



安全・安心の目印

兵庫県認証食品 カタログ

“ひょうごのうまいもん”に太鼓判！



2019年1月発行
ひょうごの美味し風土拡大協議会

<タコ・イカ加工品>

兵庫県漁業協同組合連合会 (担当者: 西本 広幸)			
HP	https://www.seat-sakana.net/ SEAT-CLUB/シートクラブ/ JF 兵庫漁連/兵庫県漁連	E-mail	staff@seat-sakana.net
住所	〒673-0883 兵庫県明石市中崎 1-2-3 兵庫県水産会館内 3F		
TEL	078-917-4137	FAX	078-917-3811
<p><明石だこのやわらか煮> 人気 No.1 のロングセラー商品です 真空調理製法によって、ぷりぷりの食感が自慢の「明石だこ」に、驚きの柔らかさを加えることに成功しました。 お子様からご年配の方まで、「明石だこ」のうまみを存分にお楽しみいただけます。</p>			
希望小売価格(税込)	オープン価格		
内容量	105g (固形量 60g)		
賞味期限	1年		
保存温度帯	冷凍		



株式会社森水産 (担当者: 経営企画室 エキ 竜太)			
HP	http://www.morisuisan.co.jp/ 淡路島/淡路だこ/浜直/ 高級鮮魚/市場にならばない魚	E-mail	eki0105@morisuisan.co.jp
住所	〒656-2311 兵庫県淡路市久留麻 2204-1		
TEL	0799-70-9005	FAX	0799-70-9006
<p><淡路だこのたこわさび> 日本酒のつまみやご飯のおともに 明石海峡で育った、身が締まってプリプリの「淡路だこ」の食感と甘みに、国産野菜のシャキシャキ感。わさび茎の辛さもきかせています。</p>			
希望小売価格(税込)	540円		
内容量	40g × 2袋		
賞味期限	1年		
保存温度帯	冷凍		
JANコード	4571325420270		
<p><淡路だこのたこキムチ> 冷えたビールと一緒 「淡路だこ」を贅沢に使用! キムチ調味液をからめて、辛みと旨味を活かした 油の風味で口当たりもまろやか。干し大根も合わせ ます。</p>			
希望小売価格(税込)	540円		
内容量	40g × 2袋		
賞味期限	1年		
保存温度帯	冷凍		
JANコード	4571325420287		



御火浦 (みほのうら) 村おこしグループ (担当者: 代表 脇本 松夫)			
HP	—	E-mail	mihonoura@nike.eonet.ne.jp
住所	〒669-6715 兵庫県美方郡新温泉町三尾 146		
TEL	0796-80-1458	FAX	0796-80-1458
<p><いかの樽寿司> 三尾に代々伝わる秘蔵の味! 三尾伝統の、いかの糍漬けです。途絶えかけていた三尾の食文化を復活させるきっかけとなった逸品。冬の寒い時期に漬けこみ、旨みを引き出します。炒飯やパスタの具としても調味料要らずでお使いいただけます!</p>			
希望小売価格(税込)	1,200円		
内容量	1匹		
賞味期限	365日		
保存温度帯	冷凍		



有限会社山米			
HP	http://www.yamayone.com 山米	E-mail	kani@yamayone.com
住所	〒669-6747 兵庫県美方郡新温泉町三谷 224-1		
TEL	0796-82-5028	FAX	0796-82-5029
<p><ほたるいか沖漬け> 無添加で体に優しい商品づくり 水揚げされたほたるいかをその日のうちに醤油たれに漬け込みました。噛めば噛むほど口の中に旨み が広がります。</p>			
希望小売価格	450円 (税込)		
内容量	120g		
賞味期限	90日		
保存温度帯	冷凍		
JANコード	4571340291312		
<p><ほたるいかこうじ漬け> 無添加で体に優しい商品づくり 水揚げされたほたるいかをその日のうちに糍入り調味料に漬け込みました。温かいご飯の上に刻みネギ・おろし生姜と一緒に食べると美味しさが増します。</p>			
希望小売価格	500円 (税込)		
内容量	120g		
賞味期限	90日		
保存温度帯	冷凍		
JANコード	4571340291329		



<カキ加工品>

株式会社マルト水産 (担当者: 花田 恭孝)			
HP	http://www.marutosuisan.jp/index.html 珠せいろ / 蒸し牡蠣.com	E-mail	hanada@marutosuisan.jp
住所	〒678-0141 兵庫県相生市相生壺根 5133-32		
TEL	0791-22-1887	FAX	0791-22-1915
<p><蒸し牡蠣> 蒸し牡蠣、ご存じですか? 牡蠣と聞いてあなたは何を思い浮かべますか? 生カキ? 殻付き牡蠣? その常識、変わりつつあるのかも知れませんが、牡蠣の常識を覆す全く新しい牡蠣が生まれました。その名は「珠せいろ」。特許製法で蒸し上げ、急速凍結。解凍することで、1年中召し上がれます。</p>			
希望小売価格(税込)	3,240円		
内容量	500g (3~4人前)		
賞味期限	26ヵ月		
保存温度帯	冷凍		
JANコード	4953154 890187		



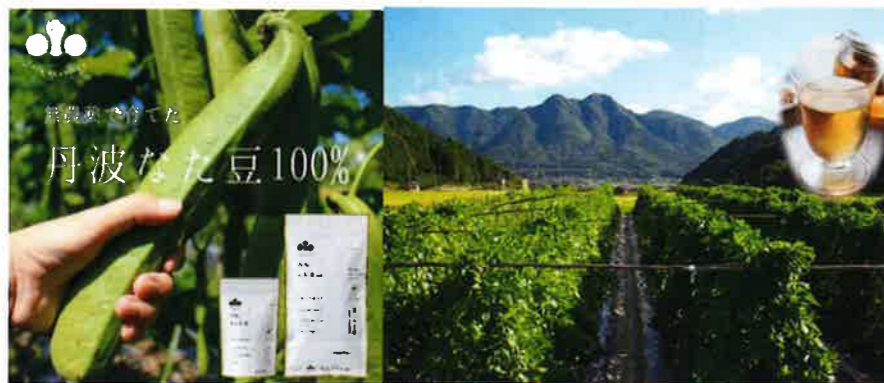
有限会社 こやま園

[商品掲載ページ...10]

こやま園の丹波なた豆茶は、他とは違い発売当社から18年大学との共同研究で実績あったなた豆だけを使用し、栽培・加工・製品化を一貫して自社で行っております。

安心して飲んで頂けるように農薬、化学肥料不使用にこだわり、エステサロンやホテルなどサービス業界でも、おもてなしのお茶としても高くご評価いただいております。

「ひょうご安心ブランド」の認証を受けたなた豆を使用し、「有機 JAS」を取得している商品です。各種ティーバックになっており、ご自身のライフスタイルに合わせ選んでいただける様なラインナップになっております。



有限会社こやま園

〒669-4141 兵庫県丹波市春日町黒井 1972 TEL 0795-74-2152 FAX 0795-74-0058
E-mail info@kyme.jp http://kyme.jp/

株式会社 増田製粉所

[商品掲載ページ...42]

新たな100年をお客様と共に

私ども増田製粉所には古き良き伝統は守りつつ
新たな試みに挑戦し続けた百年を超える歴史があります



商品ラインナップ

<p>宝笠シリーズ TAKARAGASA Series</p> <p>宝笠シリーズは、創業明治39年(1906年)より増田製粉所が常に違い続けてきた「できるだけグルテン形成が少なく、また、泡立てが容易で、くっつきにくい」製菓用小麦粉です。</p>				
<p>特宝笠</p> <p>かすてら、スポンジケーキ等、しっとりとした焼きあがりソフトな口当たりを求めた製品に最適です。</p> <p>灰分0.35% 糖質7.6%</p>	<p>宝笠ドゥーブル</p> <p>北海道産小麦にこだわり、製菓適性を飛躍的に改良しその良さを十分に引き出した製菓用小麦粉です。</p> <p>灰分0.38% 糖質8.5%</p>	<p>宝笠ゴールド</p> <p>きめ細かく、ムシクシ豊富な製菓適性を向上し、しっとりとした食感の良さは抜群です。</p> <p>灰分0.39% 糖質7.3%</p>	<p>宝笠</p> <p>洋菓子、和菓子問わず、幅広い製品に対応できる当社の代表銘柄です。</p> <p>灰分0.37% 糖質7.7%</p>	

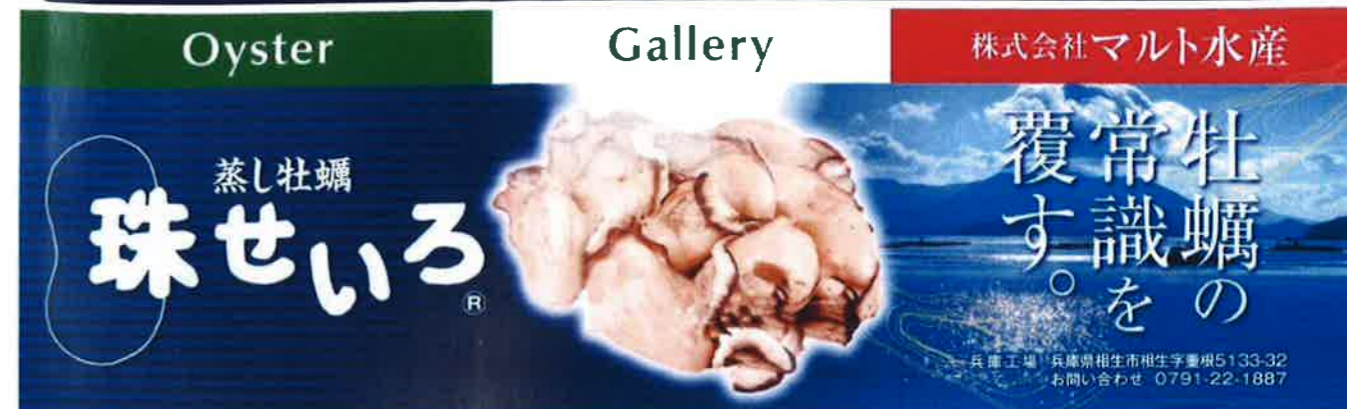
宝笠印小麦粉 製造元 SINCE 1906
株式会社 増田製粉所
Masuda Flour Milling Co., Ltd.
https://www.masufun.co.jp/

本社・工場 〒653-0021 兵庫県神戸市長田区橋本
TEL.078-681-6701 (代表) FAX.078-681-6702
東京支店 〒104-0033 東京都中央区新川1-3-1
TEL.03-5117-8945 FAX.03-5117-8946



株式会社 マルト水産

[商品掲載ページ...80]



珠せいろは特許製法でかきをしっかりと蒸し、瞬間凍結した商品です。かき本来のおいしさを凝縮しており、生かきや殻付かきとも異なる食感、深い味わいをお楽しみ頂けます。解凍後そのままお召し上がり頂ける他、加熱調理も可能です。

株式会社 セーラー

[商品掲載ページ...28]



身体に必要不可欠な栄養素が
この小さな一個の中にぎっしりと詰まった
「卵の傑作」

日本一こだわり卵TM
ビタミンEが普通卵の約30倍

株式会社セーラー

〒675-0334
兵庫県加古川市志方町成井 486-6
TEL 079-452-1626 (代)
FAX 079-452-1627

http://www.kodawaritamago.com