

明石焼

西海醤油

明治元年創業、木造の醤油蔵。「食卓に笑顔を」その想いから生まれたこだわりの調味料を手作業中心に製造しています。本場明石の明石焼をご家庭で手軽に味わえます。



山田錦のこがね酢

株式会社こがね家



兵庫県三木市が誇る最上級の酒米・山田錦を、鹿児島のお酒醸造所で2年以上甕熟成した黄金色の黒酢「こがね」は、従来の黒酢に比べ酸味がまろやかでクセを感じませんので、食材との相性もバツグンです。

山田錦ビール

宅配農場「精米人」



宅配農場「精米人」では全国各地のこだわり生産者とともに美味しいお米を提供すべく活動しています。今回は山田錦の特A地区である、三木市吉川の生産者と共同開発した山田錦ビールをメインに商品を販売致します。

こだわりのしいたけ「もりの富富(とむとむ)」

四ツ谷椎茸園

ひと夏を過ごしじっくり育て気温が下がりはじめた秋に、兵庫県では希少な椎茸「もりの富富(とむとむ)」の収穫が始まります。肉厚で菌ごたえのあるこの椎茸は簡単に焼いていただくのが一番です。ぜひ焼きたてを賞味ください!



ゆず加工品・柚Cジュース

姫路市安富ゆず組合



ゆず本来の味と香りを大切に、添加物を使用せず安全でおいしい自然派の飲料です。さわやかな味をお届けします。試飲サービスも行っています。

播州赤穂焼塩羊羹&竹鶴セット

(株)森口製あん



兵庫県南西部に位置するたつの市にて、大正五年創業以来、素材を生かした上品な甘さと滑らかな舌ざわりの「あん」づくりこだわり、伝統の技を受け継ぎながら時代に合わせて進化し続けております。

淡路島産 日本蜜蜂のハチミツ

淡路島日本蜜蜂研究会



未だ習性が明かされていない日本蜜蜂に魅せられた約20名の養蜂家たちが、自然豊かな淡路島で採蜜を行っています。採取されたハチミツは混ぜ物など一切ない天然の恵み。口の中でふわっと広がるやさしい甘み特徴で、免疫力アップにも効果があるとされています。

いざなぎ絲

(有)金山製麺

淡路島手延べそうめんの歴史は今からおよそ180年前の天保年間(1830年~1843年)に、山と海に囲まれ自然に恵まれた淡路島福良の地ではじまりました。金山製麺は、淡路島手延べそうめんの伝統を受け継ぎ、昔と変わらず厳選された小麦粉を淡路島独自の配合でよく練り合わせ、2日間かけて麺の生地を丁寧に絞り(より)をかけながら引き延ばし、丹念に1本のそうめん仕上げに上げていきます。



[黒あん] [赤あん]

あかねのパン屋さん

大人気の黒豆のあんぱん【黒あん】、丹波栗入りの【赤あん】や丹波栗の商品を中心に多数ブースに取り揃えております。



丹波の昔ながらの太巻き寿司

寿司ともちの氷上つたの会

安心安全の丹波のお母さんの味をお届けする会です。お台所の味を手づくりで。



一夜干しエテカレー

但馬飯

「とと条例(魚食普及促進)」を制定した香美町香住から、一夜干しエテカレーのご紹介です。優れた加工技術で作られた干物は旨味が凝縮。絶妙な塩加減はご飯との相性が抜群です。セコガニ、焼きイカもどうぞ。



但馬牛焼肉

村岡ファームガーデン

但馬牛の本場香美町村岡から、但馬牛生産地ならではの肉の甘味とコクと風味をご賞味いただきます。今回は煙の出ない焼肉機「けむとうなか」での出店です。他に但馬牛「すごまん」と牛の加工品、美方ルビーの加工品のご紹介です。

