

地元農産物を
ふんだんに使った

JA兵庫みらい 特産加工品



具だくさんの野菜 ポン酢 580円(265ml)

粗めにカットした野菜のkokと柚子やすだちの爽やかな酸味を味わえる一品。甘長トウガラシ「根日女みどり」をはじめ、地元のシイタケ、タマネギ、トマトをふんだんに使用しました。鍋や焼き魚はもちろん、豆腐、ギョーザなど素材のおいしさを引き立てるポン酢です。

トマト&オニオンドレッシング 450円(150ml)

管内産のトマトと玉ねぎをふんだんに使用した爽やかなドレッシングです。

季節の野菜サラダはもちろん、様々なお料理のソース代わりにも使えます。



「加西とまと」使用 とまとチリソース

加西市特産「加西とまと」を使用したとまとチリソース。380円(210ml)
トマトの風味を生かしたスパイシーなソースです。
エビチリだけでなく、サラダ、フライもの等幅広く使用できます。

「小野産いちじく」使用 こまちソース

小野市特産いちじく「おのこまち」を贅沢に使用し、濃厚ないちじく独特の甘みを生かし、フライ物や野菜ステーキなど幅広く使用できる万能ソースです。
400円(290ml)



「加西とまと」使用 洋食ソース 400円(290ml)

加西市特産「加西とまと」を使用した洋食ソース。トマトのうま味を生かし、酸味の中にも甘みを感じる風味豊かな味わいが特徴です。揚げ物やお好み焼き、たこ焼きのソースとしてはもちろん、カレーの隠し味にも活用できます。



いちじくようかん



完熟いちじくをじっくり煮込んだピューレをようかんに仕上げました。いちじくの優しい風味と、種のプチプチ感が味わえます。
520円(300g)

ぶどうようかん



地元特産の「加西ゴールデンベリーA」をじっくり煮込んだピューレをようかんに仕上げました。甘酸っぱい香りとさっぱりした甘さが特徴です。

トマト&牛すじカレー いちじくカレー



加西市産の完熟トマトを使ったオリジナルのレトルトカレーです。トマトの甘味や酸味とタマネギが生み出すkok・旨みがマッチした本格的な味わいです。 480円



小野市産の完熟いちじくの甘味とタマネギが生み出すkokと旨みがマッチしたフルーティーな味わいのカレーです。 480円

薄甘納豆



大粒の黒豆を甘さ控えた煮豆にして乾燥させました。食べ応えがあり、お茶菓子にぴったりです。 390円(100g) 700円(200g)

丹波黒豆煮



丹波黒大豆の特大サイズで作りました。ふっくら、やわらかく上品な甘さです。 500円(200g) 760円(330g)

いちじくパウンドケーキ 黒豆パウンドケーキ



小野市産いちじくのピューレを生地に練り込み、バターと合わせてしっとり焼き上げたケーキに、じっくり煮込んだいちじくのワイン煮をのせた「いちじくパウンドケーキ」、兵庫県産の黒大豆をのせた「黒豆パウンドケーキ」ともに大好評のパウンドケーキです。 各480円



(価格は税込です)



ファーマーズ マーケット MAP

特産加工品のほか
新鮮な地元農産物も
多数取り扱っています！



JA兵庫みらい 特産加工品ガイド

かさい愛菜館



加西市豊倉町1261-81
【TEL】0790(47)8700
【営業時間】9:30~16:30
【定休日】火曜



三木みらい館



三木市緑が丘町西4-48
【TEL】0794(87)8077
【営業時間】9:30~16:30
【定休日】水曜



サンパティオおの



小野市浄谷町1545-321
【TEL】0794(64)0831
【営業時間】9:30~16:30
【定休日】水曜



JA兵庫みらい

問い合わせ先

JA兵庫みらい 営農経済部 販売施設課

TEL 0790(47)1282

FAX 0790(47)1674

もしくは各FM店舗まで

