



新たに1品を認定 養父市地域ブランド推奨品「やぶの太鼓判」

2026年2月24日(火)に養父市地域ブランド認定委員会を開催し、(株)ヒュッテやまなみ(養父市丹戸)の「山のレストランC'sの石窯焼きピッツァ^{ソース}」を新たに養父市地域ブランド推奨品「やぶの太鼓判」に認定しました。

今回の新規認定品を含め「やぶの太鼓判」は、23事業者44品となりました。



山のレストラン C's の石窯焼きピッツァ

養父市では、「水の育み」をブランドテーマに位置付け、養父市の優れた産品を幅広く全国へ発信することで、地域の魅力向上、地域経済を活性化させることを目的に、2012年度から「養父市地域ブランド推奨品制度」に取り組んでいます。

この制度は、2つの組織によって運営しています。応募のあった産品を一次選考する組織として、「養父市地域ブランド推進協議会」(構成員：養父市内の観光・商工業・農業・流通業各関係者および一般消費者など18人以下)、その上部組織として、推進協議会で一次選考した産品の認定の可否を決定する「養父市地域ブランド認定委員会」(構成員：養父市長、やぶ市観光協会長、養父市商工会長など8人以下)があります。

今回、2026年2月24日(火)に開催した第14回認定委員会で、1事業者1品を新たにブランド推奨品として認定し、これで「やぶの太鼓判」は23事業者44品となりました。

第14回新規認定品

商品名	山のレストラン C's の石窯焼きピッツァ
製造者	株式会社ヒュッテやまなみ(養父市丹戸109)
販売価格	1枚1,400円(税込) ※1枚単位での販売は店舗のみ、ECサイトは3~4枚のセット販売
販売場所	山のレストラン C's (養父市丹戸899-1)、ECサイト等

【問合せ】

産業環境部 商工観光課 課長：上村 圭 担当者：岩見 ちはる
電話：079-664-0285



山のレストラン C's の

石窯焼きピッツァ

株式会社ヒュッテやまなみ

〒667-1124 養父市丹戸 109 ☎079-667-7121

税込価格：1,400 円（1 枚単位での販売は
店舗販売のみ）

賞味期限：製造日から 3 カ月

主な販売先：山のレストラン C's

EC サイト

<https://csyamanami.base.shop/> 等



ハチ高原スキー場にある「山のレストラン C's」で提供される本格石窯焼きピッツァを自宅でも楽しめるよう急速冷凍し、真空パックで美味しさを閉じ込めました。パリパリのクリスピー生地には朝倉山椒や八鹿豚など養父市の食材をのせてお届けします。

自然の恵み、水との育み

やぶの太鼓判

養父市地域ブランド推奨品制度

【 認定品一覧  】



養 父 市



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>非加熱 但馬 天然水</p>	<p>マザーウォーター 株式会社</p> <p>☎ (079)664-2008</p>	<p>県最高峰氷ノ山の麓、大屋川流域の地下200mから汲み上げた天然水。原水に含まれるミネラルをそのままに、非加熱で殺菌のみ行う。ミネラル成分のバランスが良い。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>こうのとり ゆずポン酢</p>	<p>日の出ホールディングス食品カンパニー但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>地元養父産のゆず果汁を搾り、自社栽培米の純米酢と本醸造醤油をベースに使用。天然だしと魚醤で風味をさらに引き立てた、但馬醸造こだわりの「無添加」ゆずぼん酢。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>かも肉</p>	<p>わはは牧場</p> <p>☎ (079)669-1434</p>	<p>牛や豚、カモを自然のままにゆったり自由に育て、餌は出来る限り自給する循環型農業も営む。安全性の確保のため精肉処理も自らから行い、食品添加物はもちろん保存料・着色料も一切使わない製法</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>豚肉 わはは 豚</p>	<p>わはは牧場</p> <p>☎ (079)669-1434</p>	<p>牛や豚、カモを自然のままにゆったり自由に育て、餌は出来る限り自給する循環型農業も営む。安全性の確保のため精肉処理も自らから行い、食品添加物はもちろん保存料・着色料も一切使わない製法</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>有機ノンオイル ドレッシング</p>	<p>大徳醤油株式会社</p> <p>☎ (079)663-4008</p>	<p>有機JAS認定農場の厳選された大豆・小麦を100%使用し、長期熟成・国産有機醤油のkokoroと、朝倉さんしょうをはじめ但馬産の有機野菜を使用。さまざまな料理に使える万能ドレッシングに仕上がっている。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>轟大根</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>養父の代表的な野菜、轟大根。轟の杉ヶ沢高原(標高約750m)の冷涼な気候を利用して栽培される大根は、みずみずしさをもち、きめ細かく柔らかい。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>朝倉さんしょ</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>古くから良質な山椒として知られる「朝倉山椒」は、幕府への献上品にも供された由緒正しき逸品。その実は大粒で渋みが少なく、丸みを帯びたやわらかな味と香りが特長</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>蛇紋岩米</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>蛇紋岩帯はマグネシウムとカリウムに恵まれた豊かな土壌に氷ノ山山系からの水がしみこみ、適度な日照と昼夜の温度差での環境下で育てられたお米。甘みと粘りが強く、ふっくらした美味しさが特徴。</p>	第1回認定	H24.12.27



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>富宥柿</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>畑ヶ中地区を中心に、日当たりの良い南向きの斜面で栽培された富宥柿は、氷ノ山から湧き出た清流と、内陸性気候のこの地域ならではの昼夜の温度差から、味・色・形とすべてにおいて、定評がある。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>鮎のさきやき</p>	<p>株式会社谷常製菓</p> <p>☎ (079)662-2261</p>	<p>地元八鹿町を流れる清流で泳ぐ鮎をモチーフに昭和26年に考案された和菓子。創業以来受け継がれる伝統の技術で、現在も熟練職人が手作りする。(第23回全国大菓子博覧会名誉総裁賞など受賞多数)</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>おだがきさん家の八鹿豚</p>	<p>株式会社ポルコinsieme</p> <p>☎ (079)662-2722</p>	<p>ストレスを減らすために1箇所あたりの飼育頭数を減らすとともに、きれい好きの豚の為に頻繁に清掃と消毒したり、手塩にかけて飼育。餌も品質の良いものを与えて、脂が甘くて香ばしくとても柔らかい肉質が特徴。</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>但馬の料理酢</p>	<p>日の出ホールディングス食品カンパニー 但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>昔ながらの静置発酵法で醸した純米酢をブレンドし、まろやかな酸味を引き出す。腸内の環境を良好に保つ働きがあるイソマルトオリゴ糖も配合し、これ一本で色々な料理に使える「万能合わせ酢」。</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>但馬の美女一酢</p>	<p>日の出ホールディングス食品カンパニー 但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>ポリフェノールを多く含む三種のベリー・バナナ・栄養価の高い奇跡のフルーツ【アサイー】を使用。地元大屋町横行溪谷の収穫が難しいトチノキから採れる「マロニエ蜂蜜」で仕上げた原料にこだわった逸品。</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>夫婦杉 自然米酒</p>	<p>八鹿酒造有限公司</p> <p>☎ (079)662-2032</p>	<p>「自然尊重・自然順応」の理念に基づいて自家採取から始まり、一切の農薬や肥料を使わずに栽培する「山田錦」を100%使用。八鹿町九鹿の自社水田で「山田錦」の秀明自然農法栽培に取り組んでいる。</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>温石米</p>	<p>公益社団法人養父市シルバー人材センター</p> <p>☎ (079)662-6093</p>	<p>蛇紋岩地帯休耕地を活用し、有機農法、無農薬の育成に取組み、昔ながらの天日干しで乾燥させている。蛇紋岩地帯で栽培されるコシヒカリはミネラルをたっぷり含み、甘みが強く冷めても美味しいのが特徴。</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>養父ジンジャー</p>	<p>日の出ホールディングス食品カンパニー 但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>ゆずしょうが酢を養父神社にちなんで養父ジンジャーと名付けた、養父神社とのコラボ商品。大屋町横行産のマロニエはちみつと国産ゆずを合せた飲料酢。</p>	第3回認定	H27.2.5



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>朝倉さんしよペースト</p>	<p>但馬長寿の郷 「ごはんや (Gohanya.)」</p> <p>☎ (079)662-8186</p>	<p>第3回朝倉山椒A1グランプリで最優秀賞を受賞。 平成26年12月25日から販売開始。 幅広い年齢層から好評を得ている。すべての料理に対応する万能調味料。</p>	第3回認定	H27.2.5
 <p>山椒佃煮</p>	<p>畑特産物生産出荷組合</p> <p>☎ (079)664-1586</p>	<p>昭和58年に廃校となった旧浅野小学校畑分校で村づくりを目的で始め、創業時からの味を今も大切に受け継ぐ。朝倉山椒は一房一房、丁寧に手摘みし、ふっくら柔らかかに仕上げた、香味豊かな一品</p>	第4回認定	H27.4.7
 <p>山椒ジェノベーゼ</p>	<p>畑特産物生産出荷組合</p> <p>☎ (079)664-1586</p>	<p>デザイナー、野菜ソムリエ、大阪大学大学院等との連携により開発した商品。ジェノバソースで使用するパスタを和の食材である朝倉山椒に置き換え、他にも養父市産にんにくを使うなど山椒の香りと刺激が斬新な洋風ソース</p>	第4回認定	H27.4.7
 <p>苺(内山いちごの国)</p>	<p>有限会社内山いちごの国</p> <p>☎ (079)666-0309</p>	<p>平成15年に内山地区(養父地域)の村おこしの取り組みとして開始。高設の完全水耕式で栽培される苺は、県内で行っている他の事業者はほぼ無く、養分が均等に苗に行きわたり、均一な実を付けることが特徴</p>	第5回認定	H28.4.1
 <p>赤米グラノーラ</p>	<p>八鹿鉱泉株式会社</p> <p>☎ (079)662-2003</p>	<p>牛乳宅配業者が、農商工連携により、ご飯・パンに続く第三の朝食として注目されるグラノーラを開発。赤米を使用し、ポリフェノール効果も期待でき、栄養バランスに優れている。</p>	第5回認定	H28.4.1
 <p>朝倉山椒のタブナード</p>	<p>カタシマ株式会社</p> <p>☎ (079)664-0351</p>	<p>『朝倉山椒』を南フランス伝統の調味料にアレンジしたオリジナリティー溢れる商品。幅広いジャンルの料理に手軽に活用でき、家庭で本格的なシェフの味が再現できる。</p>	第5回認定	H28.4.1
 <p>但馬のゆず山椒</p>	<p>日の出通商株式会社 食品カンパニー 但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>地元「天滝ゆず倶楽部」の天滝ゆずの皮と、朝倉山椒を練り合わせた、ピリっとしたアクセントと柚子のさっぱりとした味が爽やかな香辛料。搾った柚子の皮を廃棄せず、うまく有効活用している商品。</p>	第6回認定	H30.1.4
 <p>朝倉山椒のペペロンオイル</p>	<p>Verde Piatto (ヴェルデ・ピアット)</p> <p>☎ (079)664-1239</p>	<p>養父市産の朝倉山椒の実をボイルし酒と醤油で煮込み、オリーブオイルやにんにくと合わせた万能調味料。パスタ、冷奴、カルパッチョ、餃子など幅広く使用できる。</p>	第6回認定	H30.1.4



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 純米 能座ほまれ	株式会社 Amnak ☎ (079)666-0227	養父市能座地区の休耕田をすべて再生し、地域住民とともに栽培した酒米「五百万石」で醸造した純米酒。落ち着いた香の中にもキリッと締まった味わいで、しっかりした味付けの料理によく合う。	第6回認定	H30.1.4
 純米吟醸 但馬ほまれ	株式会社 Amnak ☎ (079)666-0227	能座ほまれと同様に、養父市能座地区で地域住民とともに栽培した酒米「山田錦」で醸造した純米吟醸酒。フルーティな香りでやや甘口。食前酒に向いており、あっさりとした味付けの料理によく合う。	第6回認定	H30.1.4
 やぶ鹿	株式会社いのしか養父工場 ☎ (090)8799-5663	宝塚市出身の認定事業者が、猟師として養父市に移住し、古民家倉庫を改装した鹿肉加工施設において、自ら解体した鹿肉を「やぶ鹿」として販売。本来の鹿肉の味を損なうことなく、こだわって処理されている。	第6回認定	H30.1.4
 天滝ゆずのマーマレード	カタシマ株式会社 ☎ (090)8799-5663	無農薬栽培「天滝ゆず」の爽やかな果汁と、果皮のほのかな苦みを活かしてスッキリとした甘さに仕上げられたマーマレード。保存料・着色料など一切無添加の商品。	第7回認定	H30.12.13
 メシテラ	カタシマ株式会社 ☎ (079)664-0351	但馬のブランド米「コウノトリ育むお米」の米粉を100%使用し、米粉独自のもちもちとした食感が楽しめるグルテンフリー（小麦粉不使用）のカステラ。	第7回認定	H30.12.13
 但馬産ひのき精油	正垣木材株式会社 ☎ (079)662-2341	兵庫県北部「但馬地方の森」からひのきの原木を収集し、チップにしたものを原料に「水蒸気蒸留法」により芳香成分を抽出し精油を取り出している。ひのき本来の自然な香りを楽しめる。	第8回認定	R1.11.29
 山椒醤油シリーズ	大徳醤油株式会社 ☎ (079)663-4008	朝倉山椒のフルーティでフレッシュな味わいと、天然醸造の深みのある味わいがこれまでになかった絶妙なバランス。いつもと違う醤油がわりに、素材の味わいを引き出すソースとして、新しい表現としての「味わい」を提供する山椒シリーズ。	第8回認定	R1.11.29
 山椒が香るタルタルソース	カタシマ株式会社 ☎ (079)664-0351	地元素材をぜいたくに使用し、フレンチのシェフが真面目に作ったタルタルソース。おなじみのタルタルソースに、朝倉山椒を加えることにより今までにない新しい味わいとなっている。	第10回認定	R3.12.20



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>KOSHIBA せっけん</p>	株式会社 NATURE&CLAY ☎ (079)664-0082	養父市産のシロヤマクレイを原料に、ミネラル水と上質な精油オイルを使用し、自社製造された商品。品質安定剤・防腐剤・合成香料等不使用の無添加せっけんで、全身に使用でき、赤ちゃんからお年寄りまで家族使用できる。	第10回認定	R3.12.20
 <p>やぶご飯の 素シリーズ</p>	公益社団法人 養父市シルバー 人材センター ☎ (079)662-6093	朝倉山椒をはじめ、養父市内産の素材を使用したご飯の素シリーズ。養父市内産のおいしいお米を更においしく食べるため、市内事業者と連携し開発された商品。2021年度の大学生応援事業に採用されている。	第10回認定	R3.12.20
 <p>天空からの 恵み® (高原 野菜)</p>	豊嶋農場 ☎ (090)2004-2998	高地650mのおおや高原で氷ノ山の湧き水を使って有機栽培された野菜類。有機JAS認証を取得済みで安心安全で柔らかく、えぐみが少なく肉厚。葉酸たっぷり妊婦や子どもの栄養補給におすすめ。	第12回認定	R5.12.11
 <p>Shōyu Bit's chocolate</p>	株式会社 Maison KasuYa ☎ 080-4246-7431	「カス」を“夢のかげら”と位置付け、その価値をより多くの人に知ってもらうために、生産者の悩みや思いに寄り添い、大徳醤油の醤油カスとチョコレートをマッチさせ、開発されたお酒にも合うチョコレート。	第12回認定	R5.12.11
 <p>天滝ゆずと 生姜のジュレ</p>	カタシマ株式会 社 ☎ (079)664-0351	苦みが少なく、爽やかさと透明感のある酸味が特徴的な天滝のふもとの地区で栽培されたゆずと生姜のスパイシーな味わいが絶妙な風味。誰もが好む夏にぴったりの商品。	第12回認定	R5.12.11
 <p>こだわりの 米と水の純 米酒ジュレ</p>	カタシマ株式会 社 ☎ (079)664-0351	「純米 能座ほまれ」を採用し、あえてアルコール成分を残した大人のためのジュレ。なめらかな舌触りで、日本酒の芳醇な香りとすっきりとした後味で海外進出も視野に入れた商品。	第12回認定	R5.12.11
 <p>山椒味噌 (赤)</p>	畑特産物生産出 荷組合 ☎ (079)664-1586	山椒味噌(赤)は組合員が丹精込めて栽培した朝倉山椒と熟成された味噌で加工。熟成した味噌の独特な風味と、山椒の爽やかな香りと独特な刺激が食欲をそそる商品。	第13回認定	R7.2.27
 <p>にんじんジ ュース</p>	NF Farm ☎ (079)660-1946	有機にんじんをふんだんに使用し、にんじんの美味しさを凝縮しながらも飲みやすく、お子様からお年寄りの方まで、皆さんに楽しんでいただけるジュース。	第13回認定	R7.2.27



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 クラッシュ アイスベリ ー	有限会社内山い ちごの国 ☎ (079)666-0309	この商品に使っている苺は、丹精込めて栽培されたもの。ここの苺を食べたら他のは食べられないとお客様に言って頂けるほど美味しい苺を夏にもお楽しみ頂きたいと思って作られた商品。	第13回認定	R7.2.27
 天滝ゆずケ ーキ	カタシマ株式会 社 ☎ (079)664-0351	天滝ゆずケーキは、果汁・果皮天滝ゆずの旨みを全て引き出し、丁寧に炊き上げた自家製マーマレードと、シンプルな素材で絶妙な美味しさを追求したケーキが出会い誕生した、優しい味わいが魅力のお菓子。	第13回認定	R7.2.27
 天滝ゆずシ ロップ	カタシマ株式会 社 ☎ (079)664-0351	天滝ゆずシロップは、爽やかな風味と清涼感溢れる天滝ゆずの魅力が詰まったドリンクを手軽に楽しんでいただける柚子シロップ。ドリンクだけでなく、料理やデザートなどアイデア次第で幅広く活用できる。	第13回認定	R7.2.27
 山のレスト ランC'sの 石窯焼きピ ッツァ	株式会社ヒュッ テやまなみ ☎ (079)667-7121	ハチ高原スキー場にある「山のレストランC's」の本格石窯焼きピZZAを自宅でも楽しめるよう急速冷凍し、真空パックで美味しさを閉じ込めた商品。	第14回認定	R8.2.24

詳細につきましては、「養父市地域ブランド推奨品公式サイト」をご覧ください。

養父市地域ブランド推奨品公式サイト <https://www.yabu-brand.com>

