

芦屋観光協会推薦

芦屋セレクション

芦屋観光みやげ品



©芦屋観光協会

市役所内ショーケースでご覧いただけます

◎芦屋観光みやげ品ご購入は各販売店へ

2014年9月認定

芦屋観光協会事務局

芦屋市役所公光分庁舎南館

経済課・芦屋市消費生活センター内

TEL(0797)38-2033

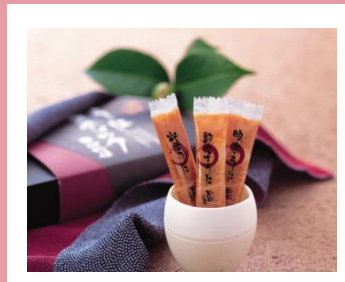
FAX(0797)38-2176

ホームページ <http://www.ashiya-people.com/kankou>

☆(株)かね徳 (0797)35-2200

・うにスティック御所姫 3,300円

野菜や魚介類、パスタに和えて、うに料理を手軽に楽しめます。
ここにしかない、用途広がるスティックうに。



☆ホテル竹園芦屋 (0797)31-2341

・あしや竹園但馬牛カレー(辛口) 648円

長年、プロ野球選手や高校球児に愛され続けてきた通称「野球カレー」。
是非この機会にご賞味くださいませ。



☆(有)芦屋昆布 (0797)23-2090 各種セット1,080円~10,800円

(※価格は組合せによって変わります)

・柚子こがね(柚子昆布)

四国高知の良質な柚子と北海道の高級昆布炊き上げたオリジナルの珍味。

・梅こがね(梅昆布)

紀州南高梅の梅肉を厳選した塩昆布にからめた日本古来の味。

・こがね松(松茸昆布)

一本一本厳選された松茸と、北海道産の高級昆布を炊き合わせた自慢の逸品。

・こがね錦(数の子昆布)

厳選した数の子を国産の生醤油で炊き上げた北海道産の高級昆布に併せました。

・細雪(汐吹昆布)

北海道産の最高の天然昆布を選びすぐり、塩分をより控えてまろやかな甘みに仕上げています。



◆飲料

☆リカー&フーズくらはし (0797)22-2660

・清酒 芦屋川 2,300円

芦屋川河口のすぐ西の太田酒造にて蔵元と共に育てた思い入れの酒。
芦屋川沿いの桜のようなやさしい味わい。

☆芦屋小売酒販組合芦屋分会

・本醸造 芦屋生まれ 1,026円

芦屋川河口の西にある太田酒造にて芦屋の気候風土を生かして作られた
料理を引き立てる飲み口の良いお酒です。

・純米吟醸 芦屋育ち 1,404円

芦屋川河口の西にある太田酒造にて杜氏手作りの酒。淡麗ながらも灘の男酒として味わいのある辛口酒です。



◆化粧品

☆Ashiya Trading 0120-048-362

・アシヤビューティ

モイスチャーホワイトナノエッセンス 6,280円

芦屋市内国定公園奥池トータルビューティサロン発祥のコスメ。
贅沢な質感から口コミで全国発売に。大丸1位。



◆菓子類

※表示価格は税込です(2014年12月18日現在)

☆芦屋柳月堂玉川 (0797)22-0175

・芦屋かすていら 1,500円

淡路島の朝採り卵と日本一のこだわり卵をふんだんに使用し焼き上げた、ふんわりしっとりとした、かすていら

・のぞみ月 160円

ふっくらと焼き上げた生地にも慢の餡を合わせました。芦屋の街をやさしく包む満月の月明かりをあらわしました。

・芦屋マロン 190円

大粒の栗を蜜漬し、一粒使ったぜいたくな逸品です。白餡で上品に包み込み、ほのかな柚子の香りを添えました。

・芦屋ちょこまるん 190円



チョコレートとココアの風味の生地にも
上質な黄味餡と栗餡で渋皮栗を、
丸ごとひとつ包み、焼き上げました。



・芦屋詣 160円

乳菓生地で香り豊かな黄味餡を包み込み、しっとりと焼き上げた風味豊かなミルクまんじゅうです。

・芦屋栗小判 160円

特上白餡に栗を加えて炊き上げた餡を風味豊かな生地で焼き上げた、素材の味わいをお楽しみ頂ける銘菓です。

・芦屋山麓パイ 190円

渋皮栗を自慢の餡で包みバター風味のパイ皮生地で焼き上げました。北海道小豆の粒餡と上質の栗餡がございます。

☆(株)あおやま菓匠 (0797)31-5767

・あしや最中 135円

国産もち米を使って蘆の屋形に香ばしく焼き上げた皮に北海道産大納言小豆
小倉あんに入れてたっぷり詰めました。

・芦屋そだち 140円

黄味あん（北菓）で胡桃をのせてしっとりと焼き上げました。昔のよき風情を残しつつ
新しい芦屋に育つ「街・人・心」そんな思いが込められています。



☆(株)汐見飴本舗 (0797)22-9158

・あしやの飴(花飴) 324円

伝統の製法を守り、直火でじっくり煮込んで練り上げた手作りの飴。
和風、フルーツ系の飴が9種類です。



☆田中金盛堂 (0797)22-2573

・昔ながらの手焼きせんべい 350円～

大正13年創業以来変わらぬ味・製法の手焼きせんべいです。お茶・コーヒーにも合います。

☆(資)杵屋 (0797)22-3138

・芦山 180円

たっぷり玉子を入れた黄味餡を昔ながらの小麦生地で包み、
じっくり焼き上げた芦屋の山に因んだ和菓子です。

・小槌最中 180円

ムサン生地に北海道十勝小豆をじっくり炊き上げた極上粒餡を
閉じ込めた縁起のよい小槌の形をした最中です。





芦屋川風景

Ashiya Tourism Association

