記者発表資料養父市　　2026 年 10 月 28 日

但馬醸造所　新商品

朝倉山椒(さやか)「爽香」と乾燥枝付き朝倉山椒(しゅんか)「旬香」を発売

地域密着型の事業を進める「日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー但馬醸造所」（養父市大屋町筏）が、新商品 朝倉山椒「爽香」、乾燥枝付き朝倉山椒「旬香」の販売を開始します。
同社では初の本格的な香辛料となり、2026 年 12 月 1 日（火）から市内道の駅などで発売されます。



【朝倉山椒「爽香」 さやか】
・フリーズドライ 8g　販売価格　2,160 円(税込)
・初夏の青い実山椒の段階で手摘みした養父市産朝倉山椒を真空凍結乾燥（フリーズドライ）して、ビタミンなど栄養成分、さわやかな青い香り、辛みとしびれなどの変化を抑え、長期保存が可能な状態にして使いやすい粉体にして小袋に詰めました。
・料理の仕上げに少量をふりかけて香りとしびれを足す薬味として使います。
・うなぎの蒲焼、かつおのたたき、焼き鳥、焼き魚など盛り付け後にひとふり、味噌汁、湯豆腐、肉料理、麻婆系など少量ふると風味が立ちます。
※入れすぎると辛みとしびれが強くなるため、最初は少量から調整下さい。



【乾燥枝付き朝倉山椒「旬香」しゅんか】
・ペッパーミル用　50g　販売価格　5,000 円（税込）
初夏の青い実山椒の段階で手摘みした養父市産朝倉山椒を枝付きのまま乾燥、その場で挽くことにより柑橘系の爽やかな香りが段違い、料理を一層美味しく仕上げます。
・料理の仕上げに少量をふりかけて香りとしびれを足す薬味として使います。
・うなぎの蒲焼、かつおのたたき、焼き鳥、焼き魚など盛り付け後にひとふり、味噌汁、湯豆腐、肉料理、麻婆系など少量ふると風味が立ちます。
※入れすぎると辛みとしびれが強くなるため、最初は少量から調整下さい。

販売開始日　2026 年 12 月 1 日(火)
販売箇所　　道の駅ようか但馬蔵（養父市八鹿町高柳）、道の駅但馬楽座（養父市上野）、
　　道の駅やぶコイノバビレッジ（養父市養父市場）など

※取材について
2026 年 11 月 15 日（日）開催予定の「YABU フード EXPO」内で但馬醸造所ブースにて午前 10 時から午後 2 時まで取材対応可能です。事前に下記の問合せ先にご連絡ください。

【問合せ】
日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー但馬醸造所（養父市大屋町筏 288-1）
担当者：大友　進　　電話：079-669-1100

【担当課】
産業環境部商工観光課　　課長：上村　圭　　担当者：小谷　尚史
電話：079-664-0285　FAX：079-664-1758