【太子町】

兵庫県の南西部、姫路市とたつの市の間に位置する約22.6㎢の小さな町。
聖徳太子や旧山陽道などにまつわる文化財が残る、歴史ある土地。
穏やかな瀬戸内気候、美しい里山、優良な農地などの豊かな自然。
町内で生活に必要なお店がそろい、都市部へのアクセスも良い便利さ。
歴史・自然・生活が調和するコンパクトで住みよい町です。

太子 こだわりたいし

いものめぐり

〈アクセス〉電車　JR網干駅(最寄駅)　三宮駅から約50分　新大阪駅から約80分
車　山陽自動車道「山陽姫路西IC」から約10分

松尾のたけのこ

太子町の北に位置する松尾地区。
風通しがよく、明るい光が射し込む竹林。
そこで採れるたけのこの程よい食感と甘みは春の訪れを感じさせます。
朝掘りにこだわり、すぐに湯がいて新鮮さそのままに缶詰め。
春の味覚を１年中楽しむことができます。

旬水煮
大(内容量 1,800g)
中(内容量 500g)
小(内容量 240g)
価格は年によって変動します

製造・販売　松尾農産加工組合(079-277-2509)

太子いちじく（兵庫県認証食品）

温暖な瀬戸内気候で栽培される「太子いちじく」
厳しい条件を満たしたものだけがその名を名乗ることができる。
特徴は何といっても新鮮さと甘さ。
鮮度・糖度・色つやにこだわり、夜明けとともに収穫を開始する。
朝採りした太子いちじくは、その日のうちに直売所に並ぶ。
8月～10月頃に旬を迎え、生のいちじくだけでなく、町内飲食店でいちじくスイーツなども味わうことができる。

いちじくジャム
120g　440円(税抜)

価格は時期によって異なります
生産・販売
太子いちじく部会
(079-277-7211)

製造・販売
太子加工合同会社(080-6121-6191)

太子みそ（兵庫県認証食品）

古くから米作りや発酵文化が根付く播磨の地にある太子町。
そんな町のおかあさんたちが手作りする「太子みそ」
原材料は太子町の米・大豆、塩の３つだけ。
約10か月間ゆっくり丁寧に熟成させる"減塩"みそ。
米こうじの割合が多く、大豆の香り豊かに香る、素朴で甘みのある味噌です。
一度は作り手が減り、幻のみそとなるものの、今では町内の学校給食に使用されるなど、多くの人に親しまれるお味噌になっています。

太子みそ
1kg　770円(税抜)
500g　550円(税抜)

製造・販売
太子加工合同会社(080-6121-6191)