

兵庫
ご当地
グルメ

HYOGO LOCAL DELICACY GUIDE

- 元気と安心!
ひょうごの食材
- 兵庫のご当地グルメを
一挙紹介!



元気と安心!

HYOGO NO SYOKUZAI

ひょうごの「食材」

兵庫県認証食品 ※詳細は巻末へ

四季折々の豊富な「食」に彩られた兵庫県。明石だこ、灘の酒、但馬牛、丹波の黒豆、淡路のたまねぎなど。この豊かな恵みを食卓に。県では「県産県消」を進めています。食こそ健康の基本。安全・安心な地元「ひょうごの食材」をぜひ味わってください。

連綿と続く血統。
但馬牛・神戸ビーフ

すき焼きにしゃぶしゃぶ、ステーキ。世界に誇る和牛ブランド「但馬牛」。甘みがあって、サシと呼ばれる霜降り部分は細かくてあっさりしているのが特長。その深い味わいは、黒毛和牛の中でも最高峰とされる。



ブランド価値の高い地卵。
兵庫県産 鶏卵

県内に約70戸ある採卵鶏農家において採卵鶏が飼育されており、飼料や飼育方法にこだわりを持ち、安心して選んでもらえる鶏卵を生産している。現在、20品目以上が認証を取得している。



こだわりの飼育法。

兵庫県産 鶏肉

丹誠込めて育てられた滋味豊かな鶏肉は、活躍の舞台を選ばない食材。兵庫県はプロイラー発祥の地とされ、出荷羽数は全国10位。



柔らかく甘みがあつてうまい。

但馬のベニズワイガニ

但馬では、「香住ガニ」と呼ばれている。筋肉の繊維が細く、柔らかい身は甘みがあつても美味しい。湯がく前から紅色の美しい姿で、加熱すると更に鮮やかになる。近畿では唯一、香住漁港のみで水揚げされ、漁獲量は全国第3位を誇る。



ミネラルの旨味たっぷり。

西播磨のかき

清流「千種川」「揖保川」から流れ込む森の栄養分が、豊かな漁場を育み、大粒で柔らかく、旨味がたっぷりの「1年かき」を育んでいる。シーズン中はカキフライ、鍋物、網焼きなどの料理が提供される「かき祭り」は必見。



旨味がしっかりと詰まった海苔。

兵庫のり

兵庫県はクロノリの全国屈指の生産量を誇り、潮流の早い漁場で、潮と寒冬の季節風にもまれ、しっかりと旨味が詰まった栄養分豊富な海苔。

鳴門海峡で丹精込めて育てた濃厚な味。

淡路島3年とらふぐ

潮の流れが激しい鳴門海峡だからこそ身が締まり、味が濃厚になる。天然のとらふぐと変わらない美味しいさは、3年ものならでは、また白子(精巢)は、2年物では考えられないほどの大きさに成長。



甘みと柔らかさを兼ね備える。 淡路島たまねぎ

火を通すと甘みが増し、料理に深みを与える名産。生のままでは辛みがあり、加熱するほど甘みがあるのが特長。兵庫県は北海道、佐賀県に次ぐ産地であり、特に吊り貯蔵・冷蔵を伴う「淡路島たまねぎ」は他のたまねぎより甘く、柔らかい。



葉も食べられる柔らかさ。

岩津ねぎ

アリシン(硫化アリル)を成分とする特有の辛味と匂いを持つ。料理の脇役として扱われる事が一般的だが、青ねぎはねぎ焼きなど、白ねぎはスープなどで主食材としても扱われる。兵庫県朝来市特産の「岩津ねぎ」は、下仁田ネギ、博多方能ねぎとともに日本三大葱に一つに数えられる。



果実が大きく、風味豊かな逸品。

兵庫県産 いちじく

兵庫県で主に作られるいちじくは、「樹井ドーフィン」と呼ばれる品種。果実も大きく、裂果することが少ない風味豊かな逸品。果実そのものとともにいちじくジャムとしても親しまれ、完熟の甘みは絶品。兵庫県では、完熟のいちじくが早朝に収穫され、近郊に出荷されている。



全国優良奨励品種
「丹波黒」。

丹波黒大豆

丹波地域を発祥とする大粒球状の黒大豆で、成熟すると表面にろう状の粉をふき、皮にアントシアニンが多く含まれており黒色になる。国内には、様々な黒豆があるが、黒豆の中でも特に美味といわれる丹波黒大豆は、兵庫県が生産面積・量とも全国第1位、シェア50%を誇る。



甘くてほくほく。日本一の献上栗。

丹波栗

甘くはくはくとした素朴な味わいで季節を満喫させてくれる。茹でて、煎って本来の栗の味を楽しむのはもちろん、焼き栗、栗ご飯、甘露煮などデザートや料理に使っても美味。兵庫県は、日本一と言われる「丹波栗」は、古来、朝廷や幕府にも献上されていたという。

米・水・技。酒造りのすべてが揃う。

兵庫の酒

清酒発祥の地といわれる伊丹、灘の生一本で知られる灘五郷。全国有数の酒造メーカーを抱える兵庫県は、「山田錦」を始めとした好適米、「宮水」などの好適水、そして腕のよい杜氏と酒造りに必要なすべてを備えている。



瀬戸内に春を告げる風物詩。

兵庫県産 いかなご

毎年12月末から翌年1月初旬に生まれた稚魚を対象とした新子(シンコ)漁は、瀬戸内に春を告げる風物詩。兵庫県の漁獲量は全国でも屈指。家庭料理の「くぎ煮」として食べられている。



人と環境においしいお米。

兵庫米

輝く炊き立てのお米は、主食としてどんなご馳走にも適わない食卓の主食。西日本有数の米どころ兵庫県では、コシヒカリ、ヒノヒカリ、キヌヒカリの三ヒカリのうるち米に加え、きぬむすめなどの食味の良い品種が栽培されている。



兵庫県は日本一の酒米の産地。

山田錦

古くから多様な自然環境に適した酒米の生産が行われ、酒米の王者といわれる「山田錦」をはじめ、「兵庫夢錦」「兵庫北錦」など多くの品種を生み出している。酒米出荷量は全国の約3割を占め、全国の酒造会社に出荷されている。



こだわりの銘々豚。

兵庫県産 豚肉

兵庫県は、肉質や味の差別化を図り、今では「ひょうご雪姫ポーク」「神戸ポーク高尾牧場」「ゴールデン・ポア・ポーク」「但馬ポーク」「姫路グルメポーク・桃色吐息」の5つのブランドが認証を得ていている。



今、話題沸騰の
兵庫県下の
ご当地グルメを
一挙紹介します。
どれもこれも
「うまい」と評判。
ぜひ、一度
食べにかけよう！



1 ふっくら大粒。濃厚な甘味。

相生力キ料理

AOI KAKI-RYORI



相生ならではの大自
然に恵まれた絶好の
海域で育った相生牡
蠣は、火を通しても縮

まない、ふっくら美味しい大粒の身。そして濃厚な甘みが楽しめる事で有名です。潮の香りをそのまま閉じ込めた相生牡蠣を使った、焼ガキ・カキフライ・かき汁・かきめし等、産地でしか味わえない様々な絶品力キ料理をお楽しみ頂けます。(11月後半～3月末までの期間限定)



相生かきまつり実行委員会

毎年1月後半の日曜日に開催され、生ガキの販売やカキ料理屋台がたくさん出店される相生牡蠣づくしの一日が味わえる「相生かきまつり」の企画運営を行っています。

代表者：小山 豊佳

会員数：実行委員12名

イベント参加店舗 39店

住 所：相生市旭1丁目1-3

相生市役所産業振興課内

T E L : 0791-22-7177

F A X : 0791-23-7160

MAIL shokokanko@city.aioi.hyogo.jp

H P <http://aioi.in>



② 栄養もボリュームもたっぷり。

相生スタミナホルモン麺

AOI SUTAMINA HORUMON-MEN



相生市で50年愛される味のホルモン料理。安価でボリュームも栄養もたっぷりのホルモンと野菜と麺をお店ごとの特製ダレで絡めて炒める。絡める麺はお店によってうどんや中華麺、ビーフン等様々な麺とコラボレーションされ、いろんな味が楽しめます。「スタミナホルモンメンMAP」完成しました!

相生スタミナホルモン麺で検索!



相生市観光協会

相生市観光協会は、相生市内イベントや観光スポット等のご案内の他、観光パンフレットやイベントチラシ、ご当地グルメのマップ等作成し市内外での観光キャンペーンで相生市の観光PR活動を行っています。

代表者：南條 登

会員数：265名

料理提供店舗数 11店

住 所：相生市旭1丁目1-3

相生市役所産業振興課内

T E L : 0791-22-7177

F A X : 0791-23-7160

MAIL shokokanko@city.aioi.hyogo.jp

H P <http://aioi.in>



③ モチモチ食感であっさり。

たつのバチ汁

TATSUNO BACHIJIRU



「たつのバチ汁」とは、たつの市名産手延素麺の切れ端「バチ」を、龍野発祥淡口醤油の

お吸ましや味噌汁に入れ、煮込んで食べる料理です。程良い塩加減とモチモチ食感があっさりと美味しく、市内では昔から郷土料理として家庭や飲食店で愛食されています。「バチ」といわれる由縁は、その切れ端が三味線を弾く「撥（バチ）」に似ているからとされています。



たつのご当地メニュー開発委員会

当委員会は、郷土料理を通じてまちおこし活動をするとともに、地産地消に特化するため、たつの市内の食材・特産品を使った新たな「ご当地グルメ」の開発・イベント出展・PRツール作製等の活動に取り組んでいます。

代表者：田中 敏

会員数：料理提供店舗数 30店

住 所：たつの市龍野町

島田602-10

T E L : 0791-64-2150

F A X : 0791-64-2151

MAIL tatsuno.gourmet@gmail.com



④ まろやかでシンプルな味わい。

赤穂塩ラーメン

AKO SHIO-RĀMEN



塩の産地として栄えた播州赤穂。その「赤穂の塩」を活かしたまろやかでシンプルな味の塩ラーメン。赤穂の塩を使うことを必須条件に、スープには鶏ガラ、豚骨、魚介などをベースに、各店舗オリジナリティーあふれる、赤穂でしか味わえない、こだわりの塩ラーメンが楽しめます。店舗ごとに異なる独自の趣向を凝らした塩ラーメンを考案しています。



播州赤穂塩ラーメン組合

「赤穂の名を心に残す店探し」をモットーに、味わい豊かな「赤穂の塩」とラーメンという国民食を組み合わせることによって「赤穂のまち」が元気になることを目指しています。

代表者：濱崎 秀男

会員数：10名

料理提供店舗5店

住 所：赤穂市黒崎町148

(赤穂飯店内)

T E L : 0791-42-1700

F A X : 0791-42-1700

MAIL ako_siomen@yahoo.co.jp

H P <http://www.ako-info.jp/basr>



⑤ モロヘイヤを練り込んだうどん。

円心モロどん

ENSHIN MORODON



上郡町薬草部会が育てたモロヘイヤを、粉末にして練りこんだうどんです。モロヘイヤ

は、ビタミンやミネラルなど、野菜の王様と呼ばれるほど栄養価が高いことで知られています。商品名は、当地を拠点に活躍した南北朝時代の武将・赤松円心に因み名付けられました。ツルっとした食感は冷やしてもおいしく、子どもから大人まで大人気です。



円心モロどんおすすめ隊

「円心モロどんスタンプラリー」は、平成22年に第1回を開催以来、3回を数えます。参加店それぞれに、モロどんを使用した自慢のメニューでお待ちしています。その殆どは、もちろんラリー期間外でも召し上がれます。

代表者：原田 和之

会員数：12

料理提供店舗11店

住 所：赤穂郡上郡町大持278

上郡町商工会館内

T E L : 0791-52-3710

F A X : 0791-52-3833

MAIL enshin@kamigori.or.jp

H P <http://www.kamigori.or.jp>



**6 一度食べたらやみつきの味。
佐用ホルモン焼きうどん**

SAYOU HORUMONYAKI-UDON



新鮮な牛ホルモンにキャベツ・ネギの野菜を入れうどんと出し汁といっしょに鉄板で炒め、味噌+醤油ベースの特製タレで味付けをする佐用名物「ホルモン焼きうどん」。特徴的なのは、それを鉄板から直接食べるのと、味噌・醤油ベースのつけダレにつけながら食べる食べ方もあり、その味は格別で一度食べたらやみつきになります。



佐用ホルモン焼きうどんくわせ隊

以前から町おこしの切り口のひとつとして、「ホルモン焼きうどん」のPRが提案されました。実行には至りませんでした。そんな中、私たちの高齢者の有志「佐用ホルモン焼きうどんくわせ隊」が大奮起して設立しました。(平均年齢76歳)

代表者：有本 宏郎

会員数：20名

料理提供店舗13店

住 所：佐用郡佐用町佐用3018-6
(千種商店内)

T E L : 0790-82-2305

F A X : 0790-82-3321

MAIL chigusa@maple.ocn.ne.jp



**7 とってもヘルシー。あっさり！
さようしかコロッケ**

SAYOU SIKAKOROKE



シカ肉は、低カロリー、低脂肪(牛肉の1/86ほど)、高タンパク(鶏のササミと同等)、鉄



分豊富(牛レバーと同等)と大変ヘルシーな食材です。また、鉄分・ミネラルが豊富なため、美容健康食材として見直されています。そんなシカ肉を手軽に楽しんでいただこうと考案したのが「しかコロッケ」です。癖もなくあっさり食べられるのが特徴です。

佐用町商工会青年部しか部会

地域活性化に係る特産品開発やご当地グルメのPR活動。また地域の安心安全のための青色防犯バトロールを実施している。

代表者：加古原 瑞樹

会員数：9名

料理提供店舗10店

住 所：佐用郡佐用町佐用3043-1

T E L : 0790-82-2218

F A X : 0790-82-3386

MAIL sasyou@hm.h555.net

H P <http://sayo-impulse.jp/sayou/>



8 山の幸をいかしたオリジナルメニュー。

しそう猪鹿鳥料理

SISOU INO-SHIKA-CYO RYOURI



猪・鹿・鳥(キジやカモなど)の肉を使った料理ならなんでもOK!

定番のボタン鍋はもちろん、3種類の肉が一度に食べられる猪鹿鳥丼や焼きめしなど、さまざまな料理を市内飲食店で楽しめます。低カロリーで低脂肪、鉄分などを豊富に含む“美容と健康の食材”を、趣向を凝らした穴料ならではのメニューに仕上げています。



しそう観光協会

有吉島駅である鹿や猪の活用の一環として始まり、平成22年秋から花札の椎「猪鹿鳥」に語呂をあわせた料理の普及推進に取り組んでいます。平成23年7月29日には10年分の商標登録を取得し、今後もより一層の知名度アップを図っていきます。

代表者：寄川謙宏

会員数：正会員39、賛助会員2

料理提供店舗13店

住 所：穴粟市山崎町中広瀬133-6

T E L : 0790-63-3000(代)

MAIL info@shiso-kankou@key.ocn.ne.jp

H P <http://www.shiso-kankou.jp/>



9 湯村温泉周辺の地元料理。

ゆむらじゅぶ

YUMURA JYAVE



山陰の名湯「湯村温泉」が在る新温泉町の周辺地域では、祭礼やおもてなしの料理として、鶏肉やこんにゃく、ねぎ、豆腐などを醤油と砂糖で味付けし煮込んだ料理「じゃぶ」が親しまれて来ました。元々は家で飼っていた大切な鶏を、心づくしの料理として、振舞われたもので、お祝い事やお祭りや人が集まる際には、必ず作って食べる「地元の料理」です。



ゆむらじゅぶ ひろめ隊

2011年7月に、湯村温泉の活性化を図るため、観光協会が呼掛けで発足し、その生活活動としてB級グルメの発掘と売出しとした。地域内外でのイベントには積極的に参画

代表者：村尾 秀一

会員数：19名

料理提供店舗数4店

住 所：美方郡新温泉町湯98

湯村温泉観光協会内

T E L : 0796-92-2000

F A X : 0796-92-2011

MAIL yuroman@yumura.gr.jp

10 あの頃を思い出す、懐かしい味。

生野ハヤシライス

IKUNO HAYASHIRICE



生野ハヤシライスは、かつて鉱山のまちとして栄えたころ、鉱山の社宅に都会から来た奥さんが作ったという不思議な料理。「これはうまい!」とあつと言ふ間に広がり、家庭料理として愛された味が、生野のご当地グルメとして復活しました。ウスターソースとトマトケチャップが特徴の家庭ごとに違うお母さんの味で、昭和のあの頃を思い出す、ほんのりとした懐かしい味です。



生野ハヤシライスの会

生野ハヤシライスを多くの人に知ってもらうためのPRブース出店や生野ハヤシライスの店舗紹介のほか、様々な広報活動を実施しています。今後は、生野ハヤシライスの作り方教室やレシピの紹介を予定しています。

代表者：秋山 浩之

会員数：18名

料理提供店舗数12店

住 所：朝来市生野町口銀谷512

T E L : 079-679-2233

F A X : 079-679-2585

MAIL info@ikuno-kankou.jp

H P <http://www.asago.org/ikuno/hayashi-rice/>

11 噛めば噛むほどうまい歯ごたえ。

但馬地鶏のから揚げ

TAJIMA JIDORI NO KARAAGE



肉質が柔らかく噛めば噛むほど歯ごたえと甘味のある但馬地鶏を使用し、ころもから味付けにいたるまで、すべて但馬の生産物を使用したスローフードのから揚げです。ふんわりとしたこんがり仕上がりで、何とも言えない香ばしい香りが口に広がり食欲をそそります。



よふど温泉

よふど温泉の行事、7月のハスミクリや12月の感謝祭、ダム湖マラソン、モミジマラソンなど、界下において活動しています。多くの利用者の方に大変よろこばれています。

代表者：松本 泰明

会員数：12名

料理提供店舗数5店

住 所：朝来市山東町森宇極楽108

T E L : 079-670-7070

F A X : 079-670-7071

12 もちもち食感が美味しい。

米粉料理

KOMEKO RYOURI



神河町の6次産業化を目指して、地元産コシヒカリ「ひょうご安心ブランドくるみが穂こしひかり」を米粉に製粉し、もちもちとした食感で喉ごしが良い「米粉麺」に仕上げました。また神河町のゆるキャラ、カーミンを象った「カーミン焼き」は、米粉と桜あんとの相性が最高で、外はもちもち、中はしっとり桜あん。とっても美味しく大人気です。



神河町観光協会

米粉を活かした料理を開発し、その普及に努力しています。現在は会员である営農組合の「米粉姫」と商工会女性部の「カーミン焼き」を、町内外で開催されるイベントを中心にPR販売し、好評を得ています。

代表者：高橋 慎

会員数：観光協会会員161名

当該活動者2団体20名

住 所：神崎郡神河町銀治142-47

T E L : 0790-34-1001

F A X : 0790-34-0777

MAIL ka-min@kamikawa-kankonavi.jp

H P <http://www.kamikawa-kankonavi.jp>

13 鶏の旨味が口いっぱいに広がる。

かしわめし

KASHIWA MESHI



「かしわ」とは鶏のこと、かつて家庭で鶏を飼っていた時代、祭などの行事があるときに、その鶏をつぶして「かしわめし」として振舞われていましたが、今では幻の料理となっていました。そこで、有志が集まり当時の味と同じ味付けをした鶏肉(ひねどり)・ゴボウ・ニンジン・しめじ・油揚げなどを炊き立てのご飯に混ぜる郷土料理として「いちかわの名物」になっています。



いちかわ名物研究会

各イベントへ参加してかしわめしの販売や、市川の郷土料理の振起しや新たなる名物の開発などをしています。また「かしわめしの具」を更においしくするため、いろんな方から意見をもらって改善しています。

代表者：中川 俊昭

会員数：82名

料理提供店舗3店

住 所：神崎郡市川町西川辺163-1

T E L : 0790-26-0099

F A X : 0790-26-0674

MAIL y-inagawa@ichikawa-hyogo.jp



14 もちもち食感と香ばしい風味。

もちむぎ麺

MOCHIMUGI MEN



気候・風土とも、もち麦の産地として全国的に有名な福崎のもち麦。蕎麦の様な色ですが、蕎麦でもなく、うどんでもない。その名前の通り、もちもちとした食感と、香ばしいコクの有る風味が特徴です。また、食物繊維の含有率が高く、白米の約25倍も含まれ、健康食品として、今注目を浴びています。



もちむぎのやかた

福崎町の特産品のもち麦を使用し、加工品の製造、販売、レストランまでもちむぎに関する事を提供しています。特に人気のもちむぎ饅頭は町内の飲食店、お土産店を始め、全国にお届けしています。

代表者：嶋田 正義

会員数：約1000件

料理提供店舗

町内33店舗外25店

住所：神崎郡福崎町西田原1022-4

T E L : 0790-22-7551

F A X : 0790-22-7767

MAIL info@mochimugi.jp

H P <http://www.mochimugi.jp>



15 生姜醤油が旨味を引き出す。

姫路おでん

HIMEJI ODEN



「姫路おでん」は生姜醤油で食べる姫路地方固有の食べ方のおでんです。おでんに生

姜醤油をかける食べ方が、いま全国的に注目されています。生姜醤油にかけたおでんはあっさりきりっと味が変化し、素材の旨みを引き出します。生姜の効能から、ヘルシーメニューとしても大人気。



姫路おでん普及委員会

全国の皆さんに、姫路のご当地グルメ「姫路おでん」のおいしさを知っていただくとともに、その魅力や、姫路の豊かな食文化の情報を発信しています。マスコットキャラの「姫路おでんのしょうちゃん」と共に姫路を盛り上げます!

代表者：前川 裕司

会員数：25名

料理提供店舗68店

住所：姫路市下寺町43

姫路商工会議所新館4階

NPO法人コムサロン21内

T E L : 079-224-8803

F A X : 079-224-1553

MAIL info@himejioden.jp

H P <http://himejioden.jp>



16 ごはんとカツとタレが絶妙。

加古川かつめし

KAKOGAWA KATSUMESHI



「かつめし」は、戦後間もない頃、加古川駅前の洋食店で「お箸で食べられる洋食」として考案されました。平皿にご飯を盛り、牛カツをのせ、その上からデミグラスソース系のたれをかけ、お箸で食べます。付け合わせには茹でキャベツを添えるのが定番。ご飯とカツ、たれが混じり合い絶妙の味のハーモニーをつくりだします。



うまいぞ! 加古川かつめしの会

加古川名物の「かつめし」を通じ、加古川市の魅力を広く紹介することで、市民のふるさと意識の向上と、多くの人々に加古川市に訪れていただけるよう、まちおこしの起爆剤になることを目的に活動をしています。

代表者：橋本忠明

会員数：55名

料理提供店舗数40店

住所：加古川市加古川町寺家町372-3

チームかけはし内

T E L : 079-423-5816

F A X : 079-423-5903

MAIL kdl02201@bb.banban.jp

H P <http://www.katsumeshinokai.jp/>



17 甘辛のジャガ・スジ・コン。

高砂にくてん

TAKASAGO NIKUTEN



高砂にくてんとは、高砂流のお好み焼のことと、昔はお好み焼ではなくにくてんでした。

薄く延ばした生地に甘辛く煮込んで味付けされた、じゃがいも、すじ肉、こんにゃく、キャベツ、天かすなどをのせて焼き、甘めのソースを塗って食べます。こんな美味しい高砂の食文化を大切にして伝えていかねばなりません。



高砂にくてん喰わん会

高砂にくてん喰わん会は、平成16年5月に独立。昭和の初め頃から庶民の味として親しまれてきた高砂にくてん。近頃名前も知らない若者や子どもが増えており、郷土食として再び復活させたいとの思いで、ブランド力を囲り食を通じた地域復興を目指します。

代表者：島本 邦夫

会員数：20名

料理提供店舗数15店

住所：高砂市荒井町中新町6-25

T E L : 079-442-4846

F A X : 079-442-2239

MAIL minami1968@i.softbank.jp

H P <http://www.takasago-cci.or.jp/nikuten/>



18 ふわとろ食感が美味。

あかし玉子焼

AKASHI TAMAGOYAKI



地場産業だった「明石玉(飾り玉)」を作る際、玉子の白身を使い、余った黄身を利用した食べ物として生まれたとされる「あかし玉子焼(明石焼)」。たっぷりの玉子と小麦粉、じん粉の生地にタコを入れて焼きあげ、だし汁につけて食べるのが特徴。ふわとろの食感とカツオだしとの絶妙なコラボレーション!



あかし玉子焼ひろめ隊

明石名物の玉子焼(明石焼)を通じて明石の様々な特産を市外・県外に向けてアピールする事で「時のまち・海帆のまち明石」を全国に発信する事を目的に集った市民有志のグループです。

代表者：古志 利宗

会員数：16名

料理提供店舗約70店

住 所：明石市朝霧町3丁目15-1

T E L : 078-220-8352

F A X : 078-914-3358

H P <http://www.akashi.tv/cl/hirometai/>

19 淡路ビーフの旨味が広がる。

あわじ島バーガー

AWAJISHIMA BURGER



淡路島の豊富な食材を使用し、素材にこだわったあわじ島バーガー。特製パンズに、淡路島の玉ねぎを5種の調理とシャキシャキの淡路島レタスを使用。すき焼き風の味付けの淡路ビーフとの相性は抜群で、旨味が口いっぱいに広がります。



淡路島オニオンキッチン

観光客の多い道の駅うずしおでは、常設のテイクアウトショップの営業や淡元朝市の出店島内外イベント等への出店し販売及びPR活動を行っています。

代表者：内海 信二

会員数：7名

料理提供店舗2店

住 所：南あわじ市福島丙947-22

T E L : 0799-52-1157

F A X : 0799-52-2890

MAIL s-utsumi@uzunokuni.comH P <http://www.eki.uzunokuni.com>

20 もちっ!つるっ!ほっとの新食感。

淡路島ぬーどる

AWAJISHIMA NOODLE



万葉の時代より「御食国」と詠われた淡路島で約180年の歳月に渡り受け継がれてきた伝統の手延べ麺が革新!淡路島名産の玉ねぎ、魚介類、牛肉などをふんだんに使った「もちっ!つるっ!ほっとの新食感。淡路島のご当地グルメ「淡路島ぬーどる」を是非一度お試しあれ!!



洲本商工会議所 御食国プロジェクト実行委員会

洲本商工会議所 御食国プロジェクト実行委員会では、全国の人々に淡路島に来島いただきため、淡路島が持つ多彩で美味しい「食」と美しい自然との出会いを通じて「癒し」を体験してもらう事業を企画・運営しています。

代表者：木下 学

会員数：15名

料理提供店舗39店

住 所：洲本市本町3丁目3-25

T E L : 0799-22-2571

F A X : 0799-24-1550

MAIL k-kawamura@sumoto-cci.orgH P <http://www.miketsukuni-awaji.jp/>

21 特産の牛肉・玉ねぎを贅沢に使用。

淡路島牛丼

AWAJISHIMA GYUUDON



淡路島牛丼は、古来より朝廷に食材を献上し、今なお海山の幸に恵まれた「御食国」



淡路島で2008年10月に誕生しました。淡路島特産ブランドの淡路島牛肉、玉ねぎ、淡路米と自慢の食材を贅沢に使用した淡路島でのみ食べる事のできる牛丼です。お腹と心が満たされます。

一般社団法人淡路島観光協会

一般社団法人淡路島観光協会は、市民、企業、行政と手を繋ぎ、また、農業、漁業、工業等、業種の枠を超えて相互に協力して淡路島の観光振興を推進し、淡路島の産業・経済・文化の発展に寄与することを目的としています。

代表者：木下 純一

会員数：510名

料理提供店舗53店

住 所：洲本市海岸通1丁目11番1号

ポートターミナルビル3階

T E L : 0799-25-5820

F A X : 0799-25-5821

MAIL awajishima-kankou@awaji-kankou.or.jpH P <http://www.awaji-navi.jp/>



22 加西のおいしいもをいっぱい詰めて。

加西へらへとバーガー

KASAI HERA-HETO BURGER



「へらへと」は方言で「いっぱい」の意味。こだわりの米粉のパンズに、ブランド霜降り豚「雪姫ポーク」のパティ、紫黒米の焼きおにぎり、加西特産ゴールデンベリーAのぶどうソース、加西産無農薬野菜を挟んだ加西のおいしいものが「へらへと」詰まったご当地バーガーです。



加西市観光まちづくり協会

加西市内の価値ある歴史や文化、特産品等の観光資源の発掘や各種団体の活動を支援し、市内外に総合的なPRをすることにより、観光客を招来し、また市民が地元に自信と誇りをもってまちづくりを行うように働きかける。

代表者：是常 克博

会員数：145名

料理提供店舗2店

住 所：加西市北条町横尾1000

加西市商工観光課内

T E L : 0790-42-8740

F A X : 0790-43-1802

MAIL shokokanko@city.kasai.lg.jp

H P <http://www.kanko-kasai.com/>



23 ホルモンの甘味にピリ辛タレが旨い。

おの恋ホルモン焼きそば

ONOKOI HORUMON YAKISOBA



おの恋ホルモン焼きそばの始まりは、昭和30年代に算盤職人などの間で流行したメニュー。酒席のシメとして、ホルモン焼きに焼きそばを入れたのが始まり。牛小腸(ホルモン)独特の甘みとピリ辛特製たれ、そば麺のツルつとした食感が大人気の秘密です。



おの恋ホルモン焼きそば広め隊

おの恋ホルモン焼きそばを通じて小野市を元気にしようと、有志が集まったボランティアチーム。地域のお祭りを始め、各地のイベントに出演する等してPR活動を行っています。

代表者：吉田 英敏

会員数：40名

料理提供店舗数15店

住 所：小野市王子町806-1

T E L : 0794-63-1929

F A X : 0794-63-2614

MAIL ono-ss.w@salsa.ocn.ne.jp

H P <http://www.ono-navi.jp/rice/>



24 ノド越し爽やかな細麺。

爽やか三草茶うどん

SAWAYAKA SANSOUCYA UDON



源平合戦「三草山の戦い」で知られる三草山の麓で採れた加東市特産の香り高い希少な茶葉を100%使用しています。茶葉を贅沢に使用し、少し細めでつゆにも良く絡み、どの年齢の方でも食べやすくノド越し爽やかなうどんとして、市民のアイデアを基に商品化しました。お茶の香り爽やかな美味しいうどんとして、現在市内でも取扱い店が徐々に増えています。



加東うまいもんプロジェクト委員会

ご当地グルメを通して加東市の魅力がさらに高まるよう、商工会・市・JA・関係団体・企業・地域が連携し、加東市の特徴ある農産物等を使用した「こだわりグルメ」について開発・PR等に取り組んでいます。

代表者：宮崎 良平

会員数：料理提供店舗数8店

住 所：加東市天神125

T E L : 0795-47-1304

F A X : 0795-47-1621



25 ホクホクじゃが芋と三田牛。

三田牛コロッケ

SANDA-GYU KOROKE



三田牛は兵庫県で生産される優れた但馬牛を素牛として、三田の農家の高い技術

と三田特有の自然の中で作り上げられます。旨みたっぷり三田牛とホクホクじゃが芋との相性は抜群でサクサクのコロッケを堪能できます。ほかのコロッケの追随を許さないほどの美味しさです。



三田市観光協会

松茸狩り・しいたけ狩り・葉ひろいなど三田の自然を生かした観光と豊富な特産品、ご当地グルメなどの魅力を広く紹介する「さんだ秋の観光と味覚まつり」を開催するなど、観光客誘致を図っています。

代表者：中西 郁

会員数：221名

料理提供店舗数10店

住 所：三田市三輪2-1-1

三田市商工観光振興課内

T E L : 079-559-5087

F A X : 079-563-7776

MAIL info@sanda-kankou.jp

H P <http://www.sanda-kankou.jp/>

26 香ばしいソースの香りがやみつき。

そばめし

SOBAMESHI

長田区



神戸長田の代表的なB級グルメそばめし。その発祥の経緯は長田にある一軒のお好み焼屋さん。お客様が持ち込んだ冷えた弁当のご飯を焼きそばと一緒に炒めてあげたのが始まり。以来、半世紀に渡り親しまれています。ソースの香ばしい香り、かくし味のかつお節の効いた見た目よりもあっさりなその味はやみつきになります。



「食のまち神戸長田」推進委員会

新長田駅周辺のお好み焼マップの作成や既存店舗の新メニューの提案、企業とタイアップした商品の企画などを行なうとともに、イベントへの出展や雑誌などでも紹介等対外に向けて食のまち神戸長田を発信しています。

代表者：正岡 健二

会員数：20名

料理提供店舗数70店

住 所：神戸市長田区久保町
6丁目1番1-302-1

T E L : 078-612-7260

F A X : 078-646-3007

27 サクサク衣とにかくタレ。

甲子園ヒーロー揚げ

KOSHIEN HERO-AGE

西宮市



甲子園界隈でかねてより食されていた「ヒーロー揚げ」というご当地からあげ。①手羽中2つ割、骨だしスタイル。②サクサクの衣。③とにかくタレ。という3箇条を基本として、飲食店や家庭でそれぞれの味があります。阪神タイガースの本拠地で、高校野球の聖地でもある甲子園球場がある地の名にふさわしいネーミングです。「味もヒーロー級！ いっぺん食べて！」



西宮・甲子園ヒーロー揚げ推進委員会

「食を通じて地域を元気に！」を合言葉に、親子参加のヒーロー揚げワークショップなどの企画・開催や、県内外・友好都市などのイベントにも積極的に参加活動しています。

代表者：山崎 哲

会員数：7名

料理提供店舗数10店

住 所：西宮市高須町1丁目
1番12-1710

T E L : 0798-55-2099

F A X : 0798-55-2099

MAIL koushien.hero.age@gmail.com

H P <http://www.kushien-heroage.com>

28 旨味たっぷりのあんをかけました。

尼崎あんかけチャンポン

AMAGASAKI ANKAKE CYANPON

尼崎市



高度経済成長期の集団就職により、九州から伝わったといわれるチャンポンに、工場で働く人達の食欲を満たすため、尼崎のお店では「あん」をかけたといわれています。様々な文化が交わる産業都市尼崎という、地域性から生まれたチャンポンです。



尼崎あんかけチャンポンプロジェクト

ものづくり現場を見学する「産業観光」や「酒屋の立ち呑み」とコラボした「まち歩きツアー」を開催したり、全国ご当地ちゃんぽん連絡協議会では全国14地域のご当地ちゃんぽんが交流を図っている。

会員数：24名

料理提供店舗数24店

住 所：尼崎市昭和通3-96

T E L : 06-6411-2252

F A X : 06-6413-1156

MAIL sadamoto@amacci.or.jp

H P <http://www.amacci.or.jp/>

29 外はパリッと中はふんわり。

霧芋入りお好み焼

KIRIIMOIRI OKONOMIYAKI

丹波市



霧芋は山芋と同じで、秋から冬にかけ露が多発するこの時期の山芋は身がしまっており、硬くてスリコギでスルと、おもちはどのねばりがあり、ダシと混ぜ合わせて小麦粉を加えて焼くと、外はパリパリ、そして中はふわふわでとっても美味しいです。



霧芋を使った創作料理ひろめる会

丹波市柏原町ではレストラン・すし屋・創作料理店・古民家料理店・喫茶店・お好み焼等8店舗で3年ほど前から取り組んでいます。年に1~2回柏原亭を出店し霧芋を使ったかけそば、ところごはん等を販売し広くアピールしています。

代表者：勝野勝美

会員数：料理提供店舗8店

住 所：丹波市柏原町北中39-29

T E L : 0795-72-3370

F A X : 0795-73-0202

MAIL katsuno@ribbon-okonomi.com

H P <http://www.ribbon-okonomi.com>

兵庫県認証食品とは

兵庫県では、兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品の本来の美味しさをPRし、食に対する不安感や不信感を取り除くため、平成18年に条例に基づき「ひょうご食品認証制度」を定め、安全・安心で個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。

2つの認証食品ブランド

兵庫県認証食品は、具体的な認証審査の基準によって「ひょうご推奨ブランド」と「ひょうご安心ブランド」の2種類があります。



ひょうご推奨ブランド



生産方法・品質・素材等に個性や特長があり、法令の遵守・生産管理体制等の整備が図られていると県が確認した食品です。

ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、出荷記録等の整備や残留農薬等についてより厳しい基準をクリアした、安全性・安心感の高い食品です。

審査を受け、認証を得ると、商品等に上記の認証マークが使用できます。このマークのある商品は、県内で生産された「安全・安心」かつ「個性・特長」のある兵庫県認証食品です。購入される際の目印にしてください。

※兵庫県認証食品のお問い合わせアクセス

<http://hyogo-umashi.com/> ひょうごの美味し 検索

※兵庫ご当地グルメネットワークのお問い合わせアクセス

<http://hyogo-gourfes.com>



発行:姫路食文化協会

協力:兵庫県ご当地グルメ団体ネットワーク

兵庫県農政環境部消費流通課・ひょうごの美味し風土拡大協議会

※このパンフレットのご当地グルメは、姫路食博2012の出展メニューの中から掲載しています。

※このパンフレットは、(公社)ひょうごツーリズム協会「観光地ブランド向上推進事業」の助成を受けて作成しています。