

佐用もち大豆

大粒で楕円形、口に入れると
甘くてもちもちした食感が魅力の「佐用もち大豆」。

約30年前から、“佐用にしかない大豆”として栽培され、佐用の風土や多くの町民の手で磨かれてきました。

**山に囲まれ、清らかな
水源に恵まれた風土
が生む気候**

昼夜の寒暖差が大きく、
朝霧で有名な佐用町。
その気候が、大粒で良質な
大豆を育てています。

**長年、大切に
守ってきた“宝物”**

「佐用もち大豆」は、晩熟で
草丈が大きいため、栽培に
手間がかかります。
長年、町内各地の農家が
額に汗して、ここにしかない
種を大切に守ってきました。



絶品！こくを活かした味噌

この大豆を使った味噌づくりが町内各
地で行われており、今や佐用町を代
表する特産品です。



※佐用もち大豆商品は、次のところで販売されています
ふれあいの里上月（JR上月駅構内）
味わいの里三日月（JR三日月駅から北西へ約900m）
道の駅宿場町ひらふく（智頭急行 平福駅から西へ約200m）
JA兵庫西さよう野菜市（JR佐用駅から北東へ約1.1km）



佐用町公式フェイスブックページ
「グッと佐用町！」で
佐用もち大豆に関する情報を
発信しています。
ぜひ、いいね！お願いします。