の認証食品などを販売するECサイト
「御食園(みけつくに)ひょうご」はこちらから



御食園ひょうご