

大阪^{もん}産名品

Osaka-mon Meihin

愛され続けるもん「名品」



大阪土産・贈り物として
おすすめの加工食品

令和8年度 認証商品パンフレット

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」



< 認証マーク >

このパンフレットについて

このパンフレットでは、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8年8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)

公式通販サイトのQRコード			いか焼き	認証商品名
			栄食品 (大阪市北区)	事業者名 (本店等所在地)
認証商品の写真			・阪神梅田本店 スナックパーク内	主な販売店
			【その他の名品】 ・デラパン ・和風デラ	その他の 大阪産(もん)名品 認証商品
商品説明		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イカの旨味と特製ソースの香りが広がります。		事業者のホームページ QRコード

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販売等が可能です。

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



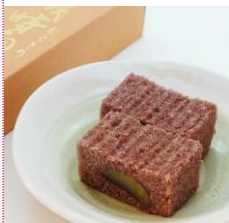
大阪産(もん)・大阪産(もん)名品が食べられるお店や購入できる
ところに加え、観光農園等の体験できる施設の情報が
盛りだくさんの「おおさかもんマップ」！

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 もずやん

磯時雨(栗入)

朝日堂菓子舗
(堺市堺区)

販売店

- ・本店
- ・泉北高島屋
- ・堺伝匠館

【その他の名品】

- ・磯時雨(小豆、抹茶)
- ・左海・汐路もなか
(小豆、抹茶、柚子)

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
(岸和田市)通信
販売

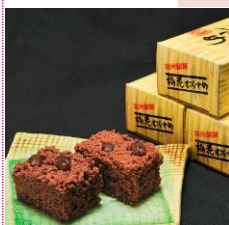
販売店

- ・本店
- ・岸和田パーキング
エリア「下り線」
- ・イオンスタイル
東岸和田店

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
(岸和田市)

販売店

- ・本店

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。



村雨

塩五
(貝塚市)通信
販売

販売店

- ・本店
- ・大阪高島屋
「銘菓百選」
- ・阪急うめだ本店
「日本の銘菓撰」
他

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
(岸和田市)

販売店

- ・本店

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。



通信販売



お好み甘納豆

旭屋製菓
(大阪市平野区)



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。



通信販売



庵月最中

御菓子司 庵月
(大阪市中央区)



販売店

- ・本店
- ・あべのハルカス近鉄本店「諸国銘菓」他

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。



通信販売



風土銘菓 河内もなか

御菓子司 かつら屋
(富田林市)



販売店

- ・富田林本店
- ・柏原店

【その他の名品】

- ・献上菓子 玉菊

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。

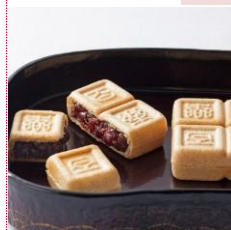


通信販売



百楽

御菓子司 鶴屋八幡
(大阪市中央区)



販売店

- ・本店
- ・大阪市内各百貨店（一部除外店舗有）
- ・伊丹空港

【その他の名品】

- ・鶏卵素麺

当社の代表銘菓で、大納言小豆と煮溶かした寒天を銅釜でじっくり炊き上げる独自製法のあっさりした最中。



通信販売



もなか大坂

桃林堂
(八尾市)



販売店

- ・陌草園店（本店）
- ・山本駅前店
- ・近鉄八尾駅前店

【その他の名品】

- ・五智果

香ばしい最中皮に、丹波大納言小豆を炊き上げた粒餡をたっぷり詰めた、桃林堂の看板銘菓。



天領もなか

南曜堂
(堺市堺区)



販売店

- ・本店

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

林宝泉堂
(貝塚市)

・本店

販売店



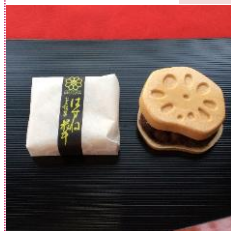
かつて岸和田城を守った大蛸伝説が名前の由来。地元泉州で出世や子宝の縁起物として親しまれる最中。

はすね最中

和洋菓子 松屋
(門真市)

・本店

販売店



【その他の名品】

- ・むこさき
- ・かわち娘

“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。



懐中志る古

御菓子司 亀屋茂廣
(大阪市阿倍野区)

通信販売



販売店

- ・亀屋茂廣本店
- ・あべのハルカス近鉄本店「諸国銘菓」
- ・キューズモールあべのわくわく広場

【その他の名品】

- ・桜もち
- ・草もち



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。



夫婦善哉

法善寺 夫婦善哉
(大阪市中央区)

通信販売



販売店

- ・夫婦善哉店
- ・和食さと全店舗
- ・大阪高島屋



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。



栗新の栗おこし

栗新
(大阪市住吉区)

通信販売



販売店

・住吉本店



伝統的な生姜味の栗おこしです。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。

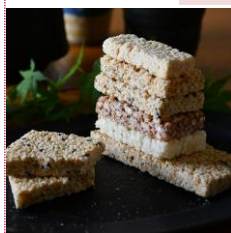
天狗おこし
岩束おこし梅仙堂
(大阪市北区)

通信販売



販売店

- ・本店
- ・いちびり庵(難波エリア)
- ・伊丹空港ANA側(保安検査後)伊丹空街



【その他の名品】

- ・天狗おこし 栗束おこし
- ・うめだOKOSHIファクトリー

風味の豊かさ、変わらぬ味わいは「浪花の名物」として親しまれ、ご好評を頂いております。



くるみ餅

かん袋
(堺市堺区)



・本店
販売店

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なくなる逸品。



松露だんご

福栄堂
(堺市西区)



・本店
販売店

ぶりぶ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。



みたらし団子

喜八洲総本舗
(大阪市淀川区)



・本店
・大丸梅田店
・大阪高島屋 他
販売店

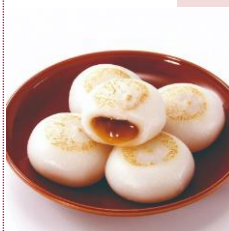
【その他の名品】
・酒まんじゅう

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

千鳥屋宗家
(大阪市中央区)



・千鳥屋宗家大阪本店
・JR新大阪駅
・阪神梅田本店 他
販売店

【その他の名品】
・太閤はん

日本で初めてみたらしのたれ入り団子を製造して40年弱、千鳥屋宗家のみたらし小餅。



通信
販売



大阪みたらしだんご

銘菓創庵 むか新
(泉佐野市)



・本店
・新大阪駅
・関西国際空港 他
販売店

【その他の名品】
・むらしぐれ

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。おいしおまっせ！



いちご大福

松福堂正一
(大阪市旭区)



・本店
販売店

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。

大寺餅

大寺餅河合堂
(堺市堺区)

販売店

・本店

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。

柚子菓子

高山堂
(箕面市)

通信販売



販売店

- ・箕面店
- ・西宮本店
- ・KITTE大阪「akinai 大阪」

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。



けし餅

小島屋
(堺市堺区)

通信販売



販売店

- ・本店
- ・阪急うめだ本店「日本の銘菓撰」
- ・大阪高島屋「銘菓百選」 他

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。



芥子餅

本家小嶋
(堺市堺区)

販売店

・本店



【その他の名品】

- ・泰平餅
- ・ニッキ
- ・安平 他 1商品

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。



肉桂餅

八百源来弘堂
(堺市堺区)

通信販売



販売店

- ・本店
- ・大阪高島屋「銘菓百選」
- ・阪急うめだ本店「日本銘菓選」

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。

アスリート餅
and neチャージS
(ワンチャージエス)浜寺餅河月堂
(堺市西区)

通信販売



販売店

- ・諏訪森店
- ・泉ヶ丘店

【その他の名品】

- ・堺の古墳

冷凍保存から自然解凍でつくたての食感、おもちで気軽に栄養チャージ



通信販売



みるく饅頭 月化粧

青木松風庵
(阪南市)

販売店

- ・月化粧なんば店
- ・月化粧箕面店
- ・月化粧ファクトリー 他



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。



通信販売



郷土銘菓 寝屋川

一力総本店
(寝屋川市)

販売店

- ・本店
- ・枚方高田店



- 【その他の名品】
- ・焼もち

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。



通信販売



河内音頭たいこ

栄久堂吉宗
(四條畷市)

販売店

- ・本店
- ・忍ヶ丘店
- ・イオスタイル四條畷 銘店コーナー



【その他の名品】

- ・噺御殿
- ・楠木正行まんじゅう
- ・楠公の里 他2商品

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。



通信販売



かりんとう饅頭

御和菓子司 壽屋
(泉大津市)

販売店

- ・北助松本店
- ・高石支店
- ・和泉中央店



焦がし黒糖のバ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。



通信販売



釣鐘まんじゅう

総本家 釣鐘屋
(大阪市天王寺区)

販売店

- ・本店



【その他の名品】

- ・釣鐘せんべい
- ・小釣鐘せんべい
- ・釣鐘カステラ

上品な甘さとしっとりとした食感が自慢の逸品。四天王寺参拜のお土産にどうぞ。



通信販売



斗々屋茶碗

丸市菓子舗
(堺市堺区)

販売店

- ・本店



【その他の名品】

- ・利休古印
- ・斗々屋最中
- ・斗々屋 他3商品

千利休が珍重した名宛「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。



通信
販売

ジャンボ饅頭

御菓子司 モモヤ
(東大阪市)

販売店

- ・布施店
- ・小阪店



白こしあん和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饅頭。手土産に最適です。

通信
販売

あかつき

呼人堂
(枚方市)

販売店

- ・本店
- ・京阪百貨店枚方店
- ・京阪百貨店モール
京橋店「美味折々」
他

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。

通信
販売

石切もちどら

シェ・アオタニ
(東大阪市)

販売店

- ・本店
- ・阪神梅田本店
「おやつひきだし」
- ・あべのハルカス近鉄本店
「諸国銘菓」

パンケーキのようにふわり。とろけるお餅と自家製粒餡を挟んだ、新食感のどら焼き。

通信
販売

とら吉のトラ焼

浪速育松月
(大阪市北区)

販売店

- ・本店
- ・福島店(ケーキ&スイーツ
SHOGETSU)
- ・伊丹空港「関西旅日記」

【その他の名品】

- ・とら吉クリームサンド

トラの縞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。

通信
販売

富士鶴(煉羊羹)

大阪本家駿河屋
(大阪市都島区)

販売店

- ・松阪屋高槻店 他

【その他の名品】

- ・富士鶴(夜の梅)

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。



栗むし羊羹

御菓子司 廣井堂
(大阪市西区)

販売店

- ・本店

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)



本わらび餅

御菓子司 高岡福信
(大阪市中央区)・本店
販売店

【その他の名品】

- ・酒饅頭
- ・カステーラ「君が代」
- ・鶏卵素麺

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

水の毬わらび餅

つるや製菓
(大阪市平野区)・楽天市場 他
販売店

粘り気を抑え、つるっと癖になる食感に仕上げたわらび餅。



通信販売



能勢の栗きんとん

御菓子司 津村屋
(吹田市)・本店
販売店

【その他の名品】

- ・吉志部

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)



梅干し

菊壽堂
(大阪市中央区)・本店
販売店

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。

通信販売



もみじの天ぷら

久國紅仙堂
(箕面市)・本店
・こべに店
販売店

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。

お好みかりんとう
(お好みカリント)岡部製菓
(大阪市天王寺区)・本店 他
販売店

【その他の名品】

- ・小緑
- ・笹かりんとう
- ・小町かりんとう
- 他 9 商品

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。



通信
販売

カステ (21 青箱・11 赤箱)

カステラ銀装
(大阪市中央区)



販売店

- ・心斎橋本店
- ・関西地区百貨店
- ・関西主要ターミナル駅

【その他の名品】

- ・抹茶カステラ
- ・栗かすてら

選り抜いた自然の材料と培ってきた職人の技術。青箱・赤箱が愛称のふんわりキメ細やかなカステラです。

通信
販売

カステーラ

大阪心斎橋長崎堂
(大阪市中央区)



販売店

- ・心斎橋本店
- ・住吉店
- ・新大阪駅キヨスク他

【その他の名品】

- ・カステララスク
- ・栗入りみかさ
- ・ヴァッフェル

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。

通信
販売

堂島カステラ

Mon cher
(大阪市北区)



販売店

- ・堂島本店
- ・心斎橋店
- ・阪急うめだ本店 他

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。

通信
販売

ええもんちい

五感
(大阪市中央区)



販売店

- ・北浜本館
- ・阪急うめだ本店
- ・大阪高島屋 他

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。

通信
販売

一口かすてら

釣鐘屋本舗
(大阪市浪速区)



販売店

- ・本店
- ・夢YUKO'S SHOP
- ・あべのハルカス近鉄本店

【その他の名品】

- ・釣鐘まんじゅう
- ・名代芭蕉
- ・釣鐘もなか

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。

通信
販売

ふくふくふ

福壽堂秀信
(大阪市住吉区)



販売店

- ・帝塚山本店
- ・阪急三番街店
- ・大阪高島屋 他

【その他の名品】

- ・道頓饅頭
- ・宗右衛門
- ・道頓堀 他1商品

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



通信
販売

焼きたてチーズケーキ

りくろーおじさんの店
(大阪市中央区)

販売店

- ・なんば本店
- ・JR新大阪駅中央口店
- ・大阪伊丹空港店 他

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。

通信
販売

バナナカステラ

リマ
(大阪市東成区)

販売店

- ・ローソン
- ・ファミリーマート
- ・関西スーパー
- ・イズミヤ

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。

通信
販売

大阪花ラング

あみだ池大黒
(大阪市西区)

販売店

- ・あみだ池大黒 本店
- ・大阪市内百貨店
- ・新大阪駅 他

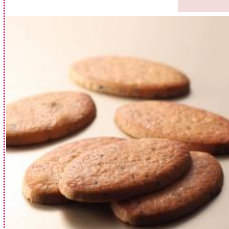
【その他の名品】

- ・栗おこし
- ・pon pon Ja pon
- ・大阪もちまろ菓 他4商品

サクサク生地とふわふわクリームが特徴の「お花のラングドシャ」。大阪産ハチミツ入りの優しい甘さが魅力。

通信
販売

観音ゴマさぶれ

ケーキ工房フローレンス
(大阪市住吉区)

販売店

- ・あびこ本店
- ・沢之町店
- ・天美店

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。

通信
販売

門真れんこんパイ

パティスリーエルブランシュ
(門真市)

販売店

- ・本店

広がる発酵バター豊かな風味。希少な門真れんこんパウダー入りの見た目も可愛いサクサク食感パイ。

通信
販売

たこパティエ

瓢月堂
(八尾市)

販売店

- ・新大阪駅
- ・大阪駅
- ・伊丹空港
- ・関西国際空港 他

【その他の名品】

- ・ディスカシルバー

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。



通信販売



和洋

粟玄
(大阪市住吉区)販売店
・本店【その他の名品】
・栗おこし
・岩おこし

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もろやかさで包みこんだ逸品。



通信販売



ティラプリ

うっぷりん
(茨木市)販売店
・茨木本店
・GRAND OEUF PUDDING
・米粉タルトとキッシュ
ma-ru 他

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。



通信販売



スイートポテト

浜寺創菓庵 美乃や
(堺市西区)販売店
・本店

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。



通信販売



名物あべのポテト

嶋屋
(大阪市阿倍野区)販売店
・阪急うめだ本店
・天王寺ミオ店
・あべのハルカス近鉄本店【その他の名品】
・名物三嶋焼

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。



通信販売



ウィスキーボンボン

丸赤製菓糸田川商店
(大阪市東淀川区)販売店
・工場直売【その他の名品】
・フルーツボンボン

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、ウィスキーが口いっぱいに広がります。



©2014 大阪府もずやん

通信販売



よこ笛

えご製菓
(寝屋川市)

販売店

- ・えご製菓 対馬江本店
- ・えご製菓 八坂店
- ・トップワールド 他

創業当初からの人気商品、紀州備長炭と三丁網を使う誰もまねできない伝統製法手焼きの逸品。



通信販売



鬼サラダ

心齋橋法善寺あられ
(大阪市中央区)

販売店

- ・法善寺あられ 心齋橋店
- ・法善寺あられ 堀江店

【その他の名品】

- ・法善寺あられ 牛せん

主原料のモチ米は国産100%。
がりごりごりとした力強い歯ごたえがクセになる、七味あじのあられです。



通信販売



錦マヨネーズ

浪速あられ 珍々堂
(大阪市北区)

販売店

- ・阪急うめだ本店

【その他の名品】

- ・吹寄

国産のモチ米を使用した生地に加え、ごま、あおさを練り込み、マヨネーズで和えたあられ。

大阪下町の味
たこ焼せんべい大阪の味本舗
(大阪市此花区)

販売店

- ・アントレマルシェ新大阪 中央口店
- ・PLUSTA Gift新大阪 幹線南改札内
- ・なにわ名物いちびり庵 道頓堀店

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。

通信販売



たこべえ三兄弟

長寿堂恵住
(守口市)

販売店

- ・新大阪駅アントレマルシェ新大阪中央口店
- ・大阪駅アントレマルシェ大阪店
- ・関西国際空港第1ターミナル 関西旅日記店

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。



通信販売



満月ポン

松岡製菓
(大阪市住之江区)

販売店

- ・松岡製菓 事務所
- ・スーパー 他

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。



浪花津

薫々堂
(大阪市北区)



・本店
販売店

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。

通信販売

野菜せんべい
「里の香」

播彦
(東大阪市)



・東大阪店
・八尾店
・大阪高島屋
販売店

【その他の名品】
・玉子せんべい

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。



通信販売



かた焼せんべい

布一屋
(東大阪市)



・本店 (石切参道商店街内)
販売店

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。



通信販売



文楽せんべい

菓匠 文楽
(大阪市生野区)



・本店
・国立文楽劇場店
販売店

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。



すはま団子

五色堂
(東大阪市)



・本店工場直売店
・大阪高島屋
「銘菓百選」
販売店

きな粉が主体のめずらしい団子です。特別に焙煎した浅煎りきな粉を使用し、大豆の旨味を引き出しました。



通信販売

こはく糖
星のたより

みどり製菓
(大阪市東住吉区)



・あべのハルカス近鉄本店「諸国銘菓」
・阪神梅田本店「おやつひきだし」
・新大阪駅「お土産街道アルデ新大阪店」 他
販売店

【その他の名品】

・お好みゼリー
・大阪銘菓みすたあわらかす

まるで星のカケラのような琥珀糖。シャリッと柔らかい食感が絶品です。職人が丁寧に削り出しています。



通信
販売

黄金糖

黄金糖
(大阪市住吉区)

販売店

・スーパー 他

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。

通信
販売

有平糖 菊の露

喜多林堂
(大阪市阿倍野区)

販売店

・本店
・大阪高島屋 明治屋
なんばストア内

北海道産で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。

通信
販売

雀の玉子

富士屋製菓本舗
(富田林市)

販売店

・富士屋製菓本舗
・大阪高島屋
「銘菓百選」
・伊丹空港南ターミナル
「いっぴんさん。」

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。

通信
販売

都こんぶ

中野物産
(堺市堺区)

販売店

・駄菓子屋
・スーパー
・コンビニ 他

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。

通信
販売

こんぺいとう

佐々木製菓
(大阪市生野区)

販売店

※オンライン販売のみ

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

モロッコフルーツ
ヨーグルサンヨー製菓
(大阪市西成区)

販売店

・駄菓子屋

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



おかんパン (ミルクパン)

クックハウス
(大阪市生野区)



販売店

- ・ダイヤ今里本店
- ・阪急三番街店
- ・あべのハルカス近鉄本店
他

一口サイズのカスタードクリーム
を4層に折り込んだロングラン商
品のミルクパン。



サンミー

Y Kベーキングカンパニー
(大阪市東淀川区)



販売店

- ・関西地区の大手
スーパー

クリームとケーキ生地とチョコ
レートの3つの味(三味)が楽し
める菓子パン。



大阪産(もん)名品コラム

愛され続けるもん「名品」

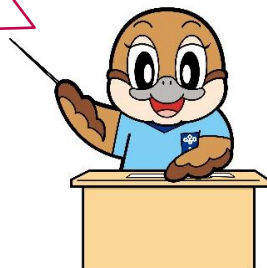


もん
大阪産名品の認証マークは、

こきひいろ
深緋色やねん。

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るねん。

大阪産(もん)名品は
383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8年8月20日現在



©2014 大阪府もずやん

通信販売



元祖たこ焼き

会津屋
(大阪市西成区)

販売店

- ・玉出本店
- ・難波なんなん店
- ・KITTE大阪店

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



通信販売



たこ焼

たこ家 道頓堀くくる
(大阪市中央区)

販売店

- ・道頓堀本店
- ・JR新大阪駅店
- ・エキマルシェ大阪 UMEEST店 他

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



通信販売



ミックス焼

千房
(大阪市中央区)

販売店

- ・本店

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。



販売店

- ・千日前本店
- ・阪神梅田本店
- ・大丸心斎橋店 他

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。



通信販売



元祖 とん玉

ぼてぢゅう
(大阪市中央区)

販売店

- ・ぼてじゅう本店 道頓堀
- ・梅田店
- ・新大阪駅店 他

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。

大阪名物！玉子入りいかやき
ねぎ入り（ソース味）いかやきやまげん京橋本店
(大阪市都島区)

販売店

- ・京橋本店

出汁文化の大阪ならではの出汁が効いたモチモチ生地に、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。



通信販売



玉子入りいかやき

桃谷いかやき屋
(大阪市港区)販売店
・桃谷いかやき屋
海遊館店【その他の名品】
・玉子なしいかやき

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。



通信販売



いか焼き

栄食品
(大阪市北区)販売店
・阪神梅田本店
スナックパーク内【その他の名品】
・デラパン
・和風デラ

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イカの旨味と特製ソースの香りが広がります。



通信販売



雁飯店の餃子

雁飯店
(茨木市)販売店
・本店

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」。



通信販売



ひとくち餃子

点天
(大阪市此花区)販売店
・阪神梅田本店
・大阪高島屋
・あべのハルカス近鉄本店

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。



通信販売



豚まん

蓬萊
(大阪市中央区)販売店
・本店
・阪神梅田本店
・JR新大阪駅中央口店
(改札外) 他【その他の名品】
・焼売
・アイスキャンデー
・焼餃子

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



しゅうまい (15ヶ入)

一芳亭
(大阪市浪速区)販売店
・本店
・船場店
・阪神梅田本店
「うまいもんみっけ」
他

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。



ビリケン弁当

一富士ケータリング
(高槻市)



- 販売店**
- ・弁当の宅配デリバリーサイト (くるめし、お弁当デリなど)

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。



八角弁当

水了軒
(大阪市淀川区)



- 販売店**
- ・水了軒厨房
 - ・近鉄百貨店上本町店

海老・鶏・魚料理などのおかずを使用し、揚げ物は入れずに昔からかわらない味付けのお弁当。



丸萬の鯛めし

丸萬本家
(大阪市住吉区)



- 販売店**
- ・帝塚山店
 - ・堺店
 - ・阪神梅田本店
 - 「うまいもんみつけ」
(毎週土曜日)

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。



ふる里の味 とん蝶

御菓子司絹笠
(大阪市鶴見区)



- 販売店**
- ・阪神梅田本店
 - 「うまいもんみつけ」
 - ・高島屋大阪店
 - 「銘菓百選」
 - ・あべのハルカス近鉄本店
 - 「諸国銘菓」

【その他の名品】

- ・商 (あきない)
- ・三十石船
- ・久方 他5商品

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。



小鯛雀すし

すし萬
(大阪市西区)



- 販売店**
- ・すし萬 靱本町 本店
 - ・阪急うめだ本店
 - ・大阪高島屋 他

【その他の名品】

- ・柳すし
- ・いそ巻
- ・宇の丸

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

本二鶴
(大阪市中央区)



- 販売店**
- ・本店
 - ・大阪高島屋「味百選」

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。

通信
販売大阪ぐるめすうぶ
肉すいOSAKA SAIKA
(堺市堺区)

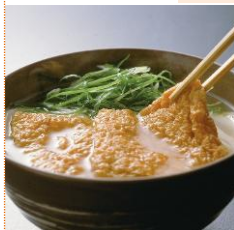
販売店

- ・新大阪駅PLUSTA
- ・伊丹空港南ターミナル
(保安検査後) 伊丹空街

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。

通信
販売

きつねうどん

道頓堀今井
(大阪市中央区)

販売店

- ・大阪高島屋
- ・あべのハルカス
近鉄本店
- ・近鉄百貨店上本町店

【その他の名品】
・うどん出し

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。

通信
販売

串カツセット

串重
(大阪市浪速区)

販売店

- ・大阪高島屋
- ・大丸梅田店
- ・京都高島屋 他

選び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。

通信
販売

金剛山麓ベーコン

ジェイフーズ
(千早赤阪村)

販売店

- ・道の駅かなん
- ・あすかてくで
羽曳野店
他

【その他の名品】
・金剛山麓 ロースハム
・金剛山麓 糸巻き焼豚

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
(羽曳野市)

販売店

- ・肉の竹田屋 (道の駅白鳥の郷タケル館内)
他

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

通信
販売河内鴨
もも肉コンフィ河内鴨ツムラ本店
(松原市)

販売店

- ・ツムラ本店直売所
- ・松原市ふるさと納税

河内鴨もも肉を低温でじっくり仕上げ、驚くほど柔らかくジュシーに。ご自宅で手軽に楽しめる贅沢な一品。



焼あなご

縄幸
(大阪市港区)



販売店

- ・本社工場
- ・大阪市中央卸売市場
本場南3通り

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。



天然祝鯛炭火焼

町の小さな魚屋さん 千林江山
(大阪市旭区)



販売店

- ・町の小さな魚屋さん
千林江山
(今市商店街内)
- ・なにわくいだおれ本舗
千林江山 楽天市場店
- ・お食い初め 鯛将丸
Yahooショッピング店

泉州・淡路島・明石・瀬戸内など
の天然真鯛を、備長炭と職人の技
で焼き上げる。大阪から全国の祝
いの席へ。



梅焼

大寅蒲鉾
(大阪市中央区)



販売店

- ・難波戎橋筋本店
- ・阪神梅田本店
- ・あべのハルカス近鉄
本店 他

【その他の名品】

- ・焼通し (蒲鉾)
- ・大板 (蒲鉾)
- ・白上天 (天ぷら)
- 他5商品

「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。



梅やき

別寅かまぼこ
(貝塚市)



販売店

- ・万代
- ・サンディ 他

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。



小天®

中塩路の天ぷら
(岬町)



販売店

- ・産直市場よってって
道の駅岬店
- ・産直市場よってって
泉佐野店
- ・産直市場よってって
泉南信達店

最高級の素材を3代目女職人がす
べて手づくり。受け継がれるこだ
わりの逸品。



ごぼう天

藤熊食品
(茨木市)



販売店

- ・阪神梅田本店
「うまいもんみつけ」

【その他の名品】

- ・しょうが天
- ・きくらげ天

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。



通信
販売

えぞ富貴

おきな昆布
(大阪市中央区)

販売店

- ・心斎橋本店
- ・新大阪駅店
- ・伊丹空港「旅・SORA」他

【その他の名品】

- ・とろろ昆布



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。

通信
販売

山椒昆布

をぐら屋 大阪戎橋筋
(大阪市中央区)

販売店

- ・難波本店
- ・イオン大阪ドームシティ店
- ・イオン堺北花田店 他

【その他の名品】

- ・扇翁
- ・手がきむき込み黒とろろ
- ・喜三味 他5商品



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炊き上げました。

通信
販売

えびすめ

小倉屋山本
(大阪市中央区)

販売店

- ・本店
- ・阪急うめだ本店
- ・大阪高島屋 他

【その他の名品】

- ・梅入り塩ふき昆布
- ・山海の味
- ・昆布しょうゆ 他16商品



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。

通信
販売

塩昆布

神宗
(大阪市中央区)

販売店

- ・淀屋橋本店
- ・大阪高島屋
- ・大丸梅田店 他



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。

通信
販売

上おぼろ

郷田商店
(堺市堺区)

販売店

- ・大阪高島屋「味百選」
- ・阪神梅田本店「うまいもんみつけ」
- ・堺伝匠館

【その他の名品】

- ・手製とろろ昆布
- ・太白とろろ昆布



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割り上げた手すきのおぼろ昆布。

有機しょうゆで炊いた
金ごま昆布「恵幸」鳥居商店
(岸和田市)

販売店

- ・鳥居商店本店

【その他の名品】

- ・有機しょうゆで炊いた椎茸昆布「宝寿」



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。



通信
販売

磯じまん

磯じまん
(大阪市都島区)・スーパー 他
販売店【その他の名品】
・特選 磯じまん

国産のりをたっぷり并使用し、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。



釜炊きしいたけ

能勢茸屋本舗
(能勢町)・本店
販売店【その他の名品】
・山ぶき
・しいたけ昆布

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。

通信
販売

あさり大和煮

江戸三・大和屋
(大阪市西区)・江戸堀本店
販売店

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。

通信
販売

浅利しぐれ煮

浪花佃史屋
(大阪市鶴見区)・本店
・泉北高島屋
販売店

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〜

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

通信
販売

横田水産の 釜揚げしらす

横田水産
(阪南市)



販売店

- ・横田水産直売所
- ・産直市場よってって道の駅岬店
- ・産直市場よってって泉佐野店

【その他の名品】

- ・横田水産の上干しちりめん
- ・中干しちりめん

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。

通信
販売

なにわら納豆

小金屋食品
(大東市)



販売店

- ・大阪高島屋
- ・納豆BAR小金庵土佐堀店
- ・納豆BAR小金庵蔵前店

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で食べても塩で食べても美味。



直火焙煎いりごま (白・黒)

カタギ食品
(寝屋川市)



販売店

- ・スーパー等量販店他

【その他の名品】

- ・直火焙煎すりごま(白・黒)
- ・有機ごま

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。



清水寒天 (かんてんやの糸寒天)

タニチ (かんてんや半兵衛)
(高槻市)



販売店

- ・かんてんや半兵衛

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。

通信
販売

大阪鶴橋 黄さんの手造り キムチ 通の味

高麗食品
(大阪市生野区)



販売店

- ・スーパー (万代、ライフ、関西スーパーなど)

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。

通信
販売

天王寺蕪粕漬

味醂奈良漬 飛鳥漬本舗
(大阪市中央区)



販売店

- ・中央区平野町本店
- ・大阪福島店

【その他の名品】

- ・毛馬胡瓜粕漬

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



泉州水なす漬(塩漬)

旭漬物味噌
(大阪市北区)

・本社
販売店

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。



水茄子 (ぬか漬)

味彩
(岸和田市)

・スーパー等
販売店

【その他の名品】
・水茄子(液漬)

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。



通信販売

あゆみの
水茄子浅漬あゆみ食品加工
(岸和田市)

・本店
販売店

独自製法で保存料を使わず酸っぱくなりにくく古漬になりにくい浅漬として長く楽しめる水茄子ぬか漬です。



通信販売



水なすぬか漬

伊勢屋商店
(大阪市中央区)

・黒門市場伊勢屋商店
本店
・黒門市場伊勢屋商店
北店
・新大阪駅
販売店

【その他の名品】
・水なす塩漬

大阪泉州地方の土壌で育まれた水なすのぬか漬けです。



通信販売



いせや水なすぬか漬

水なす漬 いせや
(堺市堺区)

・本店
販売店

【その他の名品】
・いせや水なす切り漬
・いせや水なすリンゴ酢漬

水茄子の「素材の良さ」を引き出した食べやすい浅漬。



通信販売



水なす漬 (ぬか漬)

久吾商店
(岸和田市)

・本店
販売店

【その他の名品】
・水なす漬 (塩漬)

岸和田で大正5年創業。100有余年伝承の泉州の味わい。



通信販売



水なす浅漬け

こーたり〜な (JA大阪泉州)
(泉佐野市)

販売店

- ・こーたり〜な (JA大阪泉州農産物直売所)

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。

通信販売



水なすぬか漬

旬茄
(岸和田市)

販売店

- ・本店

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

天政松下
(大阪市西淀川区)

販売店

- ・スーパー
- ・生協
- ・カタログ通販 他

【その他の名品】
・水なすぬか漬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。

通信販売



水茄子 (液漬)

藤原商店
(岸和田市)

販売店

※通信販売のみ

【その他の名品】

- ・水茄子 (ぬか漬)
- ※通信販売のみ
- ・水なすカット

※スーパー等での販売のみ

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。

通信販売



水なすの郷

まるも
(泉南市)

販売店

- ・水なすのまるも店舗
- ・水なすのまるも工房

泉州の新鮮な朝獲り水なすを特製
煎り糠床で漬け込み。

通信販売

泉州水なす漬
(ぬか漬)マツモト
(門真市)

販売店

- ・マツモトの直売所 他

【その他の名品】

- ・泉州水なす漬 (浅漬)
- ・泉州水なす漬 (スライス)

果肉は甘く皮も柔らかい、みずみ
ずしいお漬物です。

通信販売

みずなす漬
(調味液漬)みずなす工房 (堺共同漬物)
(堺市中区)

販売店

・みずなす工房

【その他の名品】

- ・みずなす漬
(カットタイプ)
- ・天王寺かぶら浅漬
- ・みずなす漬 (ぬか漬)
- 他1商品

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。



通信販売

水なす浅漬
(ぬか漬)南漬物
(貝塚市)

販売店

・本店

保存料・甘味料・酸化防止剤を一
切使用しない浅漬け。



通信販売



水なす塩漬

水なす工房やくし
(貝塚市)

販売店

・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。



通信販売

水なす浅漬
(液漬タイプ)水なす工房よさこい
(貝塚市)

販売店

・水なす工房よさこい
老舗 他

【その他の名品】

- ・水なすぬか漬

りんご酢を使用したフルーティで
爽やかな味わい。



大阪産(もん)名品コラム



泉州地域が全国に誇る！
みずみずしくジューシーな
「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

通信販売



深蒸し藪北茶 小佳女(おかめ)

宇治園
(大阪市中央区)



販売店

- ・本店
- ・喫茶去 阪急三番街店 他

【その他の名品】

- ・ほうじ茶なにわ
- ・ほうじ茶心斎橋

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。



なにわみどり ティーバッグ

大阪府茶業協同組合
(大阪市浪速区)



販売店

- ・大阪府茶業協同組合 加盟店

※商品取り扱い店舗につきましては、大阪府茶業協同組合へお問い合わせください。

大阪府茶業協同組合が全国の銘産地より厳選した、味・色・香すべてに優れた銘茶です。



通信販売



特上深蒸し煎茶 帰去来

先春園本店
(大阪市中央区)



販売店

- ・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。



通信販売



特選 利休の詩 (煎茶)

つば市製茶本舗
(高石市)



販売店

- ・本社工場直売所
- ・茶寮 つば市製茶本舗 堺本館
- ・茶寮 つば市製茶本舗 なんば店

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。



通信販売



不二の昆布茶

不二食品
(大阪市港区)



販売店

- ・不二の昆布 本店

【その他の名品】

- ・不二の梅こぶ茶

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！



通信販売



森半グリーンティー プレミアム

森半
(大阪市北区)



販売店

- ・阪急うめだ本店 他

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。



清酒 清鶴
本醸造上撰清鶴酒造
(高槻市)

・清鶴酒造

販売店

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。

清酒 三輪福
純米酒井坂酒造場
(岸和田市)

・井坂酒造場

販売店

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。

國乃長
本醸造上撰壽酒造
(高槻市)

通信販売



・壽酒造 蔵売店
・おみやげ処 笹井屋
・高槻阪急スクエア

販売店

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。特に燗酒がオススメです。



浪花正宗 大吟醸

浪花酒造
(阪南市)

通信販売



・伊丹空港北ターミナル2F「大阪国際空港土産店 旅・SORA」
・イオンりんくう泉南店
・産直市場よってって 阪南店

販売店

金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ツと切れていく珠玉の味わい。



清酒 上撰片野桜

山野酒造
(交野市)

通信販売



・山野酒造

販売店

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。



MJシロップ

Liws
(大阪市生野区)

通信販売



※オンライン販売のみ

販売店

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。



通信販売



カタシモのひやしあめ

カタシモワインフード
(柏原市)

販売店

・スーパー 他

【その他の名品】

- ・堅下本葡萄 合名山南西畑
- ・大阪産デラウェア ジュース
- ・ジャパニーズブランデー 葡萄華 35度

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。



通信販売



瓶ラムネ

ハタ鉱泉
(大阪市都島区)

販売店

- ・スーパー
- ・駄菓子屋
- ・Amazon 他

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。

ホリデーブレンド
コーヒー田代珈琲
(東大阪市)

販売店

・本店

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。



通信販売



すしのこ

タマノイ酢
(堺市堺区)

販売店

- ・関西スーパー
- ・業務スーパー
- ・ライフ

粉末タイプのすし酢で、ご飯に混ぜるだけで簡単に酢飯が作れます。手軽で味が安定し、長期保存にも便利です。



通信販売



住乃江味噌

住乃江味噌池田屋本舗
(大阪市住吉区)

販売店

- ・本店
- ・大阪高島屋
- ・泉北高島屋

甘い味噌の中にゴマの香ばしさが広がり、ご飯や野菜、肉や揚げ物にもよく合う深く濃い味わいのおかず味噌。

むらた蔵 蔵の技
白味噌大阪名代 むらた蔵
(大阪市平野区)

販売店

- ・木津市場内 株式会社安兵衛

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。



通信
販売

大阪特産白みそ

(通年版売用、年末限定迎春用)

肥塚味噌
(大阪市西成区)

販売店

- ・いずみ市民生協
- ・わかやま市民生協
- ・オーケー

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。

通信
販売

堺生味噌

糀屋 雨風
(堺市西区)

販売店

- ・本店
- ・阪急うめだ本店
- 「日本の味」
- ・大阪高島屋「味百選」

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。

通信
販売

特製赤味噌

米忠味噌本店
(大阪市西区)

販売店

- ・米忠味噌本店
- ・景北高島屋 他

【その他の名品】
・特製白味噌

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。

通信
販売焼肉のたれ金龍
(中辛)キンリューフーズ
(茨木市)

販売店

- ・イズミヤ千里丘店
- ・平和堂フレンド
- ・マート茨木平田店
- ・イオン茨木店

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。白味噌のコクとにんにく、胡麻の風味が特徴。

通信
販売THE大阪
たこ焼きソースイカリソース
(大阪市福島区)

販売店

- ・スーパー 他

昆布とかつお節の合わせだしの味をいかし、大阪産(もん)名品の本醸造醤油を合わせたたこ焼きソース。

通信
販売金紋
お好み焼ソース金紋ソース
(大阪市旭区)

販売店

- ・金紋ソース本舗
- ・イオンモール大日
- ・京阪百貨店守口店 他

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。



通信販売



三晃ソース

三晃ソース
(大阪市港区)



販売店

- ・工場直売
- ・阪神梅田本店「うまいもんみつけ」

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。



通信販売



なにわ名物 串かつソース

大黒ソース
(大阪市福島区)



販売店

- ・阪神梅田本店
- ・イオンショッピングモール
- ・ライフ

【その他の名品】

- ・大黒フルーツソース
 - ・大阪の味ウスターソース
 - ・大阪の味焼そばソース
- 他2商品

「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、天ぷらの天つゆにしても美味しい。



通信販売



星トンボ とんかつソース

星トンボソース
(東大阪市)



販売店

- ・オークワ (一部店舗)
- 他

【その他の名品】

- ・星トンボソース (ウスター)

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。



通信販売



(向井)手づくり七味

向井珍味堂
(大阪市平野区)



販売店

- ・本店

【その他の名品】

- ・きな粉 (国産大豆100%)

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。



通信販売



旭ポンズ

旭食品
(八尾市)



販売店

- ・直売所 (本社)
- ・スーパー 他

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。



通信販売



王醬

大醬
(堺市堺区)



販売店

- ・堺伝匠館
- ・葉菜の森和泉店
- ・ハーベストの丘農産物直売所
- またきたて菜 他

【その他の名品】

- ・新生しょうゆ

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。



通信販売



鰹昆味

京阪産業
(吹田市)

販売店

- ・本社
- ・道の駅いずみ山愛の里
- ・葉菜の森和泉本店 他

大阪だし文化の象徴である「鰹」と「昆布」を豊富に使用した、香高く奥深い旨味が特徴のだしの素。



通信販売

昆布革命
上方仕立て天満大阪昆布
(大阪市北区)

販売店

※オンライン販売のみ

超簡単な昆布だし活用術
「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。



通信販売

手づくり鰹だし
(浪花の鰹だし)ニチエイ食品工業
(門真市)

販売店

- ・工場直売 (毎週日曜日)
- ・旬の駅ららぽーと門真店 他

厳選した国産素材にこだわり、手づくりで製造している出汁パック。



通信販売

おだし
しゅんでる極浜弥鰹節
(大阪市生野区)

販売店

- ・本店

素材の旨味がじわりと染み渡る。極上の香りと深いコクで、いつもの食卓が料亭の味に変わる出汁パック



通信販売



上野焚黒糖

上野砂糖
(大阪市浪速区)

販売店

- ・スーパーなど量販店

【その他の名品】

- ・和砂糖
(きびあじ、きび和糖)

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しさを引き立てます。



通信販売

パセリ印
綿実サラダ油岡村製油
(柏原市)

販売店

- ・岡村製油 直売所
コットンハウス

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。





グランドプリンスホテル大阪ベイ直営 お土産ショッップ&チケットセンター

The Shop

9:30A.M. ~ 5:00P.M.

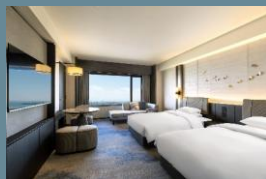
駅や空港で並ばず、
ホテルでゆっくりお土産選び

グランドプリンスホテル大阪ベイ1階に、大阪産（もん）名品など、大阪を代表する銘菓や人気のお土産、訪日ゲストに喜ばれるアイテムを豊富に取り揃えたお土産ショッップが2026年8月3日にオープン。

大阪観光の思い出や大切な方へのお土産選びだけでなく、訪問先への手土産やビジネスシーンでのギフト選びにも便利にご活用いただけます。

プリンスホテル限定商品のほか、ホテル周辺観光チケットも販売中

イベントも、宿泊もひとつの場所で完結。 多彩な企業イベントをこの場所で。



Grand Prince Hotel
Osaka Bay

グランドプリンスホテル大阪ベイ

〒559-0034 大阪市住之江区南港北1-13-11

TEL : 06-6612-1234 www.princehotels.co.jp



大阪産（もん）名品の会

OSAKAMON MEIHINNOKAI



大阪には美味しいもんがいっぱいあるんやで

大阪府から認証を受けている
名品を持つ 有志の会
加工食品の生産者が
大阪の美味しいものを発信するために結成
“大阪らしさ”や“伝統”を守りながら
みんなで手を取り合って
大阪を元気にしようと頑張っています



大阪産（もん）名品の会はいろいろな場所で販売をしています
ぜひ探してみてください



大阪府内で行われるイベント販売



百貨店や、スーパーなど



大阪・関西万博にも出店

くくくグランドプリンスホテル大阪ベイでもご購入頂けます！

SNSでも情報発信中

Osaka

Love



【お問い合わせ】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

☎ : 06-6211-1081 FAX : 06-6211-1082

Mail : support-meihin_nokai@nagasakido.co.jp

ホームページ : <https://www.osakamon-meihin.com/>



経営の困った ひとりで抱えていませんか？



補助金
どれが使えるか
分からない…



**新しい取引先を
増やしたい…**



**経営の相談
誰にしたらいい？**



**DXって
よく聞くけど
何すればいいの…**

中小企業の困ったは、
だいしんに
おまかせください！



中小企業の経営者に役立つサービスをご提供。
気になることがあれば、すぐにご相談可能です。

だいしんネットAKINAI
ナビゲーター
アキナちゃん&アイ

だいしんネット
AKINAI

＼お申し込みはこちらから／

大阪信用金庫 AKINAI 



中小企業の困ったを解決!!

大阪信用金庫のお客様限定
情報ポータルサイト!

だいしんネット **AKINAI**



大阪の中小企業向けのお役立ち情報サイト。
経営のお困りごと解決に向けてお手伝いします。



エリア別・業種別にまとめた
正確な補助金・助成金情報を
掲載。自社で活用できるか
どうかを無料で相談可能!

採用のいろはや
人事労務の注意点など、
役立つ情報を専門家が解説!
気になることがあれば、
専門家におつなぎ可能!



デジタルで
業務の効率化をお助け!

大阪信用金庫ケイエール

資金繰り、請求書・領収書などをまとめて管理。
スマホでも取引情報が確認可能。



口座残高
取引履歴の
確認

電子請求書
対応

電子ファイル
共有・保存

大阪信用金庫の
お客様同士をマッチング!

だいしん
ビジネスマッチングシステム

貴社のニーズに合った
新たな出会いをサポートします。

案件例



取引先が廃業...
新しい仕入れ先を探したい

HP・チラシを
作りたい!

月額**3,300円(税込)**でこれらのサービスがご利用可能!

※サービス・ご利用料金の詳細は、こちらからご確認ください。 **大阪信用金庫 AKINAI**



お申し込みの流れ

右の
二次元コードから、
申込フォームへ



申込フォームに
入力して
申込書を印刷

届出印を
押印して提出
お取引店の窓口
または担当者へ

登録完了メールを
確認してログイン



この街のホームドクター
大阪信用金庫

<https://daishin-akinai.net>





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！



印刷協力

愛され続けるせん「名品」



大阪信用金庫

大阪産^(もん)名品の会

大阪府広報ポータルサイト
「ぐっと！大阪」を見てな！

ぐっと！
大阪



大阪府広報担当副知事
大阪産(もん)・大阪製品営業本部長 もずやん