大阪府

愛され続けるもん「名品」

大阪産品

大阪府では、「天下の台所・大阪」で時代を超えて愛され続ける加工食品を「大阪産（もん）名品」として認証し、大阪の食の魅力を全国に発信しています。

大阪を代表する定番おみやげ

大切な人への贈り物

子どもに語り継ぎたい懐かしい味・安心の味

菓子

パリパリの最中種に包まれたあっさりした粒餡となめらかな求肥のハーモニーをお楽しみください。

庵月最中

有限会社庵月堂

販売場所

OnlineShop、東心斎橋本店
大丸百貨店梅田店B1F

河内特産"ぶどう"の葉の形をした最中。北海道産いんげん豆とぶどうを炊き込んだあっさりとしたあんが魅力。

風土銘菓 河内もなか

株式会社かつら屋

販売場所

OnlineShop、本店（富田林市桜井町）
柏原店、近鉄プラザ古市店1F
道の駅しらとりの郷・羽曳野「タケル館」等

やわらかい粒餡であっさりとした甘さが魅力のお城の形をした最中。小さなお子様のお土産にもぴったり。

天領もなか

南曜堂

販売場所

本店（堺市堺区南旅篭町東）

かつて岸和田城を守った大蛸伝説が名前の由来。地元泉州で出世や子宝の縁起物として親しまれる最中。

たこぼうずもなか

有限会社林宝泉堂

販売場所

本店（貝塚市海塚）
貝塚市観光案内所（南海貝塚駅改札前）

"見通しが良い"とされる縁起物、門真の蓮根を形どった最中。十勝産小豆を丁寧に炊き上げた自家製粒餡が絶品。

はすね最中

マツヤ製菓株式会社

販売場所

本店（門真市末広町）

河内音頭の太鼓の独特なリズムにちなみ名付けられた黄味餡のしっとりとした焼き菓子。

河内音頭たいこ

株式会社ｱｰﾊﾞﾝﾃｨﾌｧｨ（栄久堂吉宗）

販売場所

本店（四條畷市楠公）
JR忍ケ丘駅前店
イオンスタイル四條畷店「銘店コーナー」

北海道産いんげん豆をブレンドし、自家製餡で瑞々しく炊き上げたミルク風味豊かな西洋和菓子。

みるく饅頭 月化粧

株式会社青木松風庵

販売場所

OnlineShop、本店（岬町深日）
月化粧なんば店、和泉店、阪南店
JR大阪駅、関西国際空港、大阪国際空港売店等

菓子

あっさり小倉あんとやさしい甘みの白あんを練乳入りのしっとり生地で包み焼き上げました。

郷土銘菓 寝屋川

有限会社一カ総本店

販売場所

本店（寝屋川市早子町）
枚方高田店

焦がし黒糖のパリッとした皮で包まれた饅頭。餡はやさしい甘さで、皮の香ばしさとの風味の調和が絶妙。

かりんとう饅頭

御和菓子司 壽屋

販売場所

北助松本店（泉大津市）、高石支店
エコールイズミ和泉中央店B1F
葉菜の森（和泉市農林水産物直売所）

北海道十勝産小豆のこし餡を秘伝の皮で包み、竹串にさして焼き上げました。住吉大社参拝のお土産に最適。

さつま焼

株式会社末廣堂

販売場所

本店（大阪市住吉区東粉浜）
高島屋大阪店B1F「銘菓百選」

北海道十勝産小豆を使用した風味豊かであっさりとした甘さのあんと、もちもちの皮が美味しい逸品。

名代きんつば

株式会社高砂堂

販売場所

OnlineShop
（Yahoo!ショッピング、Amazon）
本店（大阪市西区西本町）

上品な甘さとしっとりとした食感が自慢の逸品。四天王寺参拝のお土産にどうぞ。

釣鐘まんじゅう

株式会社釣鐘屋（総本家釣鐘屋）

販売場所

本店（四天王寺石鳥居近く）
四天王寺参拝者休憩所「和労堂」
よってって（てんしば店）等

こだわりのかすてら生地でこし餡をたっぷり包み焼き上げた、しっとりと優しい味わいのまんじゅう。

釣鐘まんじゅう

株式会社釣鐘屋本舗

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市浪速区恵美須東）
阪神梅田本店B1F、近鉄百貨店上本町店B2F
あべのハルカス近鉄本店B1F等

千利休が珍重した名椀「斗々屋茶碗」をそのまま再現した焼饅頭。粒餡と柚子餡の二層仕立て。

斗々屋茶碗

株式会社丸市菓子舗

販売場所

本店（堺市堺区市之町東）
堺伝統産業会館
ホテル・アゴーラリージェンシー堺1F

白こしあんと大振りの栗入りで普通の饅頭のおよそ８倍もある存在感たっぷりの饅頭。手土産に最適です。

ジャンボ饅頭

有限会社モモヤ

販売場所

OnlineShop、布施店（東大阪市足代）
小阪店（東大阪市小阪本町）

しっとり柔らかい口あたりの皮に北海道産小豆100%の粒あんをはさみました。甘さ控えめで上品な味わい。

あかつき

株式会社呼人堂

販売場所

OnlineShop、本店（枚方市岡本町）
京阪百貨店（枚方店、守口店）
イオン大日店、イオンスタイル四條畷店等

トラの縞模様の生地にカスタードをサンドした「カスター」と、粒餡に栗を入れた「勝栗」の２種類。

とら吉のトラ焼

株式会社浪速育松月

販売場所

本店（大阪市北区中津）
SHOGETSU福島店
大阪国際空港「関西旅日記」

能勢ぐりで作ったなめらかで濃厚な栗きんとん。抹茶や濃いめのお茶と一緒にどうぞ。（季節限定９～１月）

能勢の栗きんとん

御菓子司 津村屋

販売場所

OnlineShop、本店（吹田市昭和町）

菓子

こし餡を求肥で包み、芥子の実をまぶした和菓子。全て手づくりで、昔懐かしい素朴な味わいが魅力。

芥子餅

本家 小嶋

販売場所

本店（堺市堺区大町西）
イトーヨーカドー津久野店「銘店コーナー」

上品な甘さのこし餡を餅皮で包み、けしの実をまぶしたプチプチとした食感が特徴の堺の伝統銘菓。

けし餅

株式会社小島屋

販売場所

OnlineShop、本店（堺市堺区宿院東）
阪急うめだ本店B1F、高島屋大阪店B1F
高島屋泉北店1F、関西国際空港売店等

柔らかいけどコシのある餅。ほどよい甘さのあんこ。長年庶民に愛されてきた味をぜひご賞味下さい。

大寺餅

大寺餅河合堂株式会社

販売場所

本店（堺市堺区少林寺町）
高島屋堺店2F「銘菓百選」※土のみ販売

甘さを抑えた緑色の餡に小さな餅をくるんだ“くるみ餅”。すっきりとした甘さで何個でも食べたくなる逸品。

くるみ餅

株式会社かん袋

販売場所

本店（堺市堺区新在家町東）

甘さを抑えた自家製餡（粒あん・白あん）を柔らかいお餅で包んだいちご大福。口コミで人気の看板商品。

いちご大福

有限会社松福堂正一

販売場所

本店（大阪市旭区赤川）
高島屋大阪店B1F「銘菓百選」

希少なわらび粉で作る正真正銘のわらび餅。独特のコクと風味、絹のような口当たりが絶品。

本わらび餅

御菓子司 高岡福信

販売場所

本店（大阪市中央区道修町）
高島屋大阪店B1F「銘菓百選」※水のみ販売

お団子の焦げ目と、昆布出汁のきいたタレが特徴の喜八洲オリジナルのみたらし団子です。

みたらし団子

株式会社喜八洲総本舗

販売場所

本店（大阪市淀川区十三本町）
大丸梅田店B1F、高島屋大阪店B1F
JR新大阪駅3F「エキマルシェ」等

ぷりぷりもっちりのお団子を、淡雪のようなきめ細やかなこし餡でくるんだ、まんまるの可愛らしいお団子。

松露だんご

福栄堂

販売場所

本店（堺市西区浜寺公園町）
高島屋堺店2F「銘菓百選」※月水金に販売

大豆の甘味を引き出すよう特別に焙煎したきな粉を使用。日本茶によく合うきな粉を存分に味わえるお団子。

すはま団子

株式会社五色堂

販売場所

OnlineShop、本店（東大阪市大蓮南）
高島屋大阪店B1F「銘菓百選」
阪神梅田本店B1F「にっぽんうまいもん紀行」

古法通りの製法で熟練した職人が丁寧に作った、とろける食感と卵のまろやかな甘みが絶妙の和菓子。

鶏卵素麺

株式会社鶴屋八幡

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市中央区今橋）
阪急うめだ本店B1F、高島屋大阪店B1F
あべのハルカス近鉄本店B1F等

創業70年、鹿児島県産のサツマイモをじっくり揚げてから特製氷砂糖の蜜につけ込んだ芋菓子です。

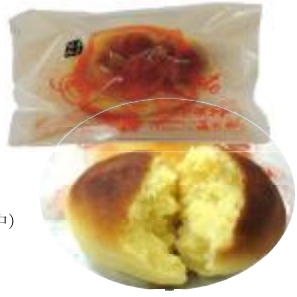
名物あべのポテト

株式会社嶋屋

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市阿倍野区阿倍野筋）
阪急うめだ本店B1F
天王寺MIOプラザ館B1F等

水分の少ない最高品種のさつま芋を使った、焼き芋のようなホクホク感のある和風スイートポテト。



スイートポテト

株式会社美乃や

販売場所

OnlineShop、本店（堺市西区浜寺諏訪森町中）
イトーヨーカ堂津久野店「銘店コーナー」
高島屋大阪店B1F「銘菓百選」※火金に入荷
高島屋堺店2F「銘菓百選」※火土に入荷

菓子

二椀で一人前。夫婦円満や恋愛が成就するとして愛され続ける小説の題材にもなった法善寺横丁名物。

夫婦善哉

サトフードサービス株式会社

販売場所

OnlineShop
法善寺横丁本店（大阪市中央区難波）

お湯を注ぐだけでお召し上がりいただける手軽さが魅力。贈答品としても喜ばれる伝統のある商品です。

亀屋茂廣　懐中志る古（かいちゅうしるこ）

御菓子司 亀屋茂廣

販売場所

OnlineShop（ANAショッピング A-style等）
本店（大阪市阿倍野区王子町）
あべのハルカス近鉄本店B1F「諸国銘菓」等

泉州地域の伝統銘菓
“時雨餅・村雨”

小豆、砂糖と米粉が主な原料で、各店独自の配合で蒸し上げ。モチモチ、しっとり、ホロホロ。各店で異なる味わいをお楽しみください。

上質の小豆や原料を時雨のように降らせて型に入れ、蜜漬け栗を加えて蒸し上げた贅沢な味わい。

磯時雨（栗入）

朝日堂菓子舗

販売場所

本店（堺市堺区北旅籠町西）
高島屋堺店2F「銘菓百選」
堺伝統産業会館

代々継承してきた伝統の技術により作る郷土銘菓。しっとりとした口当たりで、愛され続ける逸品。

玉時雨

岸和田風月堂

販売場所

OnlineShop、本店（岸和田市本町）
イオン東岸和田店、ライフ和泉大宮
コープ生協岸和田店等

岸和田城主に上生菓子と共に献上していた梅花むらさめ。もっちりとした食感が特徴。

梅花むらさめ

御菓子司 小山梅花堂

販売場所

本店（岸和田市本町）
高島屋大阪店B1F「銘菓百選」
岸和田市道の駅「愛彩ランド」

小豆生あんと砂糖と米粉を混ぜて蒸しあげたほのかな甘みの泉州名産の棹物の生菓子。

村雨

株式会社塩五

販売場所

本店（貝塚市西町）

時雨餅一筋に270年。しっとりとしたモチモチ感、上品な味で、城主が好んで食したとされる伝統銘菓。

時雨餅

竹利商店

販売場所

本店（岸和田市五軒屋町）

甘味を控え、素材の風味を大切にしたしっとり感のある、あっさりした蒸し菓子。

だんぢり

だんぢり屋製菓株式会社

販売場所

本社工場（岸和田市三ケ山町）、五軒屋本店
岸和田駅前店、岸和田カンカンベイサイドモール店、菓匠sora（大阪市東住吉区）等

厳選した国産素材・完全無添加にこだわり、小豆の風味を生かした、口にとろけるような味わいが自慢。

和泉村雨（あずき）

本舗辻八

販売場所

本店（阪南市尾崎町）

ほろほろと溶けるやさしい甘さの素朴な和菓子。食べやすいお一人様サイズで包装しています。

むらしぐれ

株式会社向新

販売場所

OnlineShop、本店（泉佐野市上町）
直営店（堺本館・金岡公園店・もず店ほか）
サービスエリア（阪和道 岸和田下り）等

創業の地を菓銘にした、しっとりとした村雨製棹菓子。一棹ごと手巻きして蒸し上げました。

宗右衛門・道頓堀

株式会社福壽堂秀信

販売場所

OnlineShop、帝塚山本店
宗右衛門町店、高島屋大阪店B1F
あべのハルカス近鉄本店B1F等

菓子

和三盆糖とざらめ糖、厳選した国産白小豆を使用し、伝統の製法で仕上げた最高級の羊羹。

富士鶴（煉羊羹）

株式会社大阪の駿河屋

販売場所

OnlineShop
本部・工場（大阪市都島区都島南通）
阪神百貨店西宮店1F、松坂屋高槻店B1F

国産小豆のこし餡に小豆の甘納豆を煉り込んで炊き上げ。切り口の小豆が夜に咲く梅の花を連想させる逸品。

駿河屋の夜の梅

株式会社駿河屋岡本

販売場所

京阪百貨店守口店「茶寮花洛」
イトーヨーカドーアリオ鳳店、「甘味処 駿河屋（横浜そごう6F・大宮そごう5F）」等

寒天で固める煉羊羹

煉羊羹を使った
創作和菓子

小麦粉と米粉等を
加え蒸し固める蒸し羊羹

国産の大栗を一粒一粒手剥き蜜漬けし、上品な甘さの餡生地と合わせて丹念に蒸し上げ。(9～12月限定)

栗むし羊羹

廣井堂

販売場所

本店（大阪市西区新町）

白餡を求肥と赤い羊羹で包んだ梅干しそっくりな和菓子。杉の樽入りで贈り物に最適です。

梅干し

菊壽堂

販売場所

本店（大阪市中央区高麗橋）※要予約
阪急うめだ本店B1F「日本の銘菓撰」
※水曜日に３ケ入箱の入荷あり

大阪産みかん、砂糖も水飴原料もすべて国産の安心素材を使用。大正時代から製造する瑞々しい果実の飴玉。

みかん

豊下製菓株式会社

販売場所

OnlineShop
本店（大阪市阿倍野区美章園）

北海道産てんさいで作られた氷砂糖を、長時間とろ火で丁寧に煮詰めたあっさりと透き通った甘さの飴玉。

菊の露

株式会社喜多林堂

販売場所

OnlineShop、本社（大阪市阿倍野区）
髙島屋堺店2F「銘菓百選」
あべのハルカス近鉄本店B1F「諸国銘菓売場」等

ソフトな甘酸っぱさが人気のロングラン商品。昭和36年より松屋町の問屋さんを通じて販売。

モロッコフルーツヨーグル

サンヨー製菓株式会社

販売場所

大阪松屋町「タニカトーイ」「藤田商店」「松屋」等

素朴な優しい甘さで懐かしい味わい。口に含むと角の舌触りが独特で、優しい気持ちになるお菓子。

こんぺいとう

株式会社佐々木製菓

販売場所

OnlineShop
お菓子のまるしげ（一部店舗）等

食物繊維・カルシウムが豊富な北海道産真昆布を使用。ロングセラーの旨すっぱい酢昆布です。

都こんぶ

中野物産株式会社

販売場所

スーパー、ドラッグストア等

たっぷりバナナ入り白あんをふんわり生地で包み込み焼き上げた、昔懐かしいバナナカステラ。

バナナカステラ

株式会社リマ

販売場所

スーパー、コンビニ等

菓子

一つ一つ職人の細かい手作業で作られる生姜、味噌、柚子の三つの味が楽しめる玉子せんべい。

浪花津

株式会社薫々堂

販売場所

本店（天神橋筋商店街三丁目）

一枚一枚手焼きでじっくり焼き上げた、とても香ばしく、ほのかな甘みと豊かな風味があるせんべい。

かた焼きせんべい

株式会社布一屋

販売場所

本店（東大阪市東石切町）
まいど！東大阪（石切参道商店街内）
大阪百貨店（東京都千代田区）

水を用いず玉子だけで練り上げた風味豊かなせんべい。木の芽、人参、蓮根を添えて焼き上げました。

野菜せんべい「里の香」

株式会社播彦

販売場所

OnlineShop、本社（東大阪市三島）
鴻池新田店、東大阪店、瓢箪山店
高島屋大阪店B1F、リノアス八尾B1F等

大阪発祥の伝統芸能で世界遺産の「文楽」の人形の焼印が入った、家伝の玉子せんべいです。

文楽せんべい

有限会社文楽せんべい本舗

販売場所

本店（大阪市生野区新今里）
国立文楽劇場、OCATモール1F

5種類の小麦粉と6種類の醤油をオリジナルでブレンドした甘辛醤油味の小麦粉せんべいのポンセン。

満月ポン

株式会社松岡製菓

販売場所

OnlineShop
スーパー、コンビニ、ドラッグストア等

塩サラダ、海老サラダ、しょうゆ、青のりの4種類に揚げ昆布を加えた、大阪人好みの欲張りミックスあられ。

ハイサラダ

とよす株式会社

販売場所

OnlineShop、スーパー等

職人が炭火手焼で焼き上げた、もち米本来の風味を生かした素焼の薄塩あられ。えび・青のり・胡麻の3色。

手焼きの香（かおり）

株式会社井の一

販売場所

OnlineShop、天下茶屋本店
あべのハルカス近鉄本店B1F
姉妹店「月輝」（大阪市住吉区墨江）等

黒糖、胡麻、あおさ他、風味や食感の異なる多種類のかりんとうのいろいろな味覚が楽しめます。

お好みかりんとう

岡部製菓株式会社

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市天王寺区勝山）
阪急うめだ本店B1F「日本の銘菓撰」
阪神梅田本店B1F「日本の駄菓子」等

国産のもち米を使用した生地にえび、ごま、あおさを練り込み、マヨネーズで和えたあられ。

錦マヨネーズ

株式会社珍々堂

販売場所

阪急うめだ本店B1F

もみじ葉を一枚一枚丁寧に揚げた香ばしいお菓子。紅葉の名所・箕面の伝統銘菓。

もみじの天ぷら

有限会社久國（久國紅仙堂）

販売場所

OnlineShop、本店（箕面市箕面）

菓子

創業200年。良質米を粟状にしてつくるお米の粟おこし。縁起の良いお菓子としても知られる大阪名物です。

粟おこし

株式会社あみだ池大黒

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市西区北堀江）
阪急うめだ本店B1F、pon pon×Chris.P（ルクアイーレ2F、大阪国際空港2F）等

この歯ごたえと美味しさ。昔ながらの製法で今でもつくられる、大阪のとっておき。

粟おこし

株式会社戎大黒本舗

販売場所

OnlineShop、JR大阪駅「アントレマルシェ」
ファミリーマート ルクアイーレ店（JR大阪駅高速バスターミナル前）
GOTO-CHI難波（近鉄大阪難波駅東改札前）等

～Tea dunking～

昔ながらの「おこし」は、楽しみ方いろいろ。
硬いのがお好きな方は、そのままで。小さいお子様などは、温かい紅茶などに浸してお召し上がりいただいても◎

かたくなに伝統を守る昔ながらの「岩おこし」。生の生姜と煎りごまの風味豊かな味わい。

天狗おこし 岩束おこし

株式会社梅仙堂

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市北区芝田）
JR大阪駅「アントレマルシェ」
阪急バス梅田「ショップルナ」
大阪国際空港「ANAFESTA」

粒よりアーモンドをコーヒーの香り高い苦味と生クリームのまろやかさで包みこんだ逸品。

和洋

株式会社粟玄

販売場所

OnlineShop
本店（大阪市住吉区上住吉）

大阪が発祥とも言われているピーナッツを使用した醤油味の豆菓子。今も昔ながらの職人による手作り。

雀の玉子

株式会社冨士屋製菓本舗

販売場所

OnlineShop、本店（富田林市須賀）
高島屋大阪店B1F「銘菓百選」
天満天神MAIDO屋

砂糖の殻にお酒を閉じ込めたお菓子。ジャリっとした食感とともに、ウイスキーが口いっぱいに広がります。

ウイスキーボンボン

株式会社丸赤製菓糸田川商店

販売場所

OnlineShop
本社工場（大阪市東淀川区大桐）

「青箱」の愛称で親しまれる「ふんわり」「キメ細やか」な味わいのカステラ。食べ易い5枚スライス。

カステ21（青箱）

株式会社銀装

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市中央区心斎橋筋）
阪急うめだ本店B1F、阪神梅田本店B1F
高島屋大阪店B1F等

独自配合の小麦粉、新鮮な卵、美味しさを極めた秘伝の製法。素材の力で自然に焼き上げたカステーラ。

カステーラ

株式会社長﨑堂

販売場所

OnlineShop
本店（大阪市中央区心斎橋筋）
住吉店（大阪市住吉区杉本）

米粉や小麦粉、発酵バターなど国産素材にこだわり、中に黒豆を入れたカステラ風マドレーヌ。

ええもんちぃ

有限会社五感

販売場所

JR新大阪駅「アントレマルシェ」「東海キヨスク」
関西国際空港「KABプラザ」「アプローズ」
大阪国際空港「関西旅日記」等

大阪寿司

瀬戸内産の小鯛や北海道産の昆布等、こだわりの原料を使用。あっさりとした上品な旨みの押し寿司。

小鯛雀鮨

株式会社小鯛雀鮨 鮨萬

販売場所

本店（大阪市西区靭本町）
阪急うめだ本店B1F、高島屋大阪店B1F
あべのハルカス近鉄本店B1F等

焼穴子、鯛、海老など丹念に仕込んだ高級素材で作る押し寿司。目に楽しく、噛むほどに旨味が深まります。

箱寿司

吉野壽司株式会社

販売場所

OnlineShop
本店（大阪市中央区淡路町）

総菜類

荒切りにした豚肉と甘い玉ねぎのハーモニーがおいしさの秘密。手包みにこだわった551自慢の商品です。

豚まん

株式会社蓬莱

販売場所

OnlineShop、戎橋筋本店、府内百貨店
新大阪・梅田・難波等の鉄道各社の主要駅
関西国際空港、大阪国際空港等

創業以来、味と素材にこだわり、食卓の一品として愛され続けるほんのりピリ辛のひとくちサイズの餃子。

ひとくち餃子

株式会社点天

販売場所

OnlineShop、梅田・難波・阿倍野等の百貨店
大阪国際空港「スカイストアーズ」
関西国際空港「KAB」「アプローズ」
JR新大阪駅「アントレマルシェ」「東海キヨスク」等

豚肉とエビ、玉ねぎを合わせた餡を薄焼き玉子の皮で包んだ、ふんわり柔らかでジューシーな自慢の逸品。

しゅうまい

株式会社一芳亭本店

販売場所

本店（大阪市浪速区難波中）
船場店（船場センタービル2号館B2F）
高島屋大阪店B1F「味百選」

昭和27年から続く伝統の味。豚肉に貝柱や蟹肉、玉葱・生姜がたっぷりで風味豊かに手作りしています。

桜橋しゅうまい

株式会社餃子計画

販売場所

焼賣太樓　桜橋本店（大阪市北区梅田）
OAP店（大阪市北区天満橋）
三宮オーパ２店

和風だしでしっかり味付けした生地に、タコの旨味がぎっしり詰まったたこ焼き。

元祖たこ焼き

株式会社会津屋

販売場所

OnlineShop、玉出本店
梅田店（梅三小路内）、なんばウォーク店
ナンバ店（NAMBAなんなん）等

大阪生まれの"粉もん"の１つ。生地はモチモチで口いっぱいにイカの旨味と特製ソースの香りが広がります。

いか焼き

株式会社栄食品

販売場所

OnlineShop（旨訶不思議）
本社工場（守口市南寺方東通）
阪神梅田本店B1F スナックパーク内

手打ち生地にイカと玉子を混ぜ込み両面を一気に焼き上げ。

玉子入りいかやき

有限会社和顔
（元祖いか焼き「桃谷いかやき屋」）

販売場所

OnlineShop、海遊館店
新幹線新大阪駅改札内 3F「ギフトキヨスク」
「グランドキヨスク新大阪」等

総菜類

上質の国内産もち米の白蒸しに、大豆、塩昆布を合わせたおこわ。電車旅のおともに・手土産にも最適です。

ふる里の味 とん蝶

株式会社御菓子司 絹笠

販売場所

本社（大阪市鶴見区今津北）、高島屋大阪店B1F、阪神梅田本店B1F、京阪百貨店（京橋店・守口店）等

素材の旨みの詰まったご飯物。
冷めても味わいそのまま。
普段の食卓に。手土産に。

「鱧、ぐち」などのすり身に卵を混ぜて、職人の手作業により１個１個じっくりと焼き上げました。

梅焼

大寅蒲鉾株式会社

販売場所

OnlineShop、難波戎橋筋本店
あべのハルカス近鉄本店B2F、阪神梅田本店B1F等

秘伝のだしで炊き上げました。冷めても味や風味は変わらず、お土産や贈答にも喜ばれる丸萬の鯛めし。

丸萬の鯛めし

株式会社丸萬本家

販売場所

帝塚山本店
高島屋大阪店B1F「味百選」※水金土に販売
JR新大阪駅（新幹線改札内）等

良質な原材料を熟練の職人技で丹念に作り上げたすり身。
そんなすり身に卵を混ぜて焼き上げる“卵物”
すり身を揚げる“天ぷら”
様々な味と食感が楽しめる蒲鉾。

厳選した素材を“石臼製法”で丹念にすり上げ、一番搾りキャノーラ油で揚げました。

浪速の天ぷら

（ごぼう天/しょうが天/きくらげ天）

有限会社藤熊食品

販売場所

OnlineShop、本店（茨木市宮島）
高島屋（大阪店B1F・堺店2F・京都店B1F・岐阜店B1F）「味百選」等

金剛山の名水を使い、職人が本当の桜チップで燻し、ひとつひとつ丁寧に作り上げる伝統の味。

金剛山麓ベーコン

株式会社ジェイフーズ

販売場所

OnlineShop、道の駅かなん
あすかてくるで（羽曳野店・河内長野店）
かんぽの宿富田林、道の駅かつらぎ

豚もも肉を少し甘みのある特製タレにじっくり漬け込んで焼き上げた、昔ながらの焼豚らしい焼豚です。

美味大阪 焼豚

タケダハム株式会社

販売場所

OnlineShop
府内百貨店等のお歳暮ギフト等で販売

押し寿司や鍋料理など大阪の食の一端を担ってきた焼きあなご。贈答用にも喜ばれる逸品。

焼あなご

株式会社縄幸

販売場所

大阪市中央卸売市場本場内
本社工場（大阪市港区港晴）※要予約

創業1953年、蒲鉾屋ならではの鱧の皮をたれ漬けし、こんがり焼き上げた希少な商品です。

自家特製 はもの皮

有限会社魚竹蒲鉾

販売場所

OnlineShop
本社工場（大阪市平野区西脇）※月金土に販売
アリオ八尾店等

天然納豆菌で発酵させた昔ながらの製法の納豆。大豆の味が濃厚でそのままで食べても塩で食べても美味。

なにわら納豆

小金屋食品株式会社

販売場所

OnlineShop、納豆BAR小金庵（大阪市西区土佐堀）、高島屋大阪店B1F、阪神梅田本店B1F、大丸梅田店B1F、JR京都伊勢丹B2F

昆布・佃煮・漬物

北海道道南産天然真昆布を伝承の技で炊きあげた「塩ふき昆布」。ご飯のおともに最高の一品。

えぞ冨貴

株式会社おきな昆布

販売場所

OnlineShop、心斎橋本店
阪急うめだ本店B2F 、JR新大阪駅2F
なんばウォーク（一番街）等

香り豊かな但馬産朝倉山椒と北海道産昆布を直火釜製法でうま味をとじ込めた"をぐら屋"を代表する塩昆布。

山椒昆布

小倉屋株式会社（大阪戎橋筋をぐら屋）

販売場所

OnlineShop、本店（なんば戎橋筋商店街内）
Whityうめだ店（ポケットパーク）
近畿のイオン、ダイエー、ライフ等のスーパー

道南産真昆布の肉厚部分を贅沢に使い、丹念に炊き込み、乾燥させた滋味あふれる塩ふき昆布の元祖。

えびすめ

株式会社小倉屋山本

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市中央区南船場）
阪急うめだ本店B2F、高島屋大阪店B1F
あべのハルカス近鉄本店B2F等

道南産の天然真昆布を使用し、山椒の香りもほのかに上品な甘さと素材が持つ旨みを引き出した逸品。

塩昆布

株式会社神宗

販売場所

OnlineShop、淀屋橋本店
高島屋大阪店B1F、大丸梅田店B1F
あべのハルカス近鉄本店B2F等

北海道道南産真昆布を秘伝の酢に漬け、熟練の職人が極薄に削り上げた手すきのおぼろ昆布。

おぼろ昆布

株式会社郷田商店

販売場所

OnlineShop、本店（堺市堺区市之町東）
無印良品イオンモール堺北花田店
堺伝統産業会館、天満天神MAIDO屋

選りすぐった肉厚の北海道産真昆布と特選の醤油、そして伝承の技で作り上げた松前屋の看板商品。

常若（とこわか）

株式会社松前屋

販売場所

OnlineShop、心斎橋本店
高島屋大阪店B1F、阪神梅田本店B1F
あべのハルカス近鉄本店B2F等

国産のりをたっぷりと使用し、余分な調味料を控え、本醸造醤油と国産ザラメ糖で炊き上げた海苔佃煮。

磯じまん

磯じまん株式会社

販売場所

OnlineShop、スーパー等

自家栽培の生しいたけを薪を使い大釜で手間ひまかけて炊き上げました。しいたけ本来の味を生かした逸品。

釜炊きしいたけ

能勢茸屋本舗

販売場所

本店（能勢町山辺）
道の駅能勢（くりの郷）
JA大阪北部農産物直売所

国内産のあさりを使用し、砂出しから炊き上げるまで丸4日間かけて作る「江戸三・大和屋」の代表商品。

あさり大和煮

株式会社JAPAN大和グループ
（江戸三・大和屋）

販売場所

OnlineShop、江戸堀本店
阪急うめだ本店B2F「日本の味」
三越日本橋店B1F「味庄庵」等

北海道産昆布を有機丸大豆醤油で炊き上げたとてもまろやかなつくだ煮昆布。おにぎりに最適です。

有機しょうゆで炊いた金ごま昆布

恵幸

株式会社鳥居商店

販売場所

OnlineShop
本店（岸和田市土生町）

調味液を継ぎ足して炊き続ける事60余年。浅利の旨味が凝縮した「秘伝のたれ」で炊き上げた逸品。

浅利しぐれ煮

明治食品株式会社

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市鶴見区今津中）
高島屋堺店2F、高島屋泉北店1F等

芳醇な薫り高いなら漬。毛馬胡瓜ならではのシャキシャキ感と旨みが広がり、ご飯のお供に絶品です。

毛馬胡瓜粕漬

株式会社飛鳥
（味酬奈良漬 飛鳥漬本舗）

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市中央区平野）
福島店（大阪市福島区）

お茶・飲料

選りすぐりの茶葉を独自の製法により丹念に仕上げた、濃厚な旨みと香ばしい香りが自慢の逸品。

深蒸し藪北茶 小佳女（おかめ）

株式会社宇治園

販売場所

OnlineShop、心斎橋本店
阪急三番街 南館B2F
JR新大阪駅「エキマルシェ」、西武高槻店等

旨み２倍！茶鑑定士が厳選した茶葉の鮮やかな色合いと旨みたっぷりの濃厚な味わいが特長。

特選 利休の詩（煎茶）

株式会社つぼ市製茶本舗

販売場所

OnlineShop、堺本館（堺市堺区九間町東）
なんば店（なんばスカイオ5F）
工場直売所（高石市高師浜）等

抹茶と砂糖のみで作ったグリーンティーは、冷水や牛乳で手軽に楽しめる抹茶飲料です。

森半 グリーンティー

共栄製茶株式会社

販売場所

OnlineShop、阪急うめだ本店B1F「グリーンティースタンド」・B2F（銘茶売場「森半」）、千里阪急B1F

苦味と酸味のバランスが良く、優しい甘みのある後味が特長。どんな場面にも合うスタンダードなブレンド。

ホリデーブレンドコーヒー

田代珈琲株式会社

販売場所

OnlineShop、本社直売店（東大阪市永和）
楽天市場

高知県産の生姜と波照間島産の黒糖など国産原料を贅沢に使用した、昔ながらの味わいのひやしあめ。

カタシモのひやしあめ

カタシモワインフード株式会社

販売場所

OnlineShop、直売所（柏原市太平寺）
産直市場よってって（府内店舗）
天満天神MAIDO屋、酒のやまや（府内店舗）

強めの炭酸と香りが特徴の瓶タイプのラムネ。昔ながらの反転製法で作っています。

瓶ラムネ

ハタ鉱泉株式会社

販売場所

OnlineShop等

地酒

「天下の台所」の豊かな食に育まれた大阪の酒。

酒造人たちが永い歳月をかけて磨き上げてきた技で造られる酒は、料理をさらに美味しく、料理によっていっそう旨さが際立ちます。

文政元年以来、泉州の風土から生まれた、芳醇な香りとコクのある味わいのお酒。

清酒 三輪福（純米酒）

井坂酒造場

販売場所

本社酒蔵直売所（岸和田市稲葉町）
高島屋（大阪店・堺店・泉北店）

全量袋搾りで造る味にふくらみのある旨口のお酒。冷～ぬる燗までオールマイティーで楽しめます。

清酒 清鶴 本醸造上撰

清鶴酒造株式会社

販売場所

OnlineShop、本社酒蔵直売所（高槻市富田町）、田渕酒店（高槻市紺屋町）
白菊屋（高槻市柳川町）
福田酒販店（高槻市氷室町）

辛口でありながらも米の旨味がフワッと感じられる絶妙の味わいのお酒。特に燗酒がおススメです。

国乃長 本醸造 上撰

壽酒造株式会社

販売場所

OnlineShop
本社酒蔵直売所（高槻市富田町）
もりもと酒店（阪急高槻市駅前）
イオン高槻店

熟練の技が生きる「甘み」「旨み」のあるやや甘口のお酒。燗酒がおススメです。

清酒 上撰片野桜

山野酒造株式会社

販売場所

本社酒蔵直売所（交野市私部）

調味料・乾物など

北海道産の天然真昆布を贅沢に使ったお出汁は、あっさり薄味なのに、身に染入るような奥深い味わい。

うどん出し

株式会社今井（道頓堀今井）

販売場所

OnlineShop、道頓堀本店
リーガロイヤルホテル（大阪）B1F
上本町YUFURA 5F、百貨店の総菜売り場等

焚黒糖には、さとうきびのミネラルが豊富。毎日の料理やお菓子作りに、コクのある甘みがおいしさを引き立てます。

上野焚黒糖（たきこくとう）

上野砂糖株式会社

販売場所

OnlineShop
全国スーパー、百貨店等の砂糖売り場

国産米と大粒白目大豆を天然醸造でじっくり熟成した昔ながらのなにわの赤味噌。

特製赤味噌

米忠味噌株式会社

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市西区江戸堀）
あべのハルカス近鉄本店B2F
そごう神戸店（パントリー売場）等

甘味料を一切使用せず、米麹由来の自然な甘みが特長。多くの料理人が愛用する逸品。贈答品に最適です。

むらた蔵 蔵の技 白味噌

村田味噌株式会社

販売場所

木津市場内「安兵衛」
ぷららてんま店1F「田村商店」
明治屋（大阪市生野区）

独自の直火焙煎でごまの香りを最大限に引き出しました。パラッと振れば豊かな香ばしさが広がります。

いりごま（白長45g、黒長45g）

カタギ食品株式会社

販売場所

工場直売店（寝屋川市石津元町）等

高槻市の伝統産業「寒天」。お菓子づくりはもちろんお米に混ぜて炊いても、つやや甘みが増して美味しい。

清水寒天（かんてんやの糸寒天）

株式会社タニチ

販売場所

本店「かんてんや半兵衛」（高槻市下田部町）
JAたかつき各店舗

関西のだしにあうように厳選した原料を調合しています。山椒の香りが特徴の七味。

手づくり七味／素心技

株式会社向井珍味堂

販売場所

OnlineShop、天満天神MAIDO屋
阪急うめだ本店B2F「玄人派だし」
なんばグランド花月等

「二度漬け禁止！」の串かつソース。串かつ以外の揚げ物にかけたり、天ぷらの天つゆにしても美味しい。

なにわ名物 串かつソース

株式会社大黒屋

販売場所

阪神百貨店梅田本店B1Fグロッサリーコーナー、Amazon（インターネットショッピングモール）

数十種類のスパイスをブレンドし、トロリと濃厚な甘みの中にスパイスのパンチが効いた深みのある味。

星トンボとんかつソース

星トンボ食産工業所

販売場所

OnlineShop
タカラヤ酒店（大阪市天王寺区）
ニシノ酒店（大阪市生野区）
大阪百貨店（東京都千代田区）等

二百年の伝統の味を引き継ぐ、色・味・香りが調和した醤油。平成三十年度全国醤油品評会優秀賞受賞。

新生

大醤株式会社

販売場所

OnlineShop、堺伝統産業会館
イオンモール（堺鉄砲町店・堺北花田店）等

揚げ物はカラッと軽くサクサクに。プロの料理人が認める上品な風味とコクを持つプレミアムオイル。

パセリ印綿実サラダ油

岡村製油株式会社

販売場所

OnlineShop、直売所コットンハウス（柏原市）、萬栄（大阪市中央区）
畑のつづき 八尾店
よってって 泉佐野店等

水なす漬物

泉州水なす特有の瑞々しさと甘みを生かした水なす漬物。
水なす収穫時期（4～10月）が手に入りやすいです。

ぬ か 漬・・・定番の味
調味液漬・・・さっぱりとした味わい
　　食べやすいカットタイプも。

お好みに応じた味わいをお楽しみください。

漬かり加減

製造日から1日目	あっさり
2～3日目	食べ頃
4日目～	だんだん塩辛くなります

大阪泉州地方の土壌で育まれた水なすのぬか漬けです。

水なすぬか漬

株式会社伊勢屋商店

販売場所

本店（大阪市中央区日本橋）

泉州特産の水茄子を本式のいりぬか床で漬けました。

泉州水茄子ぬか漬

高野食品株式会社

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市）
JR新大阪駅「エキマルシェ」
高島屋（大阪店・堺店）

本場泉州の水なすぬか漬を食べやすい味に仕上げました。

泉州水なす漬

株式会社天政松下

販売場所

OnlineShop、本店（大阪市西淀川区）、府内スーパー等

みずみずしい果肉とほのかな甘味のある水なすぬか漬け。

泉州水なす漬

福田屋

販売場所

本店（大阪市東住吉区）

大阪・泉州地方の特産であるみずなすのぬか漬け。

みずなす漬（ぬか漬）

株式会社曽呂利

販売場所

みずなす工房（堺市中区深阪）
関西国際空港「ANA FESTA」
生協、スーパー等

水茄子の「素材の良さ」を引き出した食べやすい浅漬け。

水茄子ぬか漬

ダイワフード株式会社

販売場所

本店（堺市堺区向陵中町）
スーパー等

果肉は甘く皮も柔らかい、みずみずしいお漬物です。

泉州水なす漬(ぬか漬)

株式会社マツモト

販売場所

OnlineShop
本店（門真市宮野町）
スーパー等

保存料・酸化防止剤不使用、本床自然発酵の水なす浅漬け。

水なす泉州漬

泉州漬若葉本店

販売場所

OnlineShop、本店（和泉市）
高島屋（大阪店・堺店・京都店・岡山店）「味百選」

保存料・甘味料・酸化防止剤を一切使用しない浅漬け。

水なすの浅漬(ぬか漬)

南漬物株式会社

販売場所

OnlineShop
本店（貝塚市小瀬）

瑞々しく口当たりの良い水茄子は泉州の夏を代表する味。

水茄子 ぬか漬

株式会社味彩

販売場所

府内百貨店、スーパー等

岸和田で創業して100年。泉州の味付けで仕上げました。

水茄子漬(ぬか漬)

株式会社久吾商店

販売場所

OnlineShop
本店（岸和田市土生町）

原菜とぬか床にこだわり、丁寧に漬け上げた水なす漬物。

水なすぬか漬

株式会社谷野（旬茄）

販売場所

本店（岸和田市山直中町）

果物のようなジューシーで自然の甘味・旨味のある浅漬け。

泉州水なす漬

大阪泉州農業協同組合

販売場所

OnlineShop
こーたり～な（泉佐野市）

泉州の新鮮な朝獲り水なすを特製煎り糠床で漬け込み。

水なすの郷

まるも

販売場所

本店（泉南市信辰大苗代）

フルーティーな味と、ジューシーな果汁をお楽しみ下さい。

泉州水なす漬

旭漬物味噌株式会社

販売場所

本店（大阪市北区天満）

甘く水分の多い水茄子の良さを引き出した漬物。

水なす切り漬

伊勢屋食品株式会社

販売場所

OnlineShop
本店（堺市堺区向陵中町）
高石店

泉州産みずなすをりんご酢を使いあっさりと仕上げました。

みずなす漬(調味液漬)

堺共同漬物株式会社

販売場所

OnlineShop
生協、スーパー等

ぬか漬が苦手な方に。みずみずしくさっぱりとした味わい。

水なす塩漬

水なす工房やくし

販売場所

本店（貝塚市王子）

りんご酢を使用したフルーティで爽やかな味わい。

水なす液漬

水なす工房よさこい

販売場所

OnlineShop
本店（貝塚市津田北町）

瑞々しく口当たりの良い水茄子は泉州の夏を代表する味。

水茄子 液漬

株式会社藤原商店

販売場所

ギフト通販（TEL・FAX受付）

大阪産（もん）名品ホームページ

大阪府では、平成22年度より、製造開始から50年以上が経過しているなど、時代を超えて愛され続ける加工食品を「大阪産（もん）名品」として認証しています。これまでに353商品を認証し、本冊子では、その商品の一部を紹介しています。すべての認証商品は以下のページからご覧いただけます。

http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/meihin/

大阪産（もん）名品の会

大阪産（もん）名品の会とは、大阪産（もん）名品の認証事業者の有志により設立された団体です。大阪産（もん）名品の魅力を全国に発信しています。

http://www.osakamon-meihin.com/

大阪産（もん）名品を集めたオンラインショップ

平成30年12月12日に近鉄百貨店ネットショップに、100アイテム以上の大阪産（もん）名品を集めた「いいもん！うまいもん！大阪産（もん）」ページがオープンしました。同サイトは以下からご覧いただけます。

https://shop.d-kintetsu.co.jp/shop/e/eG20-osaka-02/

Kintetsu 近鉄百貨店ネットショップ

<注意>
本冊子に掲載している販売場所に関する情報は、認証事業者への聞き取り（平成31年1月時点）によるものであり、変更している場合がありますので、ご了承ください。

この街のホームドクター

Face to Face

大阪府下全域に拡がる
だいしんネットワークで、
お客さまのご期待にお応えして
まいります。

日本橋ビル第二本店

本店

Anniversary 122
おかげさまで100周年

100年を飛躍の年に ～未来への挑戦～

大阪信用金庫

〒543-8666 大阪市天王寺区上本町8丁目9番14号
TEL 06-6772-1521(代)
URL http://www.osaka-shinkin.co.jp

発行元：大阪府環境農林水産部流通対策室　〒559-8555　大阪市住之江区南港北1-14-16　TEL 06-6210-9606　（平成31年3月発行）