



平成30年度 選定商品

ひょうごの「ご」は、
五国の「ご」、
御馳走の「ご」、
ご機嫌の「ご」だと思う。

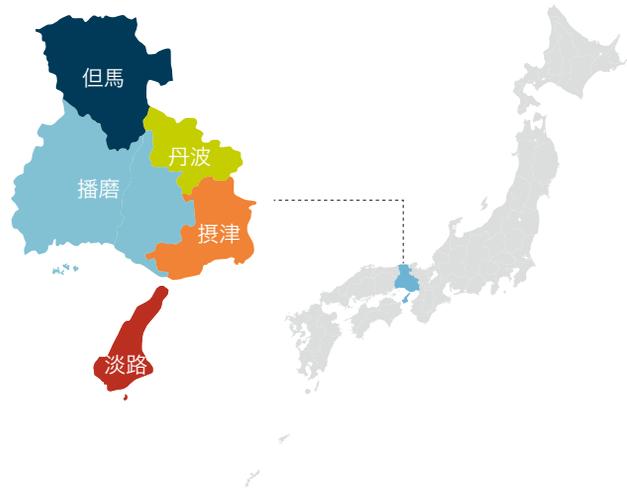
ひょうごの「ご」は、
五国の「ご」、
御馳走の「ご」、
ご機嫌の「ご」だと思う。



日本のほぼ中央に位置し、北は日本海に面し、
南は瀬戸内海から淡路島を介して太平洋へと続いている。
摂津・播磨・但馬・丹波・淡路。

五国もの個性が集う県は、日本中でひょうごだけ。
だから五国豊穰の県土には、他にはない
御馳走や、ご機嫌ないいモノがいっぱいなのです。
そんな中でも選りすぐった、
とっておきの逸品をお届けいたします。





「五つ星ひょうご」とは…

ひょうご五国(摂津、播磨、但馬、丹波、淡路)の豊かな自然や歴史・文化を活かした商品で、“地域らしさ”と“新しさ”とを兼ね備えた商品を、「五つ星ひょうご」として選定し、全国に発信するものです。平成30年度は厳正な審査を経て、69商品が選ばれました。

ごあいさつ



兵庫県知事

井ノ敏三

神戸ビーフ、山田錦、カニ、丹波黒大豆、淡路島玉ねぎ。兵庫には、個性豊かな五国が育んだ心はずむ高品質の食材があふれています。「五つ星ひょうご」は、このような地域を代表する食材を活かした商品はもちろんのこと、歴史や伝統に裏打ちされた匠の技が光る商品まで、「日本の縮図」といわれる兵庫だからこそ成せる多彩なラインナップを取り揃えています。

そして、今回新たに選定した69品は、パッケージやデザインにもこだわった魅力的な商品です。兵庫のお土産としてだけでなく、ギフトとしても胸を張ってオススメです。

百聞は一見にしかず。このパンフレットをご覧ください、「いいね!」と思った商品はぜひ一度味わってみてください。きっと“兵庫のおいしい”が口いっぱい広がることでしょう。



公益社団法人兵庫県物産協会
会長

山田 保 義

今年も、「五つ星ひょうご」選定商品をご紹介する商品カタログが出来ました。7回目を迎えた今年度は、ひょうご五国の各地から123品の応募があり、その中から69品が、新たに選定商品として加わりました。この結果、選定商品の累計は、573品を数えることとなり、最近は、「五つ星ひょうご」のロゴマークのついた商品を店頭で見かける機会も多くなりました。

今年度は、地域ブランドとしての「五つ星ひょうご」をできるだけ多くの方に知ってもらうため、県内外での百貨店、スーパー、イベント等で、展示・販売会を開催するとともに、新たに伊丹空港内にオープンした「INFORMATIONひょうご・関西」においても、展示・販売会を実施し、広く全国に向け、情報発信することができました。

今後とも、協会会員の事業者の皆様をはじめ、市町、商工団体と手を合せて、「ひょうご五国」の魅力を発信し、経済の発展、地域の活性化に寄与できることを心から願っています。

日本の縮図と呼ばれるのにはワケがある

ひょうごのヨアケ / 五国のヨアケ



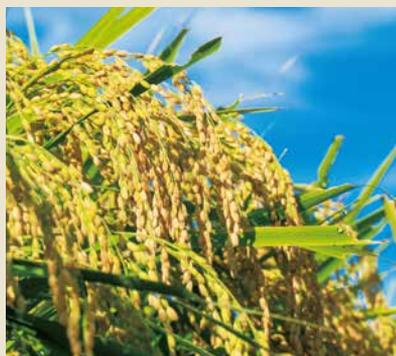
全国で最多の五国から成る 型破りな巨大県の誕生

日本初の世界遺産・姫路城。ところが姫路市を含む播磨一帯は、もともと兵庫県域に含まれていなかったことをご存知でしょうか。廃藩置県当初から兵庫県下にあったのは、わずかに摂津・播磨の一部のみ。それが一転、県土を大きく広げたのは県再編の折です。再編の最高責任者であった大久保利通が「神戸港を擁する県としては狭く、貧しすぎる」と危惧。新たに播磨、丹波、但馬、淡路を編入したことにより、旧分国で最多の五国から成る巨大県が誕生したのです。



瀬戸内海、太平洋、日本海、 3つの海を有する 唯一の県

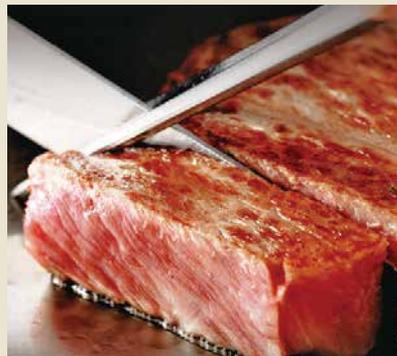
そもそも旧分国は地理的、歴史的な条件を元にした区分。五国にまたがる兵庫県が「日本の縮図」と称される多様性を持っているのは、当然のことです。中でも特徴的なのが、南は太平洋と瀬戸内海、北は日本海に接する点。遠浅の瀬戸内海は河川から栄養分が流入することに加え、黒潮の影響を受け、豊富な種類の魚介に恵まれています。また、遠浅な海では海苔の養殖も盛ん。一方、沿岸部に岩礁が多い日本海は沖合漁業で栄えてきました。対馬暖流の影響を受け、回遊魚や底魚、蟹など多くの漁獲量を誇っています。



兵庫ブランドを育んだ 気候・風土の多様性

続いて視点を陸へ。兵庫の気候風土は、中国山脈によって大きく分断されます。温暖で降水量が少ない瀬戸内海側に対し、季節風の影響を受けや

すい日本海側は積雪や降水量が多め。瀬戸内海側の河川下流に広がる武庫平野や播磨平野は、米・麦どころとして知られています。また兵庫発祥の山田錦をはじめとした良質な酒米が生産され、「灘の酒」発展の礎となりました。一方、日本海側では山の幸を豊富に産出。また、かつて山村で農作業を担っていた牛が、但馬牛や神戸ビーフへと改良されました。



神戸港登場で磨かれた 五国豊穡のポテンシャル

神戸ビーフが和牛ブランドとして確立されたのには、神戸港の存在も大きく関わっています。開港以来、西洋のハイカラな文化を取り入れてきた神戸では、早くから西洋料理が浸透。良質な肉が重宝されました。また、あらゆる食材に恵まれた港町とそこに集まった外国人の暮らしが流入し、県の文化や産業はますます発展。港を得たことで五国豊穡のポテンシャルが磨かれた地、それが兵庫なのです。



海がある、山がある、里がある、街がある。

五国のミカタ



摂津

ひょうごの「ご」は、
極彩色港街の「ご」。
摂津の五つ星。



海・山・街が融合した神戸・阪神エリア。1868年に開港した神戸港を中心に新しいものを柔軟に受け入れ、異国情緒漂うスイーツやファッションの街として発展してきました。一方で、酒どころ灘五郷、日本最古の湯・有馬温泉、尼崎の寺町など、歴史や伝統が受け継がれています。



丹波



ひょうごの「ご」は、
ゴージャス大地の恵みの「ご」。
丹波の五つ星。

肥沃な大地と、寒暖差の激しい盆地の気候により、丹波黒や丹波栗といった名産品が生まれている丹波。猪のぼたん鍋も有名で、山里の恵みにあふれています。城下町や宿場町には史跡が多く残り、丹波篠山デカンショ節で歌われた篠山の文化は日本遺産に認定されました。日本六古窯の一つ丹波立杭焼の郷でもあります。



播磨

ひょうごの「ご」は、
ご存知悠久歴史の「ご」。
播磨の五つ星。

日本列島の中心、子午線が通る播磨。世界文化遺産・姫路城や赤穂城といった城をはじめ、遺跡や史跡が多く、城下町では塩や醤油などの特産品が生まれました。近世以降に発展した地場産業も継承されています。海産物の豊富な播磨灘では漁業、山間部や平野部は農業が盛んで、酒米の山田錦も播磨発祥です。



但馬

ひょうごの「ご」は、
豪快自然満喫の「ご」。
但馬の五つ星。

日本海と山々に囲まれた山陰は、貴重な地形・地質遺産が見られる山陰海岸ジオパーク、県内最高峰の氷ノ山といった大自然の宝庫。城崎や湯村をはじめとした温泉、天空の城・竹田城跡、コウノトリの郷公園など観光資源に事欠きません。但馬牛や松葉ガニ、出石そば、国指定伝統工芸品の杞柳細工などの産品でも知られています。



淡路

ひょうごの「ご」は、
五感で楽しむ御食国の「ご」。
淡路の五つ星。

古事記や日本書紀で「伊弉諾（いざなぎ）と伊弉冉（いざなみ）の二神が日本列島より先に創った」とされる国生みの島、淡路。温暖な気候と豊かな自然が山海の幸を育み、古代から平安時代にかけては朝廷・皇室に食材を献上する「御食国（みけつくに）」として栄えました。玉ねぎ、淡路ビーフなどの特産品が淡路ブランドとして確立されています。



目次

凡例 ●摂津 ●播磨 ●但馬 ●丹波 ●淡路



食品

- 07 神戸牛 有馬煮……………株式会社 吉祥 ●
- 07 三田牛肉ちりめん……………株式会社 三田屋総本家 ●
- 07 三田屋本店コースハム詰合せ SS50……………株式会社 三田屋本店 ●
- 08 ひね鶏のリエット……………Le Chat Botté ●
- 08 金色のひっぱりだこ飯……………株式会社 淡路屋 ●
- 08 “神戸のおかあさんの味” 鳴門まわかれ煮……………兵庫津 樽屋五兵衛 (協和商事株式会社) ●
- 08 小春のいかなご煮……………エスジーエス 株式会社 神戸営業所 ●
- 09 姫路本からすみ……………合同会社 アンド ●
- 09 かきの佃煮(生姜・ゆず・山椒)……………株式会社 陸商興 ●
- 09 燻製牡蠣「播磨の黒珠」……………有限会社 播磨海洋牧場 ●
- 10 かに身 香住ガニ(缶詰)……………株式会社 ハマダセイ ●
- 10 河昌の須磨のり 海の玉手箱シリーズ ソルト……………株式会社 河昌 ●
- 10 短冊海苔……………有限会社 大瀆 ●
- 11 むかし海苔・のり佃煮「かに・えび」セット……………但馬漁業協同組合 ●
- 11 加西香醸咖喱……………加西ブランド協議会 ●
- 11 神戸牛ビーフカレー 180g……………株式会社 善太 ●
- 11 神戸シルキー食パン【ビュアブレン&絹ごし苺汁果】……………株式会社 神戸モリーマ ●
- 12 “1尺2寸”自家栽培小麦の食パン……………株式会社 麦わら ダティースペーカリー ●
- 12 米粉麺……………琴工房 ●
- 12 田中屋 プレミアム出石そば……………株式会社 田中屋食品 ●
- 12 マロンクリーム……………株式会社 樽正本店 ●
- 13 兵庫県認証豆腐を使った「酒豆チーズ」……………有限会社 白い虹 安心堂 ●
- 13 熟成黒にんにく「黒胡玉」(こっこおう)……………株式会社 AgLiBright ●
- 13 兵庫県産柚子きな粉 100g……………前原製粉 株式会社 ●
- 14 黒豆ヨーグルト……………丹波乳業 株式会社 ●
- 14 淡路島産たまねぎ使用 島美人ローヤルオニオンスープ……………久米商事 有限会社 ●
- 14 あわじ島 グルメドライトマト・グルメトマトコンフィチュール……………水気耕トマト・三谷 ●



調味料

- 15 兵庫五国 チーズ胡麻ドレッシング……………株式会社 梅庵 ●
- 15 生糶甘酒ジャム……………株式会社 たかた ●
- 15 出逢いました。トマトみそ……………有限会社 六甲味噌製造所 ●
- 15 ジェヌの花束……………宝塚はちみつ ●
- 16 味付のり醤油……………西海醤油 株式会社 ●
- 16 赤穂あらなみ塩……………赤穂あらなみ塩 株式会社 ●
- 16 Beauty Soy Sauce® Blueberry……………株式会社 エドデザインワークス ●
- 16 ハチミツおろし生姜……………但馬アグリファーム ●
- 17 国産大豆みそ 鶴の福……………有限会社 花房商店 ●
- 17 淡路島ソース 旨味……………株式会社 浜田屋本店 ●
- 17 淡路島 玉ねぎかけタレ……………株式会社 鳴門千鳥本舗 ●



飲料

- 18 超特撰 白鶴 純米大吟醸 翔雲 山田錦……………白鶴酒造 株式会社 ●
- 18 沢の鶴 Kobe1717……………沢の鶴 株式会社 ●
- 18 神戸からの便り……………神戸酒類販売 株式会社 ●
- 18 BAY ALE……………有限会社 アイエヌインターナショナル ●
- 19 神鷹 純米酒 水飩仕込み 720ml……………江井ヶ嶋酒造 株式会社 ●
- 19 播州錦 稲美山田錦 特別純米酒 720ml……………キング醸造 株式会社 ●
- 19 吟麦酒 山田錦入り……………なごみふいーど ●
- 19 龍力 姫路城さくらこうぼのお酒……………株式会社 本田商店 ●
- 20 純米 能座ほまれ……………株式会社 Amnak ●
- 20 小鼓 路上有花 黒牡丹……………株式会社 西山酒造場 ●
- 20 Hyogo Sake 85……………山名酒造 株式会社 ●
- 20 神河の人参ジュース……………アグリノベーション神河 株式会社 ●



スイーツ 菓子

- 21 撫子ー神戸に渡る四季ー……………ハーツフードクリエイツ 株式会社 ●
- 21 神戸元町バターサンド TONOWAーオリーブー……………株式会社 亀井堂総本店 ●
- 21 葛あいす ～神戸サングリア～……………株式会社 明月庵本舗 ●
- 21 焼き栗きんとん……………日乃本食産 株式会社 ●
- 22 もち麦パンケーキミックス……………株式会社 寺尾製粉所 ●
- 22 ヨンブノヨン シリーズ……………株式会社 わらいや ●
- 22 抹茶しぼり豆……………株式会社 小田垣商店 ●
- 22 丹波栗納豆……………合資会社 銘菓の井上 ●
- 23 淡路島産ドライフルーツ なんとオレンジ……………淡路ごちそう館 御食園 ●
- 23 淡路島の恵 ヨーグルトアイス……………有限会社 井上商店 ●



民工芸品 等

- 24 丹波鶏プレミアムジャーキー……………一般社団法人 高齢者障がい者終身生活仕事支援機構 芦屋ビッド ●
- 24 ファーストシューズ 手作りキット……………フットドリーム ●
- 24 ナチュラルコンフォートシューズ「KAYAK(カヤック)」……………株式会社 ベル ●
- 24 神戸美人ぬか 米ぬかハンド&スキンクリーム……………株式会社 リアル(株式会社 美人ぬか本舗) ●
- 25 元祖・洗顔用こんにやくスポンジ「つやの玉」……………有限会社 畑中義和商店 ●
- 25 タツタイル (tatsu-tile) ピクチャータイプ……………株式会社 ケーブラン ●
- 25 ザクト太枝切鋏……………三陽金属 株式会社 ●
- 25 TAKUMI JAPAN バター TF-01……………共栄ゴルフ工業 株式会社 ●

◆平成30年度五つ星ひょうご選定結果の概要

応募件数 合計123品
 選定商品 合計 69品

○審査内容

①地域らしさ

- ・コンセプト(地域へのこだわり)
- ・地元産材料等(県産の原材料の使用割合または製造加工場所)
- ・アピール力(ひょうごならではの物産であり、地域を観光地としてアピール)

②創意工夫

- ・品質(製造方法の独自性、食味・風合い等)
- ・形式(デザインやネーミングの工夫、話題性)
- ・市場性(価格・量目・サイズ等)
- ・新規性(新たな工夫、オリジナリティ等)

◆パンフレットの使い方

地域

摂津 播磨 但馬
丹波 淡路



明石から全国へ。味わい深い、伝統の美味しさ

小春のいかなごき煮



新鮮ないかなごを仕入れ、職人が一鍋一鍋、微妙な火加減を調節しながら仕上げたというき煮。食品添加物無添加で、老若男女に愛されるソフトな口当たりです。

商品名

商品紹介

企業情報

●商品のお問い合わせ
 エスジーエス 株式会社 神戸営業所
 明石市小久保3-1-1
 TEL.078-920-1811
 FAX.078-921-8201

販売価格

◎1個 300g
3,300円(税抜価格)

QRコード
かんたんアクセス

ここで買えます。
 エスジーエス 株式会社
 神戸営業所
 TEL.078-920-1811

商品誕生の由来

地元明石で30年以上愛されてきた味を全国に広めたいという熱い思いから、販売を開始しました。

ひょうご推奨ブランド

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うち認証基準をクリアした安全・安心で個性・特長がある食品です。

各マークの凡例

■ 対応可能
 □ 対応不可

商品写真



商品カテゴリ

食品

●作り手からのメッセージ
 商品の由来
 おすすめの食べ方
 おすすめの使い方等

サイズについて
 W幅×D奥行×H高さ
 又は 直径×H高さ
 単位はmm(ミリメートル)

JANコードについて
 商品によっては無い場合があります。
 また、複数の記載を要するものも一部掲載していない場合があります。

●販売価格は、税抜価格です。
 ・掲載している情報は2019年2月末日現在のものです。
 ・今後変更もありますので詳しくは各事業者へお問い合わせください。

ここで買えます。
 エスジーエス 株式会社
 神戸営業所
 TEL.078-920-1811

JANコード	4560432360098
賞味期限	30日(常温)
サイズ(mm)	W230×D160×H40
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
いかなご

店頭 ネット 贈答 詰合せ

常温 冷蔵 冷凍 実演



神戸牛の甘さと朝倉山椒のスパイスがたまらない

神戸牛 有馬煮

兵庫が世界に誇る「神戸牛」と、大名への特別な献上品として珍重された但馬産「朝倉山椒」が贅沢に使われた逸品。牛肉の甘さと山椒の刺激がたまりません。



●商品のお問い合わせ
株式会社 吉祥
神戸市中央区元町通2-4-14
TEL.078-392-1129
FAX.078-332-0830
◎1個 80g
1,500円(税抜価格)



ここで買えます。
神戸牛吉祥吉本店
TEL.078-392-1129

JANコード 4580641650001
賞味期限 90日
サイズ(mm) W130×D28×H182
発売時期 通年



☆ひょうご産使用素材:
神戸牛・朝倉山椒

おすすめの食べ方

袋のまま湯煎で少し温め、白いご飯と共にどうぞ。山椒と神戸牛の香りが食欲をそそります。



上品な甘辛味で食べ方いろいろ“牛肉珍味”

三田牛肉ちりめん

深い味わいの三田牛を甘辛く煮て、ちりめんじゃこの佃煮と和えた贅沢なご飯のお供です。上品な甘辛さが、牛肉本来の奥深い美味しさを引き出しています。



●商品のお問い合わせ
株式会社 三田屋総本家
三田市南が丘2-15-35
TEL.079-564-4641
FAX.079-564-6229
◎1個 70g
1,200円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社
三田屋総本家
TEL.0120-09-2986

JANコード 4920116019320
賞味期限 150日
サイズ(mm) W130×D128×H38
発売時期 通年



☆ひょうご産使用素材:
牛肉

おすすめの食べ方

温かいご飯はもちろん、お茶漬けやおにぎり、卵焼きの具など、お好みの料理と合わせてどうぞ。



食品



桜の木のチップとコーヒー豆で燻煙した究極のハム

三田屋本店ローズハム詰合せ SS50



選び抜いた上質な豚ロース肉を1週間以上塩漬けにし、スモークハウスで加熱後、天然の桜の木のチップとコーヒー豆で燻煙したロースハムは絶品です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 三田屋本店
三田市武庫が丘7-5
TEL.078-986-2081
FAX.078-986-1591

◎1セット ロースハム:2個入(350g・400g)
ハム用ドレッシング:2本入り(1本120ml)
5,000円(税抜価格)



ここで買えます。
三田屋本店
-やすらぎの郷-売店
TEL.079-564-4151

JANコード 4520331002383
賞味期限 40日
サイズ(mm) W225×D163×H76
発売時期 通年



☆ひょうご産使用素材:
ハム用ドレッシング:玉ねぎ

おすすめの食べ方

刻んだ玉ねぎをハムの上に添えて、専用のハム用ドレッシングをかけてお召し上がり下さい。



☆
ひょうごの
食材

神戸ビーフ

神戸ビーフの素牛である但馬牛は、約700年前の書物『国牛十図』において、日本の銘牛のひとつとして紹介された由緒ある和牛です。肉食が広まった明治以降は、食味の良さが高く評価されてきました。県外から遺伝子を導入しない閉鎖育種により純潔血統を保ちつつ、改良を重ねてきた但馬牛。その中でも厳しい基準をクリアした神戸ビーフは、世界が認める牛肉のトップブランドです。きめ細やかな霜降りは口どけが良く、豊かな風味と甘みがあります。



伝統的なフランスのリエットを播磨の食材で再現
ひね鶏のリエット

フランス料理を身近に感じる、おつまみ感覚の気軽な一品。レストランで出されている、播磨のひね鶏を使った前菜が、自宅でも楽しめる瓶詰めになりました。



●商品のお問い合わせ
Le Chat Botté (ルシャボテ)
姫路市白銀町71
TEL.079-280-3107
FAX.079-280-3107
◎1個 120g
980円(税抜価格)



ここで買えます。
Le Chat Botté
TEL.079-280-3107

JANコード	4580583460010
賞味期限	120日
サイズ(mm)	W67xD67xH61
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
ひね鶏・豚肉・玉ねぎ

おすすめの食べ方
軽く焼いたバケットやクラッカーに塗ってどうぞ。サラダのアクセントとしてもオススメです。



あの「ひっぱりだこ飯」が金色づくしのためたい装いに
金色のひっぱりだこ飯



明石だこの旨煮と刻み穴子煮、季節の野菜が特製の蛸壺風陶器に盛付けられた名物駅弁。累計出荷数1000万個突破記念の金色の特別仕様で登場。インパクト抜群です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 淡路屋
神戸市東灘区魚崎南町3-6-18
TEL.078-431-1682
FAX.078-431-1681
◎1個 357g
1,250円(税抜価格)



ここで買えます。
新神戸駅
TEL.078-431-1682

JANコード	4940182007731
賞味期限	1日
サイズ(mm)	W110xD110xH110
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
米・たこ煮

商品誕生の由来
1000万個突破記念として、金色の壺、金色の掛け紙、金色のゴムを使用しました。



老舗くぎ煮店、秘伝のタレが活きる“ごはんのおとも”
“神戸のおかあさんの味” 鳴門茎わかめ煮

兵庫が誇る郷土料理「いかなごぎ煮」の製造過程で生じる旨みタレをふんだんに使い、淡路・鳴門名産の茎わかめを手鍋で丹念に炊き上げたという、手間暇がかかった品です。



●商品のお問い合わせ
兵庫津 樽屋五兵衛
(協和商事 株式会社)
神戸市兵庫区本町2-1-23
TEL.078-652-1620
FAX.078-681-9030
◎1個 100g
600円(税抜価格)



ここで買えます。
兵庫津 樽屋五兵衛
本店
TEL.078-652-1620

JANコード	4946224018017
賞味期限	120日
サイズ(mm)	W120xD13xH175
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
鳴門茎わかめ

商品誕生の由来
50年継ぎ足した、いかなごぎ煮の週しタレを活かして、神戸発の新郷土料理を開発しました。



明石から全国へ。味わい深い、伝統の美味しき
小春のいかなごぎ煮



新鮮ないかなごを仕入れ、職人が一鍋一鍋、微妙な火加減を調節しながら仕上げたというき煮。食品添加物無添加で、老若男女に愛されるソフトな口当たりです。

●商品のお問い合わせ
エスジーエス 株式会社 神戸営業所
明石市小久保3-1-1
TEL.078-920-1811
FAX.078-921-8201
◎1個 300g
3,300円(税抜価格)



ここで買えます。
エスジーエス 株式会社
神戸営業所
TEL.078-920-1811

JANコード	4560432360098
賞味期限	30日(常温)
サイズ(mm)	W230xD160xH40
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
いかなご

商品誕生の由来
地元明石で30年以上愛されてきた味を全国に広めたいという熱い思いから、販売を開始しました。





濃厚な旨味は、瀬戸内漁師が手づくりした品ならではの

姫路本からすみ

ボラの卵巣を塩漬けにして、天日で干したからすみは、ウニ、コノワタと並ぶ日本三大珍味。ねっとりとした口当たり、絶妙な塩加減、濃厚な旨味がたまりません。



●商品のお問い合わせ
合同会社 アンド
姫路市城北新町1-4-19
TEL.079-222-7586
FAX.079-222-7586

◎1個 100g

5,000円(税抜価格)



ここで買えます。
合同会社 アンド
TEL.079-222-7586
◀2019年4月開設予定

JANコード	---
賞味期限	90日
サイズ(mm)	W100×H200
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
ボラの卵巣・食塩

おすすめの食べ方

薄くスライスして、少し炙れば香ばしさがUP! すりおろしてパスタや和そばなどと和えても美味です!



「勤成丸の牡蠣つくだ煮」を木箱入り詰め合わせに

かきの佃煮(生姜・ゆず・山椒)



揖保川や千種川から山の栄養を含んだ水が流れ込む播磨灘で育った牡蠣は、身が大きく縮みにくい上に旨味が濃厚。いろいろな食べ方を楽しめる、たっぷりサイズです。

●商品のお問い合わせ
株式会社 睦商興
姫路市網干区浜田1223-22
TEL.079-271-0623
FAX.079-271-0622

◎1箱 3袋入(1袋150g)
2,315円(税抜価格)



ここで買えます。
勤成丸
TEL.090-7358-9002

JANコード	---
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W330×D145×H35
発売時期	10月~4月



☆ひょうご産使用素材：
牡蠣・ゆず

商品誕生の由来

人気の3種類の味を詰め合わせました。大切に育てた牡蠣の味と食感を壊さないように加工しています。



芳醇な牡蠣を本格的な燻製に仕上げた美味しさの極み

燻製牡蠣「播磨の黒珠」



本格的な燻製でありながら、どこかスイーツを思わせる風味が魅力。マロングラッセのような気品高い味わいが、牡蠣の美味しさを存分に引き出しています。

●商品のお問い合わせ
有限会社 播磨海洋牧場
姫路市白浜町丙612-45
TEL.079-228-5360
FAX.079-233-8160

◎1袋 2個入(1個15~25g)

500円(税抜価格)



ここで買えます。
ほりかい姫路城店
TEL.079-280-5032

JANコード	4571343220432
賞味期限	365日(冷蔵)・45日(冷蔵)
サイズ(mm)	W110×D110×H20
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
牡蠣・醤油・みりん・酒

おすすめの食べ方

スライスして日本酒やワイン、バーボンのお供にどうぞ。細かく刻んでお粥に添えても美味です。



播磨の牡蠣

「大粒の1年かき」で知られる播磨の牡蠣。通常は生育までに2-3年かかりますが、わずか1年程度で出荷可能なまでに育ちます。その秘密は「千種川」や「揖保川」から流れ込む森の栄養分が育むプランクトン。餌の豊富な豊かな漁場が、柔らかくジューシーで旨味が詰まった身を育みます。グリコーゲンをたっぷり含んでいることからカキフライや鍋物など加熱しても身が縮みにくく食べ応え十分。漁獲量も全国有数で、シーズン中は播磨灘沿岸の各地で「かきまつり」が開催され、大きな賑わいを見せています。



香住のかに屋がつくった、本格派「かに身」の缶詰

かに身 香住ガニ(缶詰)

兵庫県香住漁港で水揚げされる香住ガニ(ベニズワイガニ)の脚肉だけを使った、贅沢なかに身の缶詰です。ジュシーで甘みのある食感と味いは本場ならではの味わいです。



●商品のお問い合わせ
株式会社 ハマダセイ
香美町香住区境1124
TEL.0796-36-0668
FAX.0796-36-2587

◎1個 80g
1,800円(税抜価格)



ここで買えます。
ハマダセイ直売店
かに物語
TEL.0796-36-4626

JANコード	4996211057598
賞味期限	3年
サイズ(mm)	W80×D80×H40
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
香住ガニ・調味液(食塩含む)

商品誕生の由来
「常温」「手軽」「美味しい」をコンセプトに、香住ガニのかに身を缶詰にしました。



食べれば「!」。思わずつぶやく「美味しい」の一言

河昌の須磨のり 海の玉手箱シリーズ ソルト



須磨沖産・養殖海苔の中で3%しか採れない「一番摘み須磨のり」が原料。ごはんに巻いて塩むすびに、そのままビールのおつまみに、いろいろ楽しめるあっさりした塩味です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 河昌
神戸市須磨区松風町5-1-22 グラッチェ河昌1階
TEL.078-733-0791
FAX.078-734-0567

◎1個 板海苔6枚・8切48枚入
540円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社 河昌
TEL.078-733-0791

JANコード	4562294471974
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W80×D80×H140
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
乾のり

商品誕生の由来
同窓生の集まりで試食してもらった「ビールに合う」と大絶賛…商品化の運びとなりました。



あらゆる料理を引き立てる、最高品質のバリとろ短冊

短冊海苔

自社工場で約6%しか生産できない最高級の原料だけを短冊状にカットした味付のり。パリッとした食感と、とろける口溶け感はワンランク上の美味しさです。



●商品のお問い合わせ
有限会社 大濱
加古川市尾上町池田83-1
TEL.079-454-7557
FAX.079-454-7558

◎1袋 30g
463円(税抜価格)



ここで買えます。
大濱海苔店
TEL.079-454-7557

JANコード	4562397235008
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W160×D70×H230
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
乾のり

おすすめの食べ方
鍋や卵料理、韓国チゲ等、さまざまな料理にふりかけるだけで味わいをグッと高める名脇役です。



☆
ひょうごの
食材

香住ガニ(ベニズワイガニ)

但馬では「香住ガニ」としてブランド化され、シーズン中は全国からカニ目当ての旅行客が訪れます。筋肉の繊維が細く軟らかい身は非常にジュシーで、湯がく前から美しい紅色。加熱すると、さらに甘みが増します。肉厚で身離れが良いのもベニズワイガニならではの、また、濃厚でとろけるようなカニ味噌を楽しめます。「松葉かに」として有名なズワイガニとは異なる味わいがあり、どちらも甲乙付け難い美味しさです。近畿では唯一、香住漁港のみで水揚げされ、全国有数の漁獲量を誇っています。



食品



香住ガニと甘えび!天然の旨味あふれる海苔をセットに
むかし海苔・のり佃煮「かに・えび」セット



香住ガニと甘えびを惜しみなく漬け込んだ魚醬で味付けされた、一番摘み海苔と佃煮のセット。さわやかなカニの香りと、豊かな海老の旨味を満喫できます。

●商品のお問い合わせ
但馬漁業協同組合
香美町香住区若松747
TEL.0796-36-1331
FAX.0796-36-1305

◎1セット むかし海苔「かに・えび」:各15束入
1束には8つ切り5枚が入っています。
のり佃煮「かに・えび」:各120g

3,700円(税抜価格)



ここで買えます。
遊魚館
TEL.0796-36-4545

JANコード	4573355830173
賞味期限	海苔:365日・佃煮:90日
サイズ(mm)	W320xD175xH100
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
乾のりにかに魚醬
えび魚醬

おすすめの食べ方

佃煮も味付け海苔も炊き立てご飯が最高!健康食品の海苔は、おやつ、おつまみにもオススメです。



風土の味、四季の味、これぞ加西ならではの味!
加西香醸咖喱



神戸ビーフ、加西とまと、純米大吟醸酒、ハリマ王にんにく、じゃがいも、北はりま地醬油…。加西産の厳選素材を贅沢に使い、加西の食の魅力がギュッと詰め込まれた高級レトルトカレーです。

●商品のお問い合わせ
加西ブランド協議会
加西市北条町横尾1000 加西市農政課内
TEL.0790-42-8741
FAX.0790-43-1802

◎1個 200g
1,200円(税抜価格)



ここで買えます。
かさい愛菜館
TEL.0790-47-8700

JANコード	4517830401250
賞味期限	2年
サイズ(mm)	W130xD26xH192
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
黒毛和牛・にんにく・じゃがいも
日本酒・水・醤油

おすすめの使い方

食の宝庫の厳選素材を凝縮した上級のカレー。贈り物に、お土産に、自信を持ってお届けします。



食品



神戸ビーフと淡路島フルーツ玉ねぎを煮込んだ美食カレー
神戸牛ビーフカレー 180g

じっくり煮込まれた神戸ビーフと淡路島フルーツ玉ねぎが決め手のリッチなカレーです。甘めの仕上がりのため、辛さが苦手な人や子どもでも美味しくいただけます。



●商品のお問い合わせ
株式会社 善太
南あわじ市広田広田33-3
TEL.0799-45-0520
FAX.0799-45-1561

◎1個 180g
400円(税抜価格)



ここで買えます。
淡路島玉ねぎ工房
善太
TEL.0799-45-0520

JANコード	4573365110289
賞味期限	2年
サイズ(mm)	W130xD20xH170
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
玉ねぎ・牛肉

商品誕生の由来

こだわりの材料を使用した本格的な味ながら、企業努力でコストパフォーマンスを発揮しています。



超もっちり&超いちご!神戸発の“新”食パン
神戸シルキー食パン
【ピュアプレーン&絹ごし苺汁果】



国産小麦、天然水100%使用の超加水食パン「ピュアプレーン」と、水分は苺果汁のみという「絹ごし苺汁果」。原料に自家栽培の神戸産旬苺が使用されています。

●商品のお問い合わせ
プーランジェリー・GRAN JUN/株式会社 神戸モリーマ
神戸市中央区東川崎町1-5-7神戸情報文化ビル1階
TEL.078-362-2345
FAX.078-362-2365

◎1袋 各1枚
400円(税抜価格)

ここで買えます。
神戸モリーマハーバーランド店
【予約販売のみ】
TEL.078-362-2345

JANコード	----
消費期限	3~5日(季節による)
サイズ(mm)	W100xD60xH115
発売時期	苺の収穫状況により変動



☆ひょうご産使用素材:
いちご・食塩

おすすめの食べ方

ピュアプレーンは生でも、トーストしても美味。絹ごし苺汁果はそのままで生クリームを添えても。





365日、安心して食べられる食パン
“1尺2寸”自家栽培小麦の食パン



農場で無農薬栽培の小麦を育て、石臼で製粉し、無添加の食パンを焼き上げるところまで自社で行うという、こだわり派。毎日安心して食べられるパンです。

●商品のお問い合わせ
 株式会社 麦わら ダイエーズベーカリー
 稲美町加古252
 TEL.0794-97-5755
 FAX.0794-92-4070

◎1袋 900g
1,000円(税抜価格)



ここで買えます。
 ダイエーズベーカリー
 稲美店
 TEL.0794-90-4233

JANコード	----
賞味期限	4日
サイズ(mm)	W360×D100×H100
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
 小麦・粗塩

商品誕生の由来

大規模農家での生産が9割を占める小麦。当社は小麦畑の土作りから製パンまで自ら行っています。



もちもち、ツルツル!グルテンフリーの極上米粉麺
米粉麺



手打ちうどん歴40年の職人が手掛けた小麦粉不使用の麺。もちもちツルツルの食感が和洋中どんな料理にも合い、毎日でも食べ飽きない味です。

●商品のお問い合わせ
 琴工房
 姫路市飾磨区構2-5-2
 TEL.079-234-8178
 FAX.079-234-1613

◎1袋 130g
1,000円(税抜価格)



ここで買えます。
 さぬきうどん琴工房
 TEL.079-234-8178

JANコード	----
賞味期限	30日
サイズ(mm)	W150×D20×H250
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
 米粉・米油・加工でん粉・海藻エキス

商品誕生の由来

小麦アレルギーでお困りの方々の話を各所で耳にし、研究を重ねた末に完成させました。



豊かな風味とのど越し!兵庫県産そば粉と小麦粉を厳選
田中屋 プレミアム出石そば



300年の歴史を誇る出石そば。信州上田より伝わったそばの技法が、当地で出石焼の小皿に分けて食す独特の様式に進化し、皿そばが誕生したと言われています。

●商品のお問い合わせ
 株式会社 田中屋食品
 豊岡市出石町町分66
 TEL.0796-52-2128
 FAX.0796-52-6048

◎1袋 160g
800円(税抜価格)



ここで買えます。
 株式会社 田中屋食品
 TEL.0120-38-0048

JANコード	4969895002123
賞味期限	365日
サイズ(mm)	W120×D10×H210
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
 そば粉・小麦粉・食塩

おすすめの食べ方

出石そば本来の味を堪能するのなら、関西風のつゆに薬味を合わせたざるそばがオススメです。



栗の美味しさをそのまま贅沢に味わうクリームです
マロンクリーム



蒸した栗をそのまま食べているような、自然な美味しさ。特別仕立てのクリームをたっぷりとスプーンですくって楽しむと、ちょっと贅沢な気分に入れます。

●商品のお問い合わせ
 株式会社 樽正本店
 神戸市灘区琵琶町3-2-1
 TEL.078-802-8089
 FAX.078-802-9481

◎1瓶 120g
1,000円(税抜価格)



ここで買えます。
 株式会社 樽正本店
 TEL.078-802-8089

JANコード	4582421333081
賞味期限	120日
サイズ(mm)	W55×D55×H80
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
 純生クリーム・バター

おすすめの食べ方

マロンクリームはパンに塗るのが一般的ですが、どうぞそのままたっぷりと“舐めて”ください。



食品



手間暇かけた熟成で一口食べたら後引く旨さ
兵庫県認証豆腐を使った「**酒豆チーズ**」

白くて柔らかい既存の豆腐とは異なり、手間と時間をかけて豆腐を熟成させたチーズです。一口食べれば箸が止まらない旨味と香り、独特の味わいが楽しめます。漬け床は野菜にディップしたり、魚の干物に塗って焼いても美味しいです。

●商品のお問い合わせ
有限会社 白い虹 安心堂
尼崎市立花町2-1-24
TEL.06-6429-2208
FAX.06-6429-2341

◎1樽 150g
2,200円(税抜価格)



ここで買えます。
有限会社
白い虹 安心堂
TEL.06-6429-2208

JANコード	4526204102549
賞味期限	60日
サイズ(mm)	W85×D85×H80
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
大豆・味噌・酒粕
*アルコール分を含みます



おすすめの使い方

日持ちが良く色々な料理に使用、お中元やお歳暮、ちょっとしたプレゼント等に喜ばれています。



今までのんにくの概念を覆す、黒くて甘い栄養の宝庫
熟成黒にんにく「**黒葫玉**」(こっこおう)



農業を使用していない“ひょうご安心ブランド”のんにくを、温度・湿度・時間の調整により熟成。ドライフルーツのようなねっとり甘い食感の黒にんにくです。

●商品のお問い合わせ
株式会社 AgLiBright
多可町中区坂本46
TEL.0795-32-3123
FAX.0795-32-3123

◎1袋 大玉2個入 1,300円(税抜価格)
◎1袋 3個入 1,560円(税抜価格)



ここで買えます。
道の駅 北はりま
エコミュージアム
TEL.0795-25-2651

JANコード	商品により異なる
賞味期限	240日
サイズ(mm)	W180×D80×H200 (大玉2個入り) W160×D70×H230 (3個入り)
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材: にんにく



商品誕生の由来

匂いを気にせず食せる黒にんにくの歴史はまだ20年。元気は自然の恵みからがコンセプトです。



兵庫県産大豆きな粉と爽やかな播州産柚子の味な出逢い
兵庫県産**柚子きな粉** 100g

砂糖の自然な甘さだけを添え、香料やビタミンCを含めて添加物は一切不使用。素材の原産地から厳選する姿勢に、安全・安心へのこだわりがうかがえます。

●商品のお問い合わせ
前原製粉 株式会社
姫路市青山北3-10-1
TEL.079-266-0520
FAX.079-267-2003

◎1袋 100g
240円(税抜価格)



ここで買えます。
前原製粉 株式会社
TEL.079-266-0520

JANコード	4977803410267
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W135×D210×H15
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
大豆・柚子パウダー



おすすめの食べ方

ヨーグルトや牛乳・豆乳、お餅・団子・わらびもち・アイスクリーム・トースト等とも合います。



丹波の黒豆

丹波黒は丹波の特産品として、平安時代には宮中へ、江戸時代には幕府へ献上されてきました。盆地である丹波地域は、豆が成長期を迎える夏場に昼夜の温度差が大きく、霧や夕立の影響で雨量が適度。独特な風土と肥えた土壌が、黒々と艶やかで大粒の黒豆を育みます。もちもちと口当たりの良い食感や、皮が破れにくく煮上がりが美しい点も特長。黒豆の高級品種として、料亭や菓子店で重宝されています。



丹波産黒大豆が粒のままゴロリと入った贅沢仕立て
黒豆ヨーグルト



大粒の丹波産黒大豆と、新鮮な丹波産生乳で作ったクリーミーなヨーグルトとの相性がぴったり。意外な組合せが生み出した絶妙なおいしさを堪能できます。

●商品のお問い合わせ
丹波乳業 株式会社
丹波市氷上町石生松ノ前162
TEL.0795-82-6324
FAX.0795-82-8014

◎1個 90g
162円(税抜価格)



ここで買えます。
三田まほろば
プレッツア
TEL.079-556-7100

JANコード	4902411508976
賞味期限	15日
サイズ(mm)	W71×D71×H67
発売時期	通年



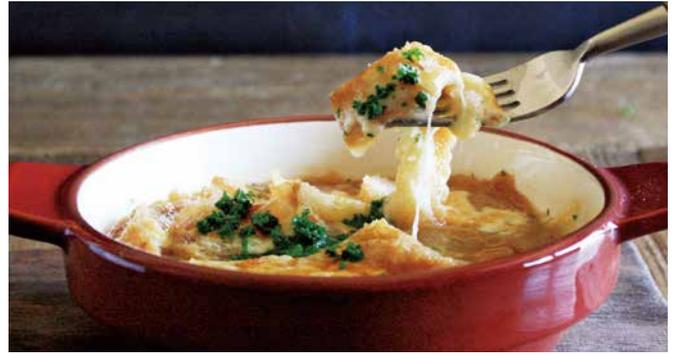
☆ひょうご産使用素材:
生乳・黒大豆

商品誕生の由来

丹波の特産品を活かして開発しました。黒豆は粒が崩れないように、手作業で丁寧に入れています。



フリーズドライで、お湯を注ぐだけの簡単本格スープ
淡路島産たまねぎ使用
島美人ローヤルオニオンスープ



淡路島産玉ねぎ100%にこだわったオニオンソテーが美味しさの秘密。玉ねぎをダイスカットにしたことで、ふんわりと飲みやすいスープに仕上がっています。※画像はアレンジメニュー「オニオングラタンスープ」

●商品のお問い合わせ
久米商事 有限会社
南あわじ市松帆古津路184
TEL.0799-36-2387
FAX.0799-36-3466

◎1袋 5個入(1個6.4g)
815円(税抜価格)



ここで買えます。
久米商事 有限会社
TEL.0799-36-2387

JANコード	4571431010112
賞味期限	1年6ヶ月
サイズ(mm)	W100×D70×H120
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
オニオンソテー(玉ねぎ)

商品誕生の由来

淡路島産玉ねぎを最大限に生かすことで、化学調味料無添加でも美味しいスープになりました。



淡路島産トマトの旨味と栄養が、ギュギュッ!!
**あわじ島 グルメドライトマト・
グルメトマトコンフィチュール**



干すことによりさらに旨味が凝縮されたドライトマト。驚くほどフルーティーなコンフィチュール。糖質制限中の方にもおすすめです。兵庫県認証食品の自家製あわじ島グルメトマトだけを使用しています。

●商品のお問い合わせ
水気耕トマト・三谷
淡路市久留麻2045-4
TEL.0799-74-2008
FAX.0799-74-3081

◎1セット ドライトマト:1個 30g
コンフィチュール:1袋 190g
3,000円(税抜価格)



ここで買えます。
KUMI'S KITCHEN
TEL.050-3390-0093

JANコード	----
賞味期限	180日
サイズ(mm)	----
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
トマト・レモン

おすすめの食べ方

ドライトマトは、カッパスープ・お料理のトッピングやパスタ、コンフィチュールは、ヨーグルトやスコーンにどうぞ。



淡路島玉ねぎ

辛みが少ない淡路島玉ねぎ。収穫後に一部を出荷した後、残りを小屋に吊り貯蔵して自然の風でゆっくり自然乾燥すること



で、淡路島産ならではの甘みを引き出します。加熱するほどに糖度が増すので、ソテーやスープなど火を通す料理との相性は抜群です。



食品



原料はいずれも兵庫五国を代表するメーカーの厳選食材
兵庫五国 **チーズ胡麻ドレッシング**

香り豊かな味噌とチーズをはじめ、摂津・播磨・但馬・丹波・淡路を代表するメーカーの厳選素材が詰まったドレッシング。化学調味料、着色料、保存料不使用です。



●商品のお問い合わせ
株式会社 梅庵
神戸市中央区港島中町4-1-1
TEL.078-306-3989
FAX.078-306-3986

◎1本 195ml
630円(税抜価格)



ここで買えます。
六甲ガーデンテラス
TEL.078-894-2281

JANコード	4981833002316
賞味期限	270日
サイズ(mm)	W40×D40×H222
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
みそ・しょうゆ・食塩

おすすめの食べ方
味噌とチーズが芳醇に薫る至高の胡麻ドレッシング。スティックサラダやチキンのソースにどうぞ！



調味料



酒米「山田錦」仕込みのやさしい甘みにほっこり
生糍甘酒ジャム



お米だけで作ったとは思えない、深い甘みにびっくり。兵庫県産山田錦100%の生糍を熟成させたという甘酒が、さらにギュッと濃縮された濃厚な醗酵食品です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 たかた
神戸市西区高塚台6-19-15
TEL.078-997-8855
FAX.078-997-8850

◎1個 80g
500円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社 たかた
TEL.078-997-8855

JANコード	4904686900165
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W57×D57×H55
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
米(山田錦)

おすすめの食べ方
やさしい甘みがトーストやヨーグルトに合います。凝縮しているので、薄めて甘酒にしても。



トマトの風味が活きた和風万能みそソース
出逢いました。トマトみそ



トマトと味噌の出逢いによって、それぞれの美味しさがパワーアップした便利な万能調味料です。女子大学生とのコラボ商品ならではの発想が光っています。

●商品のお問い合わせ
有限会社 六甲味噌製造所
芦屋市楠町11-16
TEL.0797-32-6111
FAX.0797-22-6518

◎1個 160g
650円(税抜価格)



ここで買えます。
六甲みそ
TEL.0797-32-6111

JANコード	4903312410054
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W66×D66×H75
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
トマト・みそ(米・大豆・食塩)
玉ねぎ

おすすめの食べ方
約2人前のパスタソースや、ピザ・鶏肉・豚肉・野菜・焼魚等のソースとしても活躍します。



歌劇の街で生まれた華やかな風味と奥深い味わい
ジェンヌの花束



野生の卵の花とアカシアを主体に初夏の花々が調和した、華やかな風味の蜂蜜。ふんわりコクがあるのに癖がなく、幅広い層から人気があるというのも納得です。

●商品のお問い合わせ
宝塚はちみつ
TEL.0797-51-7878
FAX.0797-51-7878

◎1個 1kg
5,370円(税抜価格)



ここで買えます。
宝塚はちみつ
TEL.0797-51-7878

JANコード	---
賞味期限	2年
サイズ(mm)	W85×D85×H180
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
天然蜂蜜

商品誕生の由来
歌劇の街として有名な宝塚で採れたことから、「ジェンヌの花束」と名付けました。





風味深い濃口醤油と磯の香りがクセになる!

味付のり醤油

“地産地醬”がモットーという醤油屋が、地元名産の明石海苔と自家製醤油を融合させた、旨みたっぷりのかけ醤油です。ひとかけで、口中に磯の香りが広がります。

●商品のお問い合わせ
西海醤油 株式会社
明石市魚住町金ヶ崎1705
TEL.078-946-0141
FAX.078-946-1855

◎1本 100ml
417円(税抜価格)



ここで買えます。
西海醤油 株式会社
本店
TEL.078-946-0141

JANコード	4542677815151
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W45×D45×H132
発売時期	通年

★ひょうご産使用素材:
のり・えび



おすすめの食べ方

オススメは卵かけご飯。目玉焼き、だし巻き卵、温泉卵などにもぴったりです。



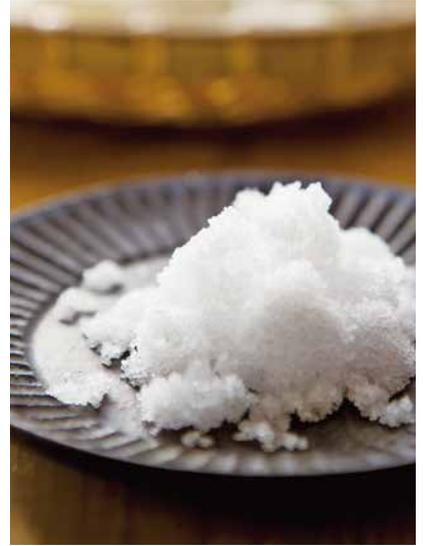
塩と言えば赤穂! 素材が生きる訳がある、まろやかな味

赤穂あらなみ塩

しっとりとして素材に馴染みやすい、にがりを含んだまろやかなあら塩です。食材の味を引き出す力があるので、あらゆる料理が簡単に美味しくなります。

●商品のお問い合わせ
赤穂あらなみ塩 株式会社
赤穂市加里屋822-5
TEL.0791-45-0312
FAX.0791-42-1881

◎1袋 300g
145円(税抜価格)



ここで買えます。
赤穂観光物産館
TEL.0791-43-5920

JANコード	4970057114066
賞味期限	---
サイズ(mm)	W110×D155×H30
発売時期	通年

★ひょうご産使用素材:
海塩・粗製海水塩化マグネシウム



おすすめの食べ方

塩にぎり、焼き魚、塩豚、胡瓜の塩もみ、塩釜料理など、様々な料理の旨味をさらに引き出します。



調味料



果物果汁をたっぷり活かした無添加&減塩調味料

Beauty Soy Sauce® Blueberry

天然醸造の薄口醤油をベースに、果物100%果汁、純柿酢、ミネラルシュガーがブレンドされています。健康に気遣った、無添加のノンオイル減塩調味料です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 エドデザインワークス
兵庫県山崎町三津457-4
TEL.0790-73-9752
FAX.0790-73-9753

◎1本 100ml
1,000円(税抜価格)



ここで買えます。
SOY&CO®.1879
TEL.0790-73-9752

JANコード	4562485870012
賞味期限	300日
サイズ(mm)	W40×D40×H140
発売時期	通年

★ひょうご産使用素材:
大豆・小麦



おすすめの食べ方

カルパッチョやステーキのソースをはじめ、さまざまな料理にご使用いただけます。



飲んで、かけて! 朝から元気にモーニングジンジャー

ハチミツおろし生姜



生姜に含まれる成分「ショウガオール」は、体を芯から温める嬉しい成分です。製造時に生姜を30分蒸す本製品は、「ショウガオール」が約8倍になると実証されています。

●商品のお問い合わせ
但馬アグリファーム
豊岡市桜町8-17
TEL.0796-21-9121
FAX.0796-29-2251

◎1個 150g
780円(税抜価格)



ここで買えます。
但馬アグリファーム
TEL.0796-21-9121

JANコード	4580390470110
賞味期限	365日
サイズ(mm)	W70×D70×H80
発売時期	通年

★ひょうご産使用素材:
生姜



おすすめの食べ方

お湯を注いだり、ヨーグルトにかかけたりするだけで、忙しい朝も簡単に生姜を取っていただけます。





コウノトリ育む郷から生まれた天然醸造みそ

国産大豆みそ 鶴の福

“コウノトリ育む農法”
の大豆と米を使った天然醸造みそです。発酵の度合いで味が変わるのは生みそならではの楽しみ。適度な粒感で、大豆の旨味が際立っています。



●商品のお問い合わせ
有限会社 花房商店
豊岡市竹野町竹野375
TEL.0796-47-0003
FAX.0796-47-0004

◎1個 500g
750円(税抜価格)



ここで買えます。
ひょうごふるさと館
TEL.078-252-0686

JANコード 4989782202238
賞味期限 180日
サイズ(mm) W115×D90×H80
発売時期 通年



☆ひょうご産使用素材:
米(米こうじ)・大豆

おすすめの食べ方

米こうじが多いので、甘みがあり、まろやかです。みそ汁はもちろん、豚汁や粕汁にもどうぞ。



様々な料理に活かせる甘口の万能玉ねぎソース

淡路島ソース 旨味

淡路島産玉ねぎの旨味、かつおや昆布の旨味が存分に活かされた甘口の玉ねぎソースです。地元の食材を活かし、独特の風味やコクが生み出されています。



●商品のお問い合わせ
株式会社 浜田屋本店
洲本市安乎町平安浦1864-8
TEL.0799-28-0330
FAX.0799-28-1556

◎1本 210g
480円(税抜価格)



ここで買えます。
ひょうごふるさと館
TEL.078-252-0686

JANコード 4527572001533
賞味期限 365日
サイズ(mm) W45×D45×H185
発売時期 通年



☆ひょうご産使用素材:
玉ねぎ

おすすめの食べ方

ハンバーグやチキンカツ、ポークンテーはもちろん、サラダや野菜炒め等いろいろな料理にどうぞ。



調味料



これぞ万能!淡路島産玉ねぎの風味豊かなおろしダレ

淡路島 玉ねぎかけタレ



淡路島産玉ねぎ、りんご、本醸造醤油、みりん等が美味しさを引き出した万能おろしダレ。合成保存料や着色料等の添加物を一切使用していないのが魅力です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 鳴門千鳥本舗
南あわじ市中条広田1360
TEL.0799-45-0019
FAX.0799-45-0841

◎1本 260g
600円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社 鳴門千鳥本舗
淡路夢舞台店
TEL.0799-74-1234

JANコード 4981874056880
賞味期限 365日
サイズ(mm) W60×D60×H170
発売時期 通年



☆ひょうご産使用素材:
玉ねぎ

おすすめのお食べ方
お肉・野菜のかけダレや、野菜炒め・煮込み等の味付けに。ポン酢や調味料に加えても美味です。



☆
ひょうごの
食材

兵庫のお酒

灘五郷をはじめ多くの酒どころを抱える兵庫県には、9つの酒造組合があり、地域ごとに個性的な地酒が生み出されています。各地に清流が湧く県土は、名高い宮水など、酒造りに適した名水が豊富。さらに酒米の王様「山田錦」を筆頭に、酒造好適米を次々と開発・生産している酒米王国であることが、産出する日本酒の多様性や質を高めています。また技術の面では、丹波杜氏、但馬杜氏を筆頭に、優れた杜氏が蔵人を牽引。酒蔵伝統の技で、銘酒を醸しています。





兵庫県産の山田錦を丹波杜氏が醸した気品ある逸品
超特撰 白鶴 純米大吟醸 翔雲 山田錦

最高峰の酒米「兵庫県産山田錦」を100%使用し、精米歩合50%までに磨き上げたという、まさに超特撰の品。丹波杜氏が伝統の技で丹精込めて醸した純米大吟醸です。

●商品のお問い合わせ
白鶴酒造 株式会社
神戸市東灘区住吉南町4-5-5
TEL.078-822-8903
FAX.078-841-8659

◎1本 720ml
2,500円(税抜価格)



ここで買えます。
ひょうごふるさと館
TEL.078-252-0686

JANコード	4902650045751
賞味期限	365日
サイズ(mm)	W118×D103×H273
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(山田錦)・水



おすすめの飲み方
常温でも美味ですが、冷やしていただく、より香り高く気品ある、芳醇な味わいが際立ちます。



神戸の恵みと沢の鶴300年の歴史が育んだ純米吟醸酒
沢の鶴 Kobe1717



六甲山系の天然水「灘の宮水」と兵庫県産山田錦が100%使用されています。コクのある味わいと華やかな香りは幅広い料理と相性が良く、食中酒として楽しめます。(兵庫県限定販売)

●商品のお問い合わせ
沢の鶴 株式会社
神戸市灘区新在家南町5-1-2
TEL.078-881-4301
FAX.078-881-1292

◎1本 720ml
1,800円(税抜価格)



ここで買えます。
沢の鶴
オンラインショップ
TEL.078-881-4301

JANコード	4901808037709
賞味期限	9ヶ月
サイズ(mm)	W93×D92×H288
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米・米麹(山田錦100%使用)



商品誕生の由来
創業1717年の沢の鶴が地元神戸や神戸に住む皆様と、ずっと共に歩みたいと願った商品です。



大吟醸酒・赤ワイン・梅酒の詰め合わせを味くらべ
神戸からの便り

モダンでハイカラな神戸の風景がパッケージに描かれた、地元酒類メーカー製造の詰め合わせです。白鶴酒造の大吟醸酒・梅酒・神戸ワイン(赤)、それぞれの味をお楽しみください。

●商品のお問い合わせ
神戸酒類販売 株式会社
神戸市須磨区弥栄台3-19-7
TEL.078-795-0410
FAX.078-795-0405

◎1セット 3本入(1本120ml)
850円(税抜価格)



ここで買えます。
ひょうごふるさと館
TEL.078-252-0686

JANコード	4589497850191
賞味期限	270日
サイズ(mm)	W175×D60×H110
発売時期	通年



商品誕生の由来
いろいろな種類のお酒を飲みくらべてほしいと企画した、神戸酒類販売のオリジナル商品です。

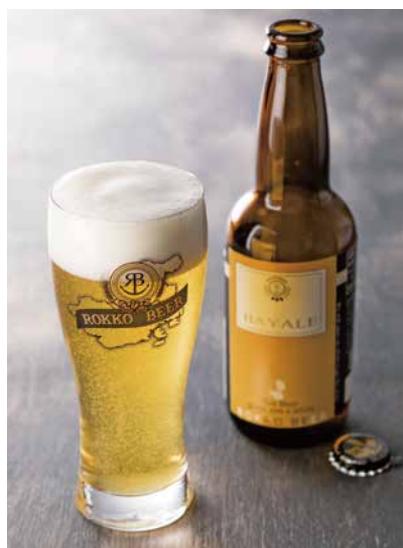


米とホップが調和した和洋折衷の黄金色エールビール
BAY ALE

50%以上も磨いた神戸産山田錦が使用されています。米のなめらかな舌触りと、ホップが持つ柑橘系の香りが心地よく溶け合った華やかな味わいのビールです。

●商品のお問い合わせ
有限会社
アイエヌインターナショナル
神戸市北区有野町有野351-1
TEL.078-981-2130
FAX.078-981-2147

◎1本 330ml
480円(税抜価格)



ここで買えます。
六甲ビール醸造所
TEL.078-981-2130

JANコード	4537148000327
賞味期限	120日
サイズ(mm)	W62×D62×H212
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(山田錦)



おすすめの飲み方
どんな食事とも合わせやすく、あなたにも飲みやすいオールマイティな仕上がりになっています。





水酹仕込みで醸した綺麗な酸味に酔う純米酒

神鷹 純米酒 水酹仕込み 720ml

全国でも非常に珍しい水酹で仕込まれた純米酒。飲み口は、綺麗でしっかりとした酸味が特徴。あえて炭ろしておらず、濃い山吹色した美しいお酒です。



●商品のお問い合わせ
江井ヶ嶋酒造 株式会社
明石市大久保町西島919
TEL.078-946-1006
FAX.078-947-0002

◎1本 720ml
900円(税抜価格)



ここで買えます。
通販サイト 刻の酒蔵
TEL.087-946-1001

JANコード	4969265710399
賞味期限	365日
サイズ(mm)	W79×D79×H292
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(ハナエチゼン・どんとこい)

商品誕生の由来

室町時代に確立された醸造法を再現し、お酒本来の味を引き出すため炭ろせず製に化されました。



兵庫県稲美町産の山田錦100%だから旨い誉の酒

播州錦 稲美山田錦 特別純米酒 720ml

キング醸造の地元、兵庫県稲美町産の山田錦を100%使用し、精米歩合60%にまで磨きあげたという逸品。後口のすっきりした飲みやすい特別純米酒です。



●商品のお問い合わせ
キング醸造 株式会社
稲美町蛸草321
TEL.079-495-3986
(お客様相談室)

◎1本 720ml
1,260円(税抜価格)



ここで買えます。
にじいるふぁ～みん
TEL.079-495-7716

JANコード	4901309100636
賞味期限	---
サイズ(mm)	W76×D76×H298
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(稲美山田錦)
米こうじ

おすすめの飲み方

冷やしてお飲みいただくことで、フルーティーな香りと程よい酸味が口いっぱい広がります。



山田錦入りビール! 米の余韻感じる芳醇な一杯を

吟米麦酒 山田錦入り

最高峰の山田錦産地とされる特A地区三木市吉川町の山田錦を副原料に使用。酒米を生かすビアスタイルで醸造することで、果実を思わせる香りと味わいの後に米の旨みを感じることが出来ます。



●商品のお問い合わせ
なごみふーど
三木市吉川町水上909
TEL.0794-72-1436

◎1本 330ml
537円(税抜価格)



ここで買えます。
山田錦の館
TEL.0794-76-2401

JANコード	4520828002513
賞味期限	60日
サイズ(mm)	W64×D64×H210
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(山田錦)

商品誕生の由来

ビールの副原料である米を酒米山田錦にすれば、さらに美味しくなるのではと考え、商品化しました。



世界文化遺産、姫路城の桜酵母を使ったロマン香のお酒

龍力 姫路城さくらこうぼのお酒

姫路城に咲く桜の酵母と兵庫県特A地区産山田錦、揖保川伏流水が作り出す優しい味わいのお酒。「ひょうごクリエイティブビジネスグランプリ」で知事賞を受賞しました。



●商品のお問い合わせ
株式会社 本田商店
姫路市網干区高田361-1
TEL.079-273-0151
FAX.079-274-2454

◎1本 300ml
1,000円(税抜価格)



ここで買えます。
タツリキョップ
TEL.079-221-3562

JANコード	4984673301762
賞味期限	365日
サイズ(mm)	W70×D70×H150
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(山田錦)・米麹

おすすめの飲み方

お酒本来の味を堪能するときは常温で。白ワイン感覚で飲むならしっかり冷やしてください。





気軽に気長に飲み続けられるお酒

純米 能座ほまれ

養父市の能座地区で土づくりからこだわり、雪解け水と昼夜の寒暖差が激しい風土を利用して育て上げた酒米「五百万石」100%で醸し出されています。

●商品のお問い合わせ
株式会社 Amnak
養父市能座100
TEL.090-3275-2972
FAX.079-666-0227

◎1本 720ml
1,550円(税抜価格)



ここで買えます。
山陽Amnak
株式会社
TEL.0794-82-7377

JANコード	4945264002253
賞味期限	365日
サイズ(mm)	W72×D72×H300
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(五百万石)・米こうじ・水



おすすめの飲み方

すっきり、キリッと締まった味の純米酒は、ぜひ食中酒に。濃い味のお料理にぴったりです。



特徴のある希少米「但馬強力」を使った純米大吟醸酒

小鼓 路上有花 黒牡丹



丹波市で60数年ぶりに復活した幻の酒米「但馬強力」で醸した酒。酒米の特長であるふくよかな旨味が感じられ、インパクトのある力強い味わいです。

●商品のお問い合わせ
株式会社 西山酒造場
丹波市市島町中竹田1171
TEL.0795-86-0331
FAX.0795-86-0202

◎1本 720ml
3,000円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社 西山酒造場
TEL.0795-86-0331

JANコード	4936829244065
賞味期限	---
サイズ(mm)	W100×D100×H315
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(但馬強力)・仕込み水



おすすめの飲み方

日本酒には珍しい味わい深さがあります。肉料理・鍋物・イタリアンと一緒に楽しめください。



日本酒新時代の幕開けに乾杯

Hyogo Sake 85



兵庫県が開発した、海外向けの新品種の酒米「Hyogo Sake 85」。心白が大きく、溶けが良く、粕が少ない、この酒米で醸した香り高い純米吟醸酒は、世界の日本酒ファンから熱い視線を浴びています。

●商品のお問い合わせ
山名酒造 株式会社
丹波市市島町上田211
TEL.0795-85-0015
FAX.0795-85-0291

◎1本 720ml
1,600円(税抜価格)



ここで買えます。
山名酒造 株式会社
TEL.0795-85-0015

JANコード	4958159227624
賞味期限	---
サイズ(mm)	W78×D78×H286
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
米(Hyogo Sake 85)・井戸水



おすすめの飲み方

穏やかな吟醸香が口中に広がる爽やかな辛口タイプです。よく冷やしてからお召し上がりください。



名水のまち神河町で育ったリコピン人参を丸しばり

神河の人参ジュース



リコピン人参「京くれない」の美味しさが、丸ごとジュースに。甘味があって飲みやすく、着色料・香料・保存料不使用なので、子どもの飲料としてもぴったりです。

●商品のお問い合わせ
アグリノベーション神河 株式会社
神河町中村126-3
TEL.0790-32-0850
FAX.0790-32-0851

◎1本 200ml
352円(税抜価格)



ここで買えます。
カーミンの
観光案内所
TEL.0790-34-1001

JANコード	---
賞味期限	365日
サイズ(mm)	W57×D57×H142
発売時期	通年

☆ひょうご産使用素材:
人参(京くれない)



おすすめの飲み方

濃厚な果肉が沈殿しています。冷やした後で、よく振ってからお召し上がりください。





四季を視覚で楽しみ、お箸で食べる新感覚寿司スイーツ
撫子ー神戸に渡る四季ー



日本が誇る寿司と神戸ならではのスイーツ。2つの要素が融合した和菓子です。見て、触れて、味わって。日本らしさ、神戸らしさがさまざまな角度から楽しめます。

●商品のお問い合わせ
ハートフードクリエイツ 株式会社(はあとす神戸)
神戸市東灘区深江浜町147-1
TEL.078-451-9901
FAX.078-451-9902

◎1箱 4個入(1個130g)
1,200円(税抜価格)



ここで買えます。
神戸食堂はあとす。
TEL.078-360-4602

JANコード	4573299530856
賞味期限	2日
サイズ(mm)	W170×D170×H62
発売時期	11月~4月



☆ひょうご産使用素材:
卵・牛乳・とうもろこし
エディブルフラワー

商品誕生の由来
農家×学生×パティシエのコラボ。
「KOBEにさんがろくPROJECT」グ
ランプリ受賞です。



スイーツ・菓子



ひと口の中に、旅がある。
神戸元町バターサンド TONOWA -オリーブ-



サブレの心地よい歯ざわりの後から追いかけてくるのは、グリーンオリーブの香りとホワイトチョコレート入りバタークリームのコク。驚きと発見がある味わいです。

●商品のお問い合わせ
株式会社 亀井堂総本店
神戸市中央区元町通6-3-17
TEL.078-351-0001
FAX.078-351-2977

◎1箱 6個入(1個22.5g)
1,200円(税抜価格)



ここで買えます。
亀井堂総本店
元町商店街本店
TEL.078-351-0001

JANコード	4562116249231
賞味期限	14日
サイズ(mm)	W177×D123×H42
発売時期	通年



商品誕生の由来
日本で初めてオリーブ栽培に成功した神戸。まったく新しい神戸みやげが誕生しました。



葛にワインとフルーツを合わせた和と洋のマリアージュ
葛あいす ~神戸サングリア~

神戸ワイン(赤・白)に漬けこんだ色とりどりのフルーツと、和素材の葛が調和した新食感の溶けないアイス。カクテルのサングリアをそのまま冷たいスイーツにしました。



●商品のお問い合わせ
株式会社 明月庵本舗
神戸市須磨区飛松町2-4-4
TEL.078-732-0667
FAX.078-732-0542

◎1個 80g
250円(税抜価格)



ここで買えます。
板宿薬匠 明月庵本舗
TEL.078-732-0667

JANコード	---
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W30×D150×H20
発売時期	4月~10月



☆ひょうご産使用素材:
神戸ワイン(赤・白)

おすすめの食べ方
凍らせてよし、少し溶けてぶるとした味わいを楽しむのもよし。食べるうちに食感が変化します。



香ばしく焼き上げられた栗が風味豊かなきんとんに
焼き栗きんとん



風味豊かな兵庫県産の純和栗と、血糖値の上がりにくい医療用の還元麦芽糖を使用した和菓子。美味しいのはもちろん、健康にも気遣われているスイーツです。

●商品のお問い合わせ
日乃本食産 株式会社
三田市志手原882
TEL.079-564-2222
FAX.079-564-3355

◎1箱 12個入(1個20g)
4,500円(税抜価格)



ここで買えます。
三田見野屋
TEL.079-556-8800

JANコード	4525405004379
賞味期限	30日
サイズ(mm)	W185×D205×H40
発売時期	通年



商品誕生の由来
和栗を焼き上げることで常温流通が可能になり、焼き栗ならではの香ばしい風味も加わりました。





もちり食感、ほんのり甘いパンケーキをお手軽に
もち麦パンケーキミックス

兵庫県産の小麦粉に、福崎町産もち麦を芳ばしく焙煎した程よい粗さのもち麦粉をブレンドしました。もちりした、ほんのり甘いパンケーキをお楽しみいただけます。



●商品のお問い合わせ
株式会社 寺尾製粉所
姫路市福本町15
TEL.079-285-1575
FAX.079-281-5065
◎1袋 200g
450円(税抜価格)



ここで買えます。
ひょうごふるさと館
TEL.078-252-0686

JANコード	4963074003062
賞味期限	270日
サイズ(mm)	W90×D60×H230
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
小麦粉・もち麦

商品誕生の由来

福崎町の西治営農組合、神戸医療福祉大学と共同開発した、西播磨発の産学連携商品です。



いい素材ひょうご!しっとり柔らかかケーキ
ヨンブンノヨン シリーズ



使われているのは、大納言小豆と黒大豆のかのこ、黒大豆きなこ、ゆずマーマレードといずれも兵庫県産の素材。しっとりして柔らかい食感が特徴です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 わらいや
たつの市揖西町南山1-11
TEL.0791-72-8536
FAX.0791-78-9191
◎各種 63~75g
オープン価格



ここで買えます。
ひょうごふるさと館
TEL.078-252-0686

JANコード	商品により異なる
賞味期限	60日
サイズ(mm)	W90×D165×H55
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
小豆かのこ・黒大豆かのこ
黒大豆きなこ・ゆずマーマレード

商品誕生の由来
“いい素材ひょうご”をコンセプトに、あらゆる方に食べやすいケーキを企画開発しました。



濃厚抹茶とふんわりやさしい黒豆しぼり豆のハーモニー
抹茶しぼり豆



黒豆しぼり豆を抹茶で包んだ、兵庫県産丹波黒100%使用の豆菓子です。大粒の丹波黒と抹茶のほろ苦さがマッチ。ふわっとした口あたりと上品な甘味が格別です。

●商品のお問い合わせ
株式会社 小田垣商店
篠山市立町9
TEL.079-552-2369
FAX.079-552-5375
◎1袋 60g
400円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社 小田垣商店
TEL.079-552-2369

JANコード	4970523778105
賞味期限	100日
サイズ(mm)	W155×D110×H40
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
丹波黒大豆

おすすめの使い方

丹波黒豆のドルチェ。プレミアムな黒豆の甘味はプレゼントやお土産、おもてなしにも最適です。



丹波の風土が生んだ極上の逸品、丹波栗の銘菓
丹波栗納豆



丹波栗の中でも選りすぐりの大粒だけを使ったという逸品。極上素材ならではの風味をそのまま活かした上品な甘さの栗納豆は、他にはない美味しさです。

●商品のお問い合わせ
合資会社 銘菓の井上
丹波市柏原町北中60-4
TEL.0795-72-0147
FAX.0795-72-4333
◎1袋 190g
1,400円(税抜価格)



ここで買えます。
銘菓の井上
TEL.0795-72-0147

JANコード	---
賞味期限	30日
サイズ(mm)	W90×D60×H65
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
栗

おすすめの使い方
大切な方へ贈る品としてふさわしい丹波栗のお菓子。お歳暮やお中元に、ご好評いただいています。



スイーツ・菓子



独自の技術「半生製法」で、やわらかな食感を実現
淡路島産ドライフルーツ なんとオレンジ

淡路島でのみ栽培されている希少な鳴門オレンジ。その酸味とほろ苦さの際立つ肉厚な果皮が、ドライフルーツになりました。「半生製法」によりフレッシュな香りや旨味が閉じ込められています。



●商品のお問い合わせ
淡路ごちそう館 御食国
洲本市塩屋1-1-8
TEL.0799-26-1133
FAX.0799-26-2522

◎1袋 50g
581円(税抜価格)



ここで買えます。
淡路ごちそう館 御食国
TEL.0799-26-1133

JANコード	4580044910023
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W140×D20×H200
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
なんとオレンジの皮

おすすめの食べ方

本来、旬の時期しか味わえないフルーツを自宅でお手軽にどうぞ。そのまますお召し上がりください。



甘酸っぱさ際立つ! 淡雪のようなくちどけ
淡路島の恵 ヨーグルトアイス



島民のソウルフード「淡路島の飲むヨーグルト」をたっぷり使用した爽やかなヨーグルトアイス。これまでにない、濃厚&後味あっさりな美味しさは必食です。

●商品のお問い合わせ
有限会社 井上商店
南あわじ市広田中筋73-4
TEL.0799-45-0385
FAX.0799-45-0387

◎1個 120ml
350円(税抜価格)



ここで買えます。
淡路サービスエリア
TEL.0799-72-5689

JANコード	4970419003458
賞味期限	---
サイズ(mm)	W70×D70×H60
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材：
乳製品(飲むヨーグルト)

おすすめの食べ方

相性抜群のレモンを途中で絞れば、酸味と甘みのバランスの変化が楽しめてオススメです。



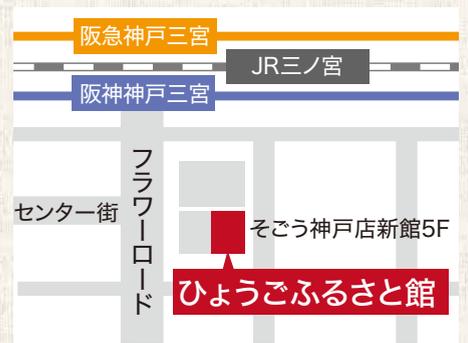
スイーツ・菓子



五つ星ひょうご選定商品を購入するなら…
ひょうごふるさと館

海産物をはじめ、手作りの山菜漬、みそ、しょうゆや、珍しい地域おこし産品など県下津々浦々の味づくりの熟練たちが生み出したふるさとの味がお買い求めいただけます。その他、名匠たちの丹念な手仕事が見える民芸品などを取り揃えております。

- ◆営業時間 / 10:00~20:00
- ◆〒651-0087 神戸市中央区御幸通 8-1-26 (そごう神戸店新館 5F)
- ◆TEL.078-252-0686 ◆FAX.078-252-3734



ネットでお取り寄せ! ショッピングサイト

ひょうご五国の魅力がキラリ!

ひょうごの特産品



ひょうごの特産品 検索

神戸スイーツからひょうご山海の幸まで、おいしいひょうごをお届けします。
多様な兵庫県の特産品をご賞味ください。

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/hyogo-tokusanhin/>





一枚ずつ手作りされた、愛犬思いのプレミアムなご馳走
丹波鶏プレミアムジャーキー

広大な土地で育った健康な丹波鶏を原料に、一枚ずつ手作りされたプレミアムなジャーキー。添加物・保存料・着色料不使用の愛犬思いのペットフードです。

●商品のお問い合わせ
一般社団法人高齢者障がい者終身生活仕事支援機構芦屋ビビッド
神戸市灘区水道筋6-1-13
TEL.078-862-5205
FAX.078-862-5215

◎1箱 50g
1,500円 (税抜価格)



ここで買えます。
一般社団法人高齢者障がい者終身生活仕事支援機構芦屋ビビッド
TEL.078-862-5205

JANコード	4580537630018
賞味期限	180日
サイズ(mm)	W135×D22×H215
発売時期	通年



★ひょうご産使用素材：
丹波産鶏

おすすめの使い方
愛犬の体格や年齢に合わせて、ちぎって与えたり、お湯で戻して薬やフードに混ぜたりできます。



オンリーワンの靴で、初めて歩いた喜びを宝物に
ファーストシューズ 手作りキット



赤ちゃんが初めて履く靴を手作りで。靴から子どもへの思いと願いが伝わるように、ひと針ずつ心を込めてオンリーワンシューズを完成させる、本格的なキットです。

●商品のお問い合わせ
フットドリーム
神戸市兵庫区和田山通1-2-25
TEL.078-651-8621
FAX.078-651-8622

◎1セット 100g

8,000円 (税抜価格)



ここで買えます。
フットドリーム
TEL.078-651-8621

JANコード	---
サイズ(mm)	W150×D150×H88
発売時期	通年



★ひょうご産使用素材：
牛革・EVAスポンジ

商品誕生の由来
贈る相手のことを考えながら作る、既製品にはない喜びを届けたい。そんな思いを形にしています。



手を使わずに脱ぎ履き簡単!究極にコンフォートな一足
ナチュラルコンフォートシューズ「KAYAK(カヤック)」

特許取得「第7の製法」と、魔法のマグネットストラップで脱ぎ履きがラクチンに。足の負担を減らすソフトな素材と洗えるインソールを使用しています。

●商品のお問い合わせ
株式会社 ベル
神戸市長田区大橋町1-2-11
TEL.078-742-8188
FAX.078-641-0332

◎1足
9,200円 (税抜価格)



ここで買えます。
Belle&Sofa
TEL.078-742-8188

JANコード	---
サイズ(cm)	21.0~25.5
発売時期	通年



商品誕生の由来
「日本の技術の底力を結集し、多くの人に快適で楽しい毎日を!」という願いから生まれました。



お寺でご祈禱済み!うるおいと幸せを運ぶ保湿クリーム
神戸美人ぬか 米ぬかハンド&スキนครリーム
(家内安全・合格祈願・千福万来・恋愛成就)



願いと香りの異なる4種類。しっとりうるおう兵庫県産無農薬コウノトリ米ぬかエキスが配合されています。可愛いパッケージはプレゼントとしても喜ばれそう。

●商品のお問い合わせ
株式会社 リアル(株式会社 美人ぬか本舗)
神戸市兵庫区御所通1-3-18
TEL.078-682-1381
FAX.078-682-1384

◎各種 80g
1,800円 (税抜価格)



ここで買えます。
美人ぬかストア
TEL.0120-81-3951

JANコード	商品により異なる
サイズ(mm)	W70×D70×H30
発売時期	通年



商品誕生の由来
幸せを運ぶといわれるコウノトリ。ご使用いただいた方に幸せが訪れることを祈願して作りました。



民工芸品等



“お湯だけ”でツヤツヤ!こんにやく美肌洗顔
元祖・洗顔用こんにやくスポンジ「つやの玉」



お湯に浸して洗顔する、こんにやくが原料のスポンジです。130年以上の歴史がある無添加伝統製法で、1個あたり2か月以上かけて丁寧に製造されています。(「むらおこし特産品コンテスト」経済産業大臣賞受賞)

●商品のお問い合わせ
有限会社 畑中義和商店
多可町加美区丹治311
TEL.0795-36-1282
FAX.0795-36-1187

◎1個 7g
600円(税抜価格)



ここで買えます。
畑中義和商店
オンラインショップ
TEL.0795-36-1282

JANコード	4972750010102
サイズ(mm)	W90×D35×H100
発売時期	通年



!! おすすめの使い方

商品に水分をたっぷり含ませ、“お湯だけ”でマッサージするようにやさしく洗ってください。



民工芸品等



湿度調整・消臭・抗菌効果が続く「飾る天然の空気清浄器」
タツタイル(tatsu-tile)ピクチャータイプ

高砂市で産出される竜山石の優れた湿度調整・消臭機能が活かされたタイルです。抗菌・ウイルス低減効果が半永久的に持続するという新光触媒処理が施されています。



●商品のお問い合わせ
株式会社 ケーブラン
加古川市野口町北野553
TEL.079-426-1376
FAX.079-422-8304

◎1個 8kg(タイル+木枠)
15,000円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社 ケーブラン
TEL.079-426-1376

JANコード	---
サイズ(mm)	W650×D50×H500
発売時期	通年



☆ひょうご産使用素材:
竜山石・杉

!! 商品誕生の由来

歴史ある竜山石の復活と地域活性化を目指し、新光触媒処理を施したタツタイルを商品化しました。



女性や年配の方も、太枝剪定から廃棄処理までらくらく
ザクト太枝切鋏

女性でも扱いやすい900gの軽量設計で、細い枝はもちろん太い枝も綺麗に切れるという優れもの。ギアのアシストにより通常の1/2の力で切断可能です。



●商品のお問い合わせ
三陽金属 株式会社
三木市鳥町301-1
TEL.0794-82-0188
FAX.0794-83-6009

◎1本 900g
6,000円(税抜価格)

選べる3色(レッド・グリーン・ピンク)



ここで買えます。
金物展示即売館
(道の駅みき)
TEL.0794-86-9500

JANコード	商品により異なる
サイズ(mm)	W205×D650×H30
発売時期	通年



!! おすすめの使い方

65cmの長さで軽い切り口で、剪定後の枝を細かくする作業も立ったまま楽にこなせます。



単一素材でありながら形状・性能が変化するパター
TAKUMI JAPAN パター TF-01

羽根型ウェイトを反転させることでピン型・マレット型、二種類の特性形状に変形できるパター。重心位置、慣性モーメントの使い分けが可能。フェース面は特殊3Dミルド加工を採用し、挙動を安定させ、より滑らかな転がりを実現します。



●商品のお問い合わせ
共栄ゴルフ工業 株式会社
市川町西川辺5
TEL.0790-26-2211
FAX.0790-26-1131

◎1本 540g
88,000円(税抜価格)



ここで買えます。
株式会社 TK2
TEL.0790-26-2211

JANコード	---
サイズ(インチ)	33~35
発売時期	通年



!! 商品誕生の由来

老舗のゴルフクラブ工場がグリーン周りに特化してこだわり抜き、道具を追及する過程で生まれたパターです。



つなぐ。 たゆまず、つぎの10年へ

日本政策金融公庫は、皆さまとともに歩み
おかげさまで10周年を迎えることができました。

私たちはこれからも、事業と地域を支える
身近で頼れる存在でありたいと願っています。

「安心」を守るちからに。
「飛躍」への情熱を支え、後押しする手に。
「成長」を喜び、わかちあえる関係に。

地域の未来を担う皆さまとともに、
人と地域と国をつなぐ「かけはし」として
たゆまぬ努力をかさねてまいります。

10th
感謝、そしてこれからもともに。



JFC 日本政策金融公庫

信用保証で、このまちの 中小企業・小規模事業者を応援します



基本理念

私たちは事業の維持・創造・発展に努力する
中小企業の良きパートナーとして信頼される保証協会をめざし
地域経済・社会の発展に貢献します



兵庫県信用保証協会
CREDIT GUARANTEE CORPORATION OF HYOGO-KEN



SMBC

SMBCグループ

確実にやるのは
どこでもできる。
確実に速くやるからこそ
「価値」になる。

三井住友銀行

地域のみなさまと ともに歩みます

～金融・情報サービスの提供を通じて、地域に貢献します～



想いを、まちへ。



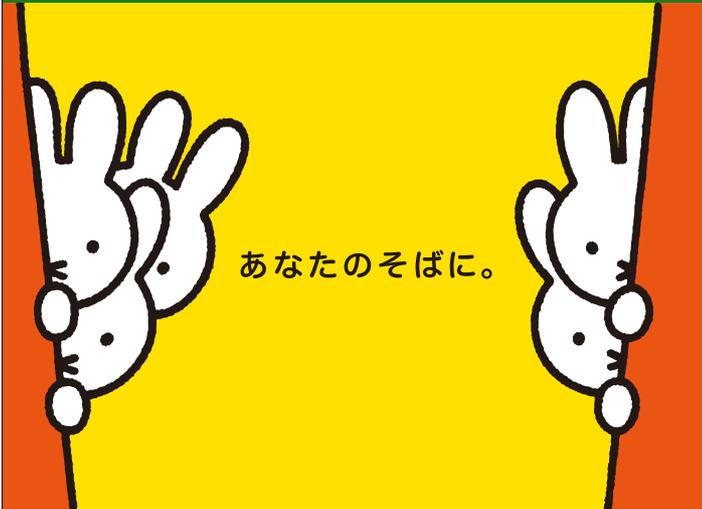
みなと銀行

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

20th
anniversary

おかげさまで20周年
変わらぬ想いを
このまちの未来とともに

JAバンク兵庫は
みなさまの暮らしを応援しています



あなたのそばに。

- | | | |
|----------|---------|---------|
| JAみのり | JA兵庫みらい | JA丹波ひかみ |
| JA丹波ささやま | JA兵庫西 | JAあいおい |
| JAハリマ | JAたじま | JA淡路日の出 |
| JAあわじ島 | JA兵庫六甲 | JAあかし |
| JA兵庫南 | JA加古川南 | |

 **JAバンク兵庫**

お得なキャンペーン情報満載!

© Mercis bv



夢ある未来のお手伝い! 親近バンク

Kobe shinkin bank

こうべしんきんは、皆さまの豊かな暮らしづくりを応援します。

当金庫は、地元のお客さまからお預かりした大切なお金を、地元で資金を必要とされているお客さまにご融資を行い、事業や生活のお役に立てていただいています。また、地域社会の一員として地元の中小企業や住民の皆さまとの強い絆とネットワークを通じて、地域経済の持続的な発展に努めております。



夢ある未来のお手伝い! 親近バンク

神戸信用金庫

www.shinkinbank.co.jp



〒650-0035 神戸市中央区浪花町 61 番地
TEL (078)391-8011 (代)

豊かな
地域・緑をはぐくむ
〈あましん〉です



http://www.amashin.co.jp



大好きです。
私達のまち。

住み慣れたこの街、暮らし、自然...それらすべての未来をよりよく豊かにしていくこと。

私達が手を取り合うことで、この街の未来が変わります。

10年後、20年後、30年後...明るい未来が広がりますように...

地域との共生を目指していつも身近に、暮らしのそばに

それが「たんよう」の願いです。

 “よろず相談信用金庫”
但陽信用金庫

本部フリーダイヤル ☎ 0120-200-707

■本 店：加古川市加古川町満之口772 TEL (079) 422-7721
■生野本部：朝来市生野町口銀谷511 TEL (079) 679-2253

The Nisshin shinkin bank

We will make a fresh step everyday.



日新信用金庫

〒673-0892 明石市本町2-3-20

フリーダイヤル イコー ニッシンバンク

0120-15-2489

<https://www.nisshin-shinkin.co.jp/>

ちよつぴん
“夢”のお手伝い



小さなふれあい、大きなおつきあい

姫路信用金庫

姫路市十二所前町105番地 電話079-288-1121(代)

<http://www.shinkin.co.jp/himeshin/>

課題を解決、成長をサポート!

兵庫信用金庫は、業務向上に取り組む地域中小企業経営者のみなさまが、日頃抱えている様々な経営課題の解決に向けて親身になって支援いたします。一歩踏み込んだ分析を行い、業績向上のための改善策のご提案やアドバイスを行うなど、金融面だけでなく生きた支援を心がけています。

課題を明確にし解決することで、改めてお客さまの価値を認識し、新たな価値を生み出すきっかけにもなります。

経営の良きパートナーとして、
お客さまの経営課題を解決するの「ひょうしん」の仕事です。



\\ チャレンジをサポート! /
創業支援
Foundation support

- 1 事業計画書の策定支援
- 2 各種助成制度の活用アドバイス
- 3 創業に際する資金のご相談
- 4 創業後のフォローアップ など



\\ 持続的な発展をサポート! /
成長支援
Growth support

- 1 公的補助制度の活用提案**
- 2 ビジネスマッチング支援**
- 3 事業計画書の策定支援
- 4 事業の多角化に向けたM&A支援
- 5 経営課題解決に向けた各種専門家のご紹介
- 6 専門知識を有した人材マスマッチング支援 など



\\ 円滑な事業承継をサポート! /
事業承継支援
Business succession support

- 1 事業承継計画の策定支援
- 2 新体制に対応した専門家の紹介
- 3 相続や財産管理に精通した専門家の紹介
- 4 後継者育成のアドバイス など



\\ 経営基盤強化をサポート! /
人材育成・労務管理支援
Human resource development
Labor management support

- 1 各種補助金等の情報提供、手続き支援
- 2 健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険に関する支援
- 3 人材育成、女性活躍推進に関する支援
- 4 資金や退職金、企業年金の制度の構築支援
- 5 メンタルヘルス対策に関する支援



ひょうしんが経営課題の整理から解決まで支援!!



経営上のお悩みや課題をお抱えてではありませんか?



その他なんでもご相談ください!

ひょうしん 兵庫信用金庫

三田本部

ま
ち
地
域
を
想
い、

ま
ち
地
域
に

あなたとまちとフェイス toフェイス
中兵庫信用金庫
NAKASHIN ホームページ <http://www.nakashin.co.jp>

本店・丹波本部
【本店・丹波本部】丹波市氷上町成松 226-1 TEL 0795-82-8850
【三田本部】三田市けやき台 1-4-3 TEL 079-569-7150

街と人と
まごころの
おつきあい

ひろがる夢とたしかかな未来

播州信用金庫

地域で最も信用・信頼される
金融機関をめざして

森の妖精/ネーチャ 森の妖精/サッキー

●豊かな街づくりをお手伝いする●

西兵庫信用金庫

<http://www.shinkin.co.jp/nisisin/>
 宍粟市山崎町山崎 190
 TEL 0790-62-7701

資産運用 保険 年金 各種ローン

お気軽にご相談ください。

但馬銀行
TAJIMA BANK

AWAJI SHINKIN BANK
<http://www.shinkin.co.jp/awaji>

あなたの夢
地域の未来
ともに歩みます

今日も 楽しい おつきあい

淡路信用金庫
<http://www.shinkin.co.jp/awaji>

地域の皆さまの
夢と希望をのせて

夢あるくらしのパートナー

淡陽信用組合

本店/洲本市栄町1丁目3番17号
TEL (0799) 22-5555(代)
<http://www.danyo.co.jp>

取引して良かったと喜んでいただける
コミュニティバンクを目指して

いまでも これからも いつまでも

兵庫県信用組合 神戸市中央区栄町通 3-4-17
<https://www.hyogokenshin.co.jp/>

“安心・安全”心をこめておもてなし

兵庫県内の四季折々の観光に最適です

ひょうご 憩の宿

新たんば荘 津名ハイツ 赤穂ハイツ いこいの村はりま 六甲保養荘

ひょうご憩の宿グループ

新たんば荘 (篠山市)	☎ 079-522-3111
津名ハイツ (淡路市)	☎ 0799-62-1561
赤穂ハイツ (赤穂市)	☎ 0791-48-8935
いこいの村はりま (加西市)	☎ 0790-44-1750
六甲保養荘 (西宮市)	☎ 0798-73-1351

一般財団法人 ひょうご憩の宿
 事務局：神戸市中央区下山手通 6-3-28 TEL 078-381-5250



兵庫県 よろず 支援拠点

中小企業・小規模
事業者のための
無料経営相談所！

兵庫県よろず支援拠点は、
国が設置した中小企業・小規模事業者のための無料経営相談所です。
県内各地でサテライト相談所や金融機関の支店での相談会も実施しております。
個別相談のほか、様々なテーマで「経営に役立つセミナー」を開催しております。

私たちが
チームで
支援します！



藤田 勉

担当分野：
事業承継・経営革新



斉藤 堅一

担当分野：
現場改善・生産性向上



細谷 佳史

担当分野：
ブランディング・デザイン
開発



川本 久美子

担当分野：
創業・新分野進出
開発



福田 一彦

担当分野：
経営計画・資金計画



津賀 弘光

担当分野：
広報・SNS



田中 秀和

担当分野：
販路開拓



多田 やす子

担当分野：
経営改善・人材育成



岩井 宗徳

担当分野：
IT 活用

経営上のあらゆるお悩みの相談に対応します！
お気軽にご相談ください。

受付時間：平日9時～17時 Tel.078-977-9085

兵庫県観光情報サイト
2019年3月下旬リニューアル！
スマホのコンテンツも充実！
ぜひアクセスください！



<http://www.hyogo-tourism.jp>

ひょうご観光 検索



ひょうごe-県民制度

e-KENMIN

兵庫県にゆかりのある皆さまの“ひょうごへの想い”を
兵庫県がつないでいく制度です。

POINT ひょうごe-県民証 (Edyカード)の発行

POINT ゆかりの市町情報をアプリで提供

POINT インターネットモール「ひょうご市場(仮称)」を開発

POINT e-県民アプリで便利にお得に

都道府県初



登録できる方

県外にお住まいの方

- ① 兵庫県出身の方
- ② 兵庫県に通勤・通学されていた方
- ③ 兵庫県に関心のある方



—登録はこちら—
夢かなうひょうご ポータルサイト
<https://www.yume-hyogo.com/>

QRからのアクセスはこちら!!





発行：兵庫県、(公社)兵庫県物産協会
 お問い合わせ先：(公社)兵庫県物産協会
 TEL:078-362-3858 FAX:078-382-1206
 〒650-8567 神戸市中央区下山手通5-10-1
 兵庫県庁1号館7階
 E-mail : info@5stars-hyogo.com
 http://5stars-hyogo.com

五つ星ようご 検索