

道頓堀

こだわり亭



なにわの

お茶渍け

おいしいもん
てんこもり
茶渍け

大阪の食文化は

『道頓堀』に集結しています。

”なにわのお茶渍け”は

大阪湾で採れた海苔

(大阪産(もん)認定)と、

道頓堀界隈で販売されている

地元食品メーカーの

『自慢の食材・こだわりの素材』が

たっぷり入っています。



OSAKA
地域創造
FUND

おおさが地域創造ファンド
Active Osaka Promotion Fund

大阪産

裏面にこだわり素材たちをご紹介しています。

こだわりの素材たち

炎をくら屋



なんち 昆布茶

昔から昆布は「よろこば」や「たぐ」と人々にたたくられ、
 慶び事やめでたい席に必ず登場する昆布茶。
 大阪ミナミはその昔「南地」と呼ばれていました。
 大阪ミナミで愛されてきたをくら屋の昆布茶。
 お茶漬けやお料理のかくし味にさっとひとふり、
 くだおれのまち大阪を昆布のうま味でささや
 かに支えています。

汐富貴

大阪のこぶ屋の代表商品といえはやつぱり
 汐ふき昆布です。
 その中でも1848年創業、をくら屋の
 「汐富貴」は厳選された北海道産真昆布の
 真ん中の肉厚な部分だけを贅沢に使用し、
 直火釜でじっくり炊き込み、うま味を残さ
 す閉じ込めたお茶漬けに最高の逸品です。
 芳醇な味わいととも昆布の香りが広が
 ります。

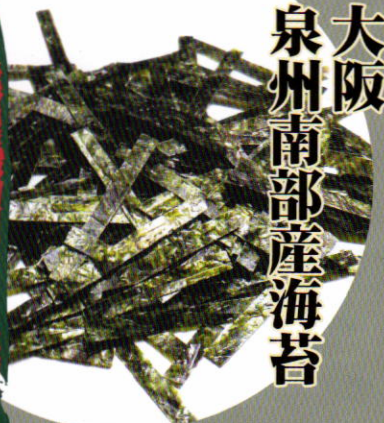
蕎あかや屋

手ごしらえ干潟

<製造工程>
 丸粒の国産水稲米を洗米し、浸漬し
 蒸籠で蒸して杵搗きし、お餅にしてから、
 木箱に流し込み3日間冷蔵します。
 そうして固まったお餅を包丁で切断し
 3日間天日干しにします。
 乾燥したおかきの生地を年期の入った
 職人さんが1枚1枚、備長炭で丹念に
 手焼きして、天然醸造のたまり醤油で
 味付けし、更に乾燥して出来上がります。
 お米からおかきになるまでは、
 約10日かかります。



<原材料>
 もち米(佐賀県産ヒヨク米)
 たまり醤油(天然醸造)、
 加工澱粉、調味料、アミノ酸
 <着色料>
 カラメル



大阪 泉州南部産海苔

大阪湾で採れる
 ミネラルたっぷりの海苔を
 使用しています。
 <大阪産(もん)認定>

木村アルミ箔株式会社
 食品事業部



抹茶滴翠

てきすい
 滴翠とは
 「したたるような緑」
 鮮やかな緑の味わいを
 お楽しみいただけます。



相樹 宇治園
 御茶所



伊勢風辛口たくあん



伊勢の
 地元でしか味わえない
 伊勢たくあんの味を
 再現しています。

■ 取扱代理店

■ 販売元

木村アルミ箔株式会社
<http://www.kimura-alumi.co.jp>

大阪オフィス&ファクトリー 東京オフィス・銀座スタジオ
 TEL 06-6754-7263 TEL 03-3562-1256



FSMS 513768 / ISO 22000: 2005
 認証取得工場
 りんくろタウン工場