

1. 食 材

1 米【上神谷米ひのひかり】

米類



上神谷(にわだに)地区は堺市の南部丘陵地域に位置し、川の上流のきれいな水と粘土質の土壌、昼夜の寒暖差が大きく米作りに適した地域。この地域で育つ『上神谷米ひのひかり』は、しっかりとした粒立ちの中にコシのある粘り、ほのかな甘みを感じられる。冷めても美味しいので、お弁当やおにぎりにも最適。

出荷可能時期	10月中下旬～7月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

2 米【水越米(かなんエコ米水越)】

米類



農薬と化学肥料の使用を半分以下に抑えて栽培し、大阪エコ農産物の認証を受けている、河南町のブランド米。

出荷可能時期	10月中下旬～2月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

3 米【ほんわか米ひのちゃん】

米類



富田林でエコ農法で育てられた米。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

4 米【金賞健康米】

米類



出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

科学的知見を持つ近畿大学農学部との共同開発商品。画期的な精米新製法を用い、美味しく栄養価が高い。

その美味しさから注目されているお米「ゆめぴりか」。お米の食味を損なうことなく、従来除去されていた栄養成分を多く残した美味しいお米。

大阪産(もん)、La Matsubara〜ラ・まつばら〜

5 米【WE米®】

米類



出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

九州で生まれた突然変異米を JA 北大阪と大阪公立大学で共同研究し、栽培まで行う。γ-オリザノールという機能性成分や食物繊維が豊富に含まれており、食を通じた生活習慣病等の改善が期待されている。成分の 4 割が食物繊維で、水溶性と不溶性がバランス良く含まれている。1 日 35g 程度の摂取が理想的で、米料理に適量混ぜたり、洋菓子に混ぜたりといった使い方がおすすめ。

大阪産(もん)

6 米

米類



出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪府内では、「ヒノヒカリ」「キヌヒカリ」などの品種が府内の各地域の気候や風土に合わせて栽培されている。

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

7 小松菜【堺のめぐみ】

野菜



葉がしっかりしていてアクが少なく栄養価が高い。堺市の小学校給食で使用する小松菜は、ほぼ全量を堺産で提供する。

堺産農産物「堺のめぐみ」のうち、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で栽培された「大阪エコ農産物」の認証を受けているもの。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

なにわ特産品、大阪産(もん)、泉州さかい育ち(大阪エコ農産物)

8 みずな【堺のめぐみ】

野菜



シャキシャキとした歯切れが良く、クセがない味わい。肉や魚の臭みを消すため、はりはり鍋や水炊きなど鍋料理に使われることが多い。近年はサラダなどの生食の機会も増えてきている。堺市の小学校給食で使用する「みずな」は、ほぼ全量を堺産で提供する。

堺産農産物「堺のめぐみ」のうち、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で栽培された「大阪エコ農産物」の認証を受けているもの。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)、泉州さかい育ち(大阪エコ農産物)

9 しゅんぎく【しゅんぎく】

野菜



関東では、「春に花を咲かせる菊」ということからしゅんぎくと呼ばれるが、大阪では「葉を食べる菊」という意味で「きくな」と呼ばれている。大阪府は、全国第1位の生産量を誇る。

大阪のしゅんぎくは、関東と違って生育しても茎が立たず、株が横に張る「株張り」の品種が主流で、肉厚で柔らかく、葉先まで色が濃く風味も豊かで、鍋物はもちろん、サラダにもよく合う。

出荷可能時期	10月～3月
納品時の状態	冷蔵

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪エコ農産物

10 しろな【堺のめぐみ】

野菜



古くから大阪に根付いており、「大阪しろな」としてなにわの伝統野菜としても知られている。アクやくせは少なく、和洋中いずれの料理でも使用できる。油との相性が良く、煮物だけでなく炒め物にも合う。特に油揚げとの煮物は、しろなが出汁と油を良く吸うため、絶品。

堺産農産物「堺のめぐみ」のうち、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で栽培された「大阪エコ農産物」の認証を受けているもの。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

なにわの伝統野菜、大阪産(もん)、泉州さかい育ち(大阪エコ農産物)

11 水なす【泉州水なす】

野菜



泉州地域特産の水なすは、皮が柔らかく水分をたっぷり含んだジューシーな卵形の水なすである。江戸時代初期から大阪の泉州地域のみで栽培されていた。泉佐野市には『日根野あずきに上之郷なす』ということわざが残っており、このことから発祥の地は、泉佐野市上之郷あたりと考えられている。アクが少ないので、生食に適し、ほんのりと甘みを感じる果肉は、浅漬けにぴったり。

出荷可能時期	4月～10月
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

12 馬場なす

野菜



「馬場なす」は水なすの一種。水なすは巾着型のものが多いが、馬場なすは一般的ななすと同様、中長の形をしている。ブランドとして名付けられたのは20年ほど前だが、品種自体は少なくとも江戸時代から存在している。浅漬けや古漬け、古漬けを塩抜きして海老などと一緒に甘辛く炊いた「じゃこごうこ」として食されてきた。生食に適していて、カルパッチョやサラダにもおすすめ。

出荷可能時期	4月～11月
納品時の状態	冷蔵

なにわの伝統野菜、大阪産(もん)

13 きゅうり【大阪きゅうり】

野菜



大阪きゅうりは、色鮮やかで歯触りが良く、サラダや酢の物に重宝されている。南河内地域が主産地であり、ビニールハウスを利用した抑制栽培の産地が形成されている。

出荷可能時期	9月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

なにわ特産品、大阪産(もん)、JGAP、大阪工コ農産物

14 さといも【泉州さといも】

野菜



大阪で栽培されているのは「石川早生」という品種が主で、この品種は広く全国のさといもの主流である。この品種は、南河内郡石川村（現在の河南町）が原産地。また、丸い泉州さといもは、「月見芋（小芋）」と呼ばれて親しまれており、食物繊維が豊富で、煮物、汁物など和風料理の他、中華料理にも利用されている。

出荷可能時期	9月～10月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

15 えびいも【えびいも】

野菜



なにわ特産品の中でも生産量が最も少なく貴重なえびいもは、その独特の栽培法により、最高級のさといもと言われ、珍重されている。形が海老に似ていることから、その名前がついているが、この海老のような曲がり方は農家の技によって作られたものである。

出荷可能時期	10月
--------	-----

納品時の状態	常温
--------	----

なにわ特産品、大阪産(もん)、JGAP

16 さつまいも

野菜



生産者こだわりの土で栽培することで栄養をしっかりと吸い上げた、甘く蜜の多いさつまいも。

出荷可能時期	10月～1月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

17 みつば【大阪みつば】

野菜



貝塚市を中心に水耕栽培で周年出荷が行われており、全国第7位の生産量を誇る。早春を告げる香りと歯ざわりが特長で、カロテン、カリウム、食物繊維が豊富なセリ科の野菜である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪エコ農産物

18 ねぎ【大阪ねぎ】

野菜



大阪府では、主に緑の葉を利用する青ねぎが栽培されている。大阪は古くからのねぎの産地で、現在の難波周辺で栽培されていた難波ねぎが、京都の九条ねぎの原種ともいわれている。もともと冬の野菜で、寒さにあると風味を増す。

出荷可能時期	7月～3月
--------	-------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪エコ農産物

19 ねぎ【難波葱】

野菜



出荷可能時期	11月～3月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

九条葱の祖先で日本最古の葱と言われる。また、鴨なんばの語源とも言われ、香り高い、柔らかい、糖度が高い、ぬめり成分が多いなど、たくさんの特長がある。

**なにわの伝統野菜、大阪産（もん）、
La Matsubara～ラ・まつばら～**

20 ミトマト

野菜



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

バッグ栽培や水耕栽培など、生産者が工夫を凝らした方法で栽培している。甘さと酸味のバランスが良く、濃い味わいが特徴である。

大阪産（もん）、大阪エコ農産物

21 イタリアントマト

野菜



出荷可能時期	9月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

イタリアントマトは日本で販売されている多くのトマトと比べて、ゼリー部分が少なく果肉に厚みがある。生食も美味ですが、皮がしっかりしていて、果肉に旨みがぎゅっと詰まっているため、特に加熱調理と相性がよい。パスタのソースやオムレツ、ピザのトッピングなど、さまざまな料理で使うことができる。

大阪産（もん）、大阪エコ農産物

22 えごまの実

野菜



えごまにはオメガ 3 必須脂肪酸が多く含まれており、血液をサラサラにし、血管を若返らせる効果があると言われている。絞って油に加工することも多いが、実をそのままいただくことでその他の栄養もあわせて摂ることが可能。白米や料理にそのままかけて、手軽にいただくことができる。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

23 ほうれん草

野菜



消費地の近くで栽培されるため、鮮度が高いのが特徴。水耕栽培で育てられたサラダ用のものもある。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)、大阪エコ農産物

24 スペアミント

野菜



スペアミントは、葉の厚みや色、香りに優れているのが特徴である。また、軸がしっかりしており、香りもよく持続する。保ちが非常に良いことが評価の高い理由の一つになっている。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

25 まこも苳

野菜



出荷可能時期	9月～11月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

水田で栽培するイネ科の多年草で新食感の野菜。ほのかな甘みとクセの無い味はいろいろなレシピに対応できる。特に油を使った料理と相性が良い（天ぷら等）。食物繊維が多く、腸内環境を整える働きがあると言われている。栽培や収穫が重労働なので栽培農家が限られて貴重な野菜であり、千早赤阪村の特産物である。

大阪産(もん)

26 たまねぎ

野菜



出荷可能時期	5月～11月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

辛みが少ないため生でも食べやすいうえ、加熱をしたら甘みが増すため、どんな料理とも相性が良い。

大阪産(もん)

27 泉州キャベツ【松波キャベツ】

野菜



出荷可能時期	11月～5月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

甘みが高く、葉も柔らかい。

なにわ特産品、大阪産(もん)

28 ブロccoli

野菜



泉佐野市で収穫される。

出荷可能時期	10月～4月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

29 パプリカ

野菜



消費地に近いという特性を生かして、完熟してから収穫される。そのため、しっかりと栄養を吸い上げて旨み・甘みが高まった状態で出荷をすることが可能である。

出荷可能時期	7月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

30 冬瓜

野菜



冬瓜は低カロリーで貯蔵性が高い野菜である。大阪ではおでんやあんかけなどで食されてきたが、やさしい味の野菜なのでスープなど様々な料理と相性がよい。消費地に近いため完熟ギリギリまで育てられるため、甘みも感じられる。

出荷可能時期	7月～10月
--------	--------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)、大阪工コ農産物

31 スイスチャード

野菜



出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪府では、農福連携により水耕栽培での生産が盛んである。青臭さやクセが少なく、シャキシャキとした食感から欧米ではサラダに使われている。また油ものと相性がよく炒め物や中華やイタリアンにもよく合う。

大阪産(もん)

32 クリスピーレタス

野菜



出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

シャキシャキ感が特徴で、生はもちろんしゃぶしゃぶなどで湯通ししても食感が残りやすい。

大阪産(もん)

33 レタスマックス

野菜



出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

人気のレタス2種とベビーリーフ4種を配合したサラダパック。レタスはクリスピーレタスと、オービタルの2種類が入っている。ベビーリーフはケールをはじめ、コーラルリーフフェザー、レッドソレル、レッドアマランサスの栄養価の高い4種をミックスしている。食品工場レベルの衛生管理でそのままお皿に盛ることができ、菌の付着も少ないので2週間程度冷蔵保存可能。

大阪産(もん)

34 セルパチコ

野菜



出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

ゴマの風味とピリッとした辛みが特徴。ルッコラに似ているが、さらにスパイシー。生ハム、オリーブオイルとあわせて辛口の白ワインと一緒に食べたり、サラダ、パスタ、ピザのアクセント、肉料理のつけあわせにもおすすめ。黄色い花も食べられる。

大阪産(もん)

35 豆苗

野菜



出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

やわらかさとえぐみの少なさが特長。

大阪産(もん)

36 スイートコーン

野菜



出荷可能時期

6月～11月

納品時の状態

冷蔵

枚方には乗馬クラブや海藻の加工工場があり、そこで排出された馬糞や海藻を使用してたい肥を作っている。大きく糖分をしっかりと蓄えたスイートコーンを育てるために、栄養豊富な土づくりを心がけて栽培されている。

大阪産(もん)

37 シャインマスカット

果物



太子町で生産されるぶどうの一種。種がなく、皮ごと食べることができる。

出荷可能時期	8月下旬～10月中旬
--------	------------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

38 みかん【大阪みかん】

果物



泉州や南河内地域の丘陵部では、古くからコクのある味の良いみかんの生産が盛んである。大阪府の栽培面積は大正末期には2,000ヘクタールを上回り、和歌山県に次いで日本第2位となっていた。その後、最盛期には3,000ヘクタールを上回ったが、全国的な生産過剰や都市化の進展に伴い、現在では約700ヘクタールとなっている。

出荷可能時期	10月～12月
--------	---------

納品時の状態	常温
--------	----

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪エコ農産物

39 みかん【和泉みかん】

果物



和泉市のみかんは温州みかんであり、「和泉みかん」及び「横山みかん」の愛称で親しまれている。

和泉市は温州みかんの一大産地で、大阪府内で一位の栽培面積及び産出額を誇る。戦前、大阪は全国でも有数のみかん産地で、大正時代には和歌山に次いで、全国2位の生産額を誇っていた。

出荷可能時期	10月～12月
--------	---------

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

40 ブルーベリー【熊取産ブルーベリー】

果物



緑豊かな熊取町で栽培し、収穫されたブルーベリー。熊取町の新しい名物を目指し栽培したラビットアイ系のブルーベリー約 15 種類の新鮮な味が楽しめる。

出荷可能時期	7月～
納品時の状態	常温、9月以降は冷凍

大阪産(もん)、くまとりやもん♪

41 ブルーベリー【ブルーベリーファームみさきの冷凍ブルーベリー】

果物



大阪・泉州エリア初のポット栽培で手間を惜しまず育てたブルーベリーを収穫直後に冷凍。冷凍果としてそのまま食べていただいたり、ジャムなどの加工品としても楽しめる。

出荷可能時期	1月～3月、9月～12月
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)

42 ブルーベリー

果物



100種類以上の品種から、大阪の気候に合う30品種を厳選して栽培し、完熟で収穫体験できるブルーベリー園（まーいかんぱにー）の人気商品の美味しさそのままに冷凍。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

大阪産(もん)

43 くり【能勢ぐり】

果物



能勢地方は日本の栗の品種の中で3本の指に入る「銀寄(ぎんよせ)」発祥の地で、この地方の栗を能勢ぐりと呼んでいる。「銀寄」は、1個の平均の重さが20から25グラムと栗の中でも大変大きく、高級菓子のマロングラッセにも用いられる甘味が強い優良な品種である。

出荷可能時期	9月～10月
納品時の状態	常温

なにわ特産品、大阪産(もん)、大阪エコ農産物

44 いちご

果物



消費地に近いため、新鮮で完熟が特徴。旬の時期以外(12月～5月)の秋にも、いちごが味わえるよう、夏場に株を冷却するなどの農業技術を用いて栽培したもの。

出荷可能時期	12月～5月(10月に前倒し可)
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

45 牛肉【大阪ウメビーフ】

畜産物



梅酒製造時に余剰発生する漬け梅を飼料にすることで、牛の食欲増進、肉質改善の効果が生まれ、美しい霜降りがありながらあっさりジューシーなお肉を実現。国産小麦や飼料米など厳選した飼料を使用。平均33ヶ月肥育してから出荷。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

46 牛肉【なにわ黒牛】

畜産物



雌牛 100%にこだわり、30 カ月以上にわたる肥育をおこない出荷。月約 5～10 頭しか出荷できない希少な純粋黒毛和牛で、有名ホテルやミシュラン店など引合い多数。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷凍
--------	----

大阪産(もん)

47 牛肉【能勢黒牛・能勢黒若牛】

畜産物



大阪のてっぺん、能勢町の自然・歴史文化によって育まれた逸品で、成熟した濃厚な味わいの伝統の能勢黒牛、フレッシュでジューシーな新世代和牛・能勢黒若牛を選択可能。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵・冷凍
--------	-------

大阪産(もん)

48 豚肉【のうばいポーク】

畜産物



交配から分娩、肥育、出荷、販売まで一貫して大阪府立農芸高等学校の生徒が取り組み、「のうばいポーク」として商標登録された、ブランド豚である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵・冷凍
--------	-------

大阪産(もん)

49 豚肉【犬鳴豚】

畜産物



泉州地域の食品工場や給食施設等と協力し、食品製造過程などから出た残さ(パン・うどんなど)を農場内の施設で加熱加工し、独自の飼料を生産。通常の飼育期間よりも2ヶ月長くじっくり飼育することにより、脂質のあっさりしたブランド豚である。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

50 犬鳴豚【川上さん家の犬鳴豚】

畜産物



あっさりとして甘みのある脂質の豚肉。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

51 豚肉【なにわ星の豚】

畜産物



創業 1952 年大阪市内(鶴見区)唯一の養豚場で、こだわりの飼料により、肉質、脂質を追求した美味しいブランド豚である。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

52 豚肉【なにわポーク】

畜産物



飼料に小麦を原料とするエコフィード（パン・うどん・そばなど）を手間暇かけて与えることにより、甘みのある脂身、柔らかい肉質のブランド豚である。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

53 合鴨肉【河内鴨】

畜産物



明治3年創業。抗生物質等を一切使用せず、ふ化から解体・販売まで一貫で行う。その味と安全性により、多数の一流料理人が支持。

社長の方針で、目の届く範囲(関西圏)にしか出荷されない最高級の合鴨肉。G20 大阪サミットでも正式食材として採用された。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)、La Matsubara〜ラ・まつばら〜

54 兔肉【兎龍月夜】

畜産物



希少な日本白色秋田改良種を、独自配合の飼料でアニマルウェルフェアを遵守した環境で育てている。甘みと旨みが濃く、かつ脂が少ないあっさりとした味わいが特徴である。高たんぱく低脂肪でありながらビタミン B6、B12、ナイアシン、カリウム、リンなどが豊富で栄養価も高い。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵・冷凍

大阪産(もん)

55 たまご【匠の卵】

畜産物



快適に過ごせる鶏舎・こだわりの水や飼料で、元気に育った鶏が生んだ卵。大阪府品評会最優秀賞受賞、G20大阪の時には食事に供された。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

大阪産(もん)

56 たまご【さしみ卵】

畜産物



金剛山の湧水と海藻などをふんだんに使った飼料を与えて育てた鶏から生まれた卵。大阪産(もん)認定、大阪府品評会最優秀賞受賞。

出荷可能時期

1月～11月

納品時の状態

常温

大阪産(もん)

57 たまご【美人たまご】

畜産物



大阪府知事賞受賞、ハリがあってプリプリした卵。箸で持っても簡単に黄身が崩れない。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

常温

大阪産(もん)、大阪府知事賞

58 たまご【なにわワインたまご】

畜産物



ぶどうの搾りかすを飼料化し、鶏たちに給餌したエコで新鮮な美味しいたまご。G20 大阪の時にも食事に供された。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

59 たまご【能勢おうはんのたまご】

畜産物



貴重な日本の鶏「岡崎おうはん」からとれたブランド玉子である。太鼓亭とエコフィードでコラボし、太鼓亭のうどん出汁を取った栄養価の高い鰹節を餌に配合している。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

60 たまご【能勢の味たまご】

畜産物



棚田百選にも選ばれた美しい長谷の地で、水や飼料にこだわりながら丹精込めて飼育された寒い冬や暑い夏にも負けない元気な鶏の卵が特徴である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

61 たまご【清水養鶏場のたまご】

畜産物



大阪府認定“農の匠”がまごころを込めてつくる鮮度抜群の茨木市産の卵である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

62 たまご【北摂地黄卵】

畜産物



全国トップレベルの配合飼料を用い、茨木市竜王山の自然で大事に育てられたブランド玉子である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

63 たまご【喜味の鶏子】

畜産物



飼料は国内の顔の見える生産者から集めた素材を自家配合し、飼養環境、エサ、水などことごとくこだわり作り上げたブランド玉子である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

64 たまご【辰巳弘養鶏場のたまご】

畜産物



大阪市長吉で養鶏をしていたが現在は富田林に場所を移し、長年の経験を活かし、手間暇をかけ元気で健康な鶏から生まれた卵である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

65 たまご【夢想丸】

畜産物



四季に合わせた自家配合飼料を使った味にこだわったブランド卵である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

66 たまご【とのたま】

畜産物



鶏のエサにこだわり、ヒヨコから愛情を込めて育てた自信たっぷりのこだわり卵である。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	常温
--------	----

大阪産(もん)

67 はちみつ【泉州産生ハチミツ】

畜産物



熊取をはじめとする泉州の山々で早朝に収穫した百花蜂蜜を、一切熱を加えずにその日のうちに瓶詰めした貴重な生ハチミツ。

出荷可能時期	7月～
納品時の状態	常温

大阪産(もん)、くまどりやもん↑

68 はちみつ【柴田養蜂場のはちみつ】

畜産物



健康なミツバチを育てること、自然を大切にすることをモットーに、養蜂業に携わっている。大阪の山や森と向き合いながら豊かな自然の恵みを感じられるはちみつである。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

69 はちみつ【茨木養蜂園のはちみつ】

畜産物



昭和20年創業、自家採取・国産の純粋100%はちみつを販売しており、天然はちみつは多くのビタミン・ミネラル成分が含まれ、理想的な栄養源とされている。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

70 はちみつ【アズマ養蜂場のはちみつ】

畜産物



50年前より南大阪金剛山麓富田林市を拠点として大阪府内(能勢町、大東市、東大阪市、羽曳野市、太子町、千早赤阪村、泉佐野市、泉大津市)でみつばちを飼育して国産はちみつの採取に励んでいる。富田林市みつばち博物館の資料館運営・大阪市都市養蜂みつばちプロジェクト(梅田四天王寺)を通じ環境昆虫みつばちの役割を紹介するなど意欲的に活動されている。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

71 はちみつ【東みつばち農園のはちみつ】

畜産物



女王蜂の特別食ローヤルゼリーを通じて、皆さんの健康維持のお役にたてるように、家族と一緒にミツバチ達を飼育されている大阪唯一の国産ローヤルゼリー生産養蜂場である。また、珍味の女王蜂の子の生産も行われている。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)

72 たこ(ゆでだこ)【泉だこ】

水産物



大阪湾はイワシやエビ、カニなどマダコが食べる餌が豊富なため、甘みや旨みが凝縮された味わい深いマダコが育つ。そのマダコを連合会が指定する加工業者が加工したものだけが泉だことして販売されている。また潮流がゆるやかなため肉質も柔らかく、歯ごたえがありながら食べやすいほどよい食感になっている。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

73 マダコ

水産物



出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

特に水揚げが多いのは夏場である。大阪湾は流れがおだやかなため、やわらかいマダコが獲れるのが特徴である。ゆでた際に身が固くなりすぎず、ほどよい食感となる。また、イワシやエビ、カニなどの餌が豊富なため、食べた時に旨みや風味がしっかりと感じられる。ポイルしてごま油、塩、ネギと一緒にいただくのがオススメである。

大阪産(もん)

74 かき【波有手のかき】

水産物



出荷可能時期	10月～3月
納品時の状態	冷蔵

かつて波有手（ぼうで）村と呼ばれた地域で養殖されているカキ。この地域の海は、淀川など数多くの川が流れ込み栄養が豊富な大阪湾の中でも、潮の流れが比較的に速いことが特徴である。そのため、カキが周辺のプランクトンを食べても次々と新たなプランクトンが流入してくるため、成長が速く、身がふっくらする。

大阪産(もん)

75 クロダイ

水産物



出荷可能時期	9月～5月
納品時の状態	冷蔵

関西では「チヌ」という呼称のほうがなじみが深い。マダイのような淡泊な味が特長で、刺身はもちろん塩焼きや煮付け、ムニエルなどのような味付けとも合う。アラも汁物に利用でき、捨てるところが少ない。鮮度が悪いものや、血抜きや内臓の処理などが遅れたものは劣化が早い。活魚や活〆処理された状態で水揚げされたものは鮮度を保つことができる。

大阪産(もん)

76 エビじゃこ

水産物



出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

郷土料理じゃこごうこに使用される食材。

大阪産(もん)

77 シャコ

水産物



出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

ふわっとした柔らかい身でありながら、少しコリコリとした食感があるシャコ。塩または醤油を入れた水でゆでて食べることが多く、コクがありエビとは違った味わいが楽しめる。旬は冬から春にかけてで、大ぶりで身が引き締まったものがいだける。収穫したものはできるだけ生かしたまま持ち帰るか、すぐに氷締めを行い、鮮度が高い状態で出荷する。

大阪産(もん)

78 ガザミ (ワタリガニ)

水産物



出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

ガザミ (ワタリガニ) はオスとメスで旬が異なり、オスが 9～11 月、メスが 11～4 月に旬を迎える。メスは夏場に産卵するため、卵を産んだ後、身に栄養を蓄え、秋ごろから味が良くなる。昔からだんじり祭りの際に、五穀豊穡を祈ってその時期に水揚げされたガザミがよく食されていた。甘みを感じられる味わいで、塩ゆで、蒸しなどの調理をすると旨みが濃縮されて際立つ。

大阪産(もん)

79 マダイ

水産物



大阪湾は流れ込む川が多く、たくさんの栄養が供給される。その栄養によってプランクトンが豊富に発生し、それを小魚が食べ、さらにそれをマダイが食べることで大きく育つ。底びき網で漁獲されるが、大阪では網を引く時間が短時間のため魚が傷みづらく、傷の少ない高品質のマダイを出荷することが可能。活魚または神経締めされた状態で水揚げされたものは、新鮮な状態を保つことができる。

出荷可能時期	3月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

80 ハモ

水産物



京料理などに欠かせない高級魚として知られている。夏が旬と言われるが、秋のハモも脂がのって美味である。白身魚でありながら脂身がしっかりとっており濃厚な味わいをしている。細かく骨切りをし、湯引きをして梅肉・酢味噌などでいただくことが多い。鍋や天ぷらや唐揚げなどで食されることも。切った小骨の歯ごたえも独特の楽しみがある。

出荷可能時期	5月～10月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

81 カレイ

水産物



大阪湾で漁獲される魚。

出荷可能時期	3月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

82 サワラ

水産物



漢字で書くと「鱈」となり、その名の通り春に多く漁獲されるが、脂乗りが良いのは秋。鮮度が落ちやすい魚ですが、大阪の都市に近い立地を活かし、新鮮な状態で届けることができる。クセのない白身魚だが、大阪湾で育ったサワラはしっかりと脂が乗っておりほのかに甘みを感じられる。炙りや焼き霜づくりなどの食べ方がおすすめ。

出荷可能時期	4月～11月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

83 コウイカ

水産物



墨が多いので墨イカとも呼ばれる。刺身、天ぷら、煮物など何に使ってもおいしいイカ。

出荷可能時期	4月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

84 マナガツオ

水産物



西日本で多く漁獲される魚。

出荷可能時期	8月～10月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

85 タチウオ

水産物



出荷可能時期	9月～1月
納品時の状態	冷蔵

名前の通り細長く、金属のように銀色に光るタチウオは、あっさりした味わいと柔らかい身が特長で、脂身も多く人気の魚の一つ。火を通すと身が締まるため塩焼きやソテー、ムニエルなどと相性がいい。痛みやすい魚ですが、新鮮なものは刺身やカルパッチョなどでいただくこともある。

大阪産(もん)

86 冷凍生しらす【泉州生しらす】

水産物



出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷凍

「泉州生しらす」として有名な大阪のしらす。プランクトンが豊富な大阪の海で育ったしらすは脂乗りがよくぶりぶりした食感が特長である。

しらすは鮮度が高ければ生食も美味が、その鮮度維持が難しいところ。泉州のしらすは網を挙げた後に漁船の上ですぐにマイナスイオンが含まれた静菌作用のある水と氷で締め、漁港に持ち帰った直後にセリにかけられる。そのしらすをすぐに冷凍するため、いつでも鮮度の高い状態でいただくことができる。

大阪産(もん)

87 しらす（釜揚げ）

水産物



出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵・冷凍

大阪は昔からしらす漁が盛んで、しらすの漁獲量が日本トップクラス。大阪で獲れるシラスは餌となるプランクトンが豊富であり、味が濃く、市場からの評価も高い。

大阪産(もん)



出荷可能時期	5月～12月
納品時の状態	冷蔵

大阪の海は湾内であることや、山の土に含まれた栄養が河川から流れ込んでおり、プランクトンが多い。そのプランクトンを食べて育ったしらすは脂乗りが良いという。しらすは傷みやすいが、漁獲した直後に氷締めを行い、特殊な装置を使用した、静菌作用のある氷や海水に漬けて港に持ち帰るなど、各漁師が鮮度保持の工夫を行っているため、鮮度抜群の状態で見られる。

大阪産(もん)、MEL



出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

アカシタは柔らかく肉厚な白身が特長。味わいは淡泊で、フランス料理ではムニエルなどに使われている。煮つけや塩焼き、フライなどもおすすめで、どんな調理にも合う万能な魚と言える。

大阪産(もん)



出荷可能時期	6月～10月
納品時の状態	冷蔵

アコウ (キジハタ) は梅雨から夏にかけて旬を迎える高級魚である。大阪では「冬のトラフグ、夏のアコウ」と呼ばれ、程よい弾力と濃厚なうま味があり美味である。刺身、煮つけ、汁物など、様々な調理法でいただくことができる。かつては幻の魚と言われるほど漁獲量が減少したが、ここ数年は稚魚放流などの取組みで資源量も回復している。

大阪産(もん)

91 スズキ

水産物



透明感のある白身が特徴のスズキ。淡泊でクセのない味わいの中にも、しっかりと脂と旨みがのっており、造りや塩焼き、ムニエルなど幅広い調理法で食されている。大阪では夏場が旬で、大きく脂がのっているスズキが獲れる。成長するにつれて呼び名が変わる「出世魚」のひとつで、60cm以上に育ったものがスズキと呼ばれる。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)

92 カワハギ

水産物



外皮が厚く、皮を剥いで調理するためカワハギと呼ばれる。刺身や鍋もの、煮付け、干物などで食される身は淡泊でクセがなく食べやすく、噛むほどに旨みが染み出す。また、肝の部分は「海のフォアグラ」とも呼ばれるほど脂がのっており、濃厚でとろとろとした食感。新鮮であれば肝の生食も可能。身はいつ食べても美味だが、肝は特に秋冬が美味しいと言われている。

出荷可能時期

9月～11月

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)

93 アカガイ

水産物



大阪では種苗放流を行い、資源を増やす取り組みをしているため、年間を通して安定的に漁獲されている。コリコリした食感と旨みが特徴で、刺身やすしネタとして食されることが多い。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)

94 トリガイ

水産物



出荷可能時期	2月～10月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

肉厚でぷりぷりとした食感で、貝類独特のえぐみが少なく、甘みと海の香りを楽しむことができる。特に旬の時期の白い脂がのったものが美味である。独特な味わいと歯ごたえが人気で、すしネタとしてもよく用いられる。たんぱく質が豊富でコレステロールが少なく、タウリンや鉄分を多く含むため身体にも良いと言われている。

大阪産(もん)

95 ミヤコボラ

水産物



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

ミヤコボラは関西でよく食される巻貝の一種である。身は柔らかく、加熱をしてもさほど固くならないため、つぼ焼きや煮付けなどにされることが多い。見た目がサザエに似ていることから、沖サザエと呼ばれることもある。身が取り出しやすくクセのない味わい。

大阪産(もん)

96 マルアジ

水産物



出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

脂の乗ったものは身にきめ細やかなサシが入る。臭みやクセは少なめで、味も美味である。見た目も味も「マアジ」と近いので比較されやすいが、マアジの味が落ちる秋ごろから旬を迎えるため秋以降は重宝される。大阪で獲れた脂の乗ったマルアジは淡泊な中に強い旨みがあり、塩焼きはもちろん、鮮度が高いものは刺身でも美味しくいただける。なめろうもおすすめ。

大阪産(もん)

97 マアジ

水産物



青魚やひかりものと言われる魚だが、臭みやクセは少なく、古くから万人に好まれている。味のよさから「アジ」という名前が付いたという説もあるほどである。特に栄養豊富な大阪湾で育ったマアジはしっかりと脂が乗っており濃厚な旨みを感じられる。刺身や塩焼き、寿司など様々な料理と相性が良い。なめろうも定番である。

出荷可能時期	4月～12月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

98 とらふぐ

水産物



陸上養殖されたとらふぐ。陸上養殖は海面養殖と違い、水温や水質も管理が容易であり、魚病等もリスクも低いことから、安定的な生産を行うことができる。

出荷可能時期	通年
--------	----

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

99 しじみ

水産物



海水と淡水が混ざり合う河口付近でよく獲れるしじみ。大阪では淀川の下流、大阪湾にほど近いところで見ることができる。泥が少なく砂地の多い淀川で育ったしじみは色ツヤがよく、古くから「淀川のべっこうしじみ」として親しまれてきた。料亭などにも引き合いがあり。

出荷可能時期	7月～10月
--------	--------

納品時の状態	冷蔵
--------	----

大阪産(もん)

100 フカ（サメ類）

水産物



いくつかのサメの総称をフカといい、大阪では古くから湯引きにして酢味噌と一緒に食されてきた。古くなるとアンモニア臭が出てくるといわれるが、大阪で獲れたものは消費地に近いため新鮮なうちにいただくことができる。皮はぶるぶるした不思議な食感で、実はしっとりとやわらかく、さっぱりした淡泊な味わいで美味である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

101 アカエイ

水産物



毒針を持ち、アカガイやトリガイを食べてしまうため、昔は「あたりもん」とも呼ばれていたアカエイだが、ほどよいクセと脂ののった良質な白身をもっており、煮つけやエイヒレなどで食されている。鮮度が落ちるとアンモニア臭が生じるため、新鮮なうちに食べるのがおすすめ。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	冷蔵

大阪産(もん)

102 生キクラゲ（白）

林産物



肉厚で食感の良さが特長である。

出荷可能時期	通年
納品時の状態	常温

大阪産(もん)



新鮮なものは臭みがなく、少し火を通す程度でも美味しくいただける。しょうゆや塩をかけて、しいたけ本来の風味を楽しめる。

出荷可能時期

通年

納品時の状態

冷蔵

大阪産(もん)