

交野ブランド「カタノのチカラ」認定商品一覧 2024

| 商品 | | 商品紹介 | 問い合わせ先 |
|---------------------|---|--|--|
| 清酒 織姫の里 |  | 地元で栽培したヒノヒカリを 100%使用し、交野の醸造所で醸しました。濃い旨味、ちょうどよい甘さとキリッとした酸味がクセになります。ぬる燗にするとまた違った味わいです。 | 山野酒造株式会社 交野市私部 7-11-2 TEL:072-891-1046 |
| 日本酒 百天満天 |  | 交野おりひめ大学と山野酒造とのコラボで生まれた日本酒です。仕込み水は生駒山系伏流水の他に大阪天満宮御神水を使用しています。優しい口当たりで香り、旨味がしっかりしたお酒です。 | |
| 交野ジェラート |  | 交野の特産品や旬の素材をふんだんに使用したジェラートです。季節に応じて、旬の味をお楽しみいただけます。おみやげとしてぴったりな交野の新定番です。 | 交野市商業連合会 交野市郡津 4-34-1 (はれらに食堂) TEL:072-894-0687 (はれらに食堂) |
| 神宮寺ぶどう ビネガー&シロップ |  | ビネガーはドレッシングで使用したり、炭酸やフルーツドリンクなど2~3倍で割っても美味しくいただけます。 シロップはヨーグルトやかき氷にかけるなど、料理やデザート of 調味料としてもご使用いただけます。 | 田中ぶどう園 交野市神宮寺 1-40 TEL:090-6069-1710 |
| 神宮寺ぶどう ビネガージャム |  | ぶどうビネガーを作る過程で生じた実と皮を利用したアップサイクル商品です。デラウェアとピオーネをブレンドした甘味と酸味のバランスが絶妙です。 | |
| かたのルビー (レッドムーン) |  | 楕円形で鮮やかなルビー色の皮が特徴のジャガイモ。粘り気があり煮くずれに強いので、煮込み料理などにおすすめ。優しい甘みでしっとりした舌触りです。大阪エコ農産物認証品。 | 交野市農業生産連合会 (交野市地域振興課) 交野市私部 1-1-1 TEL:072-892-0121 |
| 星の白あんぱん |  | 交野の地酒の酒粕を使用しており、ソフトな食感の生地、酒粕の香りと白あんの上品な甘さがよく合います。 | フレンドマート交野店 交野市星田北 2-26-1 TEL:072-895-7861 |
| 茨木養蜂園 はちみつ |  | 当園の蜂蜜はバランスが抜群で、一度味わえば品質の高さが分かっていただけるはず。茨木養蜂園で購入できるほか、喫茶がんびでは、自家採取したばかりの蜂蜜を使ったハニーレモンやハニートーストを味わえます。 | 茨木養蜂園 交野市私市山手 3-2-2 TEL:072-892-4132 |
| 神宮寺ぶどう |  | 栽培に適した水はけのよい土質・土壌に加え、高度な栽培技術により、糖度の高さ、果・果粒の大きさなど、品質の良さが自慢です。 | 交野市農業生産連合会 果樹部会 (星野安弘さん) TEL:090-1903-1815 |
| 交野カレンダー |  | 交野の原風景をテーマに市民から写真等を募集し、専門家を交えて13枚を選出。大判サイズ(607mm×425mm)の壁掛けタイプ。 | 一般社団法人交野新聞社 交野市私部 3-11-9 TEL:072-800-1380 |
| 天の川 (よしギョーザ) |  | 化学調味料・保存料無添加の生ぎょうざです。国産の小麦粉、米粉、野菜と交野産の天野川セイタカヨシを使用。にんにく不使用で食べやすく、お肉も使っていないためとてもヘルシーです。 | 株式会社原田食品 交野市倉治 5-1-35 TEL:072-891-4777 |

| 商品 | 商品紹介 | | 問い合わせ先 |
|---|---|---|--|
| <p>天野川セイタカヨシのダックワーズ</p> <p>天野川セイタカヨシの交野米サブレ</p> |  | <p>天野川に自生する「セイタカヨシ」を加工して食品の原料とする取り組み「天野川セイタカヨシプロジェクト」の人気商品。 サクとした生地で大納言小豆が入ったバタークリームをサンドしたダックワーズです。 セイタカヨシの粉末と交野米を使用したサブレで、卵を一切使用していないので、卵アレルギーの人も食べられます。</p> | <p>ルラシオン・デュ・クール アミエル 交野市幾野2-4-16 TEL:072-892-1636</p> |
| <p>きさいち蜂蜜ロール</p> |  | <p>地元名産茨木養蜂園のアカシア蜂蜜だけを使用したロールケーキ。香り豊かでしっとり柔らか、口の中でとろけます。</p> | |
| <p>酒かすマドレーヌ『雫』</p> |  | <p>山野酒造の大吟醸酒「雫」の酒粕を使用。ほのかな日本酒のうまみが香り立つ贅沢な味わいです。</p> | |
| <p>セイタカヨシのフィナンシェ</p> |  | <p>「天野川セイタカヨシ」を贅沢に使い、セイタカヨシの味と香りが感じられるフィナンシェに仕上げました。</p> | |
| <p>お酒のジュレ</p> |  | <p>山野酒造の「かたの桜」を使用。お酒のうまみや香りを生かしたジュレです。</p> | <p>パティスリーウグイスヤ 交野市藤が尾4-5-22 TEL:072-891-4873</p> |
| <p>桜カステーラ</p> |  | <p>茨木養蜂園が交野で採取した「さくら蜜」を生地に練り込みました。蜂蜜がほんのり香るカステーラです。</p> | |
| <p>交野が原</p> |  | <p>交野が原の息吹を受けて育った米と、清冽な生駒山系の水で醸した生粋の交野の地酒。それが交野郷産の「山田錦」と「ヒノヒカリ」で醸した”交野が原”として誕生しました。</p> | <p>大門酒造株式会社 交野市森南3-12-1 TEL:072-891-0353</p> |
| <p>原木自然林栽培森育ち</p> |  | <p>野村ファームの原木椎茸は星田の山の自然林の中で育てています。自然の雨と風、ふかふかの腐葉土で育った椎茸は風味がよく、アワビのような食感があります。</p> | <p>野村ファーム株式会社 交野市星田4-16-5 TEL:072-893-6580</p> |
| <p>交野クラフトビール</p> |  | <p>清酒「百天満天」の酒粕や、交野のいちご・ぶどう・みかん等の果物の他、交野で栽培したホップなど交野産素材を使用したビールを醸造・販売しています。 酒粕を使用した珍しいクラフトビールをぜひお試しください。</p> | <p>CIVIC BREWERS KATANO 交野市藤が尾4-1-3 TEL:072-845-6399</p> |
| <p>和の森</p> |  | <p>当店自慢のバームクーヘン「和の森(なごみのもり)」はプレーン、伊勢茶、さくら(春限定)、レモン(夏限定)、紅茶(秋限定)の5種類。茨木養蜂園の蜂蜜の自然な甘さがそれぞれの風味を引き立たせます</p> | <p>お菓子工房 新 交野市森北1-17-17 TEL:072894-1500</p> |