



いいもん!うまいもん!大阪産(もん)

大阪には、大阪湾、森林、農空間等の恵まれた自然があります。そこから、さまざまな野菜や果物等の農産物、肉や卵等の畜産物、木材や炭等の林産物、大阪湾で水揚げされた水産物等、豊かで多様な食材等が提供されています。大阪府では、こうした大阪の農林水産物と加工品を「大阪産(もん)」として、一体的にPRしています。

大阪産(もん)の旬な情報、お得な情報を今すぐチェック!

<p>大阪産(もん) facebook</p>	<p>大阪産(もん) facebookにて以下の情報を発信しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●大阪産(もん)の事業者や商品の紹介 ●大阪産(もん)を買うイベントの案内 ●大阪産(もん)ファン通信でのプレゼント企画の案内等 	
<p>メールマガジン 『大阪産(もん)ファン通信』</p>	<p>大阪産(もん)の情報等を月2回配信しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●府内直売所や市町村のイベント情報 ●旬の大阪産(もん)やその食べ方の紹介 ●大阪産(もん)等が当たるプレゼント企画等 	

6次産業化とは?



6次産業化とは、1次産業の農林漁業と、2次産業の製造業、3次産業の流通・販売業等がネットワークを組む等して一体的に進め、地域の農林水産物等を活用して、新たな付加価値を生み出す取組のことです。大阪府では、大阪産(もん)を活用した新商品開発や販路開拓、施設整備等の6次産業化を支援しています。



環境農林水産部流通対策室

〒559-8555 大阪市住之江区南港北1-14-16
 ☎ 06-6210-9606
 ☎ 06-6210-9604
 ✉ ryutsutaisaku-g06@gbox.pref.osaka.lg.jp
 平成31年2月発行

大阪で多様なネットワークを活用して誕生した
 6次産業化商品のカタチ!

大阪のうまいもん! カタログ



INDEX

北部

- 01 グルテンフリー能勢栗パスタ/能勢栗はちみつ 株式会社能勢びより(能勢町) P.02
- 02 能勢栗焼酎「銀寄」 能勢町観光物産センター(能勢町) P.02
- 03 山香るハーブソルト ベじたぶるぱーく(能勢町) P.03
- 04 鳥飼なす入の1口春巻き(春まき子)/鳥飼なす漬物 1口セット 前村食品(摂津市) P.03

中部

- 05 大阪オイルサーディン 大阪市漁協株式会社(大阪市) P.04
- 06 大砂菓 茄子菓(おおさかなすか)/葡萄 実露帝(ブドウパロッティ) 御菓子司 亀屋茂廣(大阪市) P.04
- 07 大阪産(もん)金いりゴマ NPO法人ゴールドファーム(大阪市) P.05
- 08 Me Hijo(めひーじょ)/Meつぶす(めつぶす) NPO法人街かど福祉 街かどあぐりにしなり よろしい工房(大阪市) P.05
- 09 紅醤油(べにしょうゆ)/紅甘酢(べにあまず) カネ筒農園(八尾市) P.06
- 10 大阪ど根性スピリット/柔らか薫るデラウェア(甘口) カタシモワインフード株式会社(柏原市) P.06
- 11 神宮寺ぶどうのピネガー 田中ぶどう園(交野市) P.07

南河内

- 12 大阪産(もん)河内イチジクグラッセ 株式会社かつら屋(富田林市) P.07
- 13 わたしにやさしいチップス ーえびいもー/富田林産えび芋コロッケ 開屋本舗株式会社(富田林市) P.08
- 14 焼きなす醤油/たたき胡瓜のたれ 大阪南農業協同組合(富田林市) P.08
- 15 こだわりのバジルソース basil.sc(藤井寺市) P.09
- 16 黒にんにく「じゃぼミックス」90g/黒にんにく「じゃぼミックス」450g 黒にんにく専門店 大地の恵(羽曳野市) P.09
- 17 大阪いちじくプリン はっぴいおかん(羽曳野市) P.10
- 18 奥河内生芋玉こんにやく 株式会社大谷(河内長野市) P.10
- 19 生たまねぎをそのまま食べるドレッシング C's company(大阪狭山市) P.11

泉州

- 20 大阪産ウメビーフもつ鍋/ぜいたく国産牛肉すい アドバンス株式会社(堺市) P.11
- 21 大阪の河内いちじく(ジャム)/和泉のみかんマーマレード 有限会社千総(堺市) P.12
- 22 みかん飴 手づくり工房 堺あるへい堂(堺市) P.12
- 23 泉州水なすのコンフィチュール/泉州水なすのツン辛漬け 川崎農園(貝塚市) P.13
- 24 大阪お吸物もなか(水なす、貝塚早生玉ねぎ、天王寺かぶら、天満菜) 泉州水なす・水なす漬の北野農園(貝塚市) P.13
- 25 水なすJAM/なすのパスタソースギフト(トマト・カルボナーラ・カレー・じゃこごうこ) 坂上農園(貝塚市) P.14
- 26 たけのご旨煮/たけのごすっぱ煮 山中農園(貝塚市) P.14
- 27 射手矢さんちの泉州たまねぎどれっしんぐ(20ml)/射手矢さんちの泉州たまねぎどれっしんぐ(500ml) 射手矢農園株式会社(泉佐野市) P.15
- 28 大阪ふき水煮 大阪泉州農業協同組合(泉佐野市) P.15
- 29 水なすピクルス和風mix NSW株式会社(泉佐野市) P.16
- 30 TUKERU×TABERU[ツケル×タベル]/NUKAMARCHÉ[ヌカマルシェ] 株式会社草竹農園(阪南市) P.16
- 31 MAZÉ愛 JAPAN総合ファーム株式会社(阪南市) P.17
- 32 まるごとみかんペースト 農業法人 有限会社いずみの里(和泉市) P.17
- 33 地産地消の非常食(スープ、ライス) 光陽レース株式会社(和泉市) P.18
- 34 レモン果汁 手作り工房くぼ(和泉市) P.18

01

グルテンフリー能勢栗パスタ 能勢栗はちみつ

株式会社能勢びより



●グルテンフリー能勢栗パスタ
能勢町の良質のお米と能勢発祥の「銀寄(ぎんよせ)」を含む能勢栗だけで作った米粉のパスタです。自然素材そのままの味わいで、添加物等余分なものは一切使用していません。旬のお野菜をたっぷり入れたコンソメスープに一掴み、下茹でなしでそのまま使っていただくのがおすすめです。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 150g/袋 ●参考価格(税抜き): 680円/袋
- 賞味期限等: 製造日から1年 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 458980576008
- 注文方法: ホームページ・メール・電話・ファックスにて
- 備考: 平成29年度(地産)大阪府立環境農林水産総合研究所「大阪産(もん)チャレンジ支援事業」開発商品



●能勢栗はちみつ
能勢町の栗の花から採れた天然非加熱の琥珀色の輝きを放つはちみつは、黒糖のようなコクがあり味わい深いです。ミツバチの働きを活かした昔ながらの製法で、ゆっくり時間をかけて作られているので、はちみつ本来の自然かつ豊かな甘みです。そのままいただくのが一番美味しいお召し上がり方です。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 150g/瓶 ●参考価格(税抜き): 1,760円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 458980576089
- 注文方法: ホームページ・メール・電話・ファックスにて

COMPANY INFO 株式会社能勢びより

能勢町は大きくて味が良いことで知られる「銀寄(ぎんよせ)栗」の発祥地。その銀寄を含む「能勢栗」をベースに、里山の自然の恵を活かした商品開発と製品づくりを心掛けています。日本ではなじみの少ない「栗パウダー」を自社製造し、それを使ったお菓子や焼いたり製品をもってあちこちのマルシェに出店する等、お客さまとの直接のふれあいをとても大切にしています。

〒563-0352 大阪府豊能郡能勢町大里177-5
☎ 072-741-5395 ☎ 072-741-5395
🌐 <http://nosebiyori.com/> ✉ info@nosebiyori.com

代表者氏名/担当者氏名: 相川道子



02

能勢栗焼酎「銀寄」

能勢町観光物産センター



大阪府(能勢産)の栗を蒸留して作りました。竹炭濾過製法による、すっきりとした口当たり、栗のふくらとした豊かな香りをお楽しみください。



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 720ml/本 ●参考価格(税抜き): 1,429円/本
- 賞味期限等: なし ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4936829804924
- 注文方法: 電話にて

COMPANY INFO 能勢町観光物産センター

能勢町で採れた新鮮な農産物や加工品を販売しています。施設内のレストランでは能勢町内の旬の野菜を使ったメニューも販売。観光案内所もあります。

〒563-0364 大阪府豊能郡能勢町野535
☎ 072-731-2626 ☎ 072-731-2481
🌐 - ✉ qq8s35pz9@ray.ocn.ne.jp

代表者氏名: 上森一成 担当者氏名: 東正美



03

山香るハーブソルト

べじたぶるばーく



標高300m、大阪の最北端に位置する里山・能勢で生まれた香り豊かなハーブソルト。バジル、セロリ、オレガノ等5種類の無農薬自家栽培のハーブと三重県熊野灘産のまろやかな味わいのお塩をブレンドしました。肉料理や魚料理、サラダ、野菜炒め、煮込み等にて。一振りパッパリ味が決まります。

【原材料】食塩、バジル、セロリ、オレガノ、ガーリックパウダー、ローズマリー、タイム、コショウ



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 30g/袋 ●参考価格(税抜き): 500円/袋
- 賞味期限等: 製造日から1年 ●保存方法: 常温
- JANコード: 4589530330147 ●注文方法: メール・電話にて

COMPANY INFO べじたぶるばーく

べじたぶるばーくは農家です。ジャムやピクルス、ハーブティー、ハーブソルト等…自家製の素材を使用して、旬の美味しさを里山能勢の空気ごとギュッと詰めこんで、手づくりしています。ぜひご賞味ください。

〒563-0123 大阪府豊能郡能勢町下田尻227-52
☎ 080-3787-6937
http://vegetablepark.com/ info@vegetablepark.com

代表者氏名: 植田歩 担当者氏名: 植田絵美



04

鳥飼なす入の1口春巻き(春まき子) 鳥飼なす漬物 1口セット

前村食品



●鳥飼なす入の1口春巻き(春まき子)
鳥飼茄子を春巻きの具材の1つに加え、ひき肉、春雨等とともに皮で包み、お子様も一口で食べられるサイズに仕上げます。夕飯のおかず、お弁当の1品に、ビールのおつまみに。

- 販売可能な時期: 通年(在庫なくなり次第終了) ●内容量: 20個入り/セット
- 参考価格(税抜き): 1,000円/セット ●賞味期限等: 製造日から120日 ●保存方法: 要冷凍
- JANコード: 4978126100392 ●注文方法: ホームページ・マルシェイベント・店頭にて



●鳥飼なす漬物 1口セット
鳥飼茄子の漬物を1口サイズの食べきりタイプにしました。日替わりで楽しんで頂けます。(種類: 韓国唐辛子を使用し、ほんのり辛いキムチ味、しその酸味があり、さっぱりした口あたりのしば味、しっかりとした味のしょうゆ味、甘口の味付けでお子様の食べやすいごうじ味 各40g)

- 販売可能な時期: 通年(在庫なくなり次第終了) ●内容量: 40g4個/セット
- 参考価格(税抜き): 1,000円/セット ●賞味期限等: 製造日から40日
- 保存方法: 要冷蔵(10℃以下) ●JANコード: 4978126102075
- 注文方法: ホームページ・マルシェイベント・店頭にて

COMPANY INFO 前村食品

摂津市名産のなにわの伝統野菜の鳥飼茄子を地元鳥飼の地で自家栽培、収穫して漬物に加工、販売しています。原料づくりから加工まで手掛け、安心・安全の商品作りを心がけています。

〒566-0062 大阪府摂津市鳥飼上3-1-15
☎ 072-654-9291 ☎ 072-654-9323
https://www.maemura.jp/ info@maemura.jp

代表者氏名: 前村恵子 担当者氏名: 前村昇



05

大阪オイルサーディン

大阪市漁協株式会社



脂の乗った大阪産(もん)イワシを、熟練職人が丁寧に下処理、手詰めした商品です。魚の旨みを邪魔しない国産米油を100%使用しており、毎日魚を扱う漁師たちが「こりゃ旨い、魚本来のうまさ伝わってくるわ」と大絶賛の一品です。



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 90g/箱 ●参考価格(税抜き): 550円/箱
- 賞味期限等: 製造日から3年 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4589810320011
- 注文方法: メール・電話にて

COMPANY INFO 大阪市漁協株式会社

大阪市では江戸時代から漁業を営んでいますが、商業化、工業化に伴い漁業に対するイメージが全くなりませんでした。しかし、現在は淀川に鮎が遡上するほど綺麗になり大阪湾も水が透き通るくらいにきれいになりました。栄養豊富な海域で獲れる魚は脂の乗りが非常に美味しくなっています。

〒554-0052 大阪府大阪市此花区常吉2-10-12
☎ 06-6462-5922 ☎ 06-6464-3478
http://www.osakashigiyokyo.or.jp/ hatanaka@osakashigiyokyo.or.jp

代表者氏名: 北村英一郎 担当者氏名: 畑中啓吾



06

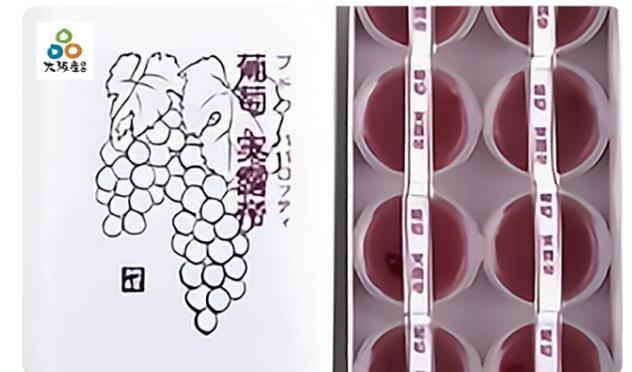
大砂菓 茄子菓(おおさか なすか) 葡萄 実露帝(ブドウ ババロッティ)

御菓子司 亀屋茂廣



●大砂菓 茄子菓(おおさか なすか)
大阪産(もん)の野菜を使用した御菓子のブランドとして大砂菓(おおさか)シリーズを開発。第一弾として泉州水なすを使用した砂糖菓子を作りました。砂糖漬けと違い甘味を抑え、色も残し上品に整えています。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 40g×3袋/箱 ●参考価格(税抜き): 3,000円/箱
- 賞味期限等: 製造日から6ヶ月 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4571434322007
- 注文方法: ホームページ・電話にて
- 備考: ホテルや旅館のお茶づけ・海外のお土産として



●葡萄 実露帝(ブドウ ババロッティ)
全国3位を誇る生産量の大阪ぶどうのデラウェアは、大阪の皆知るものです。そのデラウェアを余すことなく使用して、当主が和菓子屋として磨き上げてきた技術により、新たな実露帝のブランドを大阪で確立し、全国で販売しています。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: ギフト8個入り 単品販売あり
- 参考価格(税抜き): ギフト3,000円/箱/単品300円/個
- 賞味期限等: ギフト製造日から1ヶ月/単品製造日から5日
- 保存方法: 常温 ●JANコード: 4571434320041
- 注文方法: ギフト ホームページ/単品 イベント販売にて
- 備考: 原料品薄時停止することがあります。

COMPANY INFO 御菓子司 亀屋茂廣

名古屋の老舗和菓子屋「亀末廣」から暖簾分けされた祖父が大阪の地の郷土菓子の技術を習得し、大阪の菓子屋として誕生。上生菓子、大衆菓子、大阪みずもん、郷土菓子の伝統を現在に伝える御菓子司として日々技術の研鑽に努力しています。

〒545-0023 大阪府大阪市阿倍野区王子町2-11-12
☎ 06-6623-1031 ☎ 06-6623-1032
https://kameya-sigehiro.jimdo.com/ marki818@yahoo.co.jp

代表者氏名: 中島大昭 担当者氏名: 中島正輝



07

大阪産(もん)金いりゴマ

NPO法人ゴールドファーム



遊休農地の保全活動(約10反)を実施しており、その土地活用から地域特産づくりを考え、国産ゴマがほとんど販売されていないことから金ゴマ栽培に挑戦しています。大阪市内の老舗ごま屋の和田萬商店に依頼して大阪産(もん)金いりゴマが誕生。愛彩ランド、岸和田観光センター、イズミヤ3店舗で年間販売しています。ゴマの栽培地の岸和田市と貝塚市の「ふるさと納税返礼品」にも登録され、人気を博しています。



- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 40g/袋
- 参考価格(税抜き): 500円/袋
- 賞味期限等: 製造日から約6ヶ月
- 保存方法: 常温
- JANコード: -
- 注文方法: 電話・ファックス・メールにて

COMPANY INFO
NPO法人ゴールドファーム

平成19年8月に関西大手スーパーを定年退職した8名で団体を設立。岸和田市土生滝町の遊休農地を開墾して「金ゴマ栽培」に取り組み、国産ゴマの希少性もあり金ゴマの特産品が誕生。また27年度から「難波葱」の栽培にも取り組み、平成29年に18番目のなにわの伝統野菜に認証されました。

〒557-0033 大阪府大阪市西成区梅南1-7-31 (側力ソー内)
☎ 0745-82-5463 ☎ 0745-82-5463
🌐 <http://www.izumiya-goldfarm.com/> 📧 yokka0728@ybb.ne.jp

代表者氏名/担当者氏名: 四日克彦(よっか かつひこ)



08

Me Hijo(めひーじょ)
Meつぶす(めつぶす)

NPO法人街かど福祉 街かどあぐりにしなり よろしい茸工房



●Me Hijo(めひーじょ)

「Me Hijo」は、大阪市内で栽培された新鮮なしいたけを使い、目薬でおなじみのオート製菓グループの菓舗レストラン「旬穀旬菜」が監修したレシピで健康を意識したアヒージョに仕上げました。

通常のしいたけだけでなく、市場には出回らない新鮮な芽しいたけ(しいたけの赤ちゃん)も使用しています。ビタミンB群、アントシアニン等、目が疲れている方におすすめの食材を含んでいます。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 80g/本
- 参考価格(税抜き): 800円/本
- 賞味期限等: 製造日から6ヶ月
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4589713323041
- 注文方法: 電話・ファックスにて



●Meつぶす(めつぶす)

「Meつぶす」は栄養が詰まった希少部位であるしいたけの芽だけを使用し、ココナッツオイルでチップスにした、新食感の商品です。低温でフライにする真空減圧フライ製法で、しいたけの芽の栄養分や香りを残し、クリスピーな食感に仕上げました。軽い塩味で、おやつをはじめ、サラダやスープのクルトンとして、ワインやビールのおつまみ等、お好みに合わせてお召し上がりください。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 18g/箱
- 参考価格(税抜き): 700円/箱
- 賞味期限等: 製造日から6ヶ月
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4589713323010
- 注文方法: 電話・ファックスにて

COMPANY INFO
NPO法人街かど福祉 街かどあぐりにしなり よろしい茸工房

障がい者や生活困窮者の就労支援の為に始めたしいたけ栽培。芽が出てしいたけになり収穫、店頭と並ぶ自分達が作ったしいたけを、美味しいと言って下さるお客様の言葉にやりがいを感じ毎日いきいきと働いています。街のド真ん中だからできることがある!朝採れしいたけをその日のうちに食卓へ。シャキシャキとした食感は無敵のこと、瑞々しさと奥みのないしいたけの深みのある味わいをお届けしています。

〒557-0061 大阪府大阪市西成区北津守4-9-5
☎ 06-6567-1007 ☎ 06-6567-1008
🌐 <http://jyoroshitake.com/> 📧 aguri@iwork-himawari.com

代表者氏名: 豊田どり 担当者氏名: 藤井義久



09

紅醤油(べにしょうゆ)
紅甘酢(べにあまず)

カネ筒農園



●紅醤油(べにしょうゆ)

八尾市の特産の紅たで(刺身の盛り合わせに刺身のつまとして添えられている)を主原料とした醤油です。刺身に添えられていても、紅たでは食べてもらえないことが多く、刺身の盛り合わせに使ってもらえないこともあるので、新鮮な辛みのある紅たでを混ぜた醤油を開発しました。刺身に添えられるワサビや大根と一緒に、白醤油をベースにしたピンク色のドレッシング感覚で使える刺身醤油です。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 150ml/本
- 参考価格(税抜き): 1,500円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4573203320023
- 注文方法: ホームページにて



●紅甘酢(べにあまず)

紅色の紅たでを使ってドレッシング感覚で使える赤い色の甘酢を開発しました。魚の塩焼き、鯉の湯引き、冷や奴、天ぷら、鯉のたたき、きょうざのつけダレ等、揚げ物、焼き物、サラダや塩もみした野菜等にかけてもらい、甘酸っぱく、少し赤く染まったおしゃれな料理を提供できます。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 150ml/本
- 参考価格(税抜き): 1,500円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4573203320030
- 注文方法: ホームページにて

COMPANY INFO
カネ筒農園

八尾市の特産「紅たで」を生産している生産農家です。平成の1980年代まで八尾市内の約20軒で全国のシェア8割を誇っていましたが、今では2軒まで減ってしまい、何とか鮮度の高い紅たでを八尾市の特産として残すため、加工品を開発しました。紅たでの辛みと赤い色を利用した商品にしています。

〒581-0072 大阪府八尾市久宝寺5-2-11
☎ 072-999-2224 ☎ 072-999-2229
🌐 <https://www.beny-online.com/> 📧 fwnz5954@zeus.eonet.ne.jp

代表者氏名/担当者氏名: 筒井昭男



10

大阪ど根性スピリット
柔らかく薫るデラウェア(甘口)

カタシモワインフード株式会社



●大阪ど根性スピリット

かつて日本一のぶどうの産地だった大阪で100年以上続くワイナリーの新商品です。ぶどうの皮から自社醸造したワインを蒸留し、そのお酒を原料に豊かな香りと爽やかな飲み口のスパークリングブランデーを造りました。イタリアンやフレンチ等の洋食はもちろん、粉もん、串かつ、天ぷら、お寿司、割烹料理等の大阪のお料理ともよく合います。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 375ml/本
- 参考価格(税抜き): 1,000円/本
- 賞味期限等: なし
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4906451006874
- 注文方法: 電話にて
- 備考: 酒類(ブランデー)



●柔らかく薫るデラウェア(甘口)

かつて日本一のぶどうの産地だった大阪で100年以上続くワイナリーが、大阪産(もん)ぶどう100%で醸造する、ぶどうの香り豊かなやさしい甘口のワインです。その年に収穫される初物のデラウェアぶどうを使用し、香り繊細な味わいを逃さないように低温でじっくりと大切に醸造しました。よく冷やしてお飲みください。食前酒として、また、カレー等のスパイシーなお料理にもよく合います。

- 販売可能な時期: 8月~12月 限定生産の為期間中でも完売することがあります。
- 内容量: 500ml/本
- 参考価格(税抜き): 1,300円/本
- 賞味期限等: なし
- 保存方法: 常温/夏季は要冷蔵
- JANコード: 4906451006669
- 注文方法: 電話にて
- 備考: 夏季は要冷蔵です。酒類(果実酒)

COMPANY INFO
カタシモワインフード株式会社

大正3年創業、日本酒の製造技術を用いてワイン醸造を始めた、西日本では現存する最古のワイナリーです。かつて日本一の産地だった大阪のぶどう畑を後世に残し、地域とともに歩んでいこうとワイナリーツアーやイベント等、様々な取組を積極的に行っています。モンドセレクションや日本ワインコンクール、CHINA WINE & SPIRITS AWARDS(香港)、フェミニナリーズ世界コンクール(パリ)受賞商品多数。

〒582-0017 大阪府柏原市太平寺2-9-14
☎ 072-971-6334 ☎ 072-971-6337
🌐 <http://www.kashiwara-wine.com/> 📧 s-yamamoto@kashiwara-wine.com

代表者氏名: 高井利洋 担当者氏名: 山本哲史



11

神宮寺ぶどうのビネガー

田中ぶどう園



大阪産(もん)や、農業や化学肥料の使用を通常の半分以下に抑えて栽培した大阪エコ農産物の認証を受けた、交野市の神宮寺ぶどうを100%使用しています。合成着色料や保存料等を一切使用せず、素材の風味を大切に製法にこだわり、安全性を重視した丁寧な手作業で製造しています。ビネガーは、炭酸や豆乳等で割って飲用として、またドレッシング等の調味料として使用できます。平成28年度には、交野市のブランド商品「カタノのチカラ」の認定を受けており、地域を代表する商品の一つとなっております。神宮寺ぶどう100%のナチュラルな風味をご賞味ください。



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 200ml/本
- 参考価格(税抜き): 1,111円/本 ●賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温(未開封時)/開封後は要冷蔵(5℃以下) ●JANコード: -
- 注文方法: ホームページ・メールにて

【取り扱い店舗等】
イオンモール四條畷店(産直市場よって)、ベアーズ大日店(産直市場よって)、
棚畑(交野市私市)、(株)アトリエM(枚方市大垣内町)

COMPANY INFO
田中ぶどう園

交野市神宮寺では、昭和20年代からぶどう栽培がはじまり、市内で代表する地場産業の一つとなっておりますが、高齢化や都市化等に、全体的に斜陽化しています。このような神宮寺ぶどう栽培を持続可能なものとするべく、より活性化しブランド化したいという想いで、加工品の開発を行い、神宮寺ぶどうビネガーとシロップを商品化しました。

〒576-0062 大阪府交野市神宮寺2-7-15
☎ 090-6069-1710 ☎ 072-893-5337
http://tanakabudouen.jp/ ✉ dentyuman@gmail.com

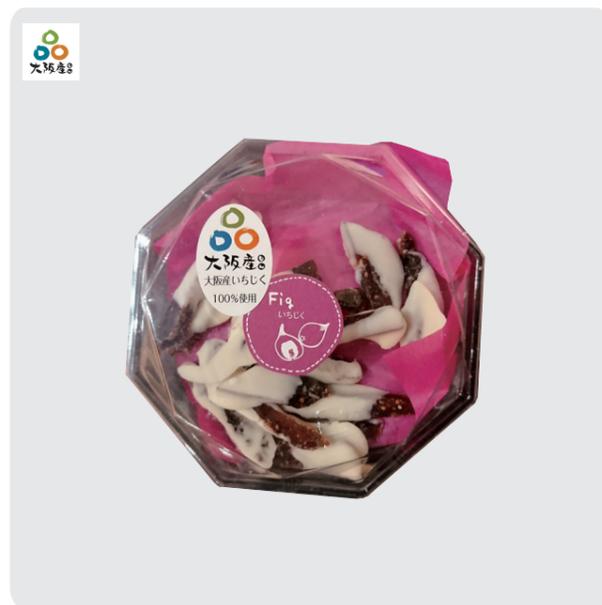
代表者氏名: 田中啓文 担当者氏名: 田中万亀夫



12

大阪産(もん) 河内イチジクグラッセ

株式会社かつら屋



大阪産(もん)のいちじくを使ったグラッセです。グラッセは、4種類の風味を付けました。プレーン、ワイン、ラム、ブランデー、そして、それぞれにチョコレートをかけて仕上げています。



- 販売可能な時期: 8月中旬から5月頃まで ●内容量: 30g/箱
- 参考価格(税抜き): 1,500円/箱 ●賞味期限等: 製造日から3ヶ月 ●保存方法: 常温
- JANコード: - ●注文方法: メール・電話にて

COMPANY INFO
株式会社かつら屋

南河内地域で、愛され続けて50余年!大阪産(もん)名品事業者の有志により設立された大阪産(もん)名品会にも入会。地産地消の農産物を使いながら和・洋菓子を販売し、お客様からも好評です。また、羽曳野市、藤井寺市、河南町の農家様とコラボレーションしながら共同開発した加工品は、ネット販売・イベント・店舗販売において人気があります。

〒584-0013 大阪府富田林市桜井町1-2-37
☎ 0721-24-4688 ☎ 0721-24-5340
http://www.e-katsuraya.com ✉ info@e-katsuraya.com

代表者氏名: 奥田辰造 担当者氏名: 奥田尚子



13

わたしにやさしいチップス ーえびいもー
富田林産 えび芋コロッケ

開屋本舗株式会社



●わたしにやさしいチップス ーえびいもー
富田林産のえび芋をチップスに。えび芋特有のなめらかな舌ざわりを活かすため、軽くてサクッ、そしてふわっとした食感にあなたもとりこになるはず。ココナツオイルを100%使用した、体に優しい、高級食材えび芋のプレミアムなチップスです。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 15g×3袋
- 参考価格(税抜き): 600円/袋 ●賞味期限等: 製造日から5ヶ月
- 保存方法: 常温 ●JANコード: 4571360260237
- 注文方法: ホームページ・ファックスにて



●富田林産 えび芋コロッケ
富田林産のえび芋を丸ごとコロッケにしました。ねっとり、トロツと揚げたての食感一度食べると忘れられません。冷めてもパサパサしません。えび芋の良さを100%引き出した商品です。大阪の大地の恵みは優しい味です。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 65g/個
- 参考価格(税抜き): 130円/個 ●賞味期限等: 製造日から5ヶ月
- 保存方法: 要冷凍 ●JANコード: 4571360260480
- 注文方法: ホームページ・ファックスにて ●備考: 調理済商品も販売しております。

COMPANY INFO
開屋本舗株式会社

企業様や個人様ご所有の野菜・果物等鮮度が重要な食品を、弊社でOEMにより長期保存可能な食品加工を施して付加価値を提供させて頂く事業を行っています。

〒584-0021 大阪府富田林市中野町1-205-1
☎ 0721-55-2243 ☎ 0721-25-3773
https://steruna8.base.shop ✉ hirakiyahonpo@nifty.com

代表者氏名/担当者氏名: 開田早代



14

焼きなす醤油/たたき胡瓜のたれ

大阪南農業協同組合



●焼きなす醤油
大ぶりやわらかさが特徴の「大阪なす」にぴったりでよく食べられている「焼きなす」にあう醤油です。原材料に地元のしょうがと地元のワイナリーが地元のぶどうで醸造した白ワインを使用。地元老舗である大醬(株)のアドバイスも受け、少し甘めのしょうががきいた風味豊かな醤油です。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 200ml/本 ●参考価格(税抜き): 350円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年 ●保存方法: 常温 ●JANコード: -
- 注文方法: JA大阪南直売所「あすかてくてく」にて



●たたき胡瓜のたれ
「焼きなす醤油」が非常に好評であったため、第二弾として開発。地元でよく食べられている「たたき胡瓜」にあうタレがコンセプト。原材料に地元女性会農産加工部のいちじくジャムと、地元のワイナリーが地元のぶどうで醸造した白ワインを使用。少し辛めて、いちじくジャムの風味の効いた味わい深さがあり、水みずしいきゅうりによくからむようトロツとした食感が特徴です。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 200ml/本 ●参考価格(税抜き): 380円/本
- 賞味期限等: 製造日から8カ月 ●保存方法: 常温 ●JANコード: -
- 注文方法: JA大阪南直売所「あすかてくてく」にて

COMPANY INFO
大阪南農業協同組合

営農指導を行うほか、生産資材・生活資材の共同購入、農産物の共同販売や、農産物直売所の運営、貯金の受入、農業生産資金や生活資金の貸付、農業生産や生活に必要な共同利用施設の設置、万が一の場合に備える共済、自動車や農機の整備、旅行の取扱い等様々な事業や活動を行っています。

〒584-0036 大阪府富田林市甲田3-4-10
☎ 0721-25-1451 ☎ 0721-25-1455
http://www.jaom.or.jp ✉ -

代表者氏名: 中谷清 担当者氏名: 井之上佳嗣



15

こだわりのバジルソース

basil.sc



自家農園で育てたバジルとニンニクを使い、手づくりで作ったバジルソース。収穫して24時間以内で加工瓶詰するこだわりで香り豊かで濃厚な味が特徴です。パスタやチキン、ドレッシングとしても簡単に使っていただけるソースとなっています。



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 140g/個 ●参考価格(税抜き): 907円/個
- 賞味期限等: 製造日から4ヶ月 ●保存方法: 常温 ●JANコード: -
- 注文方法: ホームページ・電話にて

COMPANY INFO
basil.sc

藤井寺市の自家農園で栽培するバジルとニンニクを使ってこだわりのバジルソースに加工して販売します。バジルソースを看板商品として、農園で栽培しているニンニクを使ってガーリックオイル、ハーブ類を使ってのハーブオイルも商品化しています。全ての商品を農家自らが原料から作ることで、他社商品と差別化ができているところが強みだと思っています。

〒583-0007 大阪府藤井寺市林4-2-17
☎ 072-931-5011 ☎ 072-931-5011
🌐 http://basil.sc/ 📧 info@basil.sc

代表者氏名/担当者氏名: 大村元昭



16

黒にんにく「じゃんぼミックス」90g
黒にんにく「じゃんぼミックス」450g

黒にんにく専門店 大地の恵



●黒にんにく「じゃんぼミックス」90g
熟成の黒にんにくを作るための原料選びからスタートして、大阪産(もん)のじゃんぼにんにくを原料とした、黒にんにくです。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 90g/袋
- 参考価格(税抜き): 1,000円/袋
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温 ●JANコード: 4582327860346
- 注文方法: 電話・ファックスにて



●黒にんにく「じゃんぼミックス」450g
熟成の黒にんにくを作るための原料選びからスタートして、大阪産(もん)のじゃんぼにんにくを原料とした、黒にんにくです。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 450g
- 参考価格(税抜き): 4,500円/袋
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温 ●JANコード: 4582327860698
- 注文方法: 電話・ファックスにて

COMPANY INFO
黒にんにく専門店 大地の恵

2001年に、にんにくの熟成加工について知りました。それ以来、黒にんにくが、健康に最も素晴らしい食品であることを実感し、多くの方々にこれからも健康推進のために、お勧めさせていただきます。

〒583-0857 大阪府羽曳野市誉田3-25-11
☎ 072-958-8021 ☎ 072-959-8021
🌐 http://daichino-kuroninniku.net/ 📧 daichinomegumi1@sky.plala.or.jp

代表者氏名/担当者氏名: 植田達也



17

大阪いちじくプリン

はっぴいおかん



大阪産(もん)のいちじくを100%使用。卵、生クリームをたっぷり使用しているほか、コラーゲンも入っており、大阪経済法科大学とのコラボにより開発した美味しく濃厚なプリンです。製造工場は、数年前の災害で大きな被害に遭われた福島県で、地域復興の為に作られました。はっぴいおかんとしても、いちじくプリンで地域活性ができないかと思い、加工場を探していたところ巡りあえました。地域の雇用等、いろいろなお役に立ちたく想いが込められた美味しく珍しい大阪いちじくプリン。お土産として多くの方に好評です。



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 100g/個 ●参考価格(税抜き): 450円/個
- 賞味期限等: 製造日から3ヶ月 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4582366430128
- 注文方法: ファックス・メール・電話にて

COMPANY INFO
はっぴいおかん

羽曳野市で、地場の特産品いちじくを100%使用した商品です。地域活性のお役にたてないかと主婦が立ち上がりました。多くのメディアにも取り上げていただいています。多くの方に、美味しい、珍しいと喜んでいただけており、大阪のお土産として最適です。大阪のいいものを世界に広げたい思いでいっぱいです。

〒583-0876 大阪府羽曳野市伊賀2-3-3
☎ 072-953-0149 ☎ 072-953-0149
🌐 http://happy-okan.com/ 📧 megami987@yahoo.co.jp

代表者氏名/担当者氏名: 田中敏江



18

奥河内生芋玉こんにやく

株式会社大谷



奥河内で作ったこんにやく芋を100%使用し、伝統の製法により手づくりした生芋玉こんにやくです。生芋の風味が有り、歯ごたえ抜群でおでんや煮物等に最適な美味しいこんにやくです。



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 約200g/10個/パック ●参考価格(税抜き): 150円/パック
- 賞味期限等: 製造日から3ヶ月 ●保存方法: 常温
- JANコード: 4971053230071 ●注文方法: ファックスにて

COMPANY INFO
株式会社大谷

明治43年の創業以来、金剛山の一角、天野山の澄んだ空気と清流のある地で吟味を尽くして原材料を選び、素材を活かし、確かな品質を追求してまいりました。そして奥河内でこんにやく芋を生産し、その生芋で「奥河内生芋玉こんにやく」を製造しました。

〒586-0021 大阪府河内長野市原町1-20-14
☎ 0721-53-3101 ☎ 0721-53-0868
🌐 http://www.529otani.jp 📧 yachan52@cello.ocn.ne.jp

代表者氏名: 大谷泰則 担当者氏名: 大谷泰則/杉裕子



19

生たまねぎをそのまま食べるドレッシング

C's company



たまねぎ成分を65%以上含む真っ白なドレッシング。自宅で開催しているパン教室のランチで皆様にお召し上がりいただいていた手づくりドレッシングが大変な人気となり、商品化しました。化学調味料無添加で独自の製法により、生たまねぎの食感と風味が味わえ、サラダはもちろん、ステーキソースとして、カレーに加える等にご活用いただける万能ソース。お子様からご年配の方までお召し上がりいただけ、また主婦の短時間家事のお助け調味料としても大活躍。



- 販売可能な時期: 6月から11月(泉州産たまねぎの収穫期間によるもの)
(他、泉州以外の国産たまねぎ以外の国産たまねぎの場合は供給可能な時期もあります。)
- 内容量: 250ml/本 ●参考価格(税抜き): 1,000円/本
- 賞味期限等: 製造日から6ヶ月 ●保存方法: 要冷蔵(10℃以下)
- JANコード: 4907067602511 ●注文方法: メール・電話にて

COMPANY INFO
C's company

大阪狭山市の自宅にてパン教室をしています。お忙しい主婦にもご自宅でも気軽に楽しく、安心食材で作っていただけるようHB(ホームベーカリー)でのレシピを研究し、皆様にお楽しみいただいています。他にはないオリジナルパン教室で、口コミで100名以上の会員数。教室生まれの大人気の手づくりたまねぎドレッシングを商品化致しました。

〒589-0022 大阪府大阪狭山市西山台2-24-5
☎ 090-8756-7104
🌐 <https://chika-hbb.jimdo.com/> ✉ ayuma.hirochika@gmail.com

代表者氏名/担当者氏名: 恒川千夏子



20

大阪産ウメビーフもつ鍋 ぜいたく国産牛肉すい

アドバンス株式会社



●大阪産ウメビーフもつ鍋
大阪のブランド牛【大阪ウメビーフ】
チョーヤ等の漬け梅を食べて健康に育てられた黒毛和牛の甘くてプリプリのもつを、関西風出汁とまろやか醤油、高知県産生姜が溶け合う醤油味スープでお楽しみいただけます。鍋のメには国産小麦100%の香り高い中華麺で。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 1,005g/箱(ウメビーフショウチョウ300g・鍋スープ400g(2倍濃縮)・中華麺150g×2・すりごま・輪切り唐辛子)
- 参考価格(税抜き): 4,000円/箱 ●賞味期限等: 製造日から冷凍3ヶ月 ●保存方法: 要冷蔵
- JANコード: 4589784331143 ●注文方法: ホームページ・電話・ファックスにて



●ぜいたく国産牛肉すい
肉すいは、吉本新喜劇の芸人さんが「肉うどんのうどん玉抜き下さい」と言って注文してから食べられるようになったと言われる、粋な大阪人が愛した大阪グルメ。国産牛にこだわり、関西風の出汁をベースに、化学調味料、保存料、着色料を使わず、フワッと鯉と昆布の出汁が香り、口の中で肉がホロホロとけていく。素材本来の旨み、甘みが身体にしみるスープです。

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 200g/箱 ●参考価格(税抜き): 800円/箱
- 賞味期限等: 製造日から2年 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4589784334007
- 注文方法: ホームページ・電話・ファックスにて

COMPANY INFO
アドバンス株式会社

ネット販売・カタログ・百貨店等でもつ鍋・産地直送のホルモン等を販売。産地・生産者・原材料にこだわった商品の企画販売を軸に大阪産(もん)の商品・大阪土産を順次開発中。私たちの原点は、家族の健康を願う母のやさしさ。日本ギフト大賞2017都道府県賞・2017フードアクションニッポンアワード受賞

〒590-0972 大阪府堺市堺区電神橋町1-3-6 エムズビル5階
☎ 072-276-4711 ☎ 072-280-4150
🌐 <http://saikanokenbinabe.com/> ✉ saikanokenbinabe@kyj.biglobe.ne.jp

代表者氏名: 柏原俊昭 担当者氏名: 柏原京美



21

大阪の河内いちじく(ジャム) 和泉のみかんマーマレード

有限会社千総



●大阪の河内いちじく(ジャム)
南河内産のいちじくをたっぷり使用し、パンにはもちろん、ヨーグルトやアイスクリーム等にもぴったりな、果実感たっぷりのジャムに仕上げました。着色料・香料・保存料・増粘剤(ゲル化剤やペクチン等)は一切加えず、甘さ控えめに仕上げています。※糖度約40度

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 150g/本 ●参考価格(税抜き): 580円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4560251542811
- 注文方法: ホームページ・電話・ファックスにて



●和泉のみかんマーマレード
和泉市産の早生の温州みかんをまるごと使用し、苦みが少なく食べやすいマーマレードに仕上げました。着色料・香料・保存料・増粘剤(ゲル化剤やペクチン等)は一切加えず、甘さ控えめに仕上げています。※糖度約40度

- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 150g/本 ●参考価格(税抜き): 580円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4560251543146
- 注文方法: ホームページ・電話・ファックスにて

COMPANY INFO
有限会社千総

明治20年の創業以来、長年にわたり果実の販売を続けてきた千総では、従来の生鮮フルーツの販売にとどまらず、ジャム類を中心とした瓶詰加工品の製造販売、原料果実の栽培に特化した農業参入等、川下からの6次産業化を進めており、「くだものある暮らし」というコンセプトのもと、フルーツの魅力を伝えることで、消費の促進と健康で豊かなライフスタイルの実現を目標に事業展開を進めています。

〒591-8025 大阪府堺市北区長曾根町130-42 さかい新事業創造センター121号
☎ 072-247-7388 ☎ 072-247-7389
🌐 <https://sen-sou.com/> ✉ info@sen-sou.com

代表者氏名/担当者氏名: 西辻宏道



22

みかん飴

手づくり工房 堺あるへい堂



和泉市のみかんを使って作ったみかん飴です。みかんの味がぎゅっと凝縮された飴を作ろうという思いで作りはじめ、何日もみかんと向き合いました。完成した飴は、口にいれるとみかんのみずみずしさを思い出しちゃうような、店主も納得の一粒です。堺あるへい堂の他の飴と同じく、香料、着色料を使用せずによっており、大変後味よく仕上がっております。

【商品特徴】
和泉市の温州みかん使用、甘すぎない、自然な味わい、香料、着色料不使用



- 販売可能な時期: 通年 ●内容量: 6粒/袋 ●参考価格(税抜き): 200円/袋
- 賞味期限等: 製造日から6ヶ月 ●保存方法: 常温 ●JANコード: 4580568360106
- 注文方法: ホームページ・電話・ファックス・店頭にて

COMPANY INFO
手づくり工房 堺あるへい堂

堺あるへい堂は飴の専門店です。茶道の菓子として用いられることも多い「有平糖」という種類の飴を主に製造販売しております。飴屋としてはめずらしく、香料、着色料不使用にこだわり、「安心して召し上がっていただける、美味しい飴をつくる」を経営理念の一つとしています。定番の飴の他に、期間限定のお味もご用意しておりますので、是非楽しみにしてください。

〒590-0075 大阪府堺市堺区南花田町1-2-18
☎ 072-225-5210 ☎ 072-225-5210
🌐 <http://aruheido.com> ✉ info@aruheido.com

代表者氏名: 岡田明寛 担当者氏名: 岡田善隆



23

泉州水なすのコンフィチュール 泉州水なすのツン辛漬け

川崎農園



●泉州水なすのコンフィチュール

自農園で栽培した生でも食べられる絶品の水なすを、季節を問わずに食べてもらえるようコンフィチュールに仕上げました。(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所の支援を受けて着色料や保存料を使わず加工しているので、水なすが苦手なお子様でも安心して食べられます。水なすならではの食感と上品な甘みをお楽しみください。

- 販売可能な時期:3月から8月
- 内容量:100g/本
- 参考価格(税抜き):540円/本
- 賞味期限等:製造日から6ヶ月
- 保存方法:常温
- JANコード:4573195980120
- 注文方法:電話・ホームページにて



●泉州水なすのツン辛漬け

安政7年(1860年)から続く川崎農園代々受け継ぐ農家飯です。秘伝のタレに漬けた泉州水なすは、つんとした辛さの後にくる自然な甘味が、食欲のない夏場でも食欲を掻き立てます。現在では泉州水なすとともにミシュラン星のコースに入り、つん辛漬けがお客様に美味しいとご評価いただいております。

- 販売可能な時期:4月から8月上旬
- 内容量:200g/袋
- 参考価格(税抜き):500円/袋
- 賞味期限等:製造日から1週間
- 保存方法:要冷蔵(10℃以下)
- JANコード:4573195980120
- 注文方法:電話・ホームページにて

COMPANY INFO

川崎農園

安政7年(1860年)より大阪泉州で泉州水なすやほうれんそう・水菜等を栽培しています。当農園では、食べていただくお客様が笑顔で食卓を囲めるように、おいしく栄養価の高いお野菜をお届けすることをモットーとしています。土づくり、環境、水質、農法、減農薬(最低基準が大坂工農産物【農業や化学肥料の使用を通常の半分以下に抑えて栽培された、府が認証する農産物】)の5つの分野について、独自に追及、研究しています。

〒597-0021 大阪府貝塚市小瀬1-7-23
 ☎ 080-1448-0524 ☎ 0724-77-6648
 http://kawasakifarm.com/ e-yasai@kawasakifarm.com

代表者氏名/担当者氏名:川崎貴彦



24

大阪お吸物もなか (水なす、貝塚早生玉ねぎ、天王寺かぶら、天満菜)

泉州水なす・水なす漬の北野農園



大阪の特産野菜泉州水なすと伝統的なお野菜をフリーズドライのお吸物にしました。空港やゴルフ場等での軽くて長持ちする大阪産(もん)のお土産として大変人気です。



- 販売可能な時期:10月から4月
- 内容量:8g/個
- 参考価格(税抜き):300円/個
- 賞味期限等:製造日から6ヶ月
- 保存方法:常温
- JANコード:—
- 注文方法:ホームページにて

COMPANY INFO

泉州水なす・水なす漬の北野農園

大阪泉州地域で特産品の泉州水なすを加温・無加温・露地栽培の3パターンで栽培している農家です。自農園加工場で製造する漬物は夏場大変人気で1ヶ月待ちになるほどです。この度軽くて長持ちする商品のお吸物もなかを発売しました。よろしくお願いたします

〒597-0083 大阪府貝塚市海塚173
 ☎ 090-9613-2422 ☎ 072-424-7514
 http://www.kitanofarm.com/ info@kitanofarm.com

代表者氏名/担当者氏名:北野忠清



25

水なすJAM なすのパスタソースギフト(トマト・カルボナーラ・カレー・じゃこごうこ)

坂上農園



●水なすJAM

フルーツのように甘い水なすをジャムにしてみました。「えっ?水なすのジャム?」と言われることが多いですが、試食してもらおうとおいしく大好評です。

- 販売可能な時期:通年
- 内容量:150g/個
- 参考価格(税抜き):500円/個
- 賞味期限等:製造日から1年
- 保存方法:常温/開封後は要冷蔵(10℃以下)
- JANコード:4580031580055
- 注文方法:電話にて



●水なすのパスタソースギフト(トマト・カルボナーラ・カレー・じゃこごうこ)

水なすをたっぷり使ったパスタソースです。

- 販売可能な時期:通年
- 内容量:150g/個(カルボナーラ) 200g/個(カレー・トマト) 220g/個(じゃこごうこ)
- 参考価格(税抜き):3,500円/1セット
- 賞味期限等:製造日から1年
- 保存方法:常温
- JANコード:4580031580062
- 注文方法:電話にて

COMPANY INFO

坂上農園

貝塚市の山手で豊かで水に恵まれた自然の中で土づくりに力を入れて、水なすを栽培しています。女性ばかりで丁寧な栽培を心がけ、漬物、パスタソースやジャム等に加工して販売しています。

〒597-0102 大阪府貝塚市木積1998-3
 ☎ 072-446-8887 ☎ 072-446-8880
 http://sakauenouen.com/ mizunasu@sakauenouen.com

代表者氏名/担当者氏名:坂上令子



26

たけのご旨煮 たけのごすっぽ煮

山中農園



●たけのご旨煮

貝塚市木積地区の自家農園たけのこを使用鹿児島枕崎産かつお節と北海道の日高昆布でだしをとって、煮ふくめています。うす味に仕上げ、天ぷらやおすし等に活用できます。そのままでもとてもおいしいです。直営の農家レストラン「旬菜工房 遊味」の人気商品の1つです。

- 販売可能な時期:通年
- 内容量:150g/袋
- 参考価格(税抜き):300円/袋
- 賞味期限等:製造日から2ヶ月
- 保存方法:要冷蔵
- JANコード:—
- 注文方法:電話にて



●たけのごすっぽ煮

かつお節のだしに昆布・しいたけを加え、貝塚市木積地区のたけのこを使用し、米酢を加えてすっきりした味わいに仕上げています。

- 販売可能な時期:通年
- 内容量:150g/本
- 参考価格(税抜き):300円/本
- 賞味期限等:製造日から2ヶ月
- 保存方法:要冷蔵(10℃以下)
- JANコード:—
- 注文方法:電話にて

COMPANY INFO

山中農園

地域に根ざした地元食材を提供する農家レストランです。主に自家農園で栽培した食材を使用、全て手づくりをしています。特に木積地区のたけのこは1年を通じて有名ホテルに納め、好評を得ています。

〒597-0102 大阪府貝塚市木積154-4
 ☎ 072-446-6961 ☎ 072-477-7225
 ☎ - ☎ -

代表者氏名:山中弓子 担当者氏名:小原いつ子



27

射手矢さんちの泉州たまねぎどれっしんぐ(20ml)
射手矢さんちの泉州たまねぎどれっしんぐ(500ml)

射手矢農園株式会社



●射手矢さんちの泉州たまねぎどれっしんぐ(20ml)
大好評いただいている泉州たまねぎドレッシングを20mlのポーションタイプにし、より幅広い使い方を提供できるようにしました。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 20ml×250袋/箱
- 参考価格(税抜き): 5,000円/箱
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4580209971043
- 注文方法: ホームページ・電話にて



●射手矢さんちの泉州たまねぎどれっしんぐ(500ml)
北海道と並ぶ日本のたまねぎ栽培発祥の地、泉州産たまねぎを贅沢に使ったドレッシングです。サラダはもちろん、お肉料理のタレとして、老若男女すべての方にオススメです。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 500ml/本
- 参考価格(税抜き): 600円/本
- 賞味期限等: 製造日から10ヶ月
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4580209971029
- 注文方法: ホームページ・電話にて

COMPANY INFO
射手矢農園株式会社

泉州地域で、10世代にわたるたまねぎやキャベツを栽培しています。生産物は大阪のみならず首都圏のスーパーや飲食店等に自主流通しています。ホームページでの販売も好評です。

〒598-0024 大阪府泉佐野市上之郷3301
☎ 072-466-4156 ☎ 072-466-4186
🌐 <http://www.tamanegi.tv> ✉ info@tamanegi.tv

代表者氏名/担当者氏名: 射手矢康之



28

大阪ふき水煮

大阪泉州農業協同組合



大正時代から栽培が始まった歴史あるふきは貝塚市から始まり、泉州地域で高い生産技術に支えられた独特の香りと風味で市場から高く評価されています。「大阪ふき水煮」は着色料を使用していないのでふき本来の色と味が楽しめ、下処理を済ませており、手軽に調理していただける商品です。煮物やちらし寿司に最適ですので、春の訪れを感じる逸品をどうぞ召し上がってください。



- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 100g/パック 1,000g/パック 11kg/一斗缶
- 参考価格(税抜き): (100g) 140円/パック (1,000g) 1,250円/パック (11kg) 10,000円/一斗缶
- 賞味期限等: 製造日から3ヶ月(100g, 1,000g)、製造日から2年(一斗缶)
- 保存方法: 常温
- JANコード: -
- 注文方法: メール・電話にて
- 備考: 10日前(100g, 1,000g)、3日前(一斗缶)のお問い合わせをお願いします。
- 備考: 直射日光・高温多湿を避けて保存してください。

COMPANY INFO
大阪泉州農業協同組合

大阪府南部に位置するJA大阪泉州は、4市3町からなる広域農協です。府内随一の生産地でもある当JA管内には水なす・たまねぎ・キャベツの主要品目の他に10品目もの特産品が栽培されており、多くの品目を京阪神市場へ出荷しています。特産品を絶やさないように、消費宣伝強化に努めています。

〒598-0008 大阪府泉佐野市松風台3-4550-2
☎ 072-458-1680 ☎ 072-462-8010
🌐 <http://www.osaka-ja.co.jp/ja/sensyu/> ✉ ehiroaki-abe@mnt.jaosk.jp

代表者氏名: 西川和哉 担当者氏名: 安部博品



29

水なすピクルス和風mix

NSW株式会社



大阪泉州地域特産のフルーティで柔らかい水なすがピクルスになりました。昆布だしをベースにしたお酢の調味液に漬けておりますので日本人に馴染みのある風味となっており、酸っぱさだけではないピクルスです。



- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 120g/本
- 参考価格(税抜き): 650円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4582439033676
- 注文方法: 通販・電話・ファックスにて

COMPANY INFO
NSW株式会社

泉州の地場産業であるワイヤーロープ製造業から事業転換を経て、ピクルスを中心とした地場野菜を使った食品の製造、販売を行っております。大阪、ルクアイーレ、なんばパークスに直営店があり、メディアにも多数取り上げられております。

〒598-0071 大阪府泉佐野市鶴原1291-1
☎ 072-462-8186 ☎ 072-462-6089
🌐 <https://idsumi.com/?mode=f3> ✉ pickles@idsumi.com

代表者氏名: 西出喜代彦 担当者氏名: 岩崎謙太郎



30

TUKERU×TABERU [ツケル×タベル]
NUKAMARCHÉ [ヌカマルシェ]

株式会社草竹農園



●TUKERU×TABERU [ツケル×タベル]
TSUKERU×TABERUは誰でも簡単にぬか漬けができる泉州水なす専用のぬか漬けキットです。このキットを使うことで、自宅ですぐおいしい水なすぬか漬けが食べられます。本商品は「ふるさと名産オプ・ザ・イヤー部門賞」を受賞する等、全国のバイヤーから高く評価されています。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 250g+水なす/セット
- 参考価格(税抜き): 1,500円/セット
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: -
- 注文方法: 電話にて



●NUKAMARCHÉ [ヌカマルシェ]
ヌカマルシェは、真空パックされた乾燥糠を、開封し水を入れ、外からもむだけで、糠糖が完成します。原料を中に入れて、備え付けの容器で冷蔵庫に数日おくだけで美味しい糠漬りができあがります。自分好みの材料や漬ける日数を変えることでオリジナルの漬物が作れます。その斬新さが評価され、ポルノグラフィティとのコラボ商品も誕生しました。安心のオールジャパンメイドにこだわったヌカマルシェで、素敵な糠漬りライフをお楽しみください。

- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 250g/箱(乾燥糠)
- 参考価格(税抜き): 1,300円/箱
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4589581830016
- 注文方法: ホームページにて

COMPANY INFO
株式会社草竹農園

草竹農園は阪南市の約25aの農地で、泉州水なすや青ねぎ、春菊を生産・販売しています。25年ほど前から水なすの糠漬りを自家製造、販売してきました。H28に法人化し、現在は従業員8名で加工、販売に取り組んでいます。東京や北海道等国内各地とともに、台湾やドイツ等海外にも販路を開拓しようと飛び回っています。

〒599-0211 大阪府阪南市鳥取中382-1
☎ 090-7368-1294 ☎ 072-472-0148
🌐 <https://www.nukamarche.com/> ✉ kusatakefarm@yahoo.co.jp

代表者氏名/担当者氏名: 草竹茂樹



31

MAZÉ愛

JAPAN総合ファーム株式会社



MAZÉ愛は、細かく刻んだ泉州水なすやきゅうりを漬けこんだ果肉たっぷりの食品です。そのまま食べてさっぱりお味に、ミンチに混ぜてハンバーグに、日々のマンネリしたお料理にひとさじ加えると深みを与えてくれます。レシピも自在で、小さいお子様からお年を召した方まで食べることができます。泉州水なすは、日本の伝統と合わせて長期熟成していますので、化学調味料を使用しなくても深みのあるお味に仕上がっています。ひとさじで塩分が0.1グラムと自分の身体にいたわりを、家族や大切な人には、おもいやりをお届けすることのできる愛情商品です。



- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 230g/本
- 参考価格(税抜き): 2,800円/本
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: 4573218450029
- 注文方法: 電話にて

COMPANY INFO
JAPAN総合ファーム株式会社

代表は前職である看護師のキャリアから、食と健康を考え抜き、ヘルシーに食べる水なすときゅうりを本商品の原料にしました。食事の塩分制限に悩む患者さんに数多く接してきた経験から、塩分を小さじ1杯あたり約0.1gに抑制。塩気が少なくても、白ワインやハーブ類が味に深みを出してくれるので食べごたえは充分です。「年齢や健康状態によらず、おいしいものを食べられる幸せと喜びを提供したい」という想いを糧に商品を作っています。

〒599-0211 大阪府南大阪市鳥取中382-1
☎ 090-8376-6765
🌐 <http://jg-farm.co.jp/> ✉ info@jg-farm.co.jp

代表者氏名/担当者氏名: 霜野優美



32

まるごとみかんペースト

農業法人 有限会社いずみの里



大阪府内最大のみかん産地である和泉市産みかんを皮ごと使用した、みかん特有の色と香りがとてもよいペーストです。みかん餡やみかんクリーム、ドレッシング等に加工したり、パンやケーキの生地練り込めると、みかんの味わいが豊かで色合いも鮮やかなステキな商品に仕上がります。



- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 1,000g/袋
- 参考価格(税抜き): 880円/袋
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 要冷凍
- JANコード: -
- 注文方法: 電話・ファックスにて

COMPANY INFO
農業法人 有限会社いずみの里

和泉市の農家女性が発立した法人「いずみの里」は、地元産原料にこだわった加工品を製造し、道の駅等で販売しています。

〒594-1136 大阪府和泉市仏並町398-1 道の駅「いずみ山愛の里」内
☎ 0725-92-3877 ☎ 0725-92-3870
🌐 <http://izuminosato.fem.jp/>

代表者氏名/担当者氏名: 久保とよ子



33

地産地消の非常食(スープ、ライス)

光陽レース株式会社



普段から食べなれている食材を使用した「地産地消」型非常食です。被災時、非難時に特別なものではなく慣れ親しんだ地元産野菜等を使ったオリジナル非常食を製造します。



非常時に備えて
地元のものを地元で備蓄
食べられたものが、やっぱりいい。

- 販売可能な時期: 2019年5月から
- 内容量: FDスープ類 8g/個 FDライス 50g/袋
- 参考価格(税抜き): 未定
- 賞味期限等: 製造日から1年
- 保存方法: 常温
- JANコード: -
- 注文方法: 電話にて

COMPANY INFO
光陽レース株式会社

大阪でフリーズドライ製法による食品の加工製造を行っているメーカーです。小ロットから加工を承っておりますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

〒594-0053 大阪府和泉市戸部町1
☎ 0725-41-2179 ☎ 0725-45-3129
🌐 <https://www.koyo-lace-fd.com/> ✉ koyo-lace.foods@arion.ocn.ne.jp

代表者氏名: 佐藤充広 担当者氏名: 砂守厚志



34

レモン果汁

手作り工房くぼ



自家栽培したレモンを皮ごと丸しぼりしたレモンジュース(ストレート)です。そのまま飲めば目が覚め、はちみつや炭酸水で割ってオリジナルジュースができます。焼き魚にかけたり、手づくりドレッシングにしたりと色々使える一本です。



- 販売可能な時期: 通年
- 内容量: 180ml/本
- 参考価格(税抜き): 445円/本
- 賞味期限等: 製造日から6ヶ月
- 保存方法: 常温
- JANコード: -
- 注文方法: メール・電話にて

COMPANY INFO
手作り工房くぼ

和泉市で昔からみかんを中心とした柑橘類と季節の野菜を栽培し直売所にて販売しています。義母から家に伝わる梅干し、タケノコの瓶詰めを習い加工品づくりの楽しさを教わった事から規格外商品をもっと利用したいと思い商品開発に取り組んでいます。

〒594-1136 大阪府和泉市仏並町796
☎ 090-3033-0008
✉ kubouen1050@yahoo.co.jp

代表者氏名/担当者氏名: 久保峰子

