



公益社団法人 兵庫県物産協会

〒650-8567 神戸市中央区下山手通5-10-1 兵庫県庁1号館7階

TEL: 078-362-3858 FAX: 078-382-1206

五つ星ひょうごHP: <http://5stars-hyogo.com/>

五つ星ひょうご 検索

E-mail: info@5stars-hyogo.com

平成25年度
五つ星ひょうご選定商品カタログ



ひょうご五国の魅力あふれる特産品
五つ星ひょうご選定商品カタログ



ひょうご五国の魅力あふれる特産品
五つ星ひょうご選定商品カタログ



兵庫県知事

井ノ敏三

特産品の魅力は、確かな味や香り、美しさ、機能性だけではありません。その商品に息づく豊かな自然、連綿と受け継がれてきた文化や歴史、何よりもものづくりに対する熱意とこだわりを持つ人々。一つひとつの商品に、たくさんの物語が感じられるからこそ、私たちは特産品に惹かれるのでしょう。

兵庫の優れた特産品をより多くの方々に知っていただきたいとの思いから始まった「五つ星ひょうご」。2年目を迎えた今年度は、昨年度を上回る152品の応募の中から、選定委員会による審査を経て、88商品が、新たに「五つ星ひょうご」として選定されました。どの商品も五国（摂津・播磨・但馬・丹波・淡路）それぞれの地域らしさと創意工夫にあふれた逸品ぞろい。まさに、ふるさと兵庫の宝物として自信を持ってお届けできる商品です。

皆さん、このカタログだけでは、伝えきれないことがたくさんあります。ぜひ、これらの商品を実際に手に取って、味わって、多様性あふれる“兵庫”を感じてください。新たな“兵庫”を発見してください。そして、ぜひ兵庫県へお越しください。



公益社団法人
兵庫県物産協会 会長

山田 保義

今年も素敵な「五つ星ひょうご」のカタログが完成しました。掲載されているのは、応募のあった152商品の中から選ばれた88商品です。内容も食品・調味料・スイーツ・民芸品・・・等、バラエティに富んだひょうご自慢の商品ばかりで、いずれも、多様な歴史・文化・風土からなる“ひょうご五国”の恵みをいっぱいを受けた県下各地を代表する逸品の数々です。見ているだけで楽しくなってきませんか。

今年で2回目を迎えた「五つ星ひょうご」。昨年の56商品とあわせて、選定数は144商品にも上ります。

今後は、これらの選定商品を全国に向けてさらに発信していくのはもちろん、いかにすればより多くの皆様に「商品の良さ」をご理解戴き、「ファン」になってくださるか、兵庫県物産協会として、様々な取り組みを全力で進めていくことが求められます。

私としては、まず手始めに、ネット上での販売強化に加えまして、百貨店等での物産展を開催したいと考えています。そして、販路拡大のための商談会の活用など、多面的な方法で「五つ星ひょうご」のブランド化を進め、事業の拡大を図っていきます。

こうした積み重ねにより、兵庫経済の発展に寄与できることを心から願っております。

「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・文化を生かした商品のうち、“地域らしさ”と“創意工夫”とを兼ね備えた逸品を、統一ブランド名「五つ星ひょうご」として全国に発信するものです。第2回目は、選定委員会による審査を経て88品が選ばれました。



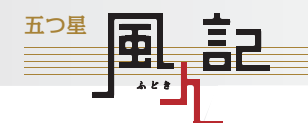
Contents

ごあいさつ 2

「五つ星ひょうご」とは 4

カタログの使い方 6

特 集 7



五つ星ひょうご選定商品紹介 18

食 品

○食 品 20

○飲 料 62

○スイーツ 72

五つ星ひょうご選定商品紹介 91

非食品



カタログの使い方

屋号・商品名

五国地域

摂津 播磨 但馬
丹波 淡路

商品カテゴリー

食品、飲料、
スイーツ、非食品

商品写真

トピックス

商品紹介

商品情報

- SHOP 店舗販売
- WEB ネット販売
- 商品容量
- 販売価格 *
- 常温
- 冷蔵
- 冷凍
- 期限表示
- パッケージサイズ
- サイズ展開

「神戸ぼっかけを
ふんだんに」
牛すじ専門店 専成
牛すじコロッケ

神戸から神戸で「お好み焼き鉄板とくし
ま」を買っています。お母がお好み焼き
に入れる牛すじを、従業員がまかない
としてコロッケに
入れたのがはじまり。
代々伝わるおばあちゃん
の味は、素材と手作
りにこだわってつづ
けています。
店舗スタッフ

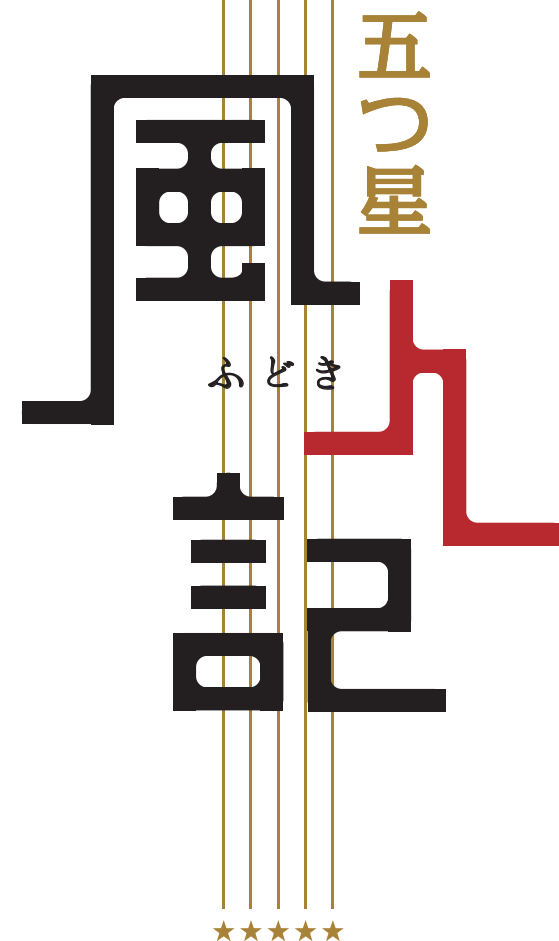
神戸では「ぼっかけ」の愛称で親しまれている牛すじをはじめ、ジャガイモ、玉ねぎ、パン粉など、素材の
すべてが国産の「牛すじコロッケ」です。炭火でじっくりとホクホクのジャガイモの中に、味がしっとり染み込んだト
トロの大きな牛すじがいっぱい。まずは何もかずに揚げたてを一口。サクッとした衣の食感とホクホク
のジャガイモ、牛すじのコラボを楽しんでください。

130g 200円(税別) 12個入 2,400円(税別) 製造年月日より60日

牛すじ専門店 専成
〒650-0001 神戸市中央区神戸空港1
☎078-302-0565 ☎078-302-0565
http://kobe-issei.com/ http://www.rakuten.co.jp/okonomitokusima/ 専成 牛すじコロッケ 特産品

店舗情報・ホームページ

掲載している情報は平成26年2月20日現在のものです。
* 販売価格は、消費税率8%を想定した税抜価格です。
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。



ひょうご五国の豊かな自然や歴史・文化を生かし、

選び抜かれた選定商品「五つ星ひょうご」。

その五国から5人の事業者に、商品が生まれた「ルーツ」や「創意工夫」など

その生の声でご紹介いたします。

摂津

1868年に開港した神戸港を中心に発展した摂津エリアは、新しいものを受け入れ独自のセンスで育み、発展させる創造性に富むエリアです。異国情緒あふれる街並みをはじめスイーツ、ファッションの街として知られる神戸市、酒処として銘酒を醸す西宮市や伊丹市、山の幸を活かした食文化が思ひく三田市など隣接しながらも各地域が独自の文化を育み、訪れる人の心をつかみます。

都会から少し足を延ばすとすぐ豊かな自然に出会い、豊富な農産物が多いことも特徴。住みたいエリアとして近年ますます人気が高まっています。



伊丹酒蔵通り



手塚治虫記念館



尼崎・寺町



明石海峡大橋



スイーツ



多田神社

いちじくを活かした商品で、川西の地域ブランドを育てたい。

株式会社イロハジャパン
代表取締役 中西 達

いちじくドレッシング
「フィグどれ」

【商品詳細】※P35



夏になると旬を迎えるいちじくは、爽やかな酸味と柔らかく優しい甘みが魅力の果物。川西市は、現在市場に並ぶいちじくの約8割を占める品種「樹井ドーフイン」を、初めて栽培し全国の生産地に広めた発祥の地。全国でも有数の最高品質の「朝採り・完熟いちじく」を生産する川西市が、いちじくを使った商品開発に力を入れ始めたのは約3年前。大阪青山大学と商品開発の連携協定を結び、ジャムやワイン、カレーなどの商品開発を企画してきた。

中西 達さんが代表を務める株式会社イロハジャパンは、1997年の設立以来、梅を使ったソースやラッセなどを手がけていた。地元根付いたものづくりの真摯な姿勢や高い品質が評価され、市よりいちじくを使ったドレッシングの開発依頼がきたのは

2013年2月のことだった。

「梅ソースで培ったノウハウを活かして十数回の試作を重ね、これだという味に仕上がりました。」と中西さん。「フィグどれ」は全工程を手作業で行う。いちじくを焼き込みながら独自にブレンドした調味料を混ぜ、米油と攪拌し完成。香りの強いオリーブオイルではなくフレッシュな米油を使うことでいちじくのはのかな香りを活かし、赤ワインで色味と風味を添えた。「いちじくは食物繊維が豊富で健康維持に役立つ食材です。今後は川西のいちじくを『金時いちじく』として売り出し、さらに地域ブランドに育てたいと思っています。」と語る中西さん。次の美味しいアイデアが今から楽しみです。

播磨



東経135度線と北緯35度線が交差する日本のほぼ中心に位置する播磨エリア。世界遺産・国宝 姫路城をはじめ、明石城、赤穂城などといった全国から名高い史跡も多く、歴史と文化あふれる観光資源がいっぱいで訪れる人が後を絶ちません。山間部と海浜部では気候風土が大きく異なり、恵み多い清流や自然に育まれた農業と、豊富な漁獲量に恵まれた播磨灘で盛んな漁業、地元の文化に根付いた産業も豊富です。



天文科学館



魚の棚



赤穂城跡



SPring-8



かき

姫路のモーニング文化から生まれた地元グルメ。
香ばしい美味しい噂は全国へ。

有限会社ムッシュ

代表取締役 治田 幸雄

ムッシュ自家製
アーモンドバター

【商品詳細 P14】



「姫路のアーモンドトーストが美味いらしい」と噂が囁かれるようになったのは5～6年前のこと。アーモンドバターを塗ったパンをトースターで焼くことで、とろけるアーモンドバターとアーモンドの香ばしさがたまらない「アーモンドトースト」。その中でも絶大な人気を誇る「ムッシュ自家製アーモンドバター」が誕生したのは今から約26年前。「昔から姫路周辺は喫茶店が多く、モーニングサービスが充実しており、他店と差別化する商品で自分の店を人気店に育てたいという思いからメニューを模索していました。」と語るのは、播磨エリアに3店舗の喫茶店「カフェ・ド・ムッシュ」を手がける治田 幸雄代表取締役。

食材を仕入れていたドリンクメーカーから「米製

のアーモンドバターを販売したがヒットしなかった」と聞いたことをヒントに、アーモンドダイスの大きさや風味、砂糖やマーガリンの配合バランスを組み合わせて日本人の口に合う、アーモンドバターを完成させた。さらにトーストに塗ってから焼くという関きには半年かかったそうだ。

月に約4万個作るアーモンドバターはすべて工房内でベテランスタッフによる手作業。各素材の混ざり具合や柔らかさは手作業でなければ分からないというこだわりから。

「今後も姫路を盛り上げる商品にこだわります。」と熱心なまなざしで語る治田さん。いまや姫路市内どのお店にも広まったアーモンドトーストは、姫路の地元グルメに欠かせない人気を誇っている。

但馬

日本海に望み、世界ジオパークに認定された山陰海岸ジオパークの雄大な海岸美と、兵庫県最高峰の氷ノ山をはじめ多くの山々がそびえ豊かな自然に恵まれている但馬エリア。「天空の城」として全国的に注目を集める竹田城跡や日本の産業を支えた生野銀山といった長い歴史と文化を今に伝える遺跡や、7つの湯を巡る「外湯めぐり」で知られる城崎温泉や湯村温泉など、全国からも人気の高い豊富な観光資源にあふれています。



コノノドリ郷



竹田城



湯村温泉



城崎温泉



松葉ガニ

300年の伝統を誇る「麦わら細工」、
この技を次の時代につなげたい。

かみや民芸店

店主 神谷 勝



素朴な素材が匠の技により、華やかに可憐に姿を変える様に出会ったとき、人は感嘆の声を上げずにはいられない。豊岡市城崎町に伝わる「麦わら細工」もその一つ。かみや民芸店 店主の神谷 勝さんは、着色した麦わらを裂いて平たく伸ばし、1mm以下に細く縦に裂いては色合いを考えながら組み合わせ、箱木地に張り付けていく。この小筋張という手法で細工を丁寧に張り彩られた角箱は、なんとも言えない気品と趣きをまとっている。

城崎に麦わら細工が伝わったのは今から約300年前のこと。因州（現・鳥取県）から半七という名の職人が、城崎温泉へ海泊にやって来て、宿代を稼ぐために色をつけた麦わらをコマや竹筒に張って軒先で売り広まったことに端を発する。

麦わら細工の名工と呼ばれた神谷 元二郎さんを父に持ち、その背中を見て育った神谷さん。「麦わら細工で食べていける時代ではない」と元二郎さんに跡を継ぐことを反対されたが、ものづくりが好きで18歳からこの道に入り52年が経つ。「現在、麦わら細工を作る人は私を含めて6人。この技術を次の時代に残したいのです。」という強い思いから後継者や技術者の育成はもちろん、子どもたちに体験を通じて麦わら細工に親んでもらう活動にも力を入れている。麦わら細工で彩られた60年以上前の角箱を愛おしそうになでながら「やればやるほど父の技量に感心する」と話す神谷さん。城崎に300年続く伝統への思いが細工の一つひとつに込められた角箱は美しい輝きをたたえている。

丹波



兵庫県の中東部に広がる丹波エリアは、丹波黒や丹波栗をはじめ猪肉など山の幸に恵まれていることで知られています。盆地特有の気候は一年を通じて寒暖差が大きいことに特長があり、黒豆や栗の秋の収穫期には昼夜の寒暖差から丹波霧とよばれる濃い朝霧が発生し、この霧が立つことで農作物の甘みと旨みが増すとされています。また、2006年には篠山川流域の約1億4千万年頃の地層から大型草食恐竜ティタノサウルス形類とされる化石が発見されるなど、歴史面でも雄大な山々の恵みを味わうエリアとしても注目を集めています。



高瀬寺



兵庫陣笠美術館



丹波柿



大正ロマン館



丹波栗



一年を通じて丹波栗の美味しさを
全国に届けたい。

株式会社やながわ
代表取締役 柳川 拓三



【商品詳細 ¥189】



丹波地域の農産物に関わってきた株式会社やながわは、今年で創業123年を迎える。四代目となる代表取締役柳川 拓三さんは「丹波で生まれ育ち、丹波に育ててもらったことに恩返しをしたいと思います。」と語る。その地元愛がこもった商品のひとつが「和のモンブラン」だ。折箱いっぱいにはそぼろ状の丹波栗ペーストを敷き詰め、中央に丹波栗の渋皮煮が、まるで日の丸弁当のようなビジュアルは懐かしいふさふさの温かさも感じさせる。

柳川さんがこの商品の開発に取り組んだのは5年前のこと。丹波栗の収穫は9月半ばから約1か月だが、丹波栗の美味しさをもっと長く幅広く味わってもらいたいと考えたことがきっかけだ。最も苦労したのは丹波栗の風味を保ったペーストに加工するこ

と。まず原料の栗は生産現場との連携で鮮度の良い物を確保し、翌日には加工、冷凍保存する。繊細な栗の風味を損なわない為、加熱は必要最低限に留め、品質を安定させる為のグラニュー糖も極力控えた。毎年、問題意識と反省、課題解決を繰り返し技術を磨き品質の向上に努めてきた。そして洋菓子の世界に和の要素を取り入れた商品が完成した。

「丹波の産物を丹波で加工、販売すれば、雇用等の様々な付加価値が生まれ地域経済にも役立ちます。今後も丹波素材の活用を通じて丹波を全国に、届けたいと思います。」と話す柳川さん。丁寧で心のこもった美味しさは、嬉しそうにお店のショーケースを覗くお客さんたちの笑顔がなにより証だ。

淡路

「いざなぎといざなみの二神が天の沼矛をかき回して最初にできた島」と古事記、日本書紀に記されている淡路島。国生み神話に彩られたこの島はそれを物語る数多くの名所も多く、また海の幸、山の幸に恵まれていたことから、古代から平安時代まで朝廷、皇室に食材を献上する「御食国」として発展していました。豊かな自然が育んだ淡路玉ねぎや淡路ビーフといった食材を活かした淡路島グルメ、瀬戸内に浮かぶ島ならではの気候風土に培われた特産品が豊富な淡路島は、「兵庫の離れ座敷」として全国から注目を集めています。



人形浄瑠璃資料館



伊弉諾神社



鳴門の渦潮



洲本城



沼島 上立神岩

香木伝説が伝わる淡路島、
世界へ香りを発信する拠点に。

兵庫県線香協同組合
理事長 石井 廣志

日本の香りシリーズ
咲くやこの花

【商品詳細 № P108】
AWAJI



淡路島の一宮地区は、日本の香の約7割の生産高を占めている。香の歴史は古く、推古天皇3年(595年)淡路島に香木が漂着したと日本書紀に記されていることにさかのぼる。その後、泉州堺から線香づくりが島に伝わったのが嘉永3年(1850年)、西風を受けやすく乾燥が必要な線香づくりに最適な気候風土と季節風が吹く時期の漁師の家内工業として次第に広がり、線香づくりがこの地に根づいた。

日本の香りシリーズ「咲くやこの花」を手がけたのは、兵庫県線香協同組合に所属する線香製造会社14社の14人の匠。香りを司る匠を“香司”と名付け、香司ブランドとして4つのシリーズを手がけてきた。「2012年に古事記編纂1300年を記念して、古事記に登場する木花咲耶姫にちなんで花の香りを表

現しました」と語るのは、石井 廣志理事長だ。神が天より授けた雄大な自然を表現した「波の花」、空に向かって咲き誇る花々を表現する「満天花」などそれぞれの香りのコンセプトやネーミングも華やかだ。「もっと日常で香りや線香と親しんで欲しい」と話す石井さん。組合は160年以上続く線香づくりの技術と文化を次世代に伝え、世界に発信するために14人の匠による「あわじ島の香司ブランド」を、フランスで開催された「香りの見本市」への出展を果たすなど活発に活動を展開している。

かつて香木が流れ着いた淡路島は、約1,400年の時を経て、世界へ向けて香りを発信する拠点となった。それは新たな伝説の始まりを意味する。



五つ星ひょうご選定商品紹介

食 品

食 品

牛すじ専門店巻成	20	三田屋本店～やすらぎの郷～	36
牛すじコロッケ		三田屋本店コースハム詰合せ	
阪神ソース(株)	21	むらかみ食料品店	37
敬七郎		明石天然鯛の干物	
神戸風月堂	22	大浜のり	38
神戸牛カレー		加古川産 海苔香～のりか～ 味海苔焼海苔2個セット	
神戸菊水(株)	23	志方亭	39
神戸牛コンビーフ		プレミアム 牛タンコロッケ	
(株)北海	24	けんしん亭	40
神戸牛肉まん		黒田庄和牛 牛めし	
十一(といち)	25	マイスター工房八千代	41
たまねぎ奈良漬		天船巻き寿司	
KOBE伍魚福	26	播州ハム	42
手揚げ くぎ煮		姫路グルメパーク・桃色吐息で作った「アイスバイン」	
健康惣菜専門エミーフーズ	27	ハトヤかまぼこ	43
特選神戸牛すじカレーうどん		前獲れ穴子かまぼこ	
ほてるISAGO神戸	28	カフェ・ド・ムッシュ	44
特選神戸牛100%しぐれ煮		ムッシュ自家製アーモンドバター	
兵庫津 樽屋五兵衛	29	もちむぎのやかた	45
兵庫津 樽屋五兵衛 伎由有名古 (神戸牛入りいかなこくぎ煮)		もちむぎ精麦 300g	
須磨海苔のかわしょう	30	出石皿そば協同組合	46
「焼須磨海苔」で手巻きすしパーティー		出石そば	
カゴモト	31	但馬の郷	47
行列ができるホルモン焼		但馬牛のくんせい(牛ハム)	
手造りひろた食品(株)	32	HOTEL KOSHO	48
手造りひろたのぼんず・一番搾り		HOTEL KOSHO 井上総料理長の但馬牛カレー	
白雪奈良漬	33	(有)朝来農産物加工所	49
白雪 たまねぎ奈良漬		おばあちゃんの黒大豆入り味噌 500gパック入り	
宝塚ハム工房	34	千市	50
宝塚ハム工房「すみれセット」		あなごの甘辛干し	
果実の郷IROHA	35	クラヘイ	51
いちじくドレッシング「フィグどれ」		甘干えてかはい	

(株)ハマダセイ	52
かに甲羅盛り	
お菓子の里丹波 寛永堂	53
黒豆腐	
しし肉専門店 丹波篠山 おゝみや	54
丹波篠山ぼたん鍋セット	
サナあわじ	55
なるとオレンジジャム	
浜田屋本店	56
鳴門オレンジぼん酢	
前拓水産(株)	57
淡路島3年とらふぐ	
(有)金山製麺	58
いざなぎ絲 50g×4束	
(株)鳴門千鳥本舗	59
オニオンスープ 玉ねぎ型	
守本よね商店	60
天然灰わかめ	
(有)井上商店	61
わかめ麺	

飲 料

(株)井出商店	62
灘五郷・灘の酒 飲みくらべセット	
ARIGATO-CHAN	63
NUNOBIKI NO MIZU	
樽正本店	64
野生梨のシロップ	
神戸六甲牧場	65
六甲サイダー	
こがね家	66
最上級山田錦を2年間熟成させた 黒酢『こがね』	
(株)寺尾製粉所	67
まめな黒豆茶	
(株)トキワ	68
梨の酒(梨花一輪) 360ml	
本家 熊野園	69
丹波黒豆緑茶	
こやま園	70
丹波なた豆茶	
ユーアールエー(株)	71
あわぢびーる 淡路米仕込み ビルスナー	

スイーツ

はぁとす神戸	72
お米のアイス	
モンブランKOBE	73
お・も・て・な・し半熟チーズ	
共進牧場レストラン ミルカーズ	74
極上ジャージープリン	
有馬せんべい本舗	75
炭酸泉せんべい	
千鳥屋宗家	76
千鳥饅頭	
三田見野屋	77
純生栗きんとん	
司篤製菓(しばせいか)	78
米ぼんせん	
ケーキのアトリエ ルージュフォンセ	79
そろばんマドレーヌ	
瀬戸内海産(株)	80
かき兵衛	
常盤堂製菓(株)	81
こすくらん ひねり玉	
杵屋	82
書写千年杉(バウムクーヘン)	
伊勢屋本店	83
玉椿	
御菓子司 江戸屋	84
姫路太市筍ようかん石倉	
(有)タズミ商事	85
たまごやさんのカステラ	
総本家かん川	86
しほみ饅頭	
パティシエール・ライラック	87
アーモンド・ブリュレ	
丹波栗菓匠大福堂	88
丹波栗真味「玉水」	
夢の里 やながわ	89
丹波伝心 和のモンブラン	
長手長栄堂	90
あわじオレンジスティック	

神戸ばっかけを ふんだんに

牛すじ専門店 壺成
牛すじコロッケ



戦後から神戸で「お好み焼き鉄板とくしま」を営んでいます。祖母がお好み焼きに入れる牛すじを、従業員のまかない料理としてコロッケに入れたのがはじまり。代々伝わるおばあちゃんの味は、素材と手作りにこだわり続けています。
店舗スタッフ

神戸では「ばっかけ」の愛称で親しまれている牛すじをはじめ、ジャガイモ、玉ねぎ、パン粉など、素材のすべてが国産の手作りコロッケです。荒つぶしでホクホクのジャガイモの中に、味がしっかり染み込んだトロトロの大きな牛すじがいっぱい。まずは何もかけずに揚げたてを一口。サクッとした衣の食感とホクホクのジャガイモ、牛すじのコラボを楽しんでください。

SHOP 130g **200円(税抜)** **WEB** 12個入 **2,400円(税抜)** **冷凍** 製造年月日より60日

牛すじ専門店 壺成

〒神戸市中央区神戸空港1 ☎078-302-0565 FAX078-302-0565

HP <http://kobe-issei.com/> 総 <http://www.rakuten.co.jp/ekonomitokusima/> 壺成 牛すじコロッケ 検索

伝統技術が際立つ 懐かしい味わいのソース

阪神ソース(株)
敬七郎



創業者・安井敬七郎が、恩師であるドイツ工学博士・ワークネル教授の「神戸には美味しい肉があるのにソースがない」という言葉を受けて考案。和洋問わずどんな料理にも合うウスターソースが完成しました。
代表取締役
安井 洋一

創業120周年を記念して、明治・大正時代、同社で作られていたソースのレシピをベースに、野菜・果実の母液に香辛料と醸造酢を加え、砂糖と食塩で調味・調整されたシンプルなウスターソース。保存料や添加物は一切使っていません。ほどよい甘みで揚げものなどにもよく合い、スパイシーな香りは焼きそばの仕上げソースとしても好評。サッパリした味わいはキャベツの千切りやポテト・野菜サラダの味も引き立てます。

SHOP WEB 200ml **500円(税抜)** **常温** 製造年月日より2年

阪神ソース株式会社

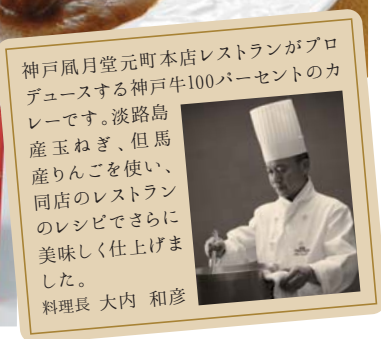
〒神戸市東灘区本山南町1-1-1 ☎078-453-1111 FAX078-453-1113

HP <http://www.hanshinsauce.jp/> 阪神ソース 検索



神戸牛の旨みたっぷり

神戸風月堂 神戸牛カレー



世界がその味を認めた神戸牛をはじめ、自然豊かな風土で育った淡路島玉ねぎ、豊岡市日高町の完熟津軽種りんごなど、兵庫県産の上質な素材をふんだんに盛り込んでいます。ルーにジューシーな肉汁が溶け、玉ねぎの上品な甘さと完熟りんごのまろやかな酸味、上質な香辛料が豊かに香ります。甘さの後の深いコクと味わいを、高級レストランのディナーを楽しむように味わってください。

SHOP WEB 210g 1,000円(税抜) 常温 製造年月日より2年 縦180×横130×高さ20mm

株式会社神戸風月堂

〒神戸市中央区元町通3-3-10 ☎078-321-5598 ☎078-321-5428

HP <http://www.kobe-fugetsudo.co.jp/> 神戸風月堂 検索



神戸牛の 新たなおいしさ

神戸菊水(株) 神戸牛コンビーフ



神戸牛の赤身肉を塩漬けし、3～4日間じっくりと熟成させた後、数種類の野菜と一緒に煮込みます。じっくりと煮込んで柔らかくなった神戸牛を手作業でほぐし、旨みたっぷりのスープとブレンドし「神戸牛コンビーフ」に仕上げます。最高の素材に手間と時間をかけた「神戸牛コンビーフ」は繊細かつ深みのある旨味が特徴です。

SHOP WEB 150g 1,800円(税抜) 冷凍 製造年月日より1年

神戸菊水株式会社

〒神戸市兵庫区荒田町3-40-19 ☎0120-10-8639 ☎078-521-8182

HP <http://kobe-kikusui.shop-pro.jp/> 神戸菊水 検索



「神戸牛100%の旨さ!!」

(株) 北海
神戸牛肉まん



県内産の食材を使い兵庫県認証食品に認定され、100%神戸牛と相性抜群の淡路島産玉ねぎを使った具が自慢です。一般的な豚まんとはひと味違う旨さで当店の人気No.1商品になりました。
代表取締役
田鍋 仁章

ふんわりと甘めの皮に、甘辛く味付けした神戸牛と玉ねぎが絶妙にマッチ。具を包む生地も兵庫県産の小麦粉を使用し、まさに丸ごと兵庫県を味わえる肉まんです。神戸牛の芳醇な旨みと玉ねぎの甘みを存分に引き出し、生地には山芋を使用。ふわっとしながらもしっとりモチモチの食感が楽しめるよう、ひとつずつていねいに手包みしています。神戸牛の旨みを凝縮した逸品を是非ご賞味下さい。

SHOP WEB 60g×5個 1,200円(税抜) 冷凍 製造年月日より180日 縦235×横90×高さ85mm

株式会社北海

〒神戸市灘区大石南町2-2-2 ☎078-861-1656 FAX078-861-1718
HP <http://www.kk-hokkai.co.jp/> 北海 豚まん 検索



「酒どころ灘から生まれた」

十一(といち)
たまねぎ奈良漬



玉ねぎを粗乾燥してエアージェットなどで剥皮・トリミング。新鮮なうちに塩粕漬の一次加工を産地で行い、玉ねぎ本来の風味を生かしました。長時間かけて熟成させ、漬け替え加工、仕上げ工程では形が崩れないよう手作業で行っています。
工場長 泉 宏明

淡路島産玉ねぎと清酒造りの盛んな灘の蔵元から生まれた酒粕、伝統技術によって作られた逸品。辛みが少なく甘味が強い小ぶりな玉ねぎを、酒粕に漬けこみ、素材の旨みや食感を引き出す製法で仕上げられています。歯切れが良くあっさりした玉ねぎの甘味と、酒粕の芳醇な風味がマッチング。一袋にたっぷり3個分の玉ねぎが入っていて食べ応えも十分です。

SHOP WEB 玉ねぎ3個分 800円(税抜) 常温 製造年月日より90日

黒田食品株式会社

〒神戸市兵庫区七宮町1-5-11 ☎078-651-3939 FAX078-681-3140
HP <http://www.kuroda11.co.jp/> といちの奈良漬 検索

春の風物詩を いつでも食卓へ

KOBE伍魚福
手提げ くぎ煮



昭和46年、国鉄(現JR)から神戸・三ノ宮駅で販売できるおみやげを「兵庫県」の原料を使って作ってほしいとの要望を受け、それまで各家庭で炊かれていた春の風物詩「いかなごのくぎ煮」を商品化しました。
代表取締役社長 山中 勸

明石・高砂・淡路島周辺の海域で獲りたいかなごを、水揚げ浜に近い工場ですぐに加工しています。醤油・砂糖・みりん・生姜で味付け、職人がいかなごの状態を見極めながら小鍋でじっくりと炊き上げます。そのままご飯のお供としてはもちろん、大根おろしやアボカドと和えても美味。気軽なおみやげとして手提げ紙袋に入れたパッケージが人気です。3月～5月にかけての旬の時期は「新物」と記したラベルを添付しています。

SHOP WEB 55g 500円(税抜) 常温 製造年月日より120日 縦205×横150mm

株式会社伍魚福

〒神戸市長田区野田町8-5-14 ☎078-731-5735 FAX 078-734-0772

HP <http://www.gogyofuku.co.jp/> 総 <http://gogyofuku.com/>

神戸牛すじたっぷり

健康惣菜専門エミーフーズ
特選神戸牛すじカレーうどん



うどんの冷凍処理に研究を重ね、茹で時間を調整し、打ち立ての食感がそのまま味わえる冷凍麺が出来ました。電子レンジで簡単に調理ができ、いつでもお店でいただくようなカレーうどんが楽しめます。
販売スタッフ

神戸牛と甘味の強い淡路島産玉ねぎを使用しているため、スパイシーな中にもまろやかな甘さが人気の秘密。カレー、だし、うどんの3つのパックに分かれており、電子レンジで温めた熱々うどんに和風のだしと牛すじカレーをかけていただきます。うどんは、三代続く神戸板宿の老舗「名村製麺」製の麺を使用。和風だしのスープにしっかりと絡みます。

WEB 1人前 460g(うどん・だし・カレー各1) 630円(税抜) 冷凍 製造年月日より60日

エミーフーズ 藤本 恵美子

〒神戸市兵庫区小松道2-2-2 ☎078-686-7620 FAX 078-686-7621

総 <http://www.rakuten.co.jp/utigohan/>



「神戸牛を使った 贅沢な味」

ほてるISAGO神戸

特選神戸牛100%しぐれ煮



創業60余年の「ほてるISAGO神戸」の料理亭「胡蝶」で、懐石料理の最後にご飯のお供として出してきたものです。ご家庭でもこの“特選神戸牛100%しぐれ煮”を通して、神戸牛の美味しさ、すばらしさをご堪能ください。

料理長
古川 秀一

最高級黒毛和牛の神戸牛を山椒と生姜と一緒に、熟練した技で丹精込めてじっくりと炊き込んでいます。しっとりとした食感と柔らかさ、絶妙な甘辛加減が大好評。日本酒やワインなど和洋を問わず、酒の肴としてはもちろん、肉の旨みをそのままに細かくカットしているためお茶漬けやおにぎり、ひつまぶし、だし巻き卵の芯、生麩の餡など、いろいろな料理に使えます。しぐれ煮の上に白胡麻をひとふりすると、ひと味違う美味しさに出会えます。

SHOP WEB 100g 1,500円(税抜) 冷蔵 製造年月日より2ヶ月 RAKUTEN 縦210×横140mm

株式会社いさご

〒神戸市中央区熊内町4-3-7 ☎078-241-0135 FAX 078-241-0195

HP <http://www.isago.co.jp/> ほてるいさご 検索



「神戸牛と春の旬魚の コラボレーション」

兵庫津 樽屋五兵衛

兵庫津 樽屋五兵衛 伎由有名古

(神戸牛入りいかなごき煮)



くぎ煮つくりは鮮度とサイズにこだわりますが異質の素材を炊き合わせる神戸牛入りのくぎ煮は金から目を離せませんね。瀬戸内の魚と神戸牛が醸し出す豊潤な味わいを存分に味わってください。

代表取締役 高田 誠司

2月末から4月にかけて神戸・明石に水揚げされる特産品「いかなご」と神戸牛のコラボで出来上がりました。その日、水揚げされた中から抜群の鮮度と適度なサイズの魚を選び、香味料や保存料などを使わず作っています。甘辛く独特の柔らかさと香ばしさが特徴で、酒の肴やご飯のおかずとしても、酢飯と一緒に巻き寿司の具やだし巻き玉子に巻き込んでも美味しく、焼き飯の具にすればワンランク上の味が楽しめます。

SHOP WEB 50g 600円(税抜) 常温 製造年月日より30日 RAKUTEN 縦175×横120mm

兵庫津 樽屋五兵衛(協和商事株式会社)

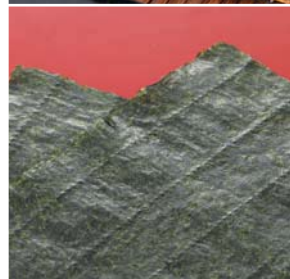
〒神戸市兵庫区本町2-1-23 ☎078-652-1620 FAX 078-681-9030

HP <http://www.kobe-tarugo.com/> <http://www.rakuten.co.jp/taruyagohei/> 樽屋五兵衛 検索

「須磨・明石沖で採れる 初摘み海苔を」

須磨海苔のかわしょう

「焼須磨海苔」で手巻きすしパーティー



兵庫は佐賀に次ぐ全国第2位の海苔の生産地です。弊社では、約15年前から「河昌の須磨海苔」として販売しています。防湿・遮光性に優れたアルミ袋で長期間保存も可能です。

代表取締役
藤井 昌治

明石海峡は、潮の流れが早く栄養が豊富。この海域で育つ海苔は細胞も強く、旨味がたっぷりです。「須磨海苔」とは、須磨から明石にかけての沿岸沿いで養殖される海苔のことで、中でも秋芽と呼ばれる11月下旬から12月初旬にかけて成長した、味が良くて柔らかい初摘みの海苔を使用しています。熟練の職人が、独自の手法で丁寧に焼き上げ、肉厚でパリパリとした食感と最高の風味を実現しました。

SHOP WEB 全形10枚 550円(税抜) 常温 製造年月日より1年 縦275×横220mm

株式会社河昌

〒神戸市須磨区松風町5-1-22 ☎078-733-0791 / 0120-733-791 ☎078-734-0567

HP <http://www.sumanori.com/> 焼須磨海苔 検索

「奥深いコクと 雑味のないホルモン焼」

カゴモト

行列ができるホルモン焼



本当に美味しい部位だけを吟味して選び抜いた肉と、社長自ら研究を重ねて開発した独自製法のタレは自慢の一品。素材の味わいが引き出し尽くされたホルモン焼をどうぞお召し上がりください。

店長
門 莊太

仕入れたばかりの新鮮な国産牛ホルモンは、大腸、小腸、ハチノス、ミノ、タン、スジ、ツラミなど厳選された9種類以上をミックスしています。柔らかく、軽く噛むだけで口の巾いっぱいに旨みが広がる肉と、その旨みを最大限に引き出すタレとの相性は抜群です。初めてホルモンを口にする人にも、食べ慣れている人もホルモン焼のイメージが一変するほど。商品名通り「何時間並んでも食べたくなる絶品の味」です。

SHOP WEB 200g 620円(税抜) 冷凍 製造年月日より180日

テラオカ商事株式会社

〒尼崎市神田南通2-44-2 ☎06-6413-2901 ☎06-6413-2909

HP <http://www.kagomoto-beef.com/> カゴモト 尼崎 検索



「尼崎発信の最高級 ぽんず」

手造りひろた食品(株)

手造りひろたのぽんず・一番搾り



24年度五つ星ひょうごに認定いただいた「ひろたのぽんず」。ラベルにロゴを印刷し誇らしく輝いています。今後も地元尼崎、そして兵庫県に少しでも貢献できるよう、安心・安全を基本とした食品の製造に取り組めます。
代表取締役 廣田 亮

徳島産の天然すだちの中でも、最良の時期といわれる8月末から9月上旬にかけて収穫し、搾ったものを使用しています。雨を多く含む前の実の固いすだちは搾取量が少なく高価。それだけに従来のものより酸味はキリリとして香りも抜群。塩は天塩を使い、自然の椎茸・昆布・鰹節から丹念にダシをとり、丸大豆醤油で仕上げ、至れり尽くせりの最高級ぽんずです。てっちりをはじめ、どんな鍋、魚、肉料理も極上グルメに変えてくれることは間違いありません。

SHOP WEB 300ml 1,000円(税抜) 常温 製造年月日より1年

手造りひろた食品株式会社

〒651-2241 尼崎市立花町4-4-21 ☎06-6432-1160 ☎06-6433-4741

HP <http://www.hirota-s.com/> ひろたのぽんず 検索



「清酒の香りと玉ねぎの 旨みが凝縮」

白雪奈良漬

白雪 たまねぎ奈良漬



5年前、兵庫県産の野菜を使った奈良漬の開発を進め、試行錯誤を繰り返してできた商品です。お客様の要望により、再度発売をはじめました。
管理部 小松 博文

国産原料、無添加を基本として「酒蔵の奈良漬」をキャッチフレーズに、淡路島産の玉ねぎを清酒「白雪」の熟成粕に半年以上じっくりと漬け込み、2回の漬け替えによってさらに美味しく仕上げています。淡路島産玉ねぎの持つ甘みを生かすために秘伝の漬け方を厳守。自然の色、自然の味、爽やかな歯切れの良さで、四季を通じてごちそうを引き立ててくれる逸品です。

SHOP 200g 500円(税抜) 常温 製造年月日より4ヶ月

白雪食品株式会社

〒790-0119 伊丹市伊丹1-1-19 ☎072-775-3571 ☎072-770-2504

HP <http://www.konishi.co.jp/html/shirayuki/naraduke/> 白雪奈良漬 検索



「人気No.1とNo.2のハムと
ベーコンがセットに」

宝塚ハム工房

宝塚ハム工房「すみれセット」



ハム作り一筋の先代が試行錯誤を重ね
完成させた自慢の味をぜひご賞味くだ
さい。1本1本手作業で晒と糸を巻き、
手造りの窯で約
4時間乾燥と燻
製をしながら丹
精込めて焼き上
げています。
取締役社長
小池 正則

国産生豚ロース肉を使用し、秘伝の調味液に2週間熟成させた「長期熟成ロースハム」と、国産生豚バラ肉に塩を擦り込み、低温冷蔵庫でじっくり熟成させて焼き上げた「手造りベーコン」は同店の人気商品です。ネーミングは地元の宝塚歌劇にちなみ「すみれセット」として販売。厳選されたフレッシュな豚肉を使っているの、赤身肉はもとより脂身も美味しくいただけます。宝塚ブランド「モノ・コト・パ宝塚」にも認定されています。

SHOP WEB ロースハム150g・ベーコン150g **1,500円(税抜)** 冷蔵 製造年月日より21日

有限会社宝塚ハム工房

住 宝塚市中山寺3-8-21 ☎ 0797-86-0859 FAX 0797-86-0859

HP <http://takarazukahamkoubou.com/> 宝塚ハム 検索



「まろやかな酸味の
爽やかドレッシング」

果実の郷IROHA

いちじくドレッシング「フィグどれ」



ペーストの粗さで独特の食感を残し、
新鮮な米ヌカから絞った玄米パワーが
凝縮された米サラダ
油を採用。ミネラル
やポリフェノールが
たっぷり健康に気
を遣う中高年の方々
にもおすすめです。
製造責任者
中西 達也

川西市の特産「朝採り・完熟いちじく」を使った健康志向のドレッシングの開発を、同市と大阪青山大学が企画し、開発から製造までを当社が担当して完成した非常に稀な健康ドレッシングです。完熟いちじくのペーストを1瓶に約40%も使用し、いちじく独特の粒々の食感と爽やかな香りを残し、新鮮な米ヌカから絞った純国産の米サラダオイルを配合した「フィグどれ」は、野菜サラダにはもちろん、新鮮なタコやイカ、サーモンなどの海鮮カルパッチョ料理の味をより引き立てます。

SHOP WEB 210ml **574円(税抜)** 常温 製造年月日より180日

株式会社イロハジャパン

住 川西市一庫3-18-5 ☎ 072-794-9264 FAX 072-794-9265

HP <http://kajitsunosato-iroha.com/> 果実の郷IROHA 検索



「天然木とコーヒー豆の
芳醇な香りがハムに!」

三田屋本店～やすらぎの郷～

三田屋本店ロースハム詰合せ



平成26年4月から新パッケージ



三田の丘陵地に広がる落ち着いた日本
建築のステーキレストラン(三田屋本
店ーやすらぎの郷ー)が作るハムです。
創主がドイツで
学んだ昔なが
らの伝統製法
を基本に日本
人の味覚に合
うようアレンジ
しました。



豚ロース肉・豚バラ肉を長時間熟成させたロースハムとベーコン、ハム専用のオリジナルドレッシングのセット。
ロースハムは7日～20日間じっくりと漬込み、2日に一度はタンク内を攪拌させ、肉に調味液が染み込むように漬込み、天然の旨みを引き出しています。桜の木のチップとコーヒー豆をいぶして燻製することで独自のフレーバーに。スモーク成分によって静菌効果もアップします。ハム専用のドレッシングは、生野菜にかけてもよく合います。

SHOP WEB ハム350g、ベーコン300g、ドレッシング120ml **4,500円(税抜・送料込)**

冷蔵 製造年月日より40日間

冷凍 縦230×横150×高さ75mm

株式会社三田屋本店

住 三田市武庫が丘7-5 ☎ 079-564-4151 FAX 079-564-4152

HP <http://www.sandaya-honten.co.jp/>

三田屋本店

検索



「最高級の明石天然鯛を
気軽に味わう」

むらかみ食料品店

明石天然鯛の干物



鯛の干物は、朝、海水に近い濃度の塩
分に20分漬け、最も太陽の当たる場所
で約3時間干しています。ふっくらとし
た身に鮮やかな色の
姿は、今にも泳ぎ出し
そうなほどの美しさ。
焼いて鯛飯にするの
もお勧めです。



店長 村上 能章

明石海峡でカニやエビを豊富に食べている鯛の身は、甘みがあり脂の乗りも抜群。一口食べるとその後味の良さに感動するほどです。明石天然鯛の干物は、昼網で仕入れた鯛を一匹ずつ丁寧にシメているため透明感があり、甘みのある味わい深い身に仕上がります。太陽の恵みをいっぱい浴びた、明石の海の幸をぜひお召し上がりください。

SHOP WEB 350g前後 **700円(税抜)**

冷蔵 製造年月日より5日

冷凍 製造年月日より3週間

※販売期間5～12月

むらかみ食料品店 村上 正三

住 明石市朝霧町2-15-1 ☎ 078-911-2127 FAX 078-911-2127

HP <http://www.sengyomura.jp/>

明石 むらかみ

検索



「瀬戸内海の
栄養分がいっぱい」

大浜のり

加古川産 海苔香～のりか～ 味海苔焼海苔2個セット



海苔は1枚の網で5・6回刈り取ることができます。中でも一番最初に刈り取る「一番摘み海苔」は、とてもに口どけが良いだけでなく、色、風味も最高級です。

代表取締役
大濱 義平



兵庫県産の海苔は全国屈指の生産量を誇ります。加古川沖の播磨灘で養殖された海苔は、一級河川加古川の上流から運ばれる豊富な栄養素を多く含み、播磨灘の速い潮流にもまれ、黒々と美しく、風味も豊かです。パリッと噛むと、とろけながら磯の香りが口に広がり、海苔の旨みと深い味わいが堪能できます。パッケージに地元・加古川“西の法隆寺”とも称される古寺「国宝 鶴林寺 三重の塔」を描き、贈答品としても好評です。

SHOP 焼のり・味付のり各1(各8切48枚入) 1,389円(税抜) 常温 製造年月日より270日
縦170×横260×高さ85mm

有限会社大濱

住 加古川市尾上町池田83-1大濱ビル101 ☎ 079-454-7557 FAX 079-454-7558

HP <http://oohama.jp/norika/> 加古川海苔 検索



「牛タンの食感が
うれしい」

志方亭

プレミアム 牛タンコロッケ



肉を食べているようなコロッケを作ろうと、肉を極限まで大きく入れて試したものの、最初は揚げたときに中身が破裂。肉を小さくすると肉の味が引き立たず…。その境目を見極めるのに試作を重ねて完成させた自信作です。
岡坂 慎二

「地元の牛を使用することが地域の活性化につながる」という思いから地域に根ざした“加古川和牛”にこだわり、中でも選び抜かれた牛のタンを使用。大きく切ってしっかりと牛タンの食感を出し、極秘のアレンジでタンの旨味を生かしたコロッケを作りました。まるで牛タンそのものを食べているような感覚。コロッケという概念を根本から覆す逸品です。

SHOP 1個 278円(税抜) 冷凍 製造年月日より90日

志方亭 新田 稔彦

住 加古川市別府町新野辺北町6-43 ☎ 079-430-2988 FAX 079-430-2988



「黒田庄和牛を贅沢に」

けんしん亭
黒田庄和牛 牛めし



シンプルな調理法で黒田庄和牛の旨みを際立たせました。一枚一枚ていねいに焼いた黒田庄和牛を、玉ねぎ本来の甘さを生かしたタレを使用して、さっぱりとした味付けに仕上げています。何度食べても飽きない味です。
店主 森脇 富成



播州と丹波の境に位置する黒田庄町は、加古川が町の中心を流れる田園地帯。この自然豊かな地で育つ神戸ビーフの素牛・黒田庄和牛をふんだんに使った贅沢なお弁当になりました。昔から播州地方では、ハレの日の御馳走といえはすき焼きだったことから、多くの人に喜ばれるすき焼きの味わいに仕立てています。贅沢ながらも懐かしさがあり、郷土料理を思わせる素朴な風味が人気の秘密です。

SHOP 300g 880円(税抜) 常温 製造年月日限り 縦100×横200×高さ60mm

けんしん亭

〒西脇市黒田庄町大門75-1 ☎0795-28-2557 FAX 0795-28-4526

HP <http://www.kenshinte.co.jp/>



「船底型キュウリが、さっぱりした後味を！」

マイスター工房八千代
天船巻き寿司



5種類の具材で山里を表現した巻きずしは、あなご風に見立てた卵の焼き方がポイントです。何重もの層を作ると独特の香ばしさが出るように工夫しました。大胆に使ったキュウリで後味もサッパリ。つつい手が出る美味しさです。
施設長 藤原 たか子



多可町の米や特産品である高野豆腐を使って、地産地消を目指した巻き寿司を作り上げました。キュウリ以外の具材すべては、それぞれの味わいを強調するために濃い目の味付けをし、大きめのキュウリを使うことで後味がさっぱりするように考えました。キュウリの部分を最後に食べていただくと、瑞々しさがお口の中に広がって、また次のひと切れへと手が伸びるよう工夫しています。どこにもない味わいをお楽しみください。

SHOP 1本 584円(税抜) 常温 製造年月日限り

マイスター工房八千代 藤原 たか子

〒多可郡多可町八千代区中村46-1 ☎0795-30-5516 FAX 0795-30-5516

HP <http://www.hari-hari.com/sg-meister.html>

「コラーゲンたっぷり！」

播州ハム

姫路グルメポーク・桃色吐息で作った「アイスバイン」



すね肉を長期熟成させた後、じっくりとコトコト煮込んで肉の旨みを最大限に引き出しました。インパクトのある商品にするために試行錯誤の結果、骨付きスタイルで提供するように工夫しました。

代表取締役 堀田 周郎



姫路を代表するブランドポーク「姫路グルメポーク・桃色吐息」の特性である、上品な味とやわらかい肉質を最大限に生かすことに焦点を当て、商品開発に取り組みました。こだわり製法で仕上げた骨付きすね肉は、コラーゲンたっぷりで女性に大人気の商品となっています。白ワインにもよく合い、ポトフやサラダなどお好きな調理法で楽しんでいただけます。

SHOP WEB 約600g 2,000円(税抜) 冷蔵 製造年月日より20日

有限会社播州ハム工業所

〒姫路市久保町127 ☎079-289-2986 FAX 079-281-0868

HP <http://www.ham.co.jp/> 播州ハム 検索

「手造りに
こだわった旨み」

ハトヤかまぼこ

前獲れ穴子かまぼこ



素材の美味しさと特性を生かすため、ひと手間かけた蒸し穴子を使用。穴子の旨みを最大限に引き出すために、すり身の配合を試行錯誤し絶妙なバランスを発見しました。穴子の持ち味を引き出す味付けで、ひと味違うかまぼこに仕上がりました。

代表取締役 松本 敏郎



昔ながらの手造り製法と瀬戸内で獲れる魚にこだわって、長年、素材を生かしたかまぼこを作っています。播磨灘で獲れた穴子を、上質のすり身で包みこみ仕上げた最高に贅沢な一品。穴子本来のやわらかさ旨みを凝縮するために蒸し穴子を使用し、より風味の良いかまぼこに仕上げました。

SHOP WEB 1枚入 314円(税抜) 冷蔵 製造年月日より30日

株式会社ハトヤ

〒姫路市北条口5-8 ☎079-281-0818 FAX 079-281-9676

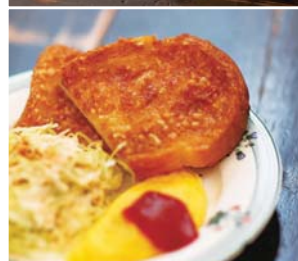
HP <http://www.hatoya.gr.jp/> かまぼこのハトヤ 検索



「優しい味わい！
パンにぬってから焼く
アーモンドバター」

カフェ・ド・ムッシュ

ムッシュ自家製アーモンドバター



アーモンドとマーガリンは、何度も試作を重ね一番相性の良いものを厳選し、ほんのりと甘く香ばしいコクのある優しい味わいに仕上げました。一つひとつ、心を込めて手作りにしています。
網干店スタッフ

姫路市では喫茶店のモーニングサービスが有名で、なにかインパクトのあるモーニングサービスはないかと、考案したのがアーモンドバターを使ったアーモンドトーストです。発売以来大人気となり、姫路市内のあらゆる喫茶店でアーモンドトーストが出されるようになりました。アーモンドバター発祥の店として、良質の材料と手作業にこだわり、小さなお子様から高齢者まで多くの方に愛されるアーモンドバターを作り続けています。

SHOP 200g 500円(税抜) WEB 200g 700円(税抜) 冷蔵 製造年月日より30日 縦100×横100×高さ45mm

有限会社ムッシュ

〒670-0001 姫路市網干区津市場791-3 ☎079-273-1703 FAX 079-273-1785

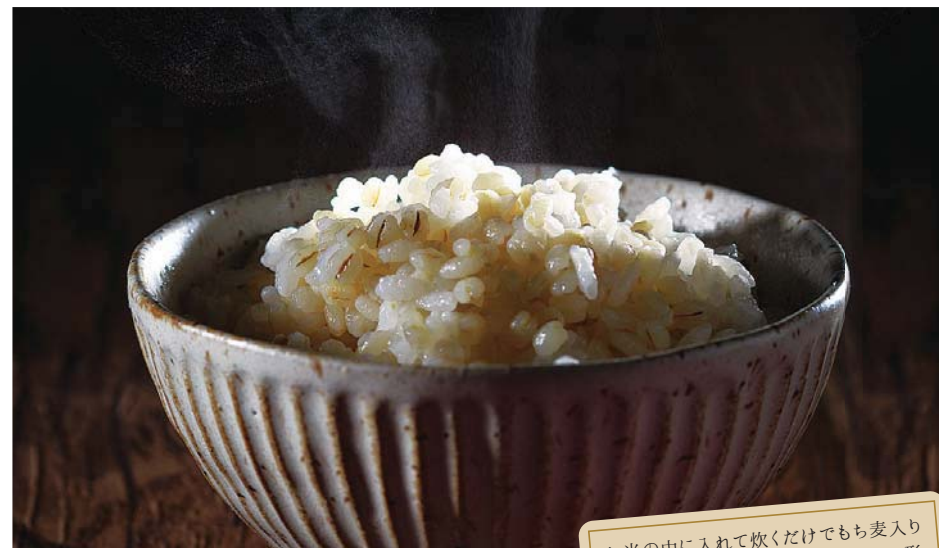
HP <http://www.muche.jp/> アーモンドバター ムッシュ 検索



「ヘルシーで美味しい
もち麦入りご飯」

もちむぎのやかた

もちむぎ精麦 300g



お米の中に入れて炊くだけでももち麦入りご飯が楽しめるよう加工しています。形状はお米とほぼ同じ形のため、初めての方でも違和感なく食べていただけます。最初は1割から、徐々に2割、3割と増やしても、冷めても美味しく、お弁当にも最適です。
総務課長 松井 永敏

福崎町で古くから栽培されている農産物もち麦には、食物繊維の一種でコレステロールを下げるともいわれるβグルカンが含まれています。地産地消を推進する町内の学校給食や町内飲食店を中心に、もち麦入りご飯などの食材提供を実施し、独特なもちもちした食感と栄養価が注目されるようになっていきます。

SHOP WEB 300g 400円(税抜) 常温 製造年月日より1年 縦230×横130mm

株式会社もちむぎ食品センター

〒410-0001 神崎郡福崎町西田原1022-4 ☎0790-22-0569 FAX 0790-22-7767

HP <http://www.mochimugi.jp/> もちむぎのやかた 検索



「三百年の伝統 匠の技で
仕上げた贅沢なおそばです」

出石皿そば協同組合

出石そば



安全・安心を第一に作った出石そばは、「ひょうご安心ブランド」の厳しい基準もクリア。豊岡生まれの「コウノトリの舞」ブランドのそば粉を使用し、地産地消にもこだわりました。そばの風味が強く、喉越しの良い細麺です。

出石皿そば協同組合
理事長
石田 伊久雄

出石皿そばは、宝永三年、信州から出石藩へお国替えとなった仙石氏が、その技術を伝承して誕生。以来、出石は関西のそば処として有名となりました。その出石ならではのそばの風味と喉越しの良さを、ご家庭でも手軽に楽しんでいただきたいと開発した商品です。出石皿そば協同組合のそば職人達の匠の技を結集した美味しいそばを手軽に楽しんでいただけます。

SHOP 160g 500円(税抜) 常温 製造年月日より1年 縦250×横85×高さ30mm

出石皿そば協同組合

〒豊岡市出石町宵田78 ☎0796-52-6556 FAX 0796-20-3679

HP <http://www.izushi.jp/sarasoba/> 出石そば 検索



「桜チップで燻した
極上の燻製ハム」

但馬の郷

但馬牛のくんせい(牛ハム)



但馬牛の素材の良さを最大限に生かした燻製にするため、通常より長めの漬込期間にして牛肉の熟成風味を十分に引き出しました。試作の結果、強めのフレーバーが最適と考へて桜チップを使用して丹念に燻しました。

代表取締役 植野 仁志

豊岡市出石町にあるハム工房「但馬の郷」では、豚肉を使用したハム・ソーセージの他にも兵庫県が誇る但馬牛を使った「但馬牛のくんせい(牛ハム)」を作っています。但馬牛モモ肉を熟成させた後、桜のチップで丹念に燻した燻製品は、但馬牛肉の持つ旨味や風味とスモークフレーバーが相まったバランスの良い一品です。経を小さく縦長にカットして、噛み応えのある食感とまろやかな味わいを楽しんでいただけます。

SHOP WEB 65g 600円(税抜) 冷蔵 製造年月日より45日

株式会社但馬の郷

〒豊岡市出石町鉄砲19-1 ☎0796-52-2111 FAX 0796-52-3277

HP <http://www.tajimanosato.co.jp/> 但馬の郷 検索



但馬牛たっぷり

HOTEL KOSHO

HOTEL KOSHO

井上総料理長の但馬牛カレー



但馬最大のイベント「但馬まるごと感動市」で提供したところ、大反響を巻き起こし、「ぜひ、レトルトにしてほしい」との声が集まったことで誕生した商品です。
総料理長 井上 裕文

通常カレーにはスジ肉などを使用することが多いが、この商品はバラ肉を使うことで、より但馬牛の旨みを引き出すことに成功しました。浜坂の「お母ちゃん手作りとうがらし味噌」を使用して、程良いパンチを加えています。「但馬の気候と風土が生み出した素晴らしい食文化を手軽に味わっていただきたい」という思いを込めて開発したカレーをご家庭でも味わえるようレトルトにしました。

SHOP 220g 800円(税抜) 常温 製造年月日より1年 縦215×横155×高さ20mm

株式会社HOTEL KOSHO

住 豊岡市日高町土居156-4 ☎ 0796-42-5500 FAX 0796-43-2025

HP <http://hotel-kosho.co.jp/> KOSHO 但馬牛カレー 検索



無添加・安心の
手づくり味噌

(有)朝来農産物加工所

おばあちゃんの手づくり味噌

黒大豆入り味噌 500gパック入り



味噌の原材料の白大豆にコクのある黒大豆を加えることを考えました。黒大豆の配合の割合を試行錯誤し、1年以上の熟成期間を経て、コクのある美味しい味噌に辿りつきました。糀菌が今も生きています。

地元の特産品づくりをテーマに、農家の主婦たちが集まった農家生活改善研究グループの取り組みから生まれた、地元産の黒大豆と、播磨地域産の白大豆を使った減塩(10.7%当社比)無添加の味噌。黒豆の旨みとまろやかなコクを追求し、30年以上の歴史を誇る黒大豆入り味噌は、おばあちゃんの手づくりの味です。「この味噌を食べると他の味噌は食べられない」そんなファンの声をいただくほど好評です。

SHOP WEB 500g 386円(税抜) 常温 製造年月日より1年 縦120×横120×高さ100mm

有限会社朝来農産物加工所

住 朝来市新井189-1 ☎ 079-677-1421 FAX 079-677-1421

HP <http://www.kurodaizumi-miso.co.jp/> 朝来農産物加工所 検索

穴子の旨みそのまま

干市

あなごの甘辛干し



秘伝の特製甘辛タレに穴子を漬け込み、漬け込み時間と干し時間にこだわった絶妙な甘辛加減です。魚のことを知り尽くした地元漁師の主婦たちをスタッフに迎え、お届けする自信作です。
販売員 谷 祥一



香住港で水揚げされる穴子は、体長50cmから100cmと大きく肉厚があり、脂も多く旨みたっぷり。獲れたての穴子を開き、鮮度を保った状態で手早く加工調理。特製甘辛タレに漬け込み、日本海の潮風で干し上げました。穴子と特製タレが香ばしく、軽く炙ると、独特の風味が味わえます。ごはんに乗せても、お酒のつまみとしても好評です。

SHOP WEB 150g 787円(税抜) 冷凍 製造年月日より40日 縦330×横115×高さ25mm

香住の干しもん屋 干市

〒美方郡香美町香住区香住1809-1 ☎0796-39-1147 FAX 0796-39-1147

HP <http://www.kanichi-web.com/> 干市 検索

漁師町の旨みをご家庭で

クラヘイ

甘干えてかれい



蔵平のこだわりは、大正末期から頑なに守り続けた伝統製法と比類なき味わいです。肉厚の脂が乗ったえてかれいは、名旅館の御用達としてたくさんのお客さまに親しまれています。
代表取締役 蔵野 恵三

日本海の温泉旅館の朝食の主役といえば、えてかれい。漁師町、香住漁港で水揚げされた旬のえてかれいを、その日のうちに職人の手により一枚ずつていねいに干し上げました。芳ばしい食欲をそそる香り、ふっくらしたホクホクの身、そしてご飯によく合うちょうどいい塩加減と甘さをご賞味ください。

SHOP WEB 900g12枚入り 2,093円(税抜) 冷凍 製造年月日より180日

株式会社蔵平水産

〒美方郡香美町香住区七日市218 ☎0796-36-1235 FAX 0796-36-2481

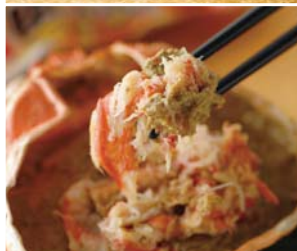
HP <http://www.kurahei.co.jp/> 蔵平水産 検索



「レンジでチンして食べられる、
本格紅ズワイガニの甲羅盛り」

(株)ハマダセイ

かに甲羅盛り



器に甲羅を使い、特殊フィルム包装ですの、袋から開封しないでそのままレンジで温められます。本格かにの甲羅盛りをご家庭で手軽に美味しくいただけます。
代表取締役
濱田 義夫



香住港は関西で唯一、紅ズワイガニが水揚げされる漁港。紅ズワイガニは香住かにと呼ばれて親しまれています。紅ズワイガニ特有の濃厚ながらもさっぱりとした深みのある味わいのかに味噌と、みずみずしく独特の甘みのある、かに身を乗せて紅ズワイガニの甲羅に盛りました。晩酌のお供はもちろん、パスタに混ぜて、トーストに乗せて、手軽に簡単にお楽しみいただけます。

SHOP 100g×6個 3,000円(税抜) 冷蔵 製造年月日より1年 縦350×横250×高さ80mm

株式会社ハマダセイ

〒654-0001 美作郡香美町香住区境1124 ☎ 0796-36-0668 📠 0796-36-2587

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

ハマダセイ 検索



「篠山産の黒豆100%」

お菓子の里丹波 寛永堂

黒豆豆腐



丹波の黒豆の風味を最大限に引き出し、自社工場で作った濃厚な味わいが自慢です。お菓子の里丹波が自信を持っておすすめする逸品です。



支配人

篠山は朝夕の寒暖差が大きく、高品質の有機肥料による土づくりなど、栄養満点の農産物が育つ絶好の環境にあります。そんな気候風土に恵まれた篠山産の黒豆を100%使った、まろやかで風味豊かな甘みのある無添加の黒豆豆腐は、黒豆の風味を生かしたオリジナル商品です。黒大豆独特の香りが人気で、絹ごしよりも少しやわらかめです。滑らかな舌ざわりでデザート感覚でも味わえます。

SHOP 260円(税抜) 冷蔵 製造年月日より12日 縦110×横110×高さ35mm

お菓子の里丹波 寛永堂

〒654-0001 篠山市東吹416 ☎ 079-590-2133 📠 079-594-2033

HP <http://www.okashinosato-tanba.com/>

お菓子の里丹波 検索



「合わせ味噌、粉山椒の 絶妙のハーモニー」

しし肉専門店 丹波篠山 おゝみや

丹波篠山ぼたん鍋セット



特製のぼたん鍋味噌は、猪肉（しし肉）との相性を考え、独自に調合した合わせ味噌を使っています。昆布ダシをお好みの濃さに調整するだけで本場の味を楽しむことができます。

営業部営業企画課
室垣 宏



昔から美味とされ、江戸時代にも山鯨といわれて親しまれていた猪肉は、明治になって篠山では味噌仕立ての「ぼたん鍋」として親しまれるようになりました。そんな丹波篠山のぼたん鍋は、農林水産省主催の郷土料理百選にも選ばれました。特製の合わせ味噌とともに自社で乾燥、焙煎、粉碎を行い、本来の香りを生かした薬味の粉山椒がぼたん鍋の旨みを引き立てます。

SHOP WEB 約2〜3人前(国産しし肉 特選スライス400g・特製ぼたん鍋味噌120g×2袋・粉山椒×1袋) **4,953円(税抜)**

冷蔵 製造年月日より3日 **パッケージ** 縦232×横225×高さ75mm

株式会社おゝみや

住 篠山市乾新町40 ☎079-552-0352 FAX 079-552-4883

HP <http://www.oomiya.com/> 国産 しし肉 検索



「鳴門オレンジを使った、 無添加天然ジャム」

サナあわじ

なるとオレンジジャム



鳴門オレンジの特徴である、さわやかな酸味を出せるように煮込みの際に工夫し、天然素材の寒天にもこだわってジュレ風に仕上げました。

代表取締役
坂本 悟朗



数少ない原生種のひとつであり、淡路島原産の希少な果物である鳴門オレンジは栽培が難しく、年々、数が減ってきているといわれています。そんな希少な鳴門オレンジをふだんに使い、ジュレ風に仕上げたオレンジジャムは酸味と甘さのバランスが絶妙。パンやホットケーキだけではなく、ヨーグルトやサラダなどにもよく合います。

SHOP 200g **500円(税抜)** **常温** 製造年月日より6ヶ月

サナあわじ株式会社

住 洲本市由良町由良514-10 ☎0799-25-3739 FAX 0799-25-3738

HP <http://sana-awaji.jp/> sanaあわじ 検索

「希少な鳴門オレンジの、
風味を生かしたマイルドぽん酢」

浜田屋本店

鳴門オレンジぽん酢



淡路島にしかない希少な鳴門オレンジを“絶やしたくない”との思いから、農家と協力し合い商品開発しました。淡路島の特産品として認知度を上げていきたい。
代表取締役
濱田 昌宏

淡路島原産の鳴門オレンジは、約300年前に発見された幻の品種です。果実の皮は緑から黄、また緑に変わります。その独特な香りと爽やかな酸味が特徴で、地元南あわじ市の醤油と合わせてマイルドに仕上げています。温野菜、蒸し料理、おろしハンバーグ、おひたし、冷や奴など、かけ醤油の代わりにお使いいただけます。親しみやすいレトロなパッケージデザインにもこだわりました。

SHOP WEB 200g 500円(税抜) 常温 製造年月日より1年

株式会社浜田屋本店

住 洲本市安乎町平安浦1864-8 0799-28-0330 FAX 0799-28-1556

HP <http://www.hamadaya-honten.jp/> 鳴門オレンジぽん酢 検索

「鳴門の潮流で育った
三年もののとらふぐ」

前拓水産(株)

淡路島3年とらふぐ



日本一潮の流れが速い鳴門海峡を見渡す漁場で丁寧に育てた3年とらふぐは絶品です。天然のものにも劣らないとらふぐを育てるために餌の与え方に気を配っています。
代表取締役
前田 竹司

淡路島の冬の味覚の3年とらふぐ。通常2年で出荷されるところを3年間かけてじっくりと育て、味わい、身の締まり、歯ごたえ、うま味を最大限に引き出したこだわりの逸品。漁協より一匹ずつ発行される証明書がついています。てっさ(刺し身)や鍋で楽しめる身はもちろん、コラーゲンを多く含んだてっぴ(ふぐ皮)、ヒレのセットで、ふぐの魅力を心ゆくまで堪能できます。

SHOP WEB 3人前【活でつちり500g以上(上身・アラ身込み)・活でつちり約30枚・てっ皮約70g・ひれ(ひれ酒用)4枚・食べ方レシピ付】 11,112円(税抜) 冷蔵 製造年月日より4日

前拓水産株式会社

住 南あわじ市福良乙1665-6 0799-52-3501 FAX 0799-52-1004

HP <http://netaichiba.jp/> 淡路島3年とらふぐ 前拓水産 検索

「伝統の技で生み出される
繊細で美しい手延べ麺」

(有) 金山製麺

いざなぎ絲 50g×4束



麺線がとても細いので、麺を延ばしては熟成する作業を何度も繰り返して細く仕上げていきます。熟練の技が必要のため、現在は2人の職人しか作ることができません。時間と繊細さが要求される職人の仕事です。
代表取締役
金山 喬司

古くから料亭などに使われる最高級品として愛されてきた淡路島の手延べそうめん。なかでも、いざなぎ絲は1月から2月の一番気温が下がる冬の寒い時期に熟練の職人によって丁寧に作られ、土蔵で1年半熟成させた逸品です。麺線の太さはわずか0.4～0.5mm、茹で時間はおよそ30秒、その繊細な細さと上品な味わいは淡路島手延べそうめんならではの、夏はもちろん、1年間さまざまなアレンジで楽しめます。

SHOP 200g 800円(税抜) 常温 製造年月日より2年6ヶ月 縦200×横90×高さ20mm

有限会社金山製麺

〒南あわじ市福良乙604-2 ☎0799-52-0268 FAX 0799-52-3868

「見た目も味わいも
玉ねぎそのもの！」

(株) 鳴門千鳥本舗

オニオンスープ 玉ねぎ型



ひとつずつ手作業で、玉ねぎ柄のシートに包んでいます。見た目も味も満足していただける商品づくりを追求しました。五感で玉ねぎを存分に楽しんでください。
代表取締役
浅井 泰志

淡路島の特産品である玉ねぎをアメ色になるまでじっくりと炒め、コクとうま味を凝縮したオニオンソテーがたっぷり入った贅沢なスープ。コンソメベースで優しく深みのある味わいは、長く愛される商品にと、企画から味の仕上げまで1年かけました。温めるだけですぐに楽しめる気軽さと、玉ねぎそっくりのユニークなパッケージが人気です。

SHOP WEB 150g×2袋 600円(税抜) 常温 製造年月日より180日 縦125×横125×高さ150mm

株式会社鳴門千鳥本舗

〒南あわじ市中条広田1360 ☎0799-45-0019 FAX 0799-45-0841

HP <http://www.narutochidori.co.jp/> 通販 <http://www.rakuten.co.jp/narutochidori/>

鳴門千鳥本舗

検索

「いつでも風味豊かな
美味しさを」

守本よね商店

天然灰わかめ



ハンカチを洗うようにごしごしとみ洗っていただくより早く灰が落ち、美しい緑色のわかめになります。常温で1年以上美味しさが保てるのが特徴です。

代表取締役
守本 かず子

わかめ本来の味を損なわず保存性を高めるために植物灰をまぶした伝統製法の灰わかめは、阿波の蜂須賀侯が参勤交代の際にお土産として持参したと言われる由緒も。水でもみ洗いすれば簡単に灰が落ち、色鮮やかな美しい緑色に変わります。お刺身で食べるのはもちろん、煮ても菌ごたえがよく、わかめ本来の風味を楽しめます。必要な分だけ戻して使えて、どんな料理にもぴったりです。

SHOP WEB 100g 1,000円(税抜) 常温 製造年月日より2年 縦350×横290mm

有限会社守本よね商店

住 南あわじ市福良乙18 ☎ 0799-52-0004 ☎ 0799-52-3511

HP <http://narutowakame.shop-pro.jp/> 守本よね商店 検索

「鳴門の若布を練り込んだ、
色鮮やかなわかめ麺」

(有)井上商店

わかめ麺



当家二代目の井上武男が約50年前に鳴門海峡で獲れる若布(わかめ)を使った麺を作りたいと考え、試行錯誤の末に生まれた自慢のわかめ麺です。せひ、ご賞味ください。

取締役
井上 守弘

国内最高級と呼ばれる鳴門のうずしおで育った若布(わかめ)を2時間かけてペースト状にすり潰し、兵庫産の小麦のふくほのかと赤穂の塩で練り上げました。若布のペーストと水分だけで出来たツヤのある麺は、若布の味がしっかりと残り、口あたりもなめらか。ほんのりと若布の香りがお口の中に広がります。大根おろし、トロロ芋、なめたけなどをトッピングすると美味しさ倍増、料理の幅が広がります。

SHOP WEB 110g 269円(税抜) 冷凍 製造年月日より4ヶ月

有限会社井上商店

住 南あわじ市広田中筋73-4 ☎ 0799-45-0385 ☎ 0799-45-0387

HP <http://menyainoue.com/> <http://www.wakameya.jp/> 淡路 わかめ麺 検索



「酒処・灘の各蔵元の
清酒を飲みくらべ」

(株)井出商店

灘五郷・灘の酒 飲みくらべセット



六甲山系の伏流水と酒造好適米を使い、
伝統の杜氏の技に
よって醸された歴
史ある灘の酒。
昭和7年創業の酒
問屋が自信を持っ
て五つの味を選び
ました。
専務取締役
井出 進



日本有数の酒処、灘五郷を代表する蔵元より厳選したお酒を詰め合わせました。西郷の「沢の鶴・特撰吟醸瑞兆」はフルーティな香りが特徴で御影郷の「剣菱・黒松剣菱」は濃醇やや辛口。魚崎郷の「櫻正宗・純米吟醸金稀」は芳醇でコクがあり、西宮郷の「白鹿・特別純米山田錦」は米の旨みを存分に引き出したコクのあるお酒、今津郷の「大関・上撰辛丹波」は淡麗辛口のお酒です。個性ある味わいや風味の違いをお楽しみください。

SHOP 180ml×5本 2,000円(税抜) 常温 製造年月日より270日 縦216×横275×高さ55mm

株式会社井出商店

〒650-0001 神戸市東灘区向洋町西6-16 ☎ 078-857-2821 ☎ 078-857-2831

HP <http://ric-ide.co.jp/> 井出商店 酒問屋 検索



「おしゃれなボトルは
プレゼントにも！」

ARIGATO-CHAN

NUNOBIKI NO MIZU



ボトル、キャップは国内外で活躍する
日本人デザイナーと日本が誇る金型職
人に作ってもらいました。ボトルは頑丈
に仕上げてあるので飲み終えた後はお
菓子入れにしたり、ボ
トルヘッドを替えて霧
吹きやポンプにするな
ど楽しくリユースしてく
ださい。
代表取締役 坂野 雅



国内屈指のカルシウム含有量で、究極のミネラルバランスを保持し、赤ちゃんや高齢者も安心して飲める神戸ウォーター・布引の水。天然の抗酸化物質を含み、「腐りにくい水」として名水100選にも選ばれました。この水を港町神戸のシンボルタワーである神戸ポートタワー型のおしゃれなボトルに入れてお届けします。底には、♡(LOVE) & 鳩(PEACE)をデザインし、阪神・淡路大震災で多くのサポートを受けた神戸の想いが込められています。

SHOP WEB 270ml 300円(税抜) 常温 製造年月日より5年

株式会社ARIGATO-CHAN

〒650-0001 神戸市中央区小野浜町1-4 デザインクリエイティブセンター神戸306 ☎ 078-321-2650 ☎ 078-321-2651

HP <http://arigato-chan.com> ARIGATO-CHAN 検索



「 香り高い、希少な
野生梨を味わって 」

樽正本店

野生梨のシロップ



4年にわたる神戸大学との共同研究により、数ある野生梨の品種から加工に適した野生梨の品種「イワテヤマナシ」を選び、今までにないほどの芳香性の高い野生梨のシロップの開発に成功しました。

篠山市で栽培された「イワテヤマナシ」を使った、自然素材でしか味わえない芳香性に富む素朴なシロップ。梨をボイルした後に濾過して出てくる滴を貯めて、砂糖を混ぜたシンプルな伝統製法で作られています。香りが高く有機酸、ポリフェノールなどを多く含み、冷水、またはぬるま湯で約3倍に薄めて飲むと、口に含んだ瞬間、自然の酸味が甦ります。ミントなどのハーブやリキュールを加えて作る、イギリスの伝統的飲料「コーディアル」としても楽しめます。

SHOP WEB 250g 800円(税抜) 常温 製造年月日より120日

株式会社樽正本店

〒神戸市灘区琵琶町3-2-1 ☎078-802-8089 FAX078-802-9481

HP <http://tarumasa.jp/> 樽正 検索



「 ノスタルジックな
はじける香り 」

神戸六甲牧場

六甲サイダー



明治22年創業の炭酸水メーカー、株式会社布引礦泉所に依頼して作りました。サイダーという昔から愛されている飲み物と、神戸の持つハイカラなイメージを重ね合わせた、レトロモダンなラベルとキャップも好評です。

赤道を越えても腐らない水として世界中の船乗りにも愛された「神戸ウォーター」をベースにしました。すっきり爽やかな味わいと心地よい余韻、酸味を抑え、炭酸がはじけるたびにシャンパンフレーバーの香りが、口いっぱいに広がります。まるで昔から飲み続けているような懐かしさも感じます。ほど良い炭酸と甘みは、子どもから大人まで幅広い世代の方々に愛されています。

SHOP 1本 360ml 241円(税抜) WEB 6本入 1,445円(税抜) 常温 製造年月日より2年

株式会社神戸六甲牧場

〒神戸市中央区北野町3-11-4 ☎078-252-0440 FAX078-252-1024

HP <http://www.rokkobokujyo.com/> 神戸六甲牧場 検索

飲料



「最上級酒米山田錦を、
黒酢にしました」

こがね家

最上級山田錦を2年間甕熟成させた 黒酢『こがね』



「山田錦を使った酢は間違いなく美味しい」という思念から、たくさんの醸造メーカーを訪ね、ようやく合意してくれた鹿児島県の老舗醸造会社と協力して開発に成功！まろやかで飲みやすい、想定を超えた上質の黒酢となりました。
代表取締役 下内 嵯都未

三木市は、酒造好適米として有名な山田錦の生産量日本一。その山田錦の中でも特A地区で育った最上質の米だけを使用し、黒酢の本場、鹿児島県霧島市の伝統製法で2年もの時を経て熟成して作り上げています。まろやかな味わいはもちろん、一般の黒酢に比べて、免疫細胞に入ってエネルギー源に変化し、免疫細胞を活性化するといわれているアルギニンが多く含まれており、健康づくりにも役立つ黒酢に仕上がりました。

SHOP 200ml 2,000円(税抜) 常温 製造年月日より2年

株式会社こがね家

三木市口吉川町横10 ☎0794-88-1038 📠0794-88-1038



「香ばしい黒豆風味で
ほっこりティータイムを」

(株) 寺尾製粉所

まめな黒豆茶



厳選した良質の加古川市産黒大豆を100%使用し、独自の焙煎方法でいいに煎り、香ばしい黒豆茶に仕上げました。黒豆の旨みを最大限に引き出すためにテトラパックを使用しました。
専務取締役 寺尾 知恭

加古川の豊かな清流と肥沃な大地で育まれた加古川産の黒大豆だけを使用し、長年、穀物加工を手掛けることで培ってきた技術を駆使して商品化しました。黒豆独特の香ばしさをより生かす方法で焙煎し、ご家庭でいつでもお手軽に美味しい黒豆茶を楽しんでいただけるように、個包装スタイルでお届けしています。平成25年には兵庫県認証食品にも認定されました。

SHOP WEB 12袋入 476円(税抜) 常温 製造年月日より1年 縦80×横95×高さ80mm

株式会社寺尾製粉所

姫路市福本町15 ☎079-285-1575 📠079-281-5065

HP <http://www.terao-seifun.co.jp/> 寺尾製粉所 検索



「二十世紀梨果汁100%!
甘さほんのり上品ワイン」

(株)トキワ

梨の酒(梨花一輪) 360ml



収穫されたばかりの山陰特産の二十世紀梨を使った自然の恵みたっぷりのお酒。果汁は10度以下の低温で、20日から25日かけてゆっくり醗酵させて、仕込みから約1か月かけて芳醇な香りのヌーヴォー(新酒)が完成します。梨のシャキッとしたフルーティーな味わいが自慢で、食前酒としてはもちろん、魚介類との相性もバツグン。シーンや料理を選ばない、やさしい飲み口が人気の二十世紀梨100%のワインです。

SHOP WEB 360ml 880円(税抜) 縦310×横60×高さ60mm

株式会社トキワ

〒654-0001 美方郡香美町香住区三谷735 ☎0796-36-4001 FAX 0796-36-2694

HP <http://www.a-aji.jp/> 梨の酒 トキワ 検索



「篠山産黒大豆をブレンドした、
栄養価の高い無添加黒豆緑茶」

本家 熊野園

丹波黒豆緑茶



丹波は平安中期(816年)に嵯峨天皇の勅命により茶の苗が植えられたと伝えられております日本最古の茶処です。また、丹波篠山は寒暖差が激しい気候のため朝霧が発生し、その朝霧が茶葉の旨みを育みます。丹波篠山の気候風土に合ったお茶づくりを大切に昔ながらの素朴な味を伝える黒豆緑茶は、多くの方に支持されています。製茶部では過去8度の農林水産大臣賞を受賞しています。

SHOP 5g×12袋入 550円(税抜) WEB 5g×12袋入 600円(税抜) 常温 製造年月日より180日 縦220×横115mm

株式会社本家熊野園

〒654-0001 篠山市味間奥456 ☎079-594-0162 FAX 079-594-3784

HP <http://www.kumanoen.co.jp/> 熊野園 検索



「安全・安心の健康なた豆茶」

こやま園

丹波なた豆茶



品種管理を徹底し、他の種子を混ぜることなく、100%丹波産の丹波なた豆の
みを使い、さら
に、使用部位
にこだわって
無農薬で手間
暇かけてつくり
ました。
代表取締役
小山 伸洋

丹波の地で土づくりから種を植えつけ、化学肥料を使わず無農薬でなた豆を栽培しています。代々受け継がれてきたオリジナルの種を大切に守り続け、収穫から加工までを一貫管理しているので安全・安心です。成分を抽出しやすい加工・ティーバッグなので飲みやすく、ほんのり甘くて香ばしい味わいは海外でも大人気。インターネットの健康茶ランキングで1位になるなど、たくさんのリピーターに支持されています。

SHOP WEB 3g×30袋入 2,500円(税抜) 常温 製造年月日より2年 縦280×横205mm

有限会社こやま園

〒丹波市春日町黒井1972 ☎0795-74-2152 FAX 0795-74-0058

HP <http://kyme.jp/> こやま園 検索



「ほのかにお米の香り漂う、
苦みが少ないライトな地ビール」

ユーアールエー(株)

あわぢびーる 淡路米仕込み ピルスナー



お米の風味を残すことであっさりとした口あたりが人気で「苦みも少なく飲みやすい」と評判です。ほのかに感じるお米の甘みと香り、のどごしも爽やかです。お米の風味を残したことでどんな料理にも合い、他のビールとは違う新たな味わいが楽しめます。手間ひまかけて作上げた自慢の地ビールをぜひご賞味ください。

淡路島産のお米、キヌヒカリを使用した淡路島で唯一の地ビール。あっさりとした口あたりが人気で「苦みも少なく飲みやすい」と評判です。ほのかに感じるお米の甘みと香り、のどごしも爽やかです。お米の風味を残したことでどんな料理にも合い、他のビールとは違う新たな味わいが楽しめます。手間ひまかけて作上げた自慢の地ビールをぜひご賞味ください。

SHOP WEB 330ml 457円(税抜) 冷蔵 製造年月日より90日

ユーアールエー株式会社

〒淡路市大磯6 ☎0799-74-3257 FAX 0799-74-4974

HP <http://www.awajioasis.com/shop/> あわじおあすどっとこむ 検索

「お米が上品な
アイスになりました。」

はあとす神戸
お米のアイス



弊社の本業である給食事業で培った技術を生かし、栄養士が考えたアイスクリームです。小麦・そば・卵・牛乳・落花生・海老・カニを含まず、アレルギーをお持ちのお子様でも安心して、美味しく食べていただけます。

荻野 みどり



美しい但馬の自然を残そうと「コウノトリを育む農法」で安全・安心にこだわって作る高本農場のお米をアイスに変身させました。あえてお米の粒々感を残さずに仕上げたなめらかな舌触りで、ほんのりとした上品な甘さが口の中に広がります。プレーン、抹茶、イチゴ、チョコレート、ヨーグルト味の5種類あり、食べ比べも楽しんでください。

SHOP WEB 105ml 238円(税抜) 冷蔵 製造年月日より6ヶ月

ハートス フード クリエイト株式会社

〒神戸市中央区東川崎町1-8-4 神戸市産業振興センター10F ☎078-855-8601 FAX078-855-8602
HP <http://www.heartoss.com/> 検索 <http://www.rakuten.co.jp/heartoss/> はあとす神戸

「見た目もかわいい、
ひとくちスイーツ」

モンブランKOBÉ
お・も・て・な・し半熟チーズ



チーズケーキの半熟度を増すため、焼き上がり直後に生地自体の温度で中まで完全に火が通らないよう急速に冷やしました。パティシエが「おもてなしの心」を込めて創り上げた人気の半熟スイーツです。
統括本部長 前川 良忠



「モンブランKOBÉ」創業50周年記念に商品化された、厳選したチーズ・バター・卵・牛乳などをふだんに使い、しっとり焼き上げた半生タイプのチーズケーキです。キレの良いチーズ味にこだわり、軽くて食べやすいタイプと濃厚でコクのあるタイプの2種のチーズを独自にブレンドしました。ふわっと漂うチーズの香りと、口どけの良さがたまらない半生感をお楽しみください。

SHOP WEB 6個入り 1,000円(税抜) 冷蔵 製造年月日より3日 縦140×横200×高さ40mm

株式会社モンブラン

〒神戸市西区上新地1-1-2 ☎078-967-7001 FAX078-967-7715
HP <http://www.mont-blanc.co.jp/> 検索 <http://www.rakuten.co.jp/montblanc/> モンブラン 神戸



「極上の逸品、
クセになる濃厚さ」

共進牧場レストラン ミルカーズ

極上ジャージープリン



共進牧場で育てられたジャージー種の乳牛より搾乳した通称「ゴールデンミルク」とよばれる新鮮で濃厚なミルクを使用し、卵は地元産の赤玉たまごを贅沢に使用。トッピングには濃厚な生キャラメル風ソースを乗せ、下はほろ苦カaramelで全体の味を引き締めました。
店長兼料理長 村井 友哉

地元の安心で良質な素材をもっとアピールしたいと、兵庫県小野市の共進牧場内にあるレストランミルカーズの店長兼料理長が何度も試行錯誤を重ねた結果、究極の贅沢プリンができました。すべて手作りで、いっばいの真心を込めて作っています。自社直営牧場の新鮮で濃厚なジャージーミルクと地元産の赤玉たまごを贅沢に使用した濃厚な味わいが特徴です。保存料や着色料を使用せず、自然の風味を大切に作りました。

SHOP 130g 445円(税抜) 冷蔵 製造年月日より5日

株式会社 共進牧場

〒神戸市中央区橋通1-12 ☎078-371-0502 FAX 078-371-1820

HP <http://www.kyoshin-milk.jp/> 共進牧場 検索



「優しくて、懐かしい味の
薄焼きせんべい」

有馬せんべい本舗

炭酸泉せんべい



炭酸泉せんべいは明治の時代より、有馬に受け継がれている伝統的銘菓で、本店では昔ながらの製法で作られています。アイスにトッピングしたり、手作りケーキのスポンジの下に敷いたり、砕いてパン粉代わりに使うのもお勧めです。
取締役 浅井 里枝

日本最古の温泉地であり、日本三名泉の一つである有馬温泉から湧き出る炭酸泉を使った「炭酸せんべい(有馬せんべい)」。昔ながらの手法にこだわり、一枚一枚でいねいに焼き上げています。小麦粉、デンプンを原料にした独自の風味、軽快な歯ざわり。指に少し力を加えるだけでポロポロと崩れてしまう薄さと、軽さが特徴です。口に入れるとスッと溶け、ほんのり広がる甘さに心もほっこりしてくる美味しさです。

SHOP WEB 25枚 500円(税抜) 常温 製造年月日より90日 縦135×横100mm

株式会社有馬せんべい本舗

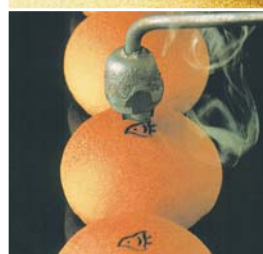
〒神戸市北区有馬町266-10 ☎078-904-0481 FAX 078-904-0484

HP <http://tansan-senbei.com/> 有馬せんべい本舗 検索



「創業370余年来、守り
続ける伝統の製法と味」

千鳥屋宗家
千鳥饅頭



千鳥屋宗家は阪急塚口駅前に本店を
構え、長年にわたり親しまれています。
その代表銘菓
が千鳥饅頭で
す。これから
も時代を超え
て皆さまに愛
されるお菓子
作りを続け
ていきます。



長崎に伝承する南蛮菓子の製法から誕生したカステラ生地のお饅頭。千鳥屋宗家を代表する銘菓で、創業寛永7年来、創意工夫を繰り返し伝授された独自の製法を守り、職人の五感と、火入れへの想いがふくよかな味わいを変わらず生み出し続けています。口どけのよい柔らかな舌ざわりの餡と、しっとりと餡を包み込む皮の焼き加減が絶妙。上品な甘みが口の中でとろけます。

SHOP 1個 120円(税抜) WEB 12個 1,600円(税抜) 常温 製造年月日より10日前後

株式会社千鳥屋宗家

住 西宮市六湛寺町14-4 ☎ 0798-38-1222 FAX 0798-36-3063

HP <http://www.chidoriya.jp/> 千鳥屋宗家 検索



「丹波栗が最高級の
和菓子に変身」

三田見野屋
純生栗きんとん



丹波栗を100%使用した「純生栗きんとん」です。兵庫県を代表する名産品として、和洋菓子店や飲食店のデザートメニューとしてもご活用いただければと思います。
代表取締役
見野 裕重



「丹波栗を兵庫県を代表する和菓子にしよう」という思いから作られた純正栗きんとんは、丹波栗がもつ豊かな甘味を最大限に引き出すことにこだわった自慢のお菓子です。蒸しあげた栗を丁寧に裏ごしし、口どけ滑らかにひとつひとつ手作りで仕上げています。丹波栗ならではの濃厚な風味と味わいをお楽しみください。

SHOP WEB 8個入 3,000円(税抜) 冷凍 製造年月日より90日間 縦200×横156×高さ43mm

日乃本食産株式会社

住 三田市志手原882 ☎ 079-564-2222 FAX 079-564-3355

HP <http://www.matutake.com/> 日乃本食産 検索

「おいしいお米を、
ふんわり手焼き！」

司篤製菓(しばせいか)

米ぽんせん



微妙な焼き加減を吟味し、何度も試作を繰り返してお米本来の甘くまろやかな味わいのお煎餅となりました。味付けは、独自の製法を駆使し、お米の旨みを引きだすように仕上げています。

店長
村上 恵子

兵庫県稲美町は、その名が語ること古くから稲作が盛んで、全国でも有数の美味しい米の産地です。稲美の米「キヌヒカリ」が持つ独特の風味や味わいを生かしながら、一枚ずつ丁寧に手焼きして、ふんわりと美味しいお煎餅に仕上げました。赤穂の塩を使った「塩ぽんせん」、上撰菊むらさき濃い口醤油を生かした「醤油ぽんせん」、稲美町産の味噌で味付けした「味噌ぽんせん」の3種類で稲美自慢の米の味わいをお楽しみください。

SHOP 3枚入 181円(税抜) 常温 製造年月日より120日 縦220×横130×高さ20mm

しばせいか
司篤製菓(株式会社司篤設計工業)

〒加古郡稲美町国安868 ☎079-439-4113 FAX079-439-4336

HP <http://sibaseika.net/> しば製菓 検索

「思わず笑顔になる！
ユニークなスイーツ」

ケーキのアトリエ ルージュフォンセ

そろばんマドレーヌ



焼き菓子でそろばんに見せるにはどうすれば良いかと、小野高校の生徒たちと一緒にコラボレーションしました。そろばんの珠に見えるような形や大きさになるように試行錯誤を繰り返した結果、ようやく誕生しました。

代表取締役
住本 和之

小野市の伝統工芸品であるそろばんをモチーフにしたマドレーヌは、小野市産の小麦「ふくほのか」や卵を使用し、子どもから大人まで喜んでいただけるメープル味の優しい味わいが自慢です。「食べられるそろばん」というコンセプトのもと、パッケージやマドレーヌをデザインし、箱を開けた瞬間に思わず笑顔がこぼれるようなユーモアを含んだ小野市のお土産になりました。

SHOP 25個入 2,000円(税抜) 常温 製造年月日より10日 縦170×横290×高さ50mm

ケーキのアトリエ ルージュフォンセ(有限会社パティスリースミモト)

〒小野市黒川町1829 ☎0794-62-8858 FAX0794-62-8858

「牡蠣がたっぷり入った 大きなお煎餅」

瀬戸内海産(株)
かき兵衛



牡蠣の風味と味わいを引き出すために
試作を繰り返し、ナチュラルチーズを
加えることで牡蠣が苦手な人でも楽し
めるマイルドな味わ
いの牡蠣煎餅となり
ました。美味しい牡
蠣を一年中味わって
ください。
代表取締役社長
城尾 武彦



赤穂市は全国でも屈指の牡蠣の産地。その赤穂市坂越産のブランド牡蠣を賢沢に5、6粒使用し、直径40センチというビッグサイズの煎餅に仕上げました。牡蠣の風味を逃さず凝縮しながら、香ばしく焼き上げるのは、まさに匠の技。職人が一枚ずつ鉄板ではさみ焼きしています。ナチュラルチーズを加えることで牡蠣の生臭さを抑えて、香ばしい風味になり、ファンが増えています。

SHOP 1枚入 630円(税抜) WEB 5枚入 3,150円(税抜) 常温 製造年月日より45日 縦410×横330mm

瀬戸内海産株式会社

住 姫路市佃町79 ☎ 079-222-5001 FAX 079-222-5002

HP <http://www.kakibe.com/> かき兵衛 検索

「伝統の手法が光る 素朴でかわいい駄菓子」

常盤堂製菓(株)
こすくらん ひねり玉



薄力粉を使用した生地をじっくりと揚
げ、砂糖と水飴の蜜をかけて仕上げる
「堅こね製法」。そ
の伝統の手法で
作る「こすくらん」
は、素材それぞ
れの旨みを調和さ
せ、素朴ながらも
コクのある風味に
なっています。



その昔、南蛮から伝わり、かりんとうの起源といわれる「こすくらん」は、小麦粉に塩水を加えてよく捏ねて油で揚げ、煮詰めた糖液を絡めるという独特の製法で作られていました。この手法は姫路に古くから伝わる「堅こね製法」とほぼ同じであったため「姫路揚菓子こすくらん」として再現しました。素朴でコクのある味わいと、しっかりした歯ごたえが特徴です。昔ながらの味を一度お試しください。

SHOP 45g×2袋入 381円(税抜) 常温 製造年月日より90日 縦190×横135mm

常盤堂製菓株式会社

住 姫路市船津町1788 ☎ 079-232-0682 FAX 079-232-5835

HP <http://www.tokiwa-do.co.jp/> こすくらん 検索

「まるで本物の
樹のようなすがた」

杵屋

書写千年杉(バウムクーヘン)



樹皮を表現するために、バウムクーヘンの外側をチョコレートとナッツでコーティング。中心部分には、生地と相性抜群の小倉クリームをぎゅぎゅと詰め込みました。味と食感が楽しいバウムクーヘンです。

代表取締役社長
内藤 浩一

西国の古刹「円教寺」の境内にそびえ立つ樹齢千年といわれる大樹をモチーフにしたバウムクーヘンです。生地は、姫路市豊富町の卵をたっぷりと使用することでふんわりと柔らかく、外側にはコーティングを施してサクサクの食感に仕上げました。中心部分のクリームと生地、外側のチョコレート&アーモンドが口の中でとけ合い、様々な味わいを醸し出します。円教寺御用達の品にも指定されています。

SHOP WEB 1本 1,200円(税抜) 常温 製造年月日より30日 縦230×横90×高さ90mm

株式会社杵屋

TEL 姫路市二階町95 ☎ 079-285-3509 FAX 079-285-2285

HP <http://www.kineya.net/> 杵屋ネットショップ 検索

「品格ある味わいの
姫路藩献上菓子」

伊勢屋本店

玉椿



江戸時代、とても貴重だった白小豆や砂糖を贅沢に使った「玉椿」は、姫路藩の献上菓子。ゆで卵の黄味を加えた餡を薄紅色の求肥で包み、粉砂糖をふりかけたものを一つ一つ和紙で包んだ品格のある和菓子です。

11代將軍徳川家斉の娘である喜代姫が、5代姫路藩主の酒井忠学に興入れした際に、家老・河合寸翁の命によって作られた「玉椿」は、今なお姫路藩献上菓子として知られています。原料の一つである白小豆(しろしよず)は、極限られた生産量で貴重な小豆のため「幻のあずき」と称されています。白小豆で仕立てた淡い黄色味のある美しい餡は、豊かな風味と上品な甘みが特徴。元禄年間から伝わる上品な味わいを今に伝える銘菓です。

SHOP 1個 120円(税抜) WEB 10個入り 1,200円(税抜) 常温 製造年月日より8日

縦235×横108×高さ40mm

株式会社伊勢屋本店

TEL 姫路市龍野町4-20 ☎ 079-292-0830 FAX 079-298-5245

HP <http://harimarche.com/store/lseya/> 玉椿 検索

「美味しい筍が 和菓子に」

御菓子司 江戸屋

姫路太市筍ようかん石倉



良質な太市筍を使ったお菓子を作ろうと
と考えて、コツコツと努力を重ねた結
果、餡に相性が良い筍の甘露煮法を開
発。長い時間をか
けて筍ようかんが
誕生しました。龍野
醤油の隠し味が美
味しさを引き立て
ています。
取締役 江川 真視



姫路市太市の粘土質の土壌から、淡色でアクの少ない良質の筍が採れます。そんな良質の筍をふんだんに使用して、ここにしかないユニークな羊羹に仕上げました。龍野醤油を使って煮詰めた筍は、独特の食感としっかりとした歯ごたえがあり、餡とも抜群の相性。筍とようかん部分の割合を1:1にしたことで、どこを切っても筍がぎっしり。2008年姫路菓子博覧会で最高のもん賞を受賞し、太市が誇る名産品となっています。

SHOP WEB 360g 1,000円(税抜) 常温 製造年月日より120日 縦210×横68×高さ40mm

有限会社江戸屋

〒670-0114 姫路市下野4-11-14 ☎079-297-7598 FAX 079-297-7598

HP <http://himeji-edoya.net/> 江戸屋 姫路 検索

「極上卵を贅沢に使った 濃厚風味のカステラ」

(有)タズミ商事

たまごやさんのカステラ



より濃厚な味わいを目指して、卵黄を
ふんだんに使用しました。卵黄増量の
ため焼き具合に苦労しましたが、何度
も試作して卵黄と卵
白の黄金比を発見！
水飴とはちみつの分
量にも一工夫を凝らし
ています。
代表取締役 高山 栄蔵



合成たんぱく質を使わない良質で安全な飼料と、不純物を除去したミネラルたっぷりの天然地下水で育
てた、神埼郡市川町の田圃養鶏場のこだわり卵。「この素晴らしい卵を使って美味しいお菓子を作りたい」と
いう思いで開発したカステラです。卵黄を多く使用することで濃厚な味わいに、最高級菓子用小麦粉を使用
することで、しっとりまろやかな口どけに仕上がりました。全卵使用の一般的なカステラとはひと味違います。

SHOP WEB 4切×2袋入 1,204円(税抜) 常温 製造年月日より45日 縦220×横95×高さ65mm

有限会社タズミ商事

〒850-0930 神埼郡市川町東川辺930-3 ☎0790-26-3778 FAX 0790-26-3770

HP <http://www.tazumi-syouji.com/> たまごやさんのカステラ タズミ 検索



「名塩が決め手の 上品な甘さ」

総本家かん川
しほみ饅頭



元来、塩は辛いものですが、赤穂塩は
まろやかさが特徴。餡に塩を混ぜる際
に、餡独自の香りと味が楽しめるギリ
ギリの量を探る
のに試行錯誤
を繰り返しまし
た。寒梅粉の餅
の風味を感じら
れるよう工夫し
ています。



元禄の頃から「塩の国」としてその名を知られていた播州赤穂。その赤穂の名塩をかくし味に使ったしほみ饅頭は、自然の恵みを生かした銘菓です。寒梅粉の餅の風味を生かした落雁を思わせるような薄生地と、かくし味の塩が効いた餡のまろやかな味わいが絶妙の組み合わせ。甘みと辛みを上手くマッチさせることで、互いの旨みを一層引き立てる妙味を感じていただける一品に仕上げました。

SHOP WEB 10個入 905円(税抜) 常温 製造年月日より30日 縦275×横120×高さ35mm

株式会社総本家かん川

住 赤穂市中広108-21 ☎ 0791-45-2222 FAX 0791-43-7967

HP <http://www.kankawa.com/> 総本家かん川 検索



「香ばしいアーモンドが 絶妙のアクセント」

パティシエール・ライラック
アーモンド・ブリュレ



通常プリンにはカラメル、ブリュレには
キャラメリゼがトッピングされますが、
この商品には自家焙煎したアーモンド
クラッシュをトッピ
ング。アーモンドの
香ばしさと濃厚なプ
リンが最高のハー
モニーを生み出し
ています。



代表 吉井 英之

但馬の豊かな自然に囲まれた自家牧場で、すくすくと育ったジャージー牛の搾りたてミルクを低温殺菌し、美味しさはもちろん、安全・安心にこだわって作り上げました。トッピングの自家焙煎アーモンドの香ばしさが抜群のアクセント。お口の中ですくすく広がるジャージー牛乳のフレッシュな優しい味わいと、アーモンドの香ばしい風味が奏でる絶妙のハーモニーがクセになります。

WEB 110g×6個入 2,037円(税抜) 冷凍 製造年月日より90日 縦170×横120×高さ80mm

あいず工房らいらっく 吉井 英之

住 朝来市和田山町白井486 ☎ 079-670-1766 FAX 079-670-2623

HP <http://lilac-ice.com/> あいず工房らいらっく 検索



「丹波栗がまるごと」

丹波栗菓匠大福堂

丹波栗真味「玉水」



丹波栗の優しい甘みを生かし、添加物は使用していません。固くなくても蒸していただければ、つくりたての味わいが甦ります。日持ちはしないですが、そこに本来の和菓子の世界があると誇りを持っております。
専務取締役
小林 信通

深い甘みをもつ丹波栗の渋皮煮をまるごと丹波つくね芋で包み、ふっくらと蒸し上げました。丹波篠山の山の恵みと野の恵みをそのままに、素材の本来の味わい「真味」にこだわり、天皇・皇后両陛下が『丹波の祭典』、秋篠宮御夫妻が『丹波篠山味まつり』のご観覧の際、お召し上がりになられた荣誉ある和菓子です。ご購入やおもてなしのお茶菓子として喜ばれています。

SHOP 6個入 1,637円(税抜) 常温 製造年月日より5日 縦150×横104×高さ50mm

株式会社大福堂

〒658-0011 篠山市北新町121-1 ☎079-552-0453 FAX 079-552-4417

HP <http://www.daifukudow.com/> 丹波篠山 大福堂 検索



「丹波栗を惜しみなく使った絶品スイーツ」

夢の里 やながわ

丹波伝心 和のモンブラン



従来のモンブランのように生クリームを混ぜるのではなく、そぼろ状にすることで繊細な栗の風味を味わっていただけるように工夫しました。
製造スタッフ
萩野 美保

フワフワのスポンジに丹波産の牛乳と卵を使ったなめらかなカスタードと生クリーム、そして丹波栗のペーストをそぼろ状に敷き詰めた見た目にもユニークなお菓子です。丹波の素材へのこだわりと丹波栗の味わいを追求し、見た目も日の丸弁当風に仕立ててあり、付属のヘラを使って食べるという点も好評です。『丹波すぐれもの大賞』『地場もん国民大賞』など、さまざまな賞を受賞し、メディアでも多数取り上げられた丹波が誇る自慢の逸品です。

SHOP WEB 1個 1,200円(税抜) 冷蔵 製造年月日より1日 縦120×横175×高さ47mm

株式会社やながわ

〒658-0011 丹波市春日町野上野209-1 ☎0795-74-0010 FAX 0795-74-2010

HP <http://tamba-yanagawa.co.jp/> やながわ 検索

スイーツ



「甘酸っぱいオレンジと、
ほろ苦チョコのおいしいコラボ」

長手長栄堂

あわじオレンジスティック



洲本市周辺と淡路市の一部にしか育たない鳴門オレンジは、4月中旬から初夏にかけてが旬の味。さわやかな口あたりと後味のよさが好まれています。

代表取締役
長手 康祐



収穫量が少なく幻のみかんと呼ばれる鳴門オレンジ。淡路島の契約農園で減農薬で栽培されています。鳴門オレンジの皮を独自の製法で砂糖漬けにして、職人が一本ずつ丁寧にベルギー産のチョコレートでくるんだおしゃれなお菓子です。シャリッとした食感と、爽やかなオレンジの酸味、ほろ苦チョコの口どけもよく、お酒のおつまみにも。全国菓子博で最高賞とされる名誉総裁賞を受賞した逸品を、目と舌でお楽しみください。

SHOP WEB 75g **600円(税抜)** **常温** 製造年月日より1ヶ月(※夏期のみ **冷蔵**) **パッケージ** 縦70×横95×高さ35mm

株式会社長手長栄堂

〒760-0001 洲本市本町1-4-8 ☎0799-22-1050 FAX 0799-23-1050

HP <http://www.nagate.com/> 長手長栄堂 検索



五つ星ひょうご選定商品紹介

非食品

非食品

ナガサワ文具センター Kobe INK物語	92	(株)斎藤商店 播州織 布草履	101
KEiKA シームレスニットブーツ シリーズ	93	無添加石鹸本舗 神戸 酒石鹼	102
神戸の靴 KANEKA-カネカ 紳士ビジネスシューズ リナシャンテバレンチノ	94	(株)ダイイチ そろばん弁当ジュニア	103
ナカムラマッチ レトロラベル缶マッチ	95	足元応援 W603チリメン	104
吉高屋 粹練り自然熟成製法 カメ印 美肌石鹸	96	(株)ワイエス ワイエス トート	105
デライトラボ 溜息3秒/ZE205	97	かみや民芸店 麦わら細工 角箱 小筋張	106
マルカ(株) 湯たんぽ A(エース)2.5L 袋付(直火対応可)	98	丹波立杭陶磁器協同組合 茶香炉	107
イーコレクション 「HUGHUG ヒノキの大きな積木26P」	99	兵庫県線香協同組合 日本の香りシリーズ「咲くやこの花」	108
トモエ繊維(株) ぽかぽか ルームソックス	100		



「書くのが楽しくなる 46色の神戸カラー」

ナガサワ文具センター

Kobe INK物語



海と山に囲まれた自然の色彩豊かな魅力的な街、神戸に惹かれて、市内各地の印象深い彩りと歴史をインクで表現することを思いました。大切な方へ伝えたい想いを綴るお手伝いができれば幸いです。
開発室 室長 竹内 直行



万年筆は使い込むほどに自分の書き方に馴染んで使いやすくなっていく、自分のための筆記具。そんな自分らしいペン先で、さらに独自の世界観を作り出せるようにと生み出されたのがこの万年筆用インクです。お洒落な神戸の街に似合うカラーをテーマに現在は46色を展開中。万年筆だけでなく、ガラスペンやつけペンにも使えるので、インクの濃淡やにじみを楽しみながら、大切な方への手紙や毎日の記録を書き留めるのにオススメです。

SHOP WEB 50ml 1,500円(税抜)

縦67×横67×高さ52mm

NAGASAWA Pen Style DEN(株式会社ナガサワ文具センター)

〒神戸市中央区三宮町1-6-18 ☎078-321-3333 FAX078-321-3346

HP <http://www.kobe-nagasawa.co.jp/> 通販 <http://www.rakuten.co.jp/nagasawa/>

Kobe INK物語 検索



「オシャレな街 神戸で生まれた一足」

KEiKA

シームレスニットブーツ シリーズ



ブーツに使える糸選びや編み方にこだわり、サンプル作りに一年がかかりました。ニットの世界でも限られたホールガーメントと呼ばれる特別な編機を使って、オンリーワンのニットブーツを作ることができました。
ネットショップ担当 弘野 景子



オシャレで新しいものが好きな神戸っ子のために生まれた、ソフトな履き心地の新しいブーツ。ニットだからタイトかつ優雅なシルエットで、神戸スタイルにぴったりの一足。一本の毛糸から編み上げており、つま先、かかと以外に芯地を使用していないので、驚くほどにやわらか。ニットの撥水加工や足裏形状のインソールなど、デザインはもちろん履き心地にもこだわった靴の街・神戸ならではのブーツです。

SHOP WEB 1足 20,000円(税抜)

サイズ 縦 22.0~25.0cm[0.5cmきざみ]

株式会社KEiKAコーポレーション

〒神戸市須磨区常盤町2-2-5 ☎078-731-0140 FAX078-731-0141

HP <http://www.keika.ne.jp/>

神戸の靴 KEiKA 検索

「日本の通勤・通学を快適に！
履けば分かる。履き心地のいい神戸の靴。」

神戸の靴 KANEKA-カネカ

紳士ビジネスシューズ リナシャンテバレンチノ



靴の街、神戸で1974年の創業以来プロの職人によるハンドメイドの紳士靴を作り続けてきた金谷製靴。その「まじめな靴作り」を通して培ったノウハウで作られたのがリナシャンテバレンチノ。企画開発からパーツの生産、縫製まで地元企業と密着して行い、神戸の自社工場で作られた靴は、履きやすく歩きやすい一足に。国産天然牛革を使い、軽くてやわらかい、足にやさしい履き心地で大好評の紳士靴です。

SHOP 一足 7,900円(税抜) WEB 一足 7,800円(税抜)
サイズ (ブラック・ダークブラウン)23.0~30.0cm (ブラウン)24.0~28.0cm
※23.0~28.0cm[0.5cmきざみ] 28.0~30.0cm[1cmきざみ]

株式会社金谷製靴

〒神戸市須磨区弥栄台3-13-3 ☎078-794-8510 FAX 078-794-8680

HP <http://www.kanetaniseika.co.jp/> 神戸の靴 カネカ 検索

「昔懐かしい缶マッチ」

ナカムラマッチ

レトロラベル缶マッチ



兵庫県の地場産業であるマッチを明治時代から作り続けるナカムラマッチ。なかでもレトロラベル缶マッチは、明治、大正時代に実際に使われていたラベルデザインを復刻したもので、インテリアにもぴったり。また、スチール缶はリユース、リサイクルできるから環境に優しく、密閉度が高いので長期保存もできて、いざというときにも便利です。見た目も可愛くて実用的、異国情緒溢れる神戸のお土産として人気を得ています。

SHOP WEB 1缶250円(税抜) 縦60×横40mm

株式会社ナカムラ

〒神戸市長田区浜添通6-1-2 ☎078-671-2561 FAX 078-671-0364

HP <http://www.nakamura-kobe.co.jp/> <http://www.rakuten.co.jp/nakamura-match/> ナカムラ マッチ 検索

毎日の洗顔で
美しいお肌に!

吉高屋

杵練り自然熟成製法 カメ印 美肌石鹸



石鹸中央のくぼんだ独特なたちは自然熟成の証。天然成分を損なわないようにじっくりと時間をかけて作っています。温泉水(炭酸泉)は炭酸泉源で取水して、製造工場に直送しています。

代表取締役社長
吉田 佳展



きめ細かな泡がやさしく肌を洗い上げ、美肌を保ってくれる洗顔石鹸。約90日間かけて自然熟成でじっくりと作られる石鹸は有馬温泉の炭酸泉を配合。水溶性コラーゲンなど保湿成分をたっぷり含んでいるので、洗いあがりも突っ張ることなく、ナチュラルな潤い感が実感できます。無香料・無着色、さらに防腐剤は無添加なので、敏感肌や乾燥肌の人にも安心してお使いいただけます。洗顔だけでなく、全身洗いにも使いたくなるやさしい石鹸です。

SHOP WEB 100g 700円(税抜)

縦160×横135mm

株式会社吉高屋

〒神戸市北区有馬町259 ☎ 078-904-0154 FAX 078-904-0630

HP <http://www.yoshitakaya.com/> 吉高屋 検索

尼崎の町工場発
新感覚文具!

デライトラボ

溜息3秒/ZE205



尼崎市の町工場の高い技術力を伝えられるよう、文具として商品化しました。ぜひ手に取り、その精密な動きを感じて下さい。

代表
金指 博文



書き仕事を終えペンをスタンドに戻すとスタンドからシリンダーが飛び出し、その後まるで溜息のようにゆっくりとペンが沈み込みます。尼崎の町工場の高い技術をもっと多くの人に知ってほしいと開発されたユニークなステーションナリーです。収納時の不思議な動きは、ペンの外径とスタンドの内径のわずかな隙間から、ペンの重みで空気が少しずつ押し出されるため。高い精密加工技術が目に見えるかっこ良さです。

SHOP WEB 1本 8,000円(税抜)

縦90×横170×高さ40mm

デライトラボ 金指 博文

〒尼崎市夢浦町66-1-3 ☎ 06-6415-9263 FAX 06-6415-9264

HP <http://www.debo.jp/> デライトラボ 検索

「やさしい温もりで
朝までぐっすり」

湯たんぽ A(エース) 2.5L 袋付 (直火対応可)



足元は暖かく、頭は涼しく快適な安眠器具である湯たんぽは、阪神・淡路大震災でも配り重宝されました。尼崎市で生産された鋼板を使っています。

昭和30年代に販売店様へお配りした看板

大正12年創業、現在では日本で一番古い湯たんぽメーカーが作る、伝統と最新の技術を使った湯たんぽ。素材や優しい温もりは昔から変わらず、IHクッキングヒーターでも直接お湯が沸かせるように底を平らにしたり、すっきりと水切りができるようにと工夫を凝らしています。また、凹み防止の支柱が中に入っているのもとても丈夫。エコにも非常時にも強く、是非愛用したい逸品です。

SHOP WEB 1個(295×216×74mm) 2,500円(税抜)

マルカ株式会社

〒5 尼崎市潮江5-7-10 ☎06-6423-3961 📠06-6423-3964
HP <http://www.maruka-yutanpo.jp/> マルカの湯たんぽ 検索

「口に入れても大丈夫
やさしいおもちゃ」

イーコレクション

「HUGHUG ヒノキの大きな積木26P」



塗装はせず磨きのみで仕上げているので、安全はもちろん、天然木ならではのしっとりした手触りが楽しめます。赤ちゃんの頃から大きくなるまで、いろんな想像力をふくらませて、たくさん遊んでいただきたいと思います。

代表 海老原 達雄

子どもの知的好奇心をくすぐる定番の玩具である積木を、より安全に安心して遊べるようにと作られた商品です。宮栗市の天然ヒノキを使った積木は原木から何度もカットとヤスリを重ねたやさしい手触りで、塗装をしていないため、小さな子どもが口に入れても安全です。積木を片付ける木箱も家具職人であるオーナー自らが製作し、丈夫で引き車としても遊べます。ヒノキの香り、木の温もりが溢れる、五感を使って遊べる玩具です。

SHOP WEB 6cm基尺 26ピースセット 15,000円(税抜) 📐縦220×横350×高さ350mm

イーテック有限公司

〒1 伊丹市下河原1-2-27 ☎072-784-0908 📠072-784-0908
HP <http://e-tech.ocnk.net/> イーテック HUGHUG 検索

「 冷え性知らず！
寒い冬もぽかぽか 」

トモエ繊維(株)

ぽかぽか ルームソックス



履いた瞬間から暖かさを感じることができるルームソックス。体から発する水分を吸収して発熱する繊維を使っているため、体温を逃さず外気を遮蔽して温もりを保ちます。肌に触れる部分は起毛になっていて、履き心地も抜群。また、足底にはすべり止めが付いているので、フローリングの床でもスリッパ要らずです。暖房の設定温度を下げても温もりが持続するので、地球にも家計にもやさしく嬉しい一足です。

SHOP WEB 1足 2,300円(税抜) サイズ 22.0~24.0cm / 25.0~27.0cm

トモエ繊維株式会社

〒加古川市志方町永室170 ☎079-452-2035 ☎079-452-0496

HP <http://tomoesenico.jp/> 検索 <http://www.rakuten.co.jp/naeshop/>

トモエ繊維 検索

「 播州織の肌触り 」

(株) 斎藤商店

播州織 布草履



西脇市の地場産業として、220年以上の歴史を誇る播州織を贅沢に使用した草履です。播州織の華やかな色合いと、どこか懐かしい形、洋風スリッパにはない肌触りを実感できます。生地は二重使いで、生地を絡ませる芯にロープを採用することで丈夫に仕上げています。すべて手づくりで編み上げているため、それぞれ色合い・形とも微妙に違うのも味わいの一つです。

SHOP WEB 1足 1,574円(税抜) サイズ M(24.0cm前後) L(25.0~27.0cm)

株式会社斎藤商店

〒西脇市郷瀬町554 ☎0795-22-7111 ☎0795-23-2311

HP <http://www.saito-tex.co.jp/> 播州織布草履 検索



「神戸の水とお酒から 生まれた美肌石鹸」

無添加石鹸本舗
神戸 酒石鹸



素材の良さを最大限引き出す秘訣は、火を使わないコールドプロセス製法と手づくりで仕上げる石鹸一筋59年の職人の技。独自の温度管理方法により、香り・色など安定した品質の製品をお届けしています。



昔から「杜氏の手は白くてすべすべしている」と言われている通り、日本酒にはアミノ酸等の美肌成分がたっぷり含まれています。また、六甲山麓の湧水『布引の水』は天然の抗酸化物質とカルシウムをたくさん含んでおり、お風呂に入るとすべすべの肌になると評判でした。神戸酒石鹸は、布引の水と260年の歴史を誇る老舗酒蔵・福寿酒造の純米大吟醸を贅沢に配合。神戸の酒・水の美肌成分を丸ごと凝縮した肌にやさしい石鹸です。

SHOP WEB 1個 1,200円(税抜) 縦55×横85×高さ25mm

丸菱油脂石鹸化学工業所

〒三木市別所町下石野1108 ☎0794-82-8202 ☎0794-82-8285

HP <http://www.mutenka-sekken.com/> ☎ <http://www.rakuten.co.jp/mutenka-sekken/>

無添加石鹸本舗 検索



「播州そろばん」で数字と しつてを一度に学ぶ

(株)ダイイチ
そろばん弁当ジュニア



播州では、「播州そろばん」と並ぶそろばんの2大産地・島根県の雲州の玉と桁の製造も手がけ、この2つは全国100%の生産を誇っています。その素材と技術で子どもたちの教育に貢献したいという思いから、この商品が生まれました。



営業部 宮永 信秀

オノオレカンパの玉、ひご竹と丈夫な天然素材を使った小野市の伝統的工芸品「播州そろばん」の素材と技術を活かしたアイデア商品です。お弁当のおかずにとそろばん玉、お箸にとそろばんの桁を使い、板には10になる数を彫刻。テキストを参考にお箸で玉を運ぶうちに、数字の勉強とともにお箸や鉛筆の正しい持ち方が身に付きます。頭脳と手先を使うため、子どもの教育だけでなく高齢者の方の脳トレにも最適です。

SHOP WEB 1個 2,800円(税抜) 縦195×横90×高さ50mm

株式会社ダイイチ

〒小野市垂井町734 ☎0794-62-6641 ☎0794-62-3530

HP <http://daiichi.c-syoku.com/>

そろばん弁当 検索

「履けない人、履きたい人のための リハビリシューズ」

足元応援
W603チリメン

足元応援®
by MARIANNUCO, LTD.



かつて、病院でリハビリされている方々は、テープを巻いたり、つま先を切ったりした靴を履いていました。その姿を見て、「履けない人の足に優しい」をコンセプトに「W603」を開発しました。
取締役副社長
吉田 英樹



1971年に神戸市で創業し、現在は加西市に本社を置く病院靴メーカーが開発したリハビリシューズ「W603」シリーズ。甲部が伸縮素材で広がるフリータイプで、大きな履き口と着脱が容易なマジックテープ式ベルトを採用。高齢者の方も履きやすく、外反母趾等で足が変形した方やギブスをはめた方にも、ぴったりフィット。はっ水性に優れたチリメン素材を採用し、和の心を表現しました。

SHOP WEB 1足 5,800円(税抜) サイズ 21.0~25.0cm(1cmきざみ)

株式会社マリアンヌ製靴

〒加西市東笠原町23-1 ☎0790-48-4188 ☎0790-48-3777
HP <http://www.mariannu.co.jp/> マリアンヌ ナースシューズ 検索

「おしゃれでマルチな 本格バッグ」

(株)ワイエス
ワイエス トート



たつの市にある当社では、革作りの職人がつくる上質な革製品を提供しています。この商品は、シンプルなデザインで通勤用や休日のお出かけなど場所や用途を選ばず幅広いシーンでご愛用いただけます。
松田 有加



ワイエストートは、本場の職人が素材の選定から製造までを手がけた本物の上質な牛革を100%使用しているバッグ。生地表面の細かい縮みジワが特徴で、汚れに強く、やわらかくて伸びにくいシュリンクレザーを使用しています。金属部品を使用していないため軽くて持ちやすく、あらゆる生活シーンに対応する本格派のおしゃれなバッグです。

SHOP 1個 16,000円(税抜) サイズ 縦420×横390×高さ100mm

株式会社ワイエス

〒たつの市菅田町菅24-1 ☎0791-63-2087 ☎0791-63-2117
HP <http://cambiare.jp/> cambiare 鞆 検索



「城崎の職人たちが紡ぐ美と 技巧の麦わら細工」

かみや民芸店

麦わら細工 角箱 小筋張



現在、今年90歳を迎える大ベテランを含む4名の職人、技術者認定者2名の計6名の職人が手作りでつくります。「城崎麦わら細工」の伝統を守り続けたいという思いで、技術者の育成にも励んでいます。
店主 神谷 勝

今から遡ること約300年前、江戸の世から続く城崎麦わら細工。今では数少ない専門の職人が、豊岡市柘江の裸大麦のみを使い、手間のかかる染めから、加工、製作まで一貫して作り上げています。1mm以下の麦わらを精巧な技術で仕上げる小筋張りという手法で、市松模様やざらし模様の彩や色あざやかな美しい風合いが特徴。一つひとつが芸術の域に達した工芸品です。物入れのほか、贈り物の箱などさまざまな用途に喜ばれる和の気品に満ちた逸品です。

SHOP 1箱(縦123×横93×高さ55mm) 6,482円(税抜)

かみや民芸店 神谷 勝

住 豊岡市城崎町湯島431-1 ☎ 0796-32-3259 FAX 0796-32-3572

HP <http://kamiya-mingei.com/> かみや民芸店 検索



「日本六古窯・丹波立杭焼で 和のアロマを堪能」

丹波立杭陶磁器協同組合

茶 香 炉



丹波立杭焼は瀬戸、備前などと並ぶ日本六古窯の一つで、1978年には国指定の伝統的工芸品に指定されています。この茶香炉は、どんな緑茶でも使えますが、お薦めは丹波茶。目と鼻で、より深く丹波を味わっていただけます。
理事長 清水 昌義

約800年の歴史をもつ丹波焼は、風光明媚な町ならではの鉄分を多く含む陶土と、独特の登窯が生み出す風合いが持ち味です。この茶香炉は、当地の中でも経験豊富な大熊窯の作品で、シャープに切り込んだ風穴と高台が特徴。緑茶葉を入れてキャンドルに火をつけると、香炉の絶妙な厚みと高さにより、茶葉本来の清涼な香りを楽しむことができます。一つひとつ異なる色合いや風穴の形もお気に入りになること間違いなしです。

SHOP 1個 3,428円(税抜) 縦115×横115×高さ115mm

丹波立杭陶磁器協同組合

住 篠山市今田町上立杭3 ☎ 079-597-2034 FAX 079-597-3232

HP <http://www.tanbayaki.com/> 丹波焼 検索

非食品



「14人の香司が生んだ
気品ある香りを」

兵庫県線香協同組合

日本の香りシリーズ「咲くやこの花」



「咲くやこの花」のお香は各香司のオリジナルで、大量生産では決して真似できない奥深い香りに満ちています。淡路島で守り続けられた伝統の製法と厳しい品質管理、香司の感性と確かな技術が凝縮した商品です。
理事長 石井 廣志

国内のお香の70%を生産し、お香発祥の地でもある日本最古の神社・伊弉諾（いざなぎ）神宮がある淡路島。その風土から、古事記編纂1,300年を記念して2012年に発売されたのが当シリーズです。香りは、淡路島に拠点を置くお香のマイスター「香司」14人が、それぞれ古事記に登場する木花咲耶姫（このはなさくやひめ）からイメージした全14種類を考案しました。悠久の時を超えたオリジナルの香りが、癒しの空間へと誘います。

SHOP WEB 1箱 1,000円(税抜) 縦30×横60×高さ158mm

兵庫県線香協同組合

〒淡路市郡家621 ☎ 0799-85-1212 FAX 0799-85-0603

HP <http://awaji-kohshi.com/>



豊かな地域づくりのお手伝い。

<あましん>

尼崎信用金庫本店

<あましん> 経営相談コーナー



地域の **文化**・**教育**・**環境** など、
元気な地域づくりに貢献します。

※あましんは、人と自然の共生を目指す兵庫県の「尼崎21世紀の森づくり」に参画しています。



あましんは、お客さまの
個人情報を大切に守ります。

尼崎信用金庫
AMASHIN

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

<にっしん>は、地域の発展と
ゆたかな暮らしを応援します。



 **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

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



姫路市十二所前町105番地

電話079-288-1121(代)

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

touch each other

ひろげましょう
心と心のおつきあい



兵庫信用金庫

姫路市北条口3丁目27

TEL.079-282-1255

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



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。

LEAD THE VALUE
三井住友フィナンシャルグループ

 三井住友銀行



おかげさまで15周年。
想いをまちへ、そして未来へ。



想いを、まちへ。

 みなと銀行

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

長く豊かな人生を、JAがお手伝いいたします！

他の金融機関からの
変更でも大丈夫！

毎月の受取りはJAバンク知馬へ



ちょっとな
そこの
年金を〜

ちょっとな
そこの
受取りに〜

年金新規振込プレゼント！

平成25年

4/1

平成26年

3/31

※平成26年4月以降も
新たなプレゼントで
実施いたします。

4種類の
中から、
お好きな商品が
選べます。

新たに

年金振込

素敵な商品を1つ
プレゼント！

をJAにご指定いただいた方に、

さらに

公共料金

もう1つ
プレゼント！

の引き落としをお申込みいただくと



サンスターデンタルケアセット

歯ブラシ(GUM)×2本、歯磨き粉(GUM)×1本、
歯磨き粉の力、プレミアムQs2)×各1個、GUMデンタルリンス×1個



全国らーめん食べくらべセット

10食入、札幌、函館、喜多方、横浜、飛騨高山、
和歌山、神戸、尾道、徳島、博多



佃煮セット

耳茶漬、風味山椒、蘇しぐれ、きくらげきのこ



醤油セット

生あけしょうゆ×1本、かけしょうゆ×1本、
むらさきしょうゆ×1本

上記商品はすべて日本製です。

留意事項 ●当プレゼントの対象者は個人の方に限ります。●当プレゼントの対象となる年金振込は公的年金に限ります。ただしJAで確認できるものに限り、●電気料金のJAカード支払には口座振替割引(52.5円(税込)が適用されませんのであらかじめご了承ください。●当プレゼントの商品は数に限りがございます。品切れの際は商品を変更させていただきます。●JAカードでお支払可能な公共料金は、下記の①～⑥が対象となります。●印画資料可能な公共料金は、下記の①～⑥が対象となります。●電気料金(関西電力)②電話料金③携帯電話料金(NTTドコモ、au、ソフトバンク、ワイコム、イーモバイル)④ガス料金(大阪ガス)⑤水道料金(神戸市、尼崎市、明石市、猪名川町)⑥放送受信料(NHKほか)

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

詳しくは、兵庫県内お近くのJAへ。

JAバンク兵庫

JAバンク兵庫 検索

AWAJI SHINKIN BANK

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

この街と歩みつづける
これからも いちばんそばで



今日も 楽しい おつきあい
淡路信用金庫



朝来市 竹田城跡

但馬銀行
TAJIMA BANK

地域とともに発展する



共に生きる
この街を元気に

あなたの街の親近バンク

但馬信用金庫

兵庫県豊岡市中央町17番8号
TEL 0796-23-1200 <http://www.tanshin.co.jp>



◇ 本部 ◇ 神戸市中央区栄町通
3-4-17

◇ 店舗 ◇ 県内24店

いままでも
これからも
いつまでも

 **兵庫県信用組合**
かんしん <http://www.hyogokenshin.co.jp/>



近い、早い、親切をモットーに、
地域と共に発展する信用組合を
めざします。



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>

店舗／ 淡路地区 16カ店
阪神地区 2カ店
播磨地区 6カ店

**ひょうご
ツーリズムガイド**

兵庫県の
食・温泉・花ごよみ
レジャー情報などなど

兵庫県の魅力が
いっぱい詰まった
WEB サイト!!

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

あなたに会いたい
兵庫
がいます。

兵庫 観光

公益社団法人 ひょうごツーリズム協会

設備貸与制度

機械・設備・車両の 割賦販売(分割払い)・リース



公益財団法人 **ひょうご産業活性化センター**

〒651-0096 神戸市中央区雲井通5丁目3-1 サンパル6F
TEL:078-230-8040(代) FAX:078-291-8524
URL: <http://web.hyogo-iic.ne.jp>



HYOGO
FURUSATO
BRAND

おいしいひょうごを
お届けします。

ネットでお取り寄せ！

ショッピング
サイト **ひょうごの特産品**

神戸スイーツからひょうご山海の幸までをお届けします。

URL <http://store.shopping.yahoo.co.jp/hyogo-tokusanhin/index.html>

ひょうごの特産品

検索



お店にずらりと！

ひょうごふるさと館

多様な兵庫の特産品をご賞味ください。

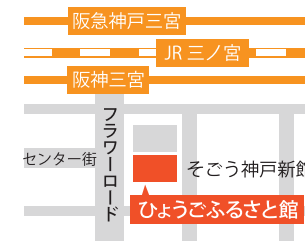
〒651-0087 神戸市中央区御幸通 8-1-26 (そごう神戸店 新館 5F)

TEL:078-252-0686 FAX:078-252-3734

営業時間／10:00～20:00

ひょうごふるさと館

検索



(公社) 兵庫県物産協会

〒650-8567 神戸市中央区下山手通 5-10-1

TEL:078-361-8751 <http://www.hyogo-bussan.or.jp>