

### いちじくのパウンドケーキ

小野市産のいちじくをふんだんに使用したパウンドケーキ。優しい甘さと酸味が特徴。



### 山田錦のシフォンケーキ

山田錦の米粉で作ったシフォンケーキ。小野市産の卵や共進牛乳を使用し小野へのこだわりが詰まった商品。

ル・ナン 0794-66-0636  
〔主な販売場所〕 サンパティオおの:小野市浄谷町1545-321



### 播シュー

小野市産の小麦「ふくほの香」を使用したシュー生地はさくっとした食感と小麦本来の香りを楽しむことができます。



### そろばんマドレーヌ

地元高校生のアイデアを基に商品化した、小野市の伝統工芸品である「そろばん」を模した商品で、土産品に最適。



### ほの香ロール

小野産小麦粉「ふくほの香」を使用したロールケーキ。小麦のほのかな香りが特徴。



### ふく丸ドーナツ

小野産小麦粉「ふくほの香」を使用した、油で揚げていないヘルシーな焼ドーナツ。

ルージュ・フォンセ 0794-62-8858  
〔主な販売場所〕 店舗:小野市黒川町 1829



### プレミアムジャージーミルクソフトクリーム

共進牧場で飼育された貴重なジャージー牛の牛乳を使用したソフトクリーム。



共進牧場 レストランミルカーズ 0794-63-7497  
〔主な販売場所〕 店舗:小野市浄谷町 1544

### 極上ジャージープリン

生キャラメルソースとほろにがキャラメルソースの2種類のソースでプリンをはさんだ3層仕立てで色んな味を楽しむことができます。



### ケイスケロール

小野市産の卵を使ったカスタードクリームを山田錦の米粉を使用した生地で包んだ代表作的なロールケーキ。



### めぐみ 恵美ロール

丹波の黒豆入りの生クリームを山田錦の米粉を使ったしっとりした生地で包んだ人気のあるロールケーキ。



パティスリーケイスケ 0794-66-5525  
〔主な販売場所〕 店舗:小野市粟生町2798-3



### 山田錦のボン菓子

酒米の王様山田錦を使用した昔懐かしのボン菓子。山田錦特有の粒の大きさが香ばしさをより一層引き立てます。

石井農場 0794-67-1031  
〔主な販売場所〕 サンパティオおの:小野市浄谷町1545-321



### いちじくのデニッシュ

バターたっぷりの生地に小野市産の朝採れいちじくを贅沢にゴロっと半分使用したデニッシュ。秋限定商品。

アイガー小野店 0794-62-7383  
〔主な販売場所〕 店舗:小野市黒川町1805



### 認証品カタログ

小野うまいもんブランドは認証基準をクリアした小野を代表する農産物特産品です。生産者の思いのこもった自慢の一品をぜひ一度ご賞味ください。

兵庫県小野市には、「こんなにおいしいものがあるんだ!」と感じてもらえる特産品がたくさんあります。

小野うまいもんブランドは、その中でも特におすすめしたい品を集めました。

素材にこだわった食品や、手土産にぴったりの加工品、地元の職人さんが受け継ぐ伝統の味など、小野の魅力が手軽にわかるラインナップです。

どの商品も、地元の生産者が心をこめて作り上げた自慢の逸品ばかり。

小野市のおいしい出会いが見つかりますように。気になる”うまいもん”をぜひチェックしてみてください。

小野うまいもんブランドはこちらから▼



観光交流推進課 ふるさと振興係

〒675-1380 兵庫県小野市中島町 531 番地 TEL: 0794-63-1027



### 本格手打ちそば

地元営農組合が蕎麦を栽培し、自社製粉したそば粉を使用した本格手打ちそば。



### ぶらっときすみの大豆コロッケ

小野市産の大豆「サチユタカ」を使用したコロッケ。

### ぶらっときすみの巻き寿司

小野市産の野菜をふんだんに使用した巻き寿司。



### きすみのそば (めんつゆ付き) (ぶらっときすみの)

きすみの地区で採れたそば粉を使用し自社製粉した、添加物を使用していない安全・安心なそば。

**ぶらっときすみの** ☎0794-62-5116  
〔主な販売場所〕店舗：小野市下来住町 484-2

### きすみのそば (きすみの営農)

きすみの地区で採れたそば粉を使用し自社製粉した、添加物を使用していない安全・安心なそば。



### きすみのそば《限定細麺》 (きすみの営農)



**きすみの営農** ☎0794-63-8454 〔主な販売場所〕サンパティオおの：小野市浄谷町 1545-321



### とまとケチャップ

小野市産のトマトを使用し、ニンニクや香辛料も入ったスパイシーなケチャップ。



### とまとピューレ

小野市産のトマトを使用したピューレ。調味なしで素材本来の味わいをそのまま楽しむことができます。



### トマト

水分量を調整しながら栽培することで子どもから年配の方まで安心して食べることでできる柔らかい皮が特徴。



### きゅうり

きゅうりの栽培を始めて30年以上。曲がりやキズがない、みずみずしくしなやかな食感が特徴。

**広渡生産組合** ☎0794-62-3224  
〔主な販売場所〕サンパティオおの：小野市浄谷町 1545-321

### 小野のいちごジャム

自家栽培のいちごの使用にこだわり、保存料を使用せず、フレッシュさと甘さが特徴。



### 小野のとうもろこし

とうもろこしの糖度が最もたかくなる「朝」の収穫にこだわり、生でも食べられる甘さとおいしさが特徴。



### 小野のいちご

温度や湿度、気圧の調節を、IoT 機器を用いて管理をすることで甘くて、しっかりとした食感が特徴。



**ひまわり好句ファーム株** ☎0794-62-0831  
〔主な販売場所〕サンパティオおの：小野市浄谷町 1545-321

### ジャム

小野市産の果物を使用し素材の色、香りがそのまま味わえるジャム。**グループとまと** ☎090-1595-4094 〔主な販売場所〕サンパティオおの：小野市浄谷町 1545-321



### パッションフルーツ

ビタミンやミネラル、鉄分などを豊富に含み、香りにリラックス効果があります。



### いちじく

昭和56年から小野市内で生産を開始した。今では小野市を代表する農産物に。

**兵庫みらい農協小野営農生活センター** ☎0794-63-6905

**中尾 道博**

### 小野とうがらし

とうがらしの「辛さ」を追求しつつ、香りや鮮度にもこだわった本格とうがらし。



### 花オクラ

粘りのある柔らかい花びらが特徴の食用花。

**末瀬 まゆみ** ☎090-8743-9955  
〔主な販売場所〕サンパティオおの：小野市浄谷町 1545-321

### ミニトマト

店舗ごとの用途に合わせたパッケージに5種類のトマトをパックすることで様々な味や食感を楽しむことができます。



### フルティカ

皮が薄く、程よい酸味と糖度が魅力の中玉トマト。まるで果物のような食べやすさが人気の品種。



**NAKAGAWA FARM** ☎080-2650-3839  
〔主な販売場所〕直売所：小野市広渡町 381-1



### いちご

独自の栽培方法により実の巨大化を実現。徹底した品質管理で大きくて甘いイチごは贈答用にも人気。

**株式会社わさび** ☎0794-70-7051  
〔主な販売場所〕直売所：小野市広渡町 656

