

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

堺市

【食材名】

国内産たかの爪

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】

2021年7月28日浪速の伝統野菜に認定

国内産たかの爪 - 純粋種

明治35年創業以来100年間守り続けた本物のたかの爪。
今、世に出回っているたかの爪の殆どが、実は輸入品や他の品種。小降り赤の赤い実（さや）と緑の軸のバランスが美しい。純粋種の種の辛さは格別。
カプサイシンの含有量は天鷹唐辛子（現在の市場では辛口と言われている）の倍以上。
また、他にはない果実のような香りがするのも特色。純粋種のたかの爪は絶滅の危機にさらされているほど。
たけのこのあくぬき、千枚漬け、らっさよう漬け、ピクルス、中華料理などの従来の使い道の他に、スパゲティ等、プロのイタリアンの辛み付けにも最適の唐辛子です。



農家との契約栽培100%ですので、年間の使用量をお知らせください。

【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格＝250円
和風香辛料づくり百余年。
慶弔の頃に中国を経て日本に入ってきた唐がらしは、旬の野菜のお漬物、おせち料理の田づくり、春には筍のあく抜き、梅雨月のラッキョウ漬、師走の千枚漬など、四季折々の料理を豊かにしてくれます。
その巧みな使い方は洗練を重ねた先人の知恵の結晶と申せましょう。
たかの爪の特産の地で初代の思いを受け継ぎ、日本の文化と風土が生んだ七味、山椒、柚子、ごまなど和風香辛料づくりに励んでおります。

会社名：株式会社 やまつ辻田
会社概要
住所：大阪府堺市中区福田280
設立：平成12年6月29日
資本金：3000万円
代表者：辻田 浩之電話：072-236-1223
メール：info@yamatsu-tsujita.com
URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

堺市

【食材名】

大辛鷹の爪一味唐辛子

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】

2021年7月28日浪速の伝統野菜に認定

国内産たかの爪 - 純粋種

明治35年創業以来100年間守り続けた本物のたかの爪。
今、世に出回っているたかの爪の殆どが、実は輸入品や他の品種。小降りの赤い実（さや）と緑の軸のバランスが美しい。純粋種の種の辛さは格別。
カプサイシンの含有量は天鷹唐辛子（現在の市場では辛口と言われている）の倍以上。
また、他にはない果実のような香りがするのも特色。純粋種のたかの爪は絶滅の危機にさらされているほど。
たけのこのあくぬき、千枚漬、らっきょう漬、ピクルス、中華料理などの従来の使い道の他に、スパゲティ等、プロのイタリアンの辛み付けにも最適の唐辛子です。

農家との契約栽培100%ですので、年間の使用量をお知らせください。



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格 = 250円

江戸時代より西高野街道に伝わる大辛鷹の爪純粋種を香り高く石臼でひきあげました。カプサイシン含有量は市場に出回る辛口唐がらし（天鷹）の約3倍。ほかにはない果実のような香りが特徴です。

会社名：株式会社 やまつ辻田

会社概要

住所：大阪府堺市中区福田280

設立：平成12年6月29日

資本金：3000万円

代表者：辻田 浩之電話：072-236-1223

メール：info@yamatsu-tsujita.com

URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

堺市

【食材名】

大からから極上七味西高野街道から

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】

2021年7月28日浪速の伝統野菜に認定



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格＝400円（税抜き）
和風香辛料づくり百余年。
慶弔の頃に中国を経て日本に入ってきた唐がらしは、旬の野菜のお漬物、おせち料理の田づくり、春には旬のあく抜き、梅雨月のラッキョウ漬け、師走の千枚漬など、四季折々の料理を豊かにしてくれます。
その巧みな使い方は洗練を重ねた先人の知恵の結晶と申せましょう。
たかの爪の特産の地で初代の思いを受け継ぎ、日本の文化と風土が生んだ七味、山椒、柚子、ごまなど和風香辛料づくりに励んでおります。

会社名：株式会社 やまつ辻田
会社概要
住所：大阪府堺市中区福田280
設立：平成12年6月29日
資本金：3000万円
代表者：辻田 浩之
電話：072-236-1223
メール：info@yamatsu-tsujita.com
URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

堺市

【食材名】

大からから柚七味西高野街道から

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】

2021年7月28日浪速の伝統野菜に認定



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

参考卸価格＝400円（税抜き）
和風香辛料づくり百余年。
慶弔の頃に中国を経て日本に入ってきた唐がらしは、旬の野菜のお漬物、おせち料理の田づくり、春には筍のあく抜き、梅雨月のラッキョウ漬け、師走の千枚漬など、四季折々の料理を豊かにしてくれます。
その巧みな使い方は洗練を重ねた先人の知恵の結晶と申せましょう。
たかの爪の特産の地で初代の思いを受け継ぎ、日本の文化と風土が生んだ七味、山椒、柚子、ごまなど和風香辛料づくりに励んでおります。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

会社名：株式会社 やまつ辻田
会社概要
住所：大阪府堺市中区福田280
設立：平成12年6月29日
資本金：3000万円
代表者：辻田 浩之
電話：072-236-1223
メール：info@yamatsu-tsujita.com
URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

堺市

【食材名】

石臼挽朝倉粉山椒（世界一の Pasta に使用）

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格＝600円（税抜き）

パスタ界のワールドカップといわれる「パスタ・ワールド・チャンピオンシップ2019」で優勝した弓削シェフは、同大会の最終ステージで作られた「ペネアル ゴルゴンゾーラ・プロフォーモ・ディ ジャポネーゼ」の最後の仕上げに、黒胡椒に代えて、やまつ辻田の石臼挽き粉山椒を使い、パンチを効かせるとともに旨味を出すのに成功されました。

会社名：株式会社 やまつ辻田
会社概要
住所：大阪府堺市中区福田280
設立：平成12年6月29日
資本金：3000万円
代表者：辻田 浩之 電話：072-236-1223
メール：info@yamatsu-tsujita.com
URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

堺市

【食材名】

はにわぷりんカスタード（4個入）

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格：@2,560円/箱（1箱4個入）

提供可能数量：10箱単位

世界文化遺産「百舌鳥・古市古墳群」のおひざもと大阪・堺市からひとつひとつ手作りでお届けします。

保存料を使用せず、化学添加物を使用せず”やさしい本来の卵の旨味”をそのままの状態であじわってほしい。そんなこだわりの詰まった「はにわぷりん」を、生プリンの風味を引き継ぎながらも、よりおいしく、楽しい時間を提供する冷凍プリンを2年の歳月をかけて開発し、ついに販売までたどり着くことができました。

会社名：株式会社 Pasah（パサー）

会社概要

住所：大阪府堺市中区土師町2-30-26

設立：2018年(平成30年)9月20日

資本金：300万円

代表者：代表取締役 藪井 智一

電話：072-249-6859 / 090-7493-1467

メール：shop@haniwa-purin.com

URL：<https://haniwa-purin.com/>



【備考】

食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

堺市

【食材名】

はにわぷりんカルテットBOX（4種各1個入）

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

参考卸価格：@2,800円/箱（1箱4個入）
提供可能数量：10箱単位

世界文化遺産「百舌鳥・古市古墳群」のおひざもと大阪・堺市からひとつひとつ手作りでお届けします。

保存料を使用せず、化学添加物を使用せず”やさしい本来の卵の旨味”をそのままの状態であじわってほしい。そんなこだわりの詰まった「はにわぷりん」を、生プリンの風味を引き継ぎながらも、よりおいしく、楽しい時間を提供する冷凍プリンを2年の歳月をかけて開発し、ついに販売までたどり着くことができました。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

会社名：株式会社 Pasah（パサー）

会社概要

住所：大阪府堺市中区土師町2-30-26

設立：2018年(平成30年)9月20日

資本金：300万円

代表者：代表取締役 藪井 智一

電話：072-249-6859 / 090-7493-1462

メール：shop@haniwa-purin.com

URL：<https://haniwa-purin.com/>



【備考】

食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

堺市

【食材名】

各種こんにやく

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



国産有機生芋 板こんにやく 250g



国産有機生芋 板こんにやく 120g



国産有機生芋 糸こんにやく 200g

【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

こんにやく本来の美味しさや安全性を保つため、90年以上真つ当な作り方を研究し続けてきました。じっくりと熟成させる為に労力や時間を惜しまない。大切な部分は必ず人の手で行い、目で見て品質を確認する。

『中尾のこんにやくでなければ』と、ご指名頂き続けられるように、これからも頑張っています。有機JAS認定商品も多数あり、プロテインや鉄分を配合したヘルシーヌードルまで開発し販売しております。

参考卸価格：例：有機生芋板こんにやく @115～
商品により価格が異なるため商品別価格につきましては、別途お見積りさせていただきます
提供可能数量：応相談

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

会社名：中尾食品工業株式会社
会社概要

住所：大阪府堺市西区草部715

設立：1975年4月3日

資本金：3,000万円

代表者：中尾 友彦

電話：072-273-4545

URL: [https://](https://nakaoshokuhin.co.jp/)

nakaoshokuhin.co.jp/



【備考】

食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

堺市

【食材名】

IRON MEN (鉄分入りこんにゃく麺)

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



IRON MEN(アイアンメン)180g

【食材情報】 (提供可能数量、旬、参考卸価格等)

こんにゃく本来の美味しさや安全性を保つため、90年以上真っ当な作り方を研究し続けてきました。じっくりと熟成させる為に労力や時間を惜しまない。大切な部分は必ず人の手で行い、目で見て品質を確認する。

『中尾のこんにゃくでなければ』と、ご指名頂き続けられるように、これからも頑張っています。有機JAS認定商品も多数あり、プロテインや鉄分を配合したヘルシーヌードルまで開発し販売しております。

参考卸価格：例：有機生芋板こんにゃく @115～
商品により価格が異なるため商品別価格につきましては、別途お見積りさせていただきます
提供可能数量：応相談

【仕入先事業者情報】 (プロフィール、連絡先等)

会社名：中尾食品工業株式会社
会社概要

住所：大阪府堺市西区草部715

設立：1975年4月3日

資本金：3,000万円

代表者：中尾 友彦

電話：072-273-4545

URL: [https://](https://nakaoshokuhin.co.jp/)

nakaoshokuhin.co.jp/



【備考】

食材プロフィール

リストNO.

10

【自治体】

堺市

【食材名】

SHAPE MEN (プロテイン入りこんにゃく麺)

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



SHAPE MEN(シェイプメン)180g

【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

こんにゃく本来の美味しさや安全性を保つため、90年以上真っ当な作り方を研究し続けてきました。じっくりと熟成させる為に労力や時間を惜しまない。大切な部分は必ず人の手で行い、目で見て品質を確認する。

『中尾のこんにゃくでなければ』と、ご指名頂き続けられるように、これからも頑張ってまいります。有機JAS認定商品も多数あり、プロテインや鉄分を配合したヘルシーヌードルまで開発し販売しております。

参考卸価格：例：有機生芋板こんにゃく @115～
商品により価格が異なるため商品別価格につきましては、別途お見積りさせていただきます
提供可能数量：応相談

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

会社名：中尾食品工業株式会社

会社概要

住所：大阪府堺市西区草部715

設立：1975年4月3日

資本金：3,000万円

代表者：中尾 友彦

電話：072-273-4545

URL：[https://](https://nakaoshokuhin.co.jp/)

nakaoshokuhin.co.jp/



【備考】

食材プロフィール

リストNO.

11

【自治体】

堺市

【食材名】

うどん昆布（おぼろ昆布）

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



小売り用製品の画像

【食材情報】（500g×1 ¥4,320(税込) 送料無料）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格：¥4,320

提供可能数量：手加工の為、注文後に納期をお知らせします。1週間～最長で1か月程度頂くことができます。

創業嘉永元年（1848年）、大阪でもっとも伝統のある昆布の老舗として親しまれています。先人から受継がれた昆布への情熱は今も変わらず、暖簾にふさわしく本物の素材、本物の味にこだわり、伝統の技と真心をもって昆布の美味しさを伝え続けています。堺市の工場で製造している、手加工昆布は堺市の伝統産業として認定されています。

職人紹介：三田嘉治 堺市ものづくりマイスター

原材料は北海道産白口浜産真昆布を使用。旨みの中に甘みがあり、柔らかく上品な味わいが特徴です。職人による手加工昆布は生産量が限られており大量発注には対応できない場合がございます。

企業名 小倉屋株式会社
 代表者 代表取締役 池上 時治郎
 創業 嘉永元年(1848年)
 会社設立 昭和25年4月18日(1950年)
 資本金 30,420,000円
 本社所在地 〒542-0076 大阪市中央区
 難波1丁目6番12号
 電話 0120-188-899／06-6211-0012
 メール: md-ikegami@ogurakonbu.co.jp
 URL: <https://oguraya-shop.jp/>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

12

【自治体】

堺市

【食材名】

バッテラ昆布 4.8×14cm 100×2

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



100枚束×2 業務用製品の画像

【食材情報】 (100枚×2 ¥6,696(税込) 送料無料)

【仕入先事業者情報】 (プロフィール、連絡先等)

参考卸価格：¥6,696

提供可能数量：手加工の為、注文後に納期をお知らせします。
1週間～最長で1か月程度頂くことができます。

創業嘉永元年(1848年)、大阪でもっとも伝統のある昆布の老舗として親しまれています。先人から受継がれた昆布への情熱は今も変わらず、暖簾にふさわしく本物の素材、本物の味にこだわり、伝統の技と真心をもって昆布の美味しさを伝え続けています。堺市の工場で製造している、手加工昆布は堺市の伝統産業として認定されています。

職人紹介：三田嘉治 堺市ものづくりマイスター

原材料は北海道産白口浜産真昆布を使用。旨みの中に甘みがある味わいが特徴です。職人による手加工昆布は生産量が限られており大量発注には対応できない場合がございます。

企業名 小倉屋株式会社
代表者 代表取締役 池上 時治郎
創業 嘉永元年(1848年)
会社設立 昭和25年4月18日(1950年)
資本金 30,420,000円
本社所在地 〒542-0076 大阪府中央区
難波1丁目6番12号
電話 0120-188-899 / 06-6211-0012
メール md-ikegami@ogurakonbu.co.jp
URL <https://oguraya-shop.jp/>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

13

【自治体】

堺市

【食材名】

極 抹茶だし

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

極 抹茶だし 100g

弊店で石臼で丁寧に挽いた上質な宇治抹茶と鰹と昆布の出汁の絶妙なバランスを醸し出した顆粒タイプの調味料です。

だし茶漬けはもとより天つゆや麵つゆなどいろいろな和風料理でお楽しみください。

100g 300円

西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

備考

食材プロフィール

リストNO.

14

【自治体】

堺市

【食材名】

幾代白

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

幾代白 30g

甘みの高い宇治一番茶を丁寧に石臼でひいた抹茶です。

30g 800円

調理方法 〔薄茶〕茶杓2杯 〔濃茶〕茶杓4杯
（よく練ってください）

西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

15

【自治体】

堺市

【食材名】

抹茶ショコラ

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

利休と堺と和日茶日ショコラ濃い抹茶仕立て 40g

西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

弊店で石臼で丁寧に挽いた上質な宇治抹茶と深いコクと味わいで定評のジャージー牛乳のクリームとバターを贅沢に使った逸品です。

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

60g 300円

備考

食材プロフィール

リストNO.

16

【自治体】

堺市

【食材名】

抹茶ミルクジャム

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

極 抹茶ミルクジャム150g

石臼挽きのお点前用の上質な宇治抹茶を贅沢に使った
無添加のミルクジャムです。
トーストやパンケーキにピッタリです。
150g 750円

西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。
お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

備考

食材プロフィール

リストNO.

17

【自治体】

堺市

【食材名】

ほうじ茶ミルクジャム

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

極 ほうじ茶ミルクジャム150g

弊社自慢のほうじ茶をパウダーにして使った無添加のミルクジャムです。香ばしいほうじ茶の香りがお口いっぱいに広がります。トーストやパンケーキにピッタリです。
150g 750円

西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

備考

食材プロフィール

リストNO.

18

【自治体】

堺市

【食材名】

ほうじ茶

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

極 堺ほうじ茶100g

厳選した原料茶葉をブレンドし独自開発した機械で焙じた自慢の逸品です。
最高の香りと味をお楽しみ下さい。
100g 400円

西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。
お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

19

【自治体】

堺市

【食材名】

ほうじ茶ティーバック1.5g

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

極 堺ほうじ茶ティーバック糸付き1.5g x 100個

堺ほうじのティーバックです。
最高の香りと味をお楽しみ下さい。1.5g x 100個 800円
お湯のみ、マグカップ1杯分のタイプです。西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

備考

食材プロフィール

リストNO.

20

【自治体】

堺市

【食材名】

ほうじ茶ティーバック8g

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

極 堺ほうじ茶ティーバック8g x 50個

堺ほうじのティーバックです。
最高の香りと味をお楽しみ下さい。
8g x 50個 1000円
1ℓの水に1袋入れて水出しほうじ茶も美味しいです。

西尾茗香園茶舗
堺市堺区市之町東1丁1-24
072-232-4389

江戸末期・安政元年1854年創業以来、この大阪・堺の地で多くのお客様にご愛顧いただき、おかげさまで今日に至っております。
お茶という日本古来の文化をひとりでも多くの方に知っていただきたく、日々、代々受け継いできた伝統を大切に守りながら商いに励んでおります。また、国内はもとより、海外ではマレーシアにもこの伝統を広めるべく活動しております。

備考

食材プロフィール

リストNO.

21

【自治体】

堺市

【食材名】

T2ミルクで作るラテの素 抹茶

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

●卸値（参考）
500g：1,800円
1kg：3,100円

●特徴
約2倍の宇治抹茶を使用した、濃厚な抹茶ラテが作れます（※当社比）。ミルクに負けない風味の抹茶を茶師が厳選しました。

商号 株式会社 つぼ市製茶本舗
本社 大阪府高石市高師浜1丁目14-18
堺本館 大阪府堺市九間町東1丁1-2
電話 072-261-7181
創立 嘉永3年 3月（1850年）
代表者 代表取締役 谷本 順一

当社は、千利休の故郷である大阪 堺にて1850年に創業をしたお茶メーカーでございます。茶鑑定士が厳選をし、仕入れたお茶を使用した商品を是非一度ご覧ください。

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

22

【自治体】

堺市

【食材名】

R3ミルクで作るラテの素 ほうじ茶

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

●卸値（参考）

500g：1,300円

1kg：2,100円

●特徴

一番摘みの棒（茎）ほうじ茶を使用した、香ばしさ抜群のほうじ茶ラテが作れます。ミルクに負けない風味のほうじ茶を茶師が厳選しました。

商号 株式会社 つぼ市製茶本舗
本社 大阪府高石市高師浜1丁目14-18
堺本館 大阪府堺市九間町東1丁1-2
電話 072-261-7181
創立 嘉永3年 3月（1850年）
代表者 代表取締役 谷本 順一

当社は、千利休の故郷である大阪 堺にて1850年に創業をしたお茶メーカーでございます。茶鑑定士が厳選をし、仕入れたお茶を使用した商品 を是非一度ご覧ください。

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

23

【自治体】

堺市

【食材名】

LTB1ミルクで作るラテの素 東方美人茶

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

●卸値（参考）
500g：2,500円
1kg：4,500円

●特徴
台湾三大銘茶のひとつ、東方美人（シャンピンウロン茶）をラテにしました。台湾産100%。紅茶に近い発酵度で仕上げました。まるでダージリンのような極上のマスカットフレーバーが楽しめます。

商号 株式会社 つぼ市製茶本舗
本社 大阪府高石市高師浜1丁目14-18
堺本館 大阪府堺市九間町東1丁目1-2
電話 072-261-7181
創立 嘉永3年 3月（1850年）
代表者 代表取締役 谷本 順一

当社は、千利休の故郷である大阪 堺にて1850年に創業をしたお茶メーカーでございます。茶鑑定士が厳選をし、仕入れたお茶を使用した商品を是非一度ご覧ください。

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

24

【自治体】

堺市

【食材名】

LJ1ミルクで作るラテの素 銀豪ジャスミン茶

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

●卸値（参考）
500g：1,900円
1kg：3,300円

●特徴
鮮度の良いジャスミンの花で何度も香りづけしたジャスミン茶の最高ランク「銀毫（ぎんごう）」を100%使用。まるで香水のような華やかで優雅な香りで、リラックスタイムにぴったり。

商号 株式会社 つぼ市製茶本舗
本社 大阪府高石市高師浜1丁目14-18
堺本館 大阪府堺市九間町東1丁1-2
電話 072-261-7181
創立 嘉永3年 3月（1850年）
代表者 代表取締役 谷本 順一

当社は、千利休の故郷である大阪 堺にて1850年に創業をしたお茶メーカーでございます。茶鑑定士が厳選をし、仕入れたお茶を使用した商品を是非一度ご覧ください。

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

25

【自治体】

堺市

【食材名】

CAS1ミルクで作るチャイの素 アッサム紅茶

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

●卸値（参考）
500g：1,700円
1kg：2,900円

●特徴

豆乳や牛乳などと粉末を混ぜるだけでチャイが出来る、インスタントタイプのチャイの素です。ミルクティー用として定番のアッサム紅茶に蒸し生姜パウダーと風味豊かなシナモン、クローブをブレンドしました。スパイスで本格的なチャイをお作りいただけます。製茶メーカーだからこそお届けできる、高品質茶葉の香りも楽しめる一品をご提供いただけます。

商号 株式会社 つぼ市製茶本舗
本社 大阪府高石市高師浜1丁目14-18
堺本館 大阪府堺市九間町東1丁目1-2
電話 072-261-7181
創立 嘉永3年 3月（1850年）
代表者 代表取締役 谷本 順一

当社は、千利休の故郷である大阪 堺にて1850年に創業をしたお茶メーカーでございます。茶鑑定士が厳選をし、仕入れたお茶を使用した商品を是非一度ご覧ください。

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

26

【自治体】

堺市

【食材名】

妙Cha 抹茶リキュール

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

キャッチコピー：
日本酒「千利休」と宇治抹茶のコラボ
和・洋菓子にも合う

◆特徴
気品ある甘みとほのかな苦味、そして芳醇な香りが
口いっぱい広がります。

茶聖千利休の妻・宝心妙樹から『妙』の一文字をい
ただき妙chaと名付けました。
妙一すぐれて良いこと、きわめて巧みなことー

◆原材料名
抹茶（宇治抹茶100%）
醸造アルコール・糖類・清酒/ビタミンC

◆アルコール分：8%

◆妙chaの楽しみ方

ストレート 深みのあるお茶の味わいを感じて。
ロック 溶ける氷とともに変化を楽しむ。
ミルク割り まろやかでラテのように。
ソーダ割り 弾けて香るお茶の風味。

企業名：有限会社 利休蔵
代表者：西條 裕三
創 業：明治32年
住 所：大阪府堺市堺区甲斐町西3丁3-4
電話番号：072-222-0707
URL：<https://sennorikyu-nihonshu.jp/>

【備考】

通年商品 参考小売価格 300ml ¥780（税別）

食材プロフィール

リストNO.

27

【自治体】

堺市

【食材名】

妙Cha さくら抹茶リキュール

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

キャッチコピー： ら
んまんの桜と宇治抹茶がハーモニー

◆特徴

清楚ではんやりとした香り、お酒のやさしい甘みがとけあい、春が待ちどおしく感じるような味。

◆原材料名

桜葉・抹茶（宇治抹茶100%）
醸造アルコール・糖類・清酒/ビタミンC

◆アルコール分：8%

◆妙chaの楽しみ方

ストレート 深みのあるお茶の味わいを感じて。
ロック 溶ける氷とともに変化を楽しむ。
ミルク割り まろやかでラテのように。
ソーダ割り 弾けて香るお茶の風味。

企業名：有限会社 利休蔵

代表者：西條 裕三

創業：明治32年

住所：大阪府堺市堺区甲斐町西3丁3-4

電話番号：072-222-0707

URL：<https://sennorikyu-nihonshu.jp/>

【備考】

通年商品 参考小売価格 300ml ¥780（税別）

食材プロフィール

リストNO.

28

【自治体】

堺市

【食材名】

妙Cha ほうじ茶リキュール

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

キャッチコピー：
焙煎された香ばしいかおり、ホットカクテルとしても

◆特徴
深みがありながら、軽やかなお味なので、つついグラスがすすみます。

◆原材料名
ほうじ茶（九州八女茶100%）
醸造アルコール・糖類

◆アルコール分： 8%

◆妙chaの愉しみ方
ストレート 深みのあるお茶の味わいを感じて。
ロック 溶ける氷とともに変化を楽しむ。
ミルク割り まるやかでラテのように。
ソーダ割り 弾けて香るお茶の風味。

企業名：有限会社 利休蔵
代表者：西條 裕三
創業：明治32年
住所：大阪府堺市堺区甲斐町西3丁3-4
電話番号：072-222-0707
URL：<https://sennorikyu-nihonshu.jp/>

【備考】

通年商品 参考小売価格 300ml ¥780（税別）

食材プロフィール

リストNO.

29

【自治体】

堺市

【食材名】

有機金すりごま

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格＝300円（税抜き）

極上七味調合用の最高級金ごまを、低温で香りを閉じ込める石臼製法で作りました。すりばちでする方法を生かして、ごまのうまみを引き出します。春菊、ほうれん草、三度豆のごま和え、お漬物にどうぞ。

会社名：株式会社 やまつ辻田

会社概要

住所：大阪府堺市中区福田280

設立：平成12年6月29日

資本金：3000万円

代表者：辻田 浩之

電話：072-236-1223

メール：info@yamatsu-tsujita.com

URL：[https://www.yamatsu-](https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html)

[tsujita.com/index.html](https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html)

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

30

【自治体】

堺市

【食材名】

有機金いりごま

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格＝300円（税抜き）

極上七味調合用の最高級金ごまを、低温で香りを閉じ込める石臼製法で作りました。いりごま特有の香ばしさとプチプチ感。アエモノ、サラダのトッピングに！

会社名：株式会社 やまつ辻田
会社概要

住所：大阪府堺市中区福田280

設立：平成12年6月29日

資本金：3000万円

代表者：辻田 浩之

電話：072-236-1223

メール：info@yamatsu-tsujita.com

URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

31

【自治体】

堺市

【食材名】

有機黒いりごま

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

参考卸価格＝230円（税抜き）

抗酸化性が高いのは、タンニン系色素やアントシアニンやリボフラビン(VB2)が表皮を作っているからと言われています。健康食品の代表選手。

会社名：株式会社 やまつ辻田

会社概要

住所：大阪府堺市中区福田280

設立：平成12年6月29日

資本金：3000万円

代表者：辻田 浩之

電話：072-236-1223

メール：info@yamatsu-tsujita.com

URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

32

【自治体】

堺市

【食材名】

丹波黒すりごま

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

参考卸価格＝230円（税抜き）

抗酸化性が高いのは、タンニン系色素やアントシアニンやリボフラビン(VB2)が表皮を作っているからと言われています。健康食品の代表選手。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

会社名：株式会社 やまつ辻田

会社概要

住所：大阪府堺市中区福田280

設立：平成12年6月29日

資本金：3000万円

代表者：辻田 浩之

電話：072-236-1223

メール：info@yamatsu-tsujita.com

URL：<https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

【備考】