



丹波篠山の 「お土産」名品カタログ

「日本の美しい農村、未来へ」

豊かな里山の自然とそこで育まれたとどりの美味
城下町や宿場町としての歴史が育んだ多彩な文化
そして、これらを守り未来へつなぐ人々…

この“美しい農村”が未来へ輝き続けるために
丹波篠山は 挑戦 を続けます

丹波篠山国際博 開催中!
(2026年3月31日まで)



丹波篠山市へのふるさと納税はこちら
みなさまのご支援をお願いいたします。



丹波篠山デカンショセレクション実行委員会

一般社団法人 丹波篠山市観光まちづくり機構 / 一般社団法人 丹波篠山市観光協会
丹波篠山市 / 丹波篠山市商工会

お問合せ

丹波篠山市商工会

〒669-2331 兵庫県丹波篠山市二階町 58-2
電話：079-552-0758 FAX：079-552-2531
info@dekanshoselect.com



丹波篠山 デカンショセレクション 2025-2026





選りすぐりの逸品を 丹波篠山デカンショセレクションに 認定しました

丹波篠山市は、里山や農村、清らかな川の流れといった豊かな自然環境に恵まれ、そこで産出される「農」の産品は全国にその名を轟かせています。しかしながら、「農」の産品には旬があり、販売時期も限定的です。ただ、「農」の産品を活かした加工品も当地では多く製造、販売されており、これらは年間を通して流通しています。

こうした丹波篠山産の食材を使った丹波篠山の魅力を感じられる選りすぐりの逸品を「丹波篠山デカンショセレクション」として選定し、これらを掲載した本カタログが、丹波篠山の『名品カタログ』となり得るようブランディング事業を積極的に展開していきます。

毎年8月に当地で開催される「丹波篠山デカンショ祭」は、丹波篠山市が誇る全国一の民謡の祭典であり、その名を冠した「丹波篠山デカンショセレクション」も、文字通り丹波篠山市が全国に誇るお土産として発信していくことで、当地地場産品の価値を高め、丹波篠山ブランド全体の盛り上げに寄与してまいります。

認定商品一覧

丹波路 黒豆プリン	P1
丹波篠山黒豆プリン 10 種類	P1
丹波栗プリン	P2
小西の黒豆パン	P2
黒豆食パン	P2
黒豆パウンドケーキ	P3
丹波栗ゴロリ高級チーズケーキ「篠雪」	P3
丹波黒豆のクグロフ	P4
「つばめと風」丹波篠山黒大豆と丹波栗のタルト	P4
黒豆かりんとう	P4
黒豆大福	P5
兵庫県丹波篠山市産 紅はるか ほしいも	P5
純栗蒸羊羹	P6
栗もち	P6
丹波櫻 特別純米	P7
楼蘭	P7
秀月 特別純米酒生酒	P7
丹波篠山 山の芋焼酎	P7
有機丹波黒豆茶	P8
黒豆茶 黒芳 ペットボトル	P8
丹波篠山「川北産」黒豆 100%珈琲	P8
黒豆ヴィーガンバター	P9
篠山蜂蜜	P9
丹波黒大豆ジャム	P9
宝ぼん酢	P10
花山椒（しょうゆ漬）	P10
山椒味噌	P10
牛肉巻きおにぎり	P11
米屋が作ったお米の味がよくわかる焼おにぎり	P11
黒豆きぬ豆腐	P12
味とろろ	P12

 30年以上の長きにわたり製造
または販売されている商品  ふるさと納税返礼品

※表示の価格は本カタログ発行時の価格です。物価高騰等の影響により変動する場合があります。



丹波路 黒豆プリン

1個 ¥490

ざわつく金曜日のご当地プリンNo.1決定戦にて優勝した「黒豆プリン」。じっくり煮上げた丹波篠山の黒豆「丹波黒」が詰まったゼリーとミルクレープの2層に仕上げました。丹波黒豆がたっぷり味わえる丹波篠山ならではの贅沢なプリンです。

ふるさと納税



黒豆スイーツ&カフェ さざらい

住所：丹波篠山市日置397
TEL：079-506-2280
H P：https://www.tanbaji-purin.com/

さざらいは「丹波黒豆」が主役の古民家カフェです。丹波黒豆がたっぷり入った「釜炊き丹波黒豆ごはん膳」のランチや丹波黒豆を使ったオリジナル創作スイーツをご用意しております。江戸時代に建てられた庄屋敷が店舗となっており、季節を感じられるお庭と歴史ある調度品に囲まれた落ち着いた空間で、丹波黒豆を贅沢に使ったお食事やスイーツをお楽しみいただけます。ショップではメディアで人気の「丹波路ふりりん」や「黒豆チーズケーキ」、「日置の庄」などをお買い上げいただけます。

丹波路ふりりん城下町店

住所：丹波篠山市二階町64
TEL：090-5765-6446



丹波篠山黒豆プリン10種類

¥480~¥650

丹波篠山黒豆プリンのパッケージは猫と犬をモチーフにしたデザインで手に取った方がにっこり、食べてほっこり笑顔になって頂けるように作っています。プリンの材料は、自社農場で栽培した黒大豆と丹波篠山産の材料のみを使っています。カスタード・黒大豆乳・黒えだまめ・あずき・きなこ・かぼちゃ・おいものプリンの中には丹波黒煮豆がゴロゴロ入っています。また、マロンのプリンの底には煮た栗が、いちご・ブルーベリーのプリンの中には果肉が入っています。丹波篠山黒豆プリン5種アソートセットは五つ星ひょうご選定商品です。

ふるさと納税



和み工房

住所：丹波篠山市川北503
TEL：090-3847-4096
H P：https://kuromame-purin.jp/

2018年より自社農場で丹波篠山川北黒大豆を生産し、農産加工品の製造・販売をしています。川北黒大豆は丹波の黒豆の中でも特に大粒でうまみのある黒豆といわれています。川北黒大豆や黒枝豆の販売、加工品は地産地消にこだわり安心安全な素材を使って製造しています。丹波篠山黒豆プリン・丹波黒煮豆・黒豆みそ・黒豆きな粉を自社店舗、地元のお店、通信販売、ふるさと納税等により、全国の皆様にお届けしています。

ふるさと納税



丹波栗プリン

1個 ¥650

丹波篠山の丹波栗をふんだんに使うことで、丹波栗の味を贅沢に味わえる栗プリンとなっております。本場丹波篠山の丹波栗をしっかりと味わってもらうために、あえて栗をペースト状にせず、砕いた栗を入れることで、より丹波栗の味と風味を強く出すことを目指した商品となっております。また、あえて冷凍の商品とすることで長期間保存が可能で、自分の食べたい時に食べることができるように。他にも遠方の方へのギフトなどにも適した商品となっております。冷凍とは思えないほどのプリンとしての柔らかさと丹波栗の味と風味の両方を味わえる当店限定の商品となっておりますので、この機会にぜひご賞味ください。

ふるさと納税



西八本店

住所：丹波篠山市二階町37-1
TEL：079-552-2480
H P：https://nishihati-honten.com/

創業100年を超える老舗の土産物店として地域の生産者の方々から直接仕入れた商品を「低価格」かつ「高品質」で提供しております。最近ではオリジナル商品の開発を行っており、2022年に開発した「純栗ジャム」はリピーターも多く、すぐに売り切れてしまうほどの大人気商品となっております。今年も新商品を開発、販売する予定です。丹波ささやまにお越しの際はぜひ、お立ち寄りください。

ふるさと納税



小西の黒豆パン

3個入り ¥660

丹波の黒豆を8~9時間じっくりと煮込み、甘さを控え黒豆本来の味を引き出し一つ一つ丁寧に焼き上げています。

老舗商品



南小西のパン

住所：丹波篠山市魚屋町23
TEL：079-552-0052
H P：http://konishinopan.net

南小西のパンは初代小西紀一郎が明治26年淡路島由良（現洲本市）で商いを始め、明治42年陸軍歩兵隊第70連隊創設に伴い陸軍御用達として丹波篠山の地に転居致し、現在に至っております。

ふるさと納税



黒豆食パン

1斤 ¥900

丹波篠山名産の「丹波黒専門店」が作った、たっぷりの黒豆煮を練り込み、生地にも煮汁を混ぜ込んだほんのり甘い贅沢食パン。

ふるさと納税



黒豆の郷

住所：兵庫県丹波篠山市吹新131
TEL：079-594-4470
H P：https://tamba96.com

ふるさと納税

丹波篠山の玄関口舞鶴若狭自動車道、丹波篠山インターを降りて2分の場所にあります。あるようで無かった「黒豆専門店」として、2022年12月にオープンしました。丹波黒大豆煮豆、自称「日本一重い」自家製黒豆食パンなど、自社製造の黒豆加工品など丹波篠山の特産品を販売しております。



黒豆パウンドケーキ

1本 **¥486**

丹波篠山産の黒大豆を甘く炊き上げ、パウンドケーキにたっぷり入れて焼き上げました。ちょっとした手土産やおやつにしていたらよい小サイズのサイズに仕上げました。



株式会社 黒豆の館

住所：丹波篠山市下板井511-2
TEL：079-590-8077
H P：http://kuromamenoyakata.com



黒豆の館では、地元野菜を活用した「田舎バイキング」が大人気!!懐かしい母の味。手作りの田舎料理を提供させて頂いております。バイキング形式なので好きなものをお好きな分お召し上がり下さい。

<田舎バイキング>
休館日…火曜日(詳細HPにて)
営業時間…11:00~14:00(L.O)



丹波栗ゴロリ高級チーズケーキ「篠雪」

木箱入り 1本 **¥10,692**

丹波栗の渋皮煮がまるごと10個(サイズによって変わる事もあります)ゴロゴロと入ったチーズケーキです。兵庫県小野市の平飼卵や鳥取県大山の白バラ乳業の高級生クリーム、北海道産小麦粉など厳選素材で一つ一つ手作りしています。



丹波篠山 雪岡市郎兵衛洋菓子舗

住所：丹波篠山市魚屋町13-1
TEL：079-558-7686
H P：http://la-neige-ashiya.ocnk.net/



神戸のパティスリーで修業ののち、海外で勉強。2002年に芦屋にて独立創業。2012年にふるさと丹波篠山に移店。ケーキの素材を厳選するうちに生産者と顔を合わせることが出来るこだわり生産者の多いのが自分のふるさとであると気づく。丹波篠山に移店したときにチーズケーキに特化し、合わせてオーガニックワインの美味しさに出会い、取り扱う事となる。ヨーロッパのワイン生産者と会う機会もあり、話を聞いてきちんとしたものを作る人と出会う楽しさを大切に丁寧なお店作りをしようとする。丹波篠山の農産物や兵庫県産などを使用し、信頼できる生産者さんと繋がり安心安全でおいしい洋菓子作りを続けている。実家では丹波黒豆も栽培し、丹波栗の栽培も始め、収穫して丹波栗100%のモンブランとなり人気商品である。丹波黒豆のチーズケーキは五つ星ひょうごの選定品にもなっている。



丹波黒豆のクグロフ 直径10cm **¥1,500**

国産高級バターと丹波篠山黒豆をふんだんに使用したフランスの伝統菓子クグロフです。黒豆の甘さがひきたつ様に、みりんを使用し、しっとり、コクのあるクグロフに仕上げました。



エムズパッション

住所：丹波篠山市住山322
TEL：079-506-6962
H P：http://ms-passion.com



2024年1月末に住山に移転し、店内喫茶が出来るようになりました。田畑や山々に囲まれたのどかな里山で本格スイーツをお楽しみいただけます。里山の季節を豊かに感じられる住山で、丹波焼の器を使用した商品提供をしており、お子様にもお召し上がりいただける様にアルコールを極力使わず、安心安全なお菓子作りを心掛けております。



つばめと風 丹波篠山黒大豆と丹波栗のタルト

4個入り **¥1,000** 8個入り **¥1,944**

丹波篠山産黒大豆パウダーを練りこんだチョコクリームと丹波地方産の丹波栗パウダーを練りこんだチョコ。口でほろける2層のチョコクリームをサクサクのタルト生地に入れて焼き上げた、秋冬以外でも楽しめるおしゃれなお菓子です。



※画像はイメージです。

つばめと風 直売店

住所：丹波篠山市二階町49-1
TEL：079-552-0033

(キクヤ(株)法人事業部)
H P：https://www.kikuya-g.co.jp/



創業50年を超えるギフトショップで、様々な事業を手掛けています。その中の一つとして丹波名産品である黒大豆の加工品販売を行っています。秋冬以外でも楽しめる黒豆商品としてデザインと味にこだわったおしゃれなタルトを開発しました。常温保存できる商品なのでご自分のごほうびスイーツにももちろん、贈答や手土産としてもぴったりです。2025年10月直売店オープン。



黒豆かりんとう

100g入り **¥400**

カリッとしたかりんとうに、香ばしい丹波篠山黒大豆きな粉をまぶして仕上げました。



大正ロマン館

住所：丹波篠山市北新町97

TEL：079-552-6668
H P：http://tanbasasayama.hyogo.jp



大正12年に建築された旧篠山町役場を保存利用した観光拠点です。店内には丹波篠山の特産品・特産加工品などの土産物販売と、黒豆ソフトクリームなどのスイーツや、地元の黒豆などを使用した料理を提供しています。

※表示の価格は全て消費税込みです。 4



老舗商品

黒豆大福

1個 50g **¥250**

大粒の丹波黒大豆を塩茹でし、丹波篠山産の杵つき餅に入れ、なめらかなこし餡を包んだ当店では味わえない逸品です。



丹波栗菓匠大福堂 本店

住所：丹波篠山市北新町121-1
TEL：079-552-0453
H P：http://www.daifukudow.com/



創業は1893(明治26)年。丹波篠山の特産物にこだわる和菓子専門店。大粒の丹波黒豆を使用した一番人気の黒豆大福、篠山藩主青山家にも献上した栗餅や代表銘菓の玉水、銀よせようかんなど丹波栗の多彩な銘菓も取り揃えております。

大福堂 広小路店

住所：丹波篠山市黒岡17-7
TEL：079-552-5777



老舗商品

純栗蒸羊羹

1個 **¥1,900**

丹波篠山産を含む丹波栗及び国内産の栗を使ったほぼ栗の蒸し羊羹。



鹿生堂

住所：丹波篠山市乾新町59
TEL：079-552-0314

「味はお客様から広がる」が家訓。



兵庫県丹波篠山市産 紅はるか ほしいも

80g **¥400**

丹波篠山市の自社農園で栽培したさつま芋を、自社加工場で減圧平衡発熱乾燥法で加工させました。兵庫県の五つ星ひょうご、兵庫推奨ブランドにも認証されています。

株式会社ツトムファーム

住所：丹波篠山市東河地76-1
TEL：079-596-0551
H P：http://tutom-farm.com
取扱店：味土里館



ツトムファームは「丹波の自然をそのまま味わってほしい」という想いのもと、丹波篠山で安心安全なお米・野菜、加工品としてほしいもなどを生産、販売しております。



老舗商品

栗もち

1個 **¥400**

風味豊かな丹波栗の味と香りをお楽しみください。



諏訪園 インター店

住所：丹波篠山市杉164-2
TEL：079-594-2226
H P：https://suwaen.cc/



昭和40年創業の老舗です。お茶と栗とお米を自社農園で生産しながら、お菓子の原料として使います。本物の材料を知り尽くした職人だからこそ作れるものがあります。究極の味わいと一流の接客を求め続ける会社です。

諏訪園 篠山店

住所：丹波篠山市二階町39
TEL：079-552-6308

諏訪園 本店

住所：丹波篠山市味間奥1463
TEL：079-594-0855

※表示の価格は全て消費税込みです。 6



丹波桜 特別純米

1本(720ml) **¥1,400**

丹波篠山市は昼夜の寒暖差が大きく、米を育てるには非常に良い環境です。また、加古川など兵庫を代表する河川の源流地域であり、山から湧き出た水を利用して、米作り、酒造りを行なっています。「丹波桜 特別純米」は、ここ丹波篠山市で、当蔵の蔵人たちが自ら手塩にかけて育てた酒米を全量用いて、心を込めて丁寧に醸した農醸一貫のお酒です。桜酒造の想いが詰まった珠玉の一杯をぜひご堪能ください。



桜酒造株式会社内 直売所 
住所：丹波篠山市
井ノ上字長屋ノ坪182番1 
TEL：079-556-3158
H P：https://sakurashuzo.com/

丹波篠山の地で米作りから酒造りまで一貫して行い、伝統的な製法や技術を尊重しながら、高品質な日本酒を生産しています。主力商品である「櫻一文字」や「丹波桜」をはじめ、今後もお客さまの期待を超える個性のある優れた商品やサービスを提供するとともに、サステナビリティへの取組みを実践し、「おいしさ」と、より安全で安心できる「こだわり」の酒造りを追及してまいります。



楼蘭

1本(500ml) **¥1,500**

丹波篠山産黒大豆を使用したリキュール。ワイン風の口当たりには爽やかな甘みと酸味加わり、ほのかな黒豆の香りがアクセントに。食前酒としても親しまれているロングヒット商品です。



鳳鳴酒造「ほろ酔い城下蔵」 
住所：丹波篠山市呉服町46
TEL：079-552-6338
H P：https://houmei.wixsite.com/houmeisyuzou

寛政九年創業(1797年)国の登録文化財。創業以来「酒は文化なり」を基本姿勢において、丹波篠山の特産品や伝統文化を大切に製品づくりを心がけています。「ほろ酔い城下蔵」では江戸時代のたたずまいを残した蔵の見学、試飲、お買い物を楽しめます。



有機丹波黒豆茶

90g(6g×15P入り) 1袋 **¥1,620**

有機黒大豆を贅沢にまるごと使用し、黒豆茶専用の直火型焙煎機でコクと豆本来の甘味がしっかり出るように、黒豆焙煎士が毎回豆の状態を見ながら丁寧に焙煎調整をしています。丹波黒大豆の産地「丹波篠山」で、生産から製造までを一貫して有機JASにこだわって行なっている唯一無二の商品となっています。黒豆茶の粹を超えたまろやかな口当たりと香ばしい香りをお楽しみください。ホットはもちろん、暑い時期には水出し、煮出した黒豆茶をミルクと割ってラテにしたりとお試ください。黒大豆の豊富な栄養も摂れて、ノンカフェインなので年齢や時間帯を気にせずお飲みいただける万能茶です。

株式会社やがて (Earth Color Garden) 
住所：丹波篠山市北新町39-13
TEL：090-5781-4367
H P：https://yagate.co.jp

わたしたちは、環境に配慮し、地域環境を活かす循環型で持続可能な農業生産事業として、栄養価も食味も高いPREMIUMな食材を提供しています。環境にもカラダにも優しい食の生産を通じて世界の食卓に笑顔のキッカケをつくる。それが、わたしたちの願いです。自然にもカラダにも優しい! サステナブル! まじめにまっすぐ育てた植物には、大地の栄養がたっぷり詰まっています。まわりの自然と共存し続けられる農業こそ、いまのわたしたち、そしてこれからの地球に必要なです。ぜひ、丹波篠山オーガニックを、あなたや、大切な人の毎日の笑顔と健康にお役立てください。



秀月 特別純米酒生酒

1本(720ml) **¥2,050**

自社で栽培した山田錦を原材料にして、丹波杜氏が丹精込めて仕込んだお酒です。旨味をしっかりと感じるお酒で食中酒としておすすめ。また、温度も冷酒からぬる燗まで、さまざまな温度でお楽しみいただけます。



狩場一酒造 
住所：丹波篠山市
波賀野500番地
TEL：079-595-0040
H P：https://syuugetu.jp/

1916年(大正5年)に、杜氏を指導する仕事をしていた狩場藤蔵が、今の場所で蔵を建てたのが始まりです。以後、人の体にも心にもやさしいお酒を目指して、手間を惜みずお酒造りを続けてきました。山田錦の自社栽培も行い、仕込水と同じ水で育てた酒米で、お酒を仕込んでいます。数年前からは、地域の里山保全の活動である「ミチのムコウ」プロジェクトにも参加し、協働して丹波篠山の豊かな自然と人を次の世代へつなぐ取り組みを行っています。



丹波篠山 山の芋焼酎

1本(130ml) **¥770**
1本(720ml) **¥2,970**

田中正一商店 
住所：丹波篠山市味間新391-2
TEL：090-4271-5702
H P：https://sasayama-yamanoimo.com/

丹波篠山特産の山の芋を使った珍しい焼酎です。「芋」の焼酎ですが「山の芋」が原料なので、すっきりとした飲みやすい味となっています。

丹波篠山特産の山の芋を主に取り扱っています。自家生産もっており、保管設備もあるので、通年販売しております。



黒豆茶 黒芳 ペットボトル

350ml 1本 **¥170**

丹波篠山産黒大豆を100%使用し、昔ながらの網炒り、直火遠赤焙煎製法で、香り豊かな黒豆茶に仕上げました。すっきりとした味わいと、ほのかな甘みがおおすすめです。※令和3年「五つ星ひょうご」選定商品。



小田垣商店 本店ショップ 
住所：丹波篠山市立町19番地
TEL：079-552-0011
H P：https://www.odagaki.co.jp/

1734年創業の老舗黒豆専門店です。ショップでは、手よりの黒豆をはじめ丹精込めて作った黒豆や大納言小豆、丹波栗などを使った小田垣商店オリジナル商品を販売しております。黒豆文化や黒豆の美味しさを発信したく、併設されたカフェ小田垣豆堂では石庭を眺めながら、ゆったりとした空間の中で、黒豆を使ったオリジナルメニューや黒豆本来の香ばしさと甘みが味わえる黒豆茶、旬の地野菜を使ったスープ、黒豆、丹波栗や大納言小豆を使ったスイーツなどおいしくてカラダに優しい料理をお楽しみいただけます。



丹波篠山「川北産」黒豆100%珈琲 8g入り1袋 **¥250**

日本一の黒大豆の産地「丹波篠山」。発祥の地と言われる「川北地区」で育てられた大粒で芳醇な風味を持った黒大豆を深煎り焙煎。濃厚なコクと深い苦味の「極上の珈琲」に仕上げました。「日本農業遺産の黒大豆の普及」と「規格外品の活用によるロス削減」を念頭に創り上げた逸品です。



珈琲豆 誠 
住所：丹波篠山市西町1
TEL：079-556-5320
H P：https://coffeemame-makoto.com/

2020年9月兵庫県丹波篠山市西町にて開業。厳選した「スペシャルティコーヒー」のみを取り扱った自家焙煎珈琲豆ショップです。素材の良さを最大限に引き出すため「DIEDRICH」の5kg焙煎機を使用し、五感を駆使した「拘り」の焙煎法で、「薫り高く、芳醇で濃厚な珈琲豆」をお客様に提供させて頂いております。是非とも、ご賞味下さいませ!***珈琲豆は、何気ない日常に「彩(いろどり)」を添えられる珈琲を皆様にお届けして参ります!***【●JCQA生豆鑑定マスター●SCAJAコーヒーアドバンストマスター】

*表示の価格は全て消費税込みです。 8



黒豆ヴィーガンバター 180g入り ¥1,404

丹波黒大豆の豊かな風味とコクを最大限に引き出すため丁寧に焙煎し、すり潰したきな粉を大豆バターに混ぜ合わせました。材料に使用するバターは、動物性原料不使用で、豆乳の脂肪分をバターのようにクリーム状に加工しているため、乳製品にアレルギーがある方でも安心して食べられます。従来の生乳由来のバターを使用するよりもコレステロール約97%オフで体に優しい商品です。



みたけの里舎

住所：丹波篠山市和田41
TEL：079-552-1616
H P：https://mitakeno-sato.com



経営面積約50haの中で米を中心に、農作業委託、丹波黒大豆、大納言小豆、白大豆、丹波栗、山椒など、できる限り新規作物を導入しています。また恵まれた丹波篠山の気候風土で特産丹波黒大豆、山の芋、大納言小豆に次ぐ新たなブランドを提案できるように努力しています。丹波篠山の素晴らしい農村空間を活かしながら、そこで農業ができることに感謝し、丹波篠山みたけの里舎に「こだわり」を持って、良い「モノ」を作り、素晴らしい「コト」を提案していきたいと考えています。



篠山蜂蜜

百花蜜500g ¥3,700

丹波篠山市内に5か所の養蜂場があります。100%天然で、絞った蜂蜜は濾過してそのまま瓶詰します。非常に希少な非加熱のハチミツです。



ささやまビーファーム

住所：丹波篠山市北新町112
TEL：079-506-4163
H P：https://www.sasayama-bee.com/



ささやまビーファームは、丹波篠山市内で養蜂業、精油抽出業、化粧品製造販売業を営んでおります。市内に5か所の養蜂場、ハーブ園などがあります。ハーブや香りのする樹木を蒸留し、香りの製品や、蜂蜜もブレンドした化粧品も製造販売しております。山から材料をいただく時は、必要以上は採取せず、自分たちが使うぶんだけいただきます。体にも自然にも優しく、また一つひとつ、思いを込めて作っています。



宝ぼん酢

300ml入り ¥1,480

創業50年の老舗料亭、活魚割烹宝魚園で長年にわたり提供されているぼん酢です。地元産の田中醤油を100%使用して製品化しました。ぼん酢といえば柚子が一般的ですが、宝ぼん酢は橙と酢橘を使用し、最後まで飲める味に仕上げています。



活魚割烹 宝魚園

住所：丹波篠山市川北新田52番地
TEL：079-593-1341
H P：http://www.hougyoen.com



昭和46年、大家食堂として創業。平成5年に割烹料理店としてリニューアル。日本海や瀬戸内の海の幸と、丹波篠山の食材を熟練の技で調理いたします。昼のランチ各種、会席料理、活ふくコース、ぼたん鍋など他にも豊富に取り揃えております。座席は全館個室の掘りごたつ席と椅子席になっており、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。冠婚葬祭やご接待、大切な記念日等のご家族やご友人などの大切なお客様のおもてなし是非ご利用ください。(駐車場完備) テイクアウト料理もご予算に応じて承っております。



花山椒 (しょうゆ漬)

30g ¥2,160

1年のうち数日しか収穫できない丹波篠山産の花山椒のおいしさをとことん追求しました。収穫時期をつぼみに限定し、さらに漬物専用自社製造した醤油に漬け込むことで、花山椒そのものが持つ風味を残しつつ、やわらかくシャキシャキとした食感を生み出しています。今では収穫できた分しか製造できない、丹波篠山屈指の高級珍味です。



田中醤油店

住所：丹波篠山市新莊432-1
TEL：079-552-0247
H P：https://www.tanakasyouyu.com/



大正7年創業、田中醤油店のこだわりは、素材の風味や食感などの個性を大切に、佃煮専用・漬物専用で製造した醤油にて製造しております。また弊社では製造工程はすべて手作業で行っております。大量生産はできませんが、手作業ならではのふるさとのおばあちゃんが作ったような素朴な味わいを守り続けております。



丹波黒大豆ジャム 140g ¥900

兵庫県丹波篠山市産の「丹波黒大豆」をやわらかく炊き上げ、粒感をほどよく残したペースト状に仕上げました。黒大豆本来の風味と食感をお楽しみいただける、素朴でやさしい味わいのジャムです。昔から親しまれてきた丹波黒大豆の魅力、現代の食卓でも気軽に楽しめるように仕立てました。原材料は、丹波黒大豆・甜菜糖・食塩のみ。化学調味料・合成保存料は一切使用せず、素材そのもののおいしさを活かしています。



霧の朝

住所：丹波篠山市井ノ上327
TEL：079-555-2623
H P：https://kirinoasa.com/



「風土とともに、人々とともに。」をコンセプトに2018年から展開している丹波農産物のオリジナルブランド「霧の朝」。丹波地域で育てられた「丹波黒大豆」や「丹波大納言小豆」を使用した無添加ジャム。杉蔵仕込みで発酵の力を活かした老舗醤油蔵の醤油をベースに国産の野菜や丹波黒大豆を使用した野菜ソース、香ばしい香りと甘味が特徴の黒豆茶などを展開し、伝統と確かな技術、土地の風土が醸成した味をできるだけ素直に現代の生活にも合うように提案しています。



山椒味噌 100g ¥750

丹波篠山黒豆を栽培し、丹波篠山コシヒカリで米麹を作って、黒豆と米麹と塩だけで黒豆味噌を作って、3年間熟成させた黒豆味噌に、丹波篠山山椒の実を乾燥させて粉末にしたものを砂糖とみりんを加えて山椒味噌として商品化。おでんやスティック野菜、豆腐などにつけてご賞味ください。



ロッヂS.P.H

住所：丹波篠山市東吹956-1
TEL：079-594-2093
H P：https://sphsasayama.jp



オーナー自らログハウスを建て、減農薬で農作物を作り、旬の料理でお越しをお待ちしております。木の香りの中でゆっくりとくつろいでいただき丹波篠山の味を楽しんでいただけるこだわりの宿です。オススメの囲炉裏プランは、かまどで炊いたご飯、オーナー手づくりの野菜と和牛、地鶏、猪肉、川魚の串焼き(4月から11月中旬)、冬の味覚ぼたん鍋の出汁は、猪骨を3時間煮込み、天然猪肉を使い(11月15日から3月末まで)他に猪すき焼きは一年を通して提供しています。また、コンニャク作り(年間)、黒枝豆収穫(10月10日から10月末)、味噌作り(1月10日から3月末)、その他いろんな体験ができます。ぜひ、一度御越し下さい。オンラインショップ(https://sphsasayama.theshop.jp)では、山椒味噌、ゆず味噌、くるみ味噌、フリーズドライ、黒豆きな粉、黒豆味噌も販売しています。



牛肉巻きおにぎり

80g入 1個 **¥400**

神戸牛を贅沢に使った肉巻きおにぎりです。ごはんにはもち米を少し混ぜ合わせ、もっちり。また、上品にだしを効かせて、神戸肉の旨味を引き出すよう工夫しています。このご飯にたれに漬け込んだ神戸牛の薄切り肉を一つひとつ丁寧に手で巻き上げ、オープンで表面を素早く焼き上げます。軽く焼き目を付け、ほど良い焼き具合を見計らいオープンから取り出します。もう一度タレをつけて馴染んだ出来立てを一気に急速冷凍します。神戸牛の美味しさがじんわりと浸み込んだ肉巻きおにぎりに仕上がりました。プレーンと山椒入りの2種類があります。



肉の東門

住所：丹波篠山市西新町182-1
TEL：079-552-2914
H P：https://tomon-beef.com/



「肉の東門」は丹波篠山で神戸牛、但馬牛の精肉店として長年親しまれてきました。東門では精肉卸し、販売のほか自家農場で但馬牛(神戸牛)の肥育もっており、丹波篠山の豊かさ、魅力を誰よりも大切にしております。



黒豆きぬ豆腐

350g **¥480**

丹波篠山産大豆を100%使用。添加物を一切使用しないで、豆本来の味を生かして上品な味わいに仕上げた逸品です。



手づくり豆腐工房夢豆腐

住所：丹波篠山市今田町今田新田21-10
TEL：079-597-3780
H P：https://yumedofu.com



2007年(平成19年)12月1日設立。天然成分「イソフラボン」に注目!「大豆」は健康維持、老化防止に役立!「イソフラボン」は大豆に含まれる天然成分。その自然成分は、更年期障害や骨粗鬆症はじめ高血圧、高コレステロールなどの生活習慣病予防に役立つことが証明され、女性の若さと健康を支える新栄養素としてますます注目されています。栄養豊富で低カロリーとバランスのとれた食材の王様「とうふ」。



米屋が作ったお米の味がよくわかる焼おにぎり

しょうゆ 1個85~90g **¥200**

実山椒、桜えび、黒豆みそ 1個85~90g **¥300**

丹波篠山で育ったお米の味を損なわないように、余計な味付けはせず、素材の味を大切に仕上げています。ご注文を頂いてから焼き上げますので少しお時間は頂きますが、出来立てホクホクの焼きおにぎりが食べられます。おかしらずの焼きおにぎりです。



株式会社 阪本屋

住所：丹波篠山市立町101-1
TEL：079-552-1018
H P：https://www.tanba-sakamotoya.co.jp/
丹波篠山のコシヒカリにこだわりを持ち、優良生産地、生産者限定米も取り揃えています。「粘り・甘み・ツヤ」の三つのおいしさが味わえます。また、特産の黒大豆を加工したしほり甘納豆、黒豆ごはんの素、黒豆茶、黒豆コーヒなど丹波篠山産の黒大豆のみを使用した逸品も取り揃えています。



味とろろ

60g×15袋入 **¥4,860**

丹波篠山産「山の芋」を丁寧にすりおろし、醤油ベースの味付けで風味、栄養価を損なわぬよう急速冷凍しました。解凍するだけで手軽に上質な丹波篠山産山の芋が味わえます。ご飯やお蕎麦などにかけてお召し上がりください。



株式会社 河南勇商店

住所：丹波篠山市西古佐954-4
TEL：079-594-0803
H P：https://www.yamayu.co.jp



明治四十一年創業、丹波篠山産「山の芋」をお客様へお届けして七十数年余り。これからも丹波篠山の特産品を全国へお届けしてまいります。また、茅葺き古民家レストランにて丹波山の芋のとろろ料理を中心とした地元の食材が満載のお料理も食べて頂けます。いずれも厳選した丹波の食材を使った滋味あふれるこだわりもばかりです。皆様を丹波篠山にてお待ちしております。

※表示の価格は全て消費税込みです。 12