SHISO BRAND CERTIFIED

宍粟ブランド認証品BOOK

宍粟
ブランド
認証品

しそう
ブランド大集合。

宍粟市生まれの
魅力溢れる特産品を
まとめてご紹介！

公益財団法人しそう森林王国観光協会

CONTENTS

P3 宍粟牛
P4 揖保川の清流で育った鮎
P5 宍粟のシカ肉
P6 自然薯
P7 甘紫とうがらし
P8 イチゴ
P9 ブルーベリー（宍粟メイプル）
P10 ブルーベリー（土万ブルーベリー園）
P11 安積の煌めき
P12 飯見の郷
P13 ちくさの舞
P14 みかたの舞
P15 ブルーベリージャム
P16 生はちみつ
P17 しそロール・りんごロール
P18 揚げかきもち
P19 にわの糀（全糀甘酒）
P20 丹波黒豆茶
P21 いつでもできる“紫蘇ジュース”
P22 葉わさび寿司
P23 葉わさびのしょうゆ漬けと粕漬け
P24 自然薯漬け
P25 かす漬け「宍粟三尺きゅうり」
P26 丹波黒大豆煮豆“まめ自慢”
P27 宍粟ハム
P28 山椒しょうゆ　甘口と辛口
P29 宍粟の地酒“老松”
P30 宍粟の地酒“播州一献”
P31 木のおもちゃ
P32 鹿革コレクション
P33 藍染・草木染

木のおもちゃ

飯見の郷

自然薯漬け

ブルーベリー
（宍粟メイプル）

いつでもできる
”紫蘇ジュース”

宍粟の地酒
“老松”

葉わさび寿司

丹波黒豆茶

宍粟ハム

生はちみつ

鹿革コレクション

自然薯

ブルーベリー
（土万ブルーベリー園）

安積の煌めき

イチゴ

しそう ブランド大集合。

市域の9割を森林が占める宍粟市。美しい自然と清らかな水に恵まれたこの地には、さまざまな特産品があります。
（公財）しそう森林王国観光協会では、市内で生まれた魅力ある品々を「宍粟ブランド」として定期的に審査、認証しています。その魅力を一冊にぎゅっと凝縮してご紹介するのが、宍粟ブランド認証品BOOKです。

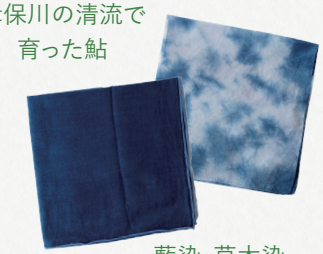
宍粟のシカ肉

揖保川の清流で
育った鮎

山椒しょうゆ
甘口と辛口

揚げかきもち

丹波黒大豆煮豆
”まめ自慢”


藍染・草木染

しそロール・りんごロール

かす漬け
「宍粟三尺きゅうり」

宍粟牛

宍粟の地酒
“播州一献”

ブルーベリージャム

みかたの舞・ちくさの舞

甘紫とうがらし

にわの糀
（全糀甘酒）

葉わさびの
しょうゆ漬けと粕漬け

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

宍粟最北の牧場で育まれるオリジナルの黒毛和牛

宍粟牛

契約牧場で育てた宍粟のブランド牛

仔牛の時期から特製飼料で3年ほどかけて肥育する黒毛和牛「宍粟牛」。宍粟市の最北に位置する夏でも冷涼な自社契約牧場で育てたオリジナルブランド牛です。生産から解体、加工、店頭販売まで一貫して手がけることで余計なコストをカット。飼育方法にこだわり、味はもちろん香りや色ツヤに至るまで上質さを追求した「宍粟牛」は、口コミで人気を博し、今では全国から注文が入るブランド牛に。よりおいしさを保つため真空冷蔵での発送を徹底するといった味にこだわる姿勢も人気の秘密です。

宍粟牛
サーロイン/100g
1,167円(税込)〜

お問い合わせ先
柴原精肉店
兵庫県宍粟市一宮町東市場460-3
tel.0790-72-1340

鮎の友釣り発祥の地で育まれた本物の味わい

揖保川の清流で育った鮎

旨味とともに大きい香り高い天然鮎

宍粟市一宮町の藤無山を源流として南北に流れる揖保川。鮎の友釣り発祥の地といわれる揖保川には、毎年5月26日の鮎釣り解禁を楽しみにした多くの釣り人が集まります。宍粟の豊かな自然に囲まれた揖保川の鮎は、豊かな水量と良質な苔に育まれ、とりわけ大きいことで有名です。入漁券は揖保川漁業協同組合にて販売。釣りに関する情報や鮎の生育状況などについてはHPにて確認できます。シーズン中は市内専門店で鮎料理が味わえるほか、イベント時などに炭火で焼いた鮎の塩焼きなどを楽しむのも一興です。

揖保川の清流で育った鮎
鮎入漁期間は5月26日から10月31日まで。日券・年券・組合員証は必ず身につけてください

お問い合わせ先
揖保川漁業協同組合
兵庫県宍粟市山崎町五十波1013
tel.0790-62-6633

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

新鮮さを閉じ込めたシカ肉で、ジビエ料理を身近に

宍粟のシカ肉

急速冷凍した新鮮なシカ肉

でぃあーずで販売するのは、捕獲時の状態を確認した上で猟師である店主自ら素早く仕留めて解体したシカのみ。迅速に処理加工施設へと運び、丁寧に食肉加工処理を行います。加工したシカ肉はすぐにマイナス35度の急速冷凍を行うため、新鮮そのもの。筋などを丁寧に取り去り、背ロース・もも肉などの部位に分けて冷凍しているので、解凍するだけで手軽に調理できます。低カロリー高タンパク、鉄分やカルニチンなども豊富な「宍粟のシカ肉」。その上質な味わいに、きっとジビエの概念が変わるはずです。

シカ肉 もも肉
シカ肉 背ロース
100g/500円(税込)

お問い合わせ先
猟師の店でぃあーず
兵庫県宍粟市山崎町須賀沢1120
tel.0790-63-3071

宍粟市内取扱店
・ながさわ山崎店
・ミートショップみうら(三浦精肉店)
・土万ふれあいの館

ネット購入はコチラから!

滋養強壮・美容に嬉しい、大地が育む自然の恵み

自然薯

強い粘りとコク 大地の香り

自然薯は、古来より滋養強壮に役立つ健康食として珍重されてきました。長く山に自生する良質な天然自然薯を収穫してきた宍粟市。昭和50年代から自然薯の栽培に取り組み、今では味・香りとも遜色のない、安心・安全な「自然薯」を生み出すようになりました。「自然薯」の栄養は表皮にあるため、皮ごとすりおろすのが正式な食べ方。おろし金ですりおろしたあと、すり鉢できめ細かく練ると、まるで餅のような強い粘りが出てきます。そこにだし汁を加えれば、大地の恵みを丸ごと堪能できます。

期間限定販売
自然薯
11月中旬
出荷開始予定
約1.0kg
3,800円(税込)

お問い合わせ先
ハリマ農業協同組合
兵庫県宍粟市一宮町東市場429-1
tel.0790-72-1234

宍粟市内取扱店
JAハリマ
食彩館 伊和の里

ネット購入はコチラから!

みずみずしくて甘い、生で味わえる甘とうがらし

甘紫とうがらし

9年かけて改良した宍粟の新ブランド

「甘とうがらしの新たな品種を」と品種改良に取り組み、9年かけて完成させたオリジナル品種。甘とうがらしをもとに交配を重ね、ポリフェノールを含んだ紫色へと改良しました。ツヤツヤと黒紫色に光り輝く甘紫とうがらしは「紫美人」と名付けられています。肉厚でジューシー、苦味や辛味がないのが魅力。生のままで味わうとみずみずしく口の中で広がる甘味、シャキシャキとした歯触りを楽しめます。火を通すと鮮やかな緑色に変わり、油との相性もよいので、油炒めや天ぷら、佃煮など幅広い料理に使うのもおすすめです。

甘紫とうがらし
甘紫とうがらしの価格はお問い合わせください
※販売期間は7～11月頃まで

宍粟市内取扱店
- **JA兵庫西 旬彩蔵 山崎**
  兵庫県宍粟市山崎町今宿100-4
- **土万ふれあいの館**
  兵庫県宍粟市山崎町土万1515-2

お問い合わせ先
しそうGreenファーム
兵庫県宍粟市山崎町塩山1003
tel.080-7985-7523

大粒で甘味の強い、「完熟」イチゴだけを提供

イチゴ

完熟での収穫に徹底してこだわる

揖保川沿いの高台にあるイチゴベースでは、あきひめ、紅ほっぺ、やよい姫をはじめ、数種類のイチゴを栽培しています。高設栽培で育てられるイチゴは、どれも大粒でジューシー。山々から流れ込む清らかな伏流水と昼夜の寒暖差が、イチゴのおいしさを際立ててくれるのだとか。さらにイチゴ本来のおいしさを知ってほしいとの思いから、食べ頃の時期を見極め、完熟になったタイミングで収穫します。直売所などでの販売のほか、1～5月まではイチゴ狩りも営業。フレッシュな甘味と芳醇な香りが堪能できます。

イチゴ
品種/紅ほっぺ、あきひめ、やよい姫など
イチゴの価格はお問い合わせください
※イチゴの直売は12月～5月頃まで

お問い合わせ先
イチゴベース
兵庫県宍粟市山崎町五十波601-1
tel.080-1097-1515

宍粟市内取扱店
- イチゴベース直売所
- JA兵庫西 旬彩蔵 山崎
- 道の駅みなみ波賀

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

甘さと酸味のバランスが絶妙、さわやかな夏の味

ブルーベリー

甘さが際立つ完熟ならではの味

宍粟市北部に位置する波賀町は、冬は雪が多く、春から秋にかけては昼夜の気温差が大きい地域。ブルーベリー栽培にも適しており、甘みがギュッと詰まった果実が収穫できます。ブルーベリーの品種はハイブッシュ系、ラビットアイ系に大きく分けられますが、こちらでは両種とも栽培しており、収穫は6月から8月中旬頃まで。旬の時期には朝摘みの「ブルーベリー」を販売するほか、ブルーベリー狩りにも対応。そのまま食べても、ジャムやスムージーに加工するのにも便利な「冷凍ブルーベリー」も販売しています。

ブルーベリー
ブルーベリーの価格は
お問い合わせください

お問い合わせ先
宍粟メイプル株式会社
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

宍粟市内取扱店
道の駅 みなみ波賀
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

手をかけて生まれる、大きくてジューシーな果実

ブルーベリー

安心して味わえる良質な大粒果実

ハイブッシュ系とラビットアイ系の両種に属する多様な品種のブルーベリーを650本栽培する土万ブルーベリー園。収穫される「ブルーベリー」は糖度が高く、酸味とのバランスが良いのが特徴です。より大粒で品質の良い果実を収穫するため、30アールのブルーベリー園に保湿性に富んだ針葉樹のチップを敷き詰め、安心して食べてもらえるよう農薬は不使用。平成15年にオープンして以来、常に研究を重ねています。ブルーベリー狩りで摘みたての甘酸っぱさを堪能するのもおすすめです。

ブルーベリー
ブルーベリーの価格は
お問い合わせください
※生ブルーベリー販売は6月～8月中。ブルーベリー狩りは、6月中旬～お盆頃まで可能です

お問い合わせ先
土万ブルーベリー園
兵庫県宍粟市山崎町土万116-1
tel.0790-67-0320

宍粟市内取扱店
・**JA兵庫西 食彩蔵 山崎**
兵庫県宍粟市山崎町今宿100-4　tel.0790-62-4209
・**土万ふれあいの館**
兵庫県宍粟市山崎町土万1515-2　tel.0790-67-0359

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

減農薬・減化学肥料、丁寧な乾燥調整で品質を維持

安積の煌めき

地域を活性化する多品種米ブランド

兵庫県最高峰の氷ノ山を源流とする引原川と清流・揖保川主流が合流する安積地区。栄養素を多く含んだ雪解け水が田畑へと流れ込むため、昔から旨味のある米が採れるといわれる地域です。その味を広く伝えることで地域活性化を図りたいとブランド化したのが「安積の煌めき」。ブランドを冠するのは、全て食味の良さはもちろん減農薬・減化学肥料で環境や健康にも配慮し、丁寧な乾燥・調整で高い品質を維持した米のみ。ふるさとの農業を次世代につなげようと新しい品種を研究栽培し、さまざまな種類の米を買い求めやすい価格で提供しています。

安積の煌めき
少量(6合)サイズ
各種540円(税込)
こしひかり10kg/ 4,000円(税込)
あきだわら10kg/ 3,000円(税込)

宍粟市内取扱店
ドライブインオアシス
兵庫県宍粟市一宮町嶋田340
tel.0790-72-1220

ネット購入はコチラから!

お問い合わせ先
株式会社安積営農
兵庫県宍粟市一宮町安積795-1
tel.090-7496-9284(上長)

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

1300年前から続く、自然豊かな棚田の米

飯見の郷

次の世代につなぐ棚田ブランド米

1300年前から米づくりが行われていたといわれる飯見地区。自然の残る山の斜面に沿って173枚の棚田が並ぶ景色は2022年に農水省の「つなぐ棚田遺産」にも認定されました。おいしさの秘密は、東と南に面した棚田の長い日照時間と里山ならではの寒暖差、粘度質の土壌と山からの清らかな雪解け水。さらには落ち葉や堆肥などの有機肥料をベースとした土づくりも欠かせません。美しい景観と旨味のある米を次世代に残そうと、地域全体で協力し合い、魅力ある棚田ブランド米を生み出しています。

飯見の郷
コシヒカリ
5kg/5,981円(税込)
10kg/11,860円(税込)

お問い合わせ先
飯見夢むら棚田の会
兵庫県宍粟市波賀町飯見
tel.090-3280-0578

宍粟市内取扱店
道の駅 みなみ波賀
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

ネット購入はコチラから!

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

雪解け水と昼夜の寒暖差が、おいしさの秘密

ちくさの舞

千種町で生産する特別栽培米

標高1000mを超える中国山地の山あいに位置する千種町は、環境省の「名水百選」に認定されている千種川の最上流地域。ミネラル豊富な雪解け水と昼夜の寒暖差が大きい気候が「ちくさの舞」を味わい深く育んでくれます。特別栽培米として、化学肥料・農薬の使用量を慣行レベルの50%以下に抑えた栽培方法で生産し、ネオニコチノイド系農薬を不使用。堆肥を積極的に活用することで人にも環境にも優しい栽培を行います。安心して食べてほしいと手間ひまをかけた特別栽培のこしひかりです。

お問い合わせ先
ハリマ農業協同組合
兵庫県宍粟市一宮町東市場429-1
tel.0790-72-1234

宍粟市内取扱店
JAハリマ 食彩館 伊和の里

ネット購入はコチラから！

ちくさの舞
2kg/1,350円(税込)
5kg/3,200円(税込)

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

自然環境や生態系に配慮した栽培方法が特徴

みかたの舞

清らかな水が育む特別栽培米

かつて御方郷(みかたのさと)と呼ばれた宍粟市一宮町三方地区は、太古の時代から人々が暮らし、米づくりが盛んだった地。雄大な山々から伏流水として流れ込む清らかな水が、水田を満たし稲を優しく育みます。ちくさの舞に続いて生まれた「みかたの舞」もまた、美しい自然の豊かさを未来に残すために自然環境や生態系に配慮した優しい方法で栽培。化学肥料・農薬の使用量を50%以下に抑え、ネオニコチノイド系農薬ももちろん使っていない、安心・安全なこしひかりです。

お問い合わせ先
ハリマ農業協同組合
兵庫県宍粟市一宮町東市場429-1
tel.0790-72-1234

宍粟市内取扱店
JAハリマ 食彩館 伊和の里

ネット購入はコチラから！

みかたの舞
2kg/1,350円(税込)
5kg/3,200円(税込)

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

原料を厳選し、果実本来のおいしさを食卓へ

ブルーベリージャム

完熟ブルーベリーを たっぷりと使用

一粒一粒手摘みした完熟ブルーベリーをたっぷり使用した「ブルーベリージャム」。「安心して食べてもらえるように」と添加物は最小限にして手づくり。また砂糖も控えて、最大限までブルーベリー本来のやさしい甘さと酸味を引き出します。フタを開けた瞬間に感じられるのは、甘酸っぱいさわやかな香り。果肉そのものの良さをしっかりと残したプレザーブスタイルのジャムは、みずみずしい味わいで、ヨーグルトなどにトッピングして、また焼き立てトーストにたっぷりのせて、楽しみたくなります。

お問い合わせ先
土万ブルーベリー園
兵庫県宍粟市山崎町土万116-1
tel.0790-67-0320

宍粟市内取扱店
・JA兵庫西 食彩蔵 山崎
兵庫県宍粟市山崎町今宿100-4 tel.0790-62-4209
・土万ふれあいの館
兵庫県宍粟市山崎町土万1515-2 tel.0790-67-0359

ブルーベリージャム
190g/570円(税込)
400g/1,200円(税込)

豊かな自然の恵みを香りとともに凝縮

生はちみつ

余計なものを加えず 余計に取り除かない

現在、流通されているはちみつのうち、日本で採れるのは5%程度。過度なろ過処理や加熱処理をしない「生はちみつ」は、そのうち1%未満です。Shinobee Honeyが提供するのは、緑豊かな宍粟の地でミツバチの育成からはちみつの採取、瓶詰めまで手間を惜しまず生産する「生はちみつ」。厳選した蜜をバランスよくブレンドしたものから、それぞれ宍粟の四季を感じられるものまで、本来持つ栄養や酵素、風味を損なわないように仕上げた「生はちみつ」が揃います。

お問い合わせ先
Shinobee Honey(たなか養蜂園)
兵庫県宍粟市一宮町安黒821
tel.080-2123-5202

宍粟市内取扱店
・JA兵庫西 旬彩蔵 山崎
・JAハリマ 食彩館 伊和の里
・道の駅みなみ波賀

ネット購入はコチラから!

国産「非加熱・無添加」
生はちみつ
125g/1,280円(税込)～
500g/4,600円(税込)～

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

地元の素材をふんだんに使ったロールケーキ

しそロール・りんごロール

しそとりんご香る やさしい味わい

宍粟市北部、千種町の小さな菓子工房で一つひとつ丁寧につくられるロールケーキ。受注販売を基本として、素材の魅力を生かしたケーキを手づくりしています。「しそロール」に使われているのは、宍粟市産の青しそと赤しそ。生クリームには赤しそシロップを、生地には爽やかな香りの青しそを練り込んでいます。「りんごロール」は、宍粟市産の卵を入れたふわふわの生地で、りんごジャム入り生クリームを巻いたもの。波賀町産りんごを使った自家製ジャムをたっぷり入れ、甘酸っぱいりんごの風味が口いっぱいに広がります。

しそロール
1本(16cm)/1,600円(税込)
りんごロール
1本(16cm)/1,600円(税込)
※受注販売のため要予約

お問い合わせ先
菓子工房MISAKO
兵庫県宍粟市千種町黒土137-3
tel.0790-76-2290

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

絶妙な塩加減。どこか懐かしさを感じる

揚げかきもち

一枚一枚丁寧に仕上げた素朴な味

宍粟市産もち米と兵庫県産うるち米を原料としたかきもちをカリッと揚げた、香ばしい「揚げかきもち」です。エビ・黒ゴマ・青のり・しその4つの味があり、いずれも国産素材のみを使用しています。道の駅みなみ波賀の加工場で生産した着色料無添加のもちを裁断し、一枚ずつ手作業で広げて乾燥させたあと、良質のこめ油を使って丁寧に仕上げていきます。砂糖は使わず、あっさりとやさしい塩味の「揚げかきもち」は、お茶うけにもピッタリ。どこか懐かしさを感じる素朴な味わいに、何度も食べたくなる昔ながらの味わいをどうぞ。

揚げかきもち
1袋(90g) 410円(税込)
お徳用1袋(150g) 540円(税込)

宍粟市内取扱店
道の駅 みなみ波賀
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

お問い合わせ先
宍粟メイプル株式会社
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

「庭田神社」で採取された「庭こうじ」を使用

にわの糀（はな）（全糀甘酒）

発酵のふるさとで生まれた「米糀」甘酒

宍粟市一宮町の庭田神社は、播磨国風土記に麹に関する最古の記述があることから日本の麹使用の起源の地といわれています。その史実を広く伝える「宍粟市発酵のまちづくり推進協議会」が、庭田神社で採取した麹菌と地元産の米を使って開発したのが「にわの糀」です。

砂糖などを一切使わず米麹のみを使ったノンアルコールの甘酒は、酸味と甘味のバランスの良いすっきりとした味わいが特徴。牛乳やヨーグルトに入れると甘みがプラスでき、砂糖代わりの調味料として料理にも使えます。

にわの糀
（全糀甘酒・濃縮タイプ）
1パック 540円（税込）

宍粟市内取扱店
道の駅 みなみ波賀
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

お問い合わせ先
宍粟メイプル株式会社
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

香ばしく飲みやすい、美容と健康の強い味方

丹波黒豆茶

コクと旨味を手軽に堪能

昼夜で寒暖差が大きく、豊かな自然がもたらす肥沃な大地と絶えることのない清流揖保川の水を有する宍粟市は、丹波黒大豆の栽培に適した地です。「丹波黒豆茶」は、宍粟産の丹波黒大豆のみ使用。粒のままで高温焙煎することで、コクと旨味を引き出しました。古くから体を温め、冷えやむくみも取り去ることから美容と健康に役立つといわれてきた黒豆茶。黒豆の香りと香ばしさ、自然の甘みが広がる「丹波黒豆茶」なら、フタを開けるだけで、いつでも手軽に味わうことができます。

お問い合わせ先
ハリマ農業協同組合
兵庫県宍粟市一宮町東市場429-1
tel.0790-72-1234

宍粟市内取扱店
JAハリマ 食彩館 伊和の里

ネット購入はコチラから！

丹波黒豆茶
350ml/1本
150円（税込）

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

栄養価の高い紫蘇の葉を、風味よく丸ごと味わえる

いつでもできる“紫蘇ジュース”

宍粟産紫蘇葉を100％使用

障害者就労継続支援B型事業所として、利用者様とともに紫蘇の栽培から加工・販売までのすべてを行っているみみずく耕房。栽培においては農薬や化成肥料を使用せず、自家製のぼかしやくん炭、竹炭、竹チップを用いた栽培に取り組んでいます。暑い時期につくられることの多い紫蘇ジュースですが、「一年中飲みたい」「甘さを調整したい」という声を反映して乾燥紫蘇葉へ加工しました。一枚ずつ手作業で収穫する赤紫蘇と青紫蘇を独自の配合でブレンドし、香り豊かな味わいに仕上げています。

いつでもできる
“紫蘇”ジュース
4g×7パック入り/700円(税込)

お問い合わせ先
一般社団法人 みみずく耕房
(就労継続支援B型)
兵庫県宍粟市山崎町千本屋210-1
tel.0790-60-5781

宍粟市内取扱店
・道の駅(波賀/一宮/千種)
・JAハリマ 食彩館 伊和の里

ピリッとした葉わさびを、おいしく包む

葉わさび寿司

ツーンとくる辛味と シャキシャキ食感

地域住民による産地直売所「土万ふれあいの館」の名物ともいえる「葉わさび寿司」。その主役となるのが、地元生産者が同館横のハウスで栽培する葉わさびです。清らかで豊富な水と豊かな土壌を必要とする収穫したばかりの葉わさびをサッと茹で、よく揉んだあとにだし汁で味付けします。しっかりと叩いて繊維を壊すことで、ピリッとしたわさびの辛味とツンとした香りを引き出すのが美味しさの秘訣。地域の方々が心を込め一つひとつ仕上げる手づくりの味は、遠くからわざわざ買いに来る人も多い人気ぶりです。

葉わさび寿司
8個入り/400円(税込)
いなり寿司入り/490円(税込)
※販売は3月～5月頃まで

お問い合わせ先
土万ふれあいの館
兵庫県宍粟市山崎町土万1515-2
tel.0790-67-0359

ツンとした辛味とシャキシャキ食感

葉わさびのしょうゆ漬けと粕漬け

一年中味わえる ふるさとの春の味

ひんやりと清らかな水が流れる波賀町の渓流沿いで栽培され、春の訪れとともに収穫が始まる葉わさび。地域のわさび加工グループでは、収穫期に合わせて葉わさびのしょうゆ漬けと粕漬けを生産しています。収穫されたばかりのみずみずしい葉わさびは、みじん切りにしてサッと湯通しすると鮮やかな緑色に。この工程がツンとした辛みを引き出します。しょうゆと粕で漬け込んで瓶詰めしたら、シャキシャキとした葉わさびの食感と爽やかな風味を保つために急速冷凍。一年中、つくりたてのおいしさが楽しめます。

葉わさびの
しょうゆ漬けと粕漬け
1瓶 680円(税込)

宍粟市内取扱店
道の駅 みなみ波賀
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

お問い合わせ先
斉木わさび加工グループ
兵庫県宍粟市波賀町斉木2465
tel.0790-75-2610

ごはんやお酒のお供に。自然薯を手軽に味わえる一品

自然薯漬け

栄養価の高い 自然薯を漬け物に

栄養価が高く、疲労回復や滋養強壮に優れた効果があるとされる自然薯。風味と粘りの強さから山菜の王者と呼ばれています。波賀町で古くから栽培されてきた自然薯を、とろろ以外でも味わっていただきたいとの思いで商品開発した「自然薯漬け」。粘りのある自然薯の風味を生かせるよう配合した調味液に、薄くスライスした自然薯を漬け込んだ漬け物です。シャキシャキとした食感とほどよい粘りに、ピリッとした辛味が合わさった「自然薯漬け」は、ごはんやお酒との相性抜群。食欲が増してくる味わいです。

自然薯漬け
1袋(80g) 540円(税込)

宍粟市内取扱店
道の駅 みなみ波賀
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

お問い合わせ先
宍粟メイプル株式会社
兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1
tel.0790-75-3999

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

心地よい歯切れの良さ、まろやかな味わい

かす漬け 宍粟三尺きゅうり

希少な伝統野菜を生かし発酵の力でおいしく

成長すると最長で90㎝ほどにもなるキュウリ「宍粟三尺」。昭和30年頃までは広く作付けされていたものの次第に生産農家が減少、現在は限られた畑でのみ生産される伝統野菜です。この宍粟三尺を使ったのが「かす漬け　宍粟三尺きゅうり」。1週間かけて塩漬けで水分を抜き、シャキシャキとした独特の歯ごたえを残すよう調整。その後、地元酒蔵の酒かすで1年漬け込むと、まろやかな味わいに。保存料などは一切使わず、昔ながらの手づくりで丁寧に仕上げるかす漬けは、ごはんともお酒とも相性ぴったりです。

かす漬け
宍粟三尺きゅうり
左/1本入り 350円(税込)
右/2本入り 500円(税込)

宍粟市内取扱店
伊沢の里
兵庫県宍粟市山崎町生谷214-1
tel.0790-63-1380

お問い合わせ先
伊沢の里（加工：こがね丸グループ）
兵庫県宍粟市山崎町生谷214-1
tel.0790-63-1380

甘さ控えめ、ふっくらつややか、美しく

丹波黒大豆煮豆“まめ自慢”

昔ながらの製法で優しい味わいに

もともと栄養豊富な大豆に、アントシアニン色素の働きが加わることで抗酸化作用なども期待ができる黒大豆。中でも丹波黒大豆は、通常の黒大豆よりもひと回り以上大きいブランド黒大豆として知られています。寒暖差が大きく水が清らかな宍粟市は、丹波黒大豆の栽培に適した場所。肥沃な大地で育った丹波黒豆を昔ながらの製法で、じっくりと炊き上げたのが「まめ自慢」です。丹波黒大豆の持つ旨味を生かし、甘さを抑えてふっくらと炊き上げた煮豆を、おせち料理にも普段のおかずとしてもどうぞ。

丹波黒大豆煮豆
“まめ自慢”
1瓶(150g) 1,080円(税込)

宍粟市内取扱店
JAハリマ
食彩館 伊和の里

ネット購入は
コチラから！

お問い合わせ先
ハリマ農業協同組合
兵庫県宍粟市一宮町東市場429-1
tel.0790-72-1234

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

伝統的な製法で、ここにしかない味わいを

宍粟ハム

熟練の技により生み出す味わい

本場さながらの味が楽しめる「宍粟ハム」。厳選した豚肉を用い、伝統的な乾塩法によって仕上げたハムやウインナーが揃います。塩やスパイスを職人の手で材料の肉にすり込み、2週間以上熟成。直火式スモークハウスでじっくりと燻製していきます。その時々の原料肉の状態に合わせて塩やスパイスを調整し、常に安定した味を提供できるのは熟練の技あってこそ。レストランメニューと同様に素材の持ち味を引き出します。少量ずつ手づくりで仕上げた、特別な日にふさわしい味わいです。

宍粟ハム

ウインナー各種	¥508(税込)
ベーコンスライス	¥432(税込)
大判ハム	¥940(税込)
生ハム	¥659(税込)

宍粟市内取扱店

フード・ブティック
(レストラン横直売店)

ネット購入はコチラから!

お問い合わせ先

但馬牛レストラン
トッポ・ジージョ
兵庫県宍粟市山崎町春安32
tel.0790-62-1889

豊かな香りとピリリとした刺激が食欲をそそる

山椒しょうゆ 甘口と辛口

食材を引き立てる万能調味料

ピリピリとした刺激がクセになる実山椒。宍粟市では薬味や佃煮としてだけでなく調味料としても活躍、鰻の蒲焼きも山椒しょうゆで焼き上げます。一粒ずつ手摘みした実山椒を醤油に漬け込んだ福田農産加工の山椒しょうゆは2種類。刺激を控えめにしたマイルドな甘口とビリビリと痺れるような辛味の辛口、どちらも清涼感のある山椒の香りが食欲をかき立ててくれます。鰻はもちろん、魚や肉にたっぷりつけて焼き上げたり、ステーキや焼き肉のつけダレにしたりと、定番調味料として活躍してくれます。

山椒しょうゆ甘口と辛口
各1本 480円(税込)

宍粟市内取扱店

- 道の駅 みなみ波賀
- JAハリマ 食彩館 伊和の里

お問い合わせ先

福田農産加工
兵庫県宍粟市一宮町東河内993-1
tel.0790-72-0080

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

創業当時からの味を守りつつ、新たな味にも挑戦

宍粟の地酒“老松”

地元で長く愛される重厚な味わい

宍粟市一宮町にある庭田神社に日本酒に関する最も古い記述が残っていることから、日本酒発祥の地といわれる宍粟市。老松酒造の歴史は江戸時代にまで遡ります。山崎藩御用酒屋として1768年(明和5年)に創業した老松酒造は、以来250年以上に渡り、山から湧き出る清らかな水を用いて日本酒をつくり続けてきました。歴史ある技術を受け継いだ銘柄は、ガツンと力強い味わい。身も凍るような厳しい冬に寒造りの低温長期発酵でつくり出す、地元で長く愛されてきた日本酒を思う存分、堪能できます。

お問い合わせ先
老松酒造有限会社
兵庫県宍粟市山崎町山崎12
tel.0790-62-2345

宍粟市内取扱店
老松直売所
(老松ダイニング横)

宍粟市限定 三笑 純米吟醸 1.8L/3,190円(税込)
寿恵広 老松 辛口本醸造 1.8L/2,145円(税込)
寿恵広 老松 1.8L/1,738円(税込)

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

播州地域の米と水で醸した、まさに“播州一献”

宍粟の地酒“播州一献”

地元・宍粟の自然を最大限に活用

宍粟市は奈良時代に編纂された最古の風土記「播磨国風土記」に酒に関する記述が残る、日本酒発祥の地。山陽盃酒造はこの地で、180年以上前の創業時から手間ひまを惜しまず、酒造りを続けています。播州地域の豊かな自然の恩恵を受けた地元ならではのお酒をとの思いから、兵庫県産の米のみを使用。揖保川の伏流水を仕込み水としています。特A地区産の最上級山田錦を使用した大吟醸、宍粟の酒米「夢錦」を使った純米酒のほか、日本酒の醸造技術を活かした宍粟産リンゴのシードルなどにも取り組んでいます。

お問い合わせ先
山陽盃酒造株式会社
兵庫県宍粟市山崎町山崎28
tel.0790-62-1010

宍粟市内取扱店
播州一献ストア
(直売所)

宍粟市限定 三笑 生酛純米 1.8L/2,970円(税込)
播州一献 純米大吟醸 播州吉川産山田錦35 1.8L/11,000円(税込)
播州一献 超辛 純米吟醸 1.8L/3,300円(税込)

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

安全性と耐久性に優れ、健やかな成長を見守る

木のおもちゃ

小さな工房で生まれる手づくりのおもちゃ

やわらかな風合いを持つ木のおもちゃが生まれるのは、宍粟市北部にある氷ノ山を源流とする引原川の畔の小さな工房。材料の確かさはもちろん、普遍的に愛されるデザインが魅力。細かな部分までなめらかに仕上げる技術で、一つひとつ心を込めながら安心安全なおもちゃを日々制作しています。2世代に渡って遊んでもらえるような耐久性を備え、着色には国の食品衛生試験に適合したドイツ製塗料のみを使用。大切にしてきたおもちゃが壊れた場合には修理にも対応する細やかな配慮で、手軽な出産ギフトとしても人気です。

お問い合わせ先
合同会社チェシャーズ・ファクトリー
兵庫県宍粟市波賀町原155-3
tel.0790-75-3444

宍粟市内取扱店
・贈物広場セノヲ山崎店
・道の駅 みなみ波賀
・道の駅 はが

ネット購入はコチラから！

木のおもちゃ
ヒヨコ/2,750円(税込)
コイヌ/3,300円(税込)

宍粟市
ふるさと納税
返礼品

宍粟の鹿革を用いて、彩り美しい作品に

鹿革コレクション

鹿たちが生きた その証を残したい

かつて大切な資源として共存してきた鹿は暮らしの変化とともに、いつしか害獣と呼ばれ、捕獲・駆除される存在になりました。「その命の証を美しく残したい」と生まれたのがこの鹿革コレクションです。市内で捕獲された鹿革のみ使用し、環境負荷をかけないポルティラ製法でなめして天然由来の染料で染め上げます。イキイキとした命の輝きを表すようなオリジナルカラーは全6色。命を少しも無駄にしないようにと自然についた傷やそれぞれの形を活かし、世界に一つだけの装飾品として仕上げています。

お問い合わせ先
洋飾店 Sagua
兵庫県宍粟市山崎町
tel.090-4768-7209

宍粟市内取扱店
Saguaギャラリー
（御名北信号そば）

ネット購入はコチラから！

鹿革コレクション
deerマスコット/3,300円(税込)
がまぐちショートモデル/18,700円(税込)
がまぐちポーチ/31,900円(税込)
※ギャラリー価格。詳しくはお問い合わせください

SHISO BRAND

宍粟市で生まれた、魅力溢れる特産品

しそうブランド認証品について

2017年にスタートした、しそうブランド認証制度。7項目の宍粟市特産ブランド認証基準に基づいて総合的に判断した上で決定します。認証品はいずれも、安全・安心を第一に、より多くの方に宍粟の良さを知ってもらおうとの思いを込め、開発に取り組まれているものです。

7つの認証基準

1. 宍粟市の特徴
2. 産地
3. 安全・安心
4. 品質と価格
5. 活性化と連帯感
6. 高い意識と誠実
7. 開発意欲

しそうブランド認証の目印は?

しそう森林王国観光協会の愛称である「森ナビしそう」ロゴマークが入った金色シールが目印です。

Check!

しそうの魅力を発信中!

公式ホームページをはじめ、しそう森林王国観光協会やしそうブランドアンバサダーのインスタグラムでも、宍粟の魅力を伝えています。

しそうブランド アンバサダー

Instagram

お問い合わせ

公益財団法人しそう森林王国観光協会
兵庫県宍粟市山崎町上比地374
☎ 0790-64-0923 fax.0790-64-5011
✉ info@shiso.or.jp

観光協会HP　Instagram

藍や草木の持つ魅力を余すところなく伝える

藍染・草木染

自然に囲まれた暮らしを提案

かつて宍粟市には藍染めの原料である蓼藍が自生していましたが、藍染めの需要がなくるとともに消滅していきました。「藍ある暮らし」で提供するのは、原料となる蓼藍を無農薬で栽培するところから、一つひとつの工程を丁寧に仕上げた藍染め作品。手づくりですくもをつくり、発酵灰汁建にて手染めしています。灰汁で仕込むインド藍、野山が育む季節の草木を用いた草木染めも販売。染め物の体験教室も開催しています。また、食用としての蓼藍の効果にも注目。食べる・飲むといった提案も行っています。

藍染・草木染

ラインナップ/手ぬぐい、ハンカチ、巾着、ミサンガ、ピアス、染依頼も承ります

1,500円(税込)〜

お問い合わせ先

藍ある暮らし

兵庫県宍粟市千種町
tel.070-8363-8091

ネット購入は コチラから!

宍粟ブランド認証品BOOK 2024.5

※パンフレット内の価格は2024年4月現在のものです。
お買い求めの際は各取扱店・ECサイトでご確認ください。