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26年度　五つ星ひょうご選定商品カタログ

TAJIMA　TAMBA　SETTSU　HARIMA　AWAJI

平成26年度

五つ星ひょうご

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

TAJIMA TAMBA HARIMA SETTSU AWAJI

平成26年度

五つ星ひょうご

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

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

五つ星の 響宴（うきょう）

五つ星ひょうご選定商品紹介 —— 16

食　品

- ○ 食　品 —— 18
- ○ 調味料 —— 54
- ○ 飲料 —— 70
- ○ スイーツ —— 78

五つ星ひょうご選定商品紹介 —— 105

グッズ

協賛広告 —— 121

兵庫県知事

井戸敏三

ひょうご五国（摂津・播磨・但馬・丹波・淡路）の豊かな自然や地域独自の歴史・文化を生かした商品のなかから、「地域らしさ」と「創意工夫」にあふれた逸品を選定し、全国に発信している「五つ星ひょうご」。3回目を迎えた今年度は、150品の応募の中から、選定委員会による審査を経て、バラエティに富んだ101商品が新たに選定されました。古くから地域で親しまれ愛されている名産品から、地域の食材を組み合わせた新たな特産品、伝統の技を今に伝える商品まで、日本の縮図とも言われる兵庫だからこそ生まれた自慢の品々ばかりです。いずれの商品からも、地元産材料や製造方法への飽くなきこだわり、そして何よりふるさとへの誇りと愛着が伝わってくることでしょう。

昨年12月には、JR新神戸駅のお土産店に「五つ星ひょうご」コーナーが設けられ、さらにお買い求めやすくなりました。皆さん、兵庫のお土産としてはもちろん、大切な人へのプレゼントとして、自分へのご褒美として、ぜひ「五つ星ひょうご」選定商品を手にとってください。必ずや懐かしい兵庫、新しい兵庫に出会えるはずです。

公益社団法人
兵庫県物産協会　会長

小田俊義

私たちが暮らす兵庫県は、美しい自然や豊かな歴史、多様な文化に彩られた素晴らしい地域です。

こうした地域の恵みをいっぱいに受けた五国（摂津・播磨・但馬・丹波・淡路）の逸品の数々・・・。今回、その中から選りすぐりの101商品を新たに「五つ星ひょうご」として選定いたしました。1回目から数えると、選定数はすでに245商品に達しています。

これから大切になってくるのは、「五つ星ひょうご」選定商品の良さを、県内はもとより県外に、そして全国にと、これまで以上に発信力を高めて参らねばならないと思っております。

兵庫県物産協会では、これまで進めてきた百貨店での物産展、県内各地のイベントでのPR、JR新神戸駅や東京の「兵庫わくわく館」での販売などをさらに強化・発展させるとともに、ネット上での販売強化にも積極的に取り組んでまいりたいと考えております。

皆さんがこのカタログを手に、兵庫県の各所を訪れていただき、様々な商品を手に取ってご経験していただくことによりまして、兵庫県の魅力を再発見されます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3回目は、選定委員会による審査を経て101品が選ばれました。

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。

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。

丹波

兵庫県の中東部に広がる丹波エリアは、丹波黒（大豆）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。

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島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。

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息づ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に豊かな自然に出会え、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。

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

商品写真

商品カテゴリー

食品、調味料、飲料、
スイーツ、グッズ

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 常温
- 冷蔵 要冷蔵
- 冷凍 要冷凍
- ● 期限表示
- パッケージサイズ パッケージサイズ
- サイズ展開 サイズ展開

店舗情報・ホームページ

掲載している情報は平成27年2月10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。

五つ星の響宴（きょうえん）

ひょうご五国の豊かな自然や歴史･文化を生かした商品のなかから
選び抜かれた「五つ星ひょうご」。
その五国から各ジャンルの事業者の方々をお招きし、
商品が生まれた「ルーツ」や「創意工夫」、
「五つ星ひょうご」のこれからなど、
その生の声を対談形式でご紹介いたします。

五つ星の響宴

五つ星に輝く ひょうごブランドを 世界へ発信。

世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラパリ2014」で最優秀賞に輝き、世界が注目するパティシエ小山進氏と、1300年の歴史を持ち、兵庫県重要無形文化財、伝統的工芸品に認定された杉原紙を用いて伝統と革新を追求する浦部喜代子氏に、五つ星ひょうご選定委員の鵜殿麻里絵氏が、ものづくりに関する想いや五つ星ひょうごの可能性などについてお話を伺いました。

公益社団法人　ひょうごツーリズム協会
ツーリズムアドバイザー
公益社団法人　兵庫県物産協会
五つ星ひょうご選定委員
鵜殿 麻里絵氏

(株)パティシエ エス コヤマ
代表取締役 **小山 進**氏

多可町立杉原紙研究所
浦部 喜代子氏

鵜殿氏　五つ星ひょうご選定おめでとうございます。小山さんは兵庫県産の素材を使った「牛乳菓」が、浦部さんは多可町産のコウゾで漉いた杉原紙を使った「和紙もん タブレットケース」が選定されました。お二人には共通点があるとお聞きしています。

小山氏　私は京都で生まれて育ったのですが、私の母が多可町出身で、夏休みになると母の実家がある多可町で過ごしていました。普段、京都の路地で遊んでいた私にとって、多可町で過ごす1ヶ月間は、珍しい昆虫や植物などと出会える素晴らしいひとときでした。大自然の中で「なぜ、こんな形をしているんだろう」「どうしてこんな色なんだろう」といった好奇心や探求心が刺激されたことが、今の私のものづくりの精神を培ってくれたと思います。

牛乳菓 マッテル【P89】

また、多可町で過ごしていたときに、おじいちゃんやおばあちゃんから「多可町にはとても良い紙がある」と聞いていました。それが浦部さんが技術伝承に取り組んでおられる杉原紙だと知って驚きました。

鵜殿氏　杉原紙の発祥は奈良時代にまでさかのぼり、途中、技術が途絶えた時期があったそうですね。

和紙もん タブレットケース【P115】

浦部氏　奈良時代、杉原紙は「播磨紙」といわれて、高い品質と生産量を誇っていたそうです。技術が途絶えたのは大正時代のことでした。昭和になり、杉原紙が漉かれていたのは多可町であることを、寿岳文章先生と新村出先生という方が突き止めました。その後、町を挙げて技術復興に取り組み、昭和58年、兵庫県重要無形文化財に指定されて今に至っています。私は神戸市の出身なのですが、杉原紙の風合いに魅せられて、技術伝承に取り組みたいと強く思い、多可町に移住して作品づくりに取り組んでいます。

鵜殿氏　分野は異なりますが、お二人は、兵庫県多可町というキーワードでつながっていたのですね。

「牛乳菓」と「和紙もん タブレットケース」は、どちらも兵庫県産の素材を使い、これまで受け継がれて来た技術と新しい発想で生み出されています。商品への想いお聞かせください。

世界発信 × 日本伝統

小山氏　私は、自分が生きてきた経験と、そこから得た感覚を頼りにしてものづくりをしています。その世界観は和菓子、洋菓子という範疇を超えて「自分菓子」と表現しても良いかもしれません。私の「自分菓子」は、世界中の人が食べた瞬間「美味しい」と感じるお菓子なのです。「牛乳菓」は、兵庫県産の小麦粉、牛乳、多可町の播州卵でコクを出し、ミルキーな味わいを大切にしました。見た目は和菓子のようだけど、口に入れた瞬間、初めての感覚に驚きながらも「なんだか懐かしい」と感じる、それがこのお菓子です。

浦部氏　先ほど「牛乳菓」をいただきました。ほっくりねっとりとした、やさしい味わいですね。子どもの頃の誕生日に、大工だったおじいちゃんがカステラを焼いてくれたことを思い出しました。蜂蜜をたっぷり使ったカステラなのですが、小山さんがおっしゃる「なんだか懐かしい」という言葉が心に染みました。

小山氏　おじいさんがカステラを焼いてくれるなんて、素敵ですね。大工さんのものづくりの血が、浦部さんに受け継がれているのでしょうね。「和紙もん タブレット」を手に取って、浦部さんの真剣な想いが伝わって来ました。

浦部氏　和紙はコウゾという原料を使うのですが、多可町で採れるコウゾは白くてフワリとしています。このコウゾで漉いた杉原紙は、白くて風合いがやさしいのです。杉原紙の素晴らしさを多くの方に伝えたいという想いから、今の時代に合ったものをと考えてタブレットケースを制作しました。

た。また、地色が白く、染めが映えるのも杉原紙の特徴です。和のイメージを超えて、軽やかな印象になるように染めました。

小山氏　軽くて、温かな手触りが良いですね。杉原紙でキャリーバックなどを作ってみるのも面白いかもしれませんね。

鵜殿氏　兵庫県のものづくりの力を、国内はもちろん世界に向けて発信するために「五つ星ひょうご」のあり方についてどのようにお考えですか？

小山氏　作り手としては、本物を作り続けることがすべてです。人の真似や流行に流されるのではなく、自分に真剣に向き合って「私は今、これを伝えたい」というものだけを、プロの技術で作り、世に出す。その作品が人の手に渡り、持つこと、出会ったことが、その人の誇りになり、自慢になるようなものを作る。そのツールになるのが「五つ星ひょうご」であってほしいと思います。

浦部氏　地方には素晴らしいものや素晴らしい技術を持った作り手がたくさんいます。「五つ星ひょうご」は、そんな人やものを発掘して、多くの人に知ってもらう手がかりであってほしいですね。

鵜殿氏　本日はありがとうございました。

五つ星の響宴

瓶いっぱいに詰めた、ひょうごの恵みと想い。たくさんの人に届けたい。

酒米の山田錦を使った「山田錦ビール」と、淡路島で採れたみかんを果肉ごと一緒に絞り込んだ「まんまみかんジュース」。それぞれの商品に込められた“ひょうごの恵み”への思いと“美味しさへのこだわり”についてお伺いました。

播磨×淡路

平岡氏　酒米のイメージが強い山田錦とビールというネーミングを見ただけでも、地ビールらしくとても興味が湧きますね。

城氏　そうですね。山田錦は三木市が誇る最高級の酒米です。三木市の特A地区で山田錦の生産をしておられる和田裕行さんから「お米らしさを感じるビールを造って欲しい」と依頼されたのがきっかけでした。

平岡さんの「まんまみかんジュース」のラベルからも、淡路島の恵みいっぱい詰め込みましたというイメージが伝わりますね。

平岡氏　いま話題の「ありのまま」を先取りしていました。（笑）みかんありのまま「まんま」の美味しさを商品化したジュースです。私たち農家では、サイズや形が規格外で出荷できないものが毎年1割くらい出ます。味そのものには問題は無く美味しいので廃棄するには勿体なく、有効な使い方はないかなと考えたことが始まりで、「みかんのありのまま」にこだわりました。山田錦の味わいを感じるビールも製造にご苦労されたのではないですか。

城氏　飲んだ後に、お米の香りがほのかに香るように仕上げるために、何度かお米の量を調整しました。試飲会も開催して、一般の方の意見も取り入れて仕上げました。フルーティで甘みがあり、繊細な味わいなので女性向きと思っていたのですが、試飲会では男性も「美味しい」と言ってくださいました。もちろん女性にも大好評で、ビールが苦手という方からも「このビールなら飲める」と喜んでいただけているのが嬉しいです。

明石ブルワリー株式会社

製造責任者 城　彩氏

山田錦ビール【P72】

平岡氏　おっしゃる通り、苦みがほとんどなく、飲んだ後にお米の香りがほのかに漂って美味しいですね。

城氏　日本でビールというと、ホップの苦みが効いたタイプのものが主流ですが、「山田錦ビール」は、ホップを効かせないヴァイツエンというタイプです。苦みが少なくフルーティなのはそのためです。平岡さんの「まんまみかんジュース」は、本当にみかんをそのまま食べているような味わいでびっくりしました。濃厚なのにサッパリして美味しいです。

平岡氏　みかんはそのまま食べるのが一番美味しいので、それに近い味わいを目標に。一般的に果肉にチューブを差し込んでエキスを吸引する手法で作るジュースが多いらしいのですが、製造会社からの提案で、みかんの皮を一つずつ手でむき、果肉を一緒に絞り込むことで他商品とは違う、濃厚なみかんジュースが完成しました。100%生搾りで添加物も入れていません。1瓶1,000mlの中に約40個分のみかんが入っているんですよ。

城氏　まさに「まんま」ですね！

平岡氏　かつては「花とミルクとオレンジの島」といわれていた淡路島ですが、今は後継者の問題などでかつての勢いが感じられません。今後は、「まんまみかんジュース」を通じて淡路島の美味しい恵みや存在をアピールしたいと思っています。

城氏　私は大阪の出身なのですが、明石に来て16年経ち、兵庫県は第二の故郷になりました。五つ星ひょうごの選定を機に兵庫県の特産品の存在を私たちの商品でアピールするとともに、日本酒の低迷が原因で減少傾向にある山田錦の生産量の向上にも貢献できればと思っています。

平岡農園

平岡 まき氏

まんまみかんジュース【P77】

五つ星の響宴

歴史、文化、特産物など ふるさとの宝物で 地域をもっと活性化したい。

生野の歴史や文化をひもとくことで誕生した「生野ハヤシライス」と、食材の宝庫といわれる丹波の風土から生まれた「丹心バウム（ハード）黒豆きな粉」。それぞれの商品力による地域活性化への思いについてお伺いしました。

有限会社 銀谷観光
取締役 秋山 裕之氏
生野ハヤシライス【P47】

株式会社やながわ
代表取締役 柳川 拓三氏
丹心バウム（ハード）黒豆きな粉 【P102】

柳川氏　ハヤシライスは、94歳になる私の父の大好物で「若い頃、よく食べた」と言っていたのを思い出しました。

秋山氏　終戦後、ハヤシライスが流行したようですね。「生野ハヤシライス」は、昭和30年代後半から40年代にかけて、生野が国内屈指の鉱山の町として賑わっていた頃に食されていたハヤシライスの味を再現したものなのです。

柳川氏　史跡 生野銀山の町ですね。

秋山氏　当時、生野には鉱山の仕事をする人の社宅があり、東京から来た人たちが大勢、暮らしていました。彼らはモダンな洋服を着て、ハヤシライスなどハイカラな食べ物を食べていました。私は小学生の頃、クラスメイトの家でハヤシライスを食べたことがあり、その美味しさに驚いて、ずっと記憶に残っていました。そこで生野のまちおこしイベントに「話題になるものを作ろう」と思い、社宅のハヤシライスを復活させたのです。地域活性化をする際、食は大きなポイントになりますよね。

柳川氏　レトロ調のパッケージからその独特の文化も感じとれますね。町の歴史や文化をひもといてご当地グルメを掘り起こしたのは素晴らしいですね。

秋山氏　生野には特産物といえる食材がなく、歴史や文化から地域の魅力を掘り起こすしかありませんでした。丹波には黒豆や栗など兵庫県を代表する美味しくて有名な食材がたくさんありますね。

柳川氏　「丹心バウム黒豆きな粉」は、丹波産のもち米とタマゴ、牛乳を使って、もっちりとした食感に焼き上げたハードタイプのバウムです。丹波立杭焼をイメージして、一つとして同じものがない野趣あふれる形の中に丹波の美味しさを詰め込みました。

秋山氏　美味しいです。もち米を使った食感は初めてです。存在感も抜群ですね。

柳川氏　素材だけでなくビジュアルからも丹波を表現しているので、お手土産などにも好評です。私も丹波の素晴らしさを食に詰めて、地域を活性化するためのひとつの方法になればといつも考えています。

秋山氏　地元では生野ハヤシライスを独自の味で提供する飲食店が数軒と、約10軒の商店がこの商品を手土産として扱っています。この味の食べ歩きを楽しみに観光客が来られたりなど話題性をつくることで地域が盛り上がり、生野が鉱山の町として賑わっていた頃のような活気を取り戻せたら嬉しいです。

柳川氏　私も丹波産にこだわり続けることで全国に丹波の魅力を発信すると同時に、地元企業や住民にも地元丹波の素晴らしさを再確認していただき、内と外から丹波を盛り上げたいと思っています。五つ星ひょうごは、そのきっかけになると思います。同時に、選定商品だけが注目されるのではなく、これを機に、常に地元を元気にすること、地域活性を考えて行動する責任があると思います。

秋山氏　選定されてから、デパートや駅構内など想定外の販路を提供していただいています。これらの販路はすべて、生野の魅力を伝えるための新しい一歩だと考えて、どんどんチャレンジしたいと思います。

但馬×丹波

五つ星ひょうご選定商品紹介

食　品

食　品

グリーンヒルホテル神戸 …… 18
おかもとのカレー

神戸食堂はぁとす。 …… 19
神戸洋食の熟練シェフによる極うま!!蟹クリームコロッケ

元祖「ぎょうざ苑」 …… 20
隠し味は神戸牛!「神戸ポークの極み餃子と秘伝の味噌だれ」

GRAN MAHOROBA …… 21
神戸 王様のカシミヤ食パン

淡路屋 …… 22
ひっぱりだこ飯

誠味屋本店 …… 23
創業の心 松福(山椒入り松茸昆布)

十一(といち) …… 24
丹波黒入り金山寺風きざみ奈良漬

兵庫津 樽屋五兵衛 …… 25
大人の釘炊き

スープ&カレー Emmy's …… 26
神戸十種のスープコレクション

(株)伍魚福 …… 27
明石だこのやわらか旨炊き

(株)河昌 …… 28
肉厚でパリパリ食感 河昌の「須磨のり」

つくしや …… 29
神戸素麺 灘乃糸

川西能勢口振興開発(株) …… 30
壱熟咖哩

三田屋総本家 …… 31
三田屋総本家ハムギフト「RW-50」

三田屋本店〜やすらぎの郷〜 …… 32
三田屋本店ロースハム詰合せ「SE40」

明石扇 …… 33
明石だこのたこみそ

むらかみ食料品店 …… 34
明石天然鯖の味噌漬け

西海醤油(株) …… 35
明石産たこめしの素

大浜のり …… 36
加古川産 海苔香〜のりか〜 佃煮セット

豆心亭(まごころてい) …… 37
奇跡の緑大豆で作った「本当に本当においしい"もめん豆腐"」

(株)こがね家 …… 38
ソースのいらないすき焼きコロッケ

マイスター工房八千代 …… 39
ばら寿司の素

花そば・料理 ゆう …… 40
菊芋蕎麦

都庵 …… 41
四代目 牛すじカレーうどん

播州ハム …… 42
桃色吐息「炭火焼きボンレスハム」

麺匠庵 …… 43
姫路城うどん

武内食品(株) …… 44
バジル豆腐

ほのか工房 …… 45
大豆まるごと豆腐「ほのか」

但馬牛レストラン トッポ・ジージヨ …… 46
究極の純但馬牛炭火焼ローストビーフ

(有)銀谷観光 …… 47
生野ハヤシライス

(株)ハマダセイ …… 48
蟹みそ 無添加 香住蟹

(有)山米鮮魚 …… 49
ほたるいかこうじ漬

おゝみや …… 50
【無添加】黒豆コロッケ

(株)嶋本食品 …… 51
淡路島ポーク(金猪豚) モモ生ハム

山田海産物 …… 52
わかめ煮紙袋入り

ユーアールエー(株) …… 53
淡路玉ねぎスープ

調味料

樽正 …… 54
森のいちごのフルーツバター

(株)平郡商店 …… 55
神戸タカラマスタード(粗挽き)

六甲みそ …… 56
餃子の味噌だれ

白雪奈良漬 …… 57
白雪 純米吟醸酒粕カップ詰め

宝塚はちみつ …… 58
フローラ宝塚(百花蜜)

八千蜜屋 …… 59
八百万の琥珀

足立醸造 …… 60
兵庫が旨い!THE地しょうゆ

赤穂あらなみ塩 …… 61
あら塩ふってね!

メイジョーソース(株) …… 62
名城 地ものぽん酢

大徳醤油 …… 63
有機ノンオイルドレッシング5種セット

あいす工房らいらっく …… 64
ミルクジャム(アーモンド)

淡路ジャンボにんにくの会 …… 65
あわじ焼肉のたれ 中辛口

浜田屋本店 …… 66
いちじくジャム

(株)鳴門千鳥本舗 …… 67
淡路島オニオンスパイス瓶入

(株)多田フィロソフィ …… 68
淡路島の藻塩(茶)PREMIUMミニボトル

レストランアメリカ …… 69
庄司さんの蜂蜜

飲　料

(株)井出商店 …… 70
神戸メリケンサイダー

神戸紅茶(株) …… 71
生紅茶イングリッシュブレックファスト

明石ブルワリー …… 72
山田錦ビール

西海酒造(株) …… 73
純米大吟醸酒 翁之盃(清酒)

(株)寺尾製粉所 …… 74
まめな黒豆茶10P(マイボトル用)

(株)トキワ …… 75
梅ごこち(飲むお酢)

徳寿園 …… 76
無農薬天日干し赤ちゃん番茶テトラパック

平岡農園 …… 77
まんまみかんジュース

スイーツ

神戸凰月堂 …… 78
神戸六景ミニゴーフル 3缶入

亀井堂總本店 …… 79
瓦せんべい

神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ …… 80
灘の酒ケーキ

トーラク(株) …… 81
神戸プリン

スタイルキッチン …… 82
ジンジャーチョコセット

レーブドゥシェフ …… 83
玉露茶と丹波黒豆のダックワーズ

有馬せんべい本舗 …… 84
黒豆炭酸せんべい

湯之花堂本舗 …… 85
炭酸チョコレートサンド

川西名産ケーキのおおたに …… 86
いちじくパイギフト

チェサピーク …… 87
いちじくアマンド

果実の郷 IROHA …… 88
川西金時いちじく「ワインスティック」

パティシエ エス コヤマ …… 89
牛乳菓 マッテル

じゃこばんざい …… 90
おじゃこやき

三木山スイーツガーデン フジキ …… 91
のこぎりバウム

伊勢屋本店 …… 92
玉椿

白鷺陣屋 …… 93
播州銘菓「はりま」

御菓子司 福壽堂本店 …… 94
千姫さまの姫ぽてと

御菓子司 吾妻堂 …… 95
ふるさとの

御菓子司 櫻屋 …… 96
うす口醤油饅頭

三島屋本店 …… 97
塩味饅頭

御菓子司 さくらや …… 98
いちじく羊羹

味わいの里三日月 …… 99
三日月ハニー(味噌・そば)

角谷製菓(株) …… 100
熟成二度焼かに煎餅 かなめ

総本家 栃泉 …… 101
とち餅

夢の里 やながわ …… 102
丹心バウム(ハード)黒豆きな粉

御菓子司 栄堂 …… 103
淡路島乳菓「島のおもひで」鳴門オレンジまんじゅう

グリーンヒルホテル神戸

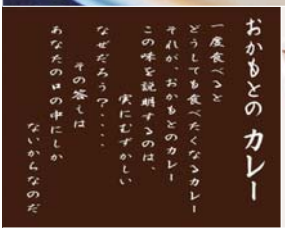
おかもとのカレー

SHOP WEB 420g 926円(税抜)

冷凍 製造年月日より180日

総料理長 岡本 勝弘

牛肉はルーと溶け合うようにじっくりと時間をかけてトロトロに煮込んでいます。カレーのうま味を引きたてる淡路島産玉ねぎの甘みも魅力です。“一度食べるとやみつきになるカレー”を目指して生み出した自慢の大人ビーフカレーをどうぞ。



＼ 一度食べたらやみつきになる絶品カレー ／

神戸観光の足がかりとなる「グリーンヒルホテル神戸」で人気を博す、岡本総料理長のオリジナルレシピで作った「おかもとのカレー」。糖度が高く辛みの少ない淡路島産の玉ねぎを使用しているため、スパイシーな中に玉ねぎの甘みをじんわり感じる後口が魅力です。どこをすくっても顔を出す、牛肉のとろける口どけは長時間熟成させた賜物。これまでホテルでしか味わえなかったカレーを、ご家庭でも楽しんでいただけるようになりました。

株式会社 グリーンヒルホテル

住 神戸市中央区加納町2-8-3 ☎ 078-222-0909 FAX 078-222-1139

HP http://gh-hotel.co.jp/ おかもとのカレー 検索

神戸食堂はぁとす。

神戸洋食の熟練シェフによる極うま!!蟹クリームコロッケ

SHOP 1個 280円(税抜)

常温 当日

総料理長 横田 靖

「昭和の洋食屋さんの蟹クリームコロッケ」をイメージしています。手間と時間をかけて一から作ったベシャメルソースに、兵庫県産の素材をコラボレーションさせました。昔懐かしい思い出とともにリッチな気分をお楽しみください。

ひょうごが生んだ極上食材がコロッケに！

さくさくの衣に兵庫県の魅力がぎっしり詰まった極上コロッケ。絹のようになめらかなベシャメルソースには、兵庫県北部の但馬地方に位置する漁港・香住港で水揚げされた「極上の蟹」と淡路島産の13度もの糖度を誇る「完熟玉葱」、さらに神戸洋食の熟練シェフが手がけた「隠し味のアメリケーヌソース」が加わり、濃厚な蟹のエキスと絡み合う芳醇な味わいが広がります。手土産はもちろん、おやつや晩ごはんのおかずとしても喜ばれる一品です。

ハートス フード クリエーツ株式会社

住 神戸市中央区山本通4-14-21-401　☎ 078-855-8601　FAX 078-855-8602

HP http://www.heartoss.com/　神戸食堂はぁとす　検索

元祖「ぎょうざ苑」

隠し味は神戸牛！
「神戸ポークの極み餃子と秘伝の味噌だれ」

SHOP WEB 15個入、タレ18g 1,200円(税抜)

冷凍 製造年月日より90日

三代目店主 頃末 灯留

濃厚で芳醇な味の秘密は神戸ポークと神戸牛との黄金比率。牛の味わいが強すぎないよう、9.1%に留めました。神戸ポークと神戸牛の美味しさを餃子でお楽しみください。

＼神戸ポークの旨味を包んだジューシー餃子／

1951年創業の、神戸名物「味噌だれ餃子」発祥店として知られる老舗。兵庫県産で注目されているジューシーな「神戸ポーク」にコクとうま味たっぷりの「神戸牛」を隠し味として包み込んで焼き上げる餃子には、自慢の「秘伝の味噌だれ」が相性抜群です。食べ始めると止まらない、2種の濃厚な肉汁が相まって生じる濃厚な旨味が魅力。ご家庭や贈り物としてもお使いいただけます。

株式会社 Dumplin
住 神戸市中央区栄町通2-8-11 ☎ 078-331-4096 FAX 078-331-4098
HP http://www.ganso-gyozaen.co.jp/ 元祖ぎょうざ苑 検索

GRAN MAHOROBA

神戸 王様のカシミヤ食パン

SHOP 1本(1.5斤) 700円(税抜)

常温
11/1～3/15期間
製造年月日より6日
3/16～4/15・10/1～10/31期間
製造年月日より5日
4/16～9/30期間
製造年月日より4日

チーフブーランジェ 横山 雅昭

神戸を代表するパン文化。そんな「地域らしさ」を、より強く表現するために作った上質の食パンです。もっちり、ふわっと感のあるカシミヤのような弾力で、毎朝笑顔になっていただけるとうれしいです。

＼ もちふわな新食感食パンでグランな朝食を！ ／

まるでカシミヤのような、もちもち・ふわふわの、ほどよい弾力がたまらない「神戸 王様のカシミヤ食パン」。卵を一切使わず、小麦に北海道産のゆめちからを100%使用した仕上りは、小麦の甘さと豊かな風味をダイレクトに感じることができます。自家製温種オリジナルの製法を用いて焼き上げ、“トーストで一番おいしい食パン”として力を入れて生み出したGranMahorobaのこだわりの逸品。シンプルながらも毎日食べても飽きないもちふわ感をお楽しみください。

株式会社 神戸モリーママ

住 神戸市中央区東川崎町1-5-7 神戸情報文化ビル1階　☎ 078-362-2345　FAX 078-362-2365

淡路屋

ひっぱりだこ飯

SHOP WEB 1個 926円(税抜)

常温 製造年月日より1日

総料理長 秋山 照夫

兵庫県での旅の思い出になるよう、「見て楽しい・食べておいしい駅弁にしたい」という思いで開発しました。蛸壺漁に使用する蛸壺を模した陶器製の容器は、思い出話のアイテムとしてお持ち帰りください。

＼ユニークで思い出に残る蛸壺入り弁当／

全国的に有名な明石の伝統漁法「蛸壺漁」で使用する蛸壺を模した陶器に、兵庫県の特産品「明石だこ」を盛りつけた、人気の駅弁。1998年4月5日、明石海峡大橋開通記念弁当として発売して以降、多くの皆様に親しまれています。まるで蛸壺の中から蛸が飛び出してきたような迫力ある盛りつけが魅力的。御飯の中にも、蛸のすり身を使用した「たこ天」とよばれる揚げ蒲鉾を仕込み、最後まで楽しんで召し上がっていただけるよう、工夫を凝らしています。兵庫県を訪れた思い出に、一度は食べておきたい、ユニークな駅弁です。

株式会社 淡路屋

住 神戸市東灘区魚崎南町3-6-18 ☎ 078-431-1682 FAX 078-431-1681

HP http://www.awajiya.co.jp/ 淡路屋 検索

誠味屋本店

創業の心 松福(山椒入り松茸昆布)

SHOP WEB 108g 750円(税抜)

常温 製造年月日より120日

「佃煮の煮熟現場」

淡路島出身の創業者柳本一夫が、昭和26年12月神戸市灘区に昆布店を創業。「日本一の松茸昆布」として誰もが納得していただけるものを作りたいという一心で誕生したのが「松福」です。現在も変わらない思いで、丹念に炊き上げています。

＼創業から培ってきた思いと技術が光る／

北海道道南産の天然真昆布の肉厚部分と香り豊かな松茸をふんだんに使用し、熟練の炊き手が創業から受け継がれる製法を大切にし直火炊きしています。味の決め手は、旨味の強い“たまり醤油”。微妙な調整を行いながら、仕込みから三日かけて、松茸昆布を丁寧に炊き上げていきます。創業時と変わらない、松茸の贅沢なボリューム感も自慢。さわやかな大粒山椒の香りが、上品な味をさらに引き立てます。「誠の味作り」への思いが詰まった一品です。

株式会社 誠味

住 神戸市東灘区御影塚町4-9-21　☎ 078-857-1041　FAX 078-857-3446

HP http://www.seimi.net/　誠味　検索

十一（といち）

丹波黒入り金山寺風きざみ奈良漬

SHOP WEB 200g 600円（税抜）

常温 製造年月日より90日

代表取締役社長 黒田 武伸

丹波黒大豆に金山寺もろみの風味を浸透させるために、不織布に包んで酒粕に漬け込み、下味を付けています。惜しまぬ職人技により、こうして手間を、今までにない奈良漬と黒大豆の組み合わせによる新たな商品が誕生しました。

＼ 黒豆×奈良漬の新感覚漬け物 ／

灘をはじめとする選りすぐりの酒蔵から仕入れた酒粕で、播磨産の白瓜をじっくり漬け込んだ奈良漬。金山寺もろみに漬けた丹波篠山産の大粒「丹波黒」を加えることで、いっそうの味わいを添えています。食べやすいよう、一口サイズに刻んだ奈良漬の歯ごたえと、もっちりとした黒豆の口当たりはまた格別。伝統の奈良漬と黒豆の粕漬を組み合わせて誕生した斬新な味わいを、食卓を彩る一品としてぜひご賞味ください。

黒田食品株式会社

住 神戸市兵庫区七宮町1-5-11　☎ 078-651-3939　FAX 078-681-3140

HP http://www.kuroda11.co.jp　十一の奈良漬　検索

兵庫津 樽屋五兵衛

大人の釘炊き

SHOP WEB 150g 1,500円(税抜)

常温 製造年月日より60日

「旨さの秘訣 40年の廻しタレ」

「いかなごのくぎ煮原点の復刻」、「美味しく味わっていただくこと」の2つにこだわりました。くぎ煮初期の製法を再現し、素材は兵庫県産の鮮度のよい成魚のいかなごを手鍋で時間をかけてじっくりと炊き上げています。

ひょうごの文化が凝縮された郷土の味

兵庫県が誇る春の風物詩として、全国に名を馳せる「いかなごのくぎ煮」の原点を復刻した「大人の釘炊き」。成魚の「いかなご」そのもののうま味を引き出すために、40年ものの廻しタレを使用して炊き上げる、五味一体の豊潤で奥深い味わいが特徴です。製造方法からは兵庫県の数十年前の漁風景が伺え、美味しさから当時の食卓の様子を垣間見ることができます。兵庫県の歴史と文化を感じながら召し上がっていただける一品となっています。

兵庫津 樽屋五兵衛（樽五 協和商事株式会社）

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

HP http://www.kobe-tarugo.com/

大人の釘炊き 検索

スープ&カレー Emmy's

神戸十種のスープコレクション

SHOP WEB 10食分 5,000円(税抜)

冷凍 製造年月日より60日

管理栄養士 藤本 恵美子

冷凍の惣菜の店としてインターネットショップで活動する中で、この商品はお客様のリクエストから生まれたものです。作りたてを急速冷凍しておりますので豊かな風味をそのままに、温めるだけで無添加のスープを味わっていただけます。

＼兵庫県のうま味が十種のスープに集結／

国産野菜や国産牛肉にこだわり、兵庫県産の名産品を多く用いた無添加スープを10種ご用意しました。特撰神戸牛と淡路島産の玉ねぎをたっぷり使った「神戸牛すじビーフシチュー」をはじめ、神戸ワインや灘の酒粕など、使用素材は兵庫県産ばかり。調理は湯煎で10分、消費期限は2カ月なので、ライフスタイルに合わせてお使いください。保存料や着色料など一切使用していないので、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。

エミーフーズ(藤本 恵美子)

住 神戸市兵庫区小松通2-2-2　☎ 078-686-7620　FAX 078-686-7621

HP http://www.rakuten.co.jp/utigohan/　エミーフーズ　検索

(株)伍魚福

明石だこのやわらか旨炊き

SHOP WEB 160g 1,000円(税抜)

冷蔵 製造年月日より45日

代表取締役社長 山中 勧

明石だこの美味しさを全国に広めたいという思いから企画しました。「硬くてたこを食べるのを諦めていた」というご年配の方からも、「この明石だこは柔らかくておいしく食べられる！」という嬉しいお声をいただいております。

＼明石だこの旨味を最大限に引き出す／

明石海峡を中心とした海域で獲れる「明石だこ」。明石だこは明石海峡の速い潮流にもまれながら育つため、身が引き締まり、ぷりぷりとした弾力のある食感です。また、潮目に集まる豊富なカニやエビを食べて育つため噛むほどに出てくる甘味もあります。そんな明石だこの旨味を引き出しつつ、食欲がすすむ醤油風味に味付け。やわらかい旨炊きにしているので、お子様からご年配の方まで、幅広い年代の方に召し上がっていただけます。

株式会社 伍魚福

住 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/　ごぎょふく 検索

（株）河昌

肉厚でパリパリ食感 河昌の「須磨のり」

SHOP WEB 焼きのり・味付のり各1個（各8切80枚入）
1,500円（税抜）

常温 製造年月日より180日

店主 藤井 昌治

通常、海苔の養殖では一網で1,000枚ほど採れるまで成長するのを待って刈り取るのですが、今年は漁師さんに無理を言って、300枚位で早摘みして海苔を作ってもらいました。結果、収穫量は減りますので高く買いました、小穴もあります。でも、間違いなく旨い、旨さに特化した須磨のりです。

＼須磨で生まれ育った肉厚の初摘み海苔／

須磨から明石にかけて続く沿岸で養殖される“秋芽”と呼ばれる、11月下旬～12月初旬にかけて成長した“初摘み”の海苔を限定使用しています。潮の香りが広がる海苔の味と、この道40年の職人が手がけた海苔の風味を際立たせるタレのうま味が特徴。また、焼き加工では焼き釜を3台並べた約15mのラインで通常の電熱と遠赤外線を組み合わせてじっくり焼くことで、海苔の芳ばしい風味を実現しました。開封前なら約半年間保存ができる、使いやすい小さなペット容器を採用しています。

株式会社 河昌

住 神戸市須磨区松風町5-1-22　☎ 078-733-0791　FAX 078-734-0567

HP http://www.sumanori.com/　須磨　河昌　検索

つくしや

神戸素麺 灘乃糸

50g×10束 500g

SHOP 852円(税抜) WEB 1,000円(税抜)

常温 製造年月日より2年6ヶ月

神戸・灘が昔、一大素麺産地であったことを広く知っていただくために、伝承された手延べの技で古物高級素麺をご提供しています。職人の素麺づくりにかける熱い想い、心意気とともに極上の味わいをお楽しみください。

＼神戸の歴史を感じる手延べの逸品／

かつては素麺の一大産地であった神戸で受け継がれる、極寒造り手延べ製法で作られた「神戸素麺灘乃糸」。その日の気候に合わせて塩・水・時間などを微妙に調節した、神戸素麺・熟練職人の技が光ります。手間を惜しまず作った一品は上級一等小麦・綿実油を使用した古二年物で、雑味がない絶妙の味わい。ほど良いコシは、にゅう麺にも最適です。そのほか素麺を使ったアレンジ料理にも使うことができるので、季節の贈答品としても大変喜ばれます。

有限会社 つくしや

住 神戸市北区筑紫が丘1-10-15　☎ 078-581-2948　FAX 078-581-2048

HP http://www.2948.net/　神戸素麺　灘乃糸　検索

川西能勢口振興開発（株）

壱熟咖喱

SHOP 200g 500円（税抜）

常温 製造年月日より2年

代表取締役 雪岡 健次

大人も子どもも楽しめるよう、辛さをお好みで調節できる辛味スパイスの小袋を付けております。「長期間保存・持ち運びができる」「年齢・性別問わずみんなに愛される」という開発コンセプトのもとに商品化した、川西市の新たな特産品です。

いちじく産地ならではの新しいカレー

兵庫県で一番歴史のあるいちじくの産地で、「現代いちじく発祥の地」とも言われている川西市。そんな川西市の特産品である「いちじく」をメインに使用したルーには、国産の牛ミンチと玉ねぎなど具沢山で食べごたえも満点。鶏がらスープとポークブイヨンのコクと、いちじくの甘みをバランスよく配合したマイルドな辛さが特徴です。“地域活性化”を目的として、川西市と大阪青山大学が地域連携協定を締結し、共同開発した商品です。

川西能勢口振興開発株式会社

住 川西市小戸1-5-2　☎ 072-755-1516　FAX 072-755-1517

三田屋総本家

三田屋総本家ハムギフト「RW-50」

SHOP WEB ロースハム270g、白いハム270g、ドレッシング120ml
5,000円（税抜）

冷蔵 製造年月日より30日

製造責任者 栃本 喜代美

季節に合わせ2～3週間漬け込み、5日ごとに豚肉を回転させて均一に熟成。蒸気でしっかりと加熱し、桜のチップで燻して作り上げます。当社伝統の手づくり製法により作り上げた、本格的なロースハムです。

＼桜のチップでじっくり燻した三田の逸品／

江戸時代から但馬牛の肥育地として知られる三田地域ならではの恵まれた環境を生かし、極上の手作りハムとウィンナーの製造を行っています。季節に合わせて漬け込み期間を調整してじっくりと熟成させ、桜のチップで燻して作り上げた、馥郁（ふくいく）たる香りと後を引く深い味わいが魅力です。手間を惜しまず、丹念な製法によって生み出された、しっとりとした食感と燻製の深い香りは、まさに逸品と呼ぶにふさわしいものです。

株式会社 三田屋総本家

住 三田市南が丘2-15-35　☎ 079-564-4641　FAX 079-564-6229

HP http://sandaya.net/　白ハム　三田　検索

三田屋本店～やすらぎの郷～

三田屋本店ロースハム詰合せ「SE40」

SHOP WEB ロースハム400g、ベーコン300g、ドレッシング120ml
4,000円（税抜）

冷蔵 製造年月日より40日

創主が本場ドイツで学び、日本人の口に合うよう、桜の木などの天然木とコーヒー豆でスモークして完成した逸品です。ロースハムに合うように仕上げたドレッシングとセットでご提供しています。生野菜にもよく合うので、ぜひお試しください。

＼桜とコーヒーの芳醇な香りがふわり／

豚ロースとバラ肉を長時間熟成し、桜チップとコーヒー豆で燻煙した独自のフレーバーで仕上げました。厳選した上質な豚ロース肉は1週間以上塩漬けにしたまま、冷蔵庫の中で熟成させ、味が均一になるように漬け込んでいます。天然のうま味を引き出した豚ロース肉に日本人に好まれる、桜の木のチップとコーヒー豆を混ぜて燻煙。専用ドレッシングを合わせたセットは、サラダ、炒め物などの料理にアレンジできるのも魅力です。

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

明石扇

明石だこのたこみそ

SHOP WEB 180g 700円(税抜)

冷蔵 製造年月日より120日

代表取締役社長 小川 大二

明石だこの臭みを酒粕ペーストでマスキングしながらその旨味を際立たせ、淡路島産の玉ねぎの旨味・甘味がたっぷり入っています。素材の長所だけを上手に引き出す組み合わせを工夫しました。

＼素材のうま味を絶妙に引き出したおかず味噌／

兵庫県の食材を用いて開発した明石の新しい特産品「明石だこのたこみそ」。材料の味噌は、芦屋の味噌蔵で作られた天然仕込みの米味噌を使用し、砂糖を加えて甘く仕立てています。そこにじっくり煮込んだ明石だこ、淡路島産の玉ねぎや、灘の酒造メーカーから仕入れた酒粕ペーストなどを調合。兵庫県の美味を取り合わせた“おかず味噌”は、スティック野菜やご飯、豆腐など、いつもの食卓を何倍にも引き立てる一品です。

有限会社 ヒカリ扇

住 明石市藤江2029-1 明石市公設地方卸売市場内　☎ 078-926-6117　FAX 078-926-6118

HP http://www.hikari-ohgi.co.jp/　明石だこ　たこみそ　検索

むらかみ食料品店

明石天然鰆の味噌漬け

SHOP WEB 5切れ
1,380~2,314円(税抜)

冷蔵 製造年月日より20日

店長 村上 能章

鮮度抜群の明石の鰆は、脂の甘みが強く、ふっくらとした身の良さが絶品。当店の味噌漬けは、魚の持つ本来の味わいをしっかりとお届けすることができる「日本一の明石の味噌漬け」として、自信を持ってお客様におすすめしています。

＼脂が乗った明石の鰆を食卓にお届け／

明石海峡の良質な餌を食べて育つ明石の鰆は、甘みがあって脂の乗りも抜群。鰆そのものの良さを味わっていただくため、明石浦の昼網で仕入れた鰆を丁寧に絞め、鮮度の良い間に味噌漬に。余分な添加物、保存料は一切使用せず、広島の新庄白味噌と明石酒類醸造株式会社のみりんにじっくり漬け込んでいます。トロリとした身のおいしさはもとより、体にもやさしく、豊かな明石の海の味をぜひご家庭でもご賞味ください。

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

西海醤油(株)

明石産たこめしの素

SHOP WEB 65g(固形物35g) 630円(税抜)

常温 製造年月日より90日

代表取締役 西海 正隆

明石で生まれ、明石で育った醤油蔵。"食卓に笑顔を"をスローガンに、地元・明石の醤油蔵でしか生み出せない醤油と、特産の明石だこを使った一品で、食卓に上質な明石の美味をお届けいたします。

＼和風だし香る明石だこの定番メニュー／

漁師町・明石で明治元年に創業した醤油蔵がお届けする、地元の美味「たこめし」。自慢の明石だこは天日干ししたものを使用し、噛めば噛むほどににじみ出る、たこのうま味が特徴です。そんな明石だこの魅力を最大限に引き立てるのが、独自に開発した和風だし。ご飯とコクのある醤油風味のだしが絡み合う、絶妙なバランスがクセになる味わいです。炊飯器に入れて炊くだけで、明石の磯の香りが手軽にお楽しみいただけます。

西海醤油株式会社

住 明石市魚住町金ヶ崎1705　☎ 078-946-0141　FAX 078-946-1855

HP http://www.nishiumisyouyu.com/　西海醤油 検索

大浜のり

加古川産 海苔香～のりか～ 佃煮セット

焼きのり・味付のり各1個（各8切48枚入）、佃煮150g 2個

SHOP 2,593円（税抜）

常温 製造年月日より270日

代表取締役 大濵 義平

パリッと風味よく焼き上げた「海苔香～のりか～」シリーズの新作が登場！一番摘みの加古川産の海苔のみを使用した、なめらかなロビけの海苔の中にコリっとした食感がたまらない茎わかめが入った、贅沢な佃煮です。

＼加古川で生まれ育った美味なる海苔／

全国屈指の生産量を誇る、兵庫県の海苔。その中でも加古川産の海苔は、一級河川加古川の上流から運ばれてくる豊富な栄養素を含み、播磨灘の速い潮流が相まって、風味豊かな黒々とした美しい海苔に仕上がります。そんな加古川の一番摘み海苔にこだわった「海苔香～のりか～」と、加古川海苔の佃煮に茎わかめを加えた、磯の香りのセットをご用意しました。ご飯のおともとして喜ばれる一品です。

有限会社 大濵

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

HP http://oohama.jp/　加古川海苔　検索

豆心亭（まごころてい）

奇跡の緑大豆で作った
「本当に本当においしい“もめん豆腐”」

SHOP WEB 1丁 400円（税抜）

冷蔵 製造年月日より4日

代表 永田 勝巳

「緑大豆」は丹波黒大豆と上月もち大豆を並べて植えて自然交配で生まれた珍しい品種です。このもめん豆腐には姫路市夢前町で育った無農薬・有機栽培の緑大豆を使用。兵庫の自然の旨味を感じていただけるとうれしいです。

＼甘みとコクが冴える緑大豆のもめん豆腐／

丹波黒大豆のコクとうま味、甘みと、上月もち大豆のもっちり感を併せ持つ兵庫県産の「緑大豆」を使ったもめん豆腐です。自然交配で生み出された「緑大豆」は凝固しにくいうえ、繊維質が豊富なため、本来は豆腐の素材には向かないものとされていました。しかし、「本物の豆腐の味を知っていただきたい」という思いから試行錯誤を重ねて商品化。多可郡八千代町の澄んだ地下水で丁寧に仕上げた、甘みとコクがある逸品をお楽しみください。

豆心亭（永田 勝巳）

住 兵庫県高砂市緑丘2-1-40 アスパ高砂1階　☎ 079-444-2777　FAX 079-444-2777

HP http://magokorotei.net/　豆心亭　検索

（株）こがね家

ソースのいらないすき焼きコロッケ

SHOP 1個 330円（税抜）

冷凍 製造年月日より180日

代表取締役 下内 嵯都未

以前レストランを経営しており、すき焼き定食として一人鍋で食べていただいていた黒田庄牛肉が好評でした。黒田庄牛肉の美味しさと、すき焼きとの好相性をもっと多くの方にお伝えしたくて、気軽なコロッケに仕立てるという発想が生まれました。

＼黒田庄牛肉の旨味と甘みを引き立てて／

“和牛の王様”とも名高い「黒田庄牛肉」と、深い甘みが持ち味の淡路島産玉ねぎ、シャキシャキとした食感のごぼうを用いて、すき焼き風の甘辛味に仕上げました。具材を味付きのじゃがいもで優しく包み込むひと手間を加えることで、これまでのコロッケにないホクホク感を生み出しています。名前の通りソースをかけずに、すき焼きを思わせるほっこりとした味わいをお楽しみください。手土産にも大変喜ばれます。

株式会社 こがね家

住 三木市口吉川町槇10番地　☎ 0794-88-1038　FAX 0794-88-2722

HP http://kogane-ya.jp/　山田錦　こがね家　検索

マイスター工房八千代

ばら寿司の素

SHOP WEB 360g 850円(税抜)

冷蔵 製造年月日より31日

施設長 藤原 たか子

巻き寿司の具材のひとつである椎茸の端が残ってしまい「もったいない」との思いから、試行錯誤を重ねた末、八千代特産品の高野豆腐とマッチングさせることで「ばら寿司の素」が完成しました。ヘルシーで世代を選ばない味わいも魅力です。

＼八千代に伝わる、素材際立つ郷土の味／

マイスター工房八千代では、地産地消をめざし、八千代特産の高野豆腐や米などを使用した、一度食べたら忘れられない「天船巻き寿司」が好評です。その味をご家庭で作るばら寿司でも気軽にお楽しみいただけるよう、高野豆腐や椎茸がたっぷり入った「ばら寿司の素」に仕立てました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで、簡単に本格的なばら寿司をお召し上がりいただけます。お好みのトッピングでお召し上がりください。昔懐かしい素朴な味わいで、団らんのひとときはもちろんお祝い事にも最適です。

マイスター工房八千代

住 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　マイスター工房八千代 検索

花そば・料理 ゆう

菊芋蕎麦

SHOP WEB 生蕎麦120g×3食（つゆ180cc）
1,650円（税抜）

冷蔵 製造年月日より120日

代表取締役 下村 裕司

近年、兵庫県では非常に質の高い蕎麦が多く産出されています。「菊芋蕎麦」もその中の一つ。地元で育てられた安心・安全な無農薬素材で作った蕎麦を、地域ブランドとして成長させ、地域活性化につなげていければと考えております。

無農薬の菊芋を風味豊かな八割蕎麦に

姫路市で無農薬栽培された菊芋を、兵庫県産の無農薬の蕎麦粉で打った八割蕎麦に練り込みました。菊芋本来の自然な甘みと蕎麦の芳しい香りが、ふわりと口いっぱいに広がります。収穫時期が限られる菊芋を、新鮮なうちに常温真空乾燥で粉体化し、常温で加工しています。また、国の基準の10倍もの厳格さを持つとされる「ひょうご安心ブランド農産物」の資格も取得。ご家族で安心してお召し上がりいただけます。

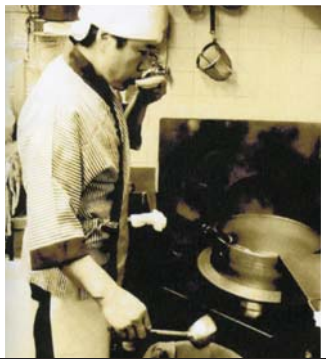
株式会社 しもむら
住 姫路市西二階町36　☎ 079-285-0888　FAX 079-285-1138
HP http://saysay.jp/　花そばゆう　検索

都庵

四代目 牛すじカレーうどん

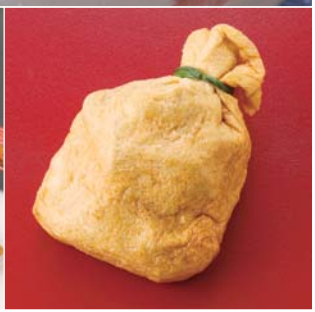
SHOP 260g(めん125g) 900円(税抜)

賞味期限 製造年月日より365日



代表者 釣 晃嘉

お召し上がり方は、電子レンジで温めるだけ。簡単にいつでも当店の味をご家庭でお楽しみいただけます。秘伝だしが活きた味わいは自信作。無添加・無着色・保存料なしの「本物の味」をぜひご賞味ください。



＼コンパクトに仕上げる工夫と伝統の味が光る／

創業から無添加の醤油や食材にこだわり、「ご家庭でも簡単に秘伝の味を」という思いで、秘伝だしを冷凍にし、商品化しました。オリジナルの手法でカレー粉を練り上げ具にはコラーゲンたっぷりの国産牛すじをトロトロ煮込み超大判うすあげにひとつひとつ丁寧に詰め込みました。牛すじカレーうどんの他にも鍋焼きうどん・肉うどん・官兵衛うどん・きつねうどんがあります。コンパクトなサイズなので、お土産としても重宝します。

都庵(釣 晃嘉)

住 姫路市魚町65　☎ 079-222-2630　FAX 079-222-2632

HP http://miyako-an.com/　姫路老舗うどん　検索

播州ハム

桃色吐息「炭火焼きボンレスハム」

SHOP WEB 1,000g 10,000円(税抜)

冷蔵 製造年月日より30日

代表取締役 堀田 周郎

地元銘柄豚のブランドイメージ向上を目指す「フラッグシップ商品」として、素材の吟味から製法にいたるまで徹底的にこだわり抜きました。ボンレスハムという保存が効き、さまざまなお料理にご活用いただける商品で、桃色吐息の美味しさをご体感いただければと思います。

＼姫路の銘柄豚の美味しさを知るきっかけに／

豚1頭から2本だけ取れる、希少でボンレスハムに最も適した部位を使用。通常の手作りハムの3倍の塩漬け期間や、昔ながらの炭火焼き製法で焼き上げるなど手間と時間を惜しまず、姫路の銘柄豚「桃色吐息(兵庫県認証食品)」の女性好みの上品な味と肉質を最大限に引き出しました。また、布巻ケーシングを使用し、飾り糸を巻くことによりさらに高級感を演出。大切な方への贈り物としても喜ばれることでしょう。

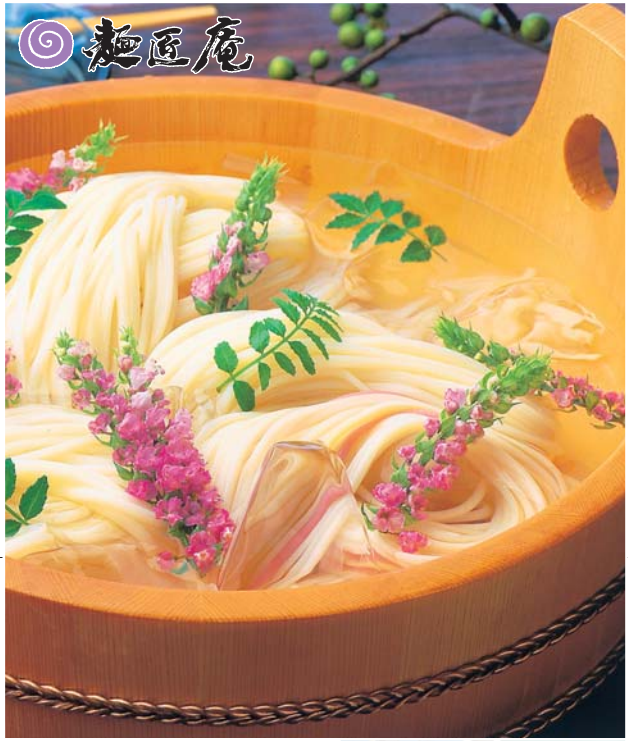
有限会社 播州ハム工業所

住 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

麺匠庵

姫路城うどん



SHOP WEB 80g×5束 400g 1,000円(税抜)

常温 製造年月日より365日

製麺技能士 杉田 浩司

播州は、手延べ素麺の日本四大産地の一つに数えられています。伝統の中で磨かれてきた手延べ製法を、素麺だけでなくうどんでも発揮し、うどんの名産地としても発信していきたいという願いを込めてこの商品を生み出しました。

＼手間ひま惜しまぬ播州の手延べ製法が息づく／

国産小麦を100%(兵庫県産小麦を60%以上)使用した、手延べうどん。縒(よ)りをかけながら引き伸ばしと熟成を何度も繰り返し、乾燥させる手法で約1日半かけて作り上げています。一般的に、太い麺には不向きとも言われる手延べ製法。麺を細めに仕上げることで、夏でも冬でも季節を問わず播州の手延べ麺に親しんでいただけるよう工夫しました。なめらかな口当たりと、細麺ながら力強い弾力と歯切れのよさを両立する、至福の食感をお楽しみください。

明和株式会社

住 姫路市白浜町甲841-37 ☎ 079-245-1631 FAX 079-245-1634

HP http://www.mensho-an.co.jp/ 麺匠庵 検索

武内食品(株)

バジル豆腐

SHOP 200g 150円(税抜)

冷蔵 製造年月日より10日

播磨の地場作物の良さを知っていただくため、アイデアを絞りました。その結果、アクセントに採用したのがフレッシュバジルです。シンプルに味わうのはもちろん、トマトや生ハムと合わせてオリーブオイルやバルサミコ酢などでアレンジを加えるのもおすすめです。

バジルの清涼感が、播磨の恵みを引き立てる

播磨産の大豆や野菜など、地元の新鮮な食材だけを使用した豆腐です。爽やかな香り広がるフレッシュバジルは、地場の大豆と野菜の風味や甘みをいっそう引き立てました。ペーストにしたフレッシュバジルと、水、大豆、にがりの配合バランスを何度も調整した末にたどり着いた、思わず頬がほころぶようなやわらかい食感も魅力。和食だけでなく、洋食やイタリアンにもマッチする、新感覚の自慢の豆腐です。

武内食品株式会社

住 たつの市揖保川町原457-3 ☎ 0791-72-2587 FAX 0791-72-2873

HP http://takeuchi-foods.com/ 真心とうふ 検索

ほのか工房

大豆まるごと豆腐「ほのか」

SHOP 1個(240g) 150円(税抜)

冷蔵 製造年月日より14日

支援員 中川 浩一

赤穂産の大豆を微細な粉末にしてから豆腐に加工しているため、搾りかすのおからが出ず、大豆イソフラボンや食物繊維など大豆の豊富な栄養分がそのまま豆腐に濃縮されています。美容と健康にも良いヘルシーフードです。

＼大豆のうま味が豆腐にぎゅっと凝縮／

大豆の栄養をまるごと余すところなく凝縮した、濃厚な味わいの豆腐です。豆腐にとって一番大切な大豆にこだわり、100%赤穂産の大豆を使用。千種川流域で収穫された大豆で作られた豆腐は“安全・安心・美味しさ”と、三拍子そろった自慢の一品です。大豆を微粉砕した粉を用いて独自の製法で仕上げることによって、コクがあってなめらかな舌触りを実現。口の中で広がる大豆の甘みと、まろやかなのど越しをお楽しみください。

兵庫県社会福祉事業団赤穂精華園

住 赤穂市加里屋290-10 プラット赤穂1階 ほのか工房　☎ 0791-56-9660　FAX 0791-56-9661

HP http://www.hwc.or.jp/seikaen/　赤穂精華園　検索

但馬牛レストラン トッポ・ジージヨ

究極の純但馬牛炭火焼ローストビーフ

SHOP WEB 200g 5,680円(税抜)
(オリジナルソース×1 西洋わさび×2付)

冷蔵 製造年月日より5日

オーナーシェフ 植本 昇三

神戸牛・松坂牛・近江牛といった、全国で知られるブランド牛の素牛(もとうし)である但馬牛。あっさりとした口当たりと風味・香りがある但馬牛を備長炭で焼き上げた究極のローストビーフを、産地からご家庭へとお届けします。

＼口の中でとろける肉のうま味を堪能／

但馬牛の中でも数十頭の中から炭火焼ローストビーフに向いた肉質を見極め、シェフが付きっきりで備長炭500℃～1000℃の火力を調整しながら焼き上げます。しっとりとして濃厚な赤身、きめ細かいサシ(脂身)、両者がほどよいバランスで混じり合い、噛むほどにうまみが溶け出し、ほのかな炭の香りとともに口の中を満たす、文句なしに究極のローストビーフです。「兵庫県認証食品」「西播磨フードセレクション2014特別賞」にも選ばれています。

有限会社 トッポ・ジージヨ

住 宍粟市山崎町春安32　☎ 0790-62-1889　FAX 0790-64-2120

HP http://www.tajimabeef.jp/　但馬牛　ローストビーフ　検索

（有）銀谷観光

生野ハヤシライス

SHOP 200g 500円（税抜）

常温 製造年月日より2年

取締役 秋山 浩之

生野鉱山の社宅で親しまれていた味を再現するために、当時の味を知る地元住民を集め、試行錯誤を繰り返しながらレシピを作成しました。昭和40年代の“レトロ感”と“ハイカラ”な食の雰囲気を感じながら、お召し上がりください。

＼昭和40年代にあったあの味をついに復刻！／

昭和の高度成長期に、生野鉱山の社宅で食べられたハヤシライスは、庶民にとって憧れのメニューでした。かねてから「鉱石の道」や「銀の馬車道」プロジェクトなどで、産業遺産ツーリズムにおける地域グルメとして検討された一品をついに商品化。コクのあるデミグラスソースをベースにした復刻商品は、多くの方々から人気を集めています。平成19年度には、全国商工会連合会事業「地域資源∞全国展開プロジェクト」に認定されました。

有限会社 銀谷観光

住 朝来市生野町新町1146 ☎ 079-679-4334 FAX 079-679-4333

（株）ハマダセイ

蟹みそ 無添加 香住蟹

SHOP WEB 100g 1,000円（税抜）

常温 製造年月日より3年

代表取締役 濱田 義夫

味付けや添加物などは一切加えない、自然のままの蟹みその味を堪能していただけます。蟹みそがお好きな方はもちろん、これまで食べた事がない方でも、その美味しさに目覚めていただける逸品です。

＼素材が持つ本来の魅力を実感する蟹みそ／

関西で唯一、ベニズワイガニの水揚げを行っている香住港。ここで漁獲されたベニズワイガニは「香住蟹」としてブランド化され、各地へと出荷されています。そんな本場・香住港で水揚げされた新鮮な蟹から味噌を取り出し、味付けや添加物などを一切加えず、無添加製法で作り上げた「蟹みそ」。長年培った技術で作られた逸品は酒の肴やご飯のおともに最適です。「蟹みそ本来の旨味」を活かした上質な味わいを、ご家庭でもお楽しみください。

株式会社 ハマダセイ

住 美方郡香美町香住区境1124　☎ 0796-36-0668　FAX 0796-36-2587

HP http://www.hamadasei.co.jp/　ハマダセイ　検索

（有）山米鮮魚

ほたるいかこうじ漬

SHOP 150g 463円（税抜）　WEB 150g 611円（税抜）

冷凍 製造年月日より1年

社長 山本 静夫

ホタルイカと麹はとても相性が良い組み合わせ。それは「蔵の素」というお酒の麹に含まれるアミノ酸が、ホタルイカのアミノ酸と結びつくことで、素材の旨味を最大限に引き出してくれるからです。日本酒がぐいぐい進むそのおいしさを、ぜひご賞味ください。

＼春の便りホタルイカの旨味を麹が引き立てる／

日本有数のホタルイカの漁獲高を誇る浜坂漁港。その漁港脇の市場から、捕れたての新鮮なホタルイカを直送。天然のアミノ酸やうま味成分のグルタミン酸を多く含む「蔵の素」という日本酒の酒粕と合わせ、独自のレシピで漬け込みました。噛めば噛むほどに、ホタルイカの奥深い旨味、麹の甘い香りが口に広がります。日本海の春の味便りとして、お酒はもちろん、ご飯とも相性の良い一品を食卓にお届けいたします。

有限会社 山米鮮魚

住 美方郡新温泉町三谷224-1　☎ 0796-82-5028　FAX 0796-82-5029

HP http://www.yamayone.com/　山米　検索

お〉みや

【無添加】黒豆コロッケ

SHOP 1個 80円(税抜)
WEB 5個入 400円(税抜)

冷凍 製造年月日より180日

店舗スタッフ 山根 佳那

黒大豆には、イソフラボン、アントシアニン、サポニンといった成分が豊富に含まれています。そんな栄養価の高い黒大豆のおいしさを、日常でも楽しんでいただければと、ホクホクのコロッケでご提供しています。

黒大豆を使ったヘルシーなコロッケ

黒大豆、栗、松茸、山の芋など多くの山の幸に恵まれた丹波篠山。その中でも「丹波黒大豆」は、山間地の風土と肥えた土壌で育った良質の黒豆として有名です。そんな丹波地方で育てられた篠山産黒大豆を厳選して使用した「黒豆煮」を、コロッケに詰めました。黒豆煮の特徴を活かした素朴でコクのある風味と、ヘルシーさで評判の一品です。体にやさしい無添加なので、お子様にも安心して召し上がっていただけます。

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.botan-nabe.com 丹波篠山 おおみや 検索

（株）嶋本食品

淡路島ポーク（金猪豚）モモ生ハム

SHOP WEB 100g 1,000円（税抜）

冷凍 製造年月日より365日

代表取締役 嶋本 育史

飼料は非遺伝子組換えのNonGMOを使用しています。“安全・安心・美味しさ”を追求して育てています。大切に育てたからこそ生まれる、淡路島ポークの重厚感ある味わいをご賞味ください。

＼淡路島ポーク（金猪豚）のうま味が冴える生ハム／

猪と豚の両者の長所を受け継いだ「淡路いのぶた」。生後6ヶ月以降は抗生物質を一切投与せず、遺伝子組み換えを行っていないトウモロコシ・大豆を指定し、淡路産飼料米と酒粕を合わせたおやつを与えて育てています。製造工程では、肉そのものの味を際立たせるため、塩分は控えめにし、最終燻煙殺菌を行わないことで、フレッシュでやわらかなモモ肉の食感を楽しんでいただけるよう工夫しました。

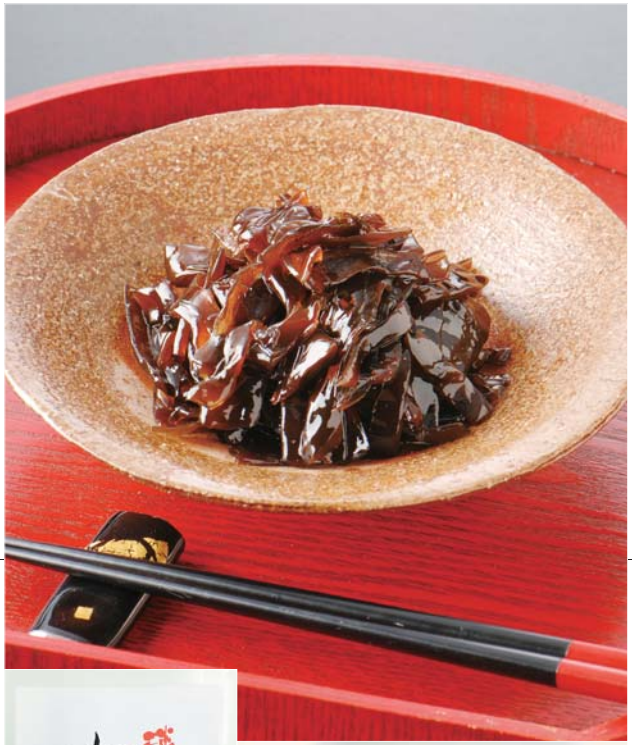
株式会社 嶋本食品

住 南あわじ市松帆志知川154　☎ 0799-36-2089　FAX 0799-36-3989

HP http://www.shimamotoshokuhin.com　淡路いのぶた 検索

山田海産物

わかめ煮紙袋入り



SHOP WEB 240g 600円(税抜)

冷蔵 製造年月日より70日

代表取締役 山田 洋

淡路島近海で採れた新鮮なわかめの茎をやわらかく炊いた佃煮です。肉厚でやわらかく、甘口が特徴で、幅広い層のお客様からご好評をいただいております。「一度食べたら、また食べたくなる」と言われるその味わいを、ぜひお試しください!

淡路島の潮流で育まれた新鮮わかめの味をお届け

明石・紀淡・鳴門といった、さまざまに変化を見せる三つの海峡に囲まれている淡路島。その豊かな潮流で育まれた新鮮なわかめの茎を、独自のレシピで丁寧に炊き上げた一品が「わかめ煮」です。素材の鮮度が良く、わかめの旨味やコリコリとした食感、豊かな磯の風味を存分に味わうことができます。あたたかいご飯のおともとしてもピッタリ。リピーターが多く、お子様にも好評の商品を、ご家庭の食卓でお楽しみください。

株式会社 山田海産物
住 南あわじ市福良丙28-18 ☎ 0799-52-0194 FAX 0799-52-3113
HP http://www.kaisanbutsu.jp/ 山田海産物 検索

ユーアールエー（株）

淡路玉ねぎスープ

SHOP WEB 10食入 500円（税込）

常温 製造年月日より120日

営業部 氏田 年行

瀬戸内海特有のおだやかな気候に育まれた淡路島の玉ねぎ。その自然の恵みを手軽に楽しんでいただきたいという想いで作り上げました。お子様からご年配の方まで、それぞれのアレンジや調理法、食べ方で楽しんでください。

＼玉ねぎのおいしさが詰まった一杯／

淡路島の特産品である玉ねぎの豊かな風味と甘みを存分に活かして作り上げた「淡路玉ねぎスープ」。カリカリのフライドオニオンを上からトッピングすることで、甘いスープに香ばしさが加わります。そのままオニオンスープとして召し上がっていただけるほか、そうめんやチャーハン、カレーなど、さまざまな料理の味のベースにもご利用いただけるのが魅力。家庭料理に深みを与える隠し味としてもぜひお試しください。

ユーアールエー株式会社

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

HP http://www.ura.co.jp　ユーアールエー　検索

樽正

森のいちごのフルーツバター

SHOP WEB 120g 625円(税抜)

常温 製造年月日より180日

代表取締役 石川 寛

日本で初めてのフルーツ100%のフルーツバターです。添加物は使用せず、自然農法によって育てた、新鮮ないちごの持ち味を生かして仕上げました。採れたての風味豊かな味わいを、ご家庭の食卓にお届けいたします。

フルーツ100%のバターを毎日の朝食に

自然農法で育てられた、ワイルドストロベリーといちごを原料に、中世ヨーロッパから伝わる、伝統技法で作られた「森のいちごのフルーツバター」。添加物は一切加えず、採れたての新鮮なおいしさを大切にしながら作られたフルーツ100%のバター。最高級のシャンパーニュコニャックで香り付けして仕上げました。パンやスコーン、タルトなどのスプレッドとして、また、アイスクリームやヨーグルトのトッピングとしてもお楽しみいただけます。

株式会社 樽正本店
住 神戸市灘区琵琶町3-2-1 ☎ 078-802-8089 FAX 078-802-9481
HP http://tarumasa.jp/

樽正本店 検索

(株)平郡商店

神戸タカラマスタード(粗挽き)

SHOP WEB 90g 600円(税抜)

常温 製造年月日より180日

総務部長 平郡 良太

神戸タカラマスタードは、「お客さまに長く愛されるマスタードを」という想いから誕生しました。創業から100年以上の歴史の中で培ったノウハウを駆使し、味と風味にこだわり抜いた逸品をぜひご賞味ください。

日本人の口にあわせたまろやかな味わい

3種類のマスタードの種子をブレンドした、絶妙な風味と辛味が特徴のマスタード。ワインビネガーで作られるヨーロッパのマスタードとは異なり、地元・神戸産の酢を使用することで、まろやかな酸味が後を引く、日本人好みの味に仕上げました。また、粗挽きのプチプチとした食感も魅力。辛味のアクセントに数種類のスパイスを使っているため、各スパイスが醸し出す香りや味が、肉や野菜料理の旨味をいっそう引き立てます。

株式会社 平郡商店

住 神戸市西区高塚台6-19-17 ☎ 078-997-8888 FAX 078-997-8881

HP http://www.hiragori.com/ 神戸タカラマスタード 検索

六甲みそ

餃子の味噌だれ

SHOP WEB 140g 400円(税抜)

常温 製造年月日より90日

代表 長谷川 憲司

神戸で餃子といえば味噌だれが定番。しかしそのスタイルは今や全国的に広がりつつあります。餃子はもちろん様々な料理をよりおいしく召し上がっていただけるように、料理時にも扱いやすいようにチューブタイプのパッケージを採用しました。

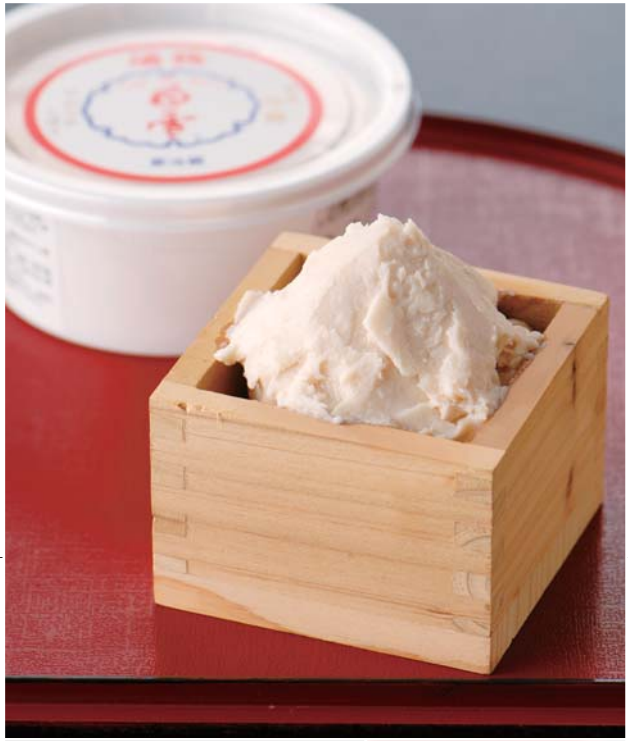
餃子専門店のレシピから生まれた味噌だれ

芦屋の味噌製造会社「六甲味噌」と、開店当初より六甲味噌を使ったタレで餃子を提供する神戸の老餃子専門店「古屋」のコラボによって誕生した商品です。古屋のレシピをもとに、六甲味噌の「手造あじ・あま塩」と「白味噌」を混ぜ合わせ、餃子本来の味わいをいっそう引き出すため、あっさり味で仕上げました。味噌本来の風味がより冴え渡ります。酢やラー油を加えたり、チャーハンや野菜炒めの味付けに活用したりと、自分好みにアレンジを楽しむのもおすすめです。

有限会社 六甲味噌製造所
住 芦屋市楠町11-16 ☎ 0797-32-6111 FAX 0797-22-6518
HP http://www.rokkomiso.co.jp/ 六甲みそ 検索

白雪奈良漬

白雪 純米吟醸酒粕カップ詰め



SHOP WEB 250g 500円(税抜)

冷蔵 製造年月日より120日

営業部販売一課 野瀬 壮平

当社は小西酒造(株)のグループ会社で清酒「白雪」の酒粕で漬込んだ奈良漬の販売元です。清酒業のかたわら、副産物の酒粕で野菜を漬けた「酒蔵の奈良漬け」として好評をいただいております。袋絞り製法で蔵出しした酒粕の豊かな味わいと香りが評判です。

＼やわらかな口当たりが残る贅沢な酒粕／

兵庫県産の酒米を使用した、コクのある濃醇な味わいの清酒「白雪純米吟醸酒」の酒粕です。「白雪」の魅力を酒粕でも感じていただけるよう、醪(もろみ)をやさしく絞り、やわらかくまろやかな味と香りをそのまま残しています。そんな袋絞り製法で正しく蔵出しした酒粕を、使いやすいカップ詰めにしました。甘酒や粕汁、和菓子、ケーキ、パンなど、さまざまな料理の素材としてご利用いただけます。

白雪食品株式会社

住 伊丹市伊丹1-1-19　☎ 072-775-3571　FAX 072-770-2504

HP http://www.konishi.co.jp/html/shirayuki/naraduke/

白雪奈良漬　伊丹　検索

宝塚はちみつ

フローラ宝塚（百花蜜）

SHOP WEB 500g 2,000円（税抜）

常温 製造年月日より3年

養蜂家 明利 忠昭

宝塚は都会的なイメージがありますが、実は豊かな自然に恵まれています。その中にある養蜂場で採れる天然蜂蜜は、ビタミン・ミネラルがたっぷり。ミツバチが集めたそのままを瓶詰めし、加熱・加工など人工的な手は一切加えていません。

ミツバチが集めたままの栄養たっぷりの天然蜂蜜

「自然と共生してその豊かな恵みを多くの方々に味わって頂きたい」「本物の蜂蜜の味を伝えたい」という思いで情熱をかける養蜂家の蜂蜜。北摂津と言われる川西北部、宝塚北部から三田にかけて広がる広葉樹林帯の、清々しい里山の中にある“宝塚はちみつ”の養蜂場。ミツバチが集めてきた自然の豊かな恵みをそのまま瓶詰めにしました。本物の天然蜂蜜の奥深い味わいに、多くの方々からの賞賛のお声が次々に届いています。豊かな自然に恵まれた兵庫県が生みだした、魅力あふれる逸品をご賞味ください。

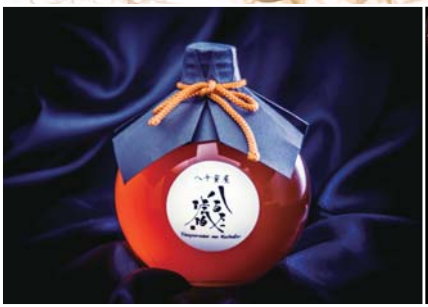
宝塚はちみつ（明利 忠昭）

住 宝塚市長尾町11-5-401　☎ 0797-51-7878　FAX 0797-51-7878

HP http://www.takarazuka-hatimitu.com/　天然蜂蜜 検索

八千蜜屋

八百万の琥珀



SHOP WEB 120g 1,400円(税抜)

常温 採蜜日より約3年

代表 竹川 純平

採蜜時期と場所を明記し管理された百花蜜(様々な花の蜜が含まれたハチミツ)。別の時期や場所で採蜜されたハチミツと混ぜないことで、季節の花々のみの百花蜜をご提供しております。また、味に納得のいかないときはビン詰めせず、本物の美味しさだけをお届けします。

＼地形が多彩な兵庫県ならではの深みある味／

さまざまな花から採ったハチミツ「百花蜜」の専門店より、季節と大地の恵みをそのままビン詰めした「八百万の琥珀」をご家庭にお届け。採蜜された時期と場所が変わると味わいも全く別物になる百花蜜。そのため、播州平野や東播磨丘陵地など多彩な地形を持つ兵庫県は、さまざまな百花蜜が採蜜できる最適な産地です。兵庫県の異なる季節感と風土感を持った土地で採取した純度100%の安心・安全の百花蜜の、華やかな香味をぜひご体感ください。

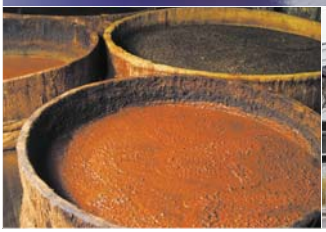
Onocy & Company Japan 八千蜜屋事業部（竹川 純平）

住 小野市育ヶ丘町1478-125　☎ 0794-62-8718　FAX 0794-62-8718

HP http://www.hachimitsu-kohaku.com/　八千蜜屋　検索

足立醸造

兵庫が旨い！THE地しょうゆ



SHOP WEB 200ml 340円(税抜)

常温 製造年月日より540日

四代目蔵主 足立 達明

私たちは奥播州多可町の地で100年以上に渡り、伝統的な製法を守り続けてきた蔵元です。また有機JAS認証の、体にやさしい醤油とみそも製造しております。

＼地元の旨みのみを詰めた天然醸造醤油／

兵庫県の豊かな大地で育った大豆や小麦、赤穂塩を使用するなど、地元の魅力を詰め込んだ醤油は、「兵庫県民による兵庫県民のための醤油」として、県認証食品にも認証。創業当時から使い込まれた吉野杉の木桶で、約1年半かけて諸味を熟成させることによって、芳醇な香りとまろやかな風味が楽しめます。また、火を通すことでより醤油本来の旨みが引き出されるため、肉の炒め物や焼きおにぎりなど、仕上げにひと回しかけるのがおすすめです。

足立醸造株式会社

住 多可郡多可町加美区西脇112　☎ 0795-35-0031　FAX 0795-35-0281

HP http://www.adachi-jozo.co.jp/　足立醸造　検索

赤穂あらなみ塩

あら塩ふってね！

SHOP WEB 150g 200円(税抜)

「赤穂あらなみ塩(袋)を詰替えて繰り返し、ご利用いただけます。」

美味しいあら塩を簡単に使えるよう振り出し穴を大きめにするなど、容器に工夫をしました。また、ひと振りで塩少々(0.5グラムほど)出るようにしています。

「塩ふり3年」と言われるようにまんべんなくあら塩が振れるとお料理の幅が広がります。

＼美味しいあら塩で素材の味を引き出す逸品／

江戸時代以前から塩づくりを行っていた赤穂にて、にがりを含んだ美味しいあら塩の「赤穂あらなみ塩」は素材の味を引き立てているので、お料理やお味噌、地元産品に使われています。まんべんなく振ることが難しいというお客様の声から、初めて容器入りで誕生しました。美味しいあら塩が、サッと、まんべんなく振れるので、お料理が楽しくなります。(実用新案特許)

焼き魚、お肉、おにぎり、バーベキュー、浅漬けなどで特に便利で、美味しくなります。

赤穂あらなみ塩株式会社

住 赤穂市加里屋822-5　☎ 0791-45-0312　FAX 0791-42-1881

HP http://www.aranami.co.jp/　赤穂あらなみ　検索

メイジョーソース（株）

名城 地ものぽん酢

SHOP WEB 200ml 460円（税抜）

常温 製造年月日より365日

代表取締役 小嶋 昌一

播州の米酢料理酒や本場播州龍野のうすロ醤油など、地元食品を贅沢に用いた風味豊かなぽん酢は、繊細でいて深みがあるとお客様から好評をいただいています。ジューシーな神崎郡グリーンエコー山麓のゆずから放つ香りもクセになります。

＼ 龍野の醤油やゆずの果汁などを凝縮 ／

うすくち醤油発祥の地である播州龍野の伝統的醤油をベースに、神崎郡グリーンエコー山麓から収穫したゆずの搾り汁をたっぷり使用。カツオやサバ、昆布から取ったダシに醤油と砂糖、ミリンをブレンド、さらに灘の清酒の酒粕を加えることで、丸みのある上品な味わいのポン酢に仕上げました。ゆずの爽やかな風味とさっぱりとした後口が魅力。また、お鍋だけでなく、肉・魚料理や炒め物など、創作料理との相性も抜群です。卵かけごはんにおいしいと評判です。

メイジョーソース株式会社

住 揖保郡太子町矢田部101-1　☎ 079-276-1245　FAX 079-276-4248

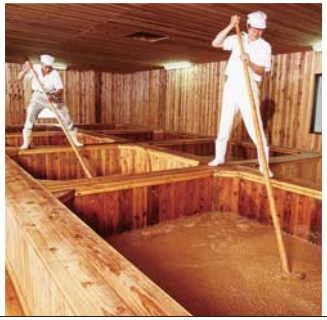
HP http://meijo-sauce.co.jp/　メイジョーソース 検索

大徳醤油

有機ノンオイルドレッシング 5種セット

SHOP WEB 200ml×5本入 4,000円(税抜)

常温 製造年月日より180日



専務取締役 浄慶 拓志

知り合いの地元農家さんが多品種の有機野菜を作られており、何とかそれらを販売する手助けしたいという思いから開発がスタート。なかでも「さんしょう」味は、養父市発祥の"朝倉さんしょ"を打ち出した地域特産商品となりました。

＼有機野菜の旨みを活かすドレッシング／

天然醸造により長期発酵・熟成させた国産有機しょうゆをベースに、有機野菜をたっぷり加えたノンオイルドレッシング。それぞれの野菜の旨みを最大限に引き出したドレッシングは、ノンオイルながらもしょうゆの深いコクと有機米酢のさっぱりとした味わいが楽しめます。また、サラダだけでなく、豆腐やパスタなど、さまざまな食材や料理にも活躍。「さんしょう」、「かぼちゃ」、「しょうが」、「たまねぎ」、「とまと」の5種の味をラインナップしました。

大徳醤油株式会社

住 養父市十二所930-3　☎ 079-663-4008　FAX 079-663-4009

HP http://daitoku-soy.com/　大徳醤油　検索

あいす工房らいらっく

ミルクジャム（アーモンド）

SHOP WEB 170g 741円（税抜）

常温 製造年月日より180日

代表 吉井 英之

牧場で毎朝搾りたてのミルクをすぐに牛舎から工房に運び、新鮮なうちに炊き上げています。他にも、ミルク本来の甘みと豊かな風味を楽しんでいただけるよう、天然素材を厳選し、ひとつひとつ丁寧に手作りしたジェラートもおすすめです。

ジャージー牛のミルクのおいしさ

但馬の自然あふれる自家牧場で育てられたジャージー牛のミルクは、乳脂肪分が高く、濃厚で豊かな風味が特徴です。そんな搾り立てのジャージー・ミルクを用い、じっくりと煮詰めて作り上げたのが、特製の「ミルクジャム」。仕上げに自家焙煎のアーモンドをキャラメリゼして、クラッシュしたものをミックスしているため、クリーミーなミルクのコクと、アーモンドの食感、香ばしさが絶妙なハーモニーを奏でます。パンやパンケーキ、アイスクリームにかけても美味です。

あいす工房らいらっく（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/　あいす工房らいらっく 検索

淡路ジャンボにんにくの会

あわじ焼肉のたれ 中辛口

SHOP 220ml 644円(税抜)

常温 製造年月日より365日

代表 赤松 聖代

味の決め手である「ジャンボにんにく」は、淡路島の若手農業の方と生活研究グループが共同で栽培しています。また、人気の焼肉のたれシリーズはスタンダードから、柑橘果汁の香りが生きたタイプまで、多彩な種類をご用意しています。

程よい辛味と旨みが相まった絶品タレ

臭みの少ない「ジャンボにんにく」と甘味のある「淡路島たまねぎ」をベースに、地元醸造の味噌やハチミツなど15種の調味料をブレンド。さらに、ジャンボにんにくをごま油でカラリと揚げた中に、香りの強い赤唐がらしを加えた「唐がらしみそ」をプラスすることで、旨味と辛味の絶妙なハーモニーが口いっぱいに広がり、より一層食欲をそそります。また、これらの良質な素材の旨味を生かすため、保存料・着色料などの添加物は使用していませんので、安心していただけます。

淡路ジャンボにんにくの会(赤松 聖代)

住 洲本市下加茂1-9-69　☎ 0799-22-4857　FAX 0799-22-4857

浜田屋本店

いちじくジャム

SHOP WEB 130g 500円(税抜)

常温 製造年月日より180日

代表取締役 濱田 昌宏

太陽の光をたっぷりと受けて育った淡路のいちじくは、果実が大きく、ほどよい甘みとさっぱりした風味が特徴。その果実を皮ごと用い、水を一滴も加えず、甘さ控えめに仕上げることで、いちじく本来のおいしさを引き出しました。

いちじくを丸ごと使ったこだわりジャム

淡路島で育ったいちじくをまるごと使用した、ほどよい甘さが魅力の果実ジャム。いちじく本来の味を生かすために、製造過程で水を一切加えずに作られています。体に良い成分を多く含み、健康的な食材としても注目されるいちじくのジャムは、パンやヨーグルトとも相性が良いので、毎朝の朝食にぴったり。いちじくのイラストとカラーを施した、スタイリッシュなパッケージなので、お土産にも好評です。

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/ 浜田屋本店 淡路 検索

（株）鳴門千鳥本舗

淡路島オニオンスパイス瓶入

SHOP WEB 65g 600円（税抜）

常温 製造年月日より365日

代表取締役 浅井 泰志

販売を始めてみると、お客様から「美味しかった」、「また欲しい」との声をたくさんいただきましたので、現在は詰め替え用も販売しています。

淡路島産玉ねぎの持ち味が光るスパイス

甘味成分の強い淡路島産のたまねぎに、マジョラムやオレガノ、バジルなど多種のハーブと塩を加えた万能調味料。スパイシーな風味ながらも、玉ねぎの香り、甘味、旨みが感じられるため、あらゆる料理のアクセントに活用できます。肉や野菜、魚料理だけでなく、パスタやチャーハンなどにひと振りすれば、それだけで味わいのバリエーションが広がります。淡路島産の玉ねぎを使用した、地域性のある商品を作りたい、との想いから開発された商品です。

株式会社 鳴門千鳥本舗

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

HP http://www.narutochidori.co.jp/　鳴門千鳥本舗　検索

（株）多田フィロソフィ

淡路島の藻塩（茶）PREMIUMミニボトル

SHOP WEB 32g 219円（税抜）

代表取締役 多田 佳嗣

海藻を生かして作られた味わい深い淡路島の塩は、万葉集にも登場しており、また後に朝廷へも献上されたとも伝えられています。そんな先人達の知恵をヒントに、衛生管理のもと製法を再現し、安全で上質な塩作りに励んでいます。

＼淡路島が誇る藻塩をより手軽に／

「御食国(みけつくに)」と称され、万葉集にも歌われた淡路島の塩。淡路島の海水と海藻を使用し、職人の手で時間をかけ丹念に作られた藻塩を携帯に便利なミニボトルに詰めました。5トンの海水を3日間かけて100kgにまで煮詰め、炊き上げた藻塩。ミネラル豊富な海藻の風味香塩として和食やフレンチ、イタリアン、中華などジャンルを問わずシェフ御用達の品として人気に。持ち運びしやすいミニボトルのため、卓上に置いて好みで振りかけても楽しめます。

株式会社 多田フィロソフィ

住 南あわじ市榎列小榎列271-1　☎ 0799-42-2231　FAX 0799-42-1357

HP http://www.e-moshio.com/　淡路島　藻塩　検索

レストランアメリカ

庄司さんの蜂蜜

SHOP 225g 1,300円(税抜)

常温 製造年月日より3年

オーナー 庄司 功

私たちのハチミツは素材本来の味を楽しんでいただくため、加熱処理はせず、自然のままの生きた味を瓶に詰めています。さまざまな花の香りがミックスされた、淡路島の大自然そのままの香りをお楽しみください。

＼淡路の自然から生まれた幻のハチミツ／

瀬戸内の温暖な淡路島の野に咲く花や山の樹木の花から、四季を通じてミツバチが集めたピュアなハチミツ。年に1度しか採れない貴重な野生の日本蜜蜂が作った巣は非常にやわらかいため、分離機を使用せず、2日間かけて自然に落ちた“たれ蜜”を採取しています。採れる量が極端に少ないため「幻のハチミツ」とも呼ばれ、話題を集めています。多種多用な淡路島の花の香りがブレンドされ、まろやかで深い味わいをお楽しみいただけます。

レストランアメリカ(庄司 功)

住 淡路市釜口2007-1　☎ 0799-74-4540　FAX 0799-74-3117

（株）井出商店

神戸メリケンサイダー

SHOP 330ml 238円（税抜）

常温 製造年月日より730日

専務取締役 井出 進

レトロなラベルには、神戸のシンボルタワーである「神戸ポートタワー」を描くなど、西洋文化の入口として発展した、おしゃれでモダンな神戸をイメージしました。地元の方はもちろん、お土産や夏の贈答品としてもおすすめです。

＼ 名水を用いた炭酸強めの昔ながらの味 ／

赤道を越えても腐らない水として、世界中の船乗りたちから愛される「神戸ウォーター」を100%使用した地サイダー。昔なつかしく炭酸強めに仕上げられているので、すっきりと爽やかな味わいや、喉に通すたびパチパチッと炭酸がはじける感覚に懐かしさを覚えます。また口の中に残る、ほんのりとしたラムネのやさしい甘味がアクセントに。海と山に囲まれた神戸ならではの清涼感あふれるサイダーは、お子様から大人まで幅広い世代の方々に親しまれています。

株式会社 井出商店

住 神戸市東灘区向洋町西6-16　☎ 078-857-2821　FAX 078-857-2831

HP http://ric-ide.ocnk.net/　井出商店　酒問屋　検索

神戸紅茶（株）

生紅茶
イングリッシュブレックファスト

SHOP WEB 2.5g×16個入 400円（税抜）

常温 製造年月日より2年

71

紅茶鑑定士 米山 欣志

西洋文化が浸透していた神戸だからこそ、自然と紅茶文化も浸透していきました。“茶葉選定”では、熟練の紅茶鑑定士が膨大なサンプルの中から妥協することなく茶葉の風味をチェックし、日本の水と日本のお客様の趣向に合うものだけを厳選し、ブレンド致しました。

＼ 茶葉の香り引き立つ英国風の味わい ／

神戸紅茶は、1961年に日本初のティーバッグマシンを導入して以来、日本を代表する紅茶メーカーの一つとしてさまざまな試みを繰り返し、進化を遂げてきました。特に神戸紅茶の看板商品である「イングリッシュブレックファスト」は、茶葉本来の濃厚な旨みとコクを詰め込んだ英国風のミルクティーとして、長年この街で愛されてきました。ふくよかな香りや風味を残しつつ同社オリジナルのパッケージに閉じ込めることで、作りたての鮮度が保たれ、いつでもフレッシュな味わいをご家庭でお楽しみいただくことができます。

神戸紅茶株式会社

住 神戸市東灘区住吉浜町16-2　☎ 078-822-1001　FAX 078-841-3100

HP http://www.kobetea.co.jp/　神戸紅茶　検索

明石ブルワリー

山田錦ビール

SHOP WEB 330ml 445円(税抜)

冷蔵 製造年月日より60日

製造責任者 城 彩

弊社は創業15年で、主に麦芽100%の地ビール6種を手作業で製造しています。山田錦生産者の和田裕行さんから「お米らしさを感じられる味わいに」との要望を受け醸造。酒米の王様・山田錦の名に恥じないビールに育てていきたいですね。

極上の酒米・山田錦ビールが誕生

兵庫県特産の酒米・山田錦を副原料とした、苦みの少ない豊かな香りのヴァイツェンタイプの地ビール。米の後味をしっかりと残しつつも、小麦麦芽とヴァイツェン酵母のフルーティーな味わいが口の中にふわっと広がります。山田錦らしさが感じられるビールに仕上げるため、別々に糖化した小麦麦芽との配合を絶妙に調整しました。そのまろやかな甘味と、ほのかな米の香りが漂う後口なのでビールが重たくて苦手だという方にもおすすめです。

明石ブルワリー株式会社

住 明石市大久保町西島1194　☎ 078-948-2388　FAX 078-948-2050

HP http://www.akashi-beer.com/　明石ブルワリー　検索

西海酒造（株）

純米大吟醸酒 翁之盃（清酒）

SHOP WEB 720ml 2,482円（税抜）

代表取締役 西海 浩一郎

能の世界では、正月などの祝いの席に神様が翁に扮して参加し、翁の舞を舞うと言われています。そんな逸話から、能楽の専門家に「翁之盃」と命名していただきました。お正月や結婚式などおめでたい時にこのお酒を活用してください。

こだわり抜いた米から造る究極の酒

兵庫県が誇る、酒造好適米「山田錦」だけを使用した純米大吟醸酒。原料米は自家水田で田植しており、病虫害の予防や化学肥料などは一切使用していません。精米の際に出た米ぬかと、そしてレンゲを栽培した緑肥などの有機質肥料で育てています。そのこだわり抜いた米を45%まで精米、さらに極低温でじっくりと時間をかけて発酵させました。あえて十分に絞りきらないため、ふくよかな味わいと芳醇な香りが楽しめる、フルーティーなお酒をご賞味ください。

西海酒造株式会社

住 明石市魚住町金ヶ崎1350　☎ 078-936-0467　FAX 078-934-3003

HP http://www.soranotsuru.com/　空の鶴　検索

（株）寺尾製粉所

まめな黒豆茶10P（マイボトル用）

SHOP WEB 30g（10袋）350円（税抜）

常温 製造年月日より365日

専務取締役 寺尾 知恭

多くのお客様からいただいたご要望をもとに本商品を発売いたしました。播種の国「播磨」より、心のこもったこだわりの黒豆茶を皆様へお届けいたします。

＼播州が誇る黒豆茶で心も体もほっこり／

清流と肥沃な大地で育まれた加古川市産の黒大豆のみを使用したこだわりの黒豆茶。香りが引き立つよう丁寧に煎りあげていますので、きな粉のような芳ばしい香りとまろやかな風味が特徴です。また、ノンカフェイン、無添加、無着色ですので安心してお飲みいただけます。本品は、マイボトルや急須でお手軽に、冷温兼用でご使用いただけますので、夏は冷たく、冬は温かい黒豆茶で心休まるティータイムをお楽しみください。

株式会社 寺尾製粉所

住 姫路市福本町15　☎ 079-285-1575　FAX 079-281-5065

HP http://www.terao-seifun.co.jp/　まめな黒豆茶　検索

（株）トキワ

梅ごこち（飲むお酢）

SHOP WEB 360ml 800円（税抜）

常温 製造年月日より365日

営業部 中村 千尋

飲み方いろいろ飲む酢「梅ごこち」は、ミネラルウォーターや炭酸で割ったり、牛乳や豆乳で割るのもおすすめです。お酒の好きな方に焼酎割り、ジン割りなど、いろいろな割り方でカラダ酢っきり、美しく！お楽しみください。

南高梅の酸味を引き立たせた至福の一杯

大粒で豊かな香り漂う和歌山産の南高梅を用いた健康飲料。まろやかなりんご酢やハチミツ、オリゴ糖にじっくり時間をかけて漬け込むことで、程よい酸味とほのかな甘味が織り成す、甘酸っぱい味わいに仕上がりました。四季を通じて飲みやすい飲み口なので、ゴクゴク飲むことができます。また、6年連続でモンドセレクション金賞に輝くほか、国際味覚審査機構において最高位である三ツ星を受賞するなど、世界的に認められた商品です。

株式会社 トキワ

住 美方郡香美町香住区三谷735　☎ 0796-36-4008　FAX 0796-36-4030

HP http://www.a-aji.jp/　トキワ　検索

徳寿園

無農薬天日干し 赤ちゃん番茶テトラパック

SHOP WEB 40g(2g×20) 600円(税抜)

常温 製造年月日より180日

代表取締役 細見 徳彦

完全無農薬・無化学肥料の天日干しで仕上げる「赤ちゃん番茶」は、その名の通り乳幼児にもおすすめのお茶としてマタニティー雑誌にも掲載されるなど、自然志向のお客様から注目を集めています。そのため、出産祝いにも最適です。

丹波・伝統の製法で作る無農薬のお茶

7月～8月の強い太陽の光の下で育った茶葉を摘み、天日干しして仕上げた昔懐かしい“ほっこり”するお茶。吸肥力の強い細根を持つ茶の木を育てるため20数年前より土づくりにこだわり、弊社製造「くぬぎ炭」より採取した木酢液と有機肥料を活用してきました。そんな強い茶の木の茶葉から仕上げた農薬、化学肥料不使用のお茶なのでお子様からお年寄りまでご安心してゴクゴクお飲みいただけます。また、コーヒーや緑茶を飲むと眠れない方、脂っこい食事の後にもおすすめです。

有限会社 徳寿園

住 丹波市春日町中山1273 ☎ 0795-75-0302 FAX 0795-75-0221

HP http://www.tokujuen.co.jp/ 徳寿園 検索

平岡農園

まんまみかんジュース

SHOP WEB 1,000ml 1,200円(税抜)

常温 製造年月日より365日

77

平岡 龍磨

我が農園を約60年支えているのがこのみかんです。とろけるような甘さ、フレッシュな酸味など、全てバランスが良いのが特徴です。兵庫県知事賞にも選ばれました。

淡路島産のみかんを100%凝縮

自社農園で収穫されたみかんを1瓶に約40個分使用した、天然ジュース。淡路島の太陽や自然の恵みをたっぷり受けたみかんは、糖度が非常に高く、酸味とのバランスも絶妙です。みかんの皮を手で丁寧にむき、果肉も一緒に絞り込んだ100%の生絞りのため、添加物もなく、体にやさしいジュースです。そのため、新鮮なみかんを丸かじりしたような、とろ～り甘い本物の味。お子様から大人まで幅広い世代の方に親しまれています。

平岡農園(平岡 龍磨)

住 洲本市宇山451　☎ 0799-22-2729　FAX 0799-22-8776

HP http://www.hiraokanouen.com/　平岡農園　検索

神戸凪月堂

神戸六景ミニゴーフル 3缶入

SHOP WEB 6枚（バニラ・ストロベリー・チョコレート3枚1組×2袋）×3缶
1,200円（税抜）

常温 製造年月日より180日

「元町本店」

いかり山、風見鶏、神戸ポートタワー、六甲山、南京町、シティループを描いたお洒落な缶は、神戸を代表するお土産にぴったり。単品はもとより、2缶入、3缶入、6缶入とご予算に合わせて、お詰め合わせいたします。

＼神戸みやげの定番ゴーフルをかわいいサイズに！／

版画家・川西祐三郎氏が描いた、神戸を代表する6つの風景を缶にあしらったミニゴーフル。神戸銘菓ゴーフルの軽快な食感はそのままに、直径7.5センチのかわいいサイズに焼き上げました。バニラ、ストロベリー、チョコレートの3種類の味をラインナップ。自然豊かな六甲山、ハイカラな神戸の港町、異国情緒あふれる異人館、オリエンタルな魅力の南京町などの風景をあしらったデザインは、お土産やちょっとしたお礼としても喜ばれています。第55回（平成26年度）全国推奨観光土産品 厚生労働大臣賞受賞。

株式会社 神戸凪月堂

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

HP http://www.kobe-fugetsudo.co.jp/　神戸凪月堂 検索

亀井堂總本店

瓦せんべい

SHOP WEB 3枚x9袋 27枚入 1,100円(税抜)

常温 製造年月日より60日

「一枚ずつ、手作業で焼印が押されます。」

瓦モチーフの由来は、創業者の松井佐助氏の趣味が社寺の瓦収集だったため。焼き印には湊川神社の御祭神・楠木正成の武者姿を施しました。本物の瓦とほぼ同様の大きさのものから、お子さまの手のひらサイズの物まで、さまざまな大きさが揃っています。

＼神戸スイーツの原点となった伝統の銘菓／

神戸港が開港されてまだ間もない1873年、初代松井佐助氏が当時高級品であった小麦粉、砂糖、卵を使用した「瓦せんべい」を考案。明治初期の日本人はまだバター風味の洋菓子に慣れていなかったため、口なじみのいい「瓦せんべい」は一躍人気の的に。サクサクとした食感と甘い卵の風味で今もなお愛され続ける神戸銘菓は、厳選された素材のみを使用し、創業以来の真心と伝統の製法で一枚一枚丁寧に焼き上げられています。

株式会社 亀井堂總本店

住 神戸市中央区元町通6-3-17　☎ 078-351-0001　FAX 078-351-2977

HP http://www.kameido.co.jp/　亀井堂總本店 検索

神戸ベイシェラトン ホテル＆タワーズ

灘の酒ケーキ

SHOP WEB 5個入 1,500円(税抜)

常温 5～9月－製造年月日より10日
10～4月－製造年月日より14日

製菓料理長 谷口 圭

各蔵元の酒粕にはそれぞれ香りや硬さ、風味の特徴があります。全ての酒粕を食べ比べた後、素材との食べ合わせも研究し、相性の良い組み合わせを選びました。また、酒粕によって生地の焼き加減も違うため調整にも苦労して作り上げました。

＼灘の蔵元とコラボしたケーキを堪能／

日本一の酒どころである灘の蔵元5社とのタイアップにより、それぞれに風味豊かな酒粕の特徴を生かしたケーキが登場。贅沢な渋皮付き国産栗のやわらか煮や、3日間じっくり蜜に漬け込んだ丹波産小豆のほか、金柑や青梅などこだわりの和素材を厳選してラインナップ。酒粕をたっぷり加えた生地に練り込んでふんわり焼き上げました。お酒もスイーツも大好きという方におすすめの、大人のスイーツが誕生しました。包みを開けて電子レンジで少し温めていただくと酒粕本来の香りが一層立ちます。

神戸ベイシェラトン ホテル＆タワーズ
住 神戸市東灘区向洋町中2-13 ☎ 078-857-7000 FAX 078-857-7001
HP http://www.sheraton-kobe.co.jp/ 神戸ベイシェラトン 検索

トーラク（株）

神戸プリン

SHOP 84g（プリン78g+ソース6g）×4個
1,000円（税抜）

WEB 4個入×3セット
3,000円（税抜）

常温 製造年月日より121日

トーラク（株）神戸本社

洋菓子の伝統と技が息づく神戸に相応しく、ノスタルジックな異国情緒あふれる港街をコンセプトに作り上げたお菓子です。多くのファンの皆様から幅広い支持をいただいたおかげで、神戸を代表するお土産として定着しました。

＼全国に知られる神戸スイーツの代表／

「神戸の街にふさわしいおいしいお土産を作りたい」という想いから、3年間の試行錯誤を繰り返した結果、完成した「神戸プリン」。卵と生クリーム、砂糖に柑橘系リキュールを加えることで、深いコクがありながらも、爽やかな口当たりがクセになります。また、こだわりの製法で実現したなめらかな口どけの良さも、多くの人々から愛される理由の一つ。気品あるクラシカルな赤い紐と緑のバッグは、今や全国区で知られる人気のトレードマークです。

トーラク株式会社

住 神戸市東灘区向洋町西5-5　☎ 078-857-0526　FAX 078-857-0529

HP http://www.toraku.co.jp/　神戸プリン　検索

スタイルキッチン

ジンジャーチョコセット

SHOP WEB 70ml 2個入り 1,000円(税抜)

冷蔵 製造年月日より60日

店主 木下 緑

県内各地域のこだわりや特色ある素材を使用した生チョコレートを、神戸・御影という街から発信することで、全国に「兵庫=安全で美味しく、洗練された名産品がある」というイメージを持っていただければと考えています。

＼しょうが×チョコとの絶妙なコラボ！／

兵庫県産のしょうがを独自の配合でチョコレートにプラス。程よいしょうがの辛味やレモン、オレンジの柑橘系ジャムで爽やかな風味に仕上げた生チョコレートをボトルに詰めたスプレッドです。上質な食材を生かすため、保存料・香料などの添加物は不使用。なめらかな口当たりとやさしい甘味を、安心して味わっていただけます。パンにつけていただくのはもちろん、冬はホットチョコレートとしても楽しめ、身体を温めてくれるので、冷えに悩む女性にもぴったりです。甘さ控えめなので、そのまま召し上がる事もできます。

スタイルキッチン(木下 緑)

住 神戸市東灘区御影中町8-1-3 1階北　☎ 078-203-8296　FAX 078-203-8296

HP http://stylekitchen.jp/　スタイルキッチン 生チョコ 検索

レーブドゥシェフ

玉露茶と丹波黒豆のダックワーズ

SHOP 1個 250円(税抜)
WEB 12個入 3,260円(税抜)

常温 製造年月日より24日

オーナーシェフ 佐野 靖夫

ダックワーズ生地は、表面をサクッと焼き上げ、ぷっくりと膨らんだ中に水分を閉じ込めることで、ふんわり感を保っています。抹茶クリームはなめらかな口当たりに仕上げるため、空気を含ませないよう丁寧に練り上げました。

＼ 抹茶と黒豆のノスタルジックなコンビ ／

外はサクッ、中はふんわりとした食感のダックワーズに兵庫県丹波産のやわらかな大粒の黒豆をサンド。生地には玉露、バタークリームには宇治抹茶と、2種の茶葉を使用。口にすると玉露と抹茶の香りがふわっと鼻を抜け、シロップで甘さ控えめに煮た黒豆の滋味と甘味がやさしく広がります。また、サクふわの不思議な食感も魅力。甘さ控えめに仕上げられているので、お子様からご年配の方まで幅広く愛されています。

株式会社 レーブドゥシェフ

住 神戸市垂水区名谷町321-1 ☎ 078-706-5080 FAX 078-708-7574

HP http://www.revedechef.co.jp/ レーブドゥシェフ 検索

有馬せんべい本舗

黒豆炭酸せんべい

SHOP WEB 25枚入 800円(税抜)

常温 製造年月日より90日

取締役 浅井 里枝

タンパク質や必須アミノ酸など優れた成分を含む黒豆を使用して、「体にやさしい炭酸せんべい」を作りたいと考え、商品化しました。そのほか竹炭炭酸せんべいなどもラインナップしていますので、多彩な味をお楽しみください。

＼有馬と丹波の名産が一つに／

日本三名泉の一つとして知られている有馬温泉から湧き出る炭酸泉を使った「炭酸泉せんべい」に、兵庫県丹波産の黒豆を練り込み焼き上げました。生地に黒豆きな粉を加えることで、ほんのり香ばしさを演出。薄くパリッとした軽快な歯ごたえのせんべいと、粗く砕いた黒豆の食感もやみつきになります。昔ながらの製法にこだわり、一枚一枚丁寧に焼かれたせんべいは、兵庫県の魅力をたっぷり詰め込んだ自慢の逸品です。

株式会社 有馬せんべい本舗

住 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

湯之花堂本舗

炭酸チョコレートサンド

SHOP WEB 12枚入 800円(税抜)

常温 製造年月日より60日

有馬から湧き出る天然の炭酸水を利用したことが始まりとされる素朴な味の「炭酸せんべい」にビターチョコレートをたっぷりとサンドしました。上質で繊細なチョコレートの風味を味わっていただくために一枚一枚ほぼハンドメイドに近い状態で丹精込めて作り上げお客様にお届けしています。

＼有馬の伝統菓子にビターチョコを／

有馬の伝統の銘菓にビターチョコレートをサンド。明治時代より有馬に受け継がれる昔ながらの「炭酸せんべい」とビターチョコレートとの相性はぴったりです。

甘みを抑えた上質のチョコレートを使用していますので濃厚なカカオの香りとパリッとした食感を存分に楽しんでいただけます。ノスタルジックな温泉情緒あふれる黒缶が目印です。

株式会社 湯の花堂本舗

住 神戸市北区有馬町870　☎ 078-904-0580　FAX 078-904-2929

HP http://www.yunohana.jp/　せんべい湯の花　検索

TAJIMA TAMBA HARIMA SETTSU AWAJI

川西名産ケーキのおおたに

いちじくパイギフト

SHOP WEB 10枚入 1,764円(税抜)

常温 製造年月日より60日

代表 大谷 明子

品質を安定するため地元の生産農家を1軒に絞り、直接仕入れています。また、仕入れた後は即日ピューレにしてパックに保存することで、鮮度を保持。そのフレッシュさが、とろりとジューシーないちじくの風味をより一層引き出しています。

完熟いちじくを贅沢に使った焼き菓子

いちじくの名産地・川西市で育った、ふっくらと熟れて、赤く色づいたいちじくのみを使用。甘味が強く、ジューシーなその果肉をピューレにして生地に練り込み、サクサクと歯ざわりの良いパイに仕上げました。いちじくとパイ生地の配合は非常に難しく、ピューレを入れ過ぎてしまうと生地が上手に浮き上がらないため、試行錯誤しながら完成させたレシピです。いちじくの葉をかたどったパイの形、味、食感ともに、いちじくの魅力を存分にお楽しみいただけます。

川西名産ケーキのおおたに(大谷 明子)

住 川西市栄町3-2 ☎ 072-758-1858 FAX 072-758-1858

HP http://www.cake-otani.jp/ ケーキ おおたに 検索

チェサピーク

いちじくアマンド

SHOP WEB 1個 213円(税抜)

常温 製造年月日より40日

総料理長 中村 茂

鮮度が命の完熟いちじく。そのかぐわしい香りを、遠方の街のお客様にも届けることができないだろうか?そんな想いから、地元の古川農園とタッグを組み、摘み立ての完熟いちじくの香り高い「いちじくアマンド」を完成させました。

鮮度と香りを生かした上品な味わい

川西の特産品として知られるいちじくを主役にした、コロンとしたフォルムに心くすぐられる焼き菓子です。収穫後、畑から直接届けられたいちじくは、煮崩れしないよう丁寧にコンポートした後、弱火でセミドライにします。さらに、ふくよかな香りを際立たせるため、白ワインと合わせてペーストにし、アーモンドプードルを練り込んでじっくり焼き上げました。芳ばしい焼き菓子ながらも、いちじくのフレッシュさと香りの高さが際立ちます。

株式会社 チェサピーク

住 川西市緑台5-1-2 ☎ 072-793-2244 FAX 072-793-6420

HP http://www.chesapeake.co.jp/ チェサピーク 検索

果実の郷 IROHA

川西金時いちじく「ワインスティック」

SHOP WEB 80g 580円(税抜)

常温 製造年月日より180日

代表取締役 中西 達

「川西金時いちじく」という冠名は、平安時代の武将・源頼光の家来、坂田金時(幼名：金太郎)らが活躍した地にちなんで名付けられています。商品名に留まらず、パッケージデザインも兵庫県川西市をアピールしたデザインを採用しています。

＼いちじくとワインの品格ある風味と旨味を凝縮したスイーツ／

川西特産の完熟いちじくをハーフドライに仕上げ、スティック状にカットしたスイーツ。ワインと砂糖のみで煮込み、低温でじっくり旨味を凝縮。さらにカット後に再び乾燥させ、出来るだけ均一に仕上げたとろける舌触りの果実のスイーツです。ひと手間かけた細やかな工程を経る事で、口当たりのやさしい果実のドライフルーツが完成。新発売のワインスティックは、紅茶や緑茶に合う茶菓として、またワインや冷酒とも相性抜群のお洒落なおつまみです。

株式会社 イロハジャパン（果実の郷IROHA）
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

パティシエ エス コヤマ

牛乳菓 マッテル

SHOP WEB MIX10個入(プレーン×5、ショコラ×5)
1,602円(税抜)

常温 製造年月日より20日

オーナーシェフ 小山 進

私がパティシエを志してから現在に至る30年間は、日本の食文化が世界的に高く評価され、"日本のお菓子"のグローバル化が進む大きな過渡期でした。そんな時代の変化を反映した、和洋の枠にとらわれない、誰しもの心に染み入る一品に仕上げました。

なつかしいけど新しい、牛乳のやさしい味わい

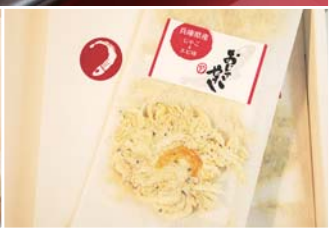
自然豊かな三田市にショップを構える「パティシエ エス コヤマ」。オーナーシェフの小山シェフが、「世界中の誰が食べても美味しいお菓子」をイメージして作り上げたのが、この牛乳菓です。深い甘みとコクが特徴の「氷上低温殺菌牛乳」を炊き詰めた餡を、兵庫県産の小麦粉と「播州地卵」の有精卵を合わせた薄い生地で包みました。近隣の生産者から届く新鮮な素材から生まれた、ミルクリッチでどこか懐かしい、そしてこの上なくやさしい味わいをお楽しみください。

パティシエ エス コヤマ
住 三田市ゆりのき台5-32-1 ☎ 079-564-3192 FAX 079-564-3197
HP http://www.es-koyama.com/ エスコヤマ 検索

TAJIMA TAMBA SETTSU HARIMA AWAJI

じゃこばんざい

おじゃこやき



SHOP 1袋2枚入 186円(税抜)
WEB 2枚入×9袋 2,800円(税抜)

常温 製造年月日より90日

おじゃこ博士くん 中尾 彰良

生まれ育った兵庫の地に感謝の気持ちを込めて商品化しました。年間を通じて安定した商品の供給と変わらぬ味をご提供するために、素材と保管方法の研究を続けております。添加物を一切使わないため、素材本来の味を楽しんでいただけます。

ミネラル豊富な播磨灘の幸がたっぷり

兵庫の山々から流れ込んだミネラル豊富な播磨灘で育つちりめんじゃこは、兵庫県を代表する海の幸。そんな上質のちりめんじゃこを、この道20年のキャリアを持つ主人自らが目利きをし、厳選。“熱”と“圧力”のみの手作業で焼き上げたのがこの「おじゃこやき」です。安心の無添加はもちろんのこと、焼き上げる温度、圧力、厚みを徹底して研究。ちりめんじゃこに凝縮されたミネラルやカルシウム、うま味が生きた一品に仕上げました。

株式会社 ナカオストアー
住 加古川市平岡町新在家615-1
イオン加古川1F じゃこばんざい
☎ 079-425-0270 FAX 079-458-2859
HP http://www.dashi.biz/

おじゃこやき 検索

三木山スイーツガーデン フジキ

のこぎりバウム

SHOP WEB 1個 500円(税抜)

常温 製造年月日より14日

代表取締役 藤木 公雄

店名である「三木山スイーツガーデン フジキ」という名の通り、地域に根ざした店作りを行っています。三木市名産の酒米・山田錦を用いたお菓子で地元の魅力を発信できないだろうか?と長年商品開発に取り組み、ようやく完成した逸品です。

のこぎりをモチーフとした自慢のスイーツ

金物産地として全国的に有名な三木市は、手引きのこぎりの製造で知られています。そんな自慢ののこぎりの刃をモチーフとしたスイーツが完成。バームクーヘンのデコボコした形を生かし、地元が誇る金物の魅力を伝えています。生地には兵庫県産のさくら卵と山田錦米粉、播州産小麦粉を使用。外はカリッと、中はもっちり柔らかい独特の食感に焼き上げました。また、三木の歴史や文化をストーリー仕立てで紹介するパッケージは、お土産品としても活躍します。

株式会社 お菓子の木 ふじき(三木山スイーツガーデン フジキ)

住 三木市大村1-6 ☎ 0794-86-1230 FAX 0794-88-8733

HP http://www.mikiyama-fujiki.jp/ 三木山スイーツ 検索

伊勢屋本店

玉椿

SHOP WEB 10個入 1,200円(税抜)

常温 製造年月日より8日

原料に使用されている白小豆は、ごく限られた生産量のため、希少な「幻のあずき」とまで称されています。そんな上質な素材を贅沢に使用したこの菓子は、今もなお地元・播磨の献上菓子として皆様から愛されています。

＼元禄年間から愛される上品な味わい／

11代将軍・徳川家斉の娘である喜代姫と、姫路城主・酒井忠学との婚礼を祝い作られた「玉椿」は、姫路藩の御用菓子に用命されました。江戸時代、非常に貴重であった白小豆やゆで卵の黄身を加えた餡を、柔らかい薄紅色の求肥でやさしく包み、雪のようにサラサラとした粉砂糖で色付け。その姿は、まさに「椿の花」のように美しく、上品さを醸し出しています。香り豊かな風味と口当りの良さは、一度食べたら忘れられない味わいです。

株式会社 伊勢屋本店

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

HP http://harimarche.com/store/Iseya/

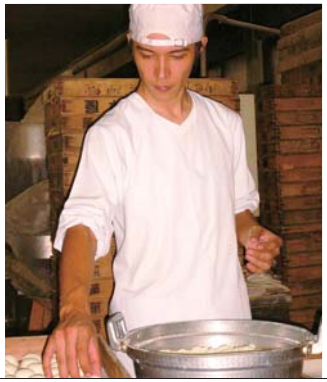
玉椿 検索

白鷺陣屋

播州銘菓「はりま」

SHOP WEB 8個入 917円(税抜)

常温 製造年月日より30日



常務取締役 製造技師 井上 勝仁

創業以来68年間、菓子作りを通して心豊かな生活文化や菓子文化を彩りたいと思い続けています。地元の方だけでなく、観光に来られた方も手に取っていただけるよう、播州をモチーフとしたお菓子を取揃えています。

播磨藩の家紋を模した愛らしい和洋菓子

卵をたっぷり使用した黄身餡をバター風味の生地で包み込んだ播州銘菓「はりま」は、第20回全国菓子大博覧会において「名誉無鑑査賞」を受賞。そのあっさりとまろやかな口当たりは、県内外の多くの方々を虜にしました。また表面には、姫路城主・池田氏の家紋である桐の花を施し、淡紫色に美しく咲き誇る様を表現しました。和洋両方の味を持ち合わせているため、日本茶はもちろん、コーヒーや紅茶にもぴったり。お土産や贈答品としても喜ばれます。

株式会社 白鷺陣屋

住 姫路市若菜町2-18　☎ 079-222-1883　FAX 079-222-1884

HP http://hakurojinya.com/　白鷺陣屋　検索

御菓子司 福壽堂本店

千姫さまの姫ぽてと

SHOP WEB 3個入 602円(税抜)

常温 製造年月日より30日

代表取締役 臼井 正敏

パッケージに姫路城や千姫さまのイラストや物語を描くなど、観光土産のお菓子としてもこだわりました。またこの商品を通じて、生まれ変わった姫路城とともに「城下町姫路」の魅力について発信していければと考えています。

＼城下町・姫路をイメージした和魂洋才の菓子(スイーツ)／

世界文化遺産に指定された「国宝 姫路城」の城下町をイメージした、竹籠入りのスイートポテト。鳴門金時芋や寒天、地卵や生クリームを使用した、しっとりとなめらかな口当たりがクセになります。地元播磨の素材を生かし、和魂洋才の精神で創作したスイートポテトは、幅広い年代の方々に親しんでいただけるよう、優しい甘味に仕上げました。また、第25回全国菓子大博覧会において橘花榮光章に受賞するなど、県内外からも高い評価を得ています。

株式会社 福壽堂本店

住 姫路市広畑区本町6-696 ☎ 079-236-0302 FAX 079-236-1180

HP http://www.fukujudou.com/ 姫ぽてと 検索

御菓子司 吾妻堂

ふるさとの

SHOP 15個入 1,180円(税抜)

常温 製造年月日より4日

三木露風先生は播州龍野が誇る詩人です。この商品の元となった「ふるさとの」の詩は、龍野公園に刻まれており、不朽の名をとどめています。また菓子名だけでなく、醤油の風味や製法など、龍野の深い歴史を表現する自慢の品となりました。

ふるさとの播州龍野を感じさせる逸品

播州龍野出身の詩人・三木露風氏の名詩にちなんで名付けられた「ふるさとの」は、その名前、素朴な風味ともに、“ふるさと”を感じさせるお菓子です。地元・龍野の醤油蔵で丁寧に製造された生淡口醤油を加え、昔ながらの製法で炊き上げられた餡は、コクと風味が増し、まろやかな後口が楽しめます。また、香ばしく焼かれたもなかとのバランスも抜群。おやつとしてはもちろん、手土産の品としても活躍します。

吾妻堂(和田 陽太郎)

住 たつの市龍野町下川原52　☎ 0791-63-0140　FAX 0791-78-8080

HP http://www.azumado.com　吾妻堂　検索

御菓子司 櫻屋

うす口醤油饅頭

SHOP 1個 111円(税抜)

常温 製造年月日より1日

7代目 長澤 直人

数年前から市内の道の駅やイベント会場で、醤油饅頭の蒸したて実演販売を始めました。蒸したては冷めた状態と違って醤油の香ばしい香りが際立つので、小豆の味わいだけでなく、豊かな香りまで楽しんでいただけます。

＼蒸したてが美味。たつの市を代表する銘菓／

播磨平野の小麦や大豆、赤穂の塩など、立地条件に恵まれて発展したうすくち醤油発祥の地・たつの市。その良質なうすくち醤油を加えた皮の中には、北海道産小豆を炊き上げた、柔らかな舌ざわりのこし餡がたっぷり。上品な甘味と香ばしさを上手くマッチングさせ、ふっくらと蒸し上げることで、互いの旨みをより一層引き立てています。ご当地名物として、長きに渡り地元の方々から愛され続けている蒸しまんじゅうです。

御菓子司 櫻屋（長澤 啓一）

住 たつの市新宮町新宮594　☎ 0791-75-0133　FAX 0791-75-0404

HP http://www5a.biglobe.ne.jp/~sakuraya/　櫻屋　たつの市　検索

三島屋本店

塩味饅頭

SHOP 6個入 500円(税抜)

常温 製造年月日より14日

代表取締役 三島 弘之

忠臣蔵のふるさととして知られる播州赤穂。包装紙には浮世絵の「忠臣蔵義士討ち入り本望の図」を採用。赤穂らしさを存分に表現した商品です。白・抹茶・きな粉の3種類の味のバリエーションをお楽しみください。

＼江戸時代からの伝統を受け継ぐ赤穂銘菓／

江戸時代から塩田で栄えた播州赤穂の地で誕生した銘菓。自慢の自家製餡には北海道の小豆と赤穂の塩、砂糖のみを使用した、無添加でやさしい味わいが特徴。ガスや電気を使わず、薪で小豆を炊き、砂糖のみを加えて餡をこねるという、昔ながらの製造方法を今もなお受け継いでいます。練りあがったこし餡は、塩味を効かせたらくがんのようにほろっと柔らかな外皮で包み、塩味と餡の甘みが口の中でとろける独特のおいしさをお楽しみいただけます。

三島屋本店

住 赤穂市御崎341-1　☎ 0791-42-2024　FAX 0791-56-9050

御菓子司 さくらや

いちじく羊羹

SHOP WEB 1個 797円(税抜)

常温 製造年月日より60日

代表 久野 道春

10年以上前に「太子町の特産品である太子いちじくを何とか和菓子にできないか」と思い立ち、試行錯誤を繰り返しながら完成させました。この羊羹を通して、「太子いちじく」の素晴らしさを知っていただければと思います。

いちじく特有のぷちぷち食感がユニーク

日照時間が長く気候が温暖な太子町で育ったいちじくは、糖度が高く形も良い逸品ぞろい。そんな太子町産の特産品である「太子いちじく」をジャムにし、炊き上げた上質の小豆にたっぷりと練りこんで、寒天で固めた、みずみずしく個性的な風味の羊羹です。種のぷちぷちとした独特の歯触りやのどごしのやわらかさ、さらにフルーティーな風味が楽しめるのも、いちじくならでは。おやつにも、ちょっとした手土産にもぴったりの一品です。

御菓子司 さくらや(久野 道春)

住 揖保郡太子町東南392-3　☎ 079-276-0452　FAX 079-276-0452

味わいの里三日月

三日月ハニー（味噌・そば）

SHOP 2個入 426円（税抜）

常温 製造年月日より30日

「味わいの里三日月」

三日月ハニーをはじめ地元の原材料を使った特産加工品や農家の方が真心こめて作った新鮮な野菜を販売しています。また手打ちそばや地元新鮮野菜と四季折々の素材を生かしたレストランもありますので是非お越しください。

＼地元の特産品をふんだんに用いたマドレーヌ／

町合併により消失してしまった「三日月町」の名前を残したいという思いから誕生。地元・佐用町三日月地域で栽培されたレンゲ花から採取された蜂蜜と、佐用町産もち大豆味噌、そば粉や実を用いたマドレーヌです。製造後の熟成期間を長くして、しっとりと落ち着いた深い味わいが実現しました。

農事組合法人 三日月特産加工組合

住 佐用郡佐用町乃井野1266　☎ 0790-79-2521　FAX 0790-79-2658

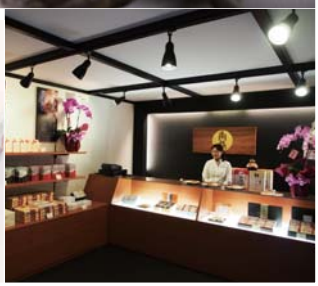
HP http://www.sayou.gr.jp/ajiwainosato/　味わいの里三日月 検索

角谷製菓(株)

熟成二度焼かに煎餅 かなめ

SHOP WEB 16枚入 1,300円(税抜)

常温 製造年月日より120日



城崎本店 角谷 藤兵衛

当社が長い年月をかけて、こだわりにこだわり抜いた『熟成二度焼製法』。この製法を使い、ひんやり引き締まった山水と時間をかけて熟成する蟹の身を凝縮した「かなめ」で、但馬という地域を五感で感じていただければと思います。

本ズワイガニの旨味をたっぷり凝縮

生地の半分以上にずわい蟹の身を練り込み、一度目の焼成を行います。その後十日間の熟成期間を経て、二度目の仕上げ焼成でようやく完成。コウノトリの米粉を使用することでサクサク食感に仕上げています。パリッサクッ、一度口にほうばれば何とも言えない香ばしいかにの香りが広がります。おやつはもちろんお酒の肴にもおすすめです。

角谷製菓株式会社
住 豊岡市気比4614 ☎ 0796-28-2140 FAX 0796-28-2332
HP http://www.kakutani-seika.co.jp/ 角谷製菓 検索

総本家 栃泉

とち餅

SHOP WEB 1個 160円(税抜)

冷凍 製造年月日より90日

代表 関尾 憲司

湯村温泉のおみやげとしてとち餅を売り出してから約90年。当店独自の製法で作り上げるとち餅は、そのおいしさが噂で広がり湯村温泉の定番銘菓となりました。時間と手間暇をかけて仕上げる伝統の味をご賞味ください。

＼長年愛される伝統のほろ苦い味わい／

1924年にのれんを掲げてから代々受け継がれてきた「技」が光るとちの実スイーツ。但馬の原生林に実る「栃の実」を1ヶ月以上もの月日をかけて代々受け継がれてきた一子相伝の技術でアク抜きをすることにより、特有のほろ苦さを残した趣のある味わいが口の中いっぱいに広がります。また栃の実は古くより不老長寿の薬といわれており、美容や健康にもよいとされ、注目を集めている実。お土産やおもてなしのお茶菓子として喜ばれています。

総本家 栃泉(関尾 憲司)

住 美方郡新温泉町井土663-2　☎ 0796-92-0012　FAX 0796-92-2012

HP http://www.tochisen.jp/　栃泉 検索

夢の里 やながわ

丹心バウム(ハード)黒豆きな粉

SHOP WEB 1個 1,650円(税抜)

常温 製造年月日より21日

代表取締役 柳川 拓三

従来のバウムに比べて2倍の時間をかけて遠赤外線でじっくり焼き上げています。この技術ともち米の粉を使うことによって独特のもちもち食感が実現しました。また丹波焼を連想させるユニークなフォルムも丹波らしさを感じると好評です。

他では味わえないもちもち食感

稲作が盛んで米が多くとれることから「瑞穂の国」と称賛される日本の米文化をバウムクーヘンで表現しました。丹波産の挽いたもち米粉と地元の新鮮な卵を使用し、バターの量を従来のソフトバウムクーヘンに比べてたっぷり加えてあるため、濃厚な味ともっちり食感が味わえます。また仕上げに丹波産の黒豆きな粉をまぶすなど、丹波らしさが随所に光ります。2013年度の「丹波すぐれもの大賞」や大阪府の百貨店で開催された「手土産選手権」で第一位に輝くなど丹波自慢の銘菓です。

株式会社 やながわ

住 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

御菓子司 栄堂

淡路島乳菓「島のおもひで」鳴門オレンジまんじゅう

SHOP WEB 5個入 1,200円(税抜)

常温 製造年月日より14日

製造担当 坂井 敦子

餡に使用している鳴門オレンジは、特有の苦みを活かすためにカットする果皮の厚みにこだわっています。そのほか、生地は饅頭の形状が崩れにくいように熱風で焼き上げるオーブンを導入するなど試行錯誤を経て誕生しました。

淡路島の豊かな恵みをダイレクトに感じて

1918年の創業以来、創意工夫を繰り返し培ってきた製造技術を駆使して生み出された乳菓。餡には、柑橘類の中でも希少性の高い原生種の一つである淡路島原産みかん「鳴門オレンジ」を使用しており、爽やかな風味とほんのり苦味が口の中に広がります。また生地は先代から受け継がれた小麦粉使用の乳菓配合をベースに、地元南あわじ市産の米粉と淡路島北部で飼育されている国産鶏の卵を使うなど、地産池消にとことんこだわった逸品です。

御菓子司 栄堂(坂井 美代子)

住 南あわじ市市福永550-1-3　☎ 0799-42-0032　FAX 0799-42-0032

HP http://sakaidou.web.fc2.com/

淡路島　栄堂　検索

五つ星ひょうご選定商品紹介

グッズ

グッズ

(株)リアル …… 106
ぬかぶくろ

マルカ(株) …… 107
ポリ湯たんぽ 600ml袋付

真珠大好き fromsea …… 108
チーウー ペンダント

松右衛門帆(まつえもんほ) …… 109
松右衛門帆 Versatile

現代竜山石器 石ころRi …… 110
歓杯

(株)斎藤商店 …… 111
播州織ドッグスリング

(株)ダイイチ …… 112
ポケそろ

タミワ玩具(株) …… 113
日本けん玉協会認定 オリジナル競技用けん玉

ADVANTEX …… 114
エジプト超長繊維綿 ベッドリネン「ギザ・クラブ」

多可町立杉原紙研究所 …… 115
和紙もん タブレットケース

NORIEI …… 116
DERBY

東邦ゴルフ TEAM TOHO …… 117
匠forgedウェッジ

龍野コルク工業(株) …… 118
腰用クッション「CuCu(キュッキュッ) スタンダード」

EGサイクル …… 119
ペットフード 丹波野生鹿 新風乾鹿肉「D-5 まるごとスティック50g」

兵庫県線香協同組合 …… 120
日本の香り 厳選セレクション

（株）リアル

ぬかぶくろ

SHOP WEB 1個50g 480円（税抜）

パッケージサイズ 縦73×横119×奥行き34mm

代表取締役社長 久保 尚子

創業以来の伝統を受け継ぐ「ぬかぶくろ」。その歴史を表現したパッケージのデザインには、浮世絵を採用。また、どなたにも使用方法がわかりやすいよう、イラストを用い、日本語と英語のバイリンガル表記にしているので、海外へのおみやげにもおすすめです。

＼美肌成分が豊富な米ぬかの力ですべすべ肌に／

米ぬかは酵素やビタミン・ミネラルなどを豊富に含み、昔から自然の美肌料として親しまれてきました。豊岡市の農家が取り組む、「こうのとり」も住める安全なお米と生き物を同時に育む農法「こうのとり育む農法」で栽培されたお米を厳選し、その米ぬかから抽出したオリジナル米ぬかエキス（保湿成分）を配合したぬかぶくろ。植物性洗浄成分やデオドラント成分も配合しており、幅広い年代の方にご使用いただける洗身・洗顔料です。

株式会社 リアル

住 神戸市兵庫区御所通1-3-18　☎ 078-682-8091　FAX 078-682-1384

HP http://www.real-co.com　米ぬかリアル 検索

マルカ(株)

ポリ湯たんぽ 600ml袋付

SHOP WEB 1個 780円(税抜)

パッケージサイズ 縦210×横160×高さ60mm

私たちは「お客さまに満足していただける商品を」という想いを原点に商品を作り続けてきました。今回は、暮らしの中のいろいろなシーンでご利用いただける湯たんぽを考案しました。兵庫県内で生産を行うことで、地元を盛り上げられたらと考えています。

湯たんぽがコンパクトサイズで登場

1923年創業の、日本で最も古いメーカーが手掛ける湯たんぽは、ご家庭の電気ケトル一回分の湯沸しで給湯できる600mlのコンパクトな容量が特徴。本来、湯たんぽといえば寝具としてお使いいただくものですが、袋付きで軽いため持ち運びも簡単。車やオフィス、リラックスタイムにと、幅広いシーンで活躍するアイテムです。また丈夫だから長く愛用できるうえ、電気を使用しないのでエコでお財布にやさしいのもうれしいところ。

マルカ株式会社

住 尼崎市潮江5-7-10　☎ 06-6423-3961　FAX 06-6423-3964

HP http://www.maruka-yutanpo.jp/　湯たんぽ　マルカ　検索

真珠大好き fromsea

チーウー ペンダント

SHOP WEB 1個 6,800円(税抜)

※写真のチェーンは付属対象外です。
別途2,500円(税抜)

代表 新出 健一

当店は、真珠の中でもたいへんレアなあこや双子真珠を長年集めてきました。この真珠を活かすため、チーウーのデザインを採用。そのかわいらしさが話題となり、日本はもちろん海外でも多くのお客様から支持されています。

＼繊細な双子真珠のチーウーに癒されて／

国産のあこや真珠の中でも、たいへん希少な双子真珠をモチーフにしたペンダント。これまでコレクションしてきた中から、高品質の双子真珠だけをセレクトしてデザインしました。いくつもの偶然が重なって自然がつくりあげたその個性的なフォルムは、一つひとつ微妙に形が異なるのも魅力。上品なシルバーカラーの珠を用いた愛らしい小鳥の「チーウー」デザインで、胸元をキュートに演出します。真珠の街・神戸らしいパールジュエリーとして、国内外で人気のアイテムです。

真珠大好き フロム・シー(新出 健一)

住 明石市東仲ノ町3-25 アスピア明石東館2階　☎ 078-917-6446　FAX 078-904-8787

HP http://www.rakuten.co.jp/fromsea/　真珠大好き　検索

松右衛門帆（まつえもんほ）

松右衛門帆 Versatile

SHOP WEB 1個 32,500円（税抜）

サイズ 縦280×横460×深さ140mm

理事長 柿木（かきのき） 貴智（よしのり）

当店は神戸芸術工科大学の協力のもとに、「松右衛門帆」を「実用的で身近に感じてほしい」という想いから誕生した新ブランドです。染めは多可町、織は西脇市、革は姫路・龍野、縫製は豊岡と、兵庫県自慢の技術を結集した商品を提供しています。

＼日本最古の帆布をデイリーに取り入れて／

江戸時代に高砂市に生まれた工楽松右衛門。彼が発明した日本で最古の帆布「松右衛門帆」は、さまざまな色に染め上げた糸を使って多彩な模様に織り上げる先染め織物「播州織」の伝統的な技法を取り入れて作られている希少な帆布です。経糸より緯糸に太い糸を使って引き揃えにした美しい織り目が特徴。あたたかみのあるカラー展開も魅力で、生誕の地・高砂市の沿岸に並ぶ「松林」と「海に沈む夕日」などの地域の風土や歴史を表現しています。

特定非営利活動法人 高砂物産協会

住 高砂市高砂町浜田町2-2-6　☎ 079-443-7277　FAX 079-490-4195

HP http://matsuemon-ho.com/　まつえもんほ　検索

現代竜山石器 石ころRi

歓杯

SHOP WEB 1個 5,000円(税抜)

サイズ 高さ12cm・口径5cm

代表 まつした 律子

食器用セラミック防水液で内部と縁を防水したり、持ち手部分はあえて防水はせずに水滴を吸収させたりと細部にまでこだわりました。一つ一つ手作業のため同じものはありません。それも含めて竜山石そのものを楽しんでいただければと思います。

＼竜山石の上質グラスで大人の寛ぎタイムを／

姫路城の石垣にも使われた地元兵庫の名産・竜山石の上質部位を用いて、長い月日をかけ培われた技を継承した熟練の職人と県の風土の感覚に優れた若い職人が作り上げた酒杯。湾曲したデザインは手のひらにフィットしやすいうえ、竜山石のやさしい風合いや重厚感のある穏やかな感触をより感じられます。また使い込むことで木や皮と同じく色合いが変化し、味わい深くなるため長く愛用できるのも魅力。お水やビール、焼酎を注げば、ちょっぴりハイクラスなくつろぎの時間を演出します。

現代竜山石器 石ころRi(まつした 律子)

住 高砂市阿弥陀町魚橋605-2　☎ 079-439-6517　FAX 079-439-6517

HP http://www.ishikoro-ri.jp/　現代竜山石器　検索

（株）斎藤商店

播州織ドッグスリング

SHOP WEB 1個 3,241円（税抜）

サイズ展開 小型犬～中型犬用

この商品は、西脇市周辺の地場産業である、播州織の良さをもっと多くの方々に知ってもらいたいという想いで作りました。ワンちゃんをラクに抱っこできる機能性とともに、播州織ならではの豊かな色彩にもご注目いただければと思います。

播州織の肌触りをワンちゃんにも

ベビースリングからヒントを得た、ワンちゃん用の抱っこひも。屋外などで愛犬を歩かせることができないときに両手がふさがらずに抱きかかえられる便利アイテムです。ワンちゃんの安心感も考慮し、ご主人と向き合える体勢になるよう形状に工夫を凝らしています。また播州織の自然な風合いとやさしい肌触りも毎日愛用したくなるポイント。ワンちゃんの飛び出し防止フックと収納に重宝するポーチもセットにしました。

株式会社 斎藤商店

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

HP http://www.saito-tex.co.jp/　斎藤商店　オンラインショップ　検索

（株）ダイイチ

ポケそろ

SHOP WEB 1個 1,000円（税抜）

サイズ 縦73×横95×厚み17mm

営業部 宮永 信秀

弊社は1909年の創業以来、播州そろばんを作り続けています。そんな中、今の時代にマッチしたそろばんを作りたいと考え、かわいくて、おしゃれで、コンパクト、みんなに自慢したくなるようなそろばんを目指しました。

＼歴史ある播州そろばんがミニサイズに変身／

400年の歴史を誇る、小野市の伝統的工芸品「播州そろばん」の特徴を生かしたそろばんを、持ち運び便利なコンパクトサイズにしました。玉もプラスチックではなく、通常使用している木の玉をカラフルに染色し、梁の定位点にもキュートな星の形を施しているので、小さなお子さまへの初めての学習グッズとしても喜ばれます。また使い方が分からない方のために、玉の動かし方や練習ドリルも付いているので、楽しくそろばん技術を身に付けることができます。

株式会社 ダイイチ

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

HP http://daiichi.c-syoku.com/　ポケそろ　検索

タミワ玩具（株）

日本けん玉協会認定 オリジナル競技用けん玉

SHOP 1個 1,800円（税抜）

パッケージサイズ 縦275×横110×高さ50mm

代表取締役 民輪 正秀

当社のけん玉は、日本けん玉協会認定商品です。入門技から難度の高い技にも挑戦が可能で幅広い層に愛用されています。また、集中力を養い、脳の活性化にも効果的とのデータもあり、アンチエイジンググッズとしても評価をいただいています。

＼全国で愛用される機能美と造形美／

国際大会の日本開催をはじめ、昨今ブームとなっているけん玉。公式大会への出場や段位取得の規定を満たし、競技に適した形状をつきつめた一本です。なめらかな肌触りを実現する丹念な研磨をほどこし、そして造形美にもこだわったデザイン。玩具の域を超え、まるで伝統工芸品のように精巧な造りで仕上げられています。個体ごとの誤差が出やすい木製品ながら、個体差0.5mm以内という安定したクオリティも魅力です。

タミワ玩具株式会社

住 加西市国正町563　☎ 0790-45-0365　FAX 0790-45-0988

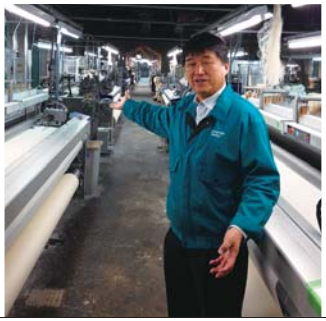
HP http://www.tamiwa-toy.com/　タミワ玩具　検索

ADVANTEX

エジプト超長繊維綿 ベッドリネン「ギザ・クラブ」

SHOP WEB (例) 1セット(シーツ・デュベカバー・ピロケースx2)
75,000円(税抜)

サイズ展開
サ　イ　ズ：シングルセット
ピロケース：　43×63　2枚
シ　ー　ツ：180×300　1枚
デュベカバー：160×210　1枚
その他、セミダブル・ダブル・クイーン・キング に対応可。



「エジプト綿ベッドシーツ」

厳選されたエジプト超長綿を原料に、服部テキスタイル用に紡績した特殊糸を用いて、兵庫県の工場で製織・晒・縫製を行うメイド・イン・兵庫の高級ベッドリネンです。今回紹介する商品はスレッドカウント300本の高密度織物ですが、さらに糸の細さや本数を変えた、ハイグレードな商品も取り揃えております。

一流ホテルも惚れ込んだ快適な生地感

商品名の「ギザ」は、ギザ88というエジプト超長繊維綿花の品種を指します。シルクを思わせる光沢とカシミアのようなソフトな風合い、さらに200回以上の業務用洗濯耐久性を兼ね備えた、ラグジュアリーホテル用のベッドリネンとして生まれた逸品です。サイズはシングルベッドからキングベッドまで、幅広くラインナップ。素材本来の良質さをお楽しみいただくため、カラーは白のみ、模様は性別や年代を選ばないプレーンなサテン織でご提供いたします。

服部テキスタイル株式会社

住 多可郡多可町中区坂本147　TEL 0795-32-2314　FAX 0795-32-3530

HP http://www.hatly.co.jp/　服部テキスタイル　検索

多可町立杉原紙研究所

和紙もん タブレットケース

SHOP 1個 3,796円(税抜)

サイズ 外寸 225×280×厚み30mm
内寸 210×265×厚み22mm

浦部 喜代子

コウゾは、産地によってその特徴に大きな違いがあらわれます。多可町産コウゾで漉いた杉原紙に、若い世代や県外の方も親しんでいただきたいという想いで、タブレットケースのほか名刺入れやペンケースなども取り揃えました。

＼職人の手仕事光る杉原紙を普段使いに／

多可町産コウゾで漉いた杉原紙は、染めの色が映える白さと、ふっくらとした手触りが特徴です。伝統が息づく和紙を日常に取り入れられるよう、タブレットPCの収納ケースに仕立てました。気品あふれる色合いと、繊細で美しいにじみは杉原紙ならでは。毛羽立ちをおさえ耐久性を高めるため、こんにゃく糊を何度も塗り重ねました。またケースの内側には保護用クッションを入れ、出し入れ口には飛び出し防止用のボタン留めを施して、PC端末を汚れや衝撃からしっかりと守ります。

多可町立杉原紙研究所

住 多可郡多可町加美区鳥羽768-46　☎ 0795-36-0080　FAX 0795-36-0080

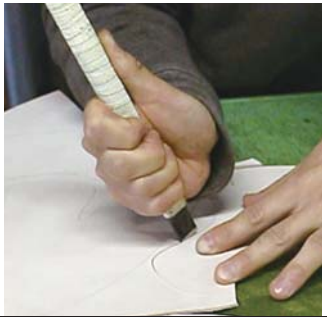
HP http://www.town.taka.lg.jp/sugiharagami/　杉原紙研究所 検索

NORIEI

DERBY

SHOP 1足 78,000円(税抜)

パッケージサイズ 縦330×横230×高さ130mm



企画 熊谷 弘高

当社は昭和40年の創業以来、上質な革靴にこだわり続けてきました。姫路市の特産品である天然皮革を使用し、10年、20年と履き続けられる靴を目指しています。職人が心を込めて作った履き心地の良い一足を多くの方々に知ってほしいと思います。

＼天然皮革の魅力を最大限に引き出した一足／

古くから革の産地として全国的に知られている姫路市。自然豊かな環境から生産された上質なレザーを贅沢に使い、繰り返し底交換が可能な高級靴の製法「グッドイヤー製法」で仕立てた短靴。最大の特長は、靴のアッパー部分に用いているコードバンと呼ばれる馬革。馬の臀部からしか製造できないため大変希少価値が高く、その美しい光沢や強靭さから「革のダイアモンド」とも呼ばれています。革の仕上げ工程である染色・磨き上げをあえて行っていない「素」の状態のコードバンを使用しているため、着用・手入れの仕方によってそれぞれの『特別な革の経年変化』を楽しんでいただけます。

株式会社 律栄

住 姫路市四郷町本郷314　☎ 079-252-4067　FAX 079-253-4633

HP http://www.noriei.jp/　ノリエイ　検索

東邦ゴルフ TEAM TOHO

匠forgedウェッジ

SHOP WEB 1本 7,000円(税抜)

代表取締役社長 荒深 泰男

当店は某有名ブランドのクラブも製造しているメーカーです。その品質を低価格でご提供できるのは、全て自社工場で製造しているから。一流のクラブに携わってきたからこそ心地良い打感など細部までこだわった逸品を作り上げられるのです。

＼匠の技が光るクラブが精度の高い一打を約束／

市川町は、国産アイアンヘッド誕生の地としての歴史を誇る町。1930年にアイアンヘッド製造の量産化に成功して以来、町ぐるみで上質のアイアンヘッドの生産に取り組んできました。そんな町内に数ある製造会社の中でも、東邦ゴルフはゴルフクラブ製造のパイオニアと評され、国内外の多くのトッププロから指名を受けています。職人の確かな技で作り上げたウェッジは軟鉄鍛造が生み出す心地良い打感と絶妙なスピン性能が持ち味。グリーン場で切れ味の良いアプローチが楽しめます。

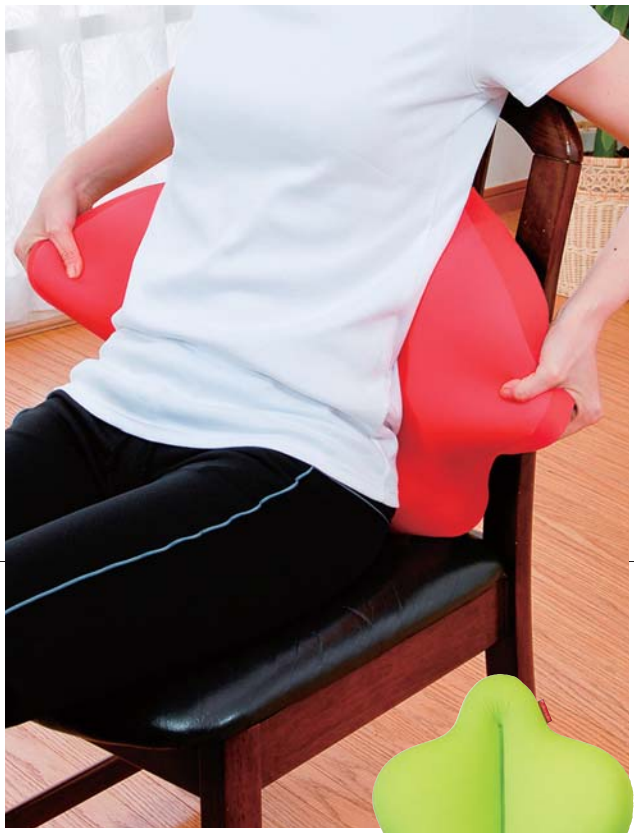
株式会社 東邦ゴルフ

住 神崎郡市川町西川辺677　☎ 0790-26-1693　FAX 0796-26-1694

HP http://www.toho562.net/　匠ウエッジ　検索

龍野コルク工業(株)

腰用クッション「CuCu(キュッ キュッ) スタンダード」



SHOP WEB 1個 3,000円(税抜)

パッケージサイズ (約)縦460×横400×厚み130mm

生産スタッフ

直径1㎜の微細な発泡ビーズと伸縮性の良い生地の組み合わせで癒し度満点。

長時間のデスクワークやお家でのリラックスタイムのお供にぜひ。もちもちとした感触が心地良いので、抱っこクッションとしてもお使いいただけます。丸洗いできるのでいつでも清潔にご使用いただけます。

＼星型クッションで背中と腰を優しくサポート／

イスとカラダの間にできる隙間を無くし、腰に負担をかけない星型形状を採用。イスの背もたれに置き、クッションを2回ほど左右に引っ張ることで腰と骨盤を優しくサポートします。お年寄りや体の不自由な方だけでなく、生活に合わせてすべての方々にお使いいただきたい商品です。介助用車椅子や座位保持システムなど、数多くの福祉用具開発を手掛けた、神戸学院大学総合リハビリテーション学部の古田教授と共同開発した腰用のビーズクッションです。

龍野コルク工業株式会社

住 たつの市龍野町島田321　☎ 0791-63-1301　FAX 0791-63-3106

HP http://www.tatsuno-cork.co.jp/　龍野コルク　検索

EGサイクル

ペットフード 丹波野生鹿 新風乾鹿肉「D-5 まるごとスティック50g」

SHOP WEB 50g 1,500円(税抜)

常温 製造年月日より365日

代表取締役 前川 進吉

新風乾製法で処理する鹿肉は、48度未満の低温で乾燥するため、タンパク質などを変性させず栄養が豊富。水分が9%と低く、柔らかく味わい豊かです。健康を考えるパピーからシニアまで、美味しく食べやすいスティックになっています。1袋157kcal。

＼低温乾燥技術で仕上げた鹿肉ドッグフード／

地元・丹波で獲れる鹿を専用施設にて処理して作られるナチュラルでヘルシーなドッグフード。試行錯誤の末に完成した、独自の低温乾燥「新風乾」技術により、タンパク質やミネラルなどの栄養を逃がさずに旨味を凝縮しました。赤身の肉、乳酸菌が詰まったトライプ、カルシウム豊富な骨、野生の新鮮な内臓など、丹波の野生鹿一頭を余すところなく用いたスティックです。金属探知機で安全を確認していますので、愛犬に安心して与えられます。

株式会社 EGサイクル

住 丹波市山南町南中113-6　☎ 0795-77-1870　FAX 0795-77-1871

HP https://eg-cycle.com　EGサイクル　丹波　検索

兵庫県線香協同組合

日本の香り 厳選セレクション

SHOP WEB 1箱30本入 500円(税抜)

理事長 石井 廣志

各香りには14人の香司によるこだわりが詰まっており、日本の伝統と精神を味わえると同時に、アロマテラピーとしてもお楽しみ頂けます。香りそのものだけでなく香りの楽しみ方も提案しながらお客様の心に響くお香作りに取り組んでいます。

＼ 優雅な香りで癒しのひとときを演出 ／

日本の線香・お香の総生産量の7割を占める淡路から、日本全国に向けてこだわりの香りを発信。淡路島には、「あわじ島の香司」ブランドのお香を作っている香司の他にも日本中の大手お香メーカーの工場や多くの下請け工場があり、互いに切磋琢磨しながらお香作りに励んでいます。「日本の香り」シリーズは、香司たちの匠の技を感じる自信作です。それぞれの香りが持つ優雅な個性を感じていただき、癒しの時間を過ごしてみてはいかがでしょうか。

兵庫県線香協同組合

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

HP http://awaji-kohshi.com/　あわじ　香司　検索