

# 相生産 ゆずみそ

## 生産者のこだわり

相生産ゆずみそは、相生市の特産品「若さの味噌・小河ゆず」を使用して「相生市がひとつになるような商品を！」との思いで生まれた。安心安全な食材を使用して、子供から大人まで愛されるように様々な工夫を重ねている。



食と農を守るかあちゃんず

## 相生産 ゆずみそ

西播磨フードセレクション2014  
グランプリ受賞



無添加、減農薬栽培の素材を使用し、若い人や子供たちにも好まれる味に仕上げています。

## 生産者より

食と農を守るかあちゃんずは、元氣な農家のおかあさん達が集まってがんばっています。元氣とおいしさが詰まった「ゆずみそ」を、ぜひお召し上がり下さい！

おすすめは、ゆずみそをお豆腐やきゅうり・こんにゃく、ご飯にのせて。冬はふるふき大根、牡蠣にも。



温野菜をおいしく！  
ドレッシングの材料にもなる万能調味料。

## 問合せ

食と農を守るかあちゃんず

☎080-1485-5291

## 取扱店舗

道の駅あいおい白龍城 / J Aあいおい本店 / スーパーカワベ相生店 / 湊水産 / HOTEL 万葉岬 / 食品館わかさの / らかんの里 里の店 / 農産物直売所 コスモスの里 / J A兵庫西旬彩蔵各店舗 / 山陽自動車道龍野西 SA (上り) / 好きや de 西播磨 (神戸市) / ひょうごイナカフェ (神戸市)

# 円心モロどん

## 生産者のこだわり



モロヘイヤは 1980 年代頃に日本に入ってきた野菜であり、上郡町でも作られ始め、平成5年に上郡町商工会の「むらおこし事業」でモロヘイヤを有効に活かした特産品を作りたいという想いから、うどんに練り込むことが考案され、製造開始に至り、そして「円心モロどん」という名前が付いて今に至る。現在は、上郡町内の多数の飲食店で取り扱われている。

## 円心モロどん

栄養価が高いモロヘイヤを練り込んだうどんは、茹で伸びせず、喉ごしもよい。



## おすすめレシピ

モロクリームパスタ

レシピは観光案内所にもあります

## 生産者より

最近料理をする人が減ったと思いますが、豊かな人生を過ごすためには手間をかけた美味しい料理が必要です。モロヘイヤは健康的で栄養価が高い野菜ですので、体のためにも工夫して食べてほしいと思います。

モロどんの他にも、モロヘイヤを工夫して様々な方法で食べてほしいです。

## 問合せ

上郡町観光案内所

赤穂郡上郡町大持 171-8 ☎0791-52-6959

## 取扱店舗

喫茶ラク / 手打ちそば司庵 / 割烹吉酒家 / 楽房円心 / 串かつ亭かたかみ / カフェレストランつぼみ亭 / お好み焼きたまちゃん / 喫茶ヨット / コーヒーハウスゆうかり / 鮮魚・氷 竜中 / 上郡町観光案内所

# 坂越牡蠣

## 生産者のこだわり



誰にでも食べてもらえる牡蠣を作りたい、もっと坂越の牡蠣を色々な人知ってもらいたいと思い2011年に開業した。「坂越の牡蠣は漁場を大切にし、生産量を制限して品質の向上に努めている。これからも美味しく安全な牡蠣を作りますのでご期待下さい。」と意気込みをもっておられる。

## 坂越牡蠣【生・殻付き・むき身】

坂越牡蠣は熱を加えても縮みにくく、甘みがある。無菌海水で洗浄している。



## 坂越牡蠣のおすすめの食べ方

- 牡蠣鍋 (むき身牡蠣)
- 牡蠣刺し (生食用の牡蠣)
- 牡蠣焼き (殻付き)

## 取材者より

赤穂の食といえば塩味饅頭、ラーメンなどの塩を使ったグルメが有名ですが、毎年冬になると注目されるのが牡蠣です。その中でも坂越地方の牡蠣は身も大きくプリプリしていて絶品です。坂越の海の駅しおさい市場周辺には牡蠣の生産者の方々の牡蠣小屋が立ち並んでおり、毎年冬の風物詩となっております。

## 問合せ

功結水産

赤穂市坂越 319 ☎0791-48-7773

## 取扱店舗

あくう家 / 炉端焼き山海 / なんかん / ぶどう屋 / 神戸唐唐亭赤穂お城通り店 / 神戸唐唐亭相生店 / 肉と魚と牡蠣の店 Chu-Shin-Gura (神戸市)



# 太子みそ

## 生産者のこだわり

素朴な昔ながらのお味噌は、太子産の米と大豆、赤穂の塩を使い、無添加・安全・おいしさにこだわって生産。太子みそは「兵庫県認証食品」に認定、合同会社も県のコンクールで2016年知事賞を受賞するなど、町内外からの人気を集めている。

2005年より製造開始。リピーターが多く当初2トンだった生産量は、2015年には、9トンになっている。



## 太子みそ

西播磨フードセレクション2015  
金賞受賞



太子みそを使用した新たな特産品  
みそコロッケ/太子みそ煮込みうどん/  
太子みそ焼きそば/太子バーガー/太子みそ鮎

## 取材者より

太子町あげての特産開発・製造で大成功した地域の特産品ではないでしょうか。原料が町内、西播磨の物というのが第一の強味。朗らかなお母さん方の真心が伝わる特産です。

お味噌のつぶつぶを嫌う人もありますが、このつぶつぶが栄養です。どこか懐かしい飽きのこないお味噌をぜひ使ってください。

## 問合せ

太子加工合同会社 味噌加工場

☎080-6121-6191

## 取扱店舗

スーパーカワベ太子店 / 福本精肉店 / セブン-イレブン 鶴店・佐用岡店 / 太子町保健福祉会館 / 太子町役場 カフェ「はらっぱ」 / 道の駅みつ / 旬彩蔵 (たつの店・飾磨店・書写店) / ヤマダストア (網干店・大津店・青山店・阿弥陀店・北野店) / 好きや de 西播磨 (神戸市)

# さよう ヒマワリ地鶏

## 生産者のこだわり



佐用高校を中心に2009年より飼育開始。ヒマワリの種からとれる「油の搾りかす」を砕いて餌と混ぜて飼育している。暑さに弱い鶏の為にグリーンカーテンをしたり、毎日2回の餌やりなど、生徒が愛情を込めて育成している。

## ヒマワリ地鶏(ハム・燻製・食肉)

育成期間100日かけて出荷される地鶏は、ハム・燻製・食肉として販売中。



風味と歯ごたえがあり、ジューシーと評判。もも肉の燻製は、歯ごたえが凝縮されている

## 取材者より

ヒマワリ地鶏を中心に、佐用高校の生徒さん、地域の方や企業などいろんな人のつながりを知ることができました。生徒さんから「地域でヒマワリ地鶏の育成を拡げて佐用活性化につなげたい」という声を聞き、うれしく思いました。

## 問合せ

県立佐用高等学校

佐用郡佐用町佐用 260 ☎0790-82-2434

地元農家もヒマワリ地鶏を育成しており、育成者の輪を拡げながら佐用町の特産品となることを目指している。



## 取扱店舗

現在は少数生産なので、高校行事等で校内販売が中心。ハム以外は地元の飲食店でひまわり地鶏丼・燻製として販売中。

# こだわり食材を使ったおすすめレシピ

## モロクリームパスタ

使用材料

モロどん(2人前) / シーフードミックス(適量) / 牛乳(200cc) / にんにく(1かけ) / オリーブオイル(大さじ2) / モロヘイヤの粉(大さじ1/2) / お湯50cc / 塩コショウ少々

## 料理手順

- ①モロどんを茹でる(6分程度)
- ②フライパンにオリーブオイルを引き、にんにくのみじん切りを弱火で炒める
- ③にんにくの香りが出てきたら、シーフードミックスを入れ、中〜強火で炒める。
- ④シーフードミックスに軽く火が通ったら、牛乳を加える。
- ⑤お湯で溶いたモロヘイヤの粉を④に加え、一煮立ちさせ、①に絡めて出来上がり。

## みそマヨ和風サラダ

使用材料

太子みそ / マヨネーズ / ほうれん草、にんじん / かまぼこ  
※その他、季節のお野菜などお好みで！

## 料理手順

- ①みそに対して3倍程度のマヨネーズを混ぜ合わせる。
- ②ほうれん草はゆで、2.3cmに切る。
- ③にんじんは短冊切りにして茹でる。
- ④かまぼこは2.3cmの短冊切りにする。
- ⑤①で作ったソースと材料を混ぜ合わせる  
※お好みで七味などスパイスを。  
※野菜スティックもおすすめ♪

## おでん

使用材料

練り製品(ちくわ・ごぼう天・ひら天・厚揚げ・タマゴ等) / 大根 / こんにゃく / すじ肉(またはタコ・ソーセージ) / 調味料: 塩・酒・醤油・出し(昆布又は出しパック)

## 料理手順

- ①大根は皮を剥き、大きめに切り、湯がく。こんにゃくも味染みがよくなる様に切り込みを入れ湯がく。タマゴは固茹で。
- ②鍋に具材を入れ、ひたひたになるまで水を入れ煮込む。
- ③好みにより、生姜醤油・辛子などで食べる  
※ポイントは、大根もこんにゃくも大きめに！  
こんにゃくは細かく切り目を入れる。