

交野ブランド「カタノのチカラ」

交野の自然環境や歴史文化などの地域資源を生かし、交野産にこだわった 魅力ある商品を認定し、一体的に発信することで、地域産業の振興とまちの 魅力向上を図るものです。認定品への申請は、随時受け付けています。

問い合わせ 地域振興課(TEL 892·0121)



「神宮寺ぶどう ビネガー&シロップ」



神宮寺ぶどうのビネガーとシロップは、大阪工コ農産物に認定されている神宮寺ぶどうを使い、果実本来の風味を最大限に活かすよう、丁寧な手作業で製造しています。 どちらも、そのまま飲めますが、炭酸で割ったり、豆乳に混ぜても



どちらも、そのまま飲めますが、炭酸で割ったり、豆乳に混ぜても 美味しいです。また、ビネガーをサラダに、シロップをヨーグルトに かけるなど、調味料としても使えます。

ぶどうは、「デラウェア」と「ピオーネ」という2品種を使い、各品種 ごとにビネガーとシロップを販売しています。ぶどうの自然な風味 が味わえるこの商品をぜひ、お試しください。

- ●産直市場よってってイオンモール四條畷店(四條畷市砂4-3-2 TEL 813·4147)
- ●産直市場よってってベアーズ大日店(門真市向島町3-35ベアーズ内1階 TEL 06·6905·4741)
- ●棚畑(私市8-4-10)
- ●㈱アトリエMay事務所(枚方市大垣内町3-3-7 TEL 845·4039)
- ●ECサイト(インターネット販売)



30.10.01

問い合わせ

田中ぶどう園

(TEL 090·6069·1710、ホームページhttp://www.tanakabudouen.jp) 田中万亀美さん

