



いいもん！うまいもん！

大阪産^{もん}



大阪には、大阪湾、森林、農空間などの恵まれた自然があります。そこから、さまざまな野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭などの林産物、大阪湾で水揚げされた水産物など、豊かで多様な食材等が提供されています。大阪府では、こうした大阪の農林水産物と加工品を「大阪産（もん）」として、一体的にPRしています。

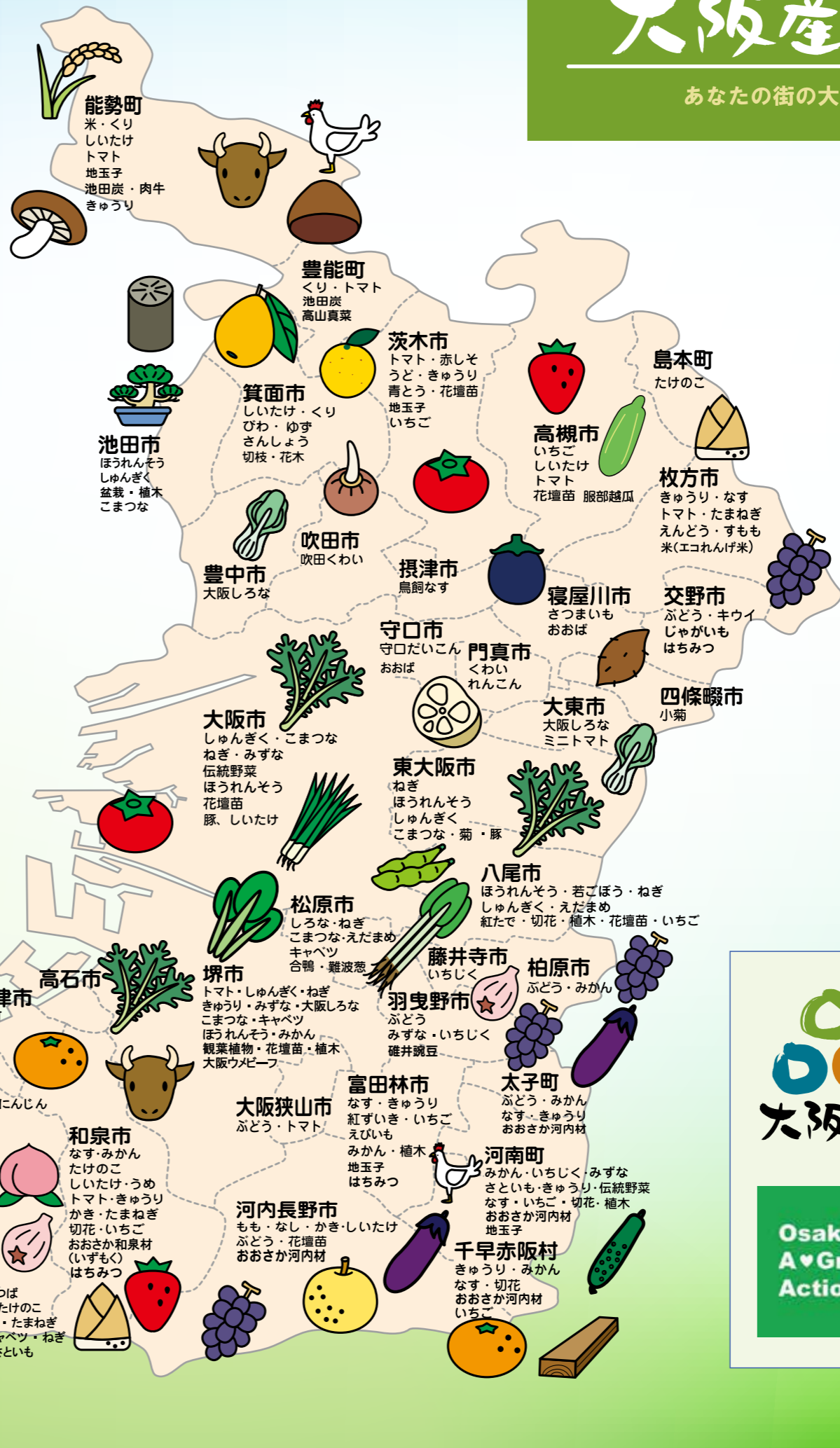
大阪産^{もん} 産地マップ

あなたの街の大阪産（もん）、ご存知ですか？


大阪産^{もん}

こんなにあります「大阪産」

「大阪産」は大阪府内で生産された農林水産物とそれらを使った加工品です。ここではその内から特徴的な産品と主な生産地を紹介します。



大阪湾
シラス・マアナゴ
マダコ・マイワシ・キジハタ
サワラ・ガザミ
シタヒラメ・クロダイ・ヒラメ
スズキ・ハモ

シンボルマークは、「品」をモチーフに「農産物や林産物などをイメージする萌葱色」、「魚介類などをイメージする孔雀青」、「「つくり手」の温かみや情熱など「大阪産(もん)」を支える人々をイメージする金茶色」を3つの「円」で表し、様々な主体の活動や連携の「輪・環」を築き広げることを表しています。

「Osaka A Green Action」は「食」とそれを支える「農とみどり」の分野で今すぐできる行動から脱炭素をめざす行動です。大阪産(もん)の消費、活用は地球環境の保全につながります。



絶妙な食感と味の濃さが魅力 シラス

旬 4月から11月

料理 生シラス丼、釜上げシラス



風味良くやわらか マダコ

地域団体商標
泉だこ

旬 6月から11月

料理 炊き込みご飯、刺身、から揚げ



ふっくら肉厚やわらか マアナゴ

旬 5月から7月

料理 天ぷら、アナゴ丼、かば焼き



上品でしっとりした肉質 サワラ

旬 10月から12月

料理 タタキ、しゃぶしゃぶ、塩焼き



生でさっぱり、加熱すれば濃厚な旨味 キジハタ(アコウ)



旬 5月から8月

料理 刺身、煮付け、鍋物

まるでべっ甲のように輝く シジミ



旬

6月から7月

料理

お吸い物、炊き込みご飯

透明感のある上質な白身 スズキ



旬

6月から10月

料理

刺身、香草焼き、鍋

脂がのって丸々太った人気者

マイワシ



旬 9月から11月

料理 刺身、煮付け、塩焼き

旨味が強く滑らかな食感

ガザミ



旬 11月から5月

(3月からは卵持ちが多くおいしい)

料理 塩茹で、酒蒸し、味噌汁

柔らかい肉質と淡白な白身

シタビラメ(アカシタ)



旬 11月から5月

料理 煮付け、ムニエル



シェフにも愛されるこだわりの味 **大阪の牛肉**

主なブランド牛肉

なにわ黒牛、大阪ウメビーフ、能勢黒牛



飼料にこだわる **大阪の豚肉**

主なブランド豚肉

なにわポーク、なにわ星の豚、犬鳴ポーク



太閤さんの頃から飼育が盛ん **合鴨肉**



主なブランド家鴨 河内鴨

地元の玉子を新鮮なうちに **大阪の地玉子**



希少な国産はちみつが大阪にも **はちみつ**



デラウェアは全国3位の栽培面積 **大阪ぶどう**

主産地 羽曳野市、柏原市、太子町



デラウェア

旬 5月から8月



巨峰

旬 6月から8月



ピオーネ

旬 7月から8月



シャインマスカット

旬 8月から9月

完熟した甘み **大阪いちじく**



主産地 羽曳野市、河南町、岸和田市

旬 8月から9月

包近（かねちか）、小山田は高級ブランド **大阪もも**



主産地 岸和田市、河内長野市

旬 6月から7月

「銀寄」は大阪生まれの高級品種 **能勢ぐり**



主産地 能勢町、豊能町、箕面市

旬 9月から10月

ほどよい酸味と甘さが自慢 **大阪みかん**



主産地 和泉市、岸和田市、千早赤阪村

旬 10月から12月



みずみずしく、ほんのりと甘い!

泉州水なす

地域団体商標
泉州水なす

主産地 泉佐野市、岸和田市、貝塚市

旬 4月から10月

料理 漬物



春になると食べたくなる

八尾若ごぼう

地域団体商標
八尾若ごぼう

主産地 八尾市

旬 2月から3月

料理 かき揚げ、炊き込みご飯、炒め物



全国1位の生産量 しゅんぎく

主産地 堺市、岸和田市、貝塚市

旬 10月から3月

料理 サラダ、おひたし、鍋物



お好み焼きで旨さ倍増

泉州キャベツ

主産地 泉佐野市、泉南市、貝塚市

旬 12月から3月

料理 お好み焼き



全国7位の生産量

大阪みつば

主産地 貝塚市、和泉市、堺市

旬 周年

料理 お吸い物

大きくて柔らかいのが魅力
大阪なす



主産地 富田林市、河南町、太子町

旬 4月から7月

料理 焼きなす、揚げなす

カルシウムたっぷり
大阪こまつな



主産地 堺市、岸和田市、八尾市、東大阪市

旬 10月から3月

料理 おひたし、炒め物

真っ赤で甘い
いちご



主産地 千早赤阪村、河南町、和泉市、茨木市

旬 12月から5月

パリッと歯切れよし!
大阪きゅうり



主産地 富田林市、河南町、太子町

旬 9月から11月

料理 酢の物

ぷりっぷりの食感がたまらない
大阪えだまめ



主産地 八尾市、泉佐野市、松原市

旬 7月から8月

料理 塩茹で、炊き込みご飯

大阪で育成!「のびすぎでんねん」
大阪ふぎ



主産地 泉佐野市、熊取町、泉南市

旬 3月から5月

料理 煮物、和え物

大阪府産の一次産品には優れた味がたくさんあります。それらを加工品にすることで、旬の時期以外にも味わえたり、違った美味しさを伝えることができます。近年、加工品の大阪産（もん）がどんどん増えています。ここでは、ほんの一例をご紹介します。

なにわポークのソーセージ



東大阪市産で、独自飼料で育てた甘みのある脂身、柔らかいお肉が特長の「なにわポーク」がソーセージに。自宅で簡単になにわポークが食べられるようになりました。

長瀬畜産株式会社(製造元タケダハム株式会社)
090-1906-4729

ど根性スピリット



大阪産のぶどうを使用し、大阪のど根性精神を発泡性ブランデー、スパークリングブランデーで再現しています。

カタシモワインフード株式会社
072-971-6334

大阪いちじくドーナツ



南河内・羽曳野の特産品いちじくを使用しました。大阪府立大学の学生たちと共同開発したコラボ商品です。

みどり製菓株式会社
06-6691-6186

能勢栗パウダー



大阪・能勢町産の貴重な栗をパウダーにしました。パンやクッキーなどのお菓子作りに便利です。

株式会社能勢びより
072-703-6521

柿チップス



河内長野市産の柿を乾燥させ、うまみと甘みを引き出しています。おやつにぴったりです。

株式会社田中ぶどう園
0721-52-3559

たまねぎスープ



泉佐野産の泉州玉ねぎのおいしさをスープに閉じ込めました。

射手矢農園株式会社
072-466-4156

蔵だしジュレじゃこごうこ



泉州水なすを使用した郷土料理のじゃこごうこをお茶漬や刺身、野菜にも合うようにジュレにしました。

泉州特産水ナス漬舗マコト商店
072-462-0440

大阪お吸物もなか



泉州水なすを貝塚市特産の三つ葉とフリーズドライのお吸物にし、もちり食感のもなかで包んだ贈り物にぴったりの商品です。

泉州水なすの北野農園
072-431-6747

山香るハーブシリーズ



能勢町産の香り豊かなハーブを使用したブレンドハーブティー、ハーブソルト、大葉ソルトのシリーズです。

べじたぶるぱーく
080-3787-6937

赤紫蘇サイダー



茨木市見山地区特産の色鮮やかな赤紫蘇をサイダーに。赤紫蘇と炭酸が爽快感をあふれさせる一品です。

農業組合法人 見山の郷交流施設組合
072-649-3328

BENY(ベニー)シリーズ



八尾市特産の紅たてを使用した「紅たてシロップ」、「紅醤油」、「紅甘酢」。紅他で特有の風味と鮮やかな色合いが料理を引き立てます。

カネ筒農園
072-999-2224

MAZÉ愛



大阪産の水なすときゅうりを塩漬けにしてじっくりと熟成し、塩を抜いた後、白ワインや酢などで漬けた、健康を意識した医療の観点よりのプラスワン調味料です。

JAPAN総合ファーム株式会社
090-8376-6765

タタキ胡瓜のタレ



南河内特産のキュウリを手軽においしく食べるためのタレを開発。大阪産のイチジクとワインを使用しています。

大阪南農業協同組合
0721-80-3386

こだわりのバジルソース



土作りからこだわった藤井寺市産のバジルとニンニクを贅沢に使用。合成着色料や添加物を不使用のバジルソースです。

basil.sc
072-931-5011

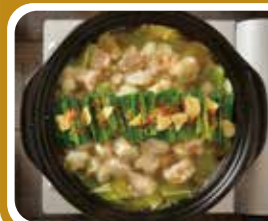
自然栽培玄米甘酒コチュジャン



大阪産の米から作った麴と、エゴマ、唐辛子で作ったコチュジャンです。ご飯のお供にぴったりです。

小太朗農園
090-3974-0867

大阪ウメビーフもつ鍋



大阪ウメビーフの甘くてプリプリなもつをこだわり醤油と関西風出汁をベースに、滋味じんわりスープで美味しく食べて心も体も温まります。

アドバンス株式会社
072-276-4711

大阪いちじくプリン



大阪産のイチジクを使用したプリンです。大阪経済法科大学の学生たちと共同開発したコラボ商品です。

はっぴいおかん
072-953-0149

ばば馬場なす

New!



発祥地等 貝塚市
主産地 貝塚市
旬 4月から10月

大正時代に貝塚市を中心とした泉州地域の山間部で栽培されていた水なすの一種。果実の形は中長で皮が非常に薄く、果肉は緻密で、水分を多く含んでいます。

かいづかさわなす 貝塚澤茄子

New!



発祥地等 貝塚市
主産地 貝塚市
旬 4月から7月

明治時代に貝塚市を中心とした泉州地域の浜側一帯で栽培されていた水なすの一種。果実の形は巾着系で縦溝があり、果皮は薄赤紫色。果肉は緻密で、水分を多く含んでいます。

けまきゅうり 毛馬胡瓜



発祥地等 大阪市都島区毛馬町
主産地 大阪市、河南町、和泉市
旬 7月

とりかいなす 鳥飼茄子



発祥地等 摂津市鳥飼地区
主産地 摂津市、河南町
旬 7月から9月

大阪しろな



発祥地等 大阪市天満橋付近
主産地 大阪市、堺市、和泉市
旬 周年

さかい 鷹の爪



発祥地等 堺市
主産地 堺市
旬 8月から10月

なんばねぎ 難波葱



発祥地等 大阪市難波周辺
主産地 大阪市
旬 12月から2月

うすいえんどう 碓井豌豆



発祥地等 羽曳野市碓井地区
主産地 羽曳野市、河南町
旬 4月から5月

てんのうじかぶら 天王寺蕪



発祥地等 大阪市天王寺区付近
主産地 大阪市、河南町、和泉市
旬 11月から1月

たなべだいこん 田辺大根



発祥地等 大阪市東住吉区田辺地区
主産地 大阪市、河南町
旬 11月から1月

こつまなんぎん 勝間南瓜



発祥地等 大阪市西成区玉出町(旧勝間村)
主産地 大阪市、河南町
旬 7月から8月

せんしゅうぎたまねぎ 泉州黄玉葱



発祥地等 泉南地域
主産地 岸和田市、貝塚市、泉佐野市、泉南市、田尻町
旬 4月から5月

すいたくわい 吹田慈姑



発祥地等 吹田市
主産地 吹田市
旬 12月

大阪産(もん) データベース

大阪産(もん)の魅力や仕入れに必要な情報を集約したデータベースサイトです。
<https://osaka-mon.org/>

大阪産(もん)を購入できるお店の紹介 (全体ページ)

https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/kounyuitiran.html

大阪産(もん)を味わえる飲食店の紹介

https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/oosakamoninsyokuten.html



大阪産旬のカレンダー

旬の時期

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
水産物				シラス								
				キジハタ(アコウ)								
				マアナゴ								
				スズキ								
				マダコ								
				マイワシ								
				サワラ								
				ガザミ								
				シタビラメ(アカシタ)								
				シジミ								
畜産物				大阪の牛肉・豚肉								
				合鴨肉								
				大阪の地玉子								
				はちみつ								
野菜				泉州水なす								
				八尾若ごぼう								
				大阪なす								
				大阪きゅうり								
				しゅんぎく								
				大阪えだまめ								
				大阪こまつな								
				泉州キャベツ								
				大阪ふき								
				大阪みつば								
				いちご								
果樹				デラウェア								
				巨峰								
				ピオーネ								
				シャインマスカット								
				大阪いちじく								
				大阪もも								
				能勢ぐり								
				大阪みかん								
伝統野菜				馬場なす								
				貝塚澤茄子								
				堺 鷹の爪								
				難波葱								
				天王寺蕪								
				田辺大根								
				碓井豌豆								
				勝間南瓜								
				泉州黄玉葱								
				吹田慈姑								
				毛馬胡瓜								
				鳥飼茄子								
				大阪しろな								

※掲載している大阪産(もん)は主なものとなり、この他にも多数あります。

大阪産 TOPICS

大阪エコ農産物

大阪府では農薬(有機農産物の日本農林規格において使用可能な農薬を除く)と化学肥料(チッソ)の使用を通常の半分以上、または使用しないで栽培された農産物を「大阪エコ農産物」として認証しています。認証された農産物には認証区分に応じたマークが貼付されます。

農薬と化学肥料を通常の半分以上にして栽培された農産物

農薬と化学肥料(チッソ)を使用しないで栽培された農産物

農薬と化学肥料を使用しないで栽培された農産物



大阪産(もん)情報発信媒体

各種媒体で、大阪産(もん)・大阪産(もん)名品の情報を発信中!ぜひフォロー・登録をお願いします!

大阪産(もん)ファン通信

https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/mail-magazine.html



大阪産(もん)フェイスブック

<https://ja-jp.facebook.com/oskmonfan/>



大阪産(もん)X(旧Twitter)

<https://twitter.com/oskmonfan>



大阪産(もん)アーカイブ(YouTube)

<https://www.youtube.com/channel/UCB-cRbDJjsTuJGPI-Em8ulQ/videos>



<大阪産(もん)のお問合せ先>

- 大阪産(もん)全般、ロゴマーク使用申請窓口に関すること:流通対策室
TEL 06-6210-9605 Email ryutsutaisaku-g05@gbox.pref.osaka.lg.jp
- 農産物に関すること:農政室推進課
TEL 06-6210-9595 Email nosei@sbox.pref.osaka.lg.jp
- 畜産物に関すること:動物愛護畜産課
TEL 06-6210-9618 Email dobutsuaichiku-g03@sbox.pref.osaka.lg.jp
- 水産物に関すること:水産課
TEL 06-6210-9612 Email suisan@sbox.pref.osaka.lg.jp
- 林産物に関すること:みどり推進室森づくり課
TEL 06-6210-9556 Email midorikikaku@sbox.pref.osaka.lg.jp



大阪産(もん)

検索

メールマガジン「大阪産(もん)ファン通信」、Facebookページにより大阪産(もん)の魅力を発信中!!(メールマガジン無料登録随時受付中)





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) 9605 FAX 06 (6210) 9604

メールアドレス ryutsutaisaku-g05@gbox.pref.osaka.lg.jp

ホームページ http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/index.html