

「G7 大阪・堺貿易大臣会合」における 地元産品推薦リスト



2023 年 G 7 貿易大臣会合大阪・堺推進協力協議会

令和 5 年 8 月

目次

1 食材

米類、野菜、果物、畜産物、水産物、林産物

2 加工食品

肉・野菜・水産等加工品、調味料、惣菜、漬物、その他、菓子類

3 酒類等飲料

日本酒、ビール、ワイン、その他、ノンアルコール

4 花き類

5 伝統工芸品・工業製品

6 観光資源

観光、産業、文化、自然、食、その他



Trade Ministers' Meeting
in **OSAKA-SAKAI**

1. 食 材

1 米【上神谷米ひのひかり】

米類



上神谷(にわだに)地区は堺市の南部丘陵地域に位置し、川の上流のきれいな水と粘土質の土壌、昼夜の寒暖差が大きく米作りに適した地域。この地域で育つ『上神谷米ひのひかり』は、しっかりとした粒立ちの中にコシのある粘り、ほのかな甘みを感じられる。冷めても美味しいので、お弁当やおにぎりにも最適。

出荷可能時期	10月中下旬～7月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

2 米【水越米(かなんエコ米水越)】

米類



農薬と化学肥料の使用を半分以下に抑えて栽培し、大阪エコ農産物の認証を受けている、河南町のブランド米。

出荷可能時期	10月中下旬～2月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

3 米【ほんわか米ひのちゃん】

米類



富田林でエコ農法で育てられた米。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

4 米【金賞健康米】

米類



科学的知見を持つ近畿大学農学部との共同開発商品。画期的な精米新製法を用い、美味しく栄養価が高い。

その美味しさから注目されているお米「ゆめぴりか」。お米の食味を損なうことなく、従来除去されていた栄養成分を多く残した美味しいお米。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、La Matsubara〜ラ・まつばら〜

5 米【WE米®】

米類



九州で生まれた突然変異米を JA 北大阪と大阪公立大学で共同研究し、栽培まで行う。γ-オリザノールという機能性成分や食物繊維が豊富に含まれており、食を通じた生活習慣病等の改善が期待されている。成分の4割が食物繊維で、水溶性と不溶性がバランス良く含まれている。1日35g程度の摂取が理想的で、米料理に適量混ぜたり、洋菓子に混ぜたりといった使い方がおすすめ。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

6 米

米類



大阪府内では、「ヒノヒカリ」「キヌヒカリ」などの品種が府内の各地域の気候や風土に合わせて栽培されている。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

7 小松菜【堺のめぐみ】

野菜



葉がしっかりしていてアクが少なく栄養価が高い。堺市の小学校給食で使用する小松菜は、ほぼ全量を堺産で提供する。

堺産農産物「堺のめぐみ」のうち、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で栽培された「大阪エコ農産物」の認証を受けているもの。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

なにわ特産品、大阪産(もん)、泉州さかい育ち(大阪エコ農産物)

8 みずな【堺のめぐみ】

野菜



シャキシャキとした歯切れが良く、クセがない味わい。肉や魚の臭みを消すため、はりはり鍋や水炊きなど鍋料理に使われることが多い。近年はサラダなどの生食の機会も増えてきている。堺市の小学校給食で使用する「みずな」は、ほぼ全量を堺産で提供する。

堺産農産物「堺のめぐみ」のうち、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で栽培された「大阪エコ農産物」の認証を受けているもの。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)、泉州さかい育ち(大阪エコ農産物)

9 しゅんぎく【しゅんぎく】

野菜



関東では、「春に花を咲かせる菊」ということからしゅんぎくと呼ばれるが、大阪では「葉を食べる菊」という意味で「きくな」と呼ばれている。大阪府は、全国第1位の生産量を誇る。

大阪のしゅんぎくは、関東と違って生育しても茎が立たず、株が横に張る「株張り」の品種が主流で、肉厚で柔らかく、葉先まで色が濃く風味も豊かで、鍋物はもちろん、サラダにもよく合う。

出荷可能時期	10月～3月
納品時の状態	冷蔵

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪エコ農産物

10 しろな【堺のめぐみ】

野菜



古くから大阪に根付いており、「大阪しろな」としてなにわの伝統野菜としても知られている。アクやくせは少なく、和洋中いずれの料理でも使用できる。油との相性が良く、煮物だけでなく炒め物にも合う。特に油揚げとの煮物は、しろなが出汁と油を良く吸うため、絶品。

堺産農産物「堺のめぐみ」のうち、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で栽培された「大阪エコ農産物」の認証を受けているもの。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

なにわの伝統野菜、大阪産(もん)、泉州さかい育ち(大阪エコ農産物)

11 水なす【泉州水なす】

野菜



泉州地域特産の水なすは、皮が柔らかく水分をたっぷり含んだジューシーな卵形のなすである。江戸時代初期から大阪の泉州地域のみで栽培されていた。泉佐野市には『日根野あずきに上之郷なす』ということわざが残っており、このことから発祥の地は、泉佐野市上之郷あたりと考えられている。アクが少ないので、生食に適し、ほんのりと甘みを感じる果肉は、浅漬けにぴったり。

出荷可能時期	4月～10月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

12 馬場なす

野菜



「馬場なす」は水なすの一種。水なすは巾着型のものが多いが、馬場なすは一般的ななすと同様、中長の形をしている。ブランドとして名付けられたのは20年ほど前だが、品種自体は少なくとも江戸時代から存在している。浅漬けや古漬け、古漬けを塩抜きして海老などと一緒に甘辛く炊いた「じゃこごうこ」として食されてきた。生食に適していて、カルパッチョやサラダにもおすすめ。

出荷可能時期	4月～11月
納品時の状態	冷蔵

なにわの伝統野菜、大阪産(もん)

13 きゅうり【大阪きゅうり】

野菜



大阪きゅうりは、色鮮やかで歯触りが良く、サラダや酢の物に重宝されている。南河内地域が主産地であり、ビニールハウスを利用した抑制栽培の産地が形成されている。

出荷可能時期	9月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

なにわ特産品、大阪産(もん)、JGAP、大阪エコ農産物

14 さといも【泉州さといも】

野菜



大阪で栽培されているのは「石川早生」という品種が主で、この品種は広く全国のさといもの主流である。この品種は、南河内郡石川村（現在の河南町）が原産地。また、丸い泉州さといもは、「月見芋（小芋）」と呼ばれて親しまれており、食物繊維が豊富で、煮物、汁物など和風料理の他、中華料理にも利用されている。

出荷可能時期	9月～10月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

15 えびいも【えびいも】

野菜



なにわ特産品の中でも生産量が最も少なく貴重なえびいもは、その独特の栽培法により、最高級のさといもと言われる、珍重されている。形が海老に似ていることから、その名前がついているが、この海老のような曲がりは農家の技によって作られたものである。

出荷可能時期	10月
--------	-----

納品時の状態	常温
--------	----

なにわ特産品、大阪産(もん)、JGAP

16 さつまいも

野菜



生産者こだわりの土で栽培することで栄養をしっかりと吸い上げた、甘く蜜の多いさつまいも。

出荷可能時期	10月～1月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

17 みつば【大阪みつば】

野菜



貝塚市を中心に水耕栽培で周年出荷が行われており、全国第7位の生産量を誇る。早春を告げる香りと歯ざわりが特長で、カロテン、カリウム、食物繊維が豊富なセリ科の野菜である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪工コ農産物

18 ねぎ【大阪ねぎ】

野菜



大阪府では、主に緑の葉を利用する青ねぎが栽培されている。大阪は古くからのねぎの産地で、現在の難波周辺で栽培されていた難波ねぎが、京都の九条ねぎの原種ともいわれている。もともと冬の野菜で、寒さにあると風味を増す。

出荷可能時期	7月～3月
納品時の状態	冷蔵

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪工コ農産物

19 ねぎ【難波葱】

野菜



九条葱の祖先で日本最古の葱と言われる。また、鴨なんばの語源とも言われ、香り高い、柔らかい、糖度が高い、ぬめり成分が多いなど、たくさんの特長がある。

出荷可能時期	11月～3月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

なにわの伝統野菜、大阪産（もん）、
La Matsubara～ラ・まつばら～

20 ミニトマト

野菜



バッグ栽培や水耕栽培など、生産者が工夫を凝らした方法で栽培している。甘さと酸味のバランスが良く、濃い味わいが特徴である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

21 イタリアントマト

野菜



イタリアントマトは日本で販売されている多くのトマトと比べて、ゼリー部分が少なく果肉に厚みがある。生食も美味ですが、皮がしっかりしていて、果肉に旨みがぎゅっと詰まっているため、特に加熱調理と相性がよい。パスタのソースやオムレツ、ピザのトッピングなど、さまざまな料理で使うことができる。

出荷可能時期	9月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

22 えごまの実

野菜



えごまにはオメガ 3 必須脂肪酸が多く含まれており、血液をサラサラにし、血管を若返らせる効果があると言われていいる。絞って油に加工することも多いが、実をそのままいただくことでその他の栄養もあわせて摂ることが可能。白米や料理にそのままかけて、手軽にいただくことができる。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

大阪産(もん)

23 ほうれん草

野菜



消費地の近くで栽培されるため、鮮度が高いのが特徴。水耕栽培で育てられたサラダ用のものもある。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

24 スペアミント

野菜



スペアミントは、葉の厚みや色、香りに優れているのが特徴である。また、軸がしっかりしており、香りもよく持続する。保ちが非常に良いことが評価の高い理由の一つになっている。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)

25 まこも苳

野菜



水田で栽培するイネ科の多年草で新食感の野菜。ほのかな甘みとクセの無い味はいろいろなレシピに対応できる。特に油を使った料理と相性が良い（天ぷら等）。食物繊維が多く、腸内環境を整える働きがあると言われている。栽培や収穫が重労働なので栽培農家が限られて貴重な野菜であり、千早赤阪村の特産物である。

出荷可能時期	9月～11月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

26 たまねぎ

野菜



辛みが少ないため生でも食べやすいうえ、加熱をすることでさらに甘みが増すため、どんな料理とも相性が良い。

出荷可能時期	5月～11月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

27 泉州キャベツ【松波キャベツ】

野菜



甘みが高く、葉も柔らかい。

出荷可能時期	11月～5月
納品時の状態	常温

なにわ特産品、大阪産(もん)

28 ブロccoli

野菜



泉佐野市で収穫される。

出荷可能時期	10月～4月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

29 パプリカ

野菜



消費地に近いという特性を生かして、完熟してから収穫される。そのため、しっかりと栄養を吸い上げて旨み・甘みが高まった状態で出荷をすることが可能である。

出荷可能時期	7月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

30 冬瓜

野菜



冬瓜は低カロリーで貯蔵性が高い野菜である。大阪ではおでんやあんかけなどで食されてきたが、やさしい味の野菜なのでスープなど様々な料理と相性がよい。消費地に近いため完熟ギリギリまで育てられるため、甘みも感じられる。

出荷可能時期	7月～10月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

31 スイスチャード

野菜



大阪府では、農福連携により水耕栽培での生産が盛んである。青臭さやクセが少なく、シャキシャキとした食感から欧米ではサラダに使われている。また油ものと相性がよく炒め物や中華やイタリアンにもよく合う。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

32 クリスピーレタス

野菜



シャキシャキ感が特徴で、生はもちろんしゃぶしゃぶなどで湯通ししても食感が残りやすい。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

33 レタスマックス

野菜



人気のレタス 2 種とベビーリーフ 4 種を配合したサラダパック。レタスはクリスピーレタスと、オービタルの 2 種類が入っている。ベビーリーフはケールをはじめ、コーラルリーフ、フェザー、レッドソレル、レッドアマランサスの栄養価の高い 4 種をミックスしている。食品工場レベルの衛生管理でそのままお皿に盛ることができ、菌の付着も少ないので 2 週間程度冷蔵保存可能。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

34 セルパチコ

野菜



ゴマの風味とピリッとした辛みが特徴。ルッコラに似ているが、さらにスパイシー。生ハム、オリーブオイルとあわせて辛口の白ワインと一緒に食べたり、サラダ、パスタ、ピザのアクセント、肉料理のつけあわせにもおすすめ。黄色い花も食べられる。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

35 豆苗

野菜



やわらかさとえぐみの少なさが特長。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

36 スイートコーン

野菜



枚方には乗馬クラブや海藻の加工工場があり、そこで排出された馬糞や海藻を使用してたい肥を作っている。大きく糖分をしっかりと蓄えたスイートコーンを育てるために、栄養豊富な土づくりを心がけて栽培されている。

出荷可能時期	6月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

37 シャインマスカット

果物



太子町で生産されるぶどうの一種。種がなく、皮ごと食べることができる。

出荷可能時期	8月下旬～10月中旬
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

38 みかん【大阪みかん】

果物



泉州や南河内地域の丘陵部では、古くからコクのある味の良いみかんの生産が盛んである。大阪府の栽培面積は大正末期には2,000ヘクタールを上回り、和歌山県に次いで日本第2位となっていた。その後、最盛期には3,000ヘクタールを上回ったが、全国的な生産過剰や都市化の進展に伴い、現在では約700ヘクタールとなっている。

出荷可能時期	10月～12月
納品時の状態	常温

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪工コ農産物

39 みかん【和泉みかん】

果物



和泉市のみかんは温州みかんであり、「和泉みかん」及び「横山みかん」の愛称で親しまれている。

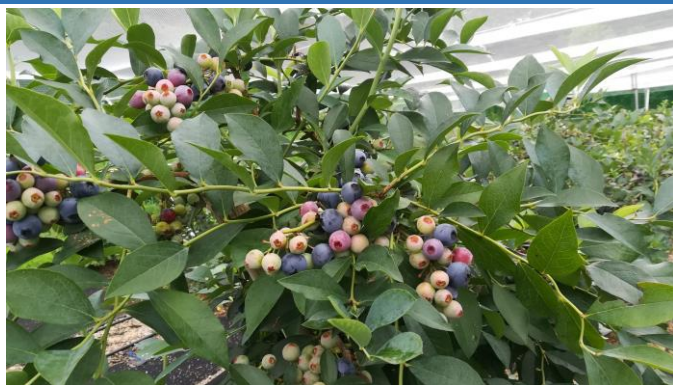
和泉市は温州みかんの一大産地で、大阪府内で一位の栽培面積及び産出額を誇る。戦前、大阪は全国でも有数のみかん産地で、大正時代には和歌山に次いで、全国2位の生産額を誇っていた。

出荷可能時期	10月～12月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

40 ブルーベリー【熊取産ブルーベリー】

果物



緑豊かな熊取町で栽培し、収穫されたブルーベリー。熊取町の新しい名物を目指し栽培したラビットアイ系のブルーベリー約 15 種類の新鮮な味が楽しめる。

出荷可能時期	7月～
納品時の状態	常温、9月以降は冷凍

大阪産(もん)、くまとりやもん♪

41 ブルーベリー【ブルーベリーファームみさきの冷凍ブルーベリー】

果物



大阪・泉州エリア初のポット栽培で手間を惜しまず育てたブルーベリーを収穫直後に冷凍。冷凍果としてそのまま食べていただいたり、ジャムなどの加工品としても楽しめる。

出荷可能時期	1月～3月、9月～12月
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)

42 ブルーベリー

果物



100種類以上の品種から、大阪の気候に合う30品種を厳選して栽培し、完熟で収穫体験できるブルーベリー園（まーるいかんぱにー）の人気商品の美味しさそのままに冷凍。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)

43 くり【能勢ぐり】

果物



能勢地方は日本の栗の品種の中で3本の指に入る「銀寄(ぎんよせ)」発祥の地で、この地方の栗を能勢ぐりと呼んでいる。「銀寄」は、1個の平均の重さが20から25グラムと栗の中でも大変大きく、高級菓子のマロングラッセにも用いられる甘味が強い優良な品種である。

出荷可能時期	9月～10月
納品時の状態	常温

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪工コ農産物

44 いちご

果物



消費地に近いため、新鮮で完熟が特徴。旬の時期以外(12月～5月)の秋にも、いちごが味わえるよう、夏場に株を冷却するなどの農業技術を用いて栽培したもの。

出荷可能時期	12月～5月(10月に前倒し可)
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

45 牛肉【大阪ウメビーフ】

畜産物



梅酒製造時に余剰発生する漬け梅を飼料にすることで、牛の食欲増進、肉質改善の効果が生まれ、美しい霜降りがありながらあっさりジューシーなお肉を実現。国産小麦や飼料米など厳選した飼料を使用。平均33ヶ月肥育してから出荷。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

46 牛肉【なにわ黒牛】

畜産物



雌牛 100%にこだわり、30 カ月以上にわたる肥育をおこない出荷。月約 5～10 頭しか出荷できない希少な純粋黒毛和牛で、有名ホテルやミシュラン店など引合い多数。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)

47 牛肉【能勢黒牛・能勢黒若牛】

畜産物



大阪のてっぺん、能勢町の自然・歴史文化によって育まれた逸品で、成熟した濃厚な味わいの伝統の能勢黒牛、フレッシュでジューシーな新世代和牛・能勢黒若牛を選択可能。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

48 豚肉【のうげいポーク】

畜産物



交配から分娩、肥育、出荷、販売まで一貫して大阪府立農芸高等学校の生徒が取り組み、「のうげいポーク」として商標登録された、ブランド豚である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

49 豚肉【犬鳴豚】

畜産物



泉州地域の食品工場や給食施設等と協力し、食品製造過程などから出た残さ(パン・うどんなど)を農場内の施設で加熱加工し、独自の飼料を生産。通常の飼育期間よりも2ヶ月長くじっくり飼育することにより、脂質のあっさりしたブランド豚である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

50 犬鳴豚【川上さん家の犬鳴豚】

畜産物



あっさりとして甘みのある脂質の豚肉。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

51 豚肉【なにわ星の豚】

畜産物



創業1952年大阪市内(鶴見区)唯一の養豚場で、こだわりの飼料により、肉質、脂質を追求した美味しいブランド豚である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

52 豚肉【なにわポーク】

畜産物



飼料に小麦を原料とするエコフィード（パン・うどん・そばなど）を手間暇かけて与えることにより、甘みのある脂身、柔らかい肉質のブランド豚である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

53 合鴨肉【河内鴨】

畜産物



明治3年創業。抗生物質等を一切使用せず、ふ化から解体・販売まで一貫で行う。その味と安全性により、多数の一流料理人が支持。

社長の方針で、目の届く範囲(関西圏)にしか出荷されない最高級の合鴨肉。G20 大阪サミットでも正式食材として採用された。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)、La Matsubara〜ラ・まつばら〜

54 兔肉【兔龍月夜】

畜産物



希少な日本白色秋田改良種を、独自配合の飼料でアニマルウェルフェアを遵守した環境で育てている。甘みと旨みが濃く、かつ脂が少ないあっさりとした味わいが特徴である。高たんぱく低脂肪でありながらビタミン B6、B12、ナイアシン、カリウム、リンなどが豊富で栄養価も高い。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

55 たまご【匠の卵】

畜産物



快適に過ごせる鶏舎・こだわりの水や飼料で、元気に育った鶏が生んだ卵。大阪府品評会最優秀賞受賞、G20大阪の時に食事にも供された。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

56 たまご【さしみ卵】

畜産物



金剛山の湧水と海藻などをふんだんに使った飼料を与えて育てた鶏から生まれた卵。大阪産(もん)認定、大阪府品評会最優秀賞受賞。

出荷可能時期	1月~11月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

57 たまご【美人たまご】

畜産物

美人たまご

顔にこだわり、葛城山系の
おいしいが法水で育てた鶏。

おいしさを守る鮮やかな色
箸でつかんでも崩れない黄身

そして、一番大切な味と風味を
お楽しみください。



大阪府知事賞受賞、ハリがあってプリプリした卵。箸で持っても簡単に黄身が崩れない。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)、大阪府知事賞

58 たまご【なにわワインたまご】

畜産物



ぶどうの搾りかすを飼料化し、鶏たちに給餌したエコで新鮮な美味しいたまご。G20 大阪の時には食事に供された。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

59 たまご【能勢おうはんのたまご】

畜産物



貴重な日本の鶏「岡崎おうはん」からとれたブランド玉子である。太鼓亭とエコフィードでコラボし、太鼓亭のうどん出汁を取った栄養価の高い鰹節を餌に配合している。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

60 たまご【能勢の味たまご】

畜産物



棚田百選にも選ばれた美しい長谷の地で、水や飼料にこだわりながら丹精込めて飼育された寒い冬や暑い夏にも負けない元気な鶏の卵が特徴である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

61 たまご【清水養鶏場のたまご】

畜産物



大阪府認定“農の匠”がまごころを込めてつくる鮮度抜群の茨木市産の卵である。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

大阪産(もん)

62 たまご【北摂地黄卵】

畜産物



全国トップレベルの配合飼料を用い、茨木市竜王山の自然で大事に育てられたブランド玉子である。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

大阪産(もん)

63 たまご【喜味の鶏子】

畜産物



飼料は国内の顔の見える生産者から集めた素材を自家配合し、飼養環境、エサ、水などことんこだわり作り上げたブランド玉子である。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

大阪産(もん)

64 たまご【辰巳弘養鶏場のたまご】

畜産物



大阪市長吉で養鶏をしていたが現在は富田林に場所を移し、長年の経験を活かし、手間暇をかけ元気で健康な鶏から生まれた卵である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

65 たまご【夢想丸】

畜産物



四季に合わせた自家配合飼料を使った味にこだわったブランド卵である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

66 たまご【とのたま】

畜産物



鶏のエサにこだわり、ヒヨコから愛情を込めて育てた自信たっぷりのこだわり卵である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

67 はちみつ【泉州産生ハチミツ】

畜産物



熊取をはじめとする泉州の山々で早朝に収穫した百花蜂蜜を、一切熱を加えずにその日のうちに瓶詰めした貴重な生ハチミツ。

出荷可能時期	7月～
--------	-----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)、くまとりやもん♪

68 はちみつ【柴田養蜂場のはちみつ】

畜産物



健康なミツバチを育てること、自然を大切にすることをモットーに、養蜂業に携わっている。大阪の山や森と向き合いながら豊かな自然の恵みを感じられるはちみつである。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

69 はちみつ【茨木養蜂園のはちみつ】

畜産物



昭和20年創業、自家採取・国産の純粋100%はちみつを販売しており、天然はちみつは多くのビタミン・ミネラル成分が含まれ、理想的な栄養源とされている。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

70 はちみつ【アズマ養蜂場のはちみつ】

畜産物



50年前より南大阪金剛山麓富田林市を拠点として大阪府内(能勢町、大東市、東大阪市、羽曳野市、太子町、千早赤阪村、泉佐野市、泉大津市)でみつばちを飼育して国産はちみつの採取に励んでいる。富田林市みつばち博物館の資料館運営・大阪市都市養蜂みつばちプロジェクト(梅田四天王寺)を通じ環境昆虫みつばちの役割を紹介するなど意欲的に活動されている。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

71 はちみつ【東みつばち農園のはちみつ】

畜産物



女王蜂の特別食ローヤルゼリーを通じて、皆さんの健康維持のお役にたてるように、家族と一緒にミツバチ達を飼育されている大阪唯一の国産ローヤルゼリー生産養蜂場である。また、珍味の女王蜂の子の生産も行われている。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

72 たこ(ゆでだこ)【泉だこ】

水産物



大阪湾はイワシやエビ、カニなどマダコが食べる餌が豊富なため、甘みや旨みが凝縮された味わい深いマダコが育つ。そのマダコを連合会が指定する加工業者が加工したものだけが泉だことして販売されている。また潮流がゆるやかなため肉質も柔らかく、歯ごたえがありながら食べやすいほどよい食感になっている。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

73 マダコ

水産物



特に水揚げが多いのは夏場である。大阪湾は流れがおだやかなため、やわらかいマダコが獲れるのが特徴である。ゆでた際に身が固くなりすぎず、ほどよい食感となる。また、イワシやエビ、カニなどの餌が豊富なため、食べた時に旨みや風味がしっかりと感じられる。ポイルしてごま油、塩、ネギと一緒にいただくのがオススメである。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

74 かき【波有手のかき】

水産物



かつて波有手（ぼうで）村と呼ばれた地域で養殖されているカキ。この地域の海は、淀川など数多くの川が流れ込み栄養が豊富な大阪湾の中でも、潮の流れが比較的に速いことが特徴である。そのため、カキが周辺のプランクトンを食べても次々と新たなプランクトンが流入してくるため、成長が速く、身がふっくらする。

出荷可能時期	10月～3月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

75 クロダイ

水産物



関西では「チヌ」という呼称のほうがなじみが深い。マダイのような淡泊な味が特長で、刺身はもちろん塩焼きや煮付け、ムニエルなどのような味付けとも合う。アラも汁物に利用でき、捨てる場所が少ない。鮮度が悪いものや、血抜きや内臓の処理などが遅れたものは劣化が早い。活魚や活メ処理された状態で水揚げされたものは鮮度を保つことができる。

出荷可能時期	9月～5月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

76 エビじゃこ

水産物



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

郷土料理じゃこごうこに使用される食材。

大阪産(もん)

77 シャコ

水産物



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

ふわっとした柔らかい身でありながら、少しコリコリとした食感があるシャコ。塩または醤油を入れた水でゆでて食べることが多く、コクがありエビとは違った味わいが楽しめる。旬は冬から春にかけてで、大ぶりで身が引き締まったものがある。収穫したものはできるだけ生かしたまま持ち帰るか、すぐに氷締めを行い、鮮度が高い状態で出荷する。

大阪産(もん)

78 ガザミ (ワタリガニ)

水産物



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

ガザミ(ワタリガニ)はオスとメスで旬が異なり、オスが9～11月、メスが11～4月に旬を迎える。メスは夏場に産卵するため、卵を産んだ後、身に栄養を蓄え、秋ごろから味が良くなる。昔からだんじり祭りの際に、五穀豊穡を祈ってその時期に水揚げされたガザミがよく食されていた。甘みを感じられる味わいで、塩ゆで、蒸しなどの調理をすると旨みが濃縮されて際立つ。

大阪産(もん)

79 マダイ

水産物



大阪湾は流れ込む川が多く、たくさんの栄養が供給される。その栄養によってプランクトンが豊富に発生し、それを小魚が食べ、さらにそれをマダイが食べることで大きく育つ。底びき網で漁獲されるが、大阪では網を引く時間が短時間のため魚が傷みづらく、傷の少ない高品質のマダイを出荷することが可能。活魚または神経締めされた状態で水揚げされたものは、新鮮な状態を保つことができる。

出荷可能時期	3月～12月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

80 ハモ

水産物



京料理などに欠かせない高級魚として知られている。夏が旬と言われるが、秋のハモも脂がのって美味である。白身魚でありながら脂身がしっかりとのっており濃厚な味わいをしている。細かく骨切りをし、湯引きをして梅肉・酢味噌などでいただくことが多い。鍋や天ぷらや唐揚げなどで食されることも。切った小骨の歯ごたえも独特の楽しみがある。

出荷可能時期	5月～10月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

81 カレイ

水産物



大阪湾で漁獲される魚。

出荷可能時期	3月～12月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

82 サワラ

水産物



漢字で書くと「鱒」となり、その名の通り春に多く漁獲されるが、脂乗りが良いのは秋。鮮度が落ちやすい魚ですが、大阪の都市に近い立地を活かし、新鮮な状態で届けることができる。クセのない白身魚だが、大阪湾で育ったサワラはしっかりと脂が乗っておりほのかに甘みを感じられる。炙りや焼き霜づくりなどの食べ方がおすすめ。

出荷可能時期	4月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

83 コウイカ

水産物



墨が多いので墨イカとも呼ばれる。刺身、天ぷら、煮物など何に使ってもおいしいイカ。

出荷可能時期	4月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

84 マナガツオ

水産物



西日本で多く漁獲される魚。

出荷可能時期	8月～10月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

85 タチウオ

水産物



名前の通り細長く、金属のように銀色に光るタチウオは、あっさりした味わいと柔らかい身が特長で、脂身も多く人気の魚の一つ。火を通すと身が締まるため塩焼きやソテー、ムニエルなどと相性がいい。痛みやすい魚ですが、新鮮なものは刺身やカルパッチョなどでいただくこともある。

出荷可能時期	9月～1月
--------	-------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

86 冷凍生しらす【泉州生しらす】

水産物



「泉州生しらす」として有名な大阪のしらす。プランクトンが豊富な大阪の海で育ったしらすは脂乗りがよくぷりぷりした食感が特長である。

しらすは鮮度が高ければ生食も美味が、その鮮度維持が難しいところ。泉州のしらすは網を挙げた後に漁船の上ですぐにマイナスイオンが含まれた静菌作用のある水と氷で締め、漁港に持ち帰った直後にセリにかけられる。そのしらすをすぐに冷凍するため、いつでも鮮度の高い状態でいただくことができる。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷凍
--------	----

大阪産(もん)

87 しらす（釜揚げ）

水産物



大阪は昔からしらす漁が盛んで、しらすの漁獲量が日本トップクラス。大阪で獲れるしらすは餌となるプランクトンが豊富であり、味が濃く、市場からの評価も高い。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵・冷凍
--------	-------

大阪産(もん)



大阪の海は湾内であることや、山の土に含まれた栄養が河川から流れ込んでおり、プランクトンが多い。そのプランクトンを食べて育ったしらすは脂乗りが良いという。しらすは傷みやすいが、漁獲した直後に氷締めを行い、特殊な装置を使用した、静菌作用のある氷や海水に漬けて港に持ち帰るなど、各漁師が鮮度保持の工夫を行っているため、鮮度抜群の状態です。セリにかけられる。

出荷可能時期	5月～12月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)、MEL



アカシタは柔らかく肉厚な白身が特長。味わいは淡泊で、フランス料理ではムニエルなどに使われている。煮つけや塩焼き、フライなどもおすすめで、どんな調理にも合う万能な魚と言える。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)



アコウ(キジハタ)は梅雨から夏にかけて旬を迎える高級魚である。大阪では「冬のトラフグ、夏のアコウ」と呼ばれ、程よい弾力と濃厚なうま味があり美味である。刺身、煮つけ、汁物など、様々な調理法でいただくことができる。かつては幻の魚と言われるほど漁獲量が減少したが、ここ数年は稚魚放流などの取組みで資源量も回復している。

出荷可能時期	6月～10月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

91 スズキ

水産物



透明感のある白身が特徴のスズキ。淡泊でクセのない味わいの中にも、しっかりと脂と旨みがのっており、造りや塩焼き、ムニエルなど幅広い調理法で食されている。大阪では夏場が旬で、大きく脂がのっているスズキが獲れる。成長するにつれて呼び名が変わる「出世魚」のひとつで、60cm以上に育ったものがスズキと呼ばれる。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

92 カワハギ

水産物



外皮が厚く、皮を剥いで調理するためカワハギと呼ばれる。刺身や鍋もの、煮付け、干物などで食される身は淡泊でクセがなく食べやすく、噛むほどに旨みが染み出す。また、肝の部分は「海のフォアグラ」とも呼ばれるほど脂がのっており、濃厚でとろとろとした食感。新鮮であれば肝の生食も可能。身はいつ食べても美味だが、肝は特に秋冬が美味しいと言われている。

出荷可能時期	9月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

93 アカガイ

水産物



大阪では種苗放流を行い、資源を増やす取り組みをしているため、年間を通して安定的に漁獲されている。コリコリした食感と旨みが特徴で、刺身やすしネタとして食されることが多い。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

94 トリガイ

水産物



出荷可能時期	2月～10月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

肉厚でぷりぷりとした食感で、貝類独特のえぐみが少なく、甘みと海の香りを楽しむことができる。特に旬の時期の白い脂がのったものが美味である。独特な味わいと歯ごたえが人気で、すしネタとしてもよく用いられる。たんぱく質が豊富でコレステロールが少なく、タウリンや鉄分を多く含むため身体にも良いと言われている。

大阪産(もん)

95 ミヤコボラ

水産物



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

ミヤコボラは関西でよく食される巻貝の一種である。身は柔らかく、加熱をしてもさほど固くならないため、つぼ焼きや煮付けなどにされることが多い。見た目がサザエに似ていることから、沖サザエと呼ばれることもある。身が取り出しやすくクセのない味わい。

大阪産(もん)

96 マルアジ

水産物



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

脂の乗ったものは身にきめ細やかなサシが入る。臭みやクセは少なめで、味も美味である。見た目も味も「マアジ」と近いので比較されやすいが、マアジの味が落ちる秋ごろから旬を迎えるため秋以降は重宝される。大阪で獲れた脂の乗ったマルアジは淡泊な中に強い旨みがあり、塩焼きはもちろん、鮮度が高いものは刺身でも美味しくいただける。なめろうもおすすめ。

大阪産(もん)

97 マアジ

水産物



青魚やひかりものと言われる魚だが、臭みやクセは少なく、古くから万人に好まれている。味のよさから「アジ」という名前が付いたという説もあるほどである。特に栄養豊富な大阪湾で育ったマアジはしっかりと脂が乗っており濃厚な旨みを感じられる。刺身や塩焼き、寿司など様々な料理と相性が良い。なめろうも定番である。

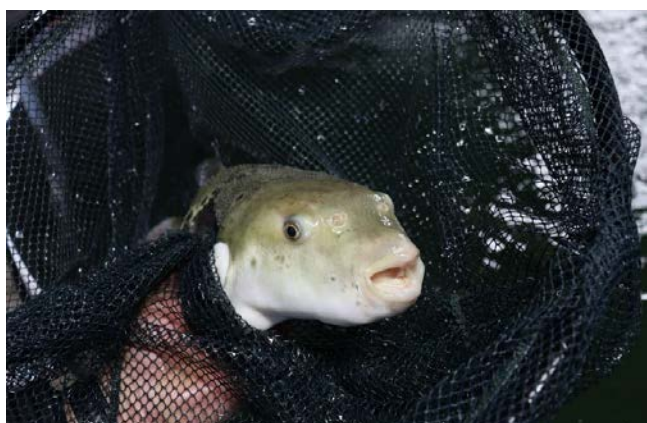
出荷可能時期	4月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

98 とらふぐ

水産物



陸上養殖されたとらふぐ。陸上養殖は海面養殖と違い、水温や水質も管理が容易であり、魚病等もリスクも低いことから、安定的な生産を行うことができる。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

99 しじみ

水産物



海水と淡水が混ざり合う河口付近でよく獲れるしじみ。大阪では淀川の下流、大阪湾にほど近いところで見ることができる。泥が少なく砂地の多い淀川で育ったしじみは色ツヤがよく、古くから「淀川のべっこうしじみ」として親しまれてきた。料亭などにも引き合いがあり。

出荷可能時期	7月～10月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

100 フカ（サメ類）

水産物



いくつかのサメの総称をフカといい、大阪では古くから湯引きにして酢味噌と一緒に食されてきた。古くなるとアンモニア臭が出てくるといわれるが、大阪で獲れたものは消費地に近いので新鮮なうちにいただくことができる。皮はぷるぷるした不思議な食感で、実はしっとりやわらかく、さっぱりした淡泊な味わいで美味である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

101 アカエイ

水産物



毒針を持ち、アカガイやトリガイを食べてしまうため、昔は「あたりもん」とも呼ばれていたアカエイだが、ほどよいクセと脂ののった良質な白身をもっており、煮つけやエイヒレなどで食されている。鮮度が落ちるとアンモニア臭が生じるため、新鮮なうちに食べるのがおすすめ。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

102 生クラゲ（白）

林産物



肉厚で食感の良さが特長である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)



新鮮なものは臭みがなく、少し火を通す程度でも美味しくいただける。しょうゆや塩をかけて、しいたけ本来の風味を楽しめる。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

2. 加工食品

1 こんにゃく【菊松こんにゃく】

加工食品



堺で唯一のこんにゃく屋。こんにゃく本来のおいしさを追求し、こんにゃく芋の使用や昔ながらの製法にこだわっている。各種こんにゃくの製造に加え、ところても製造。

近年ではプロテインや鉄分を配合した Training Noodle シリーズ、こんにゃくラーメンの開発など、より親しみやすいこんにゃく麺の製造も行っている。

また、近々大阪産こんにゃく芋から製造したこんにゃくもりりーす予定。

【製造元： 中尾食品工業株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

2 豆腐、その他大豆製品【豆富工房 仁徳】

加工食品



大豆本来のうまみや甘みを感じられ、えぐみがなくすっきりとした味わいの豆腐。

何種類もの中からその年の最も良い物を厳選した大豆や大豆の持ち味を 100%引き出す水、昔ながらの手づくりの良さを生かした熟練の職人技と素材に合わせた製法との融合、自社開発の窯など、素材と製法にとことんこだわった質の高い商品。

豆腐以外にも、あげや豆乳、がんもなどもあり。

【製造元： 株式会社高丸食品】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

堺技衆 認定企業

3 フランクフルトソーセージ【ハーメイド】

加工食品



「堺・緑のミュージアム ハーベストの丘」園内の工房で作られた自家製ソーセージ。

開園以来多くのお客様に愛されてきた人気 NO.1 の製品。

【製造元： 株式会社堺ファーム】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

4 レモンとバジルの白ソーセージ【ハーメイド】

加工食品



「堺・緑のミュージアム ハーベストの丘」園内の工房で作られた自家製ソーセージ。

地元泉北で栽培された「泉北レモン」使用。

【 製造元： 株式会社堺ファーム 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

5 ハム【夢一喜】

加工食品



夢一喜こだわりのハムは、ドイツの岩塩と様々なスパイスをブレンドした塩水に漬け込み、じっくり12日間熟成させることで風味よく深みのある味わいを実現。合成着色料や保存料を使用せず、必要最小限の添加物で美味しさと品質維持を追求するのが創業以来の夢一喜のこだわり。ドイツ国際ハムコンテストSUFFA2009でインターナショナルチャンピオン賞を受賞した実績が、夢一喜の技術の高さを証明している。

【 製造元： 夢一喜フーズ（株） 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

6 ウィナー【夢一喜】

加工食品



夢一喜こだわりのハムは、ドイツの岩塩と様々なスパイスをブレンドした塩水に漬け込み、じっくり12日間熟成させることで風味よく深みのある味わいを実現。合成着色料や保存料を使用せず、必要最小限の添加物で美味しさと品質維持を追求するのが創業以来の夢一喜のこだわり。ドイツ国際ハムコンテストSUFFA2009でインターナショナルチャンピオン賞を受賞した実績が、夢一喜の技術の高さを証明している。

【 製造元： 夢一喜フーズ（株） 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

7 加工肉類【美味大阪 焼豚】

加工食品



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。

【 製造元： タケダハム株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

8 加工肉類【金剛山麓ベーコン】

加工食品



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。

【 製造元： 株式会社ジェイフーズ 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

9 水産加工品【木曜日のサーモン】

加工食品



紅鮭原料(冷凍)を調理、漬け込み、風乾、スモークを行い、調理加工後出荷まで冷凍せず、生のサーモンの食感や風味が保たれている。職人が一枚一枚丁寧に手切りでスライスした約 1 cmの超厚切りスモークサーモン。

【 製造元： 株式会社大市珍味 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

富田林ブランド

10 総菜【おぼろ昆布】

加工食品



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。

【製造元：株式会社郷田商店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

11 塩昆布【Hana 塩昆布(バラ・カーネーション)】

加工食品



創業八十年の老舗がお届けする押し花をちりばめた「創作塩昆布」。

Hana 塩昆布は細切塩昆布に食用押し花をちりばめたオンリーワン商品。見てきれいな、食べておいしいHana 塩昆布。

【製造元：株式会社鳥居商店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

岸和田ブランド

12 佃煮【廣川昆布】

加工食品



創業当時から大釜を用いて直火で昆布を炊く伝統的な手法を受け継ぎ、旨味を逃さず保存性に優れた佃煮。農林水産大臣賞受賞。

創業からの製法を守り、全ての成分を煮詰めて凝縮した濃厚な味わいの佃煮。

【製造元：株式会社廣川】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

La Matsubara〜ラ・まつばら〜

13 塩わかめ【塩わかめ】

加工食品



泉州産わかめは葉のやわらかさが特徴。
 大阪泉州沖で種づけ養殖した生わかめを加工し、お年寄りから子どもまで食べやすいように味付け。
 【 製造元： 株式会社和（なごみ） 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

14 茎わかめ佃煮【茎わかめ佃煮】

加工食品



泉州産わかめの茎を使用。歯ごたえが良く、白いごはんと一緒に食べると格別。大阪泉州沖で種づけ養殖した生わかめを加工し、お年寄りから子どもまで食べやすいように味付け。
 【 製造元： 株式会社和（なごみ） 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

15 塩ふき昆布【えびすめ】

加工食品



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。
 【 製造元： 株式会社小倉屋山本 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

16 塩ふき昆布【えぞ富貴】

加工食品



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。

【 製造元： 株式会社おきな昆布 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

17 塩ふき昆布【松ヶ枝】

加工食品



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。

【 製造元： 株式会社松前屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

18 塩昆布【塩昆布】

加工食品



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。

【 製造元： 株式会社神宗 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

19 塩昆布【山椒昆布】

加工食品



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し込めた“をぐら屋”を代表する塩昆布。

【 製造元： 小倉屋株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

20 佃煮【有機しょうゆで炊いた金ごま昆布「恵幸」】

加工食品



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。

【 製造元： 株式会社鳥居商店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

21 佃煮【浅利しくれ煮】

加工食品



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。

【 製造元： 明治食品株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

22 佃煮【釜炊きしいたけ】

加工食品



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た。しいたけ本来の味を生かした逸品。

【 製造元： 能勢茸屋本舗 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

23 佃煮【磯じまん】

加工食品



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。

【 製造元： 磯じまん株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

24 佃煮【あさり大和煮】

加工食品



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。

【 製造元： 株式会社 J A P A N 大和グループ 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

25 海苔【竹内海苔】

加工食品



有明の海苔の中でも、ひときわ柔らかく美味しい一番摘みだけを使用。味付海苔には、化学調味料無添加の出汁と本醸造醤油をふんだんに使用している。

一流寿司店が、この海苔を電気海苔保管器で保存しながら使用している。

【製造元：株式会社竹内海苔】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

La Matsubara〜ラ・まつばら〜

26 海苔【極上海苔】

加工食品



大阪府内で3事業者しかない海苔の製造元の1つである「岸本水産」の「極上海苔」は、肉厚なしっかりとした味わいが特徴。海苔漁シーズンの一番初めに採った「一番のり」は、色つやが良く、厚みがあり、ザクザクとした食感と口どけの良さが自慢の一品。

【製造元：岸本水産】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

27 海苔【名倉さんちの味付のり】

加工食品



大阪府内で3事業者しかない海苔の製造元の1つである「名倉水産」の自然の味を活かした無添加の味付け海苔。パリパリの軽い食感で絶妙の甘さ、昆布のように、ねっとり濃厚な後味。

【製造元：名倉水産】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

28 練物【奴】

加工食品



創業 140 余年の伝統を技を活かし石臼で練り上げた焼かまぼこ。

【 製造元： 別寅かまぼこ株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

29 練物【うめやき】

加工食品



創業 140 余年の伝統を技を活かし上質のすり身と鶏卵をあわせふんわりとした食感に焼いた梅焼き。

【 製造元： 別寅かまぼこ株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

30 乾物【清水寒天（かんてんやの糸寒天）】

加工食品



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。

【 製造元： 株式会社タニチ 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

31 乾物【直火焙煎いりごま白】

加工食品



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。

【 製造元： カタギ食品株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

32 和風香辛料【堺鷹の爪】

加工食品（調味料）



「堺 鷹の爪」は申請による認証第 1 号として、令和 3 年 7 月になにわの伝統野菜に認証された。泉北郡東陶器村、西陶器村、八田荘村、久世村他で栽培されていたとうがらしの辛味種であり、果実は約 3 センチメートルと小型で、房成りではなく、天を向いて 1 節ごとに 1 つずつ着果する特徴（習性）がある。辛みが強く、香りがよいのが特徴。

【 製造元： 株式会社やまつ辻田 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

なにわの伝統野菜

33 オリーブオイル【YURINA OLIVE】

加工食品（調味料）



お客様からオーダーを頂いてから直ぐに瓶詰めしてフレッシュなオイルを提供できる大量生産システムとは違う最高で最良の状態を提供している。堺産のオリーブを使用し、堺市内で搾油したオリーブオイル。

【 製造元： 北野緑生園株式会社 】

出荷可能時期	通年（期間限定）
納品時の状態	常温

堺のめぐみ、堺市観光優良みやげ品、大阪産（もん）名品

34 調味料【堺生味噌】

加工食品（調味料）



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る。

【製造元：株式会社雨風】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

35 調味料【王醬】

加工食品（調味料）



二百年の伝統の味を引き継ぐ超特選本醸造醤油。天然原料のみを使用し、旨みを最大限に引き出した。

【製造元：大醬株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

36 ソース【パロマソースタカワソース】

加工食品（調味料）



多数の飲食店(お好み焼・たこ焼・焼そば)において使用される地ソースの有名ブランド。合成甘味料・保存料は一切不使用。

大阪の「こなもん店」の間では、このソースを知らないお店はないと言われるほど、業界では評価が高く名の通ったソース。

【製造元：株式会社和泉食品】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

La Matsubara〜ラ・まつばら〜

37 ポン酢【かなんのみかんぼんず】

加工食品（調味料）



河南町産の温州みかんを 100%使用し、化学調味料を無添加で作っている。

【 製造元： 農事組合法人かなん（道の駅かなん） 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

38 ぽん酢【名倉ポン酢】

加工食品（調味料）



夏柑やすだち、だいたい、ゆこうを「一番美味しい」配合で合わせたポン酢。

【 製造元： 名倉商店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

39 みかンドレッシング

加工食品（調味料）



太子町産みかんを使ったドレッシング。

【 製造元： 太子松株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

40 味噌【特上白味噌・米糀赤味噌】

加工食品（調味料）



花糀・大豆・塩だけで造る昔ながらのほっこり優しいお味噌。しっかりとした大豆のコクがきいた赤味噌と、関西を中心に多くの方々に愛好されている中甘口の白味噌は、まろやかさと奥深い「旨み」が特長。厳選した国産材料と、蔵に伝わる伝統の糀づくりの技が醸し出す手作りの味。

【製造元：南宗味噌株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

岸和田ブランド

41 ドレッシング【彩誉人参ドレッシング】

加工食品（調味料）



岸和田市の道の駅「愛彩ランド」で製造、販売している「彩誉人参ドレッシング」。地元農家の女性グループが一つひとつ手作り。

岸和田農場で開発され、地元農家の手によって育てられた人参「彩誉（あやほまれ）」が原材料のメイン。

【製造元：あぐり酵房】

出荷可能時期	彩誉人参の収穫量に応じて変動
納品時の状態	冷蔵

岸和田ブランド

42 柚子胡椒【ゆずからりん 極み】

加工食品（調味料）



高知県三原村産柚子、国産本鷹を使用した赤柚子胡椒「ゆずからりん 極み」。爽やかな柚子の香りとキレのある辛味が料理にアクセントを加える。

【製造元：株式会社柚子辛凛】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

43 柚子胡椒【ゆずからりん】

加工食品（調味料）



手作りだからこそその味わい、まろやかな辛さと爽やかな柚子の香り「ゆずからりん」。海外でも高い評価を得ている唯一無二の調味料。

【 製造元： 株式会社柚子辛凛 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

44 調味料【パセリ印綿実サラダ油】

加工食品（調味料）



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。

【 製造元： 岡村製油株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

45 調味料【上野焚黒糖】

加工食品（調味料）



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る。

【 製造元： 上野砂糖株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

46 調味料【特製赤味噌】

加工食品（調味料）



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。

【 製造元： 米忠味噌株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

47 調味料【手づくり七味／素心技】

加工食品（調味料）



関西のだしにあうように厳選した原料を調合。山椒の香りが特徴の七味。

【 製造元： 株式会社向井珍味堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

48 調味料【なにわ名物 串かつソース】

加工食品（調味料）



「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。

【 製造元： 株式会社大黒屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

49 調味料【星トンボとんかつソース】

加工食品（調味料）



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。

【 製造元： 星トンボ食産工業所 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

50 調味料【むらた蔵 蔵の技 白味噌】

加工食品（調味料）



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。

【 製造元： 村田味噌株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

51 調味料【焼肉のたれ金龍（中辛）】

加工食品（調味料）



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。

【 製造元： キンリューフーズ株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

52 調味料【旭ポンズ】

加工食品（調味料）



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。

【 製造元： 株式会社旭食品 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

53 調味料【大阪特産白みそ（通年販売用、年末限定迎春用）】

加工食品（調味料）



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。

【 製造元： 肥塚味噌株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

54 調味料【三晃とんかつソース】

加工食品（調味料）



ソースと言えば大阪。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甘口のソースはお好み焼でも、たこ焼きでも、何にでも美味しい。

【 製造元： 三晃ソース株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

55 うどん【大阪(きつね)うどん】

加工食品（総菜）



約 80 年前より製麺生産を行う。出汁や具との調和に重きをおいた大阪で昔から食べられてきた柔らかい食感の「大阪うどん」の継承を担う。

麺・出汁・具のバランスの良さと、それが織りなすハーモニーこそが「大阪うどん」。

【 製造元： 有限会社太田製麺所 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

La Matsubara〜ラ・まつばら〜

56 コロッケ【富田林コロッケ】

加工食品（総菜）



富田林で育てられた海老芋で作ったコロッケ。

【 製造元： 開屋本舗（株） 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

—

57 コロッケ【イノちゃんコロッケ】

加工食品（総菜）



野生のイノシシや安心の無添加食材を使用したコロッケ。下味の付いた調理済の冷凍食品なので解凍してそのまま食べる。

【 製造元： 特定非営利活動法人 就労継続支援 B 型事業所バンジー 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

富田林ブランド

58 コロッケ【熊取コロッケ】

加工食品（総菜）



一般的なじゃがいも、さつまいもを使ったコロッケではなく、栄養価も高く、食感が柔らかい里芋を使用して作った熊取コロッケ。子どもたちからお年寄りの方々、全ての皆様に愛されている。

【 製造元： 熊取町商工会熊取町 】

出荷可能時期

9月～

納品時の状態

冷凍

くまとりやもん♪

59 総菜【小鯛雀すし】

加工食品（総菜）



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。

【 製造元： 株式会社小鯛雀鮨鮨萬 】

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)名品

60 総菜【しゅうまい（15ヶ入）】

加工食品（総菜）



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。

【 製造元： 株式会社一芳亭本店 】

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)名品

61 総菜【豚まん】

加工食品（総菜）



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

【 製造元： 株式会社蓬萊 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温・冷蔵

大阪産(もん)名品

62 総菜【梅焼】

加工食品（総菜）



「鱧、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た。

【 製造元： 大寅蒲鉾株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

63 総菜【ふる里の味 とん蝶】

加工食品（総菜）



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。

【 製造元： 株式会社御菓子司絹笠 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

64 総菜【玉子入りいか焼き】

加工食品（総菜）



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る。手打の生地とイカ。名物に逸品有り。

【 製造元： 有限会社和顔 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)名品

65 総菜【しょうが天】

加工食品（総菜）



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。

【 製造元： 有限会社藤熊食品 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

66 総菜【桜橋しゅうまい】

加工食品（総菜）



昭和27年から続く伝統の味。豚肉に貝柱や蟹肉、玉葱・生姜がたっぷり風味豊かに手作り。

【 製造元： 株式会社GCC 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

67 総菜【丸萬の鯛めし】

加工食品（総菜）



秘伝のだしで炊き上げ。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。

【 製造元： 株式会社丸萬本家 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

68 総菜【自家特製 はもの皮】

加工食品（総菜）



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

【 製造元： 有限会社魚竹蒲鉾店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

69 総菜【いか焼き】

加工食品（総菜）



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イカの旨味と特製ソースの香りが広がる。

【 製造元： 株式会社栄食品 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)名品

70 総菜【なにわら納豆】

加工食品（総菜）



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。

【 製造元： 小金屋食品株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

71 総菜【元祖たご焼き】

加工食品（総菜）



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ご焼き。

【 製造元： 株式会社社会津屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)名品

72 総菜【ひとくち餃子】

加工食品（総菜）



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。

【 製造元： 株式会社点天 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

73 総菜【焼あなご】

加工食品（総菜）



明治創業。特製のタレで香ばしく焼きあげている。贈答用にも喜ばれる逸品。

【 製造元： 株式会社縄幸 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)名品

74 総菜【きつねうどん】

加工食品（総菜）



肉厚のきつね揚げと、も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。

【 製造元： 株式会社今井（道頓堀今井） 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

75 総菜【雁飯店の餃子】

加工食品（総菜）



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」。

【 製造元： 雁飯店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)名品

76 総菜【たこ焼】

加工食品（総菜）



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」。大たこ入りのふわとろたこ焼。

【 製造元： 白ハト食品工業株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)名品

77 総菜【元祖 とん玉】

加工食品（総菜）



昭和21年創業、「ぼてぢゅう」の人気No. 1商品としてお客様に愛され続けている「とん玉」。

【 製造元： 株式会社大阪フード 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

78 総菜【横田水産の釜揚げしらす】

加工食品（総菜）



栄養豊富な大阪湾で水揚げされたしらすを加工した、ふわふわプリアリ感がたまらない釜揚げしらす。

【 製造元： 横田水産 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

79 漬物【みずなす漬（調味液漬）】

加工食品（漬物）



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。
【 製造元： 堺共同漬物株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

80 漬物【ダイワフード 水なすぬか漬】

加工食品（漬物）



水茄子の「素材の良さ」を引き出した食べやすい浅漬け。
【 製造元： ダイワフード株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

81 漬物【水なす塩漬】

加工食品（漬物）



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。
【 製造元： 水なす工房やくし 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

82 漬物【水なす浅漬（ぬか漬）】

加工食品（漬物）



保存料・甘味料・酸化防止剤を一切使用しない浅漬。

【 製造元： 南漬物株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

83 漬物【水なすの郷】

加工食品（漬物）



泉州の新鮮な朝獲り水なすを特製煎り糠床で漬け込み。

【 製造元： まるも 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

84 漬物【毛馬胡瓜粕漬】

加工食品（漬物）



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。

【 製造元： 株式会社飛鳥 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

85 漬物【水なす漬】

加工食品（漬物）



本場泉州の水なすぬか漬を食べやすい味に仕上げた。

【 製造元： 株式会社天政松下 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

86 漬物【水なすぬか漬】

加工食品（漬物）



大阪泉州地方の土壌で育まれた水なすのぬか漬。

【 製造元： 株式会社伊勢屋商店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

87 漬物【水なす漬(ぬか漬)A 級品】

加工食品（漬物）



収穫即漬！栽培から漬物加工までの一貫生産ならではの鮮度抜群の逸品「水なす漬」。

「水なす漬(ぬか漬)A 級品」は、すべて大阪府知事認定のプロ農家「農の匠」による自家栽培。水なすのすべてを知り尽くした匠が丹精込めて育てた最高級の水なすをさらに厳選し、収穫してすぐぬか床に漬け込む。赤穂の塩、地酒の酒粕や椎茸、さらに北海道産の昆布だしをブレンドした秘伝のぬかが、たっぷりの味わいを引き出す、鮮度抜群の逸品。

【 製造元： 株式会社きしかん 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

岸和田ブランド

88 漬物【水なすめか漬(泉州久米田漬®)】

加工食品(漬物)



シンプルな漬物に込めた忘れてはいけない大切なこと。
素材の旨みを引き出すため糠と塩でひとつひとつ丁寧に漬
け込んだ懐かしい味みずみずしい水なすの浅漬。

【製造元：内山商店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

岸和田ブランド

89 漬物【水茄子(めか漬)】

加工食品(漬物)



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。

【製造元：株式会社味彩】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

90 漬物【水茄子(液漬)】

加工食品(漬物)



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。

【製造元：株式会社藤原商店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

91 漬物【水なすぬか漬】

加工食品（漬物）



原菜とぬか床にこだわり、丁寧に漬けた水なす漬物。
【 製造元： 株式会社谷野 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

92 簡単ぬか漬けキット【NUKA MARCHE】

加工食品（漬物）



真空パックされた乾燥ぬか。真空パックを開封し水を入れ、外からもむだけでできるぬか床。素材を入れ、さらに容器に入れて冷蔵庫で数日おくだけで美味しいぬか漬けが完成。

【 製造元： 草竹農園 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

93 漬物【泉州水なす漬（ぬか漬）】

加工食品（漬物）



果肉は甘く皮も柔らかい、みずみずしいお漬物。
【 製造元： 株式会社マツモト 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

94 漬物【水なす浅漬（液漬タイプ）】

加工食品（漬物）



りんご酢を使用したフルーティで爽やかな味わい。

【 製造元： 水なす工房よさこい 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

95 漬物【水なす浅漬け】

加工食品（漬物）



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。

【 製造元： 大阪泉州農業協同組合 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

96 梅干し【金熊寺梅】

加工食品（漬物）



古の泉州の梅の名所『金熊寺梅林』の梅で作られた、梅干し。はちみつ、砂糖、化学調味料等は一切使用しておらず、梅と塩と赤シソのみで作られている。

【 製造元： 金熊寺梅林組合 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

97 漬物【泉州水茄子ぬか漬】

加工食品（漬物）



泉州特産の水茄子を本式のいりぬか床で漬けた。

【 製造元： 高野食品株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

98 漬物【泉州水なす漬（塩漬）】

加工食品（漬物）



フルーティーな味と、ジューシーな果汁。

【 製造元： 旭漬物味噌株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

99 漬物【水なす漬（ぬか漬）】

加工食品（漬物）



岸和田で大正5年創業。100有余年伝承の泉州の味わい。

【 製造元： 株式会社久吾商店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

100 漬物 【大阪鶴橋黄さんの手造りキムチ通の味】

加工食品（漬物）



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。

【製造元： 有限会社高麗食品】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

101 粉末スープ【堺の玉葱スープ】

加工食品（その他）



堺市内の20～30代の青年農業者で構成される堺4Hクラブでは、学校給食への農産物の出荷のほか、小学校への体験授業などの取組を行っている。本商品は地産地消の推進および食品ロスの削減を目的に、6次産業化事業として規格外の学校給食用タマネギを加工したもの。

帝塚山学院大学人間科学部食物栄養学科の学生が考案したリーフレットを同梱するなど、地域と連携しながら、食の楽しさや農業の大切さを伝えている。

【製造元： 販売者（堺4Hクラブ）】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

102 たこ飯の素【たこも】

加工食品（その他）



大阪・泉州で水揚げされた新鮮な泉タコ使用したたこ飯の素。

【製造元： 株式会社和（なごみ）】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

103 パスタソース【トマト農家のポモドーロ】

加工食品（その他）



富田林で育てられたトマトで作ったトマトソース（レトルト）。

【 製造元： 株式会社キャニオンスパイス 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

104 カレー【トマト農家のカレー】

加工食品（その他）



富田林で育てられたトマトで作ったカレー（レトルト）。

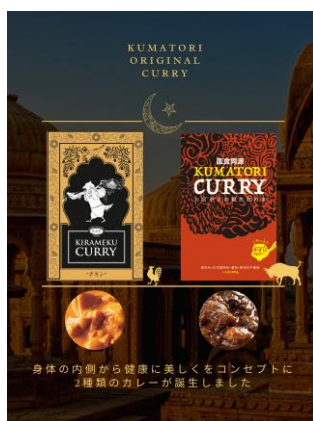
【 製造元： 株式会社キャニオンスパイス 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

105 カレー【kumatori original curry】

加工食品（その他）



熊取町産泉州たまねぎ・百花蜂蜜・厳選したスパイスを使用した、美味しく、身体の内側から綺麗になれる薬膳カレー。

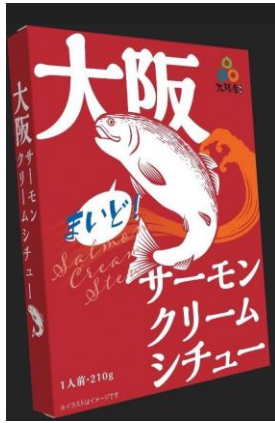
【 製造元： 株式会社アライブ 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

くまとりやもん♪

106 レトルトシチュー 【美咲サーモンレトルトシチュー】

加工食品（その他）



大阪唯一の大阪産陸上養殖トラウトサーモンを具材に使用。

【 製造元： 株式会社陸水 】

出荷可能時期	10月-9月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

サーモンのみ

107 レトルトカレー 【日本遺産×楠公めし 歴史と生姜が香る薬膳精進カレー】

加工食品（その他）



河内長野市を代表する寺院延命寺・観心寺・天野山金剛寺の3住職発案、観心寺旧子院模本院を活用した人気レストラン「創作精進料理 KU-RI」監修の薬膳精進カレーを、お手軽なレトルトに。肉・魚・五辛（にんにく・にら・らっきょう・ねぎ・玉ねぎ）不使用の身体に優しいキーマ風カレー。

【 製造元： 河内長野市商店連合会 】

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

—

108 果実加工品 【大阪の河内いちじく】

加工食品（その他）



この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、という声も多い逸品。本来のいちじくの美味しさに加え、食欲の増す香りがさらに際立っている。

【 製造元： 有限会社千総 】

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)名品

109 ヨーグルト(加糖) 【ハーメイド】

加工食品 (菓子類)



開業以来 20 年間愛されてきたヨーグルト。
程よい酸味としつこくない甘味で食後のデザートに最適。
【 製造元： 株式会社堺ファーム 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

110 ジェラート【和田山ブルーベリージェラート】

加工食品 (菓子類)



ポリフェノールを多く含んだ熊取町産の和田山ベリーを使用したジャムを使って作ったジェラート。ソルベとヨーグルトの2種類。熊取産の爽やかな酸味のあるレモンも使用しており、ブルーベリーの甘さとレモンの酸味が重なり合う美味しさ。

【 製造元： Humming Fields (ニド・ジェラート) 】

出荷可能時期	7月～
納品時の状態	冷凍

くまとりやもん♪

111 TAISHI Rich gelato

加工食品 (菓子類)



太子町産みかんを使ったジェラート。
【 製造元： PICCORESTA GELATO 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

—

112 洋菓子【ハーメイド ソフトバウム】

加工食品（菓子類）



ガスと赤外線熱でおよそ 350℃まで温めた専用のオーブンで回転させながら、しっとり、ふわっとした食感になるように火力を調整しつつ、職人が一つ一つ手作業で焼いている。

【 製造元： 株式会社堺ファーム 】

出荷可能時期	9~10月
納品時の状態	常温

—

113 洋菓子【ハーメイド ハードバウム】

加工食品（菓子類）



赤外線熱でおよそ 300℃まで温めた専用のオーブンで回転させながら、専用の器具で筋を付け、波形になるように回転スピード調節している。満遍なく生地を掛け、さっくり、もちりと香ばしく焼き上がるように焼き色を見ながら火力を調整し、職人が一つ一つ手作業で焼いている、少し珍しいバウムクーヘン。

【 製造元： 株式会社堺ファーム 】

出荷可能時期	9~10月
納品時の状態	常温

—

114 焼きプリン【ハーメイド】

加工食品（菓子類）



北海道の牛乳と生クリーム、吉備の平飼卵を使用して作りました。添加物は使用しておらず、体にも心にも優しい味のカスタードプリン。

【 製造元： 株式会社堺ファーム 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

115 菓子【都こんぶ】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 中野物産株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

116 菓子【くるみ餅】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社かん袋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

117 菓子【大寺餅】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 大寺餅河合堂株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

118 菓子【斗々屋茶碗】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社丸市菓子舗 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

119 菓子【芥子餅】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 本家小嶋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

120 菓子【けし餅】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社小島屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

121 菓子【松露だんご】

加工食品（菓子類）



ぷりぷりもちりのお団子を、淡雪のようなきめ細やかなこし餡でくるんだ、まんまるの可愛いお団子。

【 製造元： 福栄堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

122 菓子【天領もなか】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 南曜堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

123 菓子【磯時雨（栗入）】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 朝日堂菓子舗 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

124 菓子【スイートポテト】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社美乃や 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

125 菓子【まつら最中】

加工食品（菓子類）



北海道産大納言と和三盆糖を使用し、瑞々しく炊き上げたあっさり餡と、北陸産大正もちを使用し香ばしく風味よく焼き上げた皮の厳選こだわり最中。全国菓子大博覧会橘花栄光章受賞菓。

最中の餡や皮は機械による大量生産ではなく、全て手作りで丁寧に仕上げた上品で味わい深い最中。

【 製造元： 御菓子司吉乃屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

La Matsubara〜ラ・まつばら〜

126 豆菓子【雀の玉子】

加工食品（菓子類）



豆菓子の元祖と言われている大阪生まれの豆菓子。

【 製造元： 株式会社富士屋製菓本舗 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

127 豆菓子【楽豆屋すえひろやつつまめ】

加工食品（菓子類）



創業大正二年の豆菓子製造専門店。ピーナッツ、カシューナッツ、アーモンド、大豆、黒豆それぞれをこだわりの味付けでコーティングした豆菓子。8種類を小分けにし16個入りにした甘い辛いの揃った箱入りギフト。

【製造元：株式会社富士屋製菓本舗】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

富田林ブランド

128 焼き菓子【寺内町せんべい】

加工食品（菓子類）



玉子を多く使用した口どけの良いせんべいに富田林の歴史ある町屋の面影が焼印されている。

【製造元：柏屋葛城堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

富田林ブランド

129 ゼリー菓子【いちじくゼリー】

加工食品（菓子類）



大阪産（もん）河内名産のイチジクを丸ごと入れたみずみずしく、あっさりしたゼリー。

【製造元：株式会社かつら屋】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

130 和菓子【あてまげの辻】

加工食品（菓子類）



大阪府で唯一の重要伝統的建造物群保存地区に指定された富田林寺内町に現存する「あてまげの辻」をモチーフに作った麦こがしまんじゅう。懐かしい味わいのはったい粉に今風のカカオパウダーを合わせることで時代を超えて続くイメージを表現している。

【 製造元： 和菓子工房あん庵 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

富田林ブランド

131 洋菓子【とんだばやしなすケーキ】

加工食品（菓子類）



ぶどうジュースで煮込んだ富田林特産の大阪なすがゴロンと入った、冷やしても美味しいしっとりケーキ。

【 製造元：

社会福祉法人こごせ福祉会 拓共同作業所 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

富田林ブランド

132 洋菓子【いっちゃんバーム】

加工食品（菓子類）



富田林の産みたて卵とハチミツ、国産小麦粉 100%使用したふんわり優しい味の四角いバームクーヘン。

【 製造元： 御菓子の夢工房 樹 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

富田林ブランド

133 菓子【えび芋チップス】

加工食品（菓子類）



高級食材としても有名な富田林産のえび芋を使用したチップス。

【 製造元： 開屋本舗株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

富田林ブランド

134 菓子【ほんまものたご焼きせんべい】

加工食品（菓子類）



ほんまものたご焼きを使用したせんべい。

【 製造元： 開屋本舗株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

富田林ブランド

135 菓子【風土銘菓 河内もなか】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社かつら屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

136 カステラ【青箱】

加工食品（菓子類）



《青箱》の愛称で永く親しまれている、キメ細やかで上品な甘さの風味豊かなカステラ。

【 製造元： 株式会社銀装 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

137 カステラ【あすか】

加工食品（菓子類）



一般的なカステラに比べ、卵黄を贅沢に使い卵白、小麦を少なく配合したカステラの最高峰『五三カステラ』をもとに、丹念に焼き上げた極上の逸品。

【 製造元： 株式会社銀装 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

138 饅頭【かりんとう饅頭】

加工食品（菓子類）



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、皮の香ばしさとその風味の調和が絶妙。

【 製造元： 御和菓子司壽屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産名品

139 あんみつ【利休抹茶あんみつ】

加工食品（菓子類）



宇治抹茶を使用したグリーンティーに歯ごたえの良い寒天と厳選した北海道産小豆を丹念に炊き上げた甘すぎないあんこを浮かべていただく利休抹茶あんみつ。

【製造元：株式会社つぼ市製茶本舗】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

140 菓子【玉時雨】

加工食品（菓子類）



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。

SDGsに配慮し、包装にプラスチックは使用していない。

【製造元：岸和田風月堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品、岸和田ブランド、
第21回全国菓子大博覧会名誉大賞

141 菓子【登録銘菓 八陣の庭】

加工食品（菓子類）



昭和48年に商標登録をした「登録銘菓 八陣の庭」は小豆と栗で岸和田城「八陣の庭」を表した独創的な焼き菓子で、岸和田市で製造している。全て手作りで、技術も優しいまろやかな味も二代目が受け継ぎ守り続けている。力強い形の和菓子を上質な紙で包装し木目調の箱に入れた進物商品の姿は伝統を重んじ歴史ある城下町岸和田にふさわしい銘菓。

【製造元：銘菓本陣 朝日堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

岸和田ブランド

142 菓子【時雨餅】

加工食品（菓子類）



城主が好んで食したと伝えられている時雨餅。城主の気分でご賞味あれ。（消費期限5日）

【 製造元： 竹利商店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

143 菓子【だんぢり】

加工食品（菓子類）



甘味を控え、素材の風味を大切にしたいしっとり感のある、あっさりした蒸し菓子。

【 製造元： だんぢり屋製菓株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品、岸和田ブランド

144 菓子【梅花むらさめ】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 御菓子司小山梅花堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品、岸和田ブランド

145 菓子【村雨】

加工食品（菓子類）



口当たりが良く、もちもち感があって甘さ控えめな小豆の蒸し菓子。ぼろぼろとはかなくずれる様から、和泉八景の一つ「貝浦の村雨」にちなんで付けられた由緒ある和菓子。

【 製造元： (株)塩五 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

146 菓子【たこぼらずもなか】

加工食品（菓子類）



たこ型のパリっとした皮の中に、粒あんがぎっしり詰まったもなか。かつて岸和田城を守った伝説の大たこが名前の由来の、縁起の良い銘菓。

【 製造元： (有)林宝泉堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

147 クッキー【バケツ缶クッキー】

加工食品（菓子類）



ホテルや百貨店で使用されている人気クッキー8種の詰め合わせ。甘さ控えめで飽きのこない味。個包装。容器のバケツ缶は小物入れとして利用可能。

【 製造元： ナカイ製菓株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

148 おかき【こだわりのおかき】

加工食品（菓子類）



全国菓子大博覧会橋花栄光章受賞の田舎焼をはじめ、海老サラダや丹波サラダなど素材本来の旨みを活かすよう、昔ながらの製法で、丁寧に焼き上げたおかき。

【 製造元： 辻茂製菓 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

149 和洋菓子【みるく饅頭「月化粧」】

加工食品（菓子類）



北海道産の2種類の豆をブレンドした白あんにバター、卵黄、練乳を加え、しっとりやわらかな皮でつつんだ和洋菓子。

【 製造元： 青木松風庵 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

150 菓子【和泉村雨（あずき）】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 本舗辻八 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

151 焼き菓子【くまとりハチミツカステラ】

加工食品（菓子類）



熊取町産のはちみつを使用し、たんわりと、焼き上げ。しっとり感がとても強く、一度食べるとハマること間違いなし。そのほかに純米吟醸酒を生地にしみ込ませた酒ケーキなどを取り揃えている。

【 製造元： 銘菓創園北泉 】

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

くまとりやもん♪

152 生菓子、焼き菓子【里芋薯蕷 里の菓】

加工食品（菓子類）



熊取町産の里芋を加工し、こし餡と薯蕷生地で包餡した。里芋を表現した秋の生菓子。そのほかに右近、左近、クッキーなどを取り揃えている。

【 製造元： 銘菓創庵むか新熊取店 】

出荷可能時期

7月～

納品時の状態

冷凍

くまとりやもん♪

153 菓子【大阪みたらしだんご】

加工食品（菓子類）



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！

【 製造元： 株式会社向新 】

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

大阪産(もん)名品

154 菓子【満月ポン】

加工食品（菓子類）



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

【製造元：株式会社松岡製菓】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

155 菓子【有平糖 菊の露】

加工食品（菓子類）



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透き通った甘さの飴玉。

【製造元：株式会社喜多林堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

156 菓子【粟おこし】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：株式会社あみだ池大黒】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

157 菓子【天狗おこし 岩東おこし】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社梅仙堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

158 菓子【宗右衛門】

加工食品（菓子類）



創業の地を菓銘にした、しっとりとした村雨製棹菓子。一棹ごと手巻きして蒸し上げた。

【 製造元： 株式会社福壽堂秀信 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

159 菓子【懐中志る古】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 御菓子司亀屋茂廣 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

160 菓子【お好みかりんとう（お好みカ rint ）】

加工食品（菓子類）



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る。

【 製造元： 岡部製菓株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

161 菓子【梅干し】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 有限会社菊壽堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

162 菓子【錦マヨネーズ】

加工食品（菓子類）



国産のもち米を使用した生地へえび、ごま、あおさを練り込み、マヨネーズで和えたあられ。

【 製造元： 株式会社珍々堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

163 菓子【栗むし羊羹】

加工食品（菓子類）



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）

【製造元：御菓子司 廣井堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

164 菓子【さつま焼】

加工食品（菓子類）



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た。住吉大社参拝のお土産に最適。

【製造元：株式会社末廣堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

165 菓子【釣鐘まんじゅう】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：株式会社釣鐘屋】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

166 菓子【カステーラ】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：株式会社長崎堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

167 菓子【浪花津】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：株式会社薫々堂】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

168 菓子【本わらび餅】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：御菓子司高岡福信】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

169 菓子【モロッコフルーツヨーグル】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： サンヨー製菓株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

170 菓子【鶏卵素麺】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社鶴屋八幡 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

171 菓子【みたらし団子】

加工食品（菓子類）



お団子の焦げ目と、昆布出汁のまいたタレが特徴の喜八洲オリジナルのみたらし団子。

【 製造元： 株式会社喜八洲総本舗 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

172 菓子【名物あべのポテト】

加工食品（菓子類）



創業70年、鹿児島県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。

【製造元：株式会社嶋屋】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

173 菓子【ウィスキーボンボン】

加工食品（菓子類）



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、ウィスキーが口いっぱい広がる。

【製造元：株式会社丸赤製菓糸田川商店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

174 菓子【文楽せんべい】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：有限会社文楽せんべい本舗】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

175 菓子【庵月最中】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 有限会社庵月堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

176 菓子【富士鶴（煉羊羹）】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社大阪の駿河屋 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

177 菓子【釣鐘まんじゅう】

加工食品（菓子類）



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、しつとりと優しい味わいのまんじゅう。

【 製造元： 株式会社釣鐘屋本舗 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

178 菓子【夫婦善哉】

加工食品（菓子類）



二椀で一人前。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。

【 製造元： サトフードサービス株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

179 菓子【駿河屋の夜の梅】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社駿河屋岡本 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

180 菓子【こんぺいとう】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社佐々木製菓 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

181 菓子【手焼の香】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：株式会社井の一】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

182 菓子【とら吉のトラ焼】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：株式会社浪速育松月】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

183 菓子【いちご大福】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：有限会社松福堂正一】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

184 菓子【和洋】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社粟玄 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

185 菓子【ええもんちい】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 有限会社五感 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

186 菓子【お好み甘納豆】

加工食品（菓子類）



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た。

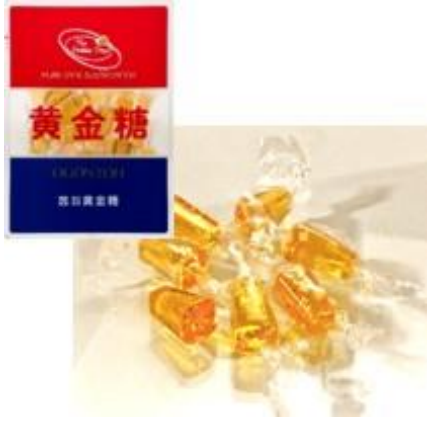
【 製造元： 旭屋製菓株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

187 菓子【黄金糖】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社黄金糖 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

188 菓子【みたらし小餅】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社千鳥屋宗家 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

189 菓子【こいさん】

加工食品（菓子類）



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

【 製造元： 富屋製菓株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

190 菓子【栗新の栗おこし】

加工食品（菓子類）



伝統的な生姜味の栗おこし。お米の風味を大切にし、添加物や香料を使用していない素朴なお菓子。

【 製造元： 株式会社あわしん 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

191 菓子【鬼サラダ】

加工食品（菓子類）



法善寺横丁の一角で店を開いたのが法善寺あられの始まり。創業以来、原料の餅米にこだわった。カリッとした歯ごたえ、香ばしく唐辛子がきいた七味あじのあられ。

【 製造元： 株式会社ふじや 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

192 菓子【観音ゴマさぶれ】

加工食品（菓子類）



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。ヘルシーで香ばしい黒ゴマをふんだんに使ったサクサク食感。

【 製造元： 株式会社フローレンス 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

193 菓子【焼きたてチーズケーキ】

加工食品（菓子類）



りくろーおじさんの店は西村陸郎が1956年大阪で創業した洋菓子店。1984年に発売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。

【製造元：リクロー株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

194 菓子【ジャンボ饅頭】

加工食品（菓子類）



白こしあんとお大振りのお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。

【製造元：有限会社モモヤ】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

195 菓子【かた焼せんべい】

加工食品（菓子類）



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。

【製造元：布一屋】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

196 菓子【すはま団子】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 株式会社五色堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

197 菓子【野菜せんべい「里の香」】

加工食品（菓子類）



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た。

【 製造元： 株式会社播彦 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

198 菓子【はすね最中】

加工食品（菓子類）



“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。

【 製造元： マツヤ製菓株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

199 菓子【バナナカステラ】

加工食品（菓子類）



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た。忙しい朝の朝食代替にもぴったり。

【 製造元： 株式会社リマ 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

200 菓子【あかつき】

加工食品（菓子類）



しっとり柔らかい口あたりの皮に北海道産小豆100%の粒あんをはさんだ。甘さ控えめで上品な味わい。

【 製造元： 株式会社呼人堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

201 菓子【郷土銘菓寝屋川】

加工食品（菓子類）



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た。

【 製造元： 有限会社一力総本店 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

202 菓子【河内音頭たいこ】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元：

株式会社アーバンティフティ（栄久堂吉宗）】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

203 菓子【ハイサラダ】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： とよす株式会社 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

204 菓子【能勢の栗きんとん】

加工食品（菓子類）



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）

【 製造元： 御菓子司津村屋 】

出荷可能時期	9月～1月
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品

205 菓子【もみじの天ぷら】

加工食品（菓子類）



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。

【 製造元： 有限会社久國 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

206 菓子【たこパティエ】

加工食品（菓子類）



最初はたこ焼き味、そして最後は甘いスイーツになる、パティエが作る本格たこ焼きスイーツ。

【 製造元： 株式会社瓢月堂 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

207 菓子【ティラプリ】

加工食品（菓子類）



北おおさか地域グルメコンテストグランプリを受賞した、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。

【 製造元： 有限会社上竜 】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪産(もん)名品

3. 酒類等飲料

1 日本酒【純米大吟醸 八段仕込 酣楽酒】

酒類等飲料（日本酒）



日本酒は通常3段仕込みが基本であるが、酣楽酒は計8段で仕込み、唯一無二の傑作品である。酵母の活性を最後まで保ち、濃厚甘口に仕上げた。ふくよかな旨み、上品な甘みが膨らんで、後味はスッキリと切れるまさに甘露。

【製造元：(株)利休蔵】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

2 日本酒【天野酒（あまのさけ）】

酒類等飲料（日本酒）



享保三年（1718）に創醸した歴史ある蔵。戦国時代の武將に好まれた僧房酒「天野酒」を昭和46年（1971）に復刻し、奥河内の地酒の代名詞となっているほか、原酒のコクと旨みを余すことなく堪能できる「吟醸原酒天野酒」も人気。

【製造元：西條合資会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

「令和5年大阪府新酒研究会」大阪府知事賞受賞

3 日本酒【純米大吟醸三輪福 米の華】

酒類等飲料（日本酒）



岸和田市にある酒蔵「井坂酒造場」で作られた「三輪福米の華」は「和泉の国・岸和田」の風土を生かした逸品。葛城山の伏流水に恵まれ、酒米は酒造好適米の代表の山田錦を50%精米して使用。のどごしと「華」の名にふさわしいフルーティな香りが特長。

濃厚かつ軽快な味の大吟醸。

【製造元：井坂酒造場】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

岸和田ブランド

4 日本酒【吟醸生酒 篋（たかむら）】

酒類等飲料（日本酒）



日本酒本来の美味さを味わって頂きたいので、通年で生酒で出している。香豊かでスムーズな喉ごし。広がる旨味とシャープなキレが特徴である。

【製造元：寺田酒造(有)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

5 日本酒【清酒 三輪福】

酒類等飲料（日本酒）



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。

【製造元：井坂酒造場】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

6 日本酒【浪花正宗】

酒類等飲料（日本酒）



創業 300 年の歴史ある酒蔵。2018 年、酒類総合研究所主催の「全国新酒鑑評会」において「浪花正宗大吟醸」が金賞を獲得（通算 5 回目）。

【製造元：浪花酒造有限公司】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

7 日本酒【荘の郷】

酒類等飲料（日本酒）



大正十年に創醸した泉佐野市の地酒。

【製造元：有限会社北庄司酒造店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

8 日本酒【上神谷 純米大吟醸】

酒類等飲料（日本酒）



堺市上神谷地域の「ゆにわの里」で、農薬や化学肥料を使わず不耕起栽培で育てられた山田錦 100%仕込みの純米大吟醸。

口に含むとまろやかな旨み、果実香がふっくらと膨らむ。旨みは濃くて、しかもキレがあってすっきりとした口あたり。

【製造元：(有)北庄司酒造店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)予定

9 日本酒【國乃長 大吟醸】

酒類等飲料（日本酒）



香たかさを備えながらも、味わい深い一品である。

【製造元：壽酒造(株)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

10 日本酒【清鶴 本醸造 上撰】

酒類等飲料（日本酒）



タンクで熟成させじっくりと旨みを引出した。キレのある後くちで呑み飽きしないお酒である。

【製造元：清鶴酒造(株)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

11 日本酒【国乃長本醸造酒 上撰】

酒類等飲料（日本酒）



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。特に燗酒がおススメ。

【製造元：壽酒造株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

12 日本酒【清酒 清鶴 本醸造上撰】

酒類等飲料（日本酒）



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る。

【製造元：清鶴酒造株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

13 日本酒【特別本醸造 原酒緑一】

酒類等飲料（日本酒）



国産の米、米麴に少量のアルコールを加えて醸した特別本醸造酒。ちょうどよい香りで口当たり良く、喉ごしの良いお酒である。冷蔵庫でキリリと冷やしてロックで又、そのまま冷やして飲んでいただくと、あらゆる料理とマッチする。

【製造元：吉田酒造(株)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

14 日本酒【純米大吟醸 秋鹿 一貫造り】

酒類等飲料（日本酒）



自社田にて蔵元が農薬・化学肥料無施肥で栽培の山田錦を全量使用。“米作りから酒造りまで一貫造り”をモットーとした弊社のフラッグシップのお酒。ほのかな吟香、まろやかな米の旨味と適度な酸味が調和。食中酒としてお薦め。

【製造元：秋鹿酒造(有)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

15 日本酒【吉野杉の樽酒】

酒類等飲料（日本酒）



酒樽材として最高といわれる奈良県吉野産の樽丸を使用した四都樽斗樽で樽添えしている。樽酒の先駆者として長年培った樽添え技術と樽材へのこだわりが生み出す「樽酒の極み」を楽しめる。

【製造元：長龍酒造(株)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

16 日本酒【DAIMON35】

酒類等飲料（日本酒）



最高精米の本品は、甘辛を超えた深い“うま味”の極みを皆様にお届けできるよう醸した。麴由来の芳醇な趣深い酸味に裏打ちされた味わいは堂々とした落ち着きと共に多くの皆様にお楽しみいただける。

【製造元：大門酒造(株)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

17 日本酒【純米吟醸 かたの桜】

酒類等飲料（日本酒）



上品な華やかさのある澄んだ香。程よい控えめな酸味と透明感のあるさらりとした飲み口。食前酒としてはもちろん食中酒としてお飲みいただくと食事に寄り添いお料理を引き立てる。

【製造元：山野酒造(株)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

18 日本酒【清酒 上撰片野桜】

酒類等飲料（日本酒）



熟練の技が生きる「甘み」「旨み」のあるやや甘口のお酒。燗酒がおススメ。

【製造元：山野酒造株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

19 泉北レモンビール【Harvest Hill】

酒類等飲料（ビール）



「堺・緑のミュージアム ハーベストの丘」園内にある堺市内唯一のビール醸造場。泉北レモンビールは、南大阪の地元ブルワリーが手掛ける特別なビール。地元産のレモンを使用し、よりフレッシュな味わいを実現した、さわやかな風味が特徴的な一本。ビールが苦手な方でも、気軽にお楽しみいただける。

【製造元：株式会社ワールドインテック】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

ジャパン・グレードビア・アワーズ 2023 銅賞

20 すきやさかい Pilsner【堺収穫麦酒】

酒類等飲料（ビール）



「堺・緑のミュージアム ハーベストの丘」園内にある堺市内唯一のビール醸造場。醸造開始以来多くお客様に愛飲されてきた人気 No.1 商品。インターナショナルビアカップ 2022 にて銅賞を受賞。スッキリとした風味で、幅広い層の方に愛されているスタンダードなスタイルのビール。

【製造元：株式会社ワールドインテック】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

インターナショナル・ビアカップ 2022 銅賞

21 ビール【熊紡ブルーベリークラフト（ビール）】

酒類等飲料（ビール）



和田山のブルーベリーと熊取町産ホップを使用し、ブルーベリー本来の甘味とほのかな酸味をマッチさせたペールエール。料理とマリアージュさせ、ビールが苦手な人でもすっきり飲める。

【製造元：Grin Associates（グリーンアソシエイツ）】

出荷可能時期	7月～
納品時の状態	常温

くまとりやもん♪

22 クラフトビール

酒類等飲料（ビール）



岬町産のブルーベリーを使った大阪初のブルーベリークラフトビール。

【製造元：泉佐野ブルーイング】

出荷可能時期	10月～12月
納品時の状態	冷蔵

—

23 酒【KIXビール】

酒類等飲料（ビール）



泉佐野市の看板ビールでこくある味わいとまみたっぷりのクラフトビール。

【製造元：泉佐野ブルーイング】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

アンバーエール、デュンケルは「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2021」を受賞

24 ビール【BAK】

酒類等飲料（ビール）



爽やかな柑橘系の香りの後、襲ってくる激しい苦み。

【製造元：株式会社 JCTN】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

25 ビール【上方ビール】

酒類等飲料（ビール）



銭湯跡地をリノベーションしたビール工場で、風呂上がりに最適の"プハーッ"なビールを造っている。お風呂や銭湯にちなんだ名前を冠したビールを取り揃えており、中でもバランスの良い"銭湯エール"は飲み飽きしないオススメビール！

【製造元：株式会社上方ビール】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

26 ビール【船場ビール】

酒類等飲料（ビール）



名前の通りきれいな黄金色をしたビール。少し炭酸とアルコールを高めにした。酵母はベルギータイプを使用しホップもドイツなどヨーロッパ系を使用。スッキリした味わいと酵母が醸すフルーティーな香りを楽しめる。

【製造元：有限会社中井レストラン企画】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

27 ビール【3TREE BREWERY】

酒類等飲料（ビール）



酵母の生み出すエステル香とホップのアロマをミックスした、上品な香りのビールである。甘みと苦味のバランスが良く、飲み飽きのない味わいで当ブルワリーの1番人気のビール。

【製造元：3TREE BREWERY】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

28 ビール【MARCA BREWING】

酒類等飲料（ビール）



大阪産のマイタケを使用した、華やかな香りと多層的な味わいとドライな口当たりが特徴のビールである。マイタケの持つタンパク分解酵素が麦芽の持つタンパク質をアミノ酸に分解することで、独特の旨味を生み出している。

【製造元：合同会社 MarCa】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

29 ビール【CRAFT BEER BASE】

酒類等飲料（ビール）



ハーブティーに使うラベンダーとカモミールをそのまま麦汁に加えて発酵させた。お花がふんわりと香る優しく軽やかな金色のビール。ビール好きにはもちろん、ハーブや香りを愛する方すべてに飲んで欲しい品。

【製造元：株式会社 CRAFT BEER BASE】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

30 ビール【Derailleur Brew Works】

酒類等飲料（ビール）



アメリカンペールエールを標榜し、ホップはセンテニアルとシヌック。

カラメルの甘味からほんのりホップの苦味とフルーティーな香りがのぞく、誰でも飲みやすいモダンクラシカルなビールである。

【製造元：株式会社シクロ】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

31 ビール【Nakatsu brewery】

酒類等飲料（ビール）



Nakatsu Brewery フラッグシップ商品。
 構想から 2 年かかったブルワリーオープンに関わった皆様に感謝の意味を込めたネーミング。
 トロピカルなホップの香りとセゾンフレーバーのスパイシーな香りが特徴のドリンクブルな一品。
 【製造元：株式会社 NI-WA】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

32 ビール【ONE's BREWERY】

酒類等飲料（ビール）



すっきりとした口当たりと、麦芽や酵母による風味の豊かさ・華やかさを特徴としている。いつまでも笑顔でのみすすめられるような、ドリンクビリティの高いやさしいクラフトビールである。
 【製造元：株式会社 ONE's】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

33 ビール【箕面ビール】

酒類等飲料（ビール）



コーヒーやビターチョコレートを思わせる焙煎モルトのフレーバー、滑らかでクリーミーな飲み口にこだわった飲み飽きないスタウトである。何杯でも飲みたい黒！を追求した、箕面ビールのフラッグシップビールである。
 【製造元：エイ.ジェイ.アイ.ビア㈱】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

34 ビール【河内乃える】

酒類等飲料（ビール）



柔らかな風味の白ビール。南河内郡太子町の産物「太子みかん」の摘果みかんピールを香り付けに使用。白ビール特有のバナナのような香りの中に酸味も感じられるフルーティーな味わい。

【製造元：大阪渋谷麦酒】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

35 ビール【美陵ビール】

酒類等飲料（ビール）



スッキリとした心地よい苦みと、柑橘系やトロピカルフルーツのような華やかでフルーティな香りが特徴である。いろいろな食事とのマリアージュが楽しめる。

【製造元：（株）道明寺麦酒】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

36 ビール【道頓堀麦酒】

酒類等飲料（ビール）



大阪のど真ん中、道頓堀で醸造している。すっきりとした飲み口。食中酒としてどんな食事にも合わせられる。

【製造元：道頓堀麦酒醸造株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

37 ビール【ブルーパブテールヴァレ/ブルーパブセンターポイント】

酒類等飲料（ビール）



チョコレートのような香ばしさ、甘味、豊かなボディ。
コンテスト2冠の強くてうまいブルーパブスタンダード株式
会社の看板黒ビールである。

【製造元：ブルーパブスタンダード株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

38 ビール【有本麦酒株式会社】

酒類等飲料（ビール）



スッキリ爽やかなテイストである。何杯でも飲める！

【製造元：有本麦酒株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

39 ビール【國乃長ビール】

酒類等飲料（ビール）



厳選したノーブルホップによる穏やかでハーバルな香りと、大
麦麦芽を100%使用することによる心地良いモルティさ。全
体な印象としてはすっきりと程よくキレのある仕上りのビー
ル。

【製造元：壽酒造(株)】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

40 ビール【瓢箪山ビール】

酒類等飲料（ビール）



レモンをまるごと使って仕込んだ製品。レモン感が強く感じられ、非常にフルーティでビールが苦手な方にもオススメ。

【製造元：瓢箪山ビール】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

—

41 ワイン【飛鳥 デラウェア 2021 白】

酒類等飲料（ワイン）



2022 サクラアワードゴールドラベル受賞・大阪 GI 農園ワイン認定・農園収穫デラウェア種 100%の地ワイン。

デラウェア種を早摘みすることにより、天然の有機酸（主にリンゴ酸）をたっぷり含んだ、フレッシュな香りひろがりのある爽やかな酸味が特徴の白ワイン。

【製造元：飛鳥ワイン株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪 GI

42 白ワイン【金徳葡萄酒 デラウェア】

酒類等飲料（ワイン）



大阪には 100 年を超える葡萄の歴史がある。金徳葡萄酒デラウェアは地元の名産デラウェアで作った大阪の地ワイン。葡萄をまるごと頬張ったような旨味、酸味が凝縮した辛口白ワインである。

【製造元：株式会社 河内ワイン】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪 GI

43 白ワイン【キューバピーユ Dela-Light2022年】

酒類等飲料（ワイン）



『明るくスッキリ軽やかな美味しさの“Light な”白』天候、特に収穫期の晴天に恵まれて、比較的豊作となった2022年。自社畑では初めての「青デラ」を収穫。青デラとは、ヴェレゾン期に入ってブドウが糖分を作り始めてから熟し始める前の、青からピンク色の状態で収穫するデラウェアである。特徴はライムのような酸！熟したデラウェアの芳醇なワインに、酸をたっぷり残した青デラのキュツと酸っぱいワインをブレンドすることで、明るくスッキリした印象の軽やかな“Light な”白ワインに仕上げた。

【製造元：株式会社ピーユ】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

44 スパークリングワイン【自社畑 宮ノ下 スパークリング デラウェア(キングセルビー)】

酒類等飲料（ワイン）



2019年収穫の自社畑ぶどうを原料にしたスパークリングワイン。細かな泡とキレの良い酸、コクのある熟成感が魅力である。

【製造元：カタシモワインフード株式会社】

出荷可能時期	売り切れまで
納品時の状態	冷蔵

GI 大阪、大阪エコ農産物 100%使用、香港国際ショナルワインアンドスピリッツコンペティション 2022 銀賞

45 白ワイン【堅下本葡萄合名山南西畑(キングセルビー)】

酒類等飲料（ワイン）



自社畑合名山で収穫された大阪エコ農産物のぶどうを100%使用している。カタシモワイナリーは日本酒の醸造技術を応用してワインを醸造し始めた。100年以上前から改良を重ねながら作り続けているワインである。

【製造元：カタシモワインフード株式会社】

出荷可能時期	通年（12月～1月ビン詰め）
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)名品、大阪エコ農産物 100%使用

46 ブランデー 【ジャパニーズブランデー 葡萄華 35 度(キングセルビー)】

酒類等飲料（その他）



ぶどうの皮を発酵させて醸造した皮ワインを蒸留し樽熟成した。ハチミツのようなぶどう由来の香りとバニラの香りが心地よい日本のブランデーである。

【製造元：カタシモワインフード株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品、サンフランシスコ ワールド スピリッツ
コンペティション 2021 金賞

47 梅酒 【Golden Party】

酒類等飲料（その他）



秘蔵の長期熟成梅酒をベースに、さまざまなヴィンテージの梅酒をブレンドし、味・香りともにボリューム感があるスパークリング梅酒。ソーダで割った梅酒とは一線を画す仕上がり。

【製造元：株式会社河内ワイン】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

48 梅酒 【The CHOYA FROM THE BARREL 2014】

酒類等飲料（その他）



梅酒専用タンクで 3 年間熟成させた梅原酒を焙煎フレンチオーク樽にて 2 年以上追熟。

計 5 年以上熟成させた大変貴重な本格梅酒。芳醇な甘い香りに付与されたフレンチオークの品よい芳香。

重厚な色合いながらまろやかなやさしい酸味でバランスのとれた味わい。

【製造元：チョーヤ梅酒株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

49 コーヒー【KUMATORI BLEND】

酒類等飲料（ノンアルコール）



自然豊かで、人と人の優しさがある熊取町をイメージしたブレンド、口当たりの優しさ、山々の香を感じるコーヒー。

【製造元：BEARCOFFEE】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

くまもりやもん♪

50 コーヒー【真ごころブレンド 他】

酒類等飲料（ノンアルコール）



厳選した生豆を使用し煎りたて・挽きたての新鮮な味と香りにこだわって、小さな工場だからできるきめ細やかなサービスと心のこもった製品をぜひ。

【製造元：吉田珈琲本舗】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

51 コーヒー【ホリデーブレンドコーヒー】

酒類等飲料（ノンアルコール）



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。

【製造元：田代珈琲株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

52 飲料【彩誉人参飲料（彩誉人参ジュース）】

酒類等飲料（ノンアルコール）



糖度が特に増す冬季にしか収穫されない希少な旬の彩誉人参をそのままジュースにして、国産レモンのみで成分を調整し、さわやかな味に仕上げている。

【販売元：株式会社岸和田南宗】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

岸和田ブランド

53 飲料【カタシモのひやしあめ】

酒類等飲料（ノンアルコール）



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。

【製造元：カタシモワインフード株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

54 飲料【瓶ラムネ】

酒類等飲料（ノンアルコール）



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る。

【製造元：ハタ鉱泉株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

55 茶【特選 利休の詩（煎茶）】

酒類等飲料（ノンアルコール）



旨み2倍！茶鑑定士が厳選した茶葉の鮮やかな色合いと旨みたっぷりの濃厚な味わいが特長。

【製造元：株式会社つば市製茶本舗】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

56 茶【深蒸し藪北茶 小佳女（おかめ）】

酒類等飲料（ノンアルコール）



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。

【製造元：株式会社宇治園】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

57 茶【森半 グリーンティー】

酒類等飲料（ノンアルコール）



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。

【製造元：共栄製茶株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

58 茶【不二の昆布茶】

酒類等飲料（ノンアルコール）



発売から64周年のロングセラー商品。昔ながらの旨みを活かした味わいをそのままに。大人から子供まで幅広く楽しめる。お料理の隠し味としても大活躍の一品。

【製造元：不二食品株式会社】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)名品

59 茶【帰去来】

酒類等飲料（ノンアルコール）



創業1864年（江戸時代後期）の老舗茶屋の看板商品。深蒸しにするときれいな緑色とコクがあふれ、“天然玉露”と呼ばれる「あさつゆ」という品種の茶葉を100%使用している。2019年G20大阪サミットの首脳夕食会でも供された。

【製造元：株式会社先春園本店】

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

—

4. 花き類

1 パンジー

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

花壇苗用。花色等多数あり。

出荷可能時期	10月～11月
納品時の状態	常温

—

2 ビオラ

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

花壇苗用。花色等多数あり。

出荷可能時期	10月～11月
納品時の状態	常温

—

3 コスモス

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

切り花用。花色・花形等多数あり。

出荷可能時期	10月～11月
納品時の状態	常温

—

4 グラジオラス

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

切り花用。花色はピンク、白、黄、赤、紫がある。

出荷可能時期	10月～11月
納品時の状態	常温

—

5 ストレチア(極楽鳥花)

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

切り花用。花色はオレンジがある。

出荷可能時期	10月～11月
納品時の状態	常温

—

6 フウセントウワタ(風船唐綿)

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

切り花用。花ではなく実を鑑賞するもの。色はグリーンがある。

出荷可能時期	10月～11月
納品時の状態	常温

—

7 小菊

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

切り花用。

出荷可能時期	5月～12月
納品時の状態	常温

—

8 プリムラマロコイデス

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

花壇苗用。

出荷可能時期	10月～2月
納品時の状態	常温

—

9 ノースポール

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

花壇苗用。

出荷可能時期	9月～12月
納品時の状態	常温

—

10 胡蝶蘭

花き類



府内で生産される大阪産（もん）の花を「OSAKA FLOWER」と称して、生産者や流通事業者等と連携して消費拡大に取り組んでいる。

切り花用、鉢物。

出荷可能時期	周年
納品時の状態	常温

—

11 観葉植物

花き類



堺市で生産した観葉植物で、量販店や直売所を中心に出荷している。

ドラセナ、ヤシ、シダ、フィロデンドロン、ポリシャス、シェフレラ、ピレア、ワイヤープランツなどを9 cm鉢で出荷予定。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

OSAKA FLOWER

5. 伝統工芸品・工業製品

1 地球に還る SDGs バッジ

生分解性プラスチック製品

	製造または販売元	株式会社サンエイプラテック
	サイズ	直径 40mm
	公的認証	堺市ベンチャー調達認定制度認定商品
	参考価格 (円)	2,000

さとうきびの搾汁・とうもろこしのでんぷんと乳酸菌から作られた、土に埋めると生分解する植物系プラスチックの PLA (ポリ乳酸) で成型し、カシューナッツ由来の天然インクで SDGs17 目標の色を着色した、全てが天然素材の SDGs バッジ。

海洋プラスチックごみや CO2 排出量が問題となる中、石油を使用せず、燃やさなくても土埋めると生分解する地球に優しい商品。クラブ型でバッジ以外にも使用可能。

2 PLA 製カトラリ (耐熱仕様)

生分解性プラスチック製品

	製造または販売元	株式会社サンエイプラテック
	サイズ	直径 170mm
	公的認証	—
	参考価格 (円)	—

さとうきびの搾汁・とうもろこしのでんぷんと乳酸菌から作られた、土に埋めると生分解する植物系プラスチックの PLA (ポリ乳酸) で作成したカトラリ。耐熱使用 (120℃) となっている。

海洋プラスチックごみや CO2 排出量が問題となる中、石油を使用せず、使用後は使用後はコンポストなどを用いて土に埋めると生分解していく中で処理できる。

3 「煤黒」和三徳包丁 (堺キッチンオリジナル)

刃物

	製造または販売元	株式会社青木刃物製作所
	サイズ	刃渡り: 180mm
	公的認証	sakai kitchen (堺キッチン)
	参考価格 (円)	33,000

鋭い切れ味で料理の出来栄に差を生む和三徳包丁。お料理の出来栄を各段にアップさせてくれること間違いなし。丁寧に打ち上げ、研ぎ上げられた逸品。スタイリッシュなデザインは、どんなキッチンにもしっくり。柄には、耐久性が高くて水に強い櫨の木を採用。柄に漆塗りを施しているため丈夫で長持ちする。鋼の包丁は他の素材に比べると研ぎやすく、お手入れする度に愛着が湧く逸品。

4 「煤黒」和ペテ包丁（堺キッチンオリジナル）

刃物

	製造または販売元	株式会社青木刃物製作所
	サイズ	刃渡り：140mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	31,000

メインとして使える和ペティ。お料理の出来栄を各段にアップさせてくれること間違いなし。柄は、耐久性が高く水に強い檜の木を採用。熟練の職人が漆塗りを施し、丈夫で長持ちする。鋼の包丁は研ぎやすく、お手入れする度に愛着が湧く逸品。

5 INOX 和三徳 間伐材八角柄

刃物

	製造または販売元	株式会社高橋楠
	サイズ	刃渡り：170mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	29,800

食材の風味と旨味を大切にするプロの料理人が手にする包丁の切れ味を、家庭用に味わってもらうための和三徳。和包丁といえば鋼を使った片刃構造の包丁のイメージが強いが、この和三徳はステンレスを使用。お手入れしやすく、職人たちの卓越した熱処理と研ぎの技術によって、研ぎやすく切れ味のいい包丁に仕上げられた。また、間伐材を柄に使用することで廃棄木材の無駄をなくし、地球環境にも配慮。天然木からできた柄は、素朴で温かみのある風合いがおしゃれ。柄はオニグルミとエンジュの2種類あり。

6 iDChoki

刃物

	製造または販売元	アルスコーポレーション株式会社
	サイズ	刃長 30～65mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	2,800～

食材の風味と旨味を大切にするプロの料理人が手にする包丁の切れ味を、家庭用に味わってもらうための和三徳。刃の種類だけでなく、グリップカラーもお好みに合わせて選べ、自分だけのオリジナルハサミが作れる。レーザーによる名入れ刻印サービスもあるので、プレゼントにも最適。長時間使用しても手が痛くならないよう工夫されたハサミは、食材のカットから包装資材の開封に至るまで、キッチンで生じるありとあらゆるシーンで使用できる。

7 漆 景清 SANMA KNIFE

刃物

	製造または販売元	株式会社馬場刃物製作所
	サイズ	刃渡り：210mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	44,000

刃渡りのある「スライサー」で、食パンの切り分け・刺身を引く・肉のブロックを切り分けるなど、ご家庭での調理の幅を広げる包丁。伝統的な製法で製造されており、またステンレス鋼を使用することでご家庭でお手入れしやすいようになっている。ハンドルは木曽漆とのコラボレーションで美しく、耐水性・耐久性にも優れている。

8 漆 景清 切付型 和三徳包丁


刃物

	製造または販売元	株式会社馬場刃物製作所
	サイズ	刃渡り：180mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	47,300

肉・野菜・魚、万能に調理できる包丁。この包丁は一般的な万能包丁より刃のカーブが大きいいため、刻む・切り分けることに、より適している。伝統的な製法で製造されており、またステンレス鋼を使用することでご家庭でお手入れしやすいようになっている。ハンドルは木曽漆とのコラボレーションで美しく、耐水性・耐久性にも優れている。

9 一刀斎虎徹 INOX 和三徳 青森ヒバ八角人工大理石口輪柄


刃物

	製造または販売元	株式会社高橋楠
	サイズ	刃渡り：170mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	31,900

1年待ちの職人が作る至極の包丁。ハンドルには抗菌作用がある青森ヒバを、口輪にはキッチンによく使われている人工大理石を使用。ステンレスなので錆びにくく、切れ味の良さと研ぎ易さを両立。肉・野菜・魚どれにでも使える万能タイプの包丁。

10 一刀斎虎徹 INOX 和ペティ 青森ヒバ八角人工大理石口輪柄

刃物

	製造または販売元	株式会社高橋楠
	サイズ	刃渡り：140mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	26,220

1 年待ちの職人が作る至極の包丁。切れ味の良さと研ぎ易さの両方を兼ね備えた一品。ハンドルには青森ヒバを、口輪には人工大理石を使用。主に野菜や果物の皮むきや飾り切りに用いられ、パティシエの方や家庭用でも小さい食材を切る時にも重宝する一本。

11 堺打刃物 牛刀 青2 墨流し

刃物

	製造または販売元	堺打刃物伝統工芸士会
	サイズ	195mm
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格（円）	55,000

堺打刃物は鋼と軟鉄を炉で熱し、打ち鍛える手作りの和包丁。16 世紀から続く伝統の鍛冶、研ぎ技術による鋭い切れ味が特徴。その切れ味の鋭さから、野菜などの細胞を壊さず、素材本来の味や香りをそのまま料理に活かすことができるため、国内外のシェフから圧倒的な人気と支持を得ている。

12 堺打刃物 ペティ 本焼き

刃物

	製造または販売元	堺打刃物伝統工芸士会
	サイズ	5 寸
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格（円）	47,300

堺打刃物は鋼と軟鉄を炉で熱し、打ち鍛える手作りの和包丁。16 世紀から続く伝統の鍛冶、研ぎ技術による鋭い切れ味が特徴。その切れ味の鋭さから、野菜などの細胞を壊さず、素材本来の味や香りをそのまま料理に活かすことができるため、国内外のシェフから圧倒的な人気と支持を得ている。

13 堺打刃物 牛刀 黒打ち

刃物

	製造または販売元	堺打刃物伝統工芸士会
	サイズ	6寸
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格（円）	19,800

堺打刃物は鋼と軟鉄を炉で熱し、打ち鍛える手作りの和包丁。16世紀から続く伝統の鍛冶、研ぎ技術による鋭い切れ味が特徴。その切れ味の鋭さから、野菜などの細胞を壊さず、素材本来の味や香りをそのまま料理に活かすことができるため、国内外のシェフから圧倒的な人気と支持を得ている。

14 さささ〈和晒ロール Stand〉

和晒

	製造または販売元	株式会社武田晒工場
	サイズ	幅：100mm 高さ：410mm 奥行き：100mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉、大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	7,700

「毎日のくらしで さささと使える」をコンセプトに生まれた、洗って繰り返し使える和晒。必要な時に「さっ」と使えるように設計されているので、日常の家事、掃除の中でも活躍。専用スタンドを使えば縦型に設置できるので、場所をとらず見た目もすっきり。

15 さささ〈和晒ロール Cut〉（ミシン目あり）

和晒

	製造または販売元	株式会社武田晒工場
	サイズ	幅：360mm 全長：7m 直径：62mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉、大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	2,970

ミシン目付きで簡単に切り取ることができるロールタイプの和晒。拭く、包む、漉す、敷くなど、用途はさまざま。日常の中でさっとする万能布として、掃除や台所、家事仕事などで役立つ。パリッとした素材で洗って繰り返し使用できる。

16 注染ダブルガーゼハンカチ

染物

	製造または販売元	株式会社協和染晒工場
	サイズ	300×300mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	990

伝統的な染色技術を駆使して作った優しい肌触りのダブルガーゼハンカチ。「注染」の技術を使用して両面を染めており、表と裏それぞれに描かれたモチーフがお互いに透けて見えることで、1つの作品として完成する。小ぶりなサイズだから携帯しやすく、ミニタオルよりもかさばることがない。コットン 100%でふんわり柔らかい肌触りのため、デリケートなお肌の人にとくにおすすめ。何度洗っても丈夫かつゴワつくことなく、優しい肌触りがいつまでも続く。【写真の「干支シリーズ（うさぎ）」ほかデザイン「干支シリーズ（いのしし）あり】

17 にじゆら手ぬぐい boulangerie Esquisse-France-

染物

	製造または販売元	株式会社ナカニ
	サイズ	約 37×90cm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	1,760

フランスのかわいいお菓子やパンのデザインを伝統的な染色技術で染め上げた手ぬぐい。ガイドブックをめくっていると、一番に目に入ってくるフランスのかわいいお菓子やパン。それらをぎゅっとまとめて手ぬぐいに。ラフなスケッチがシックに染め上げられた大人っぽい1枚。この手ぬぐいを持って、お気に入りのブーランジェリーやパティスリー探しに出かけてみては。

18 チェアクッションカバー

染物

	製造または販売元	株式会社ナカニ
	サイズ	約 30×30×3.5cm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	クッションなし：2,750 クッションあり：3,740

注染手ぬぐいを丸一枚使用したチェアクッションカバー。職人の手作業で生まれる繊細なぼかしやにじみをインテリアとしても楽しめるアイテム。気軽に模様替えが楽しめる。

【写真の「grow cactus【ブルー】」ほかデザイン「grow cactus【ピンク】」「spend time ブラウン」「piece dance 緑」あり】

19 WASIL 〈佐山愛〉夜の森 S

染物

	製造または販売元	株式会社三共晒
	サイズ	約 56×約 39cm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	17,600

「和晒」の魅力を、多くの人々のインテリアアートシーンに届け込ませたい。そんな思いを託したのが、培った伝統技術とモダンアートが融合した新感覚のインテリア「WASIL（ワシル）」。2色の色彩でデザインされた夜の森で星を見つめる少女と猫。ウサギたちも流れ星に願いごと。「太陽の花畑」と対になる、少女と猫の夜の物語。

20 浪華本染め日傘

染物

	製造または販売元	協同組合オリセン
	サイズ	69×12 c m (親骨の長さ: 47 c m)
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品、大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	15,000（税別） 贈答の場合別途桐箱代金が必要

明治20年ごろに大阪で開発された浪華本染め(注染)という染色技法で熟練の職人が染めた生地を使い、これまた熟練の傘職人が日傘として製作。生地、染色、傘製作と一貫して大阪で製作された日傘。図柄の展開あり。


21 浪華本染め手拭い

染物

	製造または販売元	協同組合オリセン
	サイズ	35 又は 38 c m×90~97 c m 帯封で畳んだサイズ 12×18 c m
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品、大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	1,200~2,700（税別）

伝統の綿織物である和晒の一大生産地である堺。その和晒を注染（ちゅうせん）という伝統的技法で表裏同時に染める手ぬぐいは、吸水性、速乾性に優れ、軽くて高張らず、色あせない。汗をぬぐう、布巾として使うだけでなく、テーブルクロスなどのインテリアとして、ストールなどのファッションとして、また包帯や三角巾、物を包むことができるなど災害時にも活用できることが特徴。

北斎富嶽36景や北斎漫画及び江戸柄など各種。

	製造または販売元	協同組合オリセン
	サイズ	35×100 c m 帯封で畳んだサイズ 12×18 c m
	公的認証	—
	参考価格 (円)	500 (税別)

減災の提唱者である河田恵昭先生監修。英語バージョンもあり。

	製造または販売元	株式会社和泉利器製作所
	サイズ	38×95 c m 帯封で畳んだサイズ 12×18 c m
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格 (円)	1,760

国指定の伝統工芸品である「浪華本染め」で、堺打刃物の作業工程を表現した伝統工芸品と地元コラボ商品。

	製造または販売元	平山繊維株式会社
	サイズ	巾着袋 8×14.5 c m 箸袋 25.5×4.5 c m お膝あて 37.5×43 c m コースター 10×10 c m
	公的認証	—
	参考価格 (円)	4 点セットで、 2,500

大阪府の地場産業の和泉木綿の生地を使い、堺の伝統産業の注染で染めあげた。

大阪・天王寺と堺・浜寺を結ぶ路面電車(愛称・チンチン電車)をデザイン。巾着袋・箸袋・お膝あて・コースターの4点がセットになっている。

25 堺線香

線香

	製造または販売元	堺線香工業協同組合
	サイズ	線香の長さ：約 140mm／内容量：約 80g
	公的認証	大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	550～1,320

江戸時代から代々受け継がれる香料の調合と製法で作られる堺線香は、高品質で香り高く、多くの寺院が使用している高級品であることが特徴。白檀や沈香、月待ち雲といった昔ながらの香りだけでなく、すみれ、ラベンダー、ローズや抹茶の香りなど、香りを楽しむ線香も製造している。

26 プレミアムインセンスホルダー Fio

お香立て

	製造または販売元	株式会社梅栄堂
	サイズ	お香の重さ：約 7g お香の長さ：約 70mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格（円）	8,800

日本の伝統的な香り文化を身近にするインセンスホルダー。梅の花をモチーフにした有田焼のお香立ては、奥山清行氏率いる「KEN OKUYAMA DESIGN」との共同開発によるもの。有田焼は耐久性に優れており、美術品としても高く評価されてる。銀色の釉薬で仕上げられており、長く使い続けることでより一層味わい深い色へと変化する。花という意味のイタリア語「Fiore」から名付けられ、ラベンダーの天然精油を配合したお香の香りが、日々の暮らしに花を添えてくれる。


27 CHOPLATE (チョッププレート)

食器

	製造または販売元	株式会社河辺商会
	サイズ	大：直径 220mm 小：直径 174mm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉、大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	大：2,970 小：1,870

フルーツやケーキ等を切り分けて、そのまま食卓に提供できる画期的なお皿。お皿の上でカットできるため、まな板で切った後、わざわざお皿に移し替える手間が掛からない。シンプルかつおしゃれなデザインに加え、どんなお料理でも映える漆黒のカラーが魅力。食洗器やレンジにも対応しており、高い強度を誇るのに軽量。しっかりした質感で丈夫なのでアウトドアのお供にも。

【写真の「ブラック」ほかデザイン「グレー」あり】

	製造または販売元	株式会社アワーズ
	サイズ	マグカップ φ90mm ボウル(蓋付) φ90mm 丸プレート φ170mm
	公的認証	—
	参考価格 (円)	写真3種のセット : 26,405

岸和田市から竹の枝葉をアドベンチャーワールドが飼育するジャイアントパンダに餌として提供し、残った竹幹部分（年間 100 t）を廃棄することなく資源として再利用し、竹素材のやさしさが食卓になじむモダンなテーブルウェア。

日本四大漆器の伝統技術「紀州塗」とアドベンチャーワールドがコラボし、日々の生活の中で「資源循環」への気づきが芽生えることを願って生まれた商品。 【1種でも可能】

29 shitatari : PRODUCED BY HAREBI

食器（酒器）

	製造または販売元	中川鉄工株式会社
	サイズ	段ボールでのパッケージの大きさ 145×155×120mm
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格 (円)	26,000 (税別)

ステンレス無垢材からの削り出し加工を施した酒器。本体裏面に機械にて刻字可能。その他、種々ご要望に対応可能。

30 大阪浪華錫器 タンブラー

食器(錫製)


	製造または販売元	大阪錫器株式会社
	サイズ	径 6.5×高 10.0 cm 容量 : 約 200ml
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格 (円)	9,000 (税別)

経済産業大臣指定 伝統的工芸品「大阪浪華錫器」。江戸時代後期の創業時から続く伝統技術により、職人が1つずつ手作業で製造している。現在は現代の生活にも沿った製品を製造している。

【写真の「大阪城」のほかデザイン「JAPAN」「富士に桜」あり】

31 大阪浪華錫器「錫製タンブラー 冷香-reico-」

食器(錫製)

	製造または販売元	大阪錫器株式会社
	サイズ	径 8.5×高 10.0 cm 容量：約 420ml
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品、大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	24,000～26,000

経済産業大臣指定 伝統的工芸品「大阪浪華錫器」。江戸時代後期の創業時から続く伝統技術により、職人が1つずつ手作業で製造している。現在は現代の生活にも沿った製品を製造している。

【写真の「白上」のほかデザイン「磨」あり】

32 すだれ印のこおすたあ

食器（コースター）

	製造または販売元	井上スダレ株式会社
	サイズ	H105×W105mm
	公的認証	経済産業大臣指定伝統工芸品、大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	397（2枚入）

経済産業大臣指定伝統工芸品である「大阪金剛簾」のコースター。

※コースターのほか、すだれを用いた雑貨等もあり。

33 いずみガラス（箸置き）

食器（箸置き）

	製造または販売元	日本人造真珠硝子細貨工業組合
	サイズ	箸置き 約 W70×D30×H15mm
	公的認証	—
	参考価格（円）	600

和泉市において、100年以上古くからガラス工芸が盛んであったことから、長年の経験による研ぎ澄まされた技術によって生産されている。

現在、160色のバリエーションを誇っており、食事を華やかにすることができる。


	製造または販売元	株式会社 武林製作所
	サイズ	サイズ：横 80×縦 10×厚み 15mm 重量：60g
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	24,200

世界遺産・富士山をモチーフにしたカトラリーレスト。表面には日本の四季を彩る花や縁起の良い吉祥文様を彫り込んでいる。地場産業のハブラシ製造で培った金型技術を活用。工作機械で微細な文様を加工した後、府知事表彰「なにわの名工」を受賞した職人が一品一品丁寧に手作業で仕上げている。

和のテイストを取り入れたデザインは、海外の手土産に喜ばれている。

35 水とともに生きる泉州タオル

タオル製品

	製造または販売元	大阪タオル工業組合
	サイズ	ミニバスタオル約 400×1,000 フェイスタオル約 300×800 ハンドタオル約 300×300 (mm)
	公的認証	地域団体商標「泉州タオル」登録
	参考価格（円）	440～4,400

大阪の佐野地域（現在の泉佐野市）はもとよりその温暖な気候から綿花栽培が盛んであり、和泉山脈からの水資源をもとに織物産業も発展していた地域。日本タオル発祥の地で、吸水性に優れた“後ざらし”製法を守り、技術を進化させ、創意工夫を重ねながら泉州タオルの歴史は 130 年以上続いている。2021 年、新ブランド「水とともに生きる泉州タオル」商標登録。

36 温泉州タオル

タオル製品

	製造または販売元	大阪タオル工業組合
	サイズ	フェイスタオル約 340×1000mm (標準的なサイズ)
	公的認証	地域団体商標「泉州タオル」登録
	参考価格（円）	770～1,100

「水とともに生きる泉州タオル」の確立に向けての取組みのひとつとして、泉州タオルのルーツである「銭湯タオル・温泉タオル」に再度フォーカスし、銭湯、温泉等日本の「温浴文化」を再度ブランド化し、国内外に広める活動を「温泉州プロジェクト」と名づけ、新ブランドのイメージに沿って開発した新しい浴用タオル。

37 「雫〜SHIZUKU〜」籠入りタオルハンカチセット

野菜染め泉州タオル



製造または販売元	袋谷タオル合資会社
サイズ	タオルサイズ：25×25cm 2枚入り
公的認証	大阪製ブランド認定製品
参考価格（円）	1,540

5つの大阪野菜（水なす、泉州たまねぎ など）の形が悪く販売できないものなどを原料に染めたタオル。それぞれの野菜のデザインを凹凸模様で織り込んでいる。

2019年に大阪で開催された「G20大阪サミット」にも提供。

【1枚でも可 参考価格 770円】

38 「NOKORI-FUKU のこり福」抹茶タオルまたはワインタオル

抹茶等で染めた泉州タオル



製造または販売元	袋谷タオル合資会社
サイズ	タオルサイズ：33×80cm
公的認証	大阪製ブランド認定製品
参考価格（円）	紅白など2枚ギフトセット 5,720

規格外の堺の抹茶や河内ワイン、地ビールを醸造後の“のこりもの”から染色。

綿から厳選しやわらかふっくら、高吸水、機能性もある高品質な泉州タオル。紅白セットも可能。染色前の無垢タオル（白）とセット。

【1枚でも可 参考価格 3,300円】

39 washi matou 和紙纏う

和紙タオル泉州タオル



製造または販売元	袋谷タオル合資会社
サイズ	タオルサイズ：34×85cm ほか
公的認証	地域ブランド「泉州タオル」
参考価格（円）	880～1,870

和紙糸を織り上げたタオル。日本の暮らしに寄り添う、自然由来の和紙の特性を活かした糸と、リサイクルコットンを撚り合わせ、織りあげることによって、綿だけのタオルよりも吸水性が高いほか、早く乾き、抗菌、消臭効果もある。

タオル生産では大量の水を使い、同時に大量の排水も出るが、それを基準に則るだけでなく、より高い基準を掲げ濾過をし、きれいな水に戻して大阪湾に還流。ものづくりに水を使うからこそ、水や水をつくる自然環境に配慮し、責任をもって製造している。

【写真の「フェイスタオル」ほか「ハンドタオル」など展開あり】

	製造または販売元	株式会社和紙の布
	サイズ	浴用タオル 85×27 cm 洗顔パフ 12×10 cm ハンドタオル 25×25 cm 外箱約 20×35 cm
	公的認証	ClassI（乳幼児製品）、CERES：100%オー ガニック
	参考価格（円）	3,800

天然素材からできた和紙とオーガニックコットンを織り込み、石鹼を使わず洗えるタオルのセット。

	製造または販売元	株式会社松藤テリー
	サイズ	バリエーション多数
	公的認証	くまどりやもん♪
	参考価格（円）	コットンベビー5,000 タオル詰め合わせ 3,000

赤ちゃん用として作るタオルは優しさが伝わり、お母さんも共に喜びを感じられることが一番、そうしたこだわりからの一品。

	製造または販売元	株式会社W
	サイズ	バリエーション多数
	公的認証	くまどりやもん♪
	参考価格（円）	7,000

泉州の技術力と、究極の肌触りと吸水力を持つスーパーピマコットンを使用した泉州タオルの中でも最高級のタオル。

43 ウォッシュブルレザーハカマエプロン

衣類 (エプロン)

	製造または販売元	株式会社 waji
	サイズ	着丈 89×身幅 56cm
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格 (円)	37,950

中性洗剤を用いた単品水洗いが可能。メインポケットの底が開閉する仕様になっているので、常に清潔に保つことができる。また、エプロンの裾が袴のように分れた形となっているため、動きやすいのが特徴。機能性と耐久性を重視しながらも、スタイリッシュでデザイン性を兼ね備えており「用の美」を体現した逸品。アウトドアやお料理の際などあらゆるシーンで活躍するエプロン。

【写真の「ブラック」ほかデザイン「ブラウン」あり】

44 高機能 3D ソックス

衣類 (靴下)

	製造または販売元	コーマ株式会社
	サイズ	—
	公的認証	大阪製ブランド認定製品、La Matsubara〜ラ・まつばら〜（松原ブランド研究会認定）、大阪ものづくり優良企業賞匠企業、松原ものづくりエクセレント企業、2016年度はばたく中小企業、小模事業者300社(中小企業庁)
	参考価格 (円)	1,600~1,800

河内木綿で有名な河内地域(松原市)において、あくまでも国産にこだわり、自社工場において一貫生産し、素材は余分な短繊維を取り除いた高級糸「コーマ糸」。各種競技のアスリートの協力を得て、立体構造のスポーツ用高付加価値靴下「高機能 3D ソックス(FOOTMAX)」を開発した。

45 泉州マスク

衣類 (マスク)

	製造または販売元	株式会社 MIX
	サイズ	S H9.0×W13.5 M H10.0×W16.0 L H13.0×W17.5cm (cm)
	公的認証	岸和田ブランド
	参考価格 (円)	600

繊維産業が盛んな泉州地区の熟練された職人さんが1枚1枚丁寧に縫製した誰にでもフィットする最高級の着け心地のマスク。

46 マスクのほね

衣類 (マスクフレーム)

	製造または販売元	株式会社 武林製作所
	サイズ	サイズ：横 120×縦 57×高さ 6mm 重量：2g
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格 (円)	1,430

不織布マスクの中心をたった一本の線で支えるマスクフレーム。マスクによるストレスが改善され、繰り返し使えるため経済的。プラスチック用金型製造の町工場が「コロナ禍で何か世の中に役立てることを」と考えて生まれたアイデア商品。一度聞いたら忘れない大阪らしいユニークな名前は製品をみた社長の一言から生まれた。累計販売本数 50 万本の大ヒット商品。

47 楽勝ボタン・前あきストレッチシャツ (半袖)


衣類

	製造または販売元	Three Rivers 栗山縫製株式会社
	サイズ	S サイズ：前着丈 64 後着丈 67 胸幅 50 袖 裾丈 44
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格 (円)	要相談

ユニバーサルデザインのポロシャツ。片手が不自由な方でも簡単に着脱できるシャツは、ボタンも片手で可能な仕様になっている。ボタンはプラスチックを使用せず、日本の産業を守る天然黒蝶貝から作られたものを厳選。昨年度 IAUD 国際デザイン賞銅賞を受賞、「日常生活の中で、シンプルに、上手に扱えるようにすることで、自立した生活を可能にした」と評価された。

48 EMBLOOM

装飾品

	製造または販売元	渡辺徽章株式会社
	サイズ	モチーフ直径 25mm×奥行約 21mm (金具部 11mm)
	公的認証	—
	参考価格 (円)	4,950

創業より 50 年、職人の手によって変わらぬ一貫製法で作りを続けている技術を活かし誕生したブートニエール。オリジナルリボン徽章の制作も可能。

49 いずみパール

装飾品



製造または販売元	日本人造真珠硝子細貨工業組合
サイズ	ネックレス
公的認証	—
参考価格（円）	1,000～10,000

いずみパールは独自の技術により、生産されており、本真珠と見分けがつかないほどの光沢を放つ。その質の高さで評価を受け、全国の7割を占める生産量を誇り、海外でも高い評価を受けている。

50 いずみガラス（ネックレス）

装飾品



製造または販売元	日本人造真珠硝子細貨工業組合
サイズ	ネックレス
公的認証	—
参考価格（円）	27,500

和泉市において、100年以上古くからガラス工芸が盛んであったことから、長年の経験による研ぎ澄まされた技術によって生産されている。

手加工で生産しているので、希少価値が高く、多くの愛好家の支持を得ており、特に、カラフルなトンボ玉のコレクターが存在している。

51 いずみガラス（お雛様）

装飾品



製造または販売元	日本人造真珠硝子細貨工業組合
サイズ	約 W70×D30×H15mm
公的認証	—
参考価格（円）	15,400

和泉市において、100年以上古くからガラス工芸が盛んであったことから、長年の経験による研ぎ澄まされた技術によって生産されている。

卓越した技術を用いて、ガラスドームの中に、お雛様を入れており、華やかな置物として活用できる。

52 藤村トンボ玉工房（トンボ玉チョーカー）

装飾品

	製造または販売元	有限会社 藤村トンボ玉工房
	サイズ	約 18×約 18mm
	公的認証	大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	7,700～22,000

江戸時代と同じ伝統的な技法を用いて、色ガラス作りから玉作りまで、すべて炭火で手作業にて行っている。現代のガラスにはない深い色合いが特徴。

【写真の「筋模様」のほかデザイン「花散らし」「花模様」あり】

53 藤村トンボ玉工房（トンボ玉根付け（ストラップ））

装飾品

	製造または販売元	有限会社 藤村トンボ玉工房
	サイズ	玉 約 8×8mm 紐 約 150mm
	公的認証	大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	5,500

江戸時代と同じ伝統的な技法を用いて、色ガラス作りから玉作りまで、すべて炭火で手作業にて行っている。現代のガラスにはない深い色合いが特徴。

54 和泉蜻蛉玉

装飾品・お香立て 2WAY

	製造または販売元	山月工房
	サイズ	玉約 20mm 紐長さ 600mm
	公的認証	大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	6,600

奈良時代以前からの伝統を受け継ぐ和泉蜻蛉玉。国宝を復元したガラス材料と伝統の技術が織りなす「工芸品」と大阪府立堺工科高等学校定時制課程の生徒が堺線香の職人から指導を受け制作した「お香」の詰合せ。ペンダントにもお香立てにも使用できる2WAY仕様。

【写真の「黄」のほかデザイン「緑」「金赤」あり】

55 ベっぴん桜筆

化粧筆

	製造または販売元	村岸産業株式会社
	サイズ	150mm 四方以内
	公的認証	La Matsubara〜ラ・まつばら〜（松原ブランド研究会認定）
	参考価格（円）	10,764

創業 90 年の化粧筆メーカーが長年培ってきた技術とノウハウを含め、徹底した品質管理と厳選した素材で丁寧に作る最高品質の化粧筆。

セット内容：扇型パウダーブラシ、チークブラシ、アイシャドウブラシ、ポーチ、オレフィンケース

56 和泉櫛

工芸品

	製造または販売元	有限会社辻忠商店
	サイズ	全長 90~18mm
	公的認証	大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	3,600~50,000

和泉櫛は飛鳥時代から作り続けられていると言われる伝統工芸。静電気をおさえ髪や地肌にやさしく、素朴な手触りと使い込むほどに馴染む質感が最高である。種類やサイズが多くあるため、希望に合わせたつげ櫛を選択可能。

57 唐木指物

工芸品

	製造または販売元	工房キハラ
	サイズ	—
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格（円）	4,000~15,000

紫檀・黒檀などの唐木材を使って作る伝統工芸品で、小箱、線香入れなど、日常使いの品が、暮らしに潤いを与えてくれる。伝統文化の意匠を今に伝える、個性的なデザインも魅力の一つ。

58 大阪唐木指物

木工

	製造または販売元	大阪唐木指物組合
	サイズ	横 210×幅 150×高さ 30mm
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格（円）	35,000（税別）

遣唐使から伝わった唐木（紫檀）を使用。伝統技術を用い、職人が手作り。彫刻は唐草模様で日本の伝統模様。お花や小さな盆栽、小物等を飾ることができる。

59 竹のつり竿、竹文鎮箸、ボールペンなど竹製品全般

竹製品

	製造または販売元	つり竿のタケ・ササ 竹甚工房
	サイズ	竹節のデザインを活かした一点もののオーダーメイド
	公的認証	くまとりやもん♪
	参考価格（円）	箸／3,500 ボールペン／7,000

全国の竹筴類の中から、特に珍しい素材を選び、火入れ処理から丁寧な工程で製作。どれでも全て一点もの。竹のつり竿を中心に、ボールペン、万年筆、線香入れ、塗香、竹文鎮など。

60 ブルーベリーレザーコンパクト財布他 皮製品

皮製品

	製造または販売元	mhd (マサカズホリデザイン)
	サイズ	皮製品、その他一点もののオーダーメイド
	公的認証	くまとりやもん♪
	参考価格（円）	14,080

廃棄される熊取町産のブルーベリーから天然染料を制作し、独自の手法でブルーベリー染めした本革で制作したコンパクト財布。ほかにもオーダーメイドの革製品を制作するなど、一点ものの製品として人気が高まっている。

61 地産廃材が価値を生んだ文具シリーズ 単色ペン(黒インク)10種類(2本入りアソート)

文具

	製造または販売元	株式会社第一精工舎
	サイズ	個装サイズ： d25×w60×h160(mm)
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格(円)	要相談

プラスチック材料を最小限に抑え、これまで単に廃棄されていた廃棄物を新しい材料として活用することで廃材の減容化とCO2排出量の削減に貢献した製品。

62 スレンディプラス

消しゴム

	製造または販売元	株式会社シード
	サイズ	W11*D4*H99mm
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格(円)	300(税別)

日本で一番歴史のある消しゴムメーカーが開発した最も薄い消しゴム。ノートの再利用には消しゴムが最も手近なSDGs。

63 懐話ふだ


カードゲーム

	製造または販売元	株式会社明成孝橋美術
	サイズ	H27×W125×D125mm
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格(円)	2,750

認知症予防のレクリエーション等に用いられる"回想法"を取り入れた新感覚のカードゲーム。自身の思い出話をする事で長期記憶を刺激、トランプの神経衰弱のようにカードの場所を思い出すことで短期記憶を刺激する。認知症の祖母を持つ大学生のアイデアから誕生。介護施設や企業研修等で活用されている。

64 デコペタシール

シール

	製造または販売元	株式会社明成孝橋美術
	サイズ	H150×W70mm
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	550

視覚障がい者のための日常生活補助用具。表面に点字と同じ技術を使った凹凸のあるシールで、調味料容器など似た形のものに貼ることで触り分けを実現。スイッチや温度等の調整ボタンに貼るという使い方も。シールは日本語の点字ではなく丸や矢印などの記号が使われているため、海外の方も使用可能。

65 大阪欄間 彫刻額


彫刻

	製造または販売元	大阪欄間工芸高橋商店
	サイズ	H350×W450mm
	公的認証	日本の伝統工芸士、経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格（円）	50,000～300,000

日本の伝統工芸士に認定されている工芸士が作る大阪欄間。杉材を使用し、大阪城等大阪らしい図案の作品を提供している。大峰山女人禁制の結界門に掛かる「為菩提心門」の額号は現当主・高橋聖峰氏の作品。

66 mocca〈空花〉らんま職人が作る花小皿セット

彫刻品

	製造または販売元	木下らんま店
	サイズ	約φ120×H25 mm 重さ 3枚 合計約 150 g
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品、大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	31,500（税別）

「日常使いの伝統工芸を」をテーマに江戸時代から約 400 年続く「大阪欄間」の技術技法を駆使し、職人（伝統工芸士）が一枚一枚手作業で製作。材料は国産ひのきを使用。木の空目が花開く様子から mocca〈空花〉と命名。ひのきの風合いや香り、経年による木肌の移り変わりを楽しめる一品。単品納品も可能。G7 伊勢志摩サミットでは広報展示スペースに展示された。

67 大阪欄間

彫刻額

	製造または販売元	大阪欄間工芸協同組合
	サイズ	幅 480×高 390×厚 4mm
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格 (円)	100,000 (税別)

江戸時代から約 400 年継承された伝統技術を駆使し、職人が一枚一枚手作りした一品。デザインや額のサイズなどの変更が可能。

68 大阪欄間

透かし彫刻額

	製造または販売元	大阪欄間工芸協同組合
	サイズ	幅 385×高 413×厚 23mm
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品
	参考価格 (円)	15,000 (税別)

江戸時代から約 400 年継承された伝統技術を駆使し、職人が一枚一枚手作りした一品。デザインや額のサイズなどの変更が可能。

69 こだわり綿棒シリーズ

綿棒

	製造または販売元	株式会社山洋
	サイズ	W81×D81×H85
	公的認証	富田林ブランド
	参考価格 (円)	220~330

日本を代表する綿棒メーカーの山洋が、持ち手の強度や綿の柔らかさ、耳への安全性などにこだわりぬいた最高級綿棒で、使い心地が違う。

70 純国産 白樺ようじ

つまようじ

	製造または販売元	菊水産業株式会社
	サイズ	H60×W50mm
	公的認証	—
	参考価格（円）	233

天然の白樺から美しく削り出したつまようじ。個包装されているので携帯も可能。

71 Nhes.


「自然に還る歯ブラシ」
turalist

	製造または販売元	株式会社 プラス
	サイズ	縦 90mm×横 205mm×厚 12mm
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	2,200

100%脱プラ木製歯ブラシ。柄は椅子加工で出る端材のプラを活用、毛は主に食肉用で育てられた馬の生命の副産物として活用。「大阪府認定リサイクル製品」「東大阪ブランド製品」にも認定。大阪ブルーオーシャンビジョンを共有する中、歯ブラシは「プラスチック資源循環促進法」の12品目の対象。使い捨てないメンテナンスサービスあり。全日本ブラシ工業協同組合推奨品。

72 ミガケンデ

歯ブラシ（Pet用）

	製造または販売元	有限会社多葉刷子工業所
	サイズ	H188×W30×D16mm
	公的認証	大阪製ブランド認定製品
	参考価格（円）	要相談

ペット歯ブラシ初となる天然毛を使用。天然毛のため歯と歯ぐきを傷つけにくい。飲み込んでもマイクロプラスチックなど化学物質を吸収する心配がない。天然毛は弊社の特許技術小型ヘッドで超小型から小型犬に対応。人用歯ブラシを製造している八尾市産。創業70年の技術で一つ一つ丁寧に職人が植毛加工を施している。

73 TheBAR ソリッドシャンプー・コンディショナーセット

固形シャンプー
& 固形コンディショナー

	製造または販売元	株式会社マックス
	サイズ	W125×D40×H85 mm 重さ 220g
	公的認証	大阪製ブランド認定製品 ※TheBAR ソリッドシャンプーのみ
	参考価格 (円)	要相談

ボトルレスでプラスチックフリーの固形シャンプーとコンディショナーのセット。世界で初めて石けん成分等の「髪を軋ませる成分」を配合せず固形化に成功。これにより、全世界で普及しているプラスチックボトルが必要な液体シャンプー & コンデよりも高いヘアケア機能を実現し、海洋プラスチックごみ削減にも貢献。

74 毛布


毛布

	製造または販売元	日本毛布工業組合
	サイズ	約 70×100cm (膝掛け程度) ~ 約 230×250cm (キングサイズ)
	公的認証	Q マーク認定
	参考価格 (円)	要相談

明治 20 年から技術革新を推し進めて現在の毛布に至る。国内で生産される毛布のシェア約 90%を泉大津産が占める。日本製の生地を使用し、染色整理、縫製等全てが国内で行われている品。

75 CREP

ピクニックラグ

	製造または販売元	山陽製紙株式会社
	サイズ	M サイズ : 135×90 L サイズ : 200×110
	公的認証	—
	参考価格 (円)	1,100~1,800

工業用クレープ紙はセメント袋の口縫い用テープや電線類を包装する紙として使われてきた素材で、独特のシワから生まれる強度と伸縮性、紙としては珍しい耐水性も兼ね備えた高機能再生紙。そんなクレープ紙を使用したピクニックラグ。

76 泉州留河桐製米びつ

米びつ

	製造または販売元	株式会社留河
	サイズ	高さ 32×奥行 39×幅 20cm 重さ 3kg
	公的認証	岸和田ブランド、大阪製ブランド認定製品
	参考価格 (円)	18,000

桐だけで出来た気密性の高い伝統工芸土作の米びつ。レバーを一往復させるだけで簡単に一合が計れる。

77 「大阪泉州桐筆筒」の派生商品


まな板

	製造または販売元	(株) 田中家具製作所
	サイズ	W350×D200×H20mm
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品「大阪泉州桐筆筒」の派生商品
	参考価格 (円)	3,300

軽くて、乾きが早く、抗菌効果のある桐材を用いたまな板。水切れの良さと包丁の刃あたりが優しく、調理器具としてとても使い勝手が良いとされている。

78 日本遺産×おおさか河内材 ミニ杉玉づくりキット

林産物

	製造または販売元	市立林業総合センター木根館
	サイズ	H300×W100mm
	公的認証	—
	参考価格 (円)	1,300

杉の葉をボール状にした縁起物で、新酒が出来上がる頃、酒蔵の軒先に飾られる杉玉。杉の葉が緑から茶色に変わる様子は、日本酒の熟成具合を表しており、河内長野市の酒蔵通り（高野街道）にも、新酒ができたがる 11 月中旬になると、「おおさか河内材」の杉の葉でつくられた杉玉が並ぶ。そんな杉玉（レプリカ）と「おおさか河内材」を使ったミニチュア模型を作れる木工体験キット。

	製造または販売元	株式会社三共晒
	サイズ	約 35cm×約 35cm 厚さ 5.5cm ほか
	公的認証	sakai kitchen〈堺キッチン〉
	参考価格 (円)	8,800~27,500

和晒の魅力をインテリアアートシーンに受け込ませたい、そんな思いから生まれたのが、晒生地を活用した「FABRIC BORD」。生地を〇に包み、縦横いくつもの模様を創作。サステナビリティをアートにした商品。

【写真の「maru」ほかデザイン「ito」「nure」「kukuru」「fusa」「shiwa」「yure」「taira」あり】

【会場装飾での使用を想定】

	製造または販売元	協同組合オリセン
	サイズ	反物展示 プレタゆかたマネキン展示
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品、大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格 (円)	22,000~32,000 (税別) 縫製料 7,000

浪華本染めで染めたゆかた。

浪華本染めの技法であるぼかしや差し分けにより日本独特の風合いのある夏の着物。

【会場装飾での使用を想定】

	製造または販売元	協同組合オリセン
	サイズ	38×95 c m 帯封で畳んだサイズ 12×18 c m
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品、大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格 (円)	2,700 (税別)

浪華本染めの技法であるぼかしや差し分けに加えて、3枚の型紙を使う「細川」という難易度のもっとも高い技法を駆使して染めた作品。

【会場装飾での使用を想定】

82 堺五月鯉幟

鯉幟

	製造または販売元	堺五月鯉幟・高儀
	サイズ	鯉幟 3 匹、黒ため塗板 1 枚、アクリル台（マグネット付き）3 個
	公的認証	大阪府知事指定伝統工芸品
	参考価格（円）	150,100

日本全国でも現在は数件しか無い手描き鯉のぼり。明治初期から続く高儀では今もなお、手描きの鯉のぼりを作り続けている。「元気にたくましく大きく育てほしい」との思いから、1 つ 1 つ刷毛で顔料を塗り制作。染めやプリントでは再現できない、細部の描写や色のグラデーションが際立つ鯉のぼりは真鯉に金太郎がまたがっているのが特徴で、大阪の伝統工芸品に指定されている。

【会場装飾での使用を想定】

83 大阪金剛簾

簾製品


	製造または販売元	杉多製簾株式会社
	サイズ	—
	公的認証	経済産業大臣指定伝統的工芸品、富田林ブランド
	参考価格（円）	要相談

大阪府の富田林市や河内長野市、大阪市で生産される竹工品。天然竹を活かした優雅で格調高い簾は、室内装飾品として使われ、日本的な雰囲気のある優しい美しさを備えている。

【会場装飾での使用を想定】

84 デザインメッシュ

金網

	製造または販売元	マツバラ金網株式会社
	サイズ	H900×1800mm
	公的認証	大阪ものづくり優良企業賞「匠企業」、松原ものづくりエクセレント企業
	参考価格（円）	標準価格:1 m ² 当たり 50 万円

昭和初期に日本一の金網のまち松原で創業。蜘蛛の糸ほどの 15 畝の金属線を製作し製網する技術を有する。その卓越した技術を生かし、金属線で織り上げた緻密なデザイン絵画は巨大なタペストリー・空間インテリアとして飲食店やアパレル店で利用されている(サイズ・図柄等は応相談)。

【会場装飾での使用を想定】

85 大阪泉州桐筆筒

筆筒

	製造または販売元	株式会社田中家具製作所
	サイズ	W1030×H1125×D470mm ほか
	公的認証	岸和田ブランド、経済産業省大臣指定伝統的工芸品
	参考価格（円）	800,000～2,800,000

大阪泉州桐たんすは日本の伝統家具。写真の黒うるし塗りと四季草花の蒔絵を描いた最高作品は、作れる工房が他にない。ほかにも、カシュー塗りの5色の色を塗ったアートな桐たんすや、大阪泉州桐筆筒を代表する胴丸型の桐たんすに四君子の蒔絵をあしらったもの・竹垣に菊の蒔絵をあしらったものなど株式会社田中家具製作所の職人しか作れない逸品がある。

【会場装飾での使用を想定】

86 いずもく

装飾品

	製造または販売元	大阪府森林組合泉州支店
	サイズ	ネームプレート 幅 30×奥行 7.5×高さ 7.5cm
	公的認証	おおさか認証材
	参考価格（円）	8,500

和泉市では、平成 24 年度から木材利用促進に向けた取り組みを進めており、その一環として、和泉市内産木材の利用拡大や「おおさか認証材」の PR を図るべく、いずもくプロジェクトと称して、いずみの木による地域ブランド化を推進している。

いずもくで作られたネームプレートは、丈夫でいい香りがし、木のあたたかみを感じられる。

【会場装飾での使用を想定】

6. 觀光資源

1 さかい利晶の杜

観光



堺が生んだ茶の湯の大成者「千利休」と、日本近代文学を切り拓いた歌人「与謝野晶子」の生涯や人物像などを通じて、堺の歴史・文化の魅力を発信する文化観光施設。VR「タイムトリップ堺」や「茶の湯」を体験できる。

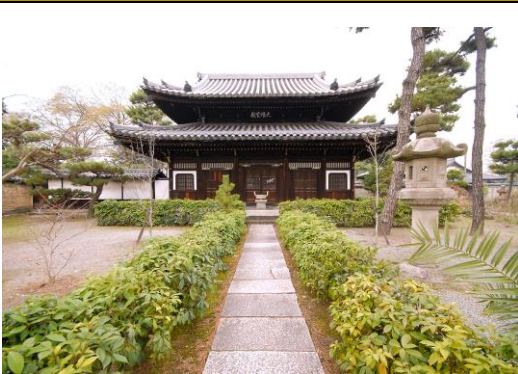
★ポイント★

「茶の湯体験施設」では、表千家・裏千家・武者小路千家のお点前により椅子席でお抹茶とお菓子を味わっていただく立礼呈茶や、茶道三千家の指導のもとお客様自身がお茶を点てる茶室お点前体験などを体験できる。

所在地	堺市 【堺市堺区宿院町西 2 丁 1 番 1 号】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 40 人 (1 サイクル)
補足	https://www.sakai-rishonomori.com/

2 南宗寺

観光



国の名勝枯山水の庭、重要文化財仏殿・山門・唐門、千家一門の供養塔、利休好みの茶室実相庵などを見学できる。

★ポイント★

1557 年三好長慶が父の菩提を弔うため大林宗套を開山に建立。夏の陣で焼失後沢庵宗彭らが再建。徳川家康が後藤又兵衛の刃に倒れ、当寺に祀られたという伝説がある。

所在地	堺市 【堺市堺区南旅籠町東 3 丁-1-2】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 20 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/121

3 妙國寺

観光



1562 年日蓮宗の日珙が開いたとされる寺。境内にある国指定の天然記念物で樹齢 1,100 年の大蘇鉄、千利休寄贈の六地藏灯籠や瓢箪型手水鉢がある日本唯一の「蘇鉄の枯山水」庭園が見学できる。

★ポイント★

堺事件の土佐藩士切腹の地でも有名。国指定の天然記念物の大ソテツは、織田信長が恐れたという伝説がある。

所在地	堺市 【堺市堺区材木町東 4-1-4】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 20 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/153

4 方違神社

観光



河内・和泉・摂津三国の境にある方位のない清地とされ、方除祈願で有名な神社。

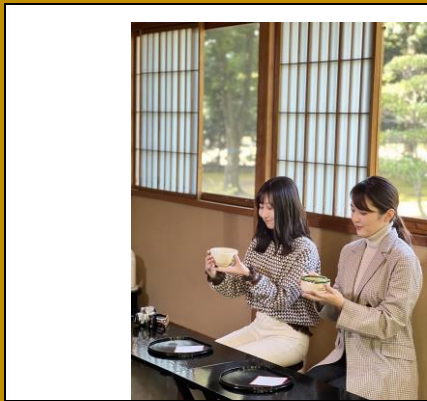
★ポイント★

遠方への旅や家を移る時などに参れば災難に会わないという言い伝えから、新築・転居等の厄除けで各地から多くの人々が参詣に訪れる。

所在地	堺市 【堺市堺区北三国ヶ丘町 2 丁 2-1】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 一 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/206

5 堺市茶室 伸庵

観光



数奇屋普請の名匠仰木魯堂(おうぎろどう)が粋をこらし建てた茶室で、芝公園から移築された国の登録有形文化財。一部 2 階建の棧瓦葺で玄関・広間・茶室・座敷等を配置、10 室の和室では茶事等を催すことができる。

★ポイント★

気軽に抹茶を楽しめる呈茶サービスがある。

所在地	堺市 【堺市堺区百舌鳥夕雲町 2 丁 (大仙公園内)】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 8 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/107

6 本願寺堺別院

観光



市内最大の木造建築を見学できる。「北の御坊」とも呼ばれ、現在の本堂は 1825 年の再建。

★ポイント★

明治 4 年の廃藩置県後 10 年間堺県庁として使用後、浄土真宗本願寺派へ返還され堺県庁跡として府指定の史跡となっている。

所在地	堺市 【堺市堺区神明町東 3 丁-1-10】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/146

7 堺泉北臨海工業地帯夜景

観光



堺市の浜寺公園付近から高石市にかけて広がる堺泉北臨海工場地帯。この一帯は、工場の煙突や配管などがひしめき合い、日が落ちると工場から放たれる無数の光は、まるで SF 映画さながらの幻想的な世界が広がる。

所在地	堺市 【大阪府堺市～高石市にかけての臨海部】
概要	(所要時間) 一分 (受入可能人数) 一人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/437

8 百舌鳥八幡宮

観光



世界文化遺産 百舌鳥古墳群の中に鎮座し、応神天皇を主神とし、境内社に仁徳天皇他三神を奉斎する古い歴史と伝統のある神社。

所在地	堺市 【堺市北区百舌鳥赤畑町 5 丁 706 番地】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/155

9 千利休屋敷跡

観光



堺で生まれ、わび茶を大成した「千利休」の屋敷跡を見学できる。底に椿の炭を沈めていたといわれる椿の井戸と利休ゆかりの大徳寺山門の古い部材で建てられた井戸屋形がある。

★ポイント★

千利休は茶道千家の始祖であり、茶聖と称された。

所在地	堺市 【堺市堺区宿院町西 1 丁 17-1】
概要	(所要時間) 15 分 (受入可能人数) 20 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/92

10 開口神社

観光



旧市内唯一の式内社で塩土老翁神(しおつちのおじのかみ)、素盞鳴神(すさのおのかみ)、生国魂神(いくたまのかみ)を祀る。天平 18 年(746 年)行基が境内に念仏寺を建立し、大同元年(806 年)空海が宝塔を建てたので「大寺」とも呼ばれる。

★ポイント★

大寺縁起絵巻、伏見天皇宸翰御歌集、短刀銘吉光は国指定の重要文化財。

所在地	堺市 【堺市堺区甲斐町東 2 丁 1-29】
概要	(所要時間) 10 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/28

11 菅原神社

観光



堺の浜に漂着した菅原道真自作の木像を祭ったのがはじまり、堺天神と親しまれ、境内にある摂社の堺戎神社は、堺えびすとして、南大阪随一のえびっさんとして有名。

★ポイント★

鉄砲鍛冶・榎並屋勘左衛門の寄進により、延宝 5 年(1677 年)に建てられたと伝えられる楼門(ろうもん)は大阪府指定有形文化財。

所在地	堺市 【堺市堺区戎之町東 2-1-38】
概要	(所要時間) 10 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/86

12 気球搭乗体験

観光



堺市大仙公園に、ここでしか味わえない新しいアクティビティ「おおさか堺バルーン」が誕生する。気球に乗って世界遺産を上空から一望する学びと感動の体験ができる。

★ポイント★

ヘリウム型のガス気球は、日本では現在運行されていないため、唯一無二の体験となる。

所在地	堺市 【堺市堺区百舌鳥夕雲町 2 丁 204】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://osaka-balloon.com/

13 堺のんびりクルーズ

観光



中世の堺が自由都市であった頃にできた環濠を、遊覧船で巡ることができる。

★ポイント★

ツアー中は観光ガイドが堺の魅力や見所を、わかりやすく説明。

所在地	堺市 【堺市堺区栄橋町 1 丁 4 南海本線堺駅前】
概要	(所要時間) 50 分 (受入可能人数) 18 人
補足	http://www.kc-sakai.com/

14 大浜相撲場

観光



古くからアマチュア（学生）相撲の大会が行われ、幾多の好勝負と名選手をその歴史に刻んできた由緒ある相撲場。相撲の取組を見学することができる。

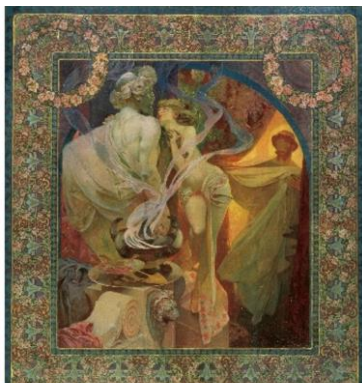
★ポイント★

本相撲場は、大正 8 年に第 1 回全国学生相撲選手権大会が開催されて以来、学生相撲の聖地である。

所在地	堺市 【堺市堺区大浜北町 5-7-1】
概要	(所要時間) 15 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.city.sakai.lg.jp/yoyakuanai/bunrui/sports/ohamasumo.html

15 堺 アルフォンス・ミュシャ館

観光



アール・ヌーヴォーを代表する芸術家「アルフォンス・ミュシャ」の生涯にわたる創作活動を紹介する施設。

★ポイント★

19 世紀末から 20 世紀初頭にかけて花開いたアール・ヌーヴォーの代表的な芸術家アルフォンス・ミュシャのポスターや油彩画、素描や宝飾品など多彩な作品約 500 点を所蔵し、年 3 回の企画展を開催している。

所在地	堺市 【堺市堺区田出井町 1-2-200 (ベルマージュ堺式番館内)】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://mucha.sakai-bunshin.com/



堺出身の奈良時代の僧、行基が建立したとされる四十九院のひとつ大野寺の仏塔。発掘調査によって土を盛り上げた一辺 53.1m、高さ 8.6m以上の十三重の塔で、各層には瓦が葺かれていたことが判明。

★ポイント★

日本で唯一の土で作られた仏塔。国の史跡に指定されている。

所在地	堺市 【堺市中区土塔町 2143-1】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	ー



クワ王ピラミッド、始皇帝陵と並ぶ世界 3 大墳墓、5 世紀中ごろ築造とされ全長約 486m の日本最大の前方後円墳。百舌鳥耳原三陵の一つで、墳丘は 3 段に築成され三重の濠がめぐり 10 基以上の陪塚がある。濠の外から見学ことができ、墳墓の巨大さを実感できる。

★ポイント★

世界遺産「百舌鳥・古市古墳群」を構成する 49 基のうちの一つ。

所在地	堺市 【堺市堺区大仙町】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/126



8K 空撮映像で古墳群の雄大さや堺の歴史文化を体感できるシアターを鑑賞できる。

★ポイント★

大阪府唯一の世界遺産「百舌鳥・古市古墳群」の価値や魅力を伝えるガイド機能等を備えた施設である。

所在地	堺市 【堺市堺区百舌鳥夕雲町 2-160】
概要	(所要時間) 40 分 (受入可能人数) 100 人
補足	https://www.city.sakai.lg.jp/kanko/rekishi/sei/kohun_otozureru/mozukofungun_visitorcenter.html



堺の伝統産業を一堂に集めた施設。「包丁研ぎ」「包丁研ぎ直し」「和菓子づくり」実演の見学、「お香づくり」「雪花染め」体験ができる。

★ポイント★

1 階では、多種多様な包丁や注染・線香のほか、堺ゆかりの和菓子などが購入できる。2 階の「堺刃物ミュージアム CUT」では、堺の刃物の歴史や製造工程、様々な用途の包丁の展示、約 300 本の包丁の素材を使ったシャンデリアがある。また、刃物だけでなく、注染和晒、線香、昆布加工、敷物、和菓子、堺五月鯉幟が学べる展示室もある。

所在地	堺市 【堺区材木町西 1-1-30】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakaidensan.jp/



南大阪エリア最大級である約 100 万球のイルミネーション、シルバニアパーク、コスモスが約 50 万本咲き誇る花畑が楽しめる。手びねり、電動ろくろなどの陶芸体験もできる。

★ポイント★

シルバニアパークは、関西初のシルバニアファミリーの世界観が楽しめる屋外型テーマパーク。パーク内で行っているクイズラリーに全問正解すると、シルバニアファミリーの人形をプレゼント。園内の花畑は、6000 平米にわたって咲き誇る。

所在地	堺市 【堺市南区鉢ヶ峯寺 2405-1】
概要	(所要時間) 60 分～120 分 (受入可能人数) 100 人以上可
補足	https://farm.or.jp/



石津ヶ丘にある全長約 365m の日本で 3 番目に大きい巨大前方後円墳。百舌鳥耳原南陵、ミサンザイ古墳とも呼ばれ、世界遺産「百舌鳥・古市古墳群」の一つ。

★ポイント★

仁徳天皇陵古墳より古く 5 世紀前半頃に造営。

所在地	堺市 【堺市西区石津ヶ丘】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/160



歴史、考古、美術、民俗などの資料を展示。古代から近代までの歴史の流れを紹介、堺の歴史と文化についてわかりやすく理解することができる。企画展・特別展では毎回違ったテーマの展示を楽しむことが可能。

★ポイント★

CGを利用した映像で百舌鳥古墳群の雄大さを体感できる。

所在地	堺市 【堺市堺区百舌鳥夕雲町 2 丁】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.city.sakai.lg.jp/kanko/hakubutsukan/



中世の時代を体感できる日本遺産に認定された寺。日本で唯一の北斗七星をまつた星塚をめぐることもできる。

★ポイント★

観心寺は、飛鳥時代後期の開創と伝わり、空海が真言宗の道場とした。中世には朝廷や武家との関係が深く、ゆかりの建物なども残る。このような歴史的背景から、観心寺には、国宝をはじめとした数多くの歴史文化遺産が遺されている。また、関西花の寺の 1 つであり、梅や紅葉が綺麗。

所在地	河内長野市 【河内長野市寺元 475】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.kanshinji.com/



中世の時代を体感できる日本遺産に認定された寺。

★ポイント★

奈良時代、行基によって開かれたと伝わり、女人高野として知られている。南北朝時代には、一時期、堀を隔てて南朝と北朝の行宮が共にあるという歴史的な舞台となった。このような歴史的背景から、天野山金剛寺には、国宝をはじめとした数多くの歴史文化遺産が遺されている。

所在地	河内長野市 【河内長野市天野町 996】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://amanosan-kongoji.jp/



自転車のテーマパーク。街では乗ることができない変わり種自転車やアトラクションで健康的に楽しめる。歴史ある自転車や各種競技用自転車など、見るだけで楽しめる展示もあり。

★ポイント★

世界一変わり種自転車を所有。足でこぐコースターなどユニークなアトラクションがいっぱい！宿泊施設や日帰りBBQも楽しめる。

所在地	河内長野市 【河内長野市天野町 1304】
概要	(所要時間) 180 分 (受入可能人数) 100 人以上
補足	http://www.kcsc.or.jp/



地産地消レストラン、直売所がある。

★ポイント★

河内長野の旬の食材を活かしたパンやピザ、地域の新鮮な素材でつくったジュースやスープ、地元生産者の特産品など、奥河内ならではの恵みに出会うことができる。また、奥河内くろまろの郷では、交流農園をフィールドに周辺の施設や自然を家族で満喫できる体験プログラムも開催。

所在地	河内長野市 【河内長野市高向 1218-1】
概要	(所要時間) 30 分～60 分 (受入可能人数) 100 人
補足	https://kuromaro.com/



埴輪づくり体験ができる。

★ポイント★

世界でたった1つのマイ埴輪を作る体験ができる。

所在地	羽曳野市 【羽曳野市誉田 3-22-21】
概要	(所要時間) 90 分 (受入可能人数) 50 人
補足	http://www.okura-hd.jp/haniwanosato/index.html#menu1



6世紀後半に創建された寺。応神天皇を主祭神とし、古くから応神陵の近くにあつて、御陵祭祀を司ってきた。毎年9月には、神輿が、境内にある太鼓橋を渡って御陵の後円部頂上にあつた御堂までお渡りする盛大な祭礼が開かれる。

★ポイント★

安産の神・厄除けの神として知られる。

所在地	羽曳野市 【羽曳野市誉田 3-2-8】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://konda-hachimanguu.com/



世界遺産「百舌鳥・古市古墳群」の一つ。古市古墳群最大の前方後円墳で、墳丘長約425メートル、後円部直径250メートル、高さ35メートル、前方部幅300メートル、高さ36メートル。百舌鳥古墳群の仁徳陵古墳（大仙古墳）に次いで2番目の大きさを誇る。

★ポイント★

古市エリア最大の古墳。

所在地	羽曳野市 【羽曳野市誉田 3-2-8】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.city.habikino.lg.jp/soshiki/shougaigakushu/bunka-sekai/bunkazai/bunkazai/iseki_shokai/kofun_chuki/2386.html



JA 大阪南が運営する直売所。米やさつまいも、なすなど地場産野菜の販売を行っている。

★ポイント★

新鮮な朝どれ野菜や果物が豊富。

所在地	羽曳野店：羽曳野市埴生野 975-3、河内長野店：大阪府河内長野市高向 1218-11
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 100 人
補足	https://www.ja-osakaminami.or.jp/asukatekurude/

31 近つ飛鳥博物館

観光



古墳時代から飛鳥時代にかけての時代、言い換えれば日本古代国家の黎明期の歴史を主要テーマにして、展示や講座・研究・教育など幅広い活動を展開し、多くの方々に親しまれる博物館。安藤忠雄氏の設計による建物も魅力的。

★ポイント★

大阪の世界遺産「百舌鳥・古市古墳群」を学ぶことができる。

所在地	河南町 【南河内郡河南町大字東山 299】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://www.chikatsu-asuka.jp/

32 道の駅 かなん

観光



直売所。地場産野菜の販売を行っている。

★ポイント★

周囲は緑豊かな自然に恵まれ、肥沃な大地ときれいな水に育まれ、古くから農業が盛んな町であり、新鮮野菜が消費者の皆様にご喜ばれている。「農村活性化センター」では、地域の農産物の展示・PRをはじめ、地場農産物、手づくりの加工品等を販売している。

エコ栽培の水越米やなにわの伝統野菜、地場野菜・果物を取り入れた米粉パンやお餅、惣菜、ジャムも人気。

所在地	河南町 【南河内郡河南町神山 523-1】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	http://www.osaka-michinoeki-kanan.jp/

33 叡福寺（聖徳太子御廟）

観光



聖徳太子の御廟とそれを守護する寺。

★ポイント★

「十七条憲法」の制定など日本の礎を築いた聖徳太子の御廟。母の穴穂部間人皇后と妃の膳部郎女とともに埋葬された。叡福寺は御廟を守護するために推古天皇によって建立され、聖武天皇が伽藍を整備したと伝わる。聖徳太子信仰の霊場として多くの人々が訪れる。

所在地	太子町 【南河内郡太子町太子 2146】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://eifukuji-taishi.jp/



堺市の浜寺公園付近から高石市にかけて広がる堺泉北臨海工場地帯。この一帯は、工場の煙突や配管などがひしめき合い、日が落ちると工場から放たれる無数の光は、まるで SF 映画さながらの幻想的な世界が広がる。この堺高石臨海工業地帯の夜景を巡るツアーを実施。

★ポイント★

全国有数のパノラマ夜景を誇り、阪神高速湾岸線からの景色は圧巻のひと言。

所在地	高石市 【高石市高砂】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 40 人
補足	—



鎌倉時代、この地に、岸和田城主和田義明の弟、綾井伝内の居城として綾井城が築城される。戦国時代には沼間一族が城主となるが、兵火にあって消失。その後、玄誉上人がお告げにより濠から阿弥陀如来を発見し本尊として、法堂を建立したと伝えられている寺院。

★ポイント★

専稱寺では、珍しい御城印が販売されており、人気を博している。

所在地	高石市 【高石市綾園 2-2-17】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	—



約 76,000 m²の園内の中には四季折々の花が咲き乱れる農園エリアの他、ハーブ園、日本庭園、多目的グラウンドなどがある公園。

★ポイント★

産業廃棄物の最終処分埋立地であったものを「処分場跡地のリサイクル」という形で再生された公園。

敷地だけでなく、公園内の設備や資材等がほとんどリサイクル品を使用しており、リサイクル・自然と人々の共生・ふれあいの場をテーマとしている。

SDGs にも合致した公園であり、年間 30 万人以上訪れる公園。

所在地	和泉市 【和泉市納花町 407 番地の 15】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.dinsgr.co.jp/park/



和泉市特産品や新鮮な農産物などのお買い物やレストランでのお食事ができる。

★ポイント★

地場産品販売所では、和泉市特産品の販売や毎朝農家さんから届く市内で採れた四季折々の農産物を販売するほか、レストランで作られたふっくら焼き立ての食パンや菓子パンなど、できたての味を楽しむことができる。

さらに、隣にある「旬菜レストランつむぎ」では、メインのお肉・お魚から選べる山愛御膳や和泉みかんを使ったソフトクリーム、季節のフルーツを使ったパフェなどがあり、ゆったりとしたひと時を楽しめる。

所在地	和泉市 【和泉市仏並町 398-1】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.yamaainosato.com/



天守閣内部では資料展示を見学できる。
「八陣の庭」といわれる庭園がある。

★ポイント★

1827年に天守閣が落雷で焼失した為、現在の天守閣は1954年に建造された3層3階の模擬天守である。

所在地	岸和田市 【岸和田市岸城町】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 制限なし
補足	https://www.city.kishiwada.osaka.jp/soshiki/36/kishiwadajyo.html



だんじりの原点を学べるコーナーがある。
大工方の気分を味わえる体験ができる。
法被を間近で見ることができる。

★ポイント★

江戸時代中期に始まり、およそ300年の伝統を誇るだんじり祭の歴史や迫力を目の当たりにできる施設である。

所在地	岸和田市 【岸和田市本町】
概要	(所要時間) 30 分～60 分程度 (受入可能人数) 制限なし
補足	https://kishibura.jp/danjiri/



直売所、レストラン。地場産野菜や地元産鮮魚の販売を行っている。

★ポイント★

直売所は地元の農家が愛情を持って育てた、安全・安心で新鮮な農産物を取り揃えている。

レストランでは「地産地消」・「旬」・「農産物の情報」などを地域の人々にお伝えするため、地域の旬の食材を使った料理を、ビュッフェ形式でお届けしている。

所在地	岸和田市 【岸和田市岸の丘町 3-6-18】
概要	(所要時間) 30 分～60 分 (受入可能人数) 100 人
補足	https://www.ja-izumino.or.jp/farmstand/



祈祷を受けることができる。

★ポイント★

厄除けの観音様として知られる。

三重の塔は府内随一のもの。

恋愛成就の明王、愛染明王を祀る愛染堂は恋人の聖地にも認定され、縁結びとしても人気の名所。

所在地	貝塚市 【貝塚市水間 638】
概要	(所要時間) 30 分～60 分 (受入可能人数) 一 人
補足	https://mizumadera.or.jp/



りんくう公園内のモニュメント「LOVE RINKu」からは大阪湾や関西国際空港、離着陸する飛行機が一望できる。新たな「旅立ち」や「ステージへのステップアップ」を連想させるこのモニュメントは、恋人たちはもちろん、家族や友人など、大切なひとたちとずっと「つながっていられるように」といった願いが込められている。「恋人の聖地」に認定されている。

★ポイント★

「夕日百選」に選定されている。

所在地	泉佐野市 【泉佐野市りんくう往来南】
概要	(所要時間) 15 分 (受入可能人数) 制限なし
補足	https://www.kankou-izumisano.jp/50on/ra/love.html



犬鳴山の麓に佇む秘境ムード漂う温泉。

★ポイント★

泉質は単純硫黄泉で冷え性や神経痛への効能あり。

所在地	泉佐野市 【泉佐野市大木】
概要	(所要時間) 45 分 (受入可能人数) 1 人
補足	https://www.kankou-izumisano.jp/50on/a/inunaki.html



アクティビティエリア、コミュニティエリア、マルシェエリア、グランピングエリアからなり、地元の恵みを生かした食、スポーツ、レジャーをまるごと体験できる。

★ポイント★

関西国際空港の対岸、「恋人の聖地」泉南マーブルビーチ、タリサザンビーチに隣接する南北約 2 km のエリアにある、2020 年にオープンした関西最大級のリクリエーション施設。

所在地	泉南市 【泉南市りんくう南浜 2 番 201 ほか】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 100 人
補足	https://sennanlongpark.com/

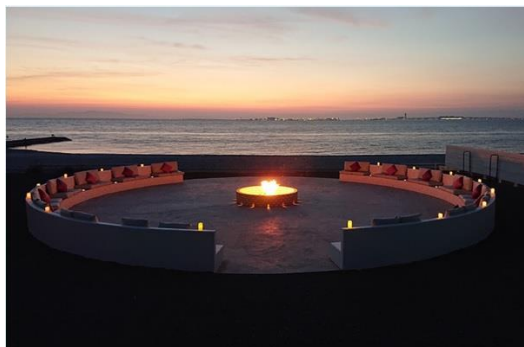


夕陽を背景に、飛行機の離発着を見学できる。

★ポイント★

白い大理石を敷き詰めた珍しいビーチ。2006 年、大阪府では初めて「恋人の聖地」に認定され、2018 年には、白いビーチに映えるハートのモニュメントが設置されました。また、夕陽百選に選ばれた当ビーチからの夕景は圧巻。近くには泉南市の地場産品が購入できる道の駅「サザンびあ」があり。

所在地	泉南市 【泉南市りんくう南浜】
概要	(所要時間) 15 分 (受入可能人数) 100 人
補足	https://welcome-sennan.com/tourist-spots/marble-beach



グランピング体験ができる施設。

★ポイント★

全室オーシャンビューのグランピング施設。

所在地	泉南市 【泉南市りんくう南浜4-201】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://digiq.jp/bbq/marblebeach/



大阪府泉南郡岬町と兵庫県洲本市を結ぶ航路。サイクルツーリズム、フェリー輸送を実施している。

★ポイント★

1日4便運航している(運航日要確認)。

所在地	岬町 【泉南郡岬町深日港】
概要	(所要時間) 55 分 (受入可能人数) 68 人
補足	https://fuke-sumotoliner.com/



チキンラーメンを手作りできる「チキンラーメンファクトリー」や、世界でひとつだけのオリジナルカップヌードルを作ることができる「マイカップヌードルファクトリー」など、いまや世界で新しい食文化となったインスタントラーメンの原点を学べる体験型食育ミュージアム。

★ポイント★

オリジナルカップヌードルを作成できる。

所在地	池田市 【池田市満寿美町8-25】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 20 人以上可
補足	https://www.cupnoodles-museum.jp/ja/osaka_ikeda/



1970年の大阪万博の広大な跡地を整備した、「緑に包まれた文化公園」。太陽の塔に象徴される多くの文化施設や各種スポーツ・レクリエーション施設など多種多様な施設が森の豊かな緑と調和しながら配置されている。

★ポイント★

48年ぶりに内部を一般公開した「太陽の塔」や1970年当時の造園技術の粋を集めた「日本庭園」等がある。

所在地	吹田市 【吹田市千里万博公園 1-1】
概要	(所要時間) 60分～120分 (受入可能人数) 太陽の塔：30分毎に、80人
補足	http://www.expo70-park.jp/



太陽の塔の内部の展示空間には、鉄鋼製で造られた高さ約41メートルの「生命の樹」がある。樹の幹や枝には大小さまざまな292体の生物模型群が取り付けられ、アメーバーなどの原生生物から八虫類、恐竜、そして人類に至るまでの生命の進化の過程を表現されている。

★ポイント★

70年大阪万博のシンボル太陽の塔内部見学ツアーができる。

所在地	吹田市 【自然文化園】
概要	(所要時間) 30分 (受入可能人数) 16人
補足	https://taiyounotou-expo70.jp/



Meet Nifrel (感性にふれる) をコンセプトに生き物の見学ができる施設。いろ (色彩の多様性)、わざ (行動の多様性)、かくれる (擬態の多様性) など多様性をテーマとした展示エリアで構成される。

★ポイント★

水族館、動物園、美術館のカテゴリーにないミュージアム。

所在地	吹田市 【吹田市千里万博公園 2-1】
概要	(所要時間) 1分 (受入可能人数) 1人
補足	https://www.nifrel.jp/



室町時代から戦国時代にかけて、池田市域一帯などを支配していた地方豪族池田氏の居城跡地を公園として整備を進め、平成 12 年（2000 年）4 月にオープン。

★ポイント★

園内にある、やぐら風展望休憩舎からの眺めは、池田市街地はもちろんのこと、阪神高速道路の新猪名川大橋（通称ビッグハープ）が一望できる。

所在地	池田市 【池田市城山町 3 - 46】
概要	（所要時間） ー 分 （受入可能人数） ー 人
補足	https://ikedashiroato.wixsite.com/ikedacastle



小林一三の旧邸である洋館「雅俗山荘」を中心に、小林一三の事績を紹介する施設として、2010 年に開館。

1973 年に敷地内に増築された現「白梅館」とともに、逸翁の業績に思いをはせることが出来る。

★ポイント★

「雅俗山荘」、茶室「即庵」・「費隠」、正門の「長屋門」及び「塀」が、国登録有形文化財(建造物)に認定。

所在地	池田市 【池田市建石町 7 - 17】
概要	（所要時間） ー 分 （受入可能人数） ー 人
補足	https://www.hankyu-bunka.or.jp/kinenkan/





六代座主行巡上人が清和天皇の玉体安隠を祈って効験があったことから、「王に勝った寺」の意で「勝王寺」の寺号を帝より賜わる。後に王の字を尾に控え、以来「勝尾寺」と号す。四季の移ろいを楽しめる豊かな自然に抱かれた勝運の寺院。


★ポイント★


大阪を代表するパワースポット。


所在地	箕面市 【箕面市勝尾寺】
概要	（所要時間） ー 分 （受入可能人数） ー 人
補足	https://katsuo-ji-temple.or.jp/


	<p>古来より箕面滝を中心に修行道場として発展し、我国で最も古い修行地の一つ。西暦六五八年、役行者が箕面滝で修業し、弁財天の導きを受けて真理を悟り宗教家として大成。行者は報恩感謝のもとに、自ら弁財天の像を作製し、滝の側に祭祀して箕面寺と称したのが、始まり。</p> <p>★ポイント★ 宝くじの起源「富くじ」発祥の寺。</p>
所在地	箕面市 【箕面市箕面公園 2 - 23】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.ryuanji.org/

	<p>7 世紀中葉に土師氏の氏寺として建立された土師寺を起源とした尼寺です。土師氏の後裔である菅原道真公が、太宰府下向に際して伯母の覺寿尼を訪れたゆかりの地。国宝である本尊の十一面観音立像は毎月 18 日と 25 日に拝観することができます。</p> <p>★ポイント★ 道真が呼んだ詩が残されている。</p>
所在地	藤井寺市 【藤井寺市道明寺 1 - 16 - 40】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://domyojitenmangu.com/

	<p>大阪平野の東、生駒山麓に鎮座する石切劔箭神社は、「いしきりさん」と親しみを込めて尊称され、尊崇を集める。社号の「石切劔箭(いしきりつるぎや)」は御祭神の御神威が強固な岩をも切り裂き、貫き通すほど偉大な様をあらわす。特に加持祈祷、お百度参りは有名で関西一円はもとより、その御神徳を慕い全国から大勢の方が参拝する。がん封じやお百度参りで有名な神社。</p> <p>★ポイント★ 参道に商店街がある。</p>
所在地	東大阪市 【東大阪市東石切町 1 - 1 - 1】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.ishikiri.or.jp/

	<p>15 世紀に本願寺蓮如上人により西証寺として建立。久宝寺寺内町の中核的寺院。5 月 11 日(蓮如忌)には圧巻の 10 万枚の華葩（けは：色とりどりの花型の紙片）が舞う法要が勤められる。毎月 11 日・27 日にはお逮夜法要が 500 年近く勤められる。</p> <p>★ポイント★ 境内に本堂をはじめ多くの大阪府指定文化財が残されている。</p>
所在地	八尾市 【八尾市久宝寺 4-4-3】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://kyu-machinami.or.jp/kyuhojijinaimachi/shrines/kenshow

	<p>室町時代後期に西証寺（後の顕証寺）を中核とする寺内町として作られて 470 年以上の歴史を持つ町。</p> <p>★ポイント★ 碁盤の目状の道路網などの町割りが残されており、歴史的価値が注目されている。</p>
所在地	八尾市 【八尾市まちなみセンター】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://kyu-machinami.or.jp/

	<p>1100 年以前より存在していた神社(「延喜式」神名帳より)で、江戸時代から「久宝寺の牛頭(ごず)天王」と呼ばれる。この地は古くは高麗からの渡来民族が多く住み、祖霊として祭祀したのが社名の由来。久宝寺観音院の鐘楼が手水舎として残る。</p> <p>★ポイント★ 疫病除けの神社。</p>
所在地	八尾市 【八尾市久宝寺 5-4-8】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://komajinjya.com/



長居公園で実施している夜間ライトアップの催し。

★ポイント★

日没後に開催されるイベントである。

所在地	大阪市 【長居植物園】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 一人
補足	https://www.team-lab.com/



商都大阪のにぎやかな商店街を堪能できる。

所在地	大阪市 【大阪市内各地】
概要	(所要時間) 90 分 (受入可能人数) 一人
補足	https://osaka-shotengai-info.com/





アクティビティや水上観光が楽しめる。

★ポイント★

水の都大阪の水辺の魅力体験プランあり。

所在地	大阪市 【大阪市中央区本町橋 4-8】
概要	(所要時間) 60 分~180 分 (受入可能人数) プランにより異なる
補足	https://www.citysup.jp/

		<p>一隻貸切運行ができる。</p> <p>★ポイント★ 水の都大阪の代表的な風景を遊覧観光できる。</p>
所在地	大阪市 【大阪城港他から出発】	
概要	(所要時間) 50 分 (受入可能人数) プランにより異なる	
補足	https://www.suito-osaka.jp/	

		<p>堺の伝統産業である堺打刃物の包丁研ぎ実演などが見学できる。</p>
所在地	堺市 【堺区材木町西1丁】	
概要	(所要時間) 一分 (受入可能人数) 要相談	
補足	https://www.sakaidensan.jp/	

		<p>堺の伝統産業である注染の染め物作り体験ができる。</p>
所在地	堺市 【堺区材木町西1丁】	
概要	(所要時間) 一分 (受入可能人数) 一人	
補足	https://www.sakaidensan.jp/	



自転車の歴史、魅力が学べる施設。

★ポイント★

2022年3月リニューアルオープン。

所在地	堺市 【堺市南向陽町 2 丁 2-1】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 45 人
補足	https://www.bikemuse.jp/



日本で唯一のロングライフチルド食品製造システムを見学し、また、商品の製造体験もできる。

★ポイント★

災害のための食料備蓄や食品の大量廃棄問題などを背景に、近年、ロングライフ食品に注目が集まっている。普段は一般公開していない施設の貴重な見学が可能。

所在地	松原市 【松原市岡 2-6-11】
概要	(所要時間) 45 分 (受入可能人数) 20 人
補足	https://kohnan.co.jp/business/food-development/



孵化・飼育から処理、加工、卸・小売まで一貫体制で行っている。飼育されている河内鴨を見学できる。

★ポイント★

明治初期より 150 年あひる及び合鴨づくり一筋。

新鶏舎の屋根には「鴨」の一文字が。空からも新鶏舎を確認できる。

所在地	松原市 【松原市別所 8-10-24】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.kawachigamo.com/



ワイナリーの見学ができる。

★ポイント★

ワインを作り続けて80年余りの老舗ワイナリーで、作り手による解説つきの見学や、テイスティングなどが体験できる。

所在地	羽曳野市 【羽曳野市駒ヶ谷 1027】
概要	(所要時間) 60分～120分 (受入可能人数) 40人
補足	http://www.kawachi-wine.co.jp/winery-d.html



漁業体験ができる。

★ポイント★

関西空港の近くで飛行機を眺めながら漁業体験ができ、獲れた魚はバーベキューで食べられる。

所在地	田尻町 【泉南軍田尻町りんくうポート北1番】
概要	(所要時間) 1分 (受入可能人数) 1人
補足	http://tajiriport.com/gyogyoutaiken.html



ヨーグルトの製造現場を見学できる施設。

★ポイント★

健康をサポートするヨーグルト。その歴史や製法などを映像やパネルで楽しく学ぶことができる。また生産工場では実際にヨーグルトが作られていく過程も見学でき、子どもから大人まで楽しむことができる。

所在地	貝塚市 【貝塚市二色南町 16番地】
概要	(所要時間) 60分 (受入可能人数) 50人
補足	https://www.meiji.co.jp/learned/factory/kansai/



酒造見学あり。

★ポイント★

大正十年に創醸した泉佐野市の地酒。

所在地	泉佐野市 【泉佐野市日根野 3173】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 50 人
補足	https://kitashouji.jp

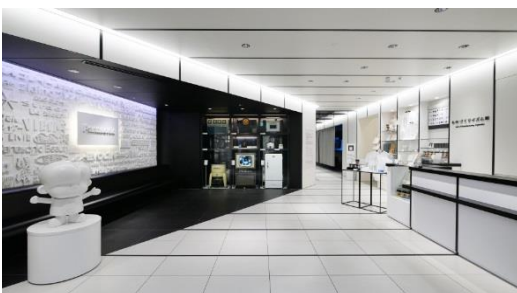


大阪土産の定番「みるく饅頭月化粧」の工場見学ができる施設。

★ポイント★

焼きたての月化粧が味わえる。

所在地	阪南市 【阪南市黒田 453-15】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 50 人
補足	https://tsukigesho.com/factory/



パナソニック製品等の見学ができる施設。

★ポイント★

パナソニックの創業者の考え方や歴代の製品を次世代を伝承するために開設されたミュージアム。

所在地	門真市 【門真市大字門真 1006】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://holdings.panasonic.jp/corporate/about/history/panasonic-museum.html



食品サンプル作りを体験できるメニューが豊富にある施設。

★ポイント★

お土産として持ち帰ることができる。

所在地	大阪市 【難波千日前】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 要相談
補足	https://www.designpocket.net/



大阪を舞台に活躍した企業家 105 名の事跡を紹介する施設。

★ポイント★

2001 年開館。パナソニックの松下幸之助、サントリーの鳥井信治郎をはじめとする企業家たちの解説や写真、ゆかりの品々を展示している。

所在地	大阪市 【大阪市中央区本町 1-4-5 大阪産業創造館 B1】
概要	(所要時間) 90 分 (希望に応じて調整可) (受入可能人数) 80 人
補足	https://www.kigyoka.jp/



創業明治 20 年、旧鉄砲屋敷跡が残る古い街並みの一角で、百年余り 3 代にわたって伝統的技法での線香づくりにこだわり暖簾を守っている老舗。

★ポイント★

南蛮貿易の拠点だった堺は 16 世紀末頃に原料の香料が持ち込まれ、日本で初めてお線香が作られた町で、江戸時代には線香の産地として知られるようになった。

所在地	堺市 【堺市堺区北半町西 2-1】
概要	(所要時間) 5 分 (受入可能人数) 5 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/56



松原市民ふるさとびあプラザ前に柴籬神社所有の土俵があり、相撲教室の見学や相撲体験ができる。また、ちゃんこをいただくことができる。

★ポイント★

明治から昭和前半にかけて「河内一三組」とよぶ相撲組合が組織されるなど、村相撲が盛んであった土地柄である。松原市民ふるさとびあプラザでは常設展「村相撲」を開催している。

所在地	松原市 【松原市上田 7-11-19】
概要	(所要時間) 90 分 (受入可能人数) 30 人
補足	—

80 津堂城山古墳 (ガイドス棟)



通常は「立ち入ることができない」古墳に入れる珍しい古墳。四季折々の花々を楽しみながら歴史に触れられ、とてもレアな体験ができる。

★ポイント★

令和元年に世界遺産に登録された百舌鳥・古市古墳群を構成する古墳の1つ。古市古墳群の中では、最も古い大型前方後円墳。水鳥形埴輪が発見され、国の重要文化財にも指定されている。

所在地	藤井寺市 【藤井寺市津堂】
概要	(所要時間) 40 分 (受入可能人数) 50 人
補足	https://www.city.fujiidera.lg.jp/soshiki/kyoikuiinkai/bunkazaihogo/sekaisan/siru/foreignlanguage/languages/japanese/furuichikofungun/Tsudoshiroyamakofun.html

81 近つ飛鳥風土記の丘



古墳や展望台がある史跡公園。

★ポイント★

ゆるやかな丘陵地一帯に102基もの古墳（一須賀古墳群）があり、自由に散策や、いくつかの石室内の見学をすることができる史跡公園。展望台からは、古市古墳群、遠くに六甲の山並みや、淡路島などが望める。

一角には、建築家、安藤忠雄氏設計の斬新な建物「近つ飛鳥博物館」があり、古墳・飛鳥時代の人々の生活を、実物資料や映像で楽しく学ぶこともできる。

所在地	河南町 【南河内郡河南町大字東山 299 番地】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 30 人
補足	http://www.chikatsu-asuka.jp/?s=index



西行法師終焉の地。

★ポイント★

「願はくば花の下にて春死なむ・・・」と詠んだ西行法師が終焉の地とした寺。山内には西行墳や西行堂、直筆といわれる掛け軸などの史料が展示されている西行記念館がある。

春になれば西行の愛した桜が境内一面に咲き乱れ、樹齢 350 年余りで府天然記念物のカイドウ（バラ科）が往時の面影をしのばせていおり、秋には美しい紅葉も楽しめる。

所在地	河南町 【南河内郡河南町大字弘川 4 3 番地】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.town.kanan.osaka.jp/kanko_bunka_sports/rekishi_bunka/3/3012.html



大阪府内唯一の重要伝統的建造物保存地区として、江戸時代から残る町並みを見学できる。

★ポイント★

江戸時代の風情が残る町並みはタイムスリップした気分になれる非日常スポット。暮らしている人がいる居住空間でもある。

所在地	富田林市 【富田林市富田林町】
概要	(所要時間) 40 分 (受入可能人数) 一 人
補足	—



天体観測ができる。

★ポイント★

貝塚市出身で多くの望遠鏡を研究・作成した江戸時代の科学者、岩橋善兵衛を記念して建てられた天文施設。口径 60 cm の大型望遠鏡が設置され、天体観測を楽しむことができる。

所在地	貝塚市 【貝塚市三ツ松 216】
概要	(所要時間) 30 分～60 分 (受入可能人数) 一 人
補足	https://www.city.kaizuka.lg.jp/zenbe/index.html



江戸中期（18世紀末）の佐野町場の様子をのぞくことができる。

★ポイント★

泉佐野市は江戸時代、食野家や唐金家等の豪商が現れるなど北前船交易により大いに栄えた。泉佐野市指定文化財の旧新川家住宅は当時の面影を残す建物の一つである。

所在地	泉佐野市 【泉佐野市本町 5-29】
概要	(所要時間) 30分 (受入可能人数) 1人
補足	https://www.kankou-izumisano.jp/50on/sa/1569561601540.html



紫陽花寺とよばれ、6月には境内を彩る約6000株のアジサイを見学できる。

★ポイント★

市内を一望する小高い丘に位置する長慶寺は別名「あじさい寺」と呼ばれ、梅雨時には、厄除けの石段として知られる山門までの100段の石段沿いをはじめ、境内を紫陽花が見事に彩る。

所在地	泉南市 【泉南市信達市場 815】
概要	(所要時間) 30分 (受入可能人数) 50人
補足	https://welcome-sennan.com/flower-spots/chokeiji-ajisai



当時の宿場町の様子が色濃く残る地域。藤まつり期間中は本陣跡に残る数々の貴重な品々が一般公開される。

★ポイント★

参勤交代の折に紀州徳川家が泊まった本陣。紀州街道は、紀州藩と岸和田藩の参勤交代路として整備され、紀州徳川家の参勤交代は、この角谷（つのが）家本陣で一泊することが習わしとなっていた。

所在地	泉南市 【泉南市信達市場 2072】
概要	(所要時間) 15分 (受入可能人数) 10人
補足	https://welcome-sennan.com/tourist-spots/honjin-tsunoyake



ツツジ、サツキが見学できる。

★ポイント★

平安時代後期、堀河天皇が行幸のおり、ツツジが見事であったことから、山号を躑躅山と改めたという歴史がある。京都・東福寺「本坊庭園」等で知られる日本を代表する作庭家 重森三玲（しげもりみれい）作のモダンな寺庭がご覧いただける。

所在地	泉南市 【泉南市信達岡中 395】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 20 人
補足	https://welcome-sennan.com/flower-spots/rinshoji-tsutsuji



毎年10月初めに市内各地で、地車（やぐら）の曳行が秋の豊作を祝い、賑やかにとりおこなっている。

★ポイント★

だんじり祭りで有名な地車の駒が四輪であることに対し、やぐらの駒は二輪であることが大きな違い。泉州南部独特の秋祭りを是非一度ご覧あれ。

所在地	泉南市 【泉南市内区域による】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://welcome-sennan.com/tourist-spots/akimatsuri-yagura





万葉ロマン溢れる二上山で遊ぶ。山麓の史跡を巡り歴史探訪、大和三山を眺めて気分広々。

★ポイント★

史跡をめぐる園路や広場などがある。

所在地	太子町 【南河内郡太子町山田地区】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://osaka-info.jp/spot/manyo-mori-forest-mount-nijo/

		<p>落語の体験・見学ができる。</p> <p>★ポイント★ 落語会が定期的開催されている。</p>
所在地	池田市 【池田市栄本町 7-3】	
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人	
補足	https://www.ikedashi-kanko.jp/spot/recommend-spot04	

		<p>日本を代表する古典芸能の「能楽」を体験することができる。</p> <p>★ポイント★ 戦禍を免れた関西では数少ない能楽堂で、戦後も能楽公演を継続してきた大槻能楽堂や、大阪で一番古い能舞台である山本能楽堂がある。</p>
所在地	大阪市 【中央区上町】	
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 10 人程度	
補足	https://noh-kyogen.com/	

		<p>舞台や映画で使われるアクション「殺陣（たて）」。日本のサムライ文化をふまえて、インストラクターが刀の使い方や立ち回りを、分かりやすく楽しく指導。オプションで着物や甲冑、忍者衣装の着用や、手裏剣投げの体験も可能。</p> <p>★ポイント★ 忍者の衣装に身を包むことができる。協会道場での少人数体験や、多人数の場合は外部会場・ホテルへの出張も可能。</p>
所在地	大阪市 【大阪市西区北堀江 1-1-27】	
概要	(所要時間) 75 分 (受入可能人数) 要相談	
補足	http://samuraiexperience.com/info_j/	



仁徳天皇陵古墳と履中天皇陵古墳の間に位置し、芝生広場や日本庭園などもある緑豊かな公園。

★ポイント★

美しい自然の風景が堪能できる。

所在地	堺市 【堺市堺区百舌鳥夕雲町 2 丁】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.city.sakai.lg.jp/kurashi/koen/shokai/daisenkouen.html



堺市の文化風土を伝える日本庭園。

★ポイント★

伝統的な作庭技術を駆使した庭園。築山林泉廻遊式庭園様式でまとめられている。

所在地	堺市 【堺市堺区大仙中町】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://www.daisenteien.jp/



季節の野菜や果物の収穫体験ができる。

★ポイント★

東京ドーム約 5 個分の広大な敷地で花や果物、野菜などの豊かな緑の恵みを体験することができる。

所在地	富田林市 【大阪府富田林市甘南備 2300】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.savor-farm.or.jp/



季節ごとの花が咲く各種ガーデンに加え、一年を通して見どころに溢れた大温室といった充実したガーデンを楽しめる。また、マルシェや屋外イベントが行われる芝生広場やイベント広場、各種教室や展示ができる研修室やイベントホール、工芸、園芸、調理の設備が揃った花の工房等、貸出施設も充実、それらを活用したイベントも豊富に実施している。

★ポイント★

1990年に大阪市鶴見緑地で開催された「国際花と緑の博覧会」の理念である「花と人との関わり合いを理解する場所」として設置され、「花に憩う」「花に学ぶ」「花で交流する」の三つの基本方針のもと、1990年9月に開園。

所在地	河内長野市 【河内長野市高向 2292-1】
概要	(所要時間) 60分～120分 (受入可能人数) 300人
補足	https://gfc-osaka.com/



いちご狩りやさつまいも掘りなど、収穫体験ができる。

★ポイント★

春はいちご狩り、夏は流しそうめんやブルーベリー狩り、秋はさつまいも掘り、冬はみかん狩りなどの様々な収穫体験が楽しめ、自然風景も楽しめる。天気が良い日には、大阪湾やあべのハルカスを一望できる。

所在地	和泉市 【和泉市仏並町 2043】
概要	(所要時間) 30分 (受入可能人数) 30人
補足	https://www.nounosato.com/



大阪南部から産出する爬虫類の化石レプリカづくり体験ができる。

★ポイント★

1995年開館。200点を超える野生動物のはく製やモササウルスをはじめとした古生物の展示が見どころである。

所在地	岸和田市 【岸和田市堺町 6-5】
概要	(所要時間) 60分 (受入可能人数) 30人
補足	https://www.city.kishiwada.osaka.jp/site/shizenshi/



収穫体験・グランピング・BBQ ができる施設。

★ポイント★

京セラドーム4個分の広大な土地の中に、貸農園や収穫体験、直売所やレストラン、そして貝塚市初のグランピングが楽しめるナチュラルアドベンチャーリゾート。

所在地	貝塚市 【貝塚市馬場 3081】
概要	(所要時間) 30分～120分 (受入可能人数) 一人
補足	https://ibuki-village.jp/



温泉入浴・サウナ・オートキャンプが楽しめる。

★ポイント★

葛城山にほど近い山あいにあった旧小学校の跡地を利用して作られた温泉施設。天然温泉の入浴やオートキャンプのほか、サウナ、スポーツ館、アミューズメントルームなどもある自然体験施設。

所在地	貝塚市 【貝塚市蕎原 2114】
概要	(所要時間) 30分～120分 (受入可能人数) 一人
補足	https://ibuki-onsen.jp



修験道体験ができる。(3月～11月)。

★ポイント★

大峰山より早くに役行者が開創した女人大峯。府名勝。葛城修験の根本道場であり、滝行等の修験道体験は全国的に有名。

所在地	泉佐野市 【泉佐野市大木 8】
概要	(所要時間) 80分(往復) (受入可能人数) 一人
補足	https://www.kankou-izumisano.jp/50on/a/inunaki.html



泉佐野漁協で水揚げされたシャコ・ガッチョ、ワタリガニなどがお手頃価格でこう縫うできる。

★ポイント★

セリ見学ができる。

所在地	泉佐野市 【泉佐野市新町 2 丁目 5187-101】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 一 人
補足	http://www.izumisano-gyokyou.com/



4 万房の藤が見学できる。

★ポイント★

平成の花咲かじいさんと言われた、故・梶本氏によって 1 本の藤から大切に育てられた藤の花は今や 4 万房の花を咲かせました。亡くなった後はその意志を受け継いだ「藤保存会」が守り続けており、毎年 4 月下旬に開催される藤まつりでは遠方よりたくさんの方が見学に訪れる。

所在地	泉南市 【泉南市信達牧野 1338】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 20 人
補足	http://kumanokaido-fuji.sakura.ne.jp/



日本の昔ながらの生活を体験できる。

★ポイント★

ご飯を薪と炭を使った釜で炊き、囲炉裏を囲んで食事をし、五右衛門風呂にはいたり、昔の日本も体験できる。楽しみながら自然や環境の大切さも学べる施設。

所在地	泉南市 【泉南市信達葛畑 207】
概要	(所要時間) 180 分 (受入可能人数) 20 人
補足	https://funny-hearth.jp/



約 3000 株のイングリッシュローズが見学できる。

★ポイント★

デビッドオースチンローズ社が出がけるローズガーデンは、本国イギリス以外では泉南市だけ。春と秋にローズフェスティバルが開催される。

所在地	泉南市 【泉南市幡代 2001 番地 花咲きファーム】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 50 人
補足	https://www.davidaustinroses.co.jp/



みかん狩り、バーベキュー、アスレチック体験、いもほりができる。

★ポイント★

南向きの斜面にみかんの木が植えられ、周辺の山々を一望でき、頂上には 10,000 m²の広場やアスレチック、迷路などの施設がある。

所在地	太子町 【南河内郡太子町春日 443】
概要	(所要時間) 30 分～120 分 (受入可能人数) 400 人
補足	http://taishi-mikan.com/



大阪で一番高い位置にあるキャンプ場である。

★ポイント★

ちはや自然と星のミュージアムで星空観察（天体望遠鏡あり）ができる。樹氷、霧氷がみられる。

所在地	千早赤阪村 【千早赤阪村千早 1313-2】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://osaka-midori.jp/mori/index.html



森林浴をしながらの BBQ が楽しめる自然公園。

★ポイント★

バーベキュー施設、散策園路、遊歩道がある。

所在地	交野市 【交野市大字私部 3192-1】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://o-wonderforest.com/kurondo/



吊橋「星のブランコ」、クライミングウォールが楽しめる。

★ポイント★


散策園路、遊歩道あり。


所在地	交野市 【交野市星田 5019-1】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://o-wonderforest.com/hoshida/



斜面を利用したアスレチック遊具や水辺を散策できる園路がある。

所在地	四條畷市 【四條畷市大字逢阪 458-2】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://o-wonderforest.com/muroike/

		<p>府内屈指の規模のあじさい園やツツジ園、大阪平野を見渡せる大パノラマが楽しめる自然公園。</p> <p>★ポイント★ ハイキング道沿いの芝生広場。</p>
所在地	東大阪市 【東大阪市善根寺町他】	
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人	
補足	https://o-wonderforest.com/narukawa/	

		<p>あじさい園 (30 種、25,000 株) がある。</p>
所在地	東大阪市 【東大阪市山手町 2029-6】	
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人	
補足	https://o-wonderforest.com/narukawa/	

		<p>つつじ園 (長さ 500mの園路) がある。ぼくらの広場から大阪平野を一望できる。</p> <p>★ポイント★ 車いす利用可能 (らくらく登山道) 。</p>
所在地	東大阪市 【東大阪市上六万寺町 1748-2】	
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人	
補足	https://o-wonderforest.com/narukawa/	



大滝の見学、付近の散策を楽しめる。

★ポイント★

日本の滝百選の一つで落差は 33m。マイナスイオンだっぶりのパワースポットであり、夏はクールスポットとしても有名。

所在地	箕面市 【箕面市箕面公園】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 60 人
補足	http://minohkankou.net/sights/area/minohotaki/

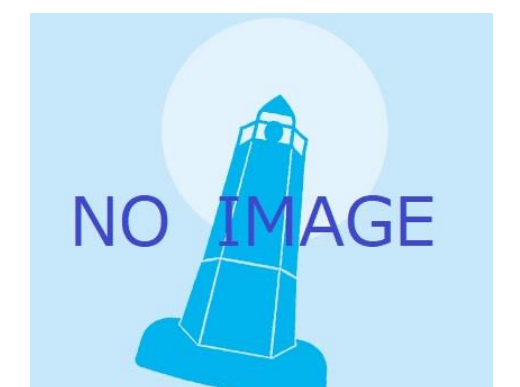


森林設置型の巨大アウトドアパーク。

★ポイント★

巨大アウトドアを体験できる。

所在地	能勢町 【豊能郡能勢町宿野 437-1】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://bouken.co.jp/



弥生時代の集落遺跡を整備した公園。

★ポイント★

広場や遊具施設も併設している。

所在地	高槻市 【高槻市八丁畷町 12-2】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.seibu-la.co.jp/park/ama-sitepark/



四季の花や緑が楽しめる公園。

★ポイント★

四季で変わる切株アートが話題。

所在地	八尾市 【八尾市西久宝寺 323】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.toshi-kouen.jp/staticpages/index.php/kyuhouji_top

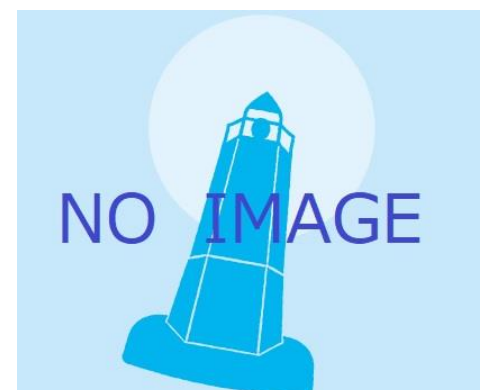


府内屈指の規模のあじさい園やツツジ園、大阪平野を見渡せる大パノラマが楽しめる自然公園。

★ポイント★

標高 400mからの展望が楽しめる。

所在地	八尾市 【八尾市神立 1000-2】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://o-wonderforest.com/narukawa/



亀の瀬の地すべりについて紹介した「亀の瀬地すべり歴史資料室」では、亀の瀬地すべりの歴史・メカニズム・対策工事の内容などをパネルや模型でご覧いただける。

所在地	柏原市 【柏原市大字峠】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.kkr.mlit.go.jp/yamato/guide/landslide/visit/visit.html



日本遺産「龍田古道・亀の瀬」にある亀の瀬トンネル内でプロジェクションマッピングを開催している。

- ★ポイント★
ガイドツアー等を実施。

所在地	柏原市 【柏原市大字峠】
概要	(所要時間) 一分 (受入可能人数) 最大 10 人
補足	—



当時、北大路魯山人も絶賛した「堺のあなご」。その時代の「目利きと加工技術」を受け継ぐあなご屋。日々、堺の名物『あなご』の復権をめざし、『あなご道』を突き進んでいる。

- ★ポイント★
目利きにより脂ののったあなごを厳選し、あなご出汁に漬け込み、長年の経験に裏打ちされた加工技術により焼き上げている。

所在地	堺市 【堺市堺区楠町 3-1-26】
概要	(所要時間) 120 分 (受入可能人数) 20 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/souvenir/etc/e23.html



懐石料理を中心とした和食レストラン「湯葉と豆腐の店 梅の花」にて、堺市ゆかりの千利休と与謝野晶子にちなんだオリジナルメニュー「利晶（りしょう）」（要予約）を提供している。

- ★ポイント★
オリジナルメニューは 7 品のコース料理。利休の茶会で用いられていたアワビを使った柔らかか煮のほか、長芋のこのわた掛け、お造り、合鴨（あいがも）の治部煮、魚の焼き物が並ぶ。甘味には、与謝野晶子が執筆の合間に子どもたちのために作っていたというおしるこもにちなんで「抹茶しるこ」を提供。

所在地	堺市 【堺市堺区宿院町西 2-1-17】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 60 人
補足	https://www.sakai-rishonomori.com/information/originalmenu/



堺創業の老舗のお茶屋が町屋を改装して作り上げた日本茶カフェ。

★ポイント★

元禄時代の町屋を改装し「市中の山居」を思わせるカフェスペースと普段のお茶からギフトまで豊富な品ぞろえの販売スペースを合せ持つ店舗。

所在地	堺市 【堺市堺区九間町東 1 丁 1-2】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/433



鎌倉時代末創業の和菓子の老舗。屋号は豊臣秀吉に命名された。

★ポイント★

「くるみ餅」は、うぐいす色のまったりとした甘味のおんと一口大の餅の組合せが絶妙。かき氷をかけた「氷くるみ餅」は、年中販売している人気商品。

所在地	堺市 【堺市堺区新在家町東 1-2-1】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 15 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/246



堺名物あなご寿司を販売する持ち帰り専門店。あなごの旨さは天下一品。

所在地	堺市 【堺市堺区出島町 1-1-22】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/185



紙と堺のコンセプトカフェ。古墳グッズも沢山あり。

★ポイント★

紙カフェは商店街にある町屋を改装した「紙」と「堺」を発信するコンセプトカフェ。こだわりの紙雑貨やオリジナル雑貨「堺カミモノ」のほか、「紙パフェ」「古墳かぶちーの」などのカフェメニューも充実。

所在地	堺市 【堺市堺区市之町東 2 丁 1-5 (山之口商店街内 夢浪漫本舗)】
概要	(所要時間) 20 分 (受入可能人数) 15 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/451



緑あふれる公園の中で「世界遺産のある街」をテーマにおいしく楽しいメニューと、堺や古墳にちなんだお土産物が充実しているカフェ。

★ポイント★

人気の和食セット「日々是好日」や「こぶんバーガー」などの食事の他、コーヒーや自家製あんを使ったお菓子、ケーキなどがある。

所在地	堺市 【堺市堺区百舌鳥夕雲町 2 - 2 0 4】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/1197



創業は元禄 8 年で、商品は「せいろそば」一種類の老舗そば屋。

所在地	堺市 【堺市堺区宿院町西 1 丁 1-16】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://www.sakai-tcb.or.jp/spot/detail/1179



工場見学や、カルメラ工房、シュガーアートなどを体験でき、コンペイトウの歴史や文化まで楽しんで学ぶことができる。

★ポイント★

手作り体験メニューあり。

所在地	堺市 【堺市堺区南島町 4-148】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) 最大 8 人
補足	https://konpeitou.jp/



堺まち家カフェ Sacay で実施している。

★ポイント★

伝統の技、練り切りなどの体験が可能。

所在地	堺市 【堺市堺区甲斐町東】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 15 人
補足	https://sakai-tcb.or.jp/tourism/detail/23



マス釣りができる釣り場。

★ポイント★

釣った魚をレストランで食べることができる。

所在地	千早赤阪村 【南河内郡千早赤阪村大字千早 1262-4】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	http://chihayagawa.jp/



いちご狩り体験ができる。

★ポイント★

関西最大級のイチゴ農園である。

所在地	和泉市 【和泉市仏並町 2043】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://kogawa-ichigo.com/



日本庭園鑑賞とお食事を楽しめる。

★ポイント★

泉州まるごと御膳などの料理メニューがある。

所在地	岸和田市 【岸和田市岸城町】
概要	(所要時間) ー 分 (受入可能人数) 最大 44 人
補足	https://gofuso.jp/



採れたての新鮮な魚介類を購入することができ、その場で BBQ して食べることも可能。

★ポイント★

泉南市内に 2 つある漁港の内の 1 つ「岡田浦漁港」が運営しているマルシェ。

所在地	泉南市 【泉南市りんくう南浜 (SENNAN LONG PARK 内)】
概要	(所要時間) 60 分 (飲食する場合) (受入可能人数) 50 人
補足	https://umi-marche.com/



伝統食材「アナゴ」の保全と再生に向け、近畿大学水産研究所の技術指導のもと、アナゴの養殖事業に取り組んでいる漁港。

★ポイント★

アナゴ養殖体験ができる。

所在地	泉南市 【泉南市岡田浦漁港】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 一人
補足	https://www.city.sennan.lg.jp/kakuka/shiminseikatu/sangyoushinkou/norinsuisankakari/chihousousei/1467006232051.html



酒蔵の見学ができる。

★ポイント★

国の登録有形文化財の酒蔵と本宅を見学できる。

所在地	阪南市 【阪南市尾崎町 3-13-6】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 30 人
補足	https://naniwamasamune.com/



牡蠣引き上げと分割作業体験ができる。

★ポイント★

10月中旬から1月中旬まで期間限定。

所在地	阪南市 【阪南市尾崎町 2-2-11】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 20 人
補足	http://www.hannan-tb.jp/



ウイスキーの製造工程を見学できる。

★ポイント★

日本初のモルトウイスキー蒸溜所。

所在地	島本町 【島本町山崎 5-2-1】
概要	(所要時間) 80 分 (受入可能人数) 一人
補足	https://www.suntory.co.jp/factory/yamazaki/



象印マホービンが手掛ける初の飲食店として、「おいしいごはんが、ここにある。」をコンセプトにした、ごはんレストラン。

★ポイント★

高級炊飯器による炊き立てご飯を食べられる。

所在地	大阪市 【難波スカイオ 6 階】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) 61 人
補足	https://www.zojirushisyokudo.com/shokudo/



テイastingを楽しめる。

★ポイント★

柏原のカタシモワイナリーは、日本酒の醸造技術を用いてワイン醸造を始めた、西日本で現存する最古のワイナリー。

所在地	柏原市他 【柏原市大平寺 2-9-14】
概要	(所要時間) 120 分 (受入可能人数) 一人
補足	https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/budouwain.html



大阪で唯一の路面電車。日本最古の木造車輛がある。

- ★ポイント★
貸切運行も可能。

所在地	大阪市 【阪堺天王寺駅発着】
概要	(所要時間) 一分 (受入可能人数) 一人
補足	http://www.hankai.co.jp/



BMX の体験ができる。

- ★ポイント★
サイクルピア岸和田の BMX コースは公式レースからレクリエーション走行まで、上級者から初級者まで楽しめるスポーツ施設である。スポーツ安全保険に加入することで、BMX コース・自転車・ヘルメット等、すべて無料で利用でき、クラブハウスはカフェやシャワー付きロッカールームを完備している。

所在地	岸和田市 【岸和田市春木若松町 22-38】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 20 人
補足	http://chalionkun.com/bmx/



南河内地域のフルーツの産地をつなぐ道路で、沿道の農産物直売所をはじめとした地域資源を訪れる際に利用できる。

所在地	【羽曳野市、富田林市、太子町、河南町、千早赤阪村】
概要	(所要時間) 一分 (受入可能人数) 一人
補足	https://www.pref.osaka.lg.jp/attach/15501/00446075/chirashi.pdf



プラモデルなどのコレクション約 1 万点が大集結したフィギュアのワンダーランド。13 エリアに分けた館内ではここでしか見られないコレクションを展示している。

★ポイント★

フィギュア塗装造形体験ができる。

所在地	門真市 【門真市新橋町 3-1-101】
概要	(所要時間) 60 分 (受入可能人数) 要相談
補足	https://kaiyodohobbyland.jp/



「日本忍者協議会」公認の施設で、忍者についての映像やパネル、そして実際の忍者道具の展示などの情報コーナーと、実際に忍者を体験できるアトラクションが用意されている。

★ポイント★

オープンしたばかり。多言語対応の忍者スタッフがアテンド可能。

所在地	大阪市 【エディオン難波本店 8 階】
概要	(所要時間) 30 分 (受入可能人数) ー 人
補足	https://www.deep-exp.com/ja/osaka/activity/151?utm_source=osakainfo&utm_medium=referral&utm_campaign=jp_popculture_202302&utm_content=151