

名産品 あきのブルーベリークラブ



■ まあ一度、お食べ! 安心・安全! おいしいよ!

平成7年、旧大宇陀町のまちおこし事業の一環としてスタートしました。高齢化が進んでも出来る仕事という事で、今では20名が自前の畑でブルーベリーを生産しています。これからもブルーベリーを大切に守っていきます。

栽培期間中より化学合成農薬を一切使わず、平成13年より同じ製法でつくり、品質も一定でこだわりの味を実現させています。



ブルーベリージャム、ゆずジャム



食パン(ブルーベリー入り、ゆず入り)



ブルーベリーQ ブルーベリーコンポート ブルーベリー大福



ケーキ(ブルーベリー、ゆず)

ここで
売ってます!

道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、阿騎野新鮮野菜直売所、大宇陀温泉あきののゆ、本郷温泉「椿寿荘」、まほろばキッチン、JAアンテナショップ(阿騎野宿ではソフトクリームが絶品です)



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市大宇陀守道273
電話 0745-83-0318
(松尾(代表) 83-1955)
FAX 0745-83-0318
営業時間 お問い合わせください。
定休日 お問い合わせください。

おすすめメモ

●ジャムやコンポートは塗ったり、ケーキなどのトッピングに
●ブルーベリーはフリーズドライにしたものなので、そのまま食べてもよし、パン生地に入れてもよし、焼酎のお湯割りやご飯を炊く時(1合に10〜15粒、塩も少々入れてください)にもお使いいただけます!



いせ弥



奈良といえば奈良漬。歴史の町の伝統の味。

創業150年の歴史と伝統が織りなす老舗です。奈良一といわれる奈良漬のほか、昔ながらの道具や製法で米麴や天然味噌を手づくりしています。お味噌は国産材料・天然水・丸大豆・無添加天然醸造の自然食品です。

奈良漬は1300年前、濁酒漬の瓜を宮廷に献上した際、「奈良漬」の名を賜ったものです。ひと口噛むとパリパリと軽妙な歯応えとともに口の中に甘さと旨さが広がり、香り高い酒精が鼻腔を通り抜けれます。奈良発祥といわれる日本酒共々、奈良を代表する歴史と文化の名産品として永く愛されています。



奈良漬



天然みそ

ここで
売ってます!

いせ弥本店、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」、本郷温泉「椿寿荘」、みはる温泉「美榛苑」、大宇陀温泉あきののゆ、菟田野アグリマート、滝谷しょうぶ園、室生井筒屋、奈良カエデの郷「ひらら」、室生もりもと、天下堂大和榛原店・菟田野店ほか



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市大宇陀上1986
 電話 0745-83-0021
 FAX 0745-83-1196
 E-mail makoto_s@nara1naraduke.com
 営業時間 10:00～18:00
 定休日 不定休
 変更URL <http://www.nara1naraduke.com/>

おすすめメモ

奈良の伝統食、

「茶がゆ」との相性は抜群!

ぜひ一緒にご賞味ください!

名産品 金華堂



■ 三種類のおいしさ。見た目も鮮やかなもなかです。

伝統の味を守りながらも、新しい和菓子の世界を創造。
これからも日々考え、おいしく美しい和菓子をお届けします。

地元産の小豆あん、トロス豆のこしあんで作った柚子と抹茶あんの3種類のおいしさを楽しんでいただけます。
どれも優しい甘さで、“ホッ”と安らぐひと時に最適です。



宇陀名物 黒門もなか

ここで
売ってます!

店頭、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市大宇陀西山18
- 電話 0745-83-0085
- 営業時間 9:00~18:00
- 定休日 お問い合わせください。

おすすめメモ

小倉もなかは冷凍しておき、
自然解凍後に熱湯を注ぐと、
ぜんざいとしておいしく
召し上がっていただけます。

名産品 黒川醤油製造場



これぞ職人技。そう思える醤油です。

清らかでおいしい水と発酵に適した自然環境、そして恵まれた宇陀の土地で、2年間じっくり熟成させたもろみを使用した、クセのない手づくり醤油です。卓上でかけ醤油としても使えるので様々なお料理の味付けに活躍。存分に素材の持ち味をご賞味ください。

約130年の歴史があり、製造から販売までを一貫して行っており、昔ながらの製法と味を守り続けています。



本醸造こいくち醤油



だし醤油



淡口醤油



黒川醤油のだしぽんず



濃口醤油



- 野菜もろみ
- もろきゅう
- 山ごぼうもろみ

ここで
売っています!

下記所在地(自宅)、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」、大宇陀温泉あきののゆ、本郷温泉「椿寿荘」、みはる温泉「美榛苑」



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市大宇陀拾生1852
- 電話 0745-83-0061
- FAX 0745-83-3805
- 営業時間 9:00～18:00
- 定休日 不定休

おすすめメモ

豊富な種類の醤油がありますので、用途に応じて使い分けていただく事で、お料理の味も一層引き立ちます。職人が丹精こめてつくり上げたこだわりの味をお楽しみください。



松月堂



幻の銘菓『きみごろも』。

創業100年を迎える老舗和菓子店。これまでの伝統を守り、多くのお客様に和菓子のおいしさだけでなく、その歴史と技もお届けしてきました。代表作『きみごろも』の他にも季節の生菓子など多数取り揃えていますので、ぜひお越しください。

新鮮な卵を使って泡立てたメレンゲに、温めた蜜を混ぜ、固まったところで切り分け、ひとつひとつ丁寧に黄身の衣をまわせ焼き上げました。淡く繊細な甘さと、一口サイズの黄色くかわいい姿が印象にのこる和菓子です。



きみごろも

ここで
売ってます!

松月堂本店、奈良まほろば館(東京・日本橋)



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市大宇陀上1988
- 電話 0745-83-0114
- FAX 0745-83-0114
- 営業時間 8:00~17:30
- 定休日 水曜日

おすすめメモ

お抹茶はもちろん、
コーヒーや紅茶などにも
相性がよく格別です。

志を乃屋 (野口昇栄堂)



地元の素材を活かした、おいしい和菓子。

重伝建(重要伝統的建造物)風の店舗で、地元宇陀で採れたよもぎを使用した風味豊かな草餅を製造・販売しています。また、きみごろも、みたらし、丁稚ようかんなどもご用意できますので1年を通して志を乃屋のおいしさを楽しんでいただけます。

おいしさとこだわりをもって、当店では上質な国内産大納言小豆を使用しています。甘さも極限までおさえ、上品であっさりとした優しいおいしさを実現させました。



人麿最中

甘さを押さえたあんの中に、月に見立てた栗が入った人気商品。
また食べやすい一口サイズも人気の理由です。

ここで
売ってます!

当店、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、本郷温泉「椿寿荘」



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市大宇陀万六1783

電話 0745-83-0217

FAX 0745-83-0217

営業時間 7:00～19:00

定休日 木曜日

おすすめメモ

お土産、ご進物などにも最適の

たくさんの方に味わって

いただきたいです。



株式会社 芳岡



だから美味しい!

清澄な空気と水に恵まれ、そうめんづくりに最も適した豊かな自然が残る大和・宇陀の里で、【最高のそうめん】をお届けするため、日々、手延べの技を磨き続けています。

どの商品も厳選した小麦粉を使い、こね加減はもちろん、その日の天気や気温によって食塩の調合に微妙な変化を持たせています。また、麺は十分に延ばし、冬日の下で自然乾燥させ、うまし(熟成)ながら丁寧に仕上げます。すべてはお客様からいただく「おいしい!」という一言のため。これからもお客様の笑顔を思いながらつくり続けます。



三輪素麺(極細)



三輪そうめん(普)



黒豆そうめん



手のべ茶そば



手のべ葛うどん



そうめんふし華

ここで
売っています!

香芝サービスエリア(上り線)、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」、産直市場「よってって」(全店)、みはる温泉「美榛苑」、まほろばキッチン、大宇陀温泉あきののゆ、御杖ふるさと交流公社、類農園、奈良まほろば館(東京・日本橋)



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市大宇陀白鳥居21
 電話 0745-83-1906
 FAX 0745-83-2155
 E-mail yoshioka1@ken.jp
 営業時間 8:00~18:00
 定休日 不定休(ご注文は電話にて随時受付中)
 変更URL www.soumen-yoshioka.com

おすすめメモ

四季を通して楽しむ、工夫次第で
 様々なお料理に使えます!
 例) 冷やしそうめん、にゅうめん、
 お吸い物の椀だね、サラダ、
 お鍋のみなど。



芳村酒造 株式会社



ピンクの日本酒

大和の国、宇陀かぎろひの里で、稲戸屋源三郎が酒造りを始めたのが明治5年。豊かな高原の良水と共に良質米を厳選し、酒造りに適した澄んだ大気と寒冷地ならではの気候風土の中で、丹精こめて酒造りをしております。

古代より「阿騎野」と呼ばれた大宇陀の地で、古代の赤米を用いて醸造した万葉のロマン香る日本酒です。



赤米酒 阿騎野物語300ml

ここで
売ってます!

道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」、いせ弥、大宇陀温泉あきののゆ、名阪国道インター「針テラス」



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市大宇陀万六1797
- 電話 0745-83-2231
- FAX 0745-83-0840
- E-mail mit707@dream.ocn.ne.jp
- 営業時間 9:00～17:00
- 定休日 不定休

おすすめメモ

そのまま冷やして
お召しあがりください
少ししぶみを感じる独特な味わいと
深い赤味をおびた色合いを
お楽しみください



有限会社 アグリ



心あたたまる無添加ブルーベリージャム

長年育ててきたブルーベリーがジャムになりました！宇陀市のアグリファーム農園で採れたブルーベリーを100%使用した、濃厚で深い味わいを楽しめるジャムをお届けします！



一粒一粒、丁寧に摘み取ったブルーベリーをたっぷり使用。もちろん手づくりなので、ブルーベリー本来の食感とジューシーな甘さ、おいしさを堪能できます。ジャムとして、またお菓子などのソースとしても使えますので、いろんなおいしさが楽しめます！

アグリファーム農園 ブルーベリージャム

ここで
売ってます！

アグリおよび各施設（アグリ、アグリファームレストラン、カフェレストランすばる アグリファーム）、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市菟田野稲戸121
- 電話 0745-84-4689
- FAX 0745-84-4690
- E-mail agri@aguri-a2bn.com
- 営業時間 9:00～17:00(土曜日9:00～12:00)
- 定休日 日曜日

おすすめメモ

パンケーキやホットケーキのお供に
また牛乳とミキサーにかけた
シェイクもおすすめ
すっきりとした味わいで
美容と健康に最高です！

名産品 宇陀山繁



やわらかい肉質、あざやかな霜降り!

道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」にある「レストラン甘羅」、東吉野の「レストランあしびき」などでも当店自慢の宇陀牛が味わえます。また上質であざやかな霜降りは見た目も美しく、お中元やお歳暮など贈答用としても喜ばれています。

宇陀市内の緑豊かな山間部で飼育される宇陀牛は、但馬牛を改良した種類で「昭和の幻の極上肉」といわれた日本屈指の黒毛和牛です。極上といわれる肉質とおいしさを、より多くの方に知っていただきたいと、指定牧場協力のもと宇陀牛のブランド強化を図っています。



宇陀牛(特選ロースすき焼き用)



宇陀牛(特上焼肉用)

ここで
売っています!

店頭、インターネット(store.shopping.yahoo.co.jp/gts-uda/)
※地方発送承ります。



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市菟田野岩崎21-13
- 電話 0745-84-3858
- FAX 0745-84-4129
- 営業時間 9:00～18:30
- 定休日 水曜日

おすすめメモ

すき焼き、しゃぶしゃぶ、
焼肉、ステーキなど、
様々なお料理で
ワンランク上のおいしさを
心ゆくまで堪能ください。

名産品 辻本朝日堂



懐かしいおいしさが自慢です!

大正10年の創業の歴史ある和菓子屋でしたが、現在は宇陀、桜井、福住、山添、東吉野、川上方面の学校給食のパン屋や米飯の製造を主としています。また和菓子屋という強みを活かし、新しいおいしさも開発。黒豆パンはその代表作です!



黒豆パン

宇陀産の黒豆を当工場で炊き上げ、3日間かけて蜜漬けたものをパン生地に包んで焼き上げました。和菓子屋としての技が詰まった逸品です。

よもぎのねこ

この地で昔から「ねこ」と呼ばれて親しまれている商品で、猫が背中を丸めている姿に似ているという事から、この名がついたと言われています。トースターで焼き砂糖醤油をつけて食べたり、鍋料理に入れたり食べ方もいろいろです。



ここで
売っています!

辻本朝日堂松井工場、菟田野アグリマート、大宇陀温泉あきののゆ、阿騎野新鮮野菜直売所、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市菟田野松井242
- 電話 0745-84-3585
- FAX 0745-84-3639
- E-mail asahidou.f.f@feel.ocn.ne.jp
- 営業時間 8:00~16:00
- 定休日 不定休

おすすめメモ

おやつにも、ご飯時にも、
黒豆パンもよもぎのねこも、
いろいろな楽しみ方ができますので、
ご家庭独自のおいしさ・楽しさを
発見してください。

名産品 富永商店



■ 菟田野の恵まれた風土と歴史・伝統によって造られる醤油。

大正7年、山紫水明の地・菟田野に創業した私たちは、菟田野の気候風土に育まれた醤油をつくっています。長年培った技によってつくられた醤油を基に、様々な醤油加工品も開発・製造し、多くの食卓のおいしさを引き立てています。

麴づくりから始まり、その麴を仕込んだ諸味は1年以上の時間をかけて菟田野の気候風土に育まれ、ゆっくりと熟成していきます。この諸味を生揚醤油にし、いなかしょうゆ、ヤママン醤油へと精製するのです。更にヤママン醤油においては、ぼん酢やにんにく醤油、卵かけごはんの醤油の基としての役割も担います。おいしさ溢れる様々な醤油を、ぜひご堪能ください。



いなかしょうゆ
(濃口)



ヤママン醤油
1.8ℓ



いなか
ぼん酢



にんにく
醤油



卵かけごはん
の醤油

ここで
売ってます!

阿騎野新鮮野菜直売所、大宇陀温泉あきののゆ、大和高原わくわく宇陀いち、曾爾ファーム
ガーデン、まほろばキッチン、よってって榎原店



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市菟田野古市場511
- 電話 0745-84-2028
- FAX 0745-84-2028
- 営業時間 8:00～20:00
- 定休日 日曜日

おすすめメモ

いなかしょうゆ、ヤママン醤油は「つけ、かけ、煮、炊き」にいなかぼん酢はサンマやブリといった焼き魚や焼肉に、にんにく醤油は、野菜炒めや唐揚げの下ごしらえに、卵かけごはんの醤油は、おひたしや出し巻き卵にも、よく合います。



西昭和堂



「材料本来のおいしさ」を大切にした手作り和菓子。

「味」と「品質の安全性」を守りながら、お客様のお声や触れ合いを大切にしていきたい為に『一店舗主義』を掲げております。ご提供する商品の数々は、すべて素材本来の味を大切にしています。菓子職人が生む素朴な手作りの味をどうぞご賞味ください。



みたらしだんご

国内産の上質な米粉のみを使用し
丁寧につきあげただんごです。
地元の醤油と吉野の葛粉で仕上げたたれは、
「一子相伝」で弊店の味を守り続けています。

ちご石

当店の代表となる手づくり銘菓で、
大和路『宇太水分神社』先代宮司様との
コラボレーションによって
生まれた焼き菓子です。



その他にも、わらび餅や鮎、いちご大福、水ようかん、桜餅、水分桜、草だんご、柏餅など、四季にちなんだ季節限定商品を取り揃え、旬の味をご提供しています。ぜひお越しください。

ここで
売ってます! 当店のみ



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市菟田野古市場1254-1
- 電話 0745-84-3924
- FAX 0745-84-2488
- 営業時間 9:00~19:00
- 定休日 木曜日、第4水曜日

おすすめメモ

当日限りの
商品もありますが、
手作りゆえのおいしさを
お召し上がりください



アツム コットン アミカル アツム ケナフ アミカル



木綿文化の伝承。

糸紡ぎ文化の伝承とPRのため、市内で開催されるイベントやお祭りでの出展をはじめ、小学校や公民館での実演指導といった活動をしています。木綿織物の優しさとぬくもりを、より多くの方に感じてもらいたいと思っています。

糸をつくるため一粒の種に夢を託し栽培し、育て、製品にしていく。私たちの思いが詰まった製品の数々をぜひご覧ください。



手紡ぎ糸製品



ケナフ製品

ここで
売ってます!

下記所在地(自宅のみの販売)



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市榛原萩原2547

電話 0745-82-1231

FAX 0745-82-1231

営業時間 お問い合わせください。

定休日 お問い合わせください。

おすすめメモ

インテリアの
アクセントなど、
お客様のセンスで素敵な
空間づくりができます。

名産品 宇陀商工会



室生のふるさと食彩。いつまでもこの味を残したい。
大和の地では日常的に茶粥を食す習慣がありました。この茶粥は地元の素材を使用した体に優しい逸品。あっざりとスツキリと食べれるヘルシーさが人気です。

ヘルシーな健康食品としてだけでなく、常温での長期保存も可能なので非常食としてもご利用いただけます。



忠実で御達者粥(豆でおたっしやがゆ)

ここで
売っています!

道の駅「宇陀路室生」(「宇陀路室生」内レストラン「青葉の庄」では、御達者粥を召し上がっていただけます。)



宇陀市名産品認定印



- 住所 宇陀市榛原萩原160-1
- 電話 0745-82-2211
- FAX 0745-82-6547
- E-mail uda-shokokai@kcn.jp
- 営業時間 8:30~17:15
- 定休日 土曜日、日曜日、祝日

おすすめメモ

暑い季節は冷蔵庫で冷やして
御召し上がりください。
気持ちのいいのどごしが
堪能できます。

名産品 宇陀の里



地元特産品を練り込んだ、体にも優しい焼き菓子です。

金ごぼう、黒豆、ほうれん草、トマト、お茶、かえでなど、新鮮でおいしい素材をふんだんに使ったおせんべい。素材の味を楽しんでいただきたいので、保存料や着色料は使わず、調味料も控えめでつくりました。

宇陀せんべいは1枚1枚を手焼きしているのです、それぞれの顔を持ちます。心を込めて焼き上げた素朴でかわいいおせんべいです。



宇陀せんべい6種入り
(3枚入り×6袋/袋、小箱)

地元産の野菜など6種類を
おいしいおせんべいにしました。



宇陀せんべい本葛入り
(3枚入り×6袋/小箱)

本葛に旬の野菜などをプラスした
ヘルシーなおせんべい。



宇陀せんべい詰め合わせ
(3枚入り×10袋/大箱)

いろんな味を楽しみたい方に
ピッタリな詰め合わせです。

ここで
売ってます!

道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」、おたべ榛原サンクシティ店、榛原駅前ナチュラル、大和高原わくわく宇陀いち、菟田野アグリマート、奈良カエデの郷「ひらら」、大宇陀森野吉野葛本舗



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市榛原萩原2460
電話 090-1224-2000
FAX 0745-82-3101
営業時間 10:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日、祝日

おすすめメモ

お茶のお供に最高です。
ぜひご賞味ください。

名産品 坂本農園 (有限会社 万葉)



旨みと辛さが“ギュッ”と詰まった唐辛子です。

辛みや旨みの感じ方には個人差がありますが、ぜひ試していただき、辛みを一振り！無限に広がる辛さと旨さ、そして可能性を実感できる一品です！

種まきから、栽培、収穫、洗浄、乾燥、粉碎まで全て手づくり。愛情込めて自社で丁寧につくっています。



おいしい唐辛子

色や挽き方を変えた唐辛子を多数ご用意！
それぞれ辛さや深みが違いますので、お料理に合わせてお試しください。
それぞれをブレンドするのもおすすめです！

ここで
売ってます！

下記所在地(事務所内)およびホームページ(<http://togarashi.shop-pro.jp/>)



宇陀市名産品認定印



住所	宇陀市榛原篠楽165-2
電話	0745-82-5276
FAX	0745-82-5279
E-mail	manyoh.co@oregano.ocn.ne.jp
営業時間	8:00～17:00
定休日	お問い合わせください。

おすすめメモ

焼き鳥、麺類、おでん、
鍋物、お刺身など、
どんなお料理にも合いますので、
いろいろなおいしさを
皆さんで発見してください！



御菓子司 昇栄堂



美味求心。

創業明治38年より百有余年、大和榛原にて和菓子をつくり続けてきました。脈々と引き継がれる伝統は、この地を流れる宇陀川のごとく、変わる事なく生き続けています。厳選した材料を使い、工房にて毎日ひとつひとつ丁寧に仕上げる職人の「技」を、これからも絶やす事なく大切に、美味しい和菓子をお客様にご提供する事が使命と考え、日々努力しています。

当店は大粒の宇陀小豆と白あんをしっとりと焼き上げる、他にない美味しさが自慢で、特に「宇陀川まんじゅう」は昇栄堂百有余年の歴史と共に愛され、白あんと地元で生産される宇陀小豆を豆がつぶれないよう丁寧に優しく炊き、薄皮でしっとりと焼き上げた大粒小豆と白あんの調和を楽しめる焼き菓子です。



宇陀川まんじゅう



金平まんじゅう

ここで
売っています!

近鉄百貨店奈良店 (B1F)・橿原店 (B1F)、みはる温泉「美榛苑」、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」、ファミリーマートこにし店、ファミリーマート近鉄榛原駅改札外店



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市榛原萩原2558
 電話 0745-82-0033
 FAX 0745-82-8884
 E-mail shoueidodo2558@gmail.com
 営業時間 8:30~19:00
 定休日 日曜日

おすすめメモ

お土産として
 たくさんの方に
 喜ばれています。



屋



明治創業…歴史と伝統が織りなす深き味わい。

創業明治35年の老舗和菓子屋で、榛原駅から徒歩5分の場所に杉屋はあります。自慢のつぶあんがぎっしり入った「赤たてもなか」の昔懐かしい甘さには、つつい笑みがこぼれ、思わず一息つくおいしさです。

杉屋の使うあんは全て豆から手づくり。明治から築く伝統を受け継ぎ、昔と変わらないおいしさを、みなさんで賞味ください。



宇陀育ち

てぼ豆を使った白あんに甘露煮の栗をきざんで入れ、ホイルで包み焼きしました。あんと栗の優しい甘さを堪能できます。

杉屋のきみごろも

卵白のあわゆきを、上質の寒天と森野吉野葛本舗の吉野葛で固め焼き上げた、フワフワの食感が特徴の和菓子。甘過ぎないあっさりとした味です。

赤たてもなか

一晚じっくりと蜜漬けしたつぶあんをたっぷり使用。おいしさと甘さ、そして懐かしさが口の中いっぱいひろがります。

ここで
売ってます!

当店、みはる温泉「美榛苑」、道の駅「宇陀路室生」



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市榛原萩原2460
 電話 0745-82-0118
 FAX 0745-82-2191
 E-mail sugiya2@yahoo.co.jp
 営業時間 8:00～19:00
 定休日 木曜日

おすすめメモ

「宇陀育ち」は
 コーヒー等にもあう和菓子。
 また他にも豊富に取り揃えていますので、
 お茶菓子として、
 またお土産物としても最適です。



やたがらす楽園



さわやかすっきり竹炭

使用するのは八咫鳥神社周辺の竹で、手作りの炭窯でつくります。竹炭が空気をきれいにし、気分も穏やかにフレッシュ空間をつくります。



やたがらすミニ門松

コンパクトサイズなので、一般家庭はもちろんマンションや店舗用にもつかえる門松。お正月気分を演出する最適なアイテムです。



やたがらす竹炭

孟宗竹を冬に切り、しばらく寝かせ、金属音に近い音がするほど炭を丁寧に根気よく焼きます。

ここで売ってます!

名阪国道インター「針テラス」、桜井市「とれとれ市場」、みはる温泉「美榛苑」、道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、大和高原わくわく宇陀いち、本郷温泉「椿寿荘」、インターネット store.shopping.yahoo.co.jp/gts-uda/ (竹炭のみ販売)



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市榛原高塚241
 電話 0745-82-2525
 FAX 0745-82-2525
 E-mail kuga0712@docomo.ne.jp
 営業時間 9:00～17:00
 定休日 火曜日

おすすめメモ

お土産として
 たくさんの方に
 喜ばれています。

名産品 粉川家



第一回みやげもの大賞優秀賞受賞(奈良県)

材料は地元産と決め、すべて手づくりにこだわっています。そして味にも体にも優しい私たちの商品づくりが認められ、第一回みやげもの大賞優秀賞を受賞する事ができました。素材を活かし、おいしさと宇陀市の魅力を発信できる商品づくりを目指しています。

自然が生む素材のおいしさを大切に、香りと風味を活かした商品づくりで好評をいただいています。



山菜菓子

(蕨のとう、柚子、山蔞、みょうが、ごぼう、生姜)



柚子ポン酢、 みそ(柚子、山椒、蕨のとう、梅)



ジャム(梅、柚子、ブルーベリー)



梅干し

- よもぎもち
- きくいも
- 金ごぼう梅みそ漬
- 南高梅白干し漬
- 佃煮
(山蔞、生姜、蕨のとう、蕨、山椒、竹の子)
- 紅生姜

ここで
売ってます!

下記住所、道の駅「宇陀路室生」、こもれび市場、大和高原わくわく宇陀いち、大宇陀温泉あきののゆ、井筒屋、みはる温泉「美榛苑」



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市室生1316
電話 0745-93-2426
FAX 0745-93-2426
営業時間 8:00~17:00
定休日 無休

おすすめメモ

お茶菓子やお酒の
おつまみなど、
様々な楽しみ方が
ございます。

名産品 畑工房 気まま屋



農家がつくった体に優しいジュースです!

地元の食材を使い、素材の持つ風味と特徴を損なわないようにつくっています。また農家をしているので素材の旬や良し悪しが分かり、常においしいものだけをお届けできる事が自慢です!

「畑の元気なトマト」は無加水、無添加、真っ赤に熟したトマトのみを使っているため、収穫時期によって、その味も変わります。そんなトマトのいろんな味を楽しんでいただければと思っています。



畑の元気なトマト(ジュース)



畑の健やかブルーベリー
(ジュース)



畑の輝きゆず
(シロップ)

ここで
売ってます!

道の駅「宇陀路大宇陀阿騎野宿」、道の駅「宇陀路室生」、大和高原わくわく宇陀いち、まほろばキッチン、桜井とれとれ市場、よって(榎原店、大和郡山店、九度山店など)、東大寺夢風広場



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市室生無山524
電話 080-6103-7666
FAX 0745-82-9506
E-mail gurutamin@hb.tp1.jp
営業時間 お問い合わせください。
定休日 お問い合わせください。

おすすめメモ

「畑の元気なトマト」は
煮詰めてパスタソースやリゾット、
カレーの隠し味に、
また麺つゆに入れておそうめん等に、
色々な料理にご使用いただけます。

名産品 室生天然酵母パン



自社酵母!長時間発酵させたパン!

くるみ食パン、無糖食パン、レーズン食パン、黒豆食パンといった様々なパンをつくっています。おいしさだけでなく体の事も考えた優しいパンを、ぜひご賞味ください!

添加物は一切使用せず、小麦本来の味を楽しんでいただこうと考えてつくっています。



プレーン食パン



くるみ食パン



レーズン食パン

- 無糖食パン
- 黒豆食パン
- 三穀食パン

ここで
売ってます!

県立万葉文化館内sizin



宇陀市名産品認定印



住所 宇陀市室生向瀬4244
 電話 0745-92-5199
 FAX 0745-92-5195
 営業時間 11:00~16:00
 定休日 日曜日、月曜日
 問い合わせURL <http://mroupan.com>

おすすめメモ

新商品として、
 パンと奈良漬を
 組み合わせたパンを開発!
 パンの新しい食文化を
 ご提案します!