



天野川セイトカヨシ
を活用して
一緒に地域ブランドを
育てませんか？



このポスターと
ロゴが目印です

『天野川セイトカヨシプロジェクト』
参加者募集中です

枚方・交野の新名物を一緒に作りませんか？
プロジェクト参加者を現在募集しております。
このプロジェクトで得た協力金は天野川の環
境保全に使用されます。

発行 枚方・交野天の川ツーリズム推進協議会
お問い合わせ
枚方・交野天の川ツーリズム推進協議会
(北大阪商工会議所内)
〒573-1159 大阪府枚方市車塚 1-1-1 輝きプラザ「きらら」6階
枚方市立地域活性化支援センター内
☎080-9176-9263
枚方市産業文化部産業文化政策課
交野市総務部地域振興課



よし

Issued on December 1, 2019

★★★

め 天 お
ぐ 野 い
み 川 し
達 の い



TAKE OUT

掲載されている店舗情報に
このマークが付いているものは
お持ち帰りできます。

枚方・交野って どんな場所？

一級河川の天野川を中心に、この地方には古くから七夕と星にちなんだ地名や伝承が、まるで星くずのように点在しています。そんな織姫と彦星のラブストーリーが息づく、七夕伝説ゆかりの地におでかけしてみませんか。

① 渚院跡 なぎさのいんあと

平安時代に惟喬親王(これたかしんのう)が営んだ別荘で桜の名所とされた場所です。「伊勢物語」には、惟喬親王と在原業平(ありわらのなりひら)の一行が渚院で桜を愛で、帰る途中、天野川のほとりに至り、業平が目の前の天野川と天上の天の川になぞらえて「狩り暮らししたなばたつめに宿からむ天の河原に我は来にけり」と詠み、惟喬親王は返し歌ができないほどこの歌を気に入ったと書かれています。その後、院は廃絶し、院跡に建てられたとされる観音寺は、明治3年に廃寺となりましたが、鐘楼と梵鐘が残っています。

② 天津橋 あまつばし

織姫と彦星のイルミネーションがまたたく天津橋には、枚方市出身でタレントの川崎麻世さんがデザインした「しあわせのモニュメント」が新たな観光スポットとして誕生しました。

③ 百済寺跡 くだらであと

百済寺跡は、東大寺の大仏建立の際、金を献上した百済王敬福が一族を率いて、中宮に移住した際に建立した氏寺の跡と考えられています。七夕伝説と直接関係はありませんが、敬福の一家は中宮近くに住みついて天皇家ともかわりが深く、桓武天皇が交野ヶ原で郊祀を行うきっかけともなると考えられます。桓武天皇は主として中宮あたりを宿として二十数回交野ヶ原へ遊獵に訪れたために平安貴族もそれに見ならぬ交野ヶ原で遊ぶことになりました。

④ 牽牛石 けんぎゅうせき

織姫をまつる機物神社の対岸の、枚方市香里ヶ丘 12 丁目の観音山公園には「牽牛石」と呼ばれる石があります。牛の形に似ているため元は牛石と呼ばれていましたが、戦後まもなく牽牛と結び付けられ牽牛石と呼ぶようになり、天野川の逢合橋で織姫と会うという話が生まれたようです。

⑤ 機物神社 はたものじんじや

天棚機比売大神(あまのたなばたひめおおかみ)が御祭神の一つとなっており、境内の一角には織姫の機織機が展示されています。ここにはハガキ(葉書き)のいわれとなった多羅葉の木があります。

⑥ 逢合橋 あいあいばし

織姫・彦星が一年に一度、七夕の日にこの橋の上でひとときを楽しむと伝えられている七夕伝説の中心となる橋です。周辺には七夕伝説にちなんだ万葉集の歌碑が設置されています。二人の橋わたしをしたカササギのように、天野川にはカワセミやシラサギなどの鳥たちも訪れます。

⑦ 天の川七夕橋 あまのがわたなばたばし

足下には平安の昔から優美な流れを絶やさない天野川が流れ、遠くに織姫と彦星が一年に一度会う逢合橋が見えます。織姫パルコニーで、織姫・彦星の姿を思い浮かべ、あなたの大切なひとに永遠に変わらぬ想いを誓い、届けてみては。

織姫と彦星の伝説

天の川の西に住む機(はた)織姫は、機で布を織るのがとても上手で、姫の織った布は、下界で美しい雲や霧や霞となりました。天帝は東側に住む牛飼いの彦星を見合わせ、二人は結婚しました。しかし、あまりにも仲がよすぎて、姫は機織りをしなくなり、下界の自然に支障が起きたので、天帝は困ってしまい、年に一度、七月七日の七夕の日だけ会うことを許し、二人を別れさせました。二人はこの日を待って、夏の明けやすい一夜を楽しみ一緒に送ったということです。〔伝説ノ河内〕(松本社吉著)より



枚方市 ひこぼしくん 交野市 おりひめちゃん

⑧ 星田妙見宮 ほしだみょうけんぐう

平安の昔、弘法大師が秘法を唱えると、天空より北斗七星が三つに分かれて降り、そのうちの二つが降ったと伝えられる場所です。拝殿の奥には御神体の織女の「織女石(たなばたせき)」がまつられています。7月7日には「七夕祭」が行われます。

枚方市と交野市の大部分は昔、交野郡の領域で、その中央部の台地は交野ヶ原と呼ばれ、桓武天皇が平城京から長岡京へ都を移したあと、中国の皇帝が毎年冬至に天神を祀る儀式に倣って、郊祀を行ったとされています。交野ヶ原には皇族や貴族たちがたびたび訪れ、鷹狩りなどを楽しむ行楽地でした。在原業平が天野川のほとりで七夕にちなんだ歌を詠み、それ以後、この地では平安歌人により七夕を題材にした和歌が数多く詠まれました。今でも枚方・交野には、織姫と彦星の物語・七夕伝説が継承されています。

Hirakata & Katano



①～⑧
七夕伝説ゆかりの地



天野川は枚方市と交野市を流れる一級河川です。

※各施設の詳細につきましては、各施設に直接お問い合わせください。

天野川 セイタカヨシって なに？

セイタカヨシという植物は、冬でも枯れない南方系のヨシで、節から分岐を出すという特徴があります。
天野川は、生駒山系の花崗岩をたくさん含んで成り立っており、その恵みを受けて育ったセイタカヨシの葉を採り、フリーズドライ製法を用いてパウダー状に加工したものが「天野川セイタカヨシ」です。



フリーズドライした粉を成分分析にかけた所、沢山の栄養価がセイタカヨシに含まれていることがわかりました。この分析により、天野川セイタカヨシの食品化に向けての意欲が一層高まりました。また、**ノンカフェイン**なので、妊婦さんも安心して召し上がって頂けます。(ヒ素・カドミウム・総水銀も検出されず、鉛も0.11ppmで身体に影響のない数値です。)
一般財団法人日本食品分析センター調べ

鉄

11.2mg
/100g

レバーの 2.8 倍

葉酸

550μg
/100g

ケールの約 4.5 倍

ビタミンC

129mg
/100g

レモン果汁の約 2.5 倍

天野川セイタカヨシは無香料・無着色で100%天然のセイタカヨシのパウダーです。**カフェインゼロ**で、**鉄分・葉酸・ビタミンC**など豊富に含んでいます。抹茶とはまた違う、やさしい味がします。

セイタカヨシの活用が環境保全にもつながります。

右の写真は「天の川を美しくする会」の方々にセイタカヨシを刈り取って頂いた際の写真です。今後、天野川セイタカヨシで得た協力は天野川の保全活動に使われます。より多くの方に召し上がって頂くことが、環境保護に繋がります。



昨年度は大阪府指定名勝磐船峡(鮎返し)の滝に紅葉の木5本が植樹されました。

【ボランティア募集】

いっしょにセイタカヨシを刈り取ってみませんか？年齢性別問いません。気になる方は下記までご連絡下さい。
枚方・交野天の川ツーリズム推進協議会 ☎080-9176-9263



様々な種類のスイーツを楽しめる。(写真はイメージです。)

劇場型カウンターデザートのお店

Gorille ゴリール

☎ 072-808-8411

カウンター越しにパティシエと会話をしながら、デザートを楽しめるお店。ミシュランガイドに掲載される有名店のデザート部門のパティシエという経歴を持つ石川さんには、その時代からのファンも多く、東京等の遠方からもお越し頂けるとのこと。地元の食材を使用したオリジナル性の高いお菓子が評価されている。天野川セイタカヨシの魅力をこんなおしゃれにデザートで表現されているのは感動もの。2019年の秋から会員制を導入。来店前に一度お問合せ下さい。(天野川セイタカヨシスイーツは、ご予約で対応可能。) デザートコース 2,500 円



※本誌の掲載データは2019年12月現在のものです。お店の営業時間や定休日は季節などにより変更される可能性もございます。お出かけ前に最新情報をご確認ください。

※天野川セイタカヨシは環境保護の為、採取量が決まっており季節によっては提供できない場合がございます。※記事内のアイコンは下記を示しています。

🏠 =住所 🕒 =営業時間 📅 =定休日 🗳️ =クレジットカード使用可・不可 📺 =席数 🚗 =駐車場の有無、台数 🚶 =アクセス方法
※掲載の料金は一部を除き、税抜価格で表示しております。時期や都合により変更になる場合がございます。

🏠 枚方市楠葉朝日2-12-5 🕒 15時~19時、20時~翌1時各1時間前 LO

📅 月(日曜日は完全予約制) 🗳️ 不可 📺 8席 🚶 無

🚶 京阪本線樟葉駅から徒歩15分

https://www.instagram.com/gorille_official_site/



炭であぶった「鰻のヨシ醤油干し」は日本酒の肴に最高。

「天の川ヨシ鯖寿司」は開けるとヨシの香りが広がる。

天の川なかなか ☎ 072-804-0120

築 100 年以上の古民家で創作和食を味わう

築 100 年以上の古民家を移築して、オーナーのこだわりでリノベーションされた古民家風の趣のある建物は、随所に仕掛けがありこだわったもの。完全予約制のオリジナル和食コースで、お料理の一品一品も、また建物と同じようにオーナーシェフの岡本さんのこだわりが随所に散りばめられている。枚方出身でもあり、店名にもあるように、側に流れる天野川への想いもあって、お料理にも天野川セイタカヨシを取り入れることに。今回の「鰻のヨシ醤油干し」は、生の新鮮な国産鰻を、特製ヨシ醤油タレに漬け込み、風をあてて陰干ししたもの。薄切りにして炭火で軽く炙ったものをコースの中で提供する。酒の肴に最高の一品。ご予約時にお問合せ下さい。コース料理：6000 円・8000 円・10000 円の 3 種類



📍 枚方市山之上北町3-12 ☎ 18時～22時 (L020時) 🕒 不定休(前日までの完全予約制)
🚗 不可 🚶 個室4部屋(内大広間は最大24名可能)フルオープンで36名可能 🚗 4台
📍 京阪本線枚方市駅から徒歩15分、タクシーにてワンメーター
<http://www.e-nakanaka.net/>

天の川かささぎ ☎ 072-844-7077

ヨシの葉香る季節のお寿司

「天の川なかなか」の姉妹店で、天の川伝説にちなんだ「かささぎ橋」が由来の和食店。趣がある空間演出と、四季折々の食材をいかしたお料理と、美味しいお酒のおもてなしで、大人の隠れ家として人気が高い。「天の川ヨシの葉寿司」は、天野川セイタカヨシ入りの緑の酢飯と旬の魚を、淀川の鶴殿ヨシ原のヨシの葉で巻いた目にも舌にも美しいお寿司。月毎にメニューが変わる季節のコース料理の中で、このお寿司が味わえる。テイクアウトとしても検討中。ご予約時にお問合せ下さい。コース料理 (要予約) 昼 3,500 円 5,000 円 夜 4,800 円 6,000 円 8,000 円



📍 枚方市岡南町11-8 ☎ 17時30分～22時 🕒 月曜日 🚗 不可
🚶 1階カウンター8席・2階テーブル18席 🚗 無 📍 京阪本線枚方市駅から徒歩5分
<http://www.e-kasasagi.net/>



落ち着いた店内には和小物や和紙の
あかり等が常設されている。
コースの価格はランチ1,000円～
ディナー3,500円～。



ランチは1メニューのみで500円。野菜がたっぷりのグラタンはヘルシーで美味しい。

ギャラリーカフェ可祝 かしゆく ☎ 072-396-7025

姉妹で営むギャラリーカフェ

京都祇園にて「可祝」という屋号で旅館を営んでいた伯母様より、江戸時代に宿場町として栄えた枚方市の歴史街道で、縁あって姉妹で譲り受けたのが「可祝」の由来だそう。お姉さんの山添千加子さんは図案家でもあり、妹の川端美保子さんは大正琴の先生として活躍。その中で、天野川セイタカヨシのスープが評判を呼んでいる。女性らしい色合いの美しさ、季節によって変わるヨシスープは、枚方市や交野市に縁のある方々に喜ばれている。組み合わせた素材の味を損なうことなく風味豊かな味わいを演出できると、今後も積極的に天野川セイタカヨシの商品企画に取り組んでいきたいと意欲満々で、今後のメニューも楽しみ。

☎ 枚方市三矢町4-9-2 ☎ 11時～16時 ☎ 不定休: (主な営業日: 水・金・土・毎月第2日曜日)
☎ 不可 ☎ 30席 ☎ 無 ☎ 京阪本線枚方市駅から徒歩7分

カフェおはな ☎ 072-392-0107

木のぬくもりを感じる店内で頂くランチ

「おはな」はハワイ語で「家族」。「木のぬくもりを感じるカフェで集まり、家族のようにくつろぎ、つながるカフェ」をコンセプトにオープン。カフェの他、セミナー、コンサート、マルシェ等のイベント企画や貸会場もある。自然の力をいかした身体に良いものを提供したいと、食材にはかなりこだわっている。天野川セイタカヨシは、まさしくぴったりで、そのメニューはどんどん広がっていく。ランチは何と500円で、ヨシフォカッチャも付いている。他にも、グリーンスムージー 350円 シフォンケーキ 200円 フォカッチャ2ピース 200円と、価格もやさしいのが嬉しい。テイクアウトは手づくりクッキー (8個入 300円) のみ

☎ 交野市郡津3-73-5 カリスチャベルゲストハウス1階 ☎ 11時～16時
☎ 土・日・祝・月(火曜日は主催イベントまたは貸会場) ☎ 不可 ☎ 20席 ☎ 10台
☎ 京阪交野線郡津駅から徒歩10分





大阪府大阪市北区天神橋2-3-2 栗山ビル1F
 ランチ11時半～14時半ディナー17時～22時
 不定休 不可 22席 無
 地下鉄谷町線南森町駅 [4-B]から徒歩1分
<https://bar-tanakakikaku.jimdo.com/>



野菜好きにはたまらないお店

地野菜ダイニング たなかキカク

☎ 090-8570-1607

「地野菜ダイニング たなかキカク」は、オーナーシェフの田中さんが、地元のものを中心に厳選した素材を使った身体にも心にもおいしいダイニング。「きょう何たべる？」と、田中さんがにっこり聞いてくれるところから始まるアットホームなお店。天野川セイタカヨシを使用したオリジナルの「ヨシ塩」の緑は、白のお皿の上で、河内ワインのワイン色の塩と一緒に、旬の食材をいかした美味しいお料理を良い塩梅で引き立ててくれる。もちろん定番の天ぷら、ステーキ等にも相性が良いので、一度お試しを。



オリジナルのお塩は、河内ワインのワイン塩と共にセットでテイクアウト可能です。2本で500円。



「ヨシ胡麻豆腐」300円 「季節の魚のソテーヨシソースかけ」700円 「ヨシ牛乳鍋」1人前800円

和風創作 ばんちゃん

☎ 072-846-6556

いつも常連さんで賑わうお店

店主の坂東さんが、毎日、枚方市内をバイクで駆け巡り、旬の食材を仕入れている。ご予算に応じて、その日のお任せ料理がオススメ。旬の食材を存分に活かした四季折々の料理と日本酒が堪能出来る。「天野川セイタカヨシ」に挑戦し、粉感が納得できず、何度も試作を繰り返したというこだわりの「ヨシ胡麻豆腐」は、ヨシを温めた牛乳で解いたものを一旦越してから使用している為、粉感がなくなめらかでクリーミーな味わい。他に、「季節の魚のソテーヨシソースかけ」「ヨシ牛乳鍋」があり、ヨシと牛乳との相性の良さに新鮮な驚きがある。ポのヨシパスタもオススメ。栄養分がたっぷり、身体が喜ぶメニューになっている。ヨシメニューのみ要予約。

枚方市大垣内町3-3-7 浜田ビル1F ☎ 17時～23時 月曜日
 18席 不可 無
 京阪本線枚方市駅から徒歩7分
<http://morondo.pluto.bindcloud.jp/ban-chan/index.html>



2020年の春には完成予定。(画像はイメージです。)



地元で愛される和菓子の名店

大黒屋 だいこくや

☎ 072-858-8552

創業天保年間で、創業当初は旅館業を営んでいたそうで、今もそのおもてなしの心を受け継いでいる。製造工程が見えるガラス張りの店内は明るくて、常に活気がある。地元で愛されるお菓子処として、和洋問わず、様々なお菓子を創作。オススメは「おいも巻」と「ときめきプリン」。いずれも素材にこだわりながらもリーズナブルで美味しい、毎日食べても飽きない人気の定番商品。そんな老舗の大黒屋が「天野川セイタカヨシ入り和菓子」に挑戦したのは「焼き饅頭」。様々なあんを使って試作中。



🏠 枚方市大峰元町2-8-5 ☎ 9時～19時(月曜9時～18時 ※祝日の場合は翌平日)
 🕒 年中無休(季節休業あり) 📶 イートインスペース有 🚗 可 📞 7台
 🚶 JR学研都市線藤阪駅から徒歩25分 <https://www.wagashi-daikokuya.com/>



巴堂 ともえどう ☎ 072-841-3015

100年続く、くらわんか餅の老舗



創業100年の巴堂3代目当主の森野善一さんは「枚方市の歴史を語るお菓子として、くらわんか餅を沢山の方々から知ってもらいたい。」と熱く語る。一番栄えた頃は、「くらわんか餅」の商標登録を10軒で使用し製造販売していたが、残念ながら現在は3軒のみとなった。今回、天野川セイタカヨシプロジェクトを知って、再び地元の名物創出をとチャレンジしたのが、「天の川ロマン」で、天の川で水と遊ぶ白鷺をイメージしたものが、ヨシのグリーンのスポンジがカボチャ餡のオレンジを包み、白鷺が映える物語と美味しさが詰まった一品となっている。1個 150円

🏠 枚方市伊加賀北町6-12 ☎ 8時～19時 🗓 水曜日
 🚗 不可 📶 無 📞 無 📍 京阪本線枚方公園駅から徒歩3分
http://officekilala.kilo.jp/home_tomoe/index.html



(左) ダックワーズ 210 円 (右) サブレ 290 円



ティータイムには、コーヒー、紅茶とケーキセットで 600 円。
1 本 1,500 円 (化粧箱入り)

ルラシオン デュ クール アミエル

☎ 072-892-1636

家族や友人の笑顔のために選ぶお菓子

「アミエル」という店名の由来は、オーナーシェフが初めて勤めた洋菓子店の名前で、初心を忘れないようにと命名。看板商品は、その名も「アミエル」で生クリームを挟んだふわふわのお菓子。他にも地酒を使用した「酒かすマドレーヌ」や「きさいち蜂蜜ロール」等地元の食材を積極的に取り入れたお菓子も評判を呼んでいる。「天野川セイタカヨシのダックワーズ」は、すでに人気商品の仲間入り。また交野米と天野川セイタカヨシがコラボしたサブレは、サクッとした食感で、ティータイムにはぴったり。お土産としても人気がある。



📍 交野市幾野2-4-16 🕒 10時～20時 📅 不定休(臨時休業あり)
🚗 不可 🪑 6席 🚉 8台 🚶 京阪交野線郡津駅から徒歩13分
<http://amielle.jp/>

RIZZA KITCHEN リザキッチン

☎ 072-843-0986

ほっと一息つけるカフェレストラン

枚方市で創業30年のカフェレストラン。創業以来続くオーナーのこだわりは、作り手の顔が見えるものを食材に使うこと。今でこそ主流になったことも、30年前に既実践していたオーナーの太田さん。時を経て、「天野川セイタカヨシ」に興味を持って生まれたのが「天の川パウンドケーキ」である。美しい緑色に焼けた表面に散りばめられたケシの実が、天の川をイメージさせる。中にはホワイトチョコと小豆が入っており、ヨシの風味と馴染んで、他にはない至極のパウンドケーキに仕上がっている。自慢の手土産になること間違いなしの一品。



📍 枚方市大垣内2-17-5
🕒 11時30分～22時(L020時30分)
📅 日・祝日 🚗 不可 🪑 30席 📞 無
🚶 京阪本線枚方市駅から徒歩5分
<http://rizzakitchen.pepper.jp/>



Patisserie uguis-ya パティスリーウグイスヤ

☎ 072-891-4873

和のエッセンスを取り入れた、
愛され続けるスイーツ

交野産のフルーツ、はちみつ、日本酒等を使用した地元の素材を使用した個性豊かなスイーツとイートインカフェが、地元で評判のお店。中でも、「チーズかすてら」が、枚方・交野天の川ツーリズム「スイーツコンテスト」で「おりひめ賞」を受賞したこともある。その流れで、天野川セイトカヨシを使用した「セイトカヨシのフィナンシェ」は、抹茶とは違うヨシ独特の風味があり、しっとりした緑色の生地の中に、黒豆の存在が絶妙で、美味しく仕上がっている。(1個200円)他にも天野川セイトカヨシを活用したメニューを試作中。



店内にはケーキの他、地元産の産品を使用した商品が並ぶ。

🏠 交野市藤が尾4-5-22 ☎ 9時30分～19時 📅 水曜日
🚗 不可 🚶 18席 🪑 5台
🚏 京阪交野線河内森駅から徒歩15分 JR学研都市線河内磐船駅から徒歩15分
<https://www.uguis-ya.com/>



キラキラした楽しい店内にはお菓子、ケーキの他パンも並ぶ。



ドイツ菓子ハイデ

☎ 072-832-2640

ドイツ菓子一筋 50年

枚方市の閑静な住宅街で、50年の歴史を持つ「ドイツ菓子ハイデ」のオーナーシェフの山本さんは2代目。創業以来ドイツ菓子一筋で、食材は国産にこだわり、なるべく無農薬の野菜を使用している。天野川セイトカヨシを使用してお菓子を創作してみたいと思った理由も、栄養価が高く環境にやさしいものだから。定番の「けやき通りバウム」の抹茶に天野川セイトカヨシを加え、「リーフパイ」の表面の砂糖に緑がよく映えて味にも深みが出ている。また幸せを呼ぶとされる豚の耳をデザインしたパイも好評。
けやきバウム 320円、リーフパイ 200円
豚の耳パイ 200円



🏠 枚方市香里ヶ丘10-3463-16 ☎ 10時～20時
📅 火曜日 🚗 可 🚶 35席 🪑 2台
🚏 京阪本線香里園駅からバスで10分、香里ヶ丘下車すぐ
<https://www.g-heide.com/>

天然酵母 ひねもすぱん ☎ 090-5963-0590

毎日食べても飽きないシンプルなぱんとおやつ



(左上) 天の川セイタカヨシ入りマヨネーズが入った野菜サンドプレート900円 (右上) 山食ぱん (セイタカヨシ)400円 (左下) 天の川めろん 220円 店内にはおいしいそうなぱんがずらりと並ぶ。

ひねもすぱんは、出来る限り身体にやさしい材料を使用したぱん工房と、食事と焼き菓子やコーヒーを提供するカフェ。オーナーの清生さんのこだわりがダイレクトに伝わる店内には、美味しくて安心な商品の香りと共に和やかな空気が漂っている。予約注文すれば、天野川セイタカヨシを使用したぱん、焼き菓子等を焼いてもらえる。店内では、ランチやカフェも楽しめて、中でも一番人気はヨシシイク(500円)で、天野川セイタカヨシと豆乳ソフトクリームとの相性は抜群。(冬季期間中はヨシシイクは販売休止)

※いずれの商品もお電話にてご予約下さい。



🏠 枚方市堤町10-24鍵屋別館102号室 🕒 10時~17時
🗓 日・月(第二日曜日のみ営業) 📞 可 🪑 15席 📵 無
🚶 京阪本線枚方公園駅から徒歩3分



(上) よしハーブケーキ 230円 (右) よしハーブクッキー 180円



小麦粉を一切使わず、あわやひえ等と混ぜて焼かれたヨシクッキー(300円)は、噛めば噛むほど味わい深く、ヨシを楽しめる仕上がりになっている。



スイーツ工房 れんげそう ☎ 072-396-5080

季節の食材で、美味しさを最大限に

「季節の食材で、美味しさを最大限に。」をモットーに、材料は、国産小麦、バター(合成油脂は不使用)、こだわり真卵、北海道と九州の3種類の生クリームをブレンドした純生クリーム等、かなりこだわっている。地域の食材を使用した焼き菓子「ひらのは」はお土産として定評がある。バターケーキ・キューブシリーズも人気があり、そのシリーズに「ヨシハーブケーキ」が仲間入り。ヨシの葉の香りがするグリーン感とアーモンドが相性良く美味しい。他に、「ヨシハーブ 塩クッキー」は、甘さにとられない塩が効いた個性的なクッキーに仕上がっている。今後はエコ活動も意識しながら展開される、ちょっと先行く楽しみなお店。



🏠 枚方市牧野本町2-9-8 🕒 10時~19時 🔥 火曜日 📞 可 🪑 10席 📵 4台
🚶 京阪本線牧野駅から徒歩13分 <https://rengehasu.com/>



地域を包む、生きょうぎ

交野はらだや 株式会社原田食品

「交野 はらだや」は、「華ちゃん餃子」でお馴染みの株式会社原田食品がブランド化した屋号です。今回の「ヨシぎょうぎ」は、「天の川」という特別仕様のパッケージで販売しており、ヨシの鮮やかなグリーンで包まれた餃子の皮は、国産の小麦粉と米粉を使用。更に、お肉を一切使用せずにジューシー感を出したベジタリアン仕様の餃子で、化学調味料・保存料無添加という徹底的にこだわった超ヘルシーな自信作。食べ方は、スープ餃子がオススメ。果汁たっぷりのオリジナルポン酢ともにお召し上がり下さい。

🏠 交野市倉治5-1-35 ☎ 072-891-4777

※上記住所は工場の住所です。商品についてはお電話にてお問合せ下さい。

<https://www.katano-haradaya.com/>

お求めは、百貨店催事、オンラインストアの他、第一・第三水曜日（11時～15時）直売会実施等。1箱8個入り1,000円 定番商品の生きょうぎも今秋リニューアル。



食卓を彩るディップソース

火間土 かまど

大東市で居酒屋「火間土」を経営する会社。本社は交野市にあり、交野市の地域に根差した商品企画を模索していたところ、「天野川セイタカヨシ」と「山野酒造の酒粕」をコラボさせた「よしディップソース」が生まれた。天野川セイタカヨシのグリーン色のディップソースは、さわやかな酸味があり、酒粕がコクと旨味を引き立てる。独特の風味があり、野菜スティックやクラッカー等につけるだけで、酒のアテとしても美味しく味わえる。他にも、豆腐や白身魚のフライ、ステーキ等の肉類にもオススメ。「天野川セイタカヨシ」の味わいのある一品となっている。一瓶 600円。系列会社の原田食品の直売会（第一、第三水曜日）で販売している。

🏠 交野市倉治5-1-35 ☎ 072-891-4777

※上記住所は工場の住所です。商品についてはお電話にてお問合せ下さい。

<https://www.katano-haradaya.com/>





アオゾラビール1本 330ml 900円

アウトドア等外遊びに関する情報満載のお店

ソトアソ アウトドアベースソトアソ きさいち

☎ 072-807-8916

代表の菊川さんは生駒山系、交野の山々を駆け巡ったという自身の幼少期の外遊びの楽しい体験を、次世代に繋いでいきたいという思いから、「ライフスタイルの中に外遊びを」をテーマに、外遊び専門店を創業。天野川も外遊びには格好の場所で、セイタカヨシを活用したプロジェクトに共感し、副原料に天野川セイタカヨシを使用した「アオゾラビール」というクラフトビールを企画。自然に囲まれた青空の下で美味しいヨシビールを飲むことで、天野川の環境保全や地域の活性化に繋がれば最高。他に交野産トマトとコラボしたアオゾラビールも発売予定。いずれも店内で販売。



🏠 交野市私市山手3丁目1-14-105 ☎ 平日 12時30分~18時 土日祝日 9時~18時
 🗓 定休日 月曜日(祝日の場合は営業) 📞 可 📺 12席 📺 3台
 🚗 京阪交野線私市駅改札から徒歩1分 <https://sotoaso.jp/>



ヨシあめ 300円、ヨシバスタ 500円

かたるおみやげをデザインする会社

アトリエ May アトリエメイ

☎ 072-845-4039

淀川・鶴殿ヨシ原のヨシや、枚方穂谷の竹を活用した紙(ヨシ紙・竹紙)を紙の地産地消として、和紙創作照明や雑貨を企画デザインし、地域資源を活用した商品の企画デザインも手掛けている。代表作として、枚方市のお米で作った日本酒「くらわんか酒」(交野市の山野酒造醸造)がある。天野川セイタカヨシの専門家としてプロジェクトに参加して生まれたのが「ヨシあめ」で、更には、「ヨシバスタ」も登場。2019年8月の終わりに、事務所を地域のアンテナショップとしてリニューアルオープン。淀川水系のお酒の試飲、「地域をかたるおみやげ」の試食、5名様以上の予約で貸切りパーティーも可能。やさしい和紙のあかりの下で、地元のお酒と着を楽しめる。

🏠 枚方市大垣内町3-3-7 ☎ 12時~20時 📞 土・日・祝(来店は事前に要予約)
 🗓 可 📺 10席 📞 無 🚗 京阪本線枚方市駅から徒歩7分 京阪バス「官公庁団地」から徒歩5分 京阪交野線宮之阪駅から徒歩7分 <https://art-may.jp/>



他の天野川セイタカヨシスイーツ等を詰め合わせにしたギフトセットも可能(お電話にてお問合せ下さい。)