

- 04 特集 みんなで支える子育て
- 08 かこすくひろば
- 10 INFORMATION
- 19 EVENT & TOPICS
- 29 かこがわスナップ・わたしがっこう
- 30 グラフかこがわ・編集後記えんぴつ
- 31 相談窓口
- 32 加古川暮らし

市公式SNS

SNSを活用して情報や魅力の発信を行っています



### たまとま

卵のような形から「たまとま」と命名した、うまみたっぷりで肉厚な珍しいトマト。生食から加熱調理まで、好みに合わせて幅広く楽しめます。

この冬リニューアルする直売所お待ちしております。

### せい 盛典

市内唯一の老舗酒造として、地域に根差した酒造りを行っている岡田本家。「盛典」は地元の酒米を100%使用していて、キレよく余韻の引き締まったお酒です。

地元の酒米だけを使用し手作業で醸造しています。

### 志方いちじく

実の色つやが良く、糖度が高いのが特徴で、口に入れると香りの良さやジューシーな甘さを楽しめます。

おいしい食べ方  
ゼラートやジャムなどの加工品にしてもおいしい!

知っている？

# かこがわの おいしいもの

市にはみんなが知っている定番品から隠れた逸品まで、さまざまな特産品があります。加古川ならではの味、あなたはいくつ知っていますか？この機会にぜひ味わってみましょう！

### 加古川和牛

県内で生まれた但馬牛のうち、独自の審査基準を満たした肉用牛。加古川のおいしさが詰まった自慢のブランド牛です。

おいしい食べ方  
素材のうまみを生かしたシンプルな味付けのステーキがおすすめ。

### ベッチの匠米

マメ科のヘアリーベッチを肥料に、減農薬・無化学肥料で育てた米。炊き上がりがツややかで粘り強く、冷めても軟らかくもちもちとしているのが特徴です。

オクノの玉子でたまごかけご飯にすると最高!

### オクノの玉子

コクがあり、弾力性が高い黄身が特徴の農場ブランド卵。昔ながらの自然なおいしさが詰まっています。

鮮度・飼育方法・飼料にこだわっています。

### 加古川パスタ

市内で小麦栽培から製麺まで行う日本初の純国産パスタ。小麦のフレッシュな香りともちっとした食感が特徴です。

日本初の  
パスタ用デュラム小麦で  
加古川をパスタのまちに!

加古川市まちの魅力発信キャラクター  
かこのちゃん