

# ふれあいの里 上月 特産物直売所



ふれあいの里上月では、佐用特産のもち大豆製品を中心に、まんじゅうやジャム等、その材料のほとんどを佐用産にこだわって手作りしています。中でも、「もち大豆みそ」は、美味しくて素朴でどこか懐かしい味との評価を頂き、全国各地からお問い合わせを頂く、人気商品になっています。



**所在地**  
〒679-5523 佐用郡佐用町上月 529-1

**TEL** 0790-86-8005 **H P** <http://www.hureainosato-kozuki.jp/>

**FAX** 0790-86-8006 **Mail** [info@hureainosato-kozuki.jp](mailto:info@hureainosato-kozuki.jp)



# 味の里 三日月

豊かな自然に恵まれた「味の里三日月」は、ふるさとの味がいっぱい。三日月みそやお菓子など特産のもち大豆やそばを使った加工品をはじめ、新鮮な野菜や民芸品などを揃えた直売所で皆様をお迎えします。

また、地元産の手打ちそばを召し上がれるそば処、地元の食材を生かした田舎料理が自慢の食事処も併設しています。掲載商品以外にも様々な商品がございます。お気軽にお電話でお問い合わせください。



**所在地**  
〒679-5134 兵庫県佐用郡佐用町乃井野 1266

**TEL** 0790-79-2521 **H P** <http://ajiwainosato.jimdo.com/>

**FAX** 0790-79-2658 **Mail** [ajiwainosato@sky.plala.or.jp](mailto:ajiwainosato@sky.plala.or.jp)



## もち大豆みそ

佐用特産もち大豆、地元農家の契約米、赤穂のあなみ塩、あとは何も加えず、10ヶ月熟成しました。昔ながらの手作りで、どこか懐かしい味のお味噌です。



## もち大豆豆腐

佐用特産もち大豆100%を赤穂の天然水にがりで寄せた手作り豆腐です。少し固めの木綿、とろける絹…封を開けると大豆の香りが！



## もち大豆醤油

佐用町のもち大豆と国産小麦を樽で長期熟成した天然醸造醤油です。もち大豆のコクと旨味で、煮物にも刺身にもお使い頂けます。



## もち大豆油揚げ

ふっくら、しっとりの油揚げは、最高の豆腐と7回程度の切り返しから生まれます。軽く炙って、ネギと醤油で…なつかしさとおいしさをどうぞ！



## おからコロッケ

もち大豆の豆乳とおからを使ったヘルシーなおコロッケです。



## もち大豆煮豆

一粒ずつ丁寧に選り分けたもち大豆を北海道の高級絹布で煮つけました。食卓の一品に、お弁当のおかずに喜ばれます。



## もち大豆納豆

もち大豆の風味を大切に、すこし固めの絞納豆に仕上げました。薬の香りともち大豆の素朴な味が絶品です。



## もち大豆ゆず味噌

もち大豆味噌をベースに地元産の柚子を使い練り上げました。



## 梅みそのたれ

地元の青梅の収穫を待って「もち大豆みそ」に半年間漬け込みます。「もち大豆みそ」の旨味と青梅の酸味が絶妙です。



## もち大豆きな粉

大釜で時間をかけて炒りあげ、きめ細かく仕上げました。封を開けるともち大豆の香りが広がります。



## ジャム(イチゴ・ゆず・ブルーベリー) ゆずママレード

すべて地元で収穫されたイチゴや柚子、ブルーベリーを使っています。中でもブルーベリーは地元の生産者とふれあいの里上月が立ち上げた「ブルーベリーの村」の農業を使わない自信作です。



## おからかいんどう

「もち大豆とうふ」の加工で生まれる、「おから」を使ったヘルシーなお菓子です。一切れ一切れ包丁で切り分けた不揃いが、懐かしい田舎の味を伝えます。



## 三日月みそ

地元特産もち大豆と地元産米を使用し、自家製の糶をじっくりと熟成させたまろやかな風味の手作りみそ。



## こんにゃく

地元産生芋を100%使用した手作りのこんにゃく。歯ごたえ・おいしさがまるで違います。「兵庫県認証食品」



## こんにゃくたれ

三日月みそをベースに味噌で味付けしたこんにゃく用のたれ。田楽や刺身こんにゃくにどうぞ。



## 柚子みそ

三日月みそをベースに地元産柚子をたっぷり加えました。



## 三日月ハニー (みそ・そば)

地元産のレンゲの蜂蜜やみそ・そばなど、地元の材料にこだわったマドレーヌ。「五つ星ひょうご」に認定。



## そばの実 パウンドケーキ

そばの実とローストした実がたっぷり。そばの風味と実のサクサクの食感をお楽しみください。



## 大豆菓子

地元産もち大豆と牛乳を使用したヘルシーなお菓子。



## そばクッキー

地元産のそば粉と卵、こま、バターで焼き上げた素朴な手作りクッキー。



## 梅干し

地元産の梅を地元産シソで漬け込んだ、昔ながらの梅干し。懐かしいすっぱさです。



## 甘酒

自家製の糶で作った昔ながらの甘酒。余計なものは加えず、体に優しい甘さです。



## はちみつ

地元の養蜂家が町内のレンゲ畑から集めた、100%純粋な蜂蜜。



## なすのからし漬け

地元産なすを辛子・自家製の甘酒で漬け込みました。ピリッとした辛味とほんのりとした甘さがベストマッチ。

さようの手づくり味自慢

# Made in SAYO

# さよらの味

元氣印いっばいのおばちゃん達が、地元で採れた新鮮で安心な食材と手づくりこだわった「佐用町の味」の紹介です。



佐用町への交通アクセス

JRなら  
JR姫新線で三日月、播磨徳久駅、佐用駅、上月駅下車。  
智頭急行なら  
JR山陽本線・上郡駅で乗り換え、久崎駅、佐用駅、平福駅、石井駅下車。  
自動車なら  
中国自動車道・佐用ICから一般道へ、山陽自動車道・播磨ICから播磨自動車道・播磨新宮ICを北上。  
国道179・373号線で佐用へ。



佐用町

〒679-5301 兵庫県佐用郡佐用町佐用2611-1 Tel.0790-82-2521  
<http://www.town.sayo.lg.jp>



# 南光ひまわり館



南光ひまわり館では、町内で農業を使用せずに栽培されたひまわりの種子から「ひまわり油」を作っています。厳選した種を、全国に数台しかない圧搾機で搾った一番搾りの油は、添加物一切なしの自然食品として根強い人気を誇っています。その他、ひまわり油を使用したドレッシングなどの商品を開発・販売しています。館内の喫茶軽食コーナーでは、ビーフカレーやドレッシング、杵つき餅などをお召し上がりいただけます。



**所在地**  
〒679-5227 兵庫県佐用郡佐用町船越 232-1

**TEL** 0790-77-0766  
**FAX** 0790-77-0767

**H P** <http://www.himawarikan.jp/>  
**Mail** [info@himawarikan.jp](mailto:info@himawarikan.jp)



## ひまわり油

280g 1本のひまわり油を作るのに花約80本・約16万個の種子を使います。コレステロールゼロの無添加油です。



## こく味オイル ガーリック

南光ひまわり油で揚げた国産にんにくの香りと旨味がたっぷり詰まった香味油。パスタ・ピラフ・肉料理などに！



## から味オイル 唐辛子

国産の鷹の爪を南光ひまわり油を使ったほんのり辛味の効いた香味油。パスタ・炒め物・エスニック料理などに！



## さら味オイル ローズマリー

国産のローズマリーと南光ひまわり油を使ったすっきりとした香りとコクが詰まった香味油。魚・鶏肉料理に！



## ひまわりの ドレッシング

一番搾りの南光ひまわり油と厳選した材料で、化学調味料を使用せず風味豊かに仕上げた健康ドレッシング。



## ひまわり ビーフカレー

一番搾りの南光ひまわり油を加え、数種類の野菜とキノコ・ビーフを煮込んだこだわりカレーです。



## ひまわりの 飴

南光ひまわり油を配合した「のど」にまるやかな飴で、子供から大人まで美味しく味わえます。



## ひまわりの せんべい

香ばしく煎ったひまわりの種に、黒豆・黒豆乳・黒豆きなこを配合した香ばしい風味のせんべいです。



## ひまわりの 手延うどん

煮くずれせず、腰が強く、独特の風味と南光ひまわり油によるなめらかな食感が自慢です。



## ひまわりの ハーブクリーム

南光ひまわり油をベースに天然成分を配合した保温クリームです。手はもちろん、全身にご利用ください。



佐用町観光イメージキャラクター「おきん」



# SAYO

## 道の駅 宿場町ひらふく

長距離ドライブの休憩スポットに、お食事やお土産探しに。また道路情報や観光情報も。そんな旅のあなたが求める情報をきめ細かにお届けするのが「道の駅 宿場町ひらふく」です。

まちと人とクルマを結んで、さまざまな出会い、ふれあい、賑わいを愉快地お届けいたします。

「道の駅 宿場町ひらふく」では、地元特産の素材を使用した食事を提供するレストラン、フードコーナーに加え、特産品コーナーで佐用の特産品も販売しています。

さらに駅の真正面には利神城跡、旧街道に入れば古い街並みという好立地も見逃せません。平福巡りの拠点として、佐用へお越しの際はぜひお立ち寄りください。



**所在地**  
〒679-5331 兵庫県佐用郡佐用町平福 988-1

**TEL** 0790-83-2373  
**FAX** 0790-83-2374

**H P** <http://www.hirafuku.jp/>  
**Mail** [info@hirafuku.jp](mailto:info@hirafuku.jp)

## みうち 若杉館 惣菜加工処

昔ながらの方法で手づくりこんにやくを製造しています。また、予約をすればこんにやくづくりを体験できます。



**所在地**  
〒679-6335 兵庫県佐用郡佐用町海内 63

**TEL** 0790-85-0003  
**FAX** 0790-85-0003

## 粘り強さと風味の良さが秀逸です。 山菜の王様「自然薯」

自然薯は日本原産の野生の山芋のことで、長芋とは全く別種の芋です。自然薯は昔から滋養強壯の自然食品として珍重されていました。佐用町では、昔から冬になると山に入り自生している自然薯を掘り、とろろにして食べるのが農家の楽しみでした。天然の自然薯はたくさんあるわけではなく、また掘り上げるのも大変な作業でもとも貴重な山の幸なのです。地元の人でもなかなか口に出来るものではありません。

佐用町では、この貴重な自然薯を長年にわたる研究と育成により特産品として人工栽培に取り組んでいます。滋養たっぷりの自然薯を一度ご賞味ください。



●掲載商品は予告なしにサイズ・内容量の変更や価格の事情によりやむを得ず製造中止する場合があります。  
●印刷物のため掲載商品の色は実物と多少異なります。

## 三日月高原ぶどう

標高400メートル。ぶどうづくりに適した、寒暖差のある気候と水はけのよい斜面で栽培された「紫玉(しぎょく)」「ペリー-A」「藤穂」「ピオーネ」を中心に「シャインマスカット」「瀬戸ジャイアンツ」など、12戸の生産者がそれぞれ直売所を構え、販売しています。採れたての新鮮なぶどうと、自然あふれる高原の里山の空気を満喫しにぜひお越しください。

期間 8月中旬～10月中旬

