

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



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



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%を赤穂の天然水にか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。

さようの手づくり味自慢

Made in SAYO

さようの味

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にこだわった「佐用町の味」の紹介です。



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

そば畑

地元産のそば粉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、ごま、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。



佐用町への交通アクセス

JRなら
JR姫新線で三日月駅、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>