

なにわの地で育った食材

飲食店の  
皆さまへ

# 大阪産を

## あなたのお店で使ってみませんか？

POINT  
01

### こだわりの逸品が 勢揃い

丹精込めて作られた大阪産には、生産者の思いや生産過程でのストーリーが詰まっています。品質に“めいっばい”こだわった、美味しいものばかりです。



#### 手に入るのは例えばこんな商品

環境に配慮して生産された商品

伝統ある野菜 珍しい食材

POINT  
02

### ほしいときに、 必要な分だけ

大阪産ってどこで買えるの？そんな疑問を解決するため、魅力と仕入れに必要な情報満載のデータベースサイトを作りました！生産者との直取引も可能です。



#### データベースサイトで分かること

商品情報 生産者情報 配送エリア

配送方法 発注リードタイム

最小ロット数 保存温度帯

POINT  
03

### お店の魅力をPR! 大阪府もお手伝い

大阪産ロゴマークを、お店でご利用いただけます。こだわりの地元食材をお店の“ウリ”にしませんか？

※ご使用にあたっては、大阪府が定める各種ルールを順守いただく必要があります



今なら！大阪産ロゴステッカーをプレゼント  
※なくなり次第配布終了 ※配布条件あり

#### 大阪府におけるPR

HP・SNSでの広報活動

登録者向けメールでの案内配信

大阪産(おおさかもん)が味わえるお店マップへの掲載など

大阪・関西  
万博に向けた  
PRも！



「大阪産データベースサイト」で

お店で使いたい気になる食材を見つける！



ロゴマーク使用の  
許可を申請する！



おおさかもん

## 大阪産とは

大阪府内で生産・栽培された農林水産物と、それらを使った加工食品の総称

天下の台所・大阪！海の幸・大地の恵みが、大阪の“うまいもん”を支えています。近郊だからこそ、“採れたて”を“すぐ”お届けできるのも強みです。



お問い合わせは  
こちら

大阪府環境農林水産部 流通対策室 ブランド戦略推進課 大阪産推進グループ  
☎06-6210-9605(直通) ✉ ryutsutaisaku-g05@gbox.pref.osaka.lg.jp