

豊かな自然と
歴史に育まれ、
とつても美味しく
なりました。



「はびきの」と言えば、**これ!**

HABIKINO BRAND

羽曳野ブランド認定品

羽曳野といえば、これ! おみやげにも最適、とっておきの逸品。



R1H005

日本ワイナリーコンクールで入賞するなど高い評価のワインです。

月1回開催のワイナリーツアーが好評です。ほかにも、マイワインづくりなど楽しいイベントを企画して定期的に開催しています。

循環型農業を行い、地球に優しいワイン造りに取り組み、ぶどう園すべてが大阪エコ農産物の認証を取得しています。

飛鳥デラウェア

飛鳥ワイン株式会社

☎ 飛鳥1104 ☎ 072-956-2020

✉ info@asukawine.co.jp

🌐 www.asukawine.co.jp/

🕒 9:00~17:00 🗓 土・日・祝(不定休)

(720ml) **1,362円**

美陵の丘ロール

菓子工房アマカワ

☎ はびきの4-21-25

☎ 072-959-7008

🌐 www.g-amakawa.com/

🕒 10:00~20:00 🗓 火曜

(1本) **1,296円**

R1H002



ツツミ いちじくソース

ツツミ食品株式会社

☎ 恵我之荘5-7-13 ☎ 072-955-8466

🌐 www.tuzumi.co.jp/

🕒 9:00~17:00 🗓 土・日・祝

(500ml) **486円**



R1H008



羽曳野産いちじくの風味をふんだんに生かした、フルーティーなソースです。

「羽曳野産いちじく」・「大阪産たまねぎ」を原料に加え、いちじくの美味しさを損なわないよう、砂糖・塩・お酢・スパイス等の絶妙なバランスで仕上げた、ふんわり甘くてフルーティーなソースです。

「粉もん」はもとより、「とんかつ」・「ハンバーグ」・「エビフライ」などにかけて食べれば、風味抜群で最高の一品となります。



R1H003

羽曳野産いちじくを使った
ぷちぷち食感のマドレーヌです。

不思議な白鳥伝説の神話が多く残された、美しい古墳のある陵の町、羽曳野美陵(みささぎ)。

「そんな素晴らしい地域に愛される進物品・おみやげを作りたい」という思いでお菓子づくりをしています。

羽曳野特産いちじくを使った「無花果マドレーヌ」、そして羽曳野美陵(みささぎ)の名にちなんだ「美陵(びりょう)の丘ロール」をぜひお召し上がりください。

無花果 まどれーぬ

菓子工房アマカワ

☎ はびきの4-21-25 ☎ 072-959-7008

🌐 www.g-amakawa.com/

🕒 10:00~20:00 🗓 火曜

(1個入) **184円**

(6個入) **1,080円**

(12個入) **2,160円**



📍 住所 ☎ 電話番号 ✉ Eメール 🌐 ホームページ

🕒 営業時間 🗓 定休日

※掲載の価格は、すべて消費税込みです。

R1H010



金徳葡萄酒 デラウェア

株式会社 河内ワイン

☎ 駒ヶ谷1027 ☎ 072-956-0181

✉ info@kawachi-wine.co.jp

🌐 www.kawachi-wine.co.jp/

🕒 9:00 ~ 18:00 🗳 不定休

(750ml) **1,540円**



河内葡萄を100%使用した、 年に一度しか製造されない限定ワインです。

大阪府・河内地区のデラウェアづくりには100年を超える歴史があります。金徳葡萄酒デラウェアは、選り抜いた果実から生まれる年に一度しか製造しない限定ワイン。もぎたての葡萄を頼っているかのようなフレッシュな香りと、広がりのある酸味が特徴で、和食におすすめのワインです。

R1H004



熟成 黒にんにく

社会福祉法人 ひまわり園

☎ 羽曳が丘3-24-1 ☎ 072-957-4500

✉ himawari-01@axel.ocn.ne.jp

🌐 himawari-en.or.jp/

🕒 8:30 ~ 17:30 🗳 土・日・祝

(50g) **400円**
(100g) **800円**



自然からの贈り物。 添加物なしの熟成「黒にんにく」。

農薬や化学肥料を使わずに自家栽培した「エコにんにく」を、一定の温度と湿度を保ち熟成させました。そうすることにより、にんにく特有のにおいがなく、グミのような弾力のある食感になります。ポリフェノールなど、にんにく特有の成分が飛躍的に増大した、自己発酵の熟成「黒にんにく」をぜひご賞味ください。

いちじく ドレッシング

すみくら

☎ 野々上2-12-3 ☎ 072-952-4134

✉ info@shopsumikura.jp

🌐 www.shopsumikura.jp/

🕒 10:00 ~ 19:00 🗳 日・月・祝

(210ml) **495円**



R1H009



R1H012

SONAE (そなえ)

安井商店

☎ 伊賀5-7-1 ☎ 072-953-5572

✉ info@saiboshi.net

🌐 saiboshi.net/

🕒 10:00 ~ 19:00 🗳 水・日・曜

(250g) **864円**



常温保存、賞味期限約1年

日本初、人とペットの非常食。

販売開始から各種メディアで話題の非常食。これまでありそうでなかったペット用非常食は、防災士でもありペット災害危機管理者の店主が自身の被災経験から開発。アレルギーの少ない馬肉や玄米を主に使用し、その他国産野菜も数種類使用した、人にもペットにも栄養豊富な非常食。いざと言う時の備えだけでなく、食事療法やお出かけの際の携帯食としても最適です。

黒ニンニク じゃんぼミックス

株式会社 大地の恵

☎ 誉田3-25-11 ☎ 072-958-8021

✉ daichinomegumi1@sky.plala.or.jp

🌐 www.daichino-kuroninniku.net/

🕒 9:00~19:00 🗳 土・日・祝(不定休)

(90g) **1,080円**



R1H001

大阪産(もん)にも認定。 じゃんぼサイズのにんにく。

当社の黒にんにくは、羽曳野で育てた通常のにんにくより3倍以上大きいじゃんぼにんにくを原材料とし、1ヶ月間、独自の製法で熟成させることにより、抗酸化力・免疫効果を向上させる事により血行や体調を整える効果を発揮しています。また、ブルーのような味で食べやすく熟成加工してあります。



ノンオイルでコラーゲン成分を含んだ 身体に優しいドレッシングです。

すみくらは、羽曳野産いちじくを使用した特産品を多数発売し、多くの人で賑わう地元道の駅や、府内直売所で積極的に販売しています。植物繊維が豊富でいちじくをたっぷり使った「いちじくドレッシング」は、発売以来約10年に渡り、女性の方々、御年配の方々を中心に愛され続けています。



古市古墳パフェ

ばいせん工房 珈琲倶楽部
道の駅しらとりの郷店

〒 埴生野975-3 タケル館内
☎ 072-956-5660

🌐 www.rakuten.co.jp/baisen-coffee/

🕒 9:30 ~ 18:00 (1月~3月は17:00まで)

🗓 木曜

480円



R1H006



八つの
美味しさを
発掘して
下さい!!

- ・北海道バニラ
- ・はにわクッキー
- ・抹茶パウダー
- ・ハートマシュマロ
- ・チョコポッキー
- ・選べるソース
- ・コーンフレーク
- ・フルーティー
パ바로ア

道の駅しらとりの郷にて
「古市古墳パフェ」がお出迎え。

古市古墳群の世界文化遺産登録を祝して「古市古墳パフェ」を作りました。

バニラソフトクリームに抹茶パウダーをかけて古墳をイメージ。

可愛いハニワクッキーがご挨拶。

ポッキー、ハートマシュマロ、パ바로ア等々、八つの美味しさを発掘

してください。満足度100%のパフェです!!

古墳珈琲 ドリップバッグ

ばいせん工房 珈琲倶楽部

古市店
道の駅しらとりの郷店

〈古市店〉

〒 柴町6-8 ☎ 072-956-5632

🕒 10:00 ~ 18:00 🗓 第1日曜

〈道の駅しらとりの郷店〉

〒 埴生野975-3 タケル館内

☎ 072-956-5660

🌐 www.rakuten.co.jp/baisen-coffee/

(1袋) 150円~250円

(3袋入) 450円~



R1H007

癒しの香りで、
歴史のロマンを誘って。

古市古墳群の世界文化遺産登録を祝して、珈琲倶楽部
オリジナルドリップバッグをご用意しました。

煎りたて珈琲を入れたドリップバッグは古墳や埴輪、
白鳥のイラスト入り。ハニワクッキーも加わり、白鳥伝説の
地、歴史ある町をアピールしています。

羽曳野へ訪れた方のお土産にも好評です。

手むき 無花果ジャム

羽曳野市商工会

〒 軽里1-1-1 ☎ 072-958-2331

📧 h8233108@silver.ocn.ne.jp

🌐 www.maido-habikino.com/

🕒 9:00~17:15 🗓 土・日・祝

(180g) 420円



R1H011

大阪産(もん)の認定を受けた
甘さ控えめな無花果ジャムです。

南河内地区の無花果を原材料とし、羽曳野市にある福祉団体
によって製造されたジャムです。

無花果に多く含まれるペクチンは、健康にも美容にも良く、さ
まざまな効果・効能があります。美味しく食べて、健康に。

また、はちみつやヨーグルトなどを混ぜれば、様々な風味が楽
しめます。



HABIKINO BRAND これ! 募集中です。

羽曳野の地域特性・特色を生かした逸品を「羽曳野ブランド」として認定しています。認定品は、広く情報発信し、積極的な企画
を図り、ブランドの確立をめざします。地域のイメージアップや地域経済の活性化のため、認定事業を進め、拡大していきます。

募集要項・申込方法・認証基準など、詳しくは羽曳野市商工会の
ホームページをご覧ください。たくさんのご応募をお待ちしています。

羽曳野市商工会

検索

www.maido-habikino.com/

羽曳野市商工会

〒583-0854 大阪府羽曳野市軽里1-1-1 LICはびきの1F
TEL.072-958-2331 FAX.072-956-1950