

五つ星ひょうご選定商品カタログ



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

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”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。平成27年度は146商品の応募があり、厳正な審査を経て77商品が選ばれました。



C O N T E N T S

摂津

6 エリア特集・素材に注目!

食 品

- 8 神戸牛めし
淡路屋
- 9 神戸ポーク豚まん
皇蘭
- 10 神戸牛すき焼シシュ
神戸・近藤亭きしゅや
- 11 神戸牛入り 牛肉ちりめん
兵庫津 樽屋五兵衛
- 12 芳醇ワイン香る
神戸牛すじビーフシチュー
スープ&カレー Emmy's
- 13 牛肉しぐれワイン煮
神戸北野 大黒屋
- 14 明石だこのたこめしの素
(株)伍魚福
- 15 5minutes MEATS
神戸牛ビーフパイ
5minutes MEATS
- 16 牛肉佃煮
芦屋軒(株)
- 17 黒毛和牛のロースト
ビーフセット
三田屋総本家
- 18 赤ちゃんのためのお粥
GreenMind

調味料

- 19 三田屋本店ロースハム
詰合せ SN50
三田屋本店ーやすらぎの郷ー
- 20 兵庫県産バジルの
ジェノベーゼソース
エム・シーシー食品(株)
- 21 玉ねぎ焼きのり入り
鯉ふりかけ
鯉節のカネイ(株)
- 22 ミルクジャム
パティスリーアキト
- 23 割烹おゝ浜のポン酢
割烹おゝ浜
- 24 山椒味噌
六甲みそ
- 25 宝塚マロン
宝塚はちみつ

飲 料

- 26 沢の鶴 純米大吟醸 瑞兆
沢の鶴
- 27 KOBE発 カフェオレベース
エキストラコーヒー
- 28 純米大吟醸 しずく酒 生原酒
清酒徳若

スイーツ

- 29 御影 酒ガトー「大吟醸酒」
御影 高杉

- 30 兵庫 三田栗のプリン
patisserie CERCLE TROIS
- 31 スティック和ドレーヌ/
one day one
はあとす神戸
- 32 やわらか焼
亀井堂総本店
- 33 ラスク〜波の魔法箱〜
〜あなたを幸せにする甘い魔法〜 神戸セリーママ
- 34 Japanese SAKE cake
NPO法人兵庫セルフセンター
- 35 大茶会 抹茶炭酸せんべい
有馬せんべい本舗
- 36 有馬の塩クッキー
神戸洋菓子ボックス
- 37 大っきな黒豆くず餅
三田見野屋

民芸工品

- 38 スクエア一本ベルト
パンブスTT3001
(株)エレーヌ
- 39 メンズレースアップシューズ
「HAWK(ホーク)」
やさしい靴工房 Belle&Sofa
- 40 こけし 和ろうそく
和ろうそく 松本商店

播 磨

42 エリア特集・素材に注目!

食 品

- 44 明石天然鯛 炭火焼
むらかみ食料品店
- 45 冷凍あかし玉子焼
明石夢工房
- 46 熟成神戸ビーフ
モモローストビーフ
和牛うらい
- 47 播州百日どり・とり鍋セット
けんしん亭
- 48 神戸ワインビーフ (肩ロース)
しゃぶしゃぶ用
牛肉商 但馬屋
- 49 咲夢の神戸牛ハンバーグ
グラタン
鉄板焼 咲夢ーサムー
- 50 姫路おでん城ラベル
姫路おでん協同組合
- 51 姫路駅名物 まねきのえきそば
まねき
- 52 奥播磨 純米酒粕
(株)下村酒造店
- 53 生パスタ
pasta sorriso
- 54 銀の馬車道弁当
(株)神崎フード かんざき大黒茶屋
- 55 「自然薯だしとろろ」
「自然薯とろろ汁」セット
栗原ファーム
- 56 はりまのとうふ やさい入
しょうが味
真心とうふ
- 57 いかなごのくぎ煮
(有)はりま十水堂

調味料

- 58 古式三年しょうゆ
サクライズミ高橋醤油
- 59 兵庫県産大豆使用
米こうじみそ
足立醸造
- 60 姫路アーモンドバター
Café&洋食のマテンロウ

- 61 天然醸造 内藤味噌®
特選セット「いろは」
ナイトウ株式会社

飲 料

- 62 とろとろいちごリキュール
あかしたい
明石酒類醸造(株)

スイーツ

- 63 玉椿
伊勢屋本店
- 64 姫路名物
江戸屋の本わらび餅
姫路 お菓子 江戸屋
- 65 播州黒かりん
常盤堂製菓(株)

民芸品

- 66 元祖手打明石焼(玉子焼)
銅鍋
ヤスフク明石焼工房
- 67 播州織足袋
播州織維貨屋さん
- 68 utiles
KSK
- 69 鹿の子御膳
はなさきむら

但 馬

70 エリア特集・素材に注目!

食 品

- 72 かに身
ハマダセイ
- 73 ハタハタのことこと煮
干市(カンイチ)

調味料

- 74 朝倉さんしょ
畑特産物生産出荷組合
- 75 蝶のしずく
香美町小代内水面組合
- 76 え〜だし
(株)トキワ

民芸品

- 77 こうのとおり紅白石けん
人、自然にやさしいお店moko

丹 波

78 エリア特集・素材に注目!

食 品

- 80 花山椒
田中醤油店
- 81 丹波味のハーモニー
夢の里やながわ
- 82 丹波の赤飯の素
(株)ゆめの樹 野上野

スイーツ

- 83 丹波黒豆プリン
手作りケーキのお店アリス
- 84 丹波黒豆のチーズケーキ
雪岡市郎兵衛洋菓子舗

民芸品

- 85 海老徳利と盃
丹波立杭陶磁器協同組合

淡 路

86 エリア特集・素材に注目!

食 品

- 88 金猪豚 ロースハム
(株)嶋本食品
- 89 淡路島 やすみ母さんの
島玉ねぎキッシュ
ペンション さんふらわあ

調味料

- 90 淡路島の塩
(株)多田フィロソフィ

飲 料

- 91 自社農園産
淡路島トマトジュース
淡路ハイウェイオアシス

スイーツ

- 92 たまねぎせんべい素焼
箱入り
鳴門千鳥本舗

民芸品

- 93 日本の香りシリーズ
兵庫県線香協同組合



摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の五国が織りなす兵庫の多彩な魅力。その個性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」を兼ね備えた逸品を「五つ星ひょうご」ブランドとして選定し全国に向けて発信しています。

第4回となる今年度は、146品の応募があり選定委員会の審査を経て、バラエティに富んだ77品を新たに選定しました。地域で古くから愛される名産品、歴史と伝統を今に伝える工芸品、神戸ビーフや丹波黒大豆、淡路島たまねぎなど各地域を代表する食材を生かした新たな特産品など、ふるさとへの誇りと愛着が込められた自慢の品ばかりです。

神戸三宮のひょうごふるさと館や大手食品スーパー、新神戸駅のお土産店、東京有楽町の兵庫わくわく館の特設コーナーをはじめ、県内外で開催されるイベントや物産展、ネットショッピング（Yahoo! ショッピング「ひょうごの特産品」）など全国どこからでも身近にお買い求めいただけます。

皆さん、兵庫の観光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「五つ星ひょうご」選定商品をぜひ手にとってみてください。きっと今まで知らなかった兵庫の魅力、新たなお気に入りの逸品に出会えるはずです。



兵庫県知事

井ノ敏三



日本の縮図といわれる我がふるさと「ひょうご」は、地域それぞれに異なった顔を持ち、多種多様な資源が溢れています。

今年で4年目を迎えた「五つ星ひょうご」では、ひょうごの五国で脈々と育まれてきた恵みや風土を生かした商品はもちろんのこと、地域ならではの素材や新たな手法を取り入れた斬新な商品、創意工夫を凝らした魅力ある商品などを選定し、販路拡大や地域産業の活性化、雇用促進に繋げる取り組みを行っています。

「五つ星ひょうご」には、今年度、新たに77商品が加わり322商品となりました。バラエティに富んだおしゃれな商品も増え、地域ブランドとして定着してきましたが、今後は全国ブランドとなるよう展開できればと思っています。

このため、メディアを活用して「五つ星ひょうご」ブランドを積極的に発信するとともに、県外においてもイベントや物産展、各種プロモーションを展開し、ブランド認知度の向上と定着を一層進めてまいりたいと考えています。

兵庫の地域創生元年の起爆剤として、こうした取り組みを通じて、地域創生を担う一翼となれることを心から願っています。



公益社団法人
兵庫県物産協会 会長

小田 健 義

SETTSU

神戸

1868年の開港以降、国際港湾都市として発展を遂げてきた神戸。西洋文化をいち早く取り入れて、アパレルや洋菓子などの産業が生まれました。また、清酒発祥の地といわれる伊丹や、西宮から神戸にかけての灘五郷など、“天下の酒どころ”としても広く知られています。

神戸市

尼崎市

西宮市

芦屋市

伊丹市

宝塚市

川西市

三田市

猪名川町



特産品 ▶

神戸ビーフ、神戸スイーツ、灘五郷酒、神戸ワイン、いちじく

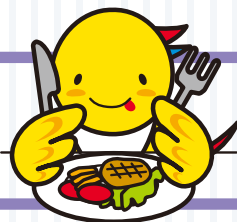
地場産品・伝統工芸品 ▶

神戸シューズ、有馬の人形筆、真珠、和ろうそく、マッチ

主な観光地 ▶

旧居留地、北野異人館街、有馬温泉、宝塚歌劇団、宝塚温泉、武田尾温泉

素材に注目!



選定商品に
使われている兵庫県産の
材料をご紹介します。

世界に知られる最高級の味 神戸ビーフ

県内で生産・肥育された但馬牛の中でも肉質やサシ(霜降り)の細かさなどの厳しい基準をクリアしたものが神戸ビーフと呼ばれます。サシに含まれる脂の融点が低く、とろけるような舌触りとともに濃厚な甘味が広がります。



全国の甘いものの好きが大注目 神戸スイーツ

神戸開港をきっかけに数々の西洋文化を取り入れてきた神戸。特に洋菓子は神戸、阪神の伝統的な地場産業の一つとして根付いています。街には全国的に有名な老舗洋菓子店が点在し、新たな店も次々と生まれています。



長い歴史が育んだ日本の銘酒 日本酒

神戸市灘区から西宮市にかけての臨海部に酒造メーカーがひしめく灘五郷は、日本一の酒どころ。各蔵元は、酒造りに適した酒米・山田錦や上質のミネラルを多く含んだ宮水、伝統の技によって味わい豊かな銘酒を造り出しています。



神戸牛めし

店舗販売 328g
1,400円(税込)

常温保存 製造から2時間

実演販売可

神戸牛がふんだんに入った「神戸の駅弁」

神戸を訪れた人々に「これぞ神戸」といえる駅弁を楽しんでもらいたいという思いから、世界に冠たる神戸牛をふんだんに使用し、すき焼き風に味付け。神戸の玄関口である新神戸駅構内に調理ブースを設け、その場で調理するという実演販売スタイルで温かいまま提供し、神戸牛のうま味を最大限に引き出しています。



総料理長

秋山照夫

神戸牛のうま味を引き立たせるよう、甘辛いすき焼き風に味付けしました。神戸を訪れる方の旅の思い出の1ページに残していただける商品を目指しました。ぜひお試しください。



(株)淡路屋

創業：明治36(1903)年 従業員数：約150人

神戸市東灘区魚崎南町3-6-18 TEL 078-431-1682 [担当者→柳本] FAX 078-431-1681

URL <http://www.awajiya.co.jp/>

淡路屋 🔍 検索

神戸ポーク豚まん

店舗販売
ネット販売

100g×3個
777円(税込)

要冷凍

製造年月日
から180日

準物用
詰め合わせ可

実演販売可

ビタミンEが豊富で女性も喜ぶヘルシー豚まん

神戸南京町に本店を構えるラーメンと飲茶の専門店が、兵庫県産の神戸ポークを使って開発しました。脂肪分や肉汁が少なく、ビタミンEが豊富に含まれていることが神戸ポークの特徴です。豚肉のジューシーさはそのままに、臭みがないため女性にも人気を博しています。生地はもっちりとした食感で、高級感のある上品な豚まんに仕上がりました。



代表取締役
田鍋仁章

神戸で創業して早57年！
地産地消をテーマに兵庫県産の食材を生かした商品を開発しようと生まれた豚まんです。人気ナンバーワンの神戸牛肉まんとは並ぶ当社の一押し商品を、ぜひ一度ご賞味ください！

(株)北海

創業：昭和34(1959)年 従業員数：80人

神戸市灘区大石南町2-2-2 TEL 078-861-1656 [担当者→村上] FAX 078-861-1718

URL <http://www.kouran.com/>

皇蘭 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

神戸牛すき焼ツシュ

店舗
販売 130g
800円(税込)

ネット
販売 130g
900円(税込)

要冷蔵 (店頭)製造年月日から3日
(ネット販売)要冷凍で3カ月

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

県産素材を使った日仏融合のキッシュ

神戸北野に店を構えるBISTRO近藤亭が開発。神戸牛やたつの市の卵・夢美人、多可町の濃口醤油など兵庫県産の素材をふんだんに使用したすき焼きをキッシュに詰め、オーブンでじっくり焼き上げました。牛肉と卵が絡み合う濃厚な味は、ワインのお供にもぴったりです。



代表取締役
近藤弘康

「兵庫県らしい商品を開発しよう!!」と、神戸・近藤亭きっしゅやでは「名産神戸肉旭屋」のA5ランクの熟成神戸牛をたっぷり使ったすき焼きをキッシュに仕上げました。他ではまねのできない味わいを、ぜひお楽しみください。

(有)近藤亭

創業：平成13(2001)年 従業員数：12人

神戸市中央区山本通1-7-5 メゾンブランシュB1F TEL/FAX 078-232-0620 [担当者→近藤]

URL <http://www.quiche-ya.com/>

神戸・近藤亭きっしゅや

検索

神戸牛入り 牛肉ちりめん

店舗販売
ネット販売

50g
648円(税込)

常温
保存

製造年月日
から30日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

兵庫を代表する海と山の幸が融合

瀬戸内海の豊富な栄養分を餌に元気に育った神戸前浜のちりめんと、世界に名をとどろかせる神戸牛という、兵庫を代表する海と山の特産品をブレンド。合成保存料、着色料といった添加物を一切使わず、素材の選別から手間暇を惜しまず工夫した製法により、双方のうま味を存分に引き出すことに成功しました。



代表取締役社長

高田誠司

朝一番でとれた新鮮なちりめんと、豊潤で上品な甘みのある神戸牛の赤身の持つうま味が見事に調和しています。兵庫ならではの2つの味が重なり合った風雅な味わいは、本物志向の方にも満足いただけるご飯のお供です。

樽五 協和商事(株)

創業：昭和16(1941)年 従業員数：52人

神戸市兵庫区本町2-1-23 TEL 078-681-6388 [担当者→高田] FAX 078-681-9030

URL <http://www.kobe-tarugo.com/>

兵庫津 樽屋五兵衛 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

芳醇ワイン香る 神戸牛すじビーフシチュー

店舗販売
ネット販売

200g
648円(税込)

要冷凍

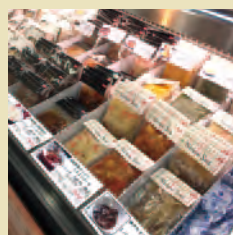
製造年月日
から90日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

神戸ワインでじっくり煮込んだビーフシチュー

神戸が世界に誇る特選の神戸牛のすじ肉と、全国的に有名な淡路島たまねぎを神戸ワインでじっくり煮込んだビーフシチューです。作りたてを急速冷凍し、真空パック処理を施しているため衛生的に保存でき、調理も湯せんで温めるだけで簡単です。神戸の味と香りが口いっぱいに広がる至極の品です。



店長

藤本 崇

皆さんの日々の食事の準備に少しでも役に立つ商品を作り提供しようと開店しました。商品は全て温めるだけで、無添加の総菜をお楽しみいただけます。各ショッピングサイトのショップに加え、全国の百貨店で出張販売を行っています。お近くにお越しの際は、ぜひ見に来てください。

エミーフーズ

創業：平成23(2011)年 従業員数：2人

神戸市兵庫区小松通2-2-2 TEL 078-686-7620 [担当者→藤本] FAX 078-686-7621

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

スープ&カレー Emmy's 🔍 検索

牛肉しぐれワイン煮

店舗販売
ネット販売

75g
1,296円(税込)

常温
保存

製造年月日
から120日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

肉のうま味が口の中でほどける牛肉の佃煮

神戸北野にある老舗の佃煮専門店が開発した牛肉の佃煮です。国産牛のモモ肉を少し厚めにスライスしたことで、肉のうま味をしっかりと堪能できます。兵庫県産の龍野醤油と地元の神戸ワイン(赤)で丁寧にじっくりと炊き上げることで、軟らかく、あっさりとしています。年配の方にも好評のぜいたくな逸品です。



神戸といえば牛肉。牛肉のうま味を味わっていただくため、脂身を落とした赤身の部分を丁寧に下処理をして、形がくずれないように少量ずつ炊き上げています。脂っぽくなく、あっさりしているので、そのままはもちろん、ほぐしてお粥や雑炊に入れるのもおすすめです。真空パックのままお湯で約3分温めると、炊きたてが味わえます。

(株)大黒屋

創業：昭和35(1960)年 従業員数：30人

神戸市兵庫区芦原通2-2-2 TEL 078-682-1160 [担当者→金藤] FAX 078-682-0335

URL <http://www.kobe-daikokuya.co.jp/>

神戸北野 大黒屋 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

明石だこのたこめしの素

店舗販売
ネット販売

120g(固形量40g)
860円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から45日

進物用
詰め合わせ可

具はぜいたくに明石だこだけ

洗って水切りした米と混ぜて炊くだけで簡単にたこめしができます。具はぜいたくに明石だこのみ。明石海峡の速い潮流にもまれ、潮目に集まる豊富なカニやエビを食べて育っているため、身が引き締まり、ぷりっとした弾力のある食感とかむほどに出てくる甘味が特徴です。醤油ベースの優しい味付けに仕上がっています。



代表取締役社長

山中 勸

「明石だこの美味しさを全国に広めたい!」という思いで企画し、10年以上お土産品として人気の「明石だこのやわらか旨炊き」のシリーズ商品です。おいしい「たこめし」を簡単にご家庭でお楽しみいただけます。

(株)伍魚福

創業：昭和30(1955)年 従業員数：65人

神戸市長田区野田町8-5-14 TEL 078-731-5735 [担当者→田中] FAX 078-734-0772

URL <http://www.gogyofuku.co.jp/>

🔍 ござぶく

🔍 検索

5minutes MEATS 神戸牛ビーフパイ

ネット販売
ビーフパイ170g×3、
デミグラスソース50g×3
5,400円(税込)

要冷凍
出荷日
から30日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

神戸牛のおいしさが詰まった自慢のミートパイ

神戸牛のみを使用し、淡路島たまねぎとパン粉、卵で作ったパテを、ニュージーランド産のフィユタージュ(パイ皮)で一本一本丁寧に手作業で包み、焼き上げました。神戸牛のおいしさが詰まった自慢のミートパイです。デミグラスソースにもこだわり、牛肉のすじを使い、じっくり煮込んで仕上げました。



代表取締役社長

上野治郎

長年、神戸のホテルやレストランにお届けしてきた料理を、ご自宅で手軽に楽しんでいただきたいと誕生しました。プロならではのおいしさで、ご自宅がすてきなレストランに…。

山晃食品(株)

創業：昭和62(1987)年 従業員数：60人

神戸市西区室谷1-6-10 TEL 078-990-0188 [担当者→山内] FAX 078-990-0981

URL <http://www.5-minutes-meats.com/>

ファイブミニッツミーツ 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

牛肉佃煮

店舗販売
ネット販売115g
1,330円(税込)常温
保存製造年月日
から40日進物用
詰め合わせ可

実演販売可

かむほどにあふれ出す肉汁の甘味

大正末期に芦屋で創業した神戸牛・但馬牛専門店が作る牛肉の佃煮です。「世界に冠たる牛肉のおいしさを多くの人に食べてもらいたい」と昭和39年に考案。上質な神戸牛と兵庫県産黒毛和牛をぜいたくに使用し、肉のうま味を生かすためにシンプルな味付けで仕上げました。大きな肉厚の切り身は、かめばかむほど肉汁の甘味があふれ出します。



代表取締役

西田一雄

芦屋の味として好評の名物「牛肉佃煮」。丹精込めて丁寧に炊き上げ、甘辛く味付けしています。ご飯にもお酒にも合う逸品です。

芦屋軒(株)

創業：大正末期 従業員数：12人

芦屋市西山町1-6 TEL 0797-22-2981 [担当者→牧野] FAX 0797-22-2982

URL <http://ashiyaken.com/>

芦屋軒 🔍 検索

黒毛和牛のローストビーフセット

店舗販売
ネット販売

黒毛和牛ローストビーフモモ450g、和風
ソース105g、岩塩25g、レホール3g×4
10,800円(税込)

要冷凍

製造年月日
から30日

産物用
詰め合わせ可

国産黒毛和牛を丹念に焼き上げたこだわりの逸品

国産黒毛和牛を塩、黒こしょう、生野菜(タマネギ、ニンジン)、ローリエなどで作ったオリジナルのたれに漬け込み、丹念に焼き上げたこだわりのローストビーフです。素材同士を絶妙に調和させ、黒毛和牛ならではのうま味が自慢。付属の和風ソースや岩塩で楽しめます。



代表取締役社長

廣岡美枝子

当社グループ(親会社、丸優含む)は三田牛の伝統と味を守り、昔ながらのハム作りを続けて50年が経過しました。地域の皆さまに喜んでいただきたいと始めた毎週土曜日開催の「お肉のジャンボ市」はテレビでもご紹介いただき大盛況です。手間はかかりますが、これからも製造方法で差別化を図り、お客さまにおいしさと喜びをお届けしたいと思います。

(株)三田屋総本家

創業:昭和34(1959)年 従業員数:50人

三田市南が丘2-15-35 TEL 079-564-4641 [担当者→梶内] FAX 079-564-6229

URL <http://www.sandaya.net/>

三田屋総本家 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

赤ちゃんのためのお粥

ネット販売 80g
324円(税込)

常温保存 製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

三田産米を使った無添加仕上げの離乳食

三田市の農家が丹精込めて育てた米を使った無添加仕上げの離乳食です。五感が形成される離乳期だからこそ、米本来の甘味や風味が感じられるよう添加物は不使用。トロトロからツブツブまで成長に合わせた粒感に仕上げ、食感の違いを大切にしています。ふるさと・兵庫の味わいは、豊かな感性を育み健康な心と体をつくる第一歩になります。



代表取締役

高寺寿一

米の味だけでなく、香りや食感・触感、そして米が育った環境を子どもたちに伝えていきたいと考えています。そして、米の記憶とともに、いつまでも安全・安心な食を育む環境が次世代に引き継がれていくことを願っています。

(株)GreenMind

創業：平成24(2012)年 従業員数：5人

三田市武庫が丘3-4 TEL/FAX 079-558-7124 [担当者→高寺]

URL <http://www.xgreenmind.co.jp/>

赤ちゃんのためのお粥

検索

三田屋本店ロースハム詰合せ SN50

店舗販売
ネット販売

ロースハム750g(400g×1, 350g×1)、
ドレッシング120ml×2本
5,400円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から40日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

ドイツの伝統製法をアレンジしたこだわりのハム

能舞台のあるステーキレストランでオードブルとして提供されているロースハムとハム用ドレッシングの詰め合わせです。ロースハムは、豚ロース肉を7日以上漬け込み、熟成させて天然のうま味を引き出し、天然の桜チップとコーヒー豆のスモークで仕上げています。また、ハム用ドレッシングは生野菜にかけてもよく合うと好評です。



工場長

有村英幸

ドイツ仕込みの製法は手作業の工程が多く、その感覚的な部分が重要になります。難しく大変ではありますが、「三田屋本店を代表する味を作る」という誇りを持って日々取り組んでいます。

(株)三田屋本店

創業：昭和52(1977)年 従業員数：150人

三田市武庫が丘7-5 TEL 078-986-2081(営業部直通) [担当者→鶴岡] FAX 078-986-1591(営業部直通)

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

三田屋本店 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

兵庫県産バジルのジェノベーゼソース

店舗販売(スーパー等)
ネット販売

65g
226円(税込)

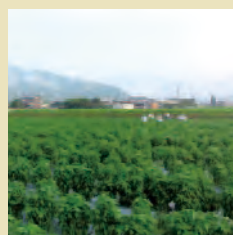
常温
保存

製造年月日
から365日

実演販売可
※条件による

太陽の光をいっぱい浴びたバジルのソース

原料のバジルペーストは、たつのエリアで契約栽培されたバジルを使用しています。露地栽培を主体とすることで太陽の光を十分に浴び、ジェノベーゼに最も必要な強い風味と濃い緑色を実現。香りの強い早朝に葉だけを丁寧に手摘みしたこだわりバジルの風味を、常温のレトルト食品で気軽に楽しめるようにと研究を重ねて商品化されたパスタソースです。



フレッシュな兵庫県産バジルのペーストを高度な調理技術で香り高いジェノベーゼソースに仕上げました。パスタソースのほか、焼き野菜やチキンソテーのかけソースとしてもお楽しみいただけます。

エム・シーシー食品(株)

創業: 大正12(1923)年 従業員数: 310人

神戸市東灘区深江浜町32 TEL 06-6539-0410 [担当者→生井] FAX 06-6539-0414

URL <http://www.mccfoods.co.jp/>

エム・シーシー食品

検索

玉ねぎ焼きのり入り鰹ふりかけ

店舗
販売 12g×3袋
597円(税込)

常温
保存 製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

サクサク パリパリ!天然素材たっぷりのふりかけ

最大の特徴はサクサク、パリパリの食感です。薄く切ったかつお同士が調味料で引っ付かないようにふりかけ製造機を独自に開発・改良し、かつお本来の食感を楽しめるように工夫しています。淡路島たまねぎで作られたフライドオニオン、兵庫県産焼きのりをはじめ、ごま、醤油、食塩、砂糖、みりんなどを加えた天然素材たっぷりのふりかけです。



本社工場

おだしでは昔からおなじみのうま味成分豊富なかつお節を、もっと手軽に日々の食生活に取り入れられたら…。そんな思いから「鰹ふりかけ」は生まれました。伝統の技と最新の技術を駆使して出来上がった自信作です。

鰹節のカネイ(株)

創業：大正7(1918)年 従業員数：30人

神戸市東灘区向洋町西6-17-2 TEL 078-857-1180 [担当者→塩見] FAX 078-857-2611

URL <http://www.kanei-kobe.co.jp/>

鰹節のカネイ 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

ミルクジャム

店舗販売
ネット販売

160g
864円(税込)

常温
保存

製造年月日
から240日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

淡路島の雄大な自然が育んだ牛乳で作るジャム

淡路島産の牛乳と砂糖、練乳を約2時間、じっくり煮詰めて作るミルクジャム。優しいキャラメルのような味わいで、とろりとした滑らかな口当たりと濃厚でコクのある香りが特徴です。パンに塗るのはもちろん、コーヒーや紅茶に入れたり、アイスクリームに添えたりしてもおいしく食べられます。



オーナーシェフ

田中哲人

パティシエが作るミルクジャムです。手作りの味をぜひ味わってください。

パティスリーアキト

創業：平成26(2014)年 従業員数：4人

神戸市中央区元町通3-17-6 TEL/FAX 078-332-3620 [担当者→田中]

URL <http://www.kobe-akito.com/>

パティスリーアキト 🔍 検索

割烹おゝ浜のポン酢

店舗販売
ネット販売

300ml
905円(税込)

常温
保存

製造年月日
から365日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

すだち果汁を45%以上配合した超濃厚ポン酢

昭和48年創業の日本料理店秘伝のオリジナルレシピで作ったポン酢です。徳島県産のすだち果汁を一瓶に45%以上配合しているため、自然の酸味が口いっぱいに広がります。風味付けには北海道羅臼産の昆布を漬け込み、深いうま味を実現。醤油は養父市産を使用しています。日本料理店こだわりのポン酢です。



代表兼若女将
大浜昌子

ふたを開けると、ふわあっとすだちの爽やかな香りが漂います。鍋はもちろん、たたきや刺し身、焼き肉、水餃子や塩ラーメンにもお勧めです。香りとうま味がプラスされ、新しい味の発見になるかもしれません。



(株)O-HAMA

創業：昭和48(1973)年 従業員数：5人

尼崎市昭和通4-124 TEL 050-3630-8878 [担当者→大浜] FAX 06-6435-8227

URL <http://www.o-hama.jp/>

おお浜 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

山椒味噌

店舗販売
ネット販売

80g
648円(税込)

常温
保存

製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

ご飯によく合う甘辛いおかず味噌

大正7(1918)年に創業した芦屋の六甲味噌と、JAたじまの朝倉さんしょとのコラボ商品です。大粒で渋味が少なくまろやかな味と香りが特徴の朝倉さんしょに、国産原材料で天然醸造した「芦屋そだち米赤つぶ味噌」を絶妙にブレンド。ご飯によく合う甘辛いおかず味噌に仕上げています。また、焼きおにぎりのたれや肉や魚のグリルのソースとしてもお薦めです。



代表取締役
長谷川憲司

県内で味噌造りを始めて約100年。兵庫のいろいろな特産品と味噌をコラボレーションできないかと考え開発したのが、朝倉さんしょを使った山椒味噌です。山椒と味噌の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

(有)六甲味噌製造所

創業：大正7(1918)年 従業員数：12人

芦屋市楠町11-16 TEL 0797-32-6111 [担当者→長谷川] FAX 0797-22-6518

URL <http://www.rokkomiso.co.jp/>

六甲みそ 🔍 検索

宝塚マロン (栗系百花蜜)

店舗販売
ネット販売

500g
2,500円(税込)

常温
保存

製造年月日
から3年

進物用
詰め合わせ可

宝塚産の栗の蜜が豊富に含まれた蜂蜜

川西市、宝塚市、猪名川町などの北摂地方は全国有数の栗の産地です。宝塚市北部に養蜂場を持つ宝塚はちみつでは、日本の栗生産の中心である地の利を生かして、栗蜜をベースにした百花蜜の販売を本格的に開始しました。栗蜜の風味に、ソヨゴやウツギといった花蜜がブレンドされることで、独特のおいしさを持つ蜂蜜が誕生しました。



養蜂家

明利忠昭

川西市、宝塚市の北部から三田市にかけて広がる緑豊かな里山に養蜂場があります。ミツバチが集めてきた自然の恵みを無添加、無加工、非加熱でそのまま瓶詰めしました。「自然と共生し、四季を体感しながら暮らしたい」「本物の蜂蜜の味を多くの方に伝えたい」という思いで作っています。本物の天然蜂蜜の奥深い味わいに引かれ、「この蜂蜜でなければ!」というファンも年々増えています。豊かな自然に恵まれた兵庫県が生み出した、魅力あふれる逸品をご賞味ください。

宝塚はちみつ

創業：平成19(2007)年 従業員数：2人

宝塚市長尾町11-5-401 TEL/FAX 0797-51-7878 TEL 090-1961-3368 [担当者→明利(めいり)]

URL <http://www.takarazuka-hatimitu.com/>

宝塚はちみつ 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

沢の鶴 純米大吟醸 瑞兆 ずいちょう

店舗販売
ネット販売

720ml
2,160円(税込)

常温
保存 製造年月日
から365日

酒米の王様・山田錦を100%使用した純米大吟醸

日本一の酒どころとして知られ、酒造りの好条件が重なる灘五郷の一つ、西郷で創業した沢の鶴が醸した純米大吟醸です。酒米の王様・山田錦を100%使用し、これを47%にまで磨き上げ、雑味を徹底的に取り除いて「灘の宮水」で仕込んでいます。モンドセレクション最高金賞を2013年から3年連続受賞した、「世界が認めた最高峰の日本酒」と呼ぶにふさわしい純米大吟醸です。



取締役 製造部 部長

西向賞雄

「純米大吟醸 瑞兆」は口に含むと落ち着きのある果実のような香りがほんのり感じられます。山田錦ならではの繊細で滑らかな口当たりです。喉越しの余韻までお楽しみいただける逸品です。

沢の鶴(株)

創業：享保2(1717)年 従業員数：190人

神戸市灘区新在家南町5-1-2 TEL 078-881-4301 [担当者→青木] FAX 078-881-1292

URL <http://www.sawanotsuru.co.jp/>

沢の鶴 🔍 検索

KOBE発 カフェオレベース

店舗販売
ネット販売

300ml
864円(税込)

常温
保存

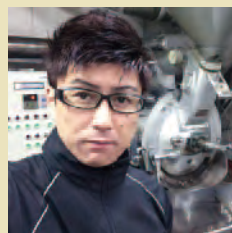
製造年月日
から365日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

厳選生豆を使用した本格的なカフェオレ

神戸で最初に誕生した珈琲豆焙煎ロースターが、誰でも簡単に本格的なカフェオレが楽しめる商品として開発。厳選したコーヒー生豆を使用し、独自の焙煎方法(直火式焙煎)で芯まで香ばしく焼き上げ、コーヒーの持つ味、香り、コクを追求しました。また、体に優しいてん菜糖を使い、保存料、着色料、香料は一切使用していません。



専務取締役
浜田裕仁

神戸で最初の珈琲豆焙煎ロースターとして大正12(1923)年に誕生しました。「KOBE発 カフェオレベース」のラベルは「神戸のヒストリアン」田辺真人先生が監修。どなたでも簡単においしい本格的なカフェオレをお楽しみいただけます。

エキストラ珈琲(株)

創業:大正12(1923)年 従業員数:10人

神戸市兵庫区西柳原町2-1 TEL 078-671-0135 [担当者→浜田] FAX 078-651-8488

URL <http://www.extra-coffee.com/>

エキストラコーヒー

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

純米大吟醸 しずく酒 生原酒

店舗販売 500ml
3,672円(税込)

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

最高級の県産山田錦を100%使用した原酒

灘の生一本で知られる灘五郷の一つ、西宮郷で手造りの原酒にこだわる酒蔵が醸造した生原酒です。ろ過^{おり}や^{おろ}ろ下げ、加水をしていないため、搾りたて本来の味や香りを堪能できます。素材には、最高級といわれる三木市吉川地区の山田錦を100%使用し、手造りで丁寧に仕上げました。お酒好きが思わずうなる極上の逸品です。



代表取締役

大澤弘一

酒米の王様と呼ばれ、兵庫県を代表する山田錦ならではのこくとうま味、フルーティーな味わいが特徴です。食中酒としてはもちろん、ワイングラスでゆったりとしたひとときが楽しめるぜいたくな生原酒です。

万代大澤醸造(株)

創業：平成17(2005)年 従業員数：約15人

西宮市東町1-13-25 TEL 0798-34-1300 [担当者→大澤] FAX 0798-34-3968

御影 酒ガトー「大吟醸酒」

店舗
販売 約320g
1,944円(税込)

常温
保存 製造年月日
から30日

進物用
詰め合わせ可

丹精込めて醸された純米大吟醸酒で仕上げたガトー

伝統的なフランス菓子の技法に基づき数々の食材を組み合わせ、清酒との相乗効果を表現したガトーに仕上げました。酒米の最高峰である山田錦を100%使用し精米歩合50%にまで磨き上げ、丹波杜氏伝統の技で丹精込めて醸した純米大吟醸酒「翔雲」を使用しています。気品ある芳醇な味わいの逸品です。



エグゼクティブシェフ
高杉良和

1996年、「御影 高杉」のシェフに就任
同年、神戸市優秀技能者賞受賞
97年、テレビ東京「テレビチャンピオン」
～全国クリスマスケーキ職人コンテスト～優勝
98年、神戸市技能奨励賞受賞
2005年、兵庫県技能顕功賞受賞
08年、「ひょうごの匠」認定
同年、クラブ・ガストロノミック・プロス
ペール・モンタニエ正会員
09年、「現代の名工」受賞
11年、黄綬褒章授受
同年、フランス農事功労章シュヴァリエ
受賞(セントフォルチュナ)
14年、厚生労働省「ものづくりマイスター」認定
15年、「神戸マイスター」認定
洋菓子コンクール入賞歴多数

御影 高杉

創業：平成8(1996)年 従業員数：59人

神戸市東灘区御影2-4-10-101(御影 高杉本店) TEL 078-811-1234 [担当者→上田]

FAX 078-857-3340 URL <http://www.mikage-takasugi.com/>

御影 高杉 🔍 検索

兵庫 三田栗のプリン

店舗
販売プリン110g×5、ソース6g×5
1,944円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から5日進物用
詰め合わせ可

ゆずソースが引き立てる三田栗の上品な甘さ

上品な甘味とふくよかな香り、奥深いコクが持ち味の三田栗にゆずソースを合わせることで、よりホクホクした食感と優しい甘さを導くことに成功。播州地鶏が産んだ濃厚で栄養価の高い播州地卵や自然な甘味とクリーム層が特徴の氷上低温殺菌牛乳を使うなど、主要な3材料を県産にこだわったプリンです。



オーナーシェフパティシエ
浅田 薫

店名の「セークルトロワ」とは、フランス語の造語で「3つの輪」。(1)幸せ一つ一つ丁寧に込めた愛情が咲きこぼれた味わい(2)安心・厳しい目で選び抜いた使用材料(3)つながり楽しい食育に関する学びの場をお客さまに提供)を表現しています。栄養価が高く、ふわっとなめらかな食感のこの商品も、「3つの輪」を心に刻みながら生み出しました。

patisserie CERCLE TROIS

創業：平成21(2009)年 従業員数：3人

神戸市東灘区魚崎北町6-3-1 1F TEL/FAX 078-453-1001 [担当者→浅田]

URL <http://blogs.yahoo.co.jp/cercletrois/>

patisserie CERCLE TROIS 🔍 検索

スティック和ドレーヌ/one day one

店舗販売
ネット販売

1本
248円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から30日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

厳選された3つの和素材を堪能できるスイーツ

「酒粕」は日本一の酒どころである灘五郷の白鶴酒造から取り寄せ、「黒豆きなこ」は丹波篠山産の極上の黒豆をこだわりの製法によって仕上げました。「ほうじ茶」は三田市の母子地区で育った香り高い上質な茶葉だけを使用しています。和の素材本来の味わいを存分に堪能できる、上品なスティックタイプのマドレーヌです。



シェフパティシエ

森田博文

西宮市苦楽園の伝説の洋菓子店「アントナンカレーム」の最高責任者として数々の芸術作品を生み出してきました。近年はホテルオークラ神戸や神戸北野ホテルなどの一流ホテルのOEMスイーツを手掛けるなど、幅広い活動を展開。2012年から、はあとすの最高パティシエとして活躍中です。一つ一つ手作りで時間と手間をかけ、心を込めて焼き上げました。こだわりの技術で厳選された素材の魅力を存分に生かすことができた逸品です。



ハートスフードクリエイツ(株)

創業：平成23(2011)年 従業員数：54人

神戸市中央区山本通4-14-21-401 TEL 078-855-8601 [担当者→緒方] FAX 078-855-8602

URL <http://www.heartoss.com/>

はあとす神戸 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

やわらか焼

店舗販売
ネット販売

2枚
378円(税込)

常温
保存

製造年月日
から14日

進物用
詰め合わせ可

逆転の発想で生まれた軟らかさ

明治6年「瓦せんべい」を考案した松井佐助が亀井堂総本店を創業しました。たちまち人気となり遠方にも運ばれましたが、汽車で運ぶ際にその多くが割れてしまったそうです。そこで「軟らかければ割れることはない」と発想を転換します。そうして「やわらか焼」が生まれました。カステラのようなふんわり感と、瓦せんべいの香ばしさを併せ持ったおいしさです。



カステラの生地を日本の伝統的なせんべい焼きの技術で焼き上げました。焼きたての軟らかさをそのままお届けします。材料もとてもシンプル。どなたでもおいしく召し上がっていただける味です。

(株)亀井堂総本店

創業：明治6(1873)年 従業員数：35人

神戸市中央区元町通6 TEL 078-351-0001 [担当者→松井] FAX 078-351-2977

URL <http://www.kameido.co.jp/>

亀井堂総本店

検索

ラスク～波の魔法箱～

店舗販売
ネット販売

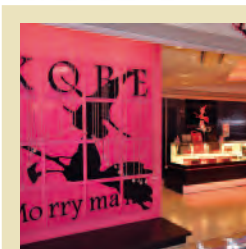
2枚×10袋
864円(税込)

常温
保存

製造年月日
から45日

「1日1万枚売れる」でおなじみの神戸土産の定番

フランスパンをベースにしたラスクはシンプルで優しい味わい。ポイントとして重要な役割を担う塩は、兵庫特産の赤穂の塩を使用しています。地下140mからくみ上げた天然の水、厳選した上質の小麦粉など、ラスクに合う最適な素材を使用。人気のロングセラー商品として定着しています。



一魔女が目印のあなたを
幸せにする甘い魔法—
伝承製法で素材のうま味
を最大限に生かしたラスク。
かむとカリッとサクッと心地
良い音がするほどの歯応え
です。あっさりとした甘さと、
香ばしい焼き色が五感を揺
さぶる一品。大人かわいい
パッケージで手土産として
も人気です。

(株)神戸モリーママ

創業：平成19(2007)年 従業員数：95人 神戸市中央区東川崎町1-5-7 神戸情報文化ビル1F

TEL 078-362-2345 [担当者→平佐田] FAX 078-362-2365

URL <http://kobe-morrymama.co.jp/> 神戸モリーママ 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

Japanese SAKE cake

(灘の生一本×くり、瑞穂黒松剣菱×けし)

店舗販売
ネット販売

各1本
1,490円(税込)

常温
保存

製造年月日
から60日

実演販売可

酒の優雅な香りとコクを楽しめるパウンドケーキ

「灘の生一本×くり」は、上品で深みのある味わい。焼き上げてから酒のシロップをたっぷりと染み込ませることで、しっとり豊潤な風味に仕上がっています。「瑞穂黒松剣菱×けし」は、口の中で広がる甘味と酒のふくよかさとともに、プチプチとしたケシの食感がアクセント。いずれも兵庫の酒を素材とする大人のパウンドケーキです。



この商品は、兵庫県中小企業団体中央会の社会貢献事業の一環として、剣菱酒造(株)、(株)シンケールスにご協力いただき、障害のある方が働く福祉事業所で製造しています。

NPO法人兵庫セルプセンター

創業：平成16(2004)年 従業員数：7人

神戸市中央区坂口通2-1-1 TEL 078-414-7311 [担当者→協原] FAX 078-414-7312

URL <http://www.hyogo-selp.jp/>

NPO法人兵庫セルプセンター

検索

大茶会 抹茶炭酸せんべい

店舗販売
ネット販売

16枚
950円(税込)

常温
保存

製造年月日
から90日

進物用詰め合わせ可
※要相談

鮮やかな緑色が美しい「食べる抹茶」

デリケートな抹茶は高温で焼くと茶色に変色してしまいます。しかし、この商品が鮮やかな緑色を保っているのは、茶師が炭酸せんべい用に京都宇治・石臼挽き抹茶をブレンドしているためです。もちろん、見た目だけではなく、食べた瞬間から抹茶の味をしっかりと感じるすることができます。



取締役

浅井里枝

太閤秀吉公は、有馬温泉滞在時に、千利休らと茶会を催していました。この故事にない、有馬温泉では「有馬大茶会」を毎年開催しており、太閤をしのいでこの商品を作りました。

(株)有馬せんべい本舗

創業：昭和32(1957)年

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

URL <http://tansan-senbei.com/>

有馬せんべい本舗 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

有馬の塩クッキー (ARIMA SALT COOKIE)

店舗
販売10枚(胡麻しょうゆクッキー×5枚、
もち米クッキー×5枚)

1,080円(税込)

常温
保存製造年月日
から60日進物用
詰め合わせ可

実演販売可

有馬の金泉塩を使用した風味豊かなクッキー

希少性の高い国産金ごまを使用した「胡麻しょうゆクッキー」と、焙煎したもち米を加えた「もち米クッキー」、個性ある2つの味を有馬温泉から作られた「金泉塩」が引き立てます。また、小麦粉は異人館小麦粉を一部使用し、醤油はこうのとり醤油と原材料も兵庫県産にこだわりました。軽やかな食感と極上バターの方醇な香りと甘さを引き立てる金泉塩がおいしさの秘密です。



代表取締役

福原敏晃

創業52年。先代の父のお菓子へのこだわりを受け継ぎ、素材は良いものを選び、甘さがしっかりと感じられるお菓子を作ってきました。当店の人気のクッキーに県産の原材料を使いました。多くの方にお菓子を通じて兵庫県の良さを感じていただきたいです。

(有)ボックス

創業：昭和39(1964)年 従業員数：35人

神戸市須磨区堀池町2-1-25 TEL 078-731-3675 [担当者→坂] FAX 078-731-8652

URL <http://www.boxesun.com/>

神戸洋藝菓子ボックス

検索

大っきな黒豆くず餅

店舗販売
ネット販売

黒豆くず餅100g×3個、黒蜜
10g×3袋、黒豆きなこ5g×3袋
1,134円(税込)

常温
保存

製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

ふっくらとした黒豆の食感とくず餅の相性が抜群

ふっくらと炊き上げた大粒の丹波黒大豆を、くず餅で包み込んだ一品です。その相性は抜群で絶妙な味に仕上がりました。丁寧に焙煎した香ばしい黒豆きなこや黒蜜がその味を一層引き立てます。黒豆きなこや黒蜜が流れてしまわないように容器の上部にくぼみを付けるなど、製造面にも工夫を凝らしています。



代表取締役
見野裕重

夏は冷やして、冬は温かい
お茶とご一緒に。季節を問
わず一年中おいしく召し上
がっていただけます。ギフト
用の詰め合わせ商品もござ
います。

日乃本食産(株)

創業：昭和63(1988)年 従業員数：11人

三田市志手原882 TEL 079-564-2222 [担当者→土蔵] FAX 079-564-3355

URL <http://www.matutake.com/>

三田見野屋 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

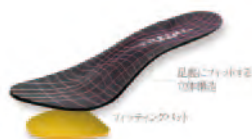
民芸品

スクエアー一本ベルトパンプスTT3001

ネット 1足
販売 18,144円(税込)

外反母趾や偏平足に対応する幅広の靴

「時見の靴」は、外反母趾、開帳足、偏平足といった足のトラブルを抱える人のために開発された、横幅の広い靴。3次元立体データにより足裏の凹凸にジャストフィットするように設計し、かかと側に土手を作ったことで、かかとのフィット感も良好です。オーソドックスなブレーンパンプスにワンポイントで安心の1本ベルトを付けたデザイン。中敷きには新開発の取り外し可能なインソールを採用しました。



時見の靴



代表取締役

時見 弘

神戸で靴づくりをして40年を迎えようとしています。「時見の靴」は横幅たっぷりの婦人靴です。横幅が広く、つま先は合っているも歩くとかかとがガバガバして歩にくい方、一度試してみませんか。



「(株)エレーヌ」は神戸シューズ®に参加しています。

※日本ケミカルシューズ工業組合に加盟し、日本製にこだわり、安心・安全を重視した上でファッション性に富んだ機能性が高く一定の品質を満たした商品です。

(株)エレーヌ

創業：昭和51(1976)年 従業員数：23人

神戸市長田区御蔵通1-2 TEL 078-576-1221 [担当者→時見] FAX 078-577-8989

URL <http://www.hellene.co.jp/>

時見の靴 🔍 検索

メンズレースアップシューズ 「HAWK(ホーク)」

店舗販売
ネット販売

1足
12,744円(税込)

実演販売可

中底を使わない新製法で軽さを実現

「硬い、重い、疲れる」という従来のイメージを覆す発想から誕生した商品。アッパー素材にはソフトで軽量の国産マイクロファイバーレザーを使用し、初めて履いた日から足になじみます。また、中底を使わない新製法により今までにない軽さを実現。さらに衝撃を吸収する高反発インソールを採用するなど、作り手の知恵が詰まった新しいメンズシューズです。



営業部 営業主任

横山孝司

足に優しい靴を作ることを信念に、神戸の自社工房で職人たちが一足一足手作りしています。今までのメンズシューズにはない機能的な履き心地を、ぜひご堪能ください。



 GOOD DESIGN AWARD

(株)ベル

創業：平成23(2011)年 従業員数：55人

神戸市長田区大橋町1-2-11 TEL 078-641-0333 [担当者→横山] FAX 078-641-0332

URL <http://www.belle-co.jp/> ベル 靴 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

こけし 和ろうそく

店舗販売
ネット販売1本
1,080円(税込)

実演販売可

インテリアとしても愛らしい和の明かり

室町時代に中国から渡来し、江戸時代に最盛期を迎えた和ろうそく。明治以降は西洋ろうそくの普及により減少の一途をたどっていましたが、近年は和の明かりとして、その魅力が見直されています。愛らしいこけしのろうそくは、シリコン素材の型を使用して製作。厄除け・災難除けのみならず、インテリアとしても使っていただけます。



代表取締役
松本恭和

こけしは、古くから身代わり人形としての意味合いがあります。流し雛と同じように、和ろうそくに火を点けることで“厄を焼く”という語呂合わせから、寺や神社の授与品としても注目されています。



(有)松本商店

創業：明治時代前期 従業員数：21人

西宮市今津水波町11-3 TEL 0798-36-6021 [担当者→松本] FAX 0798-26-1338

URL <http://www.warosoku.com/> 和ろうそく 松本商店 🔍 検索

HARIMA

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しています。日本で初めて世界文化遺産に登録された国宝・姫路城をはじめ明石城、赤穂城といった名高い史跡のほか、宿場町として知られる津津や平福のノスタルジックな町並みなど見どころは多彩です。

明石市
加古川市
高砂市
稲美町
播磨町
西脇市
三木市
小野市
加西市
加東市
多可町
姫路市
神河町
市川町
福崎町
相生市
たつの市
赤穂市
宍粟市
太子町
上郡町
佐用町



特産品 ▶

明石鯛、明石ダコ、明石焼、姫路おでん、牡蠣、もちむぎ、山田錦、手延素麺

地場産品・伝統工芸品 ▶

播州織、姫路白なめし革細工、播州そろばん、播州三木打刃物、杉原紙

主な観光地 ▶

魚の棚商店街、明石市立天文科学館、姫路城、赤穂温泉、塩田温泉

素材に注目!



選定商品に
使われている兵庫県産の
材料をご紹介します。

食感と口に広がる甘味が特徴 明石ダコ

マダコの漁獲量が日本一を誇る明石。プリッとした食感とかむほどに広がる甘味が特徴で、漁場に近しい魚の棚商店街では、激しい潮流と良質な餌によって育まれた生き良し、歯応え良しの明石ダコが販売されています。



播磨



兵庫県で生まれた“酒米の王者” 山田錦

1936年に兵庫県で生まれた酒米の代表品種で“酒米の王者”と呼ばれています。播州平野で育った大粒の米はたんぱく質の含有量が少ないことなどから酒米に最適とされ、全国生産量の8割を占めています。

栄養価が高い大麦の一種 もちむぎ

福崎町の特産品の大麦の一種で、 β -グルカンという食物繊維が含まれていることから穀物の中でも特に体にいいといわれています。粘性があるためもちもちとしており、食感を生かした麺や菓子なども製造されています。



明石天然鯛 炭火焼

店舗販売
ネット販売

約800g(鯛のみ、4~5人分)
4,500~5,000円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から3日

進物用
詰め合わせ可

期間
限定

4~12月

京都祇園でも愛される最高級の天然鯛

天然の明石鯛は、京都の主要料亭や首都圏の老舗割烹などでも愛される、日本一の味と美しさを持つ魚といわれています。備長炭を使いじっくりと焼き上げるため、身はふっくらと軟らかく、豊かな甘味を堪能できます。お食い初めなどの祝いの席にも人気の天然もののおいしさを、適正な価格でお届けします。



店長

村上能章

明石を代表する美しい天然鯛を毎日、明石浦漁港で仕入れ、一尾ずつ丁寧にしめて血抜きをし、最高の状態でお届けしています。皆さんに喜んでいただけるよう、本物の鯛のおいしさを追求しています。

むらかみ食料品店

創業：昭和23(1948)年 従業員数：4人

明石市朝霧町2-15-1 TEL/FAX 078-911-2127 [担当者→村上]

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

むらかみ食料品店

検索

B-1グランプリ公認商品 冷凍あかし玉子焼

店舗販売 6玉入袋×2、だし汁40ml×2
1,080～1,296円(税込)

ネット販売 6玉入袋×2、だし汁40ml×2
1,296円(税込)

要冷凍 製造年月日
から365日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

たこ焼きとの違い際立つ「B-1グランプリ」公認の明石焼

明石産マダコと国内産小麦粉を使用した明石焼と、特製だしのセット。地元では「玉子焼」といわれており、電子レンジで温めるだけの簡単調理ながら、たこ焼きとの違いを大いに実感できるように、銅製鍋を用いて一つずつ丁寧に手焼きしました。ご当地グルメでまちおこしを目指す「B-1グランプリ」の公認も取得した明石市を代表する一品です。



代表取締役

古志利宗

「あかし玉子焼フェスティバル」2年連続最優秀グランプリを受賞した祖父が残した秘伝のレシピを基に、現在の味が出来上がりました。当店自慢の味をご賞味いただければと思います。

(株)夢工房

創業：平成22(2010)年 従業員数：23人

明石市朝霧町3-15-1 TEL 078-220-8352 [担当者→古志] FAX 078-914-3358

URL <http://www.yumekoubou-akashi.jp/>

明石夢工房 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

熟成神戸ビーフモモローストビーフ

店舗販売 400g
6,480円(税込)

要冷蔵 製造年月日から10日

進物用
詰め合わせ可

独自の熟成方法で仕上げた神戸牛のローストビーフ

ふるさと納税で、和牛ブランド品が品切れになることもある人気店。兵庫県ブランド和牛である神戸牛の中から、肉質、うま味に優れた牛を厳選し、研究を重ねた独自の熟成方法で仕上げました。ローストビーフに向いているモモ部分を使用、赤身と脂身の絶妙のバランスにより生まれるうま味が口の中で溶け出し、かむほどにあふれます。



いい肉一筋70余年。安全・安心はもとより、召し上がった皆さんにより健やかに、幸せになっていただきたい、と日夜まい進しています。本当においしいお肉を皆さんの食卓へ…。

(有)うらい

創業：昭和25(1950)年 従業員数：20人

加古川市平荘町小畑1130 TEL 079-428-0215 [担当者→浦井] FAX 079-428-0500

URL <http://www.wagyu-urai.jp/> 和牛うらい 🔍 検索

播州百日どり・とり鍋セット

店舗販売 播州百日どり(もも肉250g、むね肉300g、手羽元150g)、スープ500cc、麺200g
4,320円(税込)

ネット販売 播州百日どり(もも肉250g、むね肉300g、手羽元150g)、スープ500cc、麺200g
5,400円(税込)

要冷凍 製造年月日から90日

実演販売可

おいしい空気と水で育った「播州百日どり」を存分に

町の約8割を山林に覆われ、南北に清流・杉原川が流れる自然豊かな町、多可町加美区で育った播州百日どりを堪能できます。繊維質が細やかで口当たりの良さが特徴。歯応えも十分です。また、セットの自家製スープは、鶏ガラを約10時間じっくり煮込んで作りました。野菜と一緒に煮るだけで、簡単にとり鍋が完成します。



店主

森脇富成

自家製のコラーゲンたっぷりのスープにまず手羽元を入れると、骨と身の間からうま味成分が出てきます。それはそれは、癖になる味。翌日はお肌もプルプル。身も心も温まること間違いなしです。

けんしん亭

創業：昭和36(1961)年 従業員数：10人

西脇市黒田庄町大門75-1 TEL 0795-28-2557 [担当者→森脇] FAX 0795-28-4526

URL <http://www.kenshintei.co.jp/>

けんしん亭

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

神戸ワインビーフ (肩ロース)しゃぶしゃぶ用 (但馬屋オリジナルしゃぶしゃぶたれ付)

店舗販売
ネット販売

700g
8,000円(税込)

要冷凍

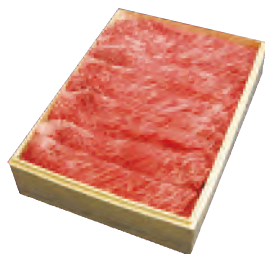
製造年月日
から30日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

神戸ワインで育った黒毛和牛ブランドが誕生

神戸ワインの製造過程で出る搾りかすを穀類に混ぜた配合飼料を黒毛和牛に与えたところ、ポリフェノールなどの働きで牛の食欲がおう盛となり、成育にも良い影響を与えることが判明しました。こうして生まれたのが兵庫県の黒毛和牛ブランド「神戸ワインビーフ」です。オリジナルのたれをセットにしてお届けします。



ギフトセンター長

藤本 昭

創業明治8年の伝統を誇る牛肉商但馬屋。兵庫の黒毛和牛「神戸ワインビーフ」を急速冷凍したまま食卓へお届けするなど、おいしさや鮮度を保つ工夫にも長年のノウハウが生かされています。

(株)牛肉商但馬屋

創業：明治8(1875)年 従業員数：120人

姫路市楠町99-5 TEL 06-6831-4626(桃山台店) [担当者→藤本] FAX 06-6831-4635(桃山台店)

URL <http://kobewinebeef.com/>

牛肉商 但馬屋 🔍 検索

咲夢の神戸牛ハンバーググラタン

店舗販売
ネット販売250g
1,080円(税込)

要冷凍

製造年月日
から30日進物用
詰め合わせ可

実演販売可

神戸牛と淡路産タマネギのうま味たっぷりグラタン

兵庫県が世界に誇る神戸牛と淡路産タマネギで作ったハンバーグを、うま味たっぷりのグラタンに仕上げました。口の中でとろけるようなふんわりと軟らかな食感で、かめば肉汁が広がります。来店客に好評で、リクエストに応え贈答用として本格的に商品化しました。肉と野菜の味わいを堪能できる逸品です。



代表

浅井宏文

お客さまの「おいしい」を合言葉に、開店から10年、地産地消を心掛け、日々営業してきました。この商品は、解凍後、電子レンジで温めるだけ。自宅で味わえるごちそうとして、幅広い年代に好評です。

鉄板焼 咲夢一サムー

創業：平成18(2006)年 従業員数：5人

姫路市塩町177 Rビル1F TEL/FAX 079-284-4655 [担当者→浅井]

URL <http://teppansam.jp/>

teppansam.jp 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

姫路おでん城ラベル

店舗販売
ネット販売

1人前580g(固形量230g)レンコン棒、大根、たまご、こんにゃく、ごぼう天、煮込み竹輪、すし肉)

864円(税込)

常温
保存

製造年月日
から90日

進物用
詰め合わせ可

しょうが醤油で食べる姫路ならではのおでん

しょうが醤油でおでんを食べる。ショウガと醤油の産地である姫路ならではの食習慣を全国に発信するため、「姫路おでん」と命名しました。具には、姫路市大津区勘兵衛町で生産されたレンコンを使った練り製品「かんべえレンコン棒」や、姫路城の形をした「お城こんにゃく」が入っています。温めるだけでおいしく食べられます。



代表理事

前川裕司

しょうが醤油でおでんを食べる姫路地方特有の食習慣を全国に発信しようと「姫路おでん」と命名し、食によるまちおこし活動をしています。おでんのおいしい食べ方として好評を得ています。ぜひご賞味ください。

姫路おでん協同組合

創業：平成21(2009)年 組合員数：23人(加盟店数58店)

姫路市下寺町43 姫路商工会議所新館4F TEL 079-224-8803 [担当者→前川]

FAX 079-224-1553 URL <http://himejioden.jp/>

姫路おでん

検索

姫路駅名物 まねきのえきそば

(乾麺3人前 お土産セット)

店舗販売
ネット販売

乾麺85g×3、スープ10g×3、天ぷら
20g×3、七味唐辛子0.8g×3
1,080円(税込)

常温
保存

製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可
※駅弁とセットで

中華麺に和風だしの駅そばは全国区の人気

発売開始から65年、姫路駅のホームで提供されている駅そばです。中華麺に和風だしという一見ミスマッチな商品は、昨今のB級グルメブームにも乗り、今や全国区の人気を誇っています。さば節とかつお節を中心としたオリジナルのだしとフワフワの天ぷらが麺に絡む絶妙なおいしさを、自宅でも堪能することができます。



代表取締役
竹田 佑一

姫路名物「まねきのえきそば」は、古くから地域で愛されている商品で、全国区のテレビ番組でも取り上げられています。姫路を代表するソウルフードを全国の皆さまに味わっていただければ幸いです。



まねき食品(株)

創業：明治21(1888)年 従業員数：350人

姫路市北条953 TEL 079-224-0255 [担当者→竹田] FAX 079-284-8481

URL <http://www.maneki-co.com/>

まねき 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

奥播磨 純米酒粕

店舗販売 500g
500円(税込)

要冷蔵 賞味期限を表示

純米酒のみを醸す酒蔵の最高級酒かす

明治期の創業以来、手造りによる伝統の製法を守り、純米酒のみを醸す酒蔵が最高級の酒かすをお届けします。純米酒「奥播磨」から生まれる酒かすは抜群にうまく、酒同様に無添加です。必要以上に圧力をかけない昔ながらの設備で搾るため、酒の風味やうま味がしっかりと残ります。また、料理の際に溶かす必要がないほど軟らかいのも特徴です。



代表取締役兼杜氏

下村裕昭

「うまい酒にはゴールはない」を合言葉に、飲んで感動を与えるお酒を造っています。お酒がうまいので酒かすもうまいです。かす汁、甘酒、かす漬けなど、幅広くお楽しみください。

(株)下村酒造店

創業：明治17(1884)年 従業員数：10人

姫路市安富町安志957 TEL 0790-66-2004 [担当者→製造部下村] FAX 0790-66-3556

URL <http://www.okuharima.jp/>

下村酒造店 🔍 検索

生パスタ

(ラビオリ・トルテリーニ・タリアテッレ・ショートパスタ)

店舗
販売

ラビオリ・トルテリーニ各250g 1,188円(税込)
タリアテッレ・ショートパスタ各250g 626円(税込)

要冷蔵

製造年月日から
ラビオリ・トルテリーニ30日
タリアテッレ・ショートパスタ90日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

姫路産米を使いイタリアの味にこだわった生パスタ

米は、パスタ作りに適した品種を減農薬・減化学肥料で栽培しています。米粉を使用することで、従来の生パスタに米の甘味が加わり、食べたときの舌触りも良くなりました。また、モーツァルトを聴きながら育った地元の鶏の卵を使用。イタリア人と共同で商品開発を行い、本場イタリアの味にこだわり抜いた生パスタです。



小川陽平 クラウディア

姫路で米作りをしており、イタリア・フィレンツェ生まれの妻と一緒にこだわり生パスタを作っています。お米が世界のおいしさをつなぎました。



小川農園(株)

創業：平成21(2009)年 従業員数：10人

姫路市山田町南山田105-3 TEL 079-263-3755 [担当者→小川] FAX 079-263-3756

URL <http://p-sorriso.com/> pasta sorriso 🔍 検索

銀の馬車道弁当

店舗販売 506g
800円(税込)

要冷蔵 製造から1日

「銀の馬車道」沿線の自慢の味覚満載のお弁当

「銀の馬車道」沿線の食材や調理法を用いたお弁当です。神河町産こしひかりを使ったかしわ飯、しょうが醤油で食べる姫路おでん、赤穂の塩をまぶした地元産の旬の温野菜、神河町産のユズ皮を乗せた大根なますなど、沿線情緒漂うメニューが目白押し。「デリカテッセントレードショー2015」の弁当部門で入選を果たしました。



商品開発課 次長

宮本陽子

神河町は兵庫県のほぼ中央にある自然豊かなハート形の町です。このお弁当は銀の馬車道沿線や地元の飲食店などを食べ歩き、試行錯誤を重ねて完成しました。神河町から真心込めてお届けする「銀の馬車道弁当」をぜひ一度ご賞味ください。

(株)神崎フード

創業：平成10(1998)年 従業員数：110人

神河町栗賀町430 TEL 0790-31-2655 [担当者→浦] FAX 0790-31-2656

URL <http://kanzakifood.co.jp/> 大黒茶屋 🔍 検索

「自然薯だしとろろ」「自然薯とろろ汁」 セット

店舗販売
ネット販売

だしとろろ70g×5袋、
とろろ汁50g×5袋
3,500円(税込)

要冷凍

製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

高級食材の自然薯を手軽に食せる画期的な品

神河町特産の自然薯は「高級品」「健康に良い」という好イメージの半面、「食べ方が分からない」「調理が大変」「使い切れない」といった消費者に受け入れられにくい要素がありました。そこで、封を開けるだけで手軽にとろろを味わうことができる商品を開発。産地ならではの味と食べ方を再現しています。



代表

栗原達雄

神河町特産の自然薯は、豊穡な大地、清らかな水、昼と夜の寒暖差と三拍子そろった環境で210日間の育成期間で熟成された黄金色の自然薯です。それを、手作りでバック詰めしました。味は風味豊かで、とても濃厚。自然薯本来のおいしさを堪能でき、手軽に自然薯料理をお楽しみいただけます。

栗原ファーム

創業：平成24(2012)年 従業員数：2人

神河町長谷919 TEL 0790-35-0122 [担当者→栗原] FAX 0790-35-0116

URL <http://jinenjyo-hase1.jimdo.com/>

栗原ファーム 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

はりまのとうふ やさい入 しょうが味

店舗
販売

200g

241円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から10日進物用
詰め合わせ可

実演販売可

播磨の食材が生み出すまろやかで体に優しい豆腐

播磨の食材で作る豆腐です。大豆は、県内で100年以上前から栽培されている在来種のもち大豆を使用。また、無農薬栽培された姫路しょうがを用い、風味をしっかりと残すために一つ一つ丁寧に手作業で皮をむいてペースト状に。大豆としょうがの絶妙なバランスが、辛すぎず甘すぎない、爽やかでまろやかな味わいを生み出しています。



専務

武内秀策

「当社伝統の製法と味を守りながらも感動する豆腐を作りたい」と常に探究心を持って真心を込めて作っています。

武内食品(株)

創業：明治43(1910)年 従業員数：23人

たつの市揖保川町原457-3 TEL 0791-72-2587 [担当者→武内] FAX 0791-72-2873

URL <http://takeuchi-foods.com/>

真心とうふ

検索

いかなごのくぎ煮 (ショウガ入り)

店舗販売
ネット販売

75g
702円(税込)

常温
保存

製造年月日
から360日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

瀬戸内の春を感じる神戸・播磨の家庭の味

「瀬戸内に春を告げる」といわれるいかなごのくぎ煮は、神戸・播磨地域の伝統的な家庭料理です。鮮度が命のイカナゴは、港に近い工場で新鮮なうちに龍野の天然醸造醤油と砂糖、ショウガのみで軟らかく炊き上げます。保存料は一切使用していません。ショウガの香りが食欲をそそる、カルシウム豊富で栄養価の高い一品です。



代表取締役
中屋政利

瀬戸内海産の新鮮ないかなごを添加物を使用せず軟らかく炊き上げました。小さなお子さんから年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。

(有)はりま十水堂

創業：平成10(1998)年 従業員数：20人

太子町鵜466-4 TEL 079-276-4602 [担当者→中屋] FAX 079-276-5549

URL <http://www.ikanago.com/>

はりま十水堂 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

古式三年しょうゆ

店舗販売
ネット販売200ml
1,620円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から2年進物用
詰め合わせ可

実演販売可

現代によみがえった究極の手造り醤油

日本の伝統調味料である醤油の原点を見つめ直し、究極の手造り醤油である古式醸造醤油の復活に挑戦しました。温度管理などは一切せず、自然の力のみで3年間の間、寒暖を繰り返す中で熟成・発酵。そして、石と木の重みだけで搾る木製天秤搾り機で、ゆっくりと搾り出します。雑味のないまろやかさは、醤油本来の味。原料は地元の農産物にこだわりました。



代表取締役
高橋利彰

「古来の製造法で地元の原材料を使って、安全・安心な温故知新の醤油造りに取り組みたい!」と、たくさんの方にご協力いただきました。当店の醤油造りに対する熱い思いが詰まった味わい深い商品です。

高橋醤油(株)(屋号 サクライズミ)

創業：大正10(1921)年

加西市和泉町701 ☎0120-373580 [担当者→高橋] FAX 0790-45-0003

URL <http://www.sakuraizumi.com/>

高橋醤油 🔍 検索

兵庫県産大豆使用 米こうじみそ

店舗販売
ネット販売

500g
594円(税込)

常温
保存

製造年月日
から300日

兵庫県産大豆を使った完熟味噌

県内の契約農家が丹念に育てた兵庫県産大豆と、全国から選りすぐった国産米、瀬戸内の赤穂塩、米麴をふんだんに使ったまろやかな完熟味噌です。毎日のお味噌汁にお薦めです。



4代目蔵主

足立達明

私たちは奥播州多可町の地で100年以上にわたり、伝統的な製法を守り続けてきました。有機JAS認証の、体に優しい醤油と味噌も製造しております。

足立醸造(株)

創業：明治22(1889)年 従業員数：15人

多可町加美区西脇112 TEL 0795-35-0031 [担当者→足立] FAX 0795-35-0281

URL <http://www.adachi-jozo.co.jp/>

足立醸造

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

姫路アーモンドバター

店舗販売
(百貨店等)

200g
800円(税込)

ネット
販売

200g
750円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から60日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

上品な甘さと香ばしいアーモンド風味のバター

高脂肪で値段の高いバターではなくマーガリンを使用することで、買い求めやすい価格を実現。アーモンドは食感にこだわって上質なものを厳選しています。パンに塗って焼けば、アーモンドの香ばしさが漂う姫路の有名なローカルフード「アーモンドトースト」の出来上がり。手作りで一つ一つ丁寧に瓶詰めされ、地元の人からも愛され続けています。



代表

榮川賢司

日常生活に溶け込むすてきなアイテムとして、「そこにあるだけで幸せ!」と思っていたけるようなデザインにしました。自分だけでなく、大切な方への贈り物として、アーモンドバターを接点に多くの方に幸せの輪が広がっていくことを夢見ています。

Café&洋食のマテンロウ

創業：平成元(1989)年 従業員数：14人

姫路市花田町一本松39-1 TEL 079-252-4227 [担当者→榮川] FAX 079-251-2707

URL <http://www.ken-house58.com/>

Café&洋食のマテンロウ

検索

天然醸造 内藤味噌®特選セット「いろは」 (みりん入仕込(壺入り)・普通仕込・黒豆仕込)

店舗
販売

みりん入仕込(壺入り)、普通仕込、黒豆仕込 各400g
6,480円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

兵庫県産の素材を集めた天然醸造の味噌3種

主原料である米と大豆は姫路近郊産、塩は赤穂産を使用しています。「みりん入仕込」は地元の手柄山本みりんを採用することで独特のまろやかさが生まれ、また「黒豆仕込」は丹波産黒豆を使用し、コクとうま味に加えて芳醇な香りが特徴となっています。県産の素材にこだわり、自然の力で発酵・熟成しています。



代表取締役
内藤 文博

県産の材料にこだわり天然醸造でじっくりと仕込んだ内藤味噌。添加物を使用せず、小さなお子さんから年配の方まで安心して食べていただけるよう、丹精込めて造っています。どこか懐かしい味わいをお楽しみください。

ナイトウ(株)

創業：昭和23(1948)年 従業員数：7人

姫路市船津町1733 TEL 079-232-0271 [担当者→内藤] FAX 079-232-5500

URL <http://www.naito-miso.co.jp/>

内藤味噌 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

とろとろいちごリキュール あかしたい

店舗販売
ネット販売

180ml 648円(税込)
720ml 2,160円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から180日

実演販売可

イチゴのうま味が凝縮された果肉たっぷりのお酒

明石市清水産イチゴを一粒一粒丁寧にへたを切り取り、果肉たっぷりのとろとろリキュール(お酒)に仕上げました。素材のおいしさを伝えるため、約50%の高果汁を実現。720mlに約400gの果実が入っており、イチゴの甘酸っぱさが口いっぱいに広がります。牛乳で割って飲むのもお勧めです。



代表取締役
米澤仁雄

粒の大きさや形が不ぞろいなだけで規格外として扱われるイチゴを主原料に、おいしいリキュールを造りました。香料や着色料は使っていません。

明石酒類醸造(株)

創業：大正7(1918)年 従業員数：6人

明石市大蔵八幡町1-3 TEL 078-919-0277 [担当者→米澤] FAX 078-919-4377

URL <http://www.akashi-tai.com/>

明石 酒 🔍 検索

玉椿

店舗販売
ネット販売

5個
680円(税込)

常温
保存

製造年月日
から7日

進物用
詰め合わせ可

「幻の小豆」を使用した姫路藩の御用菓子

しっとりとした黄身あんを薄紅色の求肥で包み、椿の花に見立てた和菓子です。11代将軍・徳川家斉の娘と姫路城主・酒井忠学との婚礼を祝って作られ、姫路藩の御用菓子に用命されました。原料には、「幻の小豆」ともいわれる希少な白小豆を使用。香り豊かな風味と上品な甘味、軟らかく口当たりの良い皮の食感が特徴です。



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、「幻の小豆」と称されています。そんな上質な素材をぜいたくに使ったこの菓子は、今もなお地元・播磨の献上菓子として皆さんから愛されています。

(株)伊勢屋本店

創業：元禄年間 従業員数：50人

姫路市龍野町4-20 TEL 079-292-0830 [担当者→藤原] FAX 079-298-5245

URL <http://harimarche.com/store/lseya/>

伊勢屋本店

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

姫路名物 江戸屋の本わらび餅

店舗販売 500g
1,200円(税込)

常温保存 販売日から4日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

軟らかいののにコシがある高リピート率の本わらび餅

姫路市にある老舗和菓子店が贈る本わらび餅です。特徴は、とても軟らかいののにしっかりとしたコシがあること。口に入れたときのプルンとした口当たりとツルリと滑らかな喉越しは格別です。また、国産大豆100%の超微粒子きなこを使用し、その味と香りは抜群。驚異的なリピート率を誇り、一度食べたら癖になる和スイーツです。



取締役

江川真視

「姫路で一番おいしい」との呼び声が高い江戸屋の本わらび餅。ぜひ、ひと口食べてみてください。わらび餅観が変わります!関西を中心に駅ナカや百貨店で催事をしています。見つけた方はぜひお味見を!

(有)江戸屋

創業:昭和48(1973)年 従業員数:15人

姫路市下手野4-11-14 TEL 079-297-7598 FAX 079-298-5988

URL <http://himeji-edoya.net/> 姫路 お菓子 江戸屋 🔍 検索

播州黒かりん

店舗販売 340g
486円(税込)

常温保存 製造年月日
から90日

素朴でコクのある昔ながらの播州駄菓子

姫路に長年伝わる堅こね製法により作られる播州駄菓子のかりんとうです。生地をじっくりと揚げ、砂糖と水あめで作った蜜をさっとかけることで、それぞれの原料の持つま味が調和し、一般的なかりんとうよりも素朴でコクのある風味が生まれます。優しい味わいに、昔懐かしい余韻を楽しめます。



工場長

居戸一哲

老舗として伝統の製法をかくなく守り、昔ながらの味を大切にしてきました。時代を超えたおいしさを追求しながら、お客さまがもう一度食べたくなり、「おいしい」と言っていだける商品を常に心掛けて製造しています。

常盤堂製菓(株)

創業：昭和11(1936)年 従業員数：79人

姫路市船津町1788 TEL 079-232-0682 [担当者→柳内] FAX 079-232-5835

URL <http://www.tokiwa-do.co.jp/>

常盤堂製菓 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

元祖手打明石焼(玉子焼)銅鍋

店舗
販売 1個
16,200円(税込)

進物用
詰め合わせ可

明治期から受け継がれる手打ちの技

明治時代から今日まで、3代にわたって手打ちによる製法が受け継がれてきた明石焼の銅鍋。テレビや雑誌、新聞など、各種メディアにも何度も取り上げられた名品です。また、製品の販売とともに、銅鍋の扱い方や明石焼の焼き方の説明、レシピの案内などをしており、家庭でも専門店に負けないおいしい明石焼を焼くことができます。



職人

安福保弘

明石焼の銅鍋は明治時代から3代にわたって手打ちによる製法が受け継がれてきました。販売だけでなく、銅鍋の扱い方や明石焼の焼き方を案内するほか、独自にブレンドした明石焼粉も販売しています。おいしい明石焼をお楽しみください。



ヤスフク明石焼工房

創業：明治25(1892)年 従業員数：3人

明石市本町2-6-7 TEL 078-911-2855 [担当者→安福] FAX 078-911-3633

ヤスフク明石焼工房 🔍 検索

播州織足袋

店舗販売
ネット販売

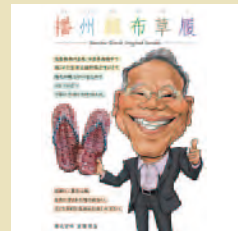
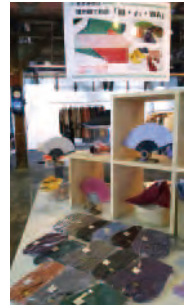
1足
4,300円(税込)

進物用詰め合わせ可
※簡易のみ可能

実演販売可
※展示販売のみ可能

個性的に履きこなすカラフルな足袋

先染めの播州織生地から生まれた、カラフルでおしゃれな足袋です。若者が「着物に靴」や「洋服に草履」といった独創的なファッションを楽しんでいる姿にヒントを得て、商品化しました。底の部分には日本足袋と同じ厚地を使うことで履き心地を確保。裏地を見せる履き方など、伝統的な足袋を個性的に履きこなすことができます。



取締役会長
齋藤太紀雄

平成25年度の「五つ星ひょうご」に播州織布草履を選定していただきました。現在、播州織の着尺開発をはじめ、これまでにない「和装」の世界を展開していきます。

(株)齋藤商店

創業：昭和28(1953)年 従業員数：15人

西脇市郷瀬町554 TEL 0795-22-7111 [担当者→村上] FAX 0795-23-2311

URL <http://www.saito-tex.co.jp/> 播州織雑貨屋さん 🔍 検索

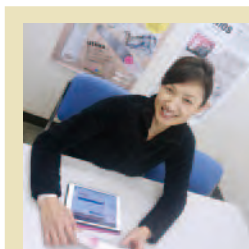
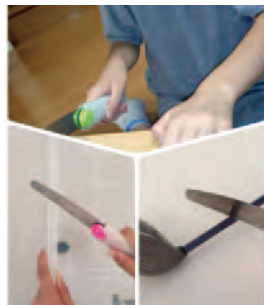
utiles

店舗販売
ネット販売1本
3,204円(税込)進物用
詰め合わせ可

実演販売可

DIY女子に贈るかわいいノコギリ

昨今のDIY女子ブームもあり、のこぎりをもっと身近で楽しいものにしたいとの思いから、「工具箱からリビングへ」をテーマに企画・製造。リビングやキッチンに置いても違和感がないデザインで、グリップは女性や子どもの手にもフィット。安全性を確保しつつも、刃はプロ仕様のため、金属をはじめとしたあらゆる素材を切断できます。



商品部チーフ

河部那津子

ハサミやカッターでは切れないものを切ったり工作したり…。ノコギリをもっと身近に便利に楽しく使ってほしいという思いから企画・開発しました。子どもも安全に使えます。ものづくりが大好きになってほしいです。



河部精密工業(株)

創業：昭和42(1967)年 従業員数：15人

姫路市西今宿1-3-12 TEL 079-294-1496 [担当者→嵯峨山] FAX 079-294-5986

URL <http://www.ksk-kawabe.co.jp/>

KSK 🔍 検索

鹿の子御膳 ※ドッグフード

店舗販売
ネット販売

ご飯60g、肉60g、野菜ピューレ50g、ゼリー35g、ふりかけ10g
1,080円(税込) ※ゼリーはドライフルーツ15gに変更可

冷凍
保存

1カ月
※解凍後は
一週日中

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

栄養価の高いシカ肉使用のドッグフード

高タンパクでミネラルが豊富なシカ肉で作ったドッグフード。信頼できる猟師から直接仕入れたシカ肉と、地元農家が心を込めて生産した米や野菜類を使い、障がいのある人たちが手作りで丁寧に仕上げた、農林業と福祉、そして地域の連携による商品です。家族の一員である愛犬の特別食や、誕生日、お祝いの日の御膳にも最適です。



理事長

目黒輝美

過疎高齢化の地域で害獣として捨てられている鹿の命を生かそうと、障がいのある人たちがシカ肉ドッグフードを作りました。獣医学博士・ペット栄養管理士が関わり、栄養価に優れたヘルシーで豪華な食餌を提供します。

社会福祉法人はなさきむらすみれ

創業：社会福祉法人はなさきむら 平成14(2002)年、多機能型事業所すみれ 平成27(2015)年
従業員数：120人 栄栗市一宮町生栖32-1 TEL/FAX 0790-71-0618 [担当者→尾上]

URL <http://hanasakimura.jp/>

はなさきむら

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

TAJIMA

但馬

世界ジオパークに認定された山陰海岸ジオパークや兵庫最高峰の氷ノ山など、豊かな自然を有しています。竹田城跡や日本の産業を支えた生野銀山といった歴史や文化を今に伝える遺構、「外湯めぐり」で知られる城崎温泉、湯村温泉などの観光資源も豊富です。

豊岡市
養父市
朝来市
香美町
新温泉町



特産品 ▶

朝倉山椒、松葉ガニ、但馬牛、岩津ねぎ、出石そば、ハタハタ

地場産品・伝統工芸品 ▶

豊岡鞆、豊岡杞柳細工、出石焼、城崎麦わら細工

主な観光地 ▶

県立コウノトリの郷公園、玄武洞公園、城崎温泉、湯村温泉、竹田城跡、生野銀山

素材に注目！



選定商品に
使われている兵庫県産の
材料をご紹介します。

渋味が少なくまろやかな味わい 朝倉山椒

江戸時代、地元に自生していたものを栽培用に系統選抜したのが始まりとされています。トゲがない山椒として知られ、実は大粒で渋味が少なく、まろやかな味と香りが特徴。2009年から「朝倉さんしょ」のブランド名で栽培されています。



濃厚な甘味の別名「香住ガニ」 ベニズワイガニ

ズワイガニ（松葉ガニ）より身は軟らかく甘味は濃厚、ゆでる前から鮮やかな紅色をしているのが特徴です。漁獲時期は9月～5月。関西では香住漁港でだけ水揚げされるベニズワイガニを「香住ガニ」と呼んでいます。

脂がたっぷり乗った海の幸 ハタハタ

県内の漁獲量は全国のトップクラスを誇り、浜坂や香住など但馬の漁港では9月から5月にかけて水揚げされます。県産のハタハタは全長20センチ以下で脂が十分に乘っており、漁港周辺では干物や煮付けなどで食されています。



かに身 (香住ガニ)

ネット販売 250g 3,240円(税込) ※水揚げ量、仕入れ価格により変動する場合あり
500g 5,184円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から4日

実演販売可

期間
限定

9~5月

職人たちの匠の技が詰まった香住港産かに身

香住港産のベニズワイガニの身を存分に堪能できる一品です。目利き人が厳選し、釜ゆで職人が絶妙の塩加減でゆで上げ、さらにむき身職人が身をきれいに抜き取るという作業工程には、それぞれの匠の技が詰まっています。みずみずしく独特の甘味があり、そのまま食べる以外に、三杯酢につけたり、洋食の材料に使ったりするのもお勧めです。



代表取締役会長

濱田義夫

ベニズワイガニのうま味を、ハマダセイの職人たちによる匠の技と製法でおいしくかに身にしました。商品は一見シンプルですが、真心込めて作った自慢の逸品です。ぜひご賞味ください。

(株)ハマダセイ

創業：昭和36(1961)年 従業員数：53人

香美町香住区境1124 TEL 0796-36-0668 [担当者→島崎(貢)] FAX 0796-36-2587

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

ハマダセイ 🔍 検索

ハタハタのことこと煮

店舗販売
ネット販売

150g
1,080円(税込)

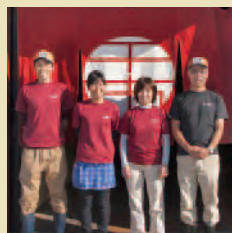
要冷凍

製造年月日
から30日

進物用
詰め合わせ可

骨まで食べられる香住産ハタハタの軟らか煮

香美町香住区は新鮮な魚介類の水揚げで知られる港町です。恵まれた環境で育ったハタハタのおいしさを伝えるため、オリジナルの甘酢をベースに、サンショウをアクセントに加えて約1時間じっくりと炊き上げました。魚独特の臭みがなく、骨まで丸ごと食べられる軟らかさが特徴です。



販売員

谷 祥一

絶妙な火加減で時間を見極め、香住自慢の甘酢で仕上げた逸品です。ご飯のおかず、酒のあてにもお勧めです。高級感のあるパッケージで贈答用としても人気です。

(有)さだ助 [干市(カンイチ)]

創業:平成18(2006)年 従業員数:5人

香美町香住区七日市308 TEL/FAX 0796-39-1147 [担当者→谷]

URL <http://kanichi-web.com/> 干市 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

朝倉さんしょ

(山椒ジェノベーゼ・山椒味噌(赤)・山椒味噌(白)・山椒佃煮)

店舗販売 山椒ジェノベーゼ90g、山椒味噌(赤・白)115g、山椒佃煮80g
各880円(税込)

常温保存 製造年月日から180日

進物用詰め合わせ可
※4瓶の中から3種選択

実演販売可

但馬地域の特産品は香り豊かな料理の名脇役

但馬地域の特産品である朝倉さんしょは、400年の歴史を誇り、豊臣秀吉や徳川家康が好んだともいわれています。香りが際立ち、和食や中華料理からイタリアンやフレンチまで、多彩な料理の名脇役として、いつもの料理をプロ級の味わいに変ぼうさせてくれます。和風イタリアンテイストのジェノベーゼ、赤味噌、白味噌、佃煮の4種類を用意しています。



組合長

梅谷幸男

400年間、地元農家によって受け継がれてきた養父市産の「朝倉山椒」。実が柔らかい時期に一房ずつ手摘みで収穫し、独自の冷凍加工技術で味と香りを新鮮な状態で閉じ込めています。清流の里の味覚を現代風にアレンジした商品です。ぜひ、ご賞味ください。



畑特産物生産出荷組合

設立：昭和57(1982)年 従業員数：11人

養父市畑481 TEL/FAX 079-664-1586 [担当者→田和]

URL <http://www.asakura-sansyo.com/>

畑特産物生産出荷組合

検索

蝶のしずく

店舗
販売200ml
1,080円(税込)常温
保存製造年月日
から2年

世界初!チョウザメの魚醤は栄養満点

香美町で養殖したチョウザメの加工利用を研究し開発した、世界初の魚醤です。一般的な大豆醤油や魚醤にはないアミノ酸が豊富に含まれています。麴、塩、水のみを使用して自然発酵させ、栄養満点で体に優しい調味料に仕上げました。まろやかさが特徴で、臭みはなく、さまざまな料理に使えます。



製造販売担当

邊見八郎

この商品は、2015年から有名ホテルやレストランで、料理の仕上げや隠し味に使われており、プロの料理人からお墨付きをいただきました。そのまま付け醤油として使っても大変おいしいです。「魚醤」という枠を超え、料理の可能性を広げる調味料だと確信しています。

香美町小代内水面組合

創業：昭和56(1981)年 組合員数：3人

香美町小代区大谷510 TEL 090-3280-2959【担当者→邊見】 FAX 0796-97-3262

香美町小代内水面組合 🔍 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

え〜だし

店舗販売
ネット販売360ml
518円(税込)常温
保存製造年月日
から365日進物用
詰め合わせ可

実演販売可

かにすき用から万能だしへとおいしく進化

香住特産のカニをおいしく食べるため、かにすき用のだしとして誕生。幅広い料理に使えるように進化を遂げました。北海道産の昆布と国産のかつおでとっただしに、本醸造醤油と本みりんを絶妙のバランスで配合しています。水で薄めるだけの万能だしは、寄せ鍋や炊き込みご飯、煮物、うどんなどあらゆる料理をおいしく仕上げます。



営業部

中村千尋

創業104年目となるトキワは、地元・香美町香住の地に根付いた商品づくりをしています。香住の特産であるカニをおいしくいただくために生まれた「え〜だし」。鍋はもちろん炊き込みご飯やお吸い物、煮物、うどんのだしなど幅広い料理が、これ1本で簡単においしくできます。

(株)トキワ

創業：大正元(1912)年 従業員数：79人

香美町香住区三谷735 TEL 0796-36-4008 [担当者→中村] FAX 0796-36-4030

URL <http://a-aji.jp/> トキワ 🔍 検索

こうのとりの紅白石けん

店舗販売
ネット販売

80g×2個
3,024円(税込)

准物用
詰め合わせ可

実演販売可

肌がしっとり潤う100%自然由来の赤米のぬか石けん

豊岡市が推奨する無農薬の「コウノトリ育む農法」で自家栽培した赤米に含まれるポリフェノール類(カテキン)やビタミンEなどの美肌成分を、排水に流しても自然に還る無添加石鹸に配合。ぬかをそのまま配合した赤い石けんと、赤米ぬかからエキスだけを抽出して配合した白い石けんの2個セットです。肌がしっとり潤い、美肌力を引き出します。



代表

野世英子

妊娠中、肌のトラブルに悩み、何とか改善したいと、おなかの赤ちゃんにも安心・安全で保湿力が高い全身洗える石けんを探し求めていました。その結果、試行錯誤を重ねて手作りしたのがきっかけで「こうのとりの紅白石けん」が誕生しました。

人、自然にやさしいお店moko

創業：平成21(2009)年 従業員数：1人

豊岡市但東町奥矢根43 TEL 0796-54-0655 [担当者→野世] FAX 0796-54-0266

URL <http://moko-sekken.com/>

人、自然にやさしいお店 moko

検索

食品

調味料

飲料

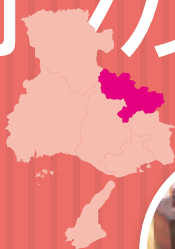
スイーツ

民芸品

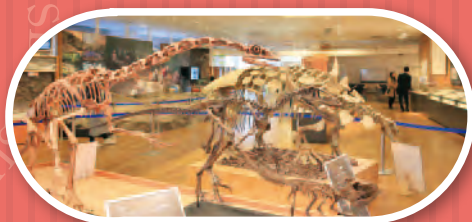
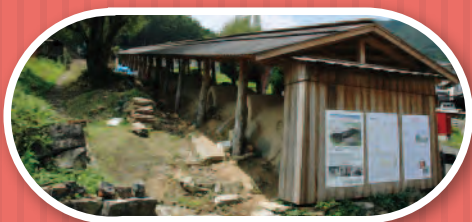
TAMBA

丹波

篠山市
丹波市



兵庫県の中東部に広がり、丹波黒大豆や丹波栗、丹波大納言小豆、猪肉など山野の幸に恵まれています。2006年には篠山川流域の約1億4,000万年前～1億2,000万年前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、「丹波竜の里」として人気を集めています。



特産品 ▶

丹波黒大豆、丹波栗、丹波大納言小豆、ぼたん鍋

地場産品・伝統工芸品 ▶

丹波立杭焼、丹波布、丹波木綿

主な観光地 ▶

兵庫陶芸美術館、篠山城下町、丹波立杭焼登窯、丹波竜化石工房

素材に注目!



選定商品に
使われている兵庫県産の
材料をご紹介します。

全国ブランドとして知られる秋の味覚 丹波黒大豆

一般の大豆の約3倍もの大きさを誇る全国ブランド。主に篠山市で生産され、色つやが良く煮崩れしないのが特徴です。もっちりとした口当たりのいい食感から、料理だけでなく菓子などにも用途は広がっています。



粒の大きさと甘さが持ち味 丹波栗

日本書紀にも記載され、幕府や朝廷にも献上されるなど古くから良質な栗の代表格として知られています。栗本来の上品な甘味とほくほくとした食感が楽しめ、甘露煮やようかん、栗納豆といった土産物もあります。

風味豊かで高級な希少品 丹波大納言小豆

小豆国内生産量の1%にも満たないことから非常に希少で、小豆の中でも最も高級品とされています。一般のもの比べると大粒でつやがあり、甘味が強く、皮が薄いため口当たりがいいことでも知られています。



花山椒 (しょうゆ漬)

店舗販売
ネット販売

30g
1,620円(税込)

常温
保存

製造年月日
から180日

進物用詰め合わせ可

※単品は不可

実演販売可

※時季、条件等による

希少価値の高い丹波篠山の高級珍味

1年のうち数日しか収穫できない花山椒のおいしさをとことん追求しました。収穫時期をつぼみに限定し、さらに漬物専用に自社製造した醤油に漬け込むことで、花山椒そのものが持つ風味を残しつつ、軟らかくシャキシャキとした食感を生み出しています。コアなファンが多い、丹波篠山屈指の高級珍味です。



代表

田中廣道

当店の花山椒は丹波篠山産にこだわり、収穫はもちろん、製造から瓶詰めまで全てが手作業です。時間はかかりますが、食感や風味を残し、まろやかな味わいに上げることができました。ご飯と一緒に召し上がりください。

田中醤油店

創業：大正7(1918)年 従業員数：3人

篠山市新荘432-1 TEL 079-552-0247 [担当者→田中] FAX 079-552-4177

URL <http://www.tanakasyouyu.com/>

田中醤油店 篠山 検索

丹波味のハーモニー

(丹波栗渋皮煮・丹波黒大豆煮豆・丹波黒さや大納言小豆煮豆)

店舗
販売

丹波栗渋皮煮150g、丹波黒大豆煮豆
150g、丹波黒さや大納言小豆煮豆280g
4,428円(税込)

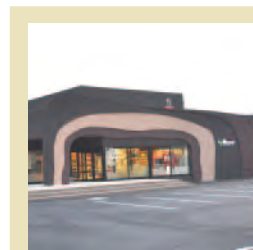
常温
保存

発送日から
365日

進物用
詰め合わせ可

丹波の特産品、栗・黒豆・小豆が奏でるハーモニー

丹波を代表する特産品、栗・黒豆・小豆が堪能できるセットです。いずれも素材の持ち味を最大限に生かすために手間を惜まず、時間をかけてじっくりと煮含めて仕上げました。効率優先の時代に逆行する丁寧な製法が、素材本来の味わいと食感を引き出し、特産品の伝統と誇りを引き継いでいます。



丹波の特産品である栗・黒豆・小豆がそろった特別商品です。特産品の素材の持ち味を引き出すために手間暇を惜まず、効率化が先行する時代に逆行した製法こそが弊社のこだわりであり新規性なのかもしれません。



(株)やながわ

創業：明治25(1892)年 従業員数：43人

丹波市春日町野上野209-1 TEL 0795-74-0010 [担当者→秋山] FAX 0795-74-2010

URL tamba-yanagawa.co.jp/

夢の里やながわ

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

丹波の赤飯の素

店舗販売
ネット販売

米(うるち米、もち米、赤米)300g、丹波大納言小豆水煮80g、丹波大納言小豆煮汁70g
980円(税込)

常温
保存

製造年月日
から180日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

炊飯器で手軽にできる本格赤飯

丹波大納言小豆の発祥の地として知られる丹波市春日町に拠点を構える自治会法人が開発した赤飯の素。丹波大納言小豆の水煮と煮汁、丹波産のコシヒカリ、もち米、赤米を混ぜたお米2合分がセットになっており、炊飯器に入れて炊けば簡単に本格的な赤飯の出来上がり。小豆の豊かな風味を楽しめます。素材は全て丹波産を使用しています。



代表取締役

上山義英

何でもお金を出せば購入できる時代に、願いや思いを込めた日本の美しいお祝い文化を丹波から再び広めようと開発した商品です。さまざまなお祝い事や門出を祝う際にご利用ください。

(株)ゆめの樹 野上野(ノコノ)

創業：平成27(2015)年 丹波市春日町野上野1512 野上野交流施設内

TEL 0795-74-3030 [担当者→中井] FAX 0795-74-3031

URL <http://yumenoki-nokono.jp/>

ゆめの樹 野上野 🔍 検索

丹波黒豆プリン

店舗販売
ネット販売100g×1個
280円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から3日進物用
詰め合わせ可

実演販売可

丹波篠山産黒大豆の風味を洋風デザートに

厳選した最高級の丹波篠山産黒大豆を使用し、その本来の味を十分に生かしたプリンです。大粒だからこそ味わえる食感と芳醇な香りの特徴とする黒大豆の風味が、滑らかなプリンの甘さと調和し、おいしさを引き立て、飽きがこない味わいを生み出しています。



専務

大江康児

篠山の特産品にこだわったケーキを作っています。高校、大学と農業学科で学んだ知識と人脈を生かし、厳選した農家の方のみと直接取り引きしています。篠山ならではの素晴らしい味をぜひお楽しみください。

手作りケーキのお店アリス

創業：平成11(1999)年 従業員数：20人

篠山市網掛402-1 TEL 079-594-4488 [担当者→大江] FAX 079-594-3964

レッドビーンズ 丹波黒豆プリン

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

丹波黒豆のチーズケーキ

店舗販売
ネット販売
1ホール(4号)
1,836円(税込)

要冷蔵
製造年月日
から冷蔵14日、冷凍30日

進物用
詰め合わせ可

たっぷりの丹波黒豆と上質素材のチーズケーキ

丹波篠山産の黒豆煮と、小野市の宮本鶏卵で育てられている岡崎おうはん種の平飼有精卵のみで作るチーズケーキです。黒豆の味と香りを損なわないようクリームチーズは味のバランスがいいデンマーク産を使用。また、フランス産のフロマージュブランで軽い口当たりを演出しています。コクの中に爽やかさを感じさせる上品な味わいが特徴です。



オーナーシェフ 雪岡孝征

神戸の洋菓子店で修業し、2002年に芦屋に「ラネージュ ユキオカ」をオープンしました。11年に丹波篠山にカフェ「宗玄庵」を開き、翌年、芦屋の店舗を篠山へ完全移転し、店名を「雪岡市郎兵衛洋菓子舗」に変更。商品も、よりチーズケーキに特化しています。

雪岡市郎兵衛洋菓子舗

創業：平成24(2012)年 従業員数：2人

篠山市魚屋町13-1 TEL/FAX 079-558-7686 [担当者→雪岡]

URL <http://la-neige-ashiya.ocnk.net/>

雪岡市郎兵衛洋菓子舗 🔍 検索

海老徳利と盃

(木箱)

店舗販売
ネット販売

1セット(徳利×1、盃×1)
10,260円(税込)

匠の技を極めた丹波焼の上手物

800年の歴史を誇り、国指定伝統的工芸品である丹波焼。海老徳利は、江戸時代から盛んに作られた丹波の上手物を代表する品です。丹波の土の上に白い化粧土を掛け、土が乾くまでに海老の絵を描いていきます。胴は筆の種類を選び、ヒゲは広がりのある曲線をイチチン描きの技法で一気に描き上げる。匠の技が際立つ名品です。



理事長

市野清治

陶器の徳利で燗をすると酒が冷めにくく、盃は、口辺が開いた形状が燗をした日本酒をおいしく飲めるといわれています。また、化粧土を施した器は長く大事に使うとその表面に雲のような染みが浮き出し、古くから雲紋様として重宝されています。

丹波立杭陶磁器協同組合

創業：昭和25(1950)年 組合員数：54人

篠山市今田町上立杭3 TEL 079-597-2034 [担当者→畠中] FAX 079-597-3232

URL <http://www.tanbayaki.com/>

丹波焼

検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

AWAJI

淡路

「古事記」や「日本書紀」の国生み神話で日本発祥の地と記されている淡路島。瀬戸内の温暖な気候に恵まれ、古くから朝廷や皇室に食材を献上する「御食国」^{みけつくに}として発展してきました。淡路島たまねぎや淡路ビーフといった地域ブランドも多く誕生しています。

洲本市
南あわじ市
淡路市



特産品 ▶

淡路島3年とらふぐ、淡路島たまねぎ、淡路ビーフ、淡路島ポーク(いのぶた)、灰わかめ、レタス

地場産品・伝統工芸品 ▶

線香、淡路鬼瓦

主な観光地 ▶

淡路夢舞台、あわじ花さじき、伊弉諾神社、洲本温泉、南あわじ温泉郷、鳴門の渦潮

素材に注目!



選定商品に
使われている兵庫県産の
材料をご紹介します。

独特の甘さと軟らかい食感が特徴 淡路島たまねぎ

淡路島ブランドの代表格。5月、6月に収穫した後、特有の甘味を出すため小屋につり下げ、自然の風を利用してしっかりと乾燥させています。甘くて軟らかく、煮たり炒めたりと幅広い調理法でおいしく食べられます。



兵庫が誇る新たなブランド豚 淡路島ポーク(いのぶた)

猪と黒豚と猪豚と豚の4交配で生まれた“いのぶた”。肥育期間を長めに取ったり、酒かすや飼料米を与えたりすることで、肉質は豚肉よりもきめ細かく、滑らかな舌触りと甘味が生まれます。



糖度の高さとうま味成分が自慢 トマト

瀬戸内の温暖な気候によって育まれる淡路島のトマトは、糖度の高さとうま味成分の濃さが自慢。2月中旬から4月にかけて食べごろを迎えます。ビニールハウスで土耕栽培され、一部、ブランド化されているものもあります。



金猪豚 ロースハム

店舗販売
ネット販売

100g
1,080円(税込)

要冷凍

製造年月日
から365日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

とろける味わいのいのぶたをスモーク

淡路島で肥育している金猪豚は、猪、鹿児島黒豚、デュロック種(豚)、ゴールデン神出(いのぶた)の交配により生まれました。猪と豚の長所を受け継ぎ、肉質はきめが細かく、脂身は甘く融点が高いのが特徴。さらに不飽和脂肪酸のオレイン酸を豊富に含むためヘルシーです。そのロース肉を塩分控えめでスモーク、フレッシュで軟らかな食感を楽しめます。



代表取締役 嶋本育史

安全・安心・おいしさを追求するため、飼料には、Non GMO(非遺伝子組み換え)トウモロコシ、大豆を使用。生後6カ月齢以降は抗生物質を一切投与していません。なるべくストレスを与えないように育てているため、本当においしい金猪豚に育ちます。どうぞご賞味ください。

(株)嶋本食品

創業：昭和35(1960)年 従業員数：23人

南あわじ市松帆志知川154 TEL 0799-36-2089 [担当者→宮本] FAX 0799-36-3989

URL <http://www.shimamotoshokuhin.com/>

嶋本食品

検索

淡路島 やすみ母さんの島玉ねぎキッシュ

店舗販売
ネット販売

1個
680円(税込)

要冷蔵

製造年月日
から90日

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

タマネギが主役の甘くて優しい味わい

淡路島のタマネギを主役にしたキッシュは、しっかりと炒めることでタマネギの甘さを最大限に引き出しています。同じく淡路島産の牛乳と卵、県産の小麦粉など地元素材にこだわって作り、味付けは塩とコショウ、そしてタマネギの甘味のみ。スイーツのような、とても優しい味わいに仕上がりました。



代表取締役

小寺安見

生産者から届いたタマネギを一つ一つ丁寧に皮をむき、スライスして時間をかけて炒めて作っています。とても体に優しいキッシュです。自分へのご褒美や大切な方へのプレゼントにお使いください。

エス・エフ・シー(有)

創業：昭和62(1987)年 従業員数：2人

淡路市岩屋2604 TEL 0799-72-4803 [担当者→小寺] FAX 0799-72-4073

URL <http://www.awaji-sunflower.com/>

ペンション さんふらわあ 検索

食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品

淡路島の塩

店舗販売
ネット販売

80g
370円(税込)

常温
保存

進物用
詰め合わせ可

実演販売可

淡路島の海水を100%使用した希少な塩

淡路島の海水を100%使用し、長時間かけてじっくりと炊き上げたこだわりの塩。5tの海水から100kgほどしか取れない希少なもので、塩角がなく、おいしいと評判です。付け塩や振り塩としてだけでなく、仕込みや下味付けなどにも、和食、フレンチ、イタリアン、中華料理とジャンルを問わず活用できます。



代表取締役
多田佳嗣

淡路島、鳴門海峡側の引き締まった海水を長時間かけ、じっくりと塩職人が丹念に炊き上げた塩です。甘みすら感じるおいしいお塩をどうぞ！

(株)多田フィロソフィ

創業：延宝元(1673)年 従業員数：20人 南あわじ市複利小複利271-1

TEL 0799-42-2231 FAX 0799-42-1357

URL <http://www.e-moshio.com/>

多田フィロソフィ 検索

自社農園産 淡路島トマトジュース

店舗販売 500ml 1,620円(税込) 常温保存 製造年月日から180日 期間限定 6~9月

淡路島産トマトのうま味を凝縮した一本

淡路島産トマトを100%使用したジュース。太陽の恵みを十分に浴びたトマトのおいしさをボトルに詰め込みました。淡路島の雄大な自然が育んだ甘味と酸味、そしてうま味が三位一体となって濃厚な風味と喉越しを実現しています。キリッと冷やしてそのまま飲むもよし、各種料理に使うもよし、幅広く活用できる一本です。



営業部長

氏田年行

農園で自家栽培の桃太郎トマトを100%使用。糖度8~10%で酸味と甘味のバランスが取れたトマトジュースです。幅広いお客さまに喜んでいただいています。



ユーアールエー(株)

創業：昭和38(1963)年 従業員数：660人
淡路市大磯6 TEL 0799-74-3257 FAX 0799-74-4974

URL <http://www.ura.co.jp/> 淡路ハイウェイオアシス 🔍 検索

たまねぎせんべい素焼箱入り

店舗販売
ネット販売

25枚
1,080円(税込)

常温
保存

製造年月日
から150日

進物用
詰め合わせ可

タマネギ風味の香ばしい素焼きせんべい

淡路島で伸び伸びと育ったタマネギをたっぷり使用したせんべいです。甘味とうま味を兼ね備えたタマネギ本来の味を損なわないよう、素焼きにしました。パリッと軽い食感と口溶けが特徴で、香ばしさの中にもタマネギの風味をしっかりと感じることができます。ノンフライのため女性にも大人気です。1枚ずつ包装されています。



温暖な気候に恵まれた淡路島の食材を使用した、オリジナル商品を開発しています。「また食べたい」「また買いたい」と思ってもらえるような商品づくりを目指しています。

(株)鳴門千鳥本舗

創業：昭和54(1979)年 従業員数：33人

南あわじ市中条広田1360 TEL 0799-45-0009 [担当者→井上] FAX 0799-45-0841

URL <http://www.narutochidori.co.jp/>

鳴門千鳥本舗 🔍 検索

日本の香りシリーズ

店舗販売
ネット販売

1箱約100本入
1,080円(税込)

香りのマイスターが練り上げた自信作

「あわじ島の香司(こうし)」たちが練り上げる、淡路島産の線香です。香司とは、調香から仕上げまで香り作りにおける全品質を管理し責任を担う、いわば香りのマイスター。歴史と伝統も裏打ちされた淡路島の線香の品質を守り続けています。ゆとりや癒やしの空間を見事に演出する香りの自信作です。



代表理事

石井廣志

14人の香司が品質にこだわりを持って練り上げた14種類の香りの自信作です。それぞれの香りが持つ優雅な個性を感じていただき、ゆったりとした時の流れを演出して楽しみください。

兵庫県線香協同組合

創業：昭和36(1961)年 組合員数：15社

淡路市郡家621 TEL 0799-85-1212 [担当者→寺下] FAX 0799-85-0603

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

兵庫県線香協同組合 検索

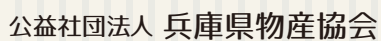
食品

調味料

飲料

スイーツ

民芸品



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

五つ星ひょうご 🔍 検索