

安全・安心の目印

兵庫県認証食品 カタログ

“ひょうごのうまいもん”に太鼓判！

2019年1月発行
ひょうごの美味し風土拡大協議会



発行：ひょうごの^{う ま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会

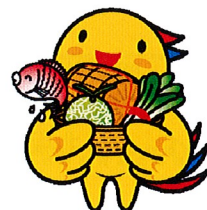
事務局：兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課
〒650-8567 兵庫県神戸市中央区下山手通 5-10-1 TEL 078-362-3486(直通) FAX 078-362-4276



<http://hyogo-umashi.com/>

ひょうごのうまし

検索



兵庫県マスコット
はばタン



兵庫県マスコット
はばタン

元気と安心！ひょうごの食

兵庫県では、兵庫県産の農林水産物及びこれらを主原料として県内で製造された加工食品の本来の美味しさをPRし、食に対する不安感や不信感を取り除くため、「ひょうご食品認証制度」を定め、安全・安心で個性・特長がある食品を「兵庫県認証食品」として認証しています。

兵庫県認証食品には2つのブランドがあります！

ひょうご推奨ブランド



兵庫県認証食品
マスコット
ほっちゃん

ひょうご推奨ブランド

次の認証基準をクリアした、個性・特長があり、かつ安全・安心のブランドです。

農産物

畜産物

水産物

加工食品

●個性・特長

生産方法、品質等の個性や特長があること。

次の（ア）～（ウ）の何れかを確認できること

（ア）生産方法に関する個性・特長がある。

【例】環境に配慮していること。

（イ）味その他の品質に関する個性・特長がある。

【例】粒経 10.5mm 以上（丹波黒大豆）等

（ウ）県民から高い信頼得られる個性・特長がある。

【例】地域固有の品種・系統（岩津ねぎ）等

●安全性の確保

食品衛生法等法令基準遵守されていること。

★申請段階及び小売段階で県が検査を実施して確認

●安心感の醸成

生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること。

ひょうご安心ブランド



ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、出荷記録等の整備や残留農薬等についてより厳しい基準をクリアした安全性・安心感の高い食品です。

農産物

- 化学肥料・農薬 5 割以上削減
- 堆肥などによる土づくり
- 残留農薬が国基準の 1/10 以下

畜産物

- 抗生物質等の使用削減又は残留防止取組方針を定めている
- 残留抗生物質等が国基準の 1/10 以下

水産物

- 【養殖魚類】
- 残留水産用医薬品等が国基準の 1/10 以下
- 【養殖かき】
- 生菌数が国基準の 1/10 以下

加工食品

- HACCP^{※1}の概念を取り入れた製造所で製造
- 食品添加物を極力使用しない



出荷記録などの整備
(トレーサビリティ・ラインステップ 2^{※2}対応)

※1 HACCP:食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法で国際的に高く評価されているシステム。

※2 県版トレーサビリティ・ラインステップ 2: 取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

HP	http://ofuya.jp/ 島田商店 / 麩・姫路・こだわり・おでん他 検索		E-mail	fu-ya@basil.ocn.ne.jp	
住所	〒670-0954 兵庫県姫路市栗山町 1				
TEL	079-281-0224		FAX	079-281-0230	
<おもちふ> 驚きの「ぷにゅぷにゅ食感」 兵庫県産小麦粉を主原料として、職人が愛情込めて焼き上げました。すき焼き・うどんすき等、鍋物に最適です。			  		
希望小売価格 (税込)	270 円				
内容量	40g				
賞味期限	1 年				
保存温度帯	常温				
JAN コード	4906771000231				
<おつゆふ> とってもお手軽です 兵庫県産小麦粉を主原料として、職人が愛情込めて焼き上げました。お味噌汁・お吸い物・お麩ラスク等、離乳食にも最適です。水戻しが必要です。			 		
希望小売価格 (税込)	270 円				
内容量	50g				
賞味期限	1 年				
保存温度帯	常温				
JAN コード	4906771000217				
<お焼きふ> 鍋物に最適です 兵庫県産小麦粉を主原料として、職人が愛情込めて焼き上げました。すき焼き・うどんすき等、鍋物に最適です。水戻しが必要です。			 		
希望小売価格 (税込)	270 円				
内容量	50g				
賞味期限	1 年				
保存温度帯	常温				
JAN コード	4906771000200				