

もん 大阪産名品

認証商品カタログ

「天下の台所・大阪」で愛され続けている

お土産や贈り物にもおすすめの加工食品をご紹介します

愛され続けるもん「名品」



もん 大阪産名品 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。

大阪産名品は、伝統や大阪らしさなど、複数の項目を審査し、
認証されます。
現在、お菓子やお惣菜、お酒や調味料を含む、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」



<認証マーク>

このカタログについて

このカタログでは、大阪産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5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)



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。

認証商品の写真

事業者のホームページ

認証商品名

事業者名

商品説明

関連ホームページ

- もん
・大阪産名品ホームページ



このカタログで紹介しきれなかった「大阪産名品」も掲載しています。

- もん
・大阪産名品の会ホームページ



大阪産名品の認証事業者の有志により設立された団体です。各事業者の歴史なども掲載されています。



庵月最中

有限会社庵月堂

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。



風土銘菓 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。



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。



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蝸伝説が名前の由来。地元泉州で出世や子宝の縁起物として親しまれる最中。



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。



河内音頭たいこ

株式会社アーバンティフティ（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。



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。

菓子



かりんとう饅頭

御和菓子司 壽屋

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、皮の香ばしさと味の調和が絶妙。



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。



釣鐘まんじゅう

株式会社釣鐘屋(総本家釣鐘屋)

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。



釣鐘まんじゅう

株式会社釣鐘屋本舗

こだわりのかすてら生地でこし餡をたっぷり包み焼き上げた、しっとり優しい味わいのまんじゅう。



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。



じゃんぼ饅頭

有限会社モモヤ

白こしあんの大振りの栗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。



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。



とら吉のトラ焼

株式会社浪速育松月

トラの縞模様の生地にかスターをサンドした「かスター」と、粒餡に栗を入れた「勝栗」の2種類。





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)



こいさん

富屋製菓有限公司

ふっくらと焼き上げたスポンジ生地の中に、小倉あんやマーマレードをサンドしたブッセ。



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。



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。



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。



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。



いちご大福

有限会社松福堂正一

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。



本わらび餅

御菓子司 高岡福信

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

菓子



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。



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。



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！



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。



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。



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。



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。



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芋を使った、焼き芋のようなホクホク感のある和風スイートポテト。



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。



亀屋茂廣 懐中志る古

御菓子司 亀屋茂廣

お湯を注ぐだけでお召し上がりいただける手軽さが魅力。贈答品としても喜ばれる伝統のある商品です。



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。



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。



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。もっちりとした食感が特徴。



村雨

株式会社塩五

小豆生あんと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棹物の生菓子。



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

甘味を抑え、素材の風味を大切にしたり感のある、あっさりした蒸し菓子。



菓子



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。



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、生地自家製餡を丁寧に練り込んだ蒸しケーキです。



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。



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練り込んで炊き上げ。切り口の小豆が夜に咲く梅の花を連想させる逸品。



栗むし羊羹

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)



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。



梅干し

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。



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。





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甘さの飴玉。



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。



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。口に含むと舌触りが独特で、優しい気持ちになるお菓子。



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。



朝食バナナカステラ

株式会社リマ

バナナ風味豊かな自家焼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。



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、とても香ばしく、ほのかな甘みと豊かな風味があるせんべい。



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。



お好みかりんとう

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多種類のかりんとうのいろいろな味覚が楽しめます。

菓子



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。



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。



満月ポン

株式会社松岡製菓

5種類の小麦粉と6種類の醤油をオリジナルでブレンドした甘辛醤油味の小麦粉せんべいのポンセン。



ハイサラダ

とよす株式会社

塩サラダ、海老サラダ、しょうゆ、青のりの4種類に揚げ昆布を加えた、大阪人好みの欲張りミックスあられ。



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。



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。



鬼サラダ

株式会社ふじや

法善寺あら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れ。



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。



粟おこし

株式会社あみだ池大黒

創業200年。良質米を粟状にしてつくるお米の粟おこし。縁起の良いお菓子としても知られる大阪名物です。



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、添加物や香料を使用していない素朴なお菓子です。



天狗おこし 岩東おこし

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。



和洋

株式会社粟玄

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。



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。



カステ21(青箱)

株式会社銀装

「青箱」の愛称で親しまれる「ふんわりキメ細やか」なカステラ。食べやすく1枚づつスライスされています。



カステーラ

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ーラ。



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。

菓
子
惣
菜



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。



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、パティシエが作る本格たこ焼きスイーツ。



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。



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。



ティラプリ

有限会社上竜

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取りをした新感覚スイーツです。



小鯛雀鮓

株式会社小鯛雀鮓 鮓萬

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。



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りピリ辛のひとくちサイズの餃子。



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」。





しゅうまい

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、ふんわり柔らかでジューシーな自慢の逸品。



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・生姜がたっぷりて風味豊かに手作りしています。



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。



元祖 とん玉

株式会社大阪フード

昭和21年創業、「ぼてぢゅう」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。



元祖たこ焼き

株式会社津屋

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



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。



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にはイカの旨味と特製ソースの香りが広がります。



玉子入りいか焼き

有限会社和顔(元祖いか焼き「桃谷いか焼き屋」)

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。

惣菜

惣

菜



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。



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。



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だすきつねうどん。



梅焼

大真蒲鉾株式会社

「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。



浪速の天ぷら(ごぼう天/しょうが天/まくらげ天)

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。



縄幸の焼あなご

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。



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。



自家特製 はもの皮

有限会社魚竹蒲鉾

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



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。



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炊きあげた「塩ふき昆布」。ご飯のおともに最高の一品。



山椒昆布

小倉屋株式会社(大阪戎橋筋をぐら屋)

香り豊かな但馬産朝倉山椒と北海道産昆布を直火釜製法でうま味をとじ込めた”をぐら屋”を代表する塩昆布。



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、丹念に炊き込み、乾燥させた滋味あふれる塩ふき昆布の元祖。



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。



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。



松ヶ枝

株式会社松前屋

道南産真昆布使用の、極細カットの熟成汐吹昆布です。優しい味わい、柔らかな食感が自慢の逸品です。



磯じまん

磯じまん株式会社

国産のりをたっぷりを使用し、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。

惣菜

惣

菜

加工肉類物



釜炊きしいたけ

能勢茸屋本舗

自家栽培の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。
しいたけ本来の味を生かした逸品。



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4日間かけて作る「江戸三・大和屋」の代表商品。



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柔らかくなつくだ煮昆布。
おにぎりに最適です。



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。



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燻し、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んお米に混ぜて炊いても、つやや甘みが増して美味しい。



直火焙煎いり胡麻(白・黒)

カタギ食品株式会社

直火焙煎の香ばしい白ごま・黒ごまを便利なチャック付パッケージに封入しました。





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。



王醬

大醬株式会社

二百余年の伝統の味を引き継ぐ超特選本醸造醤油。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。



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、糀本来の甘味が楽しめます。



大阪特産白みそ(通年販売用、年末限定迎春用)

肥塚味噌株式会社

米麴を多く使用し、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。



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、米麴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。



上野焚黒糖(たきこくとう)

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。



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。

果
実
加
味
工
品
料



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。



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。



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。



三晃とんかつソース

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。



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。



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く、胡麻の風味が特徴。



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。



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。

果調
実加味
工品料

酒飲

類料



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！



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。



ホリデーブレンドコーヒー

田代珈琲株式会社

苦味と酸味のバランスが良く、優しい甘みのある後味が特長。どんな場面にも合うスタンダードなブレンド。



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。



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。



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。

酒飲

類料



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〜ぬる爛までオールマイティーで楽しめます。



清酒 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。特に爛酒がおススメです。



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。燗酒がオススメです。



毛馬胡瓜粕漬

株式会社飛鳥(味醂奈良漬 飛鳥漬本舗)

芳醇な薫り高いなら漬。毛馬胡瓜ならではのシャキシャキ感と旨みが広がり、ご飯のお供に絶品です。



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。

酒飲

類料

漬

物



水なす漬

株式会社天政松下

本場泉州の水なすぬか漬を食べやすい味に仕上げました。



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。



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、みずみずしいお漬物です。



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け。



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。



泉州水なす漬

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

株式会社谷野(旬茄)
原菜とぬか床にこだわり、丁寧に漬けた水なす漬物。



水なす浅漬

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。



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。



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。



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。



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。

漬物

愛され続けるもん「名品」



もん
大阪産名品の認証マークは、**深緋色**です。
食にこだわる大阪人の熱い想いと、
大阪の食の伝統や多様性を表現しています。

こきひいろ

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

- 株価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WORK²(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

ジェグテック J-GoodTech

中小機構が運営するビジネスマッチングサイト。様々な業種・規模の企業が多数登録しており、受発注や協業のためのパートナー探しなど幅広い活用が可能。

- 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掴めます。

✓ **ピンチを乗り越えたから 今がある** 企業ヒストリア

大阪を拠点とする経営者の
事業成功ストーリーに迫る!
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



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！



Twitter



Facebook



このカタログは、



大阪信用金庫の印刷協力により

発行しています。
大阪信用金庫の取り組みについては、
この裏ページをぜひご覧ください。