

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

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。

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！

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！

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。

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

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



SAYO

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っ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(しぎよく)」「ペリー-A」「藤稜」「ピオーネ」を中心に「シャインマスカット」「瀬戸ジャアソツ」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

