



# 大阪産(もん)名品とは

「天下の台所・大阪」で長く愛され続けている、お土産や贈り物にもおすすめの加工食品です。

大阪産(もん)名品は、伝統や大阪らしさなど、複数の項目の審査を経て、認証されます。

現在、お菓子やお惣菜、お酒、調味料といった幅広い品目の300商品以上が認証されています。

愛され続けるもん「名品」




## このカタログについて

このカタログでは、大阪産(もん)名品に認証されている商品のうち、各事業者1商品をピックアップし、ご紹介しています。

※掲載情報は令和7年3月時点のものです。変更されている場合がありますので、ご了承ください。

(例)

	<p>認証商品の写真</p>
<p>庵月最中</p>	<p>認証商品名</p>
<p>有限会社庵月堂</p>	<p>事業者名</p>
	<p>事業者のホームページ QRコード <small>※一部事業者は大阪府ホームページを表示します</small></p>
<p>バリバリの最中種に包まれたあっさりした粒餡となめらかな求肥のハーモニーをお楽しみください。</p>	<p>商品説明</p>

## 関連ホームページ

・大阪産(もん)名品ホームページ

・ECサイト紹介ホームページ



カタログに掲載していない商品は、ホームページでご覧いただけます。



大阪産(もん)名品をお取り寄せできるECサイトを紹介しています。

## 大阪産(もん)の紹介



大阪産(もん)とは大阪府内で生産された農林水産物とそれらを使った加工品のことです。上記に当てはまるものはすべて大阪産(もん)ですが、ロゴマークの使用許可等を申請することで、ロゴマークを使ったPR販売等が可能となります。

大阪産(もん)データベースサイトを  
ぜひ一度ご覧ください



## J:COM番組 かもん！おおさかもん！！



おおさかもんってめっちゃ  
うまいで！  
なんでって歴史とこだわりが  
詰まってるからやで。  
みんなで大阪を応援しよう！

J:COMチャンネル(地デジ11ch)で  
大阪産(もん)・大阪産(もん)名品を応援する番組  
『かもん！おおさかもん！！』を放送中です。  
大阪産(もん)、大阪産(もん)名品の  
おいしい情報がたっぷりと紹介されますので、  
お見逃しなく★



かもん！おおさかもん！！  
ホームページ  
ぜひ一度ご覧ください  
毎月1日・16日更新！

## おおさかもんマップの紹介



大阪産(もん)・大阪産(もん)名品が食べられるお店や購入できるところ  
に加え、観光農園等の体験できる施設の情報が盛りだくさんの  
「おおさかもんマップ」！  
あなたもおおさかもんの産地へ行ってみませんか？  
☞ここからチェック！



大阪府広報担当副知事  
大阪産(もん)・大阪製品営業本部長 もぎやん



# 菓子

もん  
大阪産名品ご紹介



©2014 大阪府もずやん



## 河内音頭たいご

株式会社アーバンティブティ  
(栄久堂吉宗)河内音頭の太鼓の独特なリズムにちなみ名付けられた  
黄味餡のしっとりとした焼き菓子。

## みるく饅頭 月化粧

株式会社青木松風庵

北海道産いんげん豆をブレンドし、自家製餡で  
瑞々しく炊き上げたミルク風味豊かな西洋和菓子。

## 磯時雨(栗入)

朝日堂菓子舗

上質の小豆や原料を時雨のように降らせて型に入れ、  
蜜漬け栗を加えて蒸し上げた贅沢な味わい。

## お好み甘納豆

旭屋製菓株式会社

数種の甘納豆を混ぜ合わせたお好み甘納豆。素材  
本来の風味を生かした優しい甘さに仕上げました。

## pon pon Japon

株式会社あみだ池大黒

四角形で硬いおこしのイメージを、丸いひと口  
サイズにして一新。  
若い女性に人気の新感覚おこしです。

## 和洋

株式会社栗玄

粒よりアーモンドをコーヒーの香り高い苦味と生  
クリームのまろやかさで包みこんだ逸品。

## 粟新の粟おこし

株式会社粟新

伝統的な生姜味の粟おこしです。お米の風味を大  
切にし、添加物や香料を使用していない素朴なお  
菓子です。

## 庵月最中

有限会社庵月堂

パリパリの最中種に包まれたあっさりした粒餡とな  
めらかな求肥のハーモニーをお楽しみください。



**郷土銘菓寝屋川**  
有限会社一力総本店



あっさり小倉あんやさしい甘みの白あんを練乳入りのしっとり生地で包み焼き上げました。



**手焼の香**  
株式会社井の一



職人が炭火手焼で焼き上げた、もち米本来の風味を生かした素焼の薄塩あられ。  
えび・青のり・胡麻の3色。



**黄金糖**  
株式会社黄金糖



自然な甘い香りと金色の輝きを放つ、砂糖と水飴のみで作られた、みんなを笑顔にするキャンディー。



**大阪下町の味  
たこ焼せんべい**  
株式会社大阪の味本舗



本物のたこを使用したたこ焼せんべいです。ソース味のせんべいに、本物のたこ、ネギ、紅生姜を贅沢にトッピングしております。



**富士鶴(煉羊羹)**  
株式会社大阪の駿河屋



和三盆糖とざらめ糖、厳選した国産白小豆を使用し、伝統の製法で仕上げた最高級の羊羹。



**大寺餅**  
大寺餅河合堂株式会社



柔らかいけどコシのある餅。ほどよい甘さのあんこ。長年庶民に愛されてきた味をぜひご賞味下さい。



**お好みかりんとう  
(お好みカリント)**  
岡部製菓株式会社



黒糖、胡麻、あおさ他、風味や食感の異なる種類のかりんとうのいろいろな味覚が楽しめます。



**郷土銘菓  
河内もなか**  
株式会社かつら屋



河内特産“ぶどう”の葉の形をした最中。北海道産いんげん豆とぶどうを炊き込んだあっさりとしたあんが魅力。



**懐中志る古**  
御菓子司亀屋茂廣



お湯を注ぐだけで本格的なおしるが楽しめます。手軽さが魅力で贈答用や手土産として利用されています。



**くるみ餅**  
株式会社かん袋



甘さを抑えた緑色の餡に小さな餅をくるんだ“くるみ餅”。すっきりとした甘さで何個でも食べたくなる逸品。



## 梅干し

有限会社菊壽堂



白餡を求肥と赤い羊羹で包んだ梅干しそっくりな和菓子。木の樽入りで贈り物に最適です。

## 玉時雨

岸和田風月堂



代々継承してきた伝統の技術により作る郷土銘菓。しっとりとした口当たりで、愛され続ける逸品。

## 有平糖 菊の露

株式会社喜多林堂



北海道産てんさいで作られた氷砂糖を、長時間とろ火で丁寧に煮詰めたあっさりとした透き通った甘さの餡玉。

## みたらし団子

株式会社喜八洲総本舗



お団子の焦げ目と、昆布出汁のきいたタレが特徴の喜八洲オリジナルのみたらし団子です。

カステ21(青箱)

カステ11赤箱

抹茶カステラ

株式会社銀装



青箱・赤箱の愛称で親しまれるふんわりキメ細やかなカステラと、大阪で製造された宇治抹茶を使用した抹茶カステラです。

## 浪花津

株式会社薫々堂



一つ一つ職人の細かい手作業で作られる生姜、味噌、柚子の三つの味が楽しめる玉子せんべい。

## ええもんちい

有限会社五感



米粉や小麦粉、発酵バターなど国産素材にこだわり、中に黒豆を入れたカステラ風マドレーヌ。

## すはま団子

株式会社五色堂

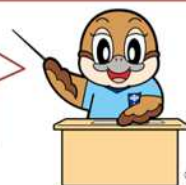


大豆の甘味を引き出すよう特別に焙煎したきな粉を使用。日本茶によく合うきな粉を存分に味わえるお団子。



## 大阪産(もん)名品コラム

大阪産(もん)名品は  
354商品が認証されてるで！  
認証されるには厳しい審査を通らないとアカンねんで！  
※令和7年4月1日現在



©2014 大阪府もずやん



**けし餅**  
株式会社小島屋



上品な甘さのこし餡を餅皮で包み、けしの実をまぶしたプチプチとした食感が特徴の堺の伝統銘菓。



**あかつき**  
株式会社呼人堂



しっとり柔らかい口あたりの皮に北海道産小豆100%の粒あんをはさみました。甘さ控えめで上品な味わい。



**かりんとう饅頭**  
御和菓子司晝屋



焦がし黒糖のパリッとした皮で包まれた饅頭。餡はやさしい甘さで、皮の香ばしさと風味の調和が絶妙。



**梅花むらさめ**  
御菓子司 小山梅花堂



岸和田城主に上生菓子と共に献上していた梅花むらさめ。代々受け継いでいる伝統の技術・作法を守り続けていきます。



**こんぺいとう**  
株式会社佐々木製菓



素朴な優しい甘さで懐かしい味わい。口に含むと舌の舌触りが独特で、優しい気持ちになるお菓子。



**夫婦善哉**  
サトフードサービス株式会社



二碗で一人前。夫婦円満や恋愛が成就するとして愛され続ける小説の題材にもなった法善寺横丁名物。



**モロッコフルーツ  
ヨーグル**  
サンヨー製菓株式会社



ソフトな甘酸っぱさが人気のロングラン商品。昭和36年より松屋町の間屋さんを通じて販売。



**村雨**  
株式会社塩五



小豆生あんや砂糖と米粉を混ぜて蒸しあげたほのかな甘みの泉州名産の掉物の生菓子。



**名物あべのポテト**  
株式会社嶋屋



創業70年、厳選された国産のサツマイモをじっくり揚げてから特製氷砂糖の蜜につけ込んだ芋菓子です。



**いちご大福**  
有限会社福福堂正一



甘さを抑えた自家製餡(粒あん・白あん)を柔らかいお餅で包んだいちご大福。口コミで人気の看板商品。





## ティラプリ

株式会社ジョウリュウ



たっぷりの卵黄を使用し超濃厚プレミアムプリンとティラミスの良いところ取りをした新感覚スイーツです。



## さつま焼

株式会社末廣堂



北海道十勝産小豆のこし餡を秘伝の皮で包み、竹串にさして焼き上げました。住吉大社参拝のお土産に最適。



## 駿河屋の夜の梅

株式会社駿河屋岡本



国産小豆のこし餡に小豆の甘納豆を焼り込んで炊き上げ。切り口の小豆が夜に咲く梅の花を連想させる逸品。



## 本わらび餅

御菓子司高岡福信



希少なわらび粉で作る真正正銘のわらび餅。独特のコクと風味、絹のような口当たりが絶品。



## 柚果子

株式会社高山堂



箕面市北部の止々呂美（とどろみ）地区で大切に床しく育てられた実生柚子を贅沢に使った餅菓子です。



## 時雨餅

竹利商店



城主が好んで食したと伝えられている時雨餅を、みなさまも城主の気分でご賞味ください。（消費期限 5日）



## だんぢり

だんぢり屋製菓株式会社



甘味を控え、素材の風味を大切にししたしっとり感のある、あっさりした蒸し菓子。



## みたらし小餅

株式会社千鳥屋宗家



日本で初めてみたらしのたれ入り団子を製造して30余年、千鳥屋宗家のみたらし小餅。



## たこペエ三兄弟

株式会社長寿堂恵佳



本物のタコ、紅生姜、削り節、アオサを使用し、たこ焼をそのままおせんべいに仕上げました。



## 錦マヨネーズ

株式会社珍々堂



国産のもち米を使用した生地にえび、ごま、あおさを練り込み、マヨネーズで和えたあられ。





**能勢の栗きんとん**  
御菓子司津村屋



能勢ぐりで作ったなめらかで濃厚な栗きんとん。抹茶や濃いめのお茶と一緒にどうぞ。  
(季節限定9～1月)



**釣鐘まんじゅう**  
株式会社釣鐘屋



上品な甘さとしっとりとした食感が自慢の逸品。  
四天王寺参拝のお土産にどうぞ。



**一口かすてら**  
株式会社釣鐘屋本舗



ふんわりと弾力のある、口どけのよい、軽やかな甘さに焼き上げた一口サイズの釣鐘の形をしたかすてらです。



**鶏卵素麺**  
株式会社鶴屋八幡



古法通りの製法で熟練した職人が丁寧に作った、とろける食感と卵のまろやかな甘みが絶妙の和菓子。



**カステラ**  
株式会社長崎堂



独自配合の小麦粉、新鮮な卵、美味しさを極めた秘伝の製法。素材の力で自然に焼き上げたカステラ。



**都こんぶ**  
中野物産株式会社



食物繊維・カルシウムが豊富な国内産真昆布を使用。ロングセラーの旨すっぱい酢昆布です。



**とら吉のトラ焼**  
株式会社浪速育松月



トラの網模様の生地にカスタードをサンドした「カスター」と、粒餡に栗を入れた「勝栗」の2種類。



**天領もなか**  
南曜堂



やわらかい粒餡であっさりとした甘さが魅力のお城の形をした最中。  
小さなお子様のお土産にもぴったり。



**かた焼せんべい**  
布一屋



一枚一枚手焼きでじっくり焼き上げた、とても香しく、ほのかな甘みと豊かな風味があるせんべい。



**天狗おこし 岩束おこし**  
株式会社梅仙堂



かたくなに伝統を守る昔ながらの「岩おこし」。生の生姜と煎りごまの風味豊かな味わい。



## 門真れんこんパイ

パティスリーエールブランシュ



門真れんこんのパウダーを国産小麦に混ぜ、風味豊かな発酵バターを折り込んだ、れんこん型のサクサクのパイ菓子です。



## たこぼうずもなか

有限会社林宝泉堂



かつて岸和田城を守った大船伝説が名前の由来。地元泉州で出世や子宝の縁起物として親しまれる最中。

野菜せんべい  
「里の香」

株式会社播彦



水を用いず玉子だけで練り上げた風味豊かなせんべい。木の芽、人参、蓮根を添えて焼き上げました。



## もみじの天ぷら

有限会社久國(久國紅仙堂)



もみじ葉を一枚一枚丁寧に揚げた香ばしいお菓子。紅葉の名所・箕面の伝統銘菓。



## たこパティエ

株式会社瓢月堂



最初はたこやき味、そして最後は甘いスイーツになる、パティエが作る本格たこ焼きスイーツ。



## 栗むし羊羹

御菓子司 廣井堂



国産の大栗を一粒一粒手剥き蜜漬けし、上品な甘さの餡生地と合わせて丹念に蒸し上げ。(9~12月限定、要予約)



## 松露だんご

福栄堂



ぷりぷりもっちりのお団子を、淡雪のようなきめ細やかなこし餡でくるんだ、まんまるの可愛らしいお団子。



## ふくふくふ

株式会社福壽堂秀信



「ふくふくふ」は幸せが永遠に続くようにと願う御銘で、生地に自家製餡を丁寧に練り込んだ蒸しケーキです。



## 大阪産(もん)名品コラム



おこしは「身を起こし、家を起こし、国を起こし、福をおこす」縁起の良いお菓子として江戸時代から大阪で愛されてきてん！  
ようおこし〜







**鬼サラダ**  
株式会社ふじや



法善寺あらはれは原料の餅米にこだわっております。カリッとした歯ごたえ、唐辛子がきいた七味あじのあらはれ。



**雀の玉子**  
株式会社富士屋製菓本舗



大阪が発祥とも言われているピーナッツを使用した醤油味の豆菓子。今も昔ながらの職人による手作り。



**観音ゴマさぶれ**  
株式会社フローレンス



厄除けでお馴染みのあびこ観音寺に因んだ観音ゴマさぶれ。地元の人々に親しまれている人気商品。



**文楽せんべい**  
有限会社文楽せんべい本舗



大阪発祥の伝統芸能で、ユネスコ無形文化遺産「文楽」の焼印入り、家伝の玉子せんべいです。



**芥子餅**  
本家小嶋



こし餡を求肥で包み、芥子の実をまぶした和菓子。全て手づくりで、昔懐かしい素朴な味わいが魅力。



**和泉村雨(あずき)**  
本舗辻八



厳選した国産素材・完全無添加にこだわり、小豆の風味を生かした、口にとろけるような味わいが自慢。



**満月ボン**  
株式会社松岡製菓



5種類的小麦粉と6種類の醤油をオリジナルでブレンドした甘辛醤油味的小麦粉せんべいのボンセン。



**はすね最中**  
マツヤ製菓株式会社



“見通しが良い”とされる縁起物、門真の蓮根を形どった最中。十勝産小豆を丁寧に炊き上げた自家製粒餡が絶品。



**ウイスキーボンボン**  
株式会社丸赤製菓糸田川商店



砂糖の殻にお酒を閉じ込めたお菓子。シャリッとした食感とともに、ウイスキーが口いっぱい広がります。



**斗々屋茶碗**  
株式会社丸市菓子舗



千利休が珍重した名椀「斗々屋茶碗」をそのまま再現した焼饅頭。粒餡と柚子餡の二層仕立て。



**お好みゼリー**  
みどり製菓株式会社




食の都大阪の美味しさと、1959年に創業以来作り続けられてきた伝統と技が合わさったみどり製菓を代表する細工ゼリーです。

**大阪みたらしだんご**  
株式会社向新




甘辛い醤油だれを歯切れの良いだんご生地で包んだ、一口サイズのみたらしだんご。おいしまっせ！

**堂島カステラ**  
株式会社Mon cher




堂島とゆかりある食材のお米と堂島ロールのクリームを練り合わせ、アカシアのはちみつでほんのり甘く焼き上げました。

**焼きたてチーズケーキ**  
リクロー株式会社




1984年大阪で誕生した焼きたてチーズケーキは老若男女に愛されるロングセラー商品です。

**スイートポテト**  
株式会社美乃や




水分の少ない最高品種のさつまいもを使った、焼き芋のようなホクホク感のある和風スイートポテト。

**ジャンボ饅頭**  
有限会社モモヤ




白こしあん和大振りの粟入りで普通の饅頭のおよそ8倍もある存在感たっぷりの饅頭。手土産に最適です。

**肉桂餅**  
有限会社八百源来弘堂




大阪堺の伝統銘菓。秘伝の製造法で作られた、柔らかな求肥、爽やかな肉桂の香り、くちどけの良いこし餡のお餅です。

**バナナカステラ**  
株式会社リマ




バナナ風味豊かな自家炊きバナナ入りあんをバナナ型で焼き上げました。忙しい朝の朝食代替にもぴったり。

# 惣菜

もん  
大阪産名品ご紹介



©2014 大阪府もずやん



## 元祖たこ焼き

株式会社社会津屋



創業昭和8年。和風だしてしっかり味付けした生地に、タコの旨味がぎゅっしり詰まったたこ焼き。



## 味乃家 冷凍お好み焼き(ブタ)

株式会社あじのや



たっぷりキャベツと玉子を空気が入るように混ぜ合わせ、一枚一枚丁寧に焼き上げた老舗が作る冷凍お好み焼きです。



## 大阪ぐるめすうぶ肉すい

アドバンス株式会社



肉吸いは、吉本芸人が二日酔いのため、「肉うどん、うどん抜きで。」と注文したことから生まれた大阪のソウルフードです。



## 磯じまん

磯じまん株式会社



国産のりをたっぷり使用し、余分な調味料を控え、本醸造醤油と国産ザラメ糖で炊き上げた海苔佃煮。



## ビリケン弁当

一富士ケータリング株式会社



ビリケンさんの顔型おにぎり、たこ焼き、串カツ、みたらし団子など大阪を代表するおかずが詰まった、通天閣公認の特製弁当です。



## しゅうまい (15ヶ入)

株式会社一芳亭本店



豚肉とエビ、玉ねぎを合わせた餡を薄焼き玉子の皮で包んだ、ふんわり柔らかくてジューシーな自慢の逸品。



## きつねうどん

株式会社今井(道頓堀今井)



肉厚のきつね揚げと、もっちり食感の大阪うどんが、秘伝のだし汁と黄金比率を醸し出すきつねうどん。



## 自家特製 はもの皮

有限会社魚竹蒲鉾店



創業1953年、蒲鉾屋ならではの鰹の皮をたれ漬けし、こんがり焼き上げた希少な商品です。



元祖 とん玉

株式会社大阪フード



昭和21年創業、「ぼてちゅう」の人気NO1商品としてお客様に愛され続けている「とん玉」です。



山椒昆布

小倉屋株式会社  
大阪戎橋筋をぐら屋



ピリッとした辛味が後を引かない、豊かな芳香の但馬産朝倉山椒の実と肉厚の北海道産昆布を焼き上げました。



塩昆布

株式会社神宗



北海道道南産の天然真昆布を使用し山椒の香りもほのかに上品な甘さと素材が持つ旨みを引き出した逸品。



ふるりの味 とん蝶

株式会社御菓子司絹笠



上質の国内産もち米の白蒸しに、大豆、塩昆布を合わせたおこわ。電車旅のおともに・手土産にも最適です。



えぞ富貴

株式会社おきな昆布



北海道道南産天然真昆布を伝承の技で焼きあげた「塩ふき昆布」。ご飯のおともに最高の一品。



えびすめ

株式会社小倉屋山本



北海道道南産真昆布の肉厚部分を贅沢に使い、丹念に焼き込み、乾燥させた滋味あふれる塩ふき昆布の元祖。



雁飯店の餃子

雁飯店



たっぷりの具とラード・肉汁が皮に染み込み香ばしい焼き上がりの長年人気の「雁飯店の餃子」。



おぼろ昆布

株式会社郷田商店



北海道道南産真昆布を秘伝の酢に漬け、熟練の職人が極薄に削り上げた手すきのおぼろ昆布。



大阪産(もん)名品コラム



お好み焼きもええけど、たこ焼きは外せへんわ〜でも、みんな知ってた？  
実は大阪湾でもタコって採れるねん！



©2014 大阪府もずやん





**なにわら納豆**  
 小金屋食品株式会社



天然納豆菌で発酵させた昔ながらの製法の納豆。大豆の味が濃厚でそのまま食べても塩で食べても美味。



**小鯛雀すし**  
 株式会社小鯛雀鮭脂萬



瀬戸内産の小鯛や北海道産の昆布等、こだわりの原料を使用。あっさりとした上品な旨みの押し寿司。



**巾着寿司**  
 有限会社五大物産



本二鶴の巾着寿司。明治10年創業からある、当店名物の一品です。



**いか焼き**  
 株式会社栄食品



大阪生まれの“粉もん”の1つ。生地はモチモチで口いっぱいイカの旨味と特製ソースの香りが広がります。



**桜橋しゅうまい**  
 株式会社GCC



昭和27年から続く伝統の味。豚肉に貝柱や蟹肉、玉葱・生姜がたっぷり風味豊かに手作りしています。



**あさり大和煮**  
 株式会社JAPAN大和グループ  
 (江戸三・大和屋)



国内産のあさりを使用し、砂出しから炊き上げるまで丸4日間かけて作る「江戸三・大和屋」の代表商品。



**たこ焼**  
 白ハト食品工業株式会社



本場・道頓堀に本店を構えるたこ料理専門店「たこ家道頓堀くるる」。大たこ入りのふわとろたこ焼。



**梅焼**  
 大寅蒲鉾株式会社



「鰻、ぐち」などのすり身に卵を混ぜて、職人の手作業により1個1個じっくりと焼き上げました。



**ミックス焼**  
 千房ホールディングス株式会社



千房特製のお好み焼ミックス粉を使用してふっくらと焼き上げた、イカと豚肉入りのミックスお好み焼です。



**ひとくち餃子**  
 株式会社点天



創業以来、味と素材にこだわり、食卓の一品として愛され続けるほんのリピリ辛のひとくちサイズの餃子。

有機しょうゆで炊いた  
金ごま昆布 恵幸

株式会社鳥居商店




北海道産昆布を有機丸大豆醤油で炊き上げたとてもまろやかなつくだ煮昆布。  
おにぎりに最適です。

焼あなご

株式会社縄幸




明治創業。  
特製のタレで香ばしく焼きあげています。贈答用にも喜ばれる逸品。

釜炊きしいたけ

能勢茸屋本舗




自家栽培の「原木生しいたけ」を薪を使い大釜で手間ひまかけて炊き上げました。2023年「G7大阪・堺貿易大臣会合」に採用されました。

ごぼう天

有限会社藤熊食品




厳選した素材を“石臼製法”で丹念にすり上げ、一番搾りキャノーラ油で揚げたドーナツ型の練り天ぷら。

梅やき

別寅かまぼ株式会社




新鮮な魚肉に鶏卵をまぜて、やわらかくしっとりとした食感に仕上げました。そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。

豚まん

株式会社蓬菜




荒切りにした豚肉と甘い玉ねぎのハーモニーがおいしいの秘密。手包みにこだわった551自慢の商品です。

丸萬の鯛めし

株式会社丸萬本家




秘伝のだしで炊き上げました。冷めても味や風味は変わらず、お土産や贈答にも喜ばれる丸萬の鯛めし。


串カツセット

株式会社宮崎食品





選り抜いた食材を串にさし特製生パン粉を付けて後、美味しさそのまま急速冷凍しました。ご家庭で揚げたての串揚げをお楽しみください。

大阪産(もん)名品コラム



北海道から北前船で運ばれてきた昆布は、大阪の出汁文化に欠かせない食材やねん！もちろんご飯のお供にも最高やで！



©2014 大阪府もずやん



**浅利しぐれ煮**

明治食品株式会社




調味液を継ぎ足して炊き続ける事60余年。浅利の旨味が凝縮した「秘伝のたれ」で炊き上げた逸品。

大阪名物！玉子入りかやき  
ねぎ入り（ソース味）

株式会社やまGEN




出汁文化の大阪ならではの出汁が効いたモチモチ生地、存在感と風味あるプリプリのイカゲソを使用しています。

**横田水産の  
釜揚げしらす**

横田水産




栄養豊富な大阪湾で水揚げされたしらすを加工した、ふわふわプリプリ感がたまらない釜揚げしらすです。

**玉子入りかやき**

有限会社和顔  
元祖いか焼き「桃会いかやき屋」




いか焼き発祥の店として確かな素材と技術で永年愛され続けています。  
手打の生地とイカ。名物に逸品有り。

乾物 加工肉類

もん  
大阪産名品ご紹介



©2014 大阪府もずやん

**直火焙煎いりごま  
(白・黒)**

カタギ食品株式会社




厳選したごま原料をカタギ食品自慢の「鉄釜直火焙煎」製法で香ばしく風味豊かに煎り上げました。

**金剛山麓ベーコン**

株式会社ジェイフーズ




金剛山の名水を使い、職人が本当の桜チップで焼し、ひとつひとつ丁寧に作り上げる伝統の味。

**美味大阪 焼豚**

タケダハム株式会社




豚も肉を少し甘みのある特製タレにじっくり漬け込んで焼き上げた、昔ながらの焼豚らしい焼豚です。

**清水寒天  
(かんてんやの糸寒天)**

株式会社タニチ



高槻市の伝統産業「寒天」。お菓子づくりはもちろぬお米に混ぜて炊いても、つやや甘みが増して美味しい。



# 調味料

もん  
大阪産名品ご紹介



©2014 大阪府もずやん



## 旭ポンズ

株式会社旭食品



旭ポンズは厳選された混合節と利尻昆布、椎茸の出汁と、すだち、ゆこう、ゆずの天然果汁が特長です。



## 堺生味噌

株式会社雨風



老舗が造る天然醸造生味噌。100%国産原料にこだわり、根本来の甘味が楽しめます。



## 上野焚黒糖

上野砂糖株式会社



焚黒糖にはさとうきびのミネラルが豊富。毎日の料理やお菓子作りに、コクのある甘みがおいしさを引き立てます。



## パセリ印 綿実サラダ油

岡村製油株式会社



揚げ物はカラッと軽くサクサクに。プロの料理人が認める上品な風味とコクを持つプレミアムオイル。



## 金紋お好み焼ソース

株式会社金紋ソース本舗



金紋お好み焼ソースは濃厚ソースで、甘すぎず酸っぱすぎず絶妙なバランスと深いコクが特徴です。



## 焼肉のたれ金龍(中辛)

キンリューフーズ株式会社



味にうるさい関西人に半世紀、親しまれている焼肉のたれ。白味噌のコクとんにんにく、胡麻の風味が特徴。



## 大阪特産白みそ

(通年取用、年末取用兼用)

肥塚味噌株式会社



米麹を多く使用し、塩分を抑えた非常にまろやかな関西風白味噌です。



## 特製赤味噌

米忠味噌株式会社



国産米と大粒白目大豆を天然醸造でじっくり熟成した昔ながらのなにわの赤味噌。

三晃ソース  
三晃ソース株式会社




色々なスパイスの香りの効いたフルーティーな味わい。まろやかで飽きのこないクセになる甘口のソース。

なにわ名物 串かつソース  
株式会社大黒屋




「二度漬け禁止！」の串かつソース。串かつ以外の揚げ物にかけたり、天ぶらの天つゆにしても美味しい。

王醬  
大醬株式会社




二百余年の伝統の味を引き継ぎ超特選本醸造醤油。一般的な醤油より旨味成分を多く含んでいることが特徴です。

昆布革命 上方仕立て  
株式会社天満大阪昆布




超簡単な平成の新昆布だし活用術「昆布水」！1mm刻み昆布10gをお水1ℓに浸けて3時間、熱湯3分で本格的な昆布だし。

星トンボとんかつソース  
星トンボ食産工業所




数十種類のスパイスをブレンドし、トロリと濃厚な甘みの中にスパイスのパンチが効いた深みのある味。

手づくり七味／素心技  
株式会社向井珍味堂




関西のだしにあうように厳選した原料を調合しています。山椒の香りが特徴の七味。

むらた蔵 蔵の技  
白味噌  
村田味噌株式会社




甘味料を一切使用せず、米麹由来の自然な甘みが特長。多くの料理人が愛用する逸品。贈答品に最適です。

大阪の河内いちじく  
有限会社千総




この大阪の河内いちじくジャムを食べたことをきっかけに生のいちじくも好きになったというお声も多い逸品。

# 飲料 酒類



## もん 大阪産名品ご紹介



©2014 大阪府もずやん



深蒸し藪北茶  
小佳女(おかめ)  
株式会社宇治園



選りすぐりの茶葉を独自の製法により丹念に仕上げた、濃厚な旨みと香ばしい香りが自慢の逸品。



カタシモのひやしあめ

カタシモワインフード株式会社



高知県産の生姜と波照間島産の黒糖など国産原料を贅沢に使用した、昔ながらの味わいのひやしあめ。



森半 グリーンティー  
共栄製茶株式会社



抹茶と砂糖のみで作ったグリーンティーは、冷水や牛乳で手軽に楽しめる抹茶飲料です。



特上深蒸し煎茶  
帰去来

株式会社先春園本店



天然玉露と呼ばれるあさつゆ品種の深蒸し茶。驚くほどきれいな緑の水色にコクのある味と香り。水出しも早くて美味です。



ホリデーブレンドコーヒー  
田代珈琲株式会社



生産者 収穫年度 品種 あらゆる原材料の情報を説明できます。



特選 利休の詩(煎茶)

株式会社つば市製茶本舗



旨み2倍！茶鑑定士が厳選した一番摘み茶葉のみを使用。旨みたっぷり濃厚な味わいが特長の深蒸し煎茶です。



瓶ラムネ  
ハタ鉱泉株式会社



強めの炭酸と香りが特徴の瓶タイプのラムネ。昔ながらの反転製法で作っています。



不二の昆布茶

不二食品株式会社



道南産真昆布使用。昔ながらの旨みを活かした味わい。塩の代替品として料理の隠し味としても大活躍！





## MJシロップ

株式会社森井食品



昭和に流行ったミックスジュース。それを牛乳と割るだけで再現しようとした果肉入りシロップ。新たな大阪土産に。

清酒 三輪福  
純米酒

井坂酒造場



文政元年以来、泉州の風土から生まれた、芳醇な香りとコクのある味わいのお酒。

清酒 清鶴  
本醸造上撰

清鶴酒造株式会社



全量袋搾りで造る味にふくらみのある旨口のお酒。冷〜ぬる燗までオールマイティーで楽しめます。

國乃長  
本醸造上撰

壽酒造株式会社



辛口でありながらも米の旨味がフワッと感じられる絶妙の味わいのお酒。特に燗酒がおすすめです。



## 浪花正宗 大吟醸

浪花酒造有限公司



全賞受賞のノウハウを生かし、手造りにこだわる1本。甘みと酸味が調和し、フルーティーな香りが膨らんだのちにスッと切れていく珠玉の味わい。



## 清酒 上撰片野桜

山野酒造株式会社



熟練の技が生きる「甘み」「旨み」のあるやや甘口のお酒。燗酒がおすすめです。

## 漬物

もん  
大阪産名品ご紹介

©2014 大阪府もずやん

大阪鶴橋黄さんの  
手造りキムチ通の味

有限会社高麗食品



大阪でキムチ屋をはじめて50年。キムチ専門店が作る「くせになる辛さで、旨みがある」キムチです。



## 水茄子浅漬

あゆみ食品加工



独自の製法で保存料を使用せずに酸味を抑えた浅漬として長く楽しんで頂ける水茄子ぬか漬です。



## 泉州水なす漬(塩漬)

旭漬物味噌株式会社



フルーティーな味と、ジューシーな果汁をお楽しみ下さい。



## 天王寺蕪粕漬

株式会社飛鳥  
味謝奈良漬 飛鳥漬本舗

なにわの伝統野菜「天王かぶら」は甘みがあるのが特徴です。ご飯のお供に是非ご賞味ください。



## 水なす浅漬け

大阪泉州農業協同組合



果物のようなジューシーで自然の甘味・旨味のある浅漬け。

みずなす漬  
(調味液漬)

堺共同漬物株式会社



泉州産みずなすをりんご酢を使いあっさり仕上げました。



## 泉州水茄子ぬか漬

高野食品株式会社



泉州特産の水茄子を本式のいりぬか床で漬けました。



## 水茄子 (ぬか漬)

株式会社味彩



瑞々しく口当たりの良い水茄子は泉州の夏を代表する味です。



## 水なすぬか漬

株式会社伊勢屋商店



大阪泉州地方の土壌で育まれた水なすのぬか漬けです。



## 水なす漬 (ぬか漬)

株式会社久吾商店



岸和田で大正5年創業。100有余年伝承の泉州の味わい。



## 水なすぬか漬

ダイワフード株式会社



水茄子の「素材の良さ」を引き出した食べやすい浅漬け。



## 水なすぬか漬

株式会社谷野(旬茄)



原菜とぬか床にこだわり、丁寧に漬け上げた水なす漬物。



## 水なす漬

株式会社天政松下



大阪泉州産の水なすを風味豊かなぬか漬とあっさりとした浅漬に仕上げました。



## 水茄子 (液漬)

株式会社藤原商店



瑞々しく口当たりの良い水茄子は泉州の夏を代表する味です。

泉州水なす漬  
(ぬか漬)

株式会社マツモト



果肉は甘く皮も柔らかい、みずみずしい漬物です。



## 水なすの郷

まるも



泉州の新鮮な朝獲り水なすを特製煎り糠床で漬け込み。



## 水なす塩漬

水なす工房やくし



ぬか漬が苦手な方に。みずみずしくさっぱりとした味わい。

水なす浅漬  
(液漬タイプ)

水なす工房よさこい



りんご酢を使用したフルーティで爽やかな味わい。

水なす浅漬  
(ぬか漬)

南漬物株式会社



保存料・甘味料・酸化防止剤を一切使用しない浅漬。

## 大阪産(もん)名品コラム



泉州地域が全国に誇る！みずみずしくジュシーな「水なす」の漬物は、液漬もぬか漬もどっちもおいしいで～！



©2014 大阪府もずやん



大阪産（もん）名品の会 が大阪・関西万博に出店します！

おいしい老舗のたからばこ

愛され続けるもん「名品」

品 大阪産もん

Osaka-mon Meihin



(提供：公益社団法人2025年日本国際博覧会協会)

大阪産（もん）名品の会が2025年4月13日（日）開幕の大阪・関西万博会場内「JAPAN マルシェ」のコーナーに「おいしい老舗のたからばこ～大阪産（もん）名品～」として出店いたします。

「JAPAN マルシェ」の場所は、大阪メトロ中央線夢洲駅直結の東ゲートに入ってすぐ！

日本館とパナソニック館の間でございます。

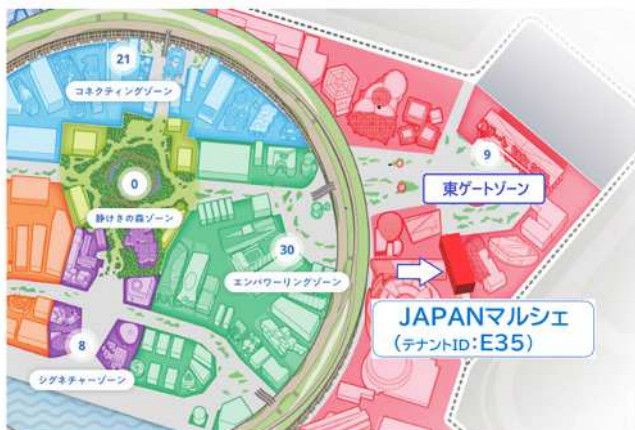
大阪産（もん）名品の会のショップ「おいしい老舗のたからばこ～大阪産（もん）名品～」では、長年愛され続ける名品として「大阪産（もん）名品」に認証されている名品の会の会員企業の商品をメインにお弁当、お菓子、お惣菜、飲料、調味料など幅広いジャンルの商品を販売！さらに「大阪産（もん）名品」を多くの方に知っていただくために、「大阪産（もん）名品」及び会員企業の情報発信を行います！

万博会場にお越しの際は、ぜひ大阪産（もん）名品の会のショップ

「おいしい老舗のたからばこ～大阪産（もん）名品～」にお立ち寄り下さい！

## 【店舗概要】

店舗名：「おいしい老舗のたからばこ～大阪産（もん）名品～」  
場所：大阪・関西万博会場内 東ゲートゾーン JAPAN マルシェ内



イラストマップ ©2024 ZENRIN CO., LTD.

営業時間：2025年4月13日（日）～10月13日（月）9:00～21:00



食べればわかるもん「名品」

 **大阪産（もん）名品の会**  
大阪産

【事務局】〒542-0085 大阪市中央区心斎橋筋2-1-29  
株式会社 長崎堂内  
電話 06-6211-1081 FAX 06-6211-1082  
メール [support-meihin\\_nokai@nagasakido.co.jp](mailto:support-meihin_nokai@nagasakido.co.jp)  
ホームページ <https://www.osakamon-meihin.com/>



ホームページ QR

SMSで情報発信しておりますぜひ  
フォローしてください！



X (旧Twitter)  
@osaka\_mon2025



Instagram  
@osaka\_mon2025

事業承継

創業資金の調達

人材雇用

など

# 会社経営のお悩みは だいしんにご相談ください!

## 事業承継支援

- 株資産や税金問題についてのご相談
- バトンタッチのタイミングのご相談
- 事業承継の手続きに関する情報提供
- M&A仲介

そのほか、大阪信用保証協会「事業承継特別保証等」の利活用についてなど事業承継を全面サポート!

## 創業・第二創業支援

- 資金調達相談 (融資申込、補助金)
- 販路拡大、課題解決等
- 事業計画書作成

創業前の資金のお悩みから創業後の人脈作りまで、だいしんにお任せください!



## 人材雇用支援

- 人材雇用に関する情報提供
- 「だいしんWORK<sup>2</sup>(わくわく) ネット」による、求職者とのマッチング

求人票の効果的な書き方のアドバイスや、職業紹介事業者のご紹介も行なっております!



## ビジネスマッチングの取り組み

- だいしんのネットワークを活用した顧客紹介
- ビジネスマッチングサイト「だいしんなんでもネット」の運営
- 各種商談会の開催
- 国内外のバイヤーとのマッチング
- オンラインマッチングサイト「ジェグテック」の活用
- お客様の「大阪産(もん)名品」認定商品を信金中央金庫の優待カタログへ掲載



大阪信用金庫(だいしん)は、地元大阪に根ざした金融機関としてご融資はもちろん府下全域に広がるネットワークを活かして**ビジネスマッチング**や**販路開拓支援**などを行い、大阪の街を明るく元気にサポートします。



中小企業の経営に役立つ  
お得な情報を**会員様限定**でお届けしています。

だいしん ネット

# AKINAI

- 無料セミナー
- 支援機関や専門家の検索ツール
- 支援事例のマンガ動画
- 経営者へのインタビュー動画
- 補助金・助成金の解説動画
- 景気動向の分析動画 等々 ※ご興味のある方は、大阪信用金庫までお問い合わせください。



## 大阪信用金庫

〒542-0082 大阪市中央区島之内2-15-20  
TEL 06-6775-6590(代)  
URL <https://www.osaka-shinkin.co.jp>





会社経営の課題をWebで解決!!

# だいしんネットAKINAI



## 会員募集中

お役立ち  
コンテンツ  
続々更新!

### POINT1

経営に役立つ  
動画やニュースが見放題!

創業・第二創業

事業承継



人材雇用

販路開拓  
(ビジネス  
マッチング)

技術・知財  
(産学連携)

### POINT2

支援機関や専門家を  
カンタン検索!



### POINT3

会員限定で各種セミナーに  
無料参加できる!



こんなコンテンツをお楽しみいただけます

✓ **徹底分析!** **業界別景気動向調査**

だいしんの実施する景気動向調査を徹底解説!  
大阪の中小企業のリアルをお届けします。

✓ **マンガでわかる!** **お悩み解決レポート**

だいしんの企業サポート事例をマンガ動画で  
わかりやすくご紹介!  
課題解決のヒントが握れます。

✓ **マンガでわかる!** **企業ヒストリア**

ビジネスを振り返ると  
今がある



大阪を拠点とする経営者の  
事業成功ヒストリーに迫る!  
ここでしか聞けないエピソードは要チェック!

✓ **あなたの街のだいしん会員**  
**名店・人気店めぐり**

だいしんのお取引先には  
人気グルメ店が沢山!  
知られざるこだわりを探ります。

✓ **中小企業が使える** **補助金・助成金** **徹底ガイド**



中小企業が使える補助金や助成金の  
メリットから申請方法まで、  
徹底的に解説します!

✓ **アキナイNEWS** **ビジネス** **グルメ**

仕事の合間に一息。経営に役立つ  
ビジネス情報や知っておきたい  
グルメ情報はここでGET!



今後も新しいコンテンツを続々追加予定!!

だいしんネットAKINAI  
ナビゲーター アキナちゃん



もんもん  
大阪産や大阪産名品について、SNSで情報発信しています  
ぜひ、フォローしてください！



# 大阪信用金庫

カタログ印刷協力

東京府信用金庫(もん)



# 大阪産(もん)名品の会

大阪府広報紙「府政だより」を見てな！

府政  
だより



大阪府広報担当副理事  
大阪産(もん)・大阪製品営業本部長 もずやん