

KAKOGAWA SHI
FURUSATO NOUZEI



加古川発、人がつむぐブランドストーリー



加古川市は兵庫県南部、東播磨地方の中心部にあります。播磨灘に面し、播磨平野を悠々と流れる一級河川「加古川」。その水の恵みを受けて暮らす人々の息吹と共に発展してきた都市です。

お届けしたい「心粋」。
こころいき

地元の食文化を守り未来へと発展させていく意気込み。

共生社会を目指し、支援する人たちの温かく真剣な姿勢。

日常を大切に歩み続ける人生の覚悟。

そんな加古川の「返礼品」の背景をお届けします。

KAKOGAWA KRAFT [カコガワクラフト]

加古川のクラフトマンシップに隠された職人たちの『物語』を綴る冊子です。本来はCRAFTですが、KAKOGAWAへの愛着をこめて、Kの表記を用いてKRAFTと名付けています。



加古川市役所

〒675-8501 兵庫県加古川市加古川町北在家2000

TEL: 079-421-2000 (代表) FAX: 079-422-1403



KAKOGAWA

話題の
スポット

2024年4月26日
リニューアル!

入園無料

※一部、有料の施設があります。

みとろの丘

みとろフルーツパーク

[無料駐車場 280台]

☎ 079-428-1113

🌐 <http://mitorohill.com/>

- 【定休日】公園内年中無休(12月29日～1月3日を除く) グラスハウスは第2、4火曜日が定休。
【営業時間】平日9:00～18:00、土日祝8:00～22:00
【所在地】兵庫県加古川市上荘町見土呂845-16
【アクセス】・JR加古川線「厄神駅」より徒歩30分 ・JR加古川駅より車で約20分
・加古川バイパス「加古川ランプ」より車で約15分
・山陽自動車道「三木小野IC」より車で約10分
・東播磨南北道路「八幡稲美ランプ」より車で5分
・神姫バス「都台口」より徒歩15分



WEBサイト

車いすやベビーカーでも、
植物と気軽に触れ合える
バリアフリー施設です。



グランドオープンした「みとろフルーツパーク」。
『みとろの丘』(愛称)として、ここにしかない体験ができる
場所に生まれ変わりました。

自然の中で見て、触れて、食べて、体験できる。
楽しみ方はそれぞれ。何度でも訪れたくなる場所です。

M.
みとろの丘



COME'S Restaurant & Cafe自慢の
手作りピザと人気のスイーツ。



スイーツも全て手作り!



ワンちゃんと一緒に
過ごせるエリアもあります。



気持ちいい景色の中キャンプや
BBQが楽しめます。



みとろ版グランピング。
イチから自分でやってみよう!

田園風景からなだらかな丘を登っていくと広々とした駐車場に到着。
まず出迎えてくれるのはガラスハウスです。ハウスの中は体験型の植物公園。レス
トラン&カフェ「COME'S(カムズ)」や植物ショップ「FURERU(フレル)」もあります。
植物公園は無料。存在感のある木々や季節の花が咲く遊歩道や小道を
自由気ままに歩き、時にはベンチに座って眺めたり、触ったり、匂ったり。
雨の日は雨音を聴きながらもまた一興。

「COME'S」では加古川の旬のこだわり食材を地元農家から仕入れ、手作
りのピザやサンドイッチ、スイーツを楽しむことができます。テイクアウトも
あり、**お気に入りの場所を見つけて至福の時間を過ごす**のも素敵。

また「FURERU」では、植物のある暮らしや体験を提案。お気に入りの植物
やお洒落な鉢との組み合わせを見つけてください。

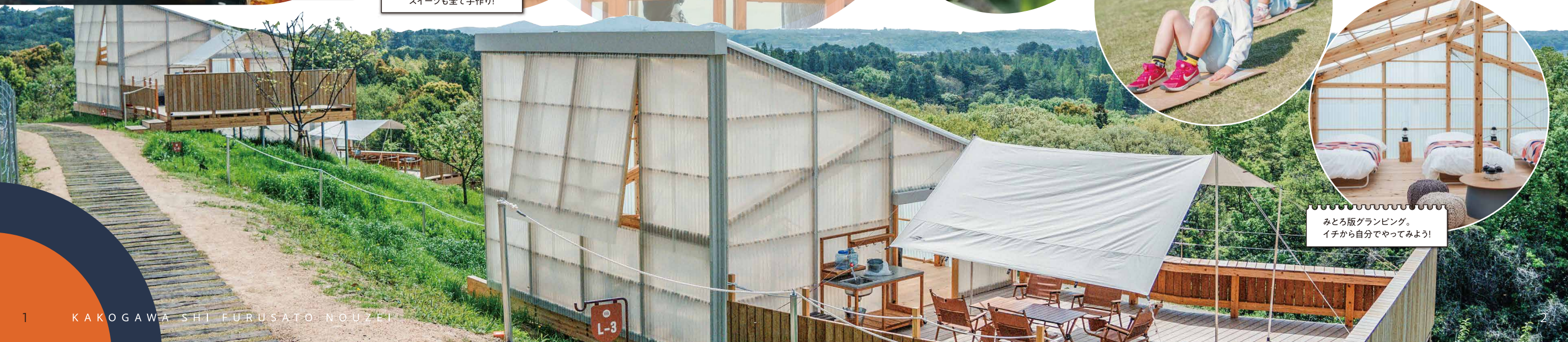
グランピングやキャンプ施設の「FEELD(フィールド)」や、**ドッグエリア**も新し
くオープン。「FEELD」とは暮らしや自然を感じる場所。feel(感じる)×field
(場)=FEELDから名付けました。新たにできた**みとろ版グランピング**は「イチ
から自分でやってみよう!」がコンセプト。水を汲み、火をおこして料理。畑か
らの収穫体験もできます。眺めは抜群。風を感じ鳥のさえずりを聴きながら、
家族や仲間と過ごす時間をぜひどうぞ。



今日も笑顔で。スタッフの皆さん。



ガラスハウス植物公園



和牛うらい

KAKOGAWA SHI
FURUSATO NOUZEI



技術スタッフの皆さん。美味しいお肉を届けるため、日々、技術を磨き続けています。



取扱商品は、黒毛和牛の他にも豚肉、鶏肉、ホルモン、惣菜など。アツアツの揚げたてコロッケやカツはお手軽でリピーターも多い人気商品。

「うらいブランド」基準で黒毛和牛一頭買い 職人の技で自社加工して美味しさを追求

「うまいもん売らなあ」と会長の浦井さん

昭和25年、食肉店から始まった「うらい」。今年で75年目となります。「一般の肉屋から美味しいもん求めてどんどん入っていったら、こうなった」と会長の浦井正さんが淡々と語ります。その横で店長の川村将紀さん「けっこう、とんがってます(笑)」と美味しさを追求する姿勢を表現します。

昔ながらの枝肉仕入れにこだわり

うらいの牛肉の評価基準は“味”。独自の「うらいブランド」基準を設けています。黒毛和牛一頭買いによる高品質でリーズナブルな製品の提供を掲げ、全国から「月齢30ヶ月以上の雌牛。枝肉仕入れの場合は重量430kg以下」を買付け。枝肉とは牛を屠畜(とちく)して皮を剥ぎ、内臓を取り出した骨付き牛肉のこと。自社で捌き、熟成、加工。手間がかかりますが、今では珍しくなった昔ながらの方法で1gの肉も無駄にしません。牛肉の半分は枝肉仕入れ。枝肉・部分肉ともに判定は厳しく、広々とした環境でストレスなく育てられ、特別な飼料を与えられて育った牛たちを選びます。

バックヤードでは日々、社長の堀耕平さんをはじめ職人集団が一丸となって美味しさを追求し続けます。特に、

店長の川村さんは牛部分肉製造ミートマイスター資格を持つ真のプロ。ふるさと納税では、市公認プレゼンターとしてお肉をプロデュース。出張料理でその技や知識を伝授し、加古川の魅力を伝えます。

新たな価値、そして地域で取り組む牛肉の 魅力発信計画

「うらい」では美味しさの追求に科学的根拠を与えようと、神戸大学をはじめ様々な兵庫県の産官学連携プロジェクトに取り組んでいます。

2018年には公益財団法人食品等流通合理化促進機構主催第28回「優良経営食料品店等コンクール」において、最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞。地域に密着した繁盛店であり、独自の商品などの経営技術が認められました。また、「知的資産経営報告書」を従業員中心で作成するなど、社員の意識が高まる取り組みも。

さらに、大阪・関西万博開催に合わせ兵庫県で展開する「SDGs体験型地域プログラム」へ応募。加古川の食肉業界と自治体などが連携し、地域全体で取り組む「肉の街かこがわ体験」に挑みます。美味しさの追求と魅力発信の歩みはとどまる所を知りません。

美味しい肉で全ての人を幸せにする

その「こだわり」をぜひ味わってみてください

熟練された職人の手が、肉を活かす。
匠の技術で精肉へ。



お店には牛部分肉製造
ミートマイスターが常駐。



心を込めて肉と向き合います。

KAKOGAWA
KRAFT
01

有限会社 うらい
代表取締役 堀 耕平

住所：加古川市平荘町小畑1130
TEL：079-428-0215
URL：http://www.wagyu-urai.jp/



店長の川村将紀さん。お肉が大好きで
語りますと止まらない。

Milestone Brewing

(マイルストーンブルーイング)

東加古川醸造所

KAKOGAWA SHI
FURUSATO NOUZEI

お店の外観。
ワクワクしながら
ドアを開けます。

1階のビール工房にて。しなやかに鍛えられた職人の技。

ホップの香るアメリカンスタイルIPAを中心に製造

加古川から発信されるオリジナルクラフトビール

2階の店内。「まずは飲んでね」と、ビールサーバーから注がれる瞬間。豊かな香りと深い味わいの至福の時をせひ。

積み上げられた麦芽。これを選ぶ
体力が必要です。

出来立てのビールはお客様の元へ

マイルストーンは道標
厳選されたクラフトビールの深い味わいで
人々を繋げる

自分の好きなビールを造りたい

2018年7月、JR東加古川駅南側を東へ徒歩40歩の場所にオープンした東加古川醸造所。1階で造ったクラフトビールを2階の落ち着いた空間で味わってもらおうと始めました。

店主は定年後、一人でビール造りを始めた大西誠さん。「自分の好きなビールは自分で造ろう。だいた、偏りがあるんですけどね」と香りと苦みを存分に味わう『ホップ』が決め手となるIPAスタイルのビールを中心に造ります。

現役時代は公務員として病院勤務。定年時、再任用の道ではなく、「身体が動くうちに」と次のステップを選びました。「例えばビール樽20kgを10数個運べて、麦芽25kgを持つことができる身体。年相応に動きながら10年やってみよう」と定年前から徐々に準備を始め、子どもたちの了解も得ました。岡山の醸造所の門を叩き「未経験で初対面の人間の話を聞いてくれ、受け入れてもらうまで半年かかりました」と。ボランティア登録してイベントを手伝い、基本的な事を学び、徐々に夢へと近づいていきました。

日常生活を送れる場所を確保できた

仕込みの日は、朝6時半に醸造所に来て14時くらいまで作業。時間ごとの記録が緻密に書き込まれたオリジナルレシピを仕上げていきます。

「定年後に日常生活が送れる場所が確保できたんです」。朝起きて、食べて、ここに来て、仕事をして、帰る。「仕事が日常になっているのが楽しい」と大西さん。ビールサーバーからグラスに注いでいく自作のビールを愛おしく見つめます。

しんどいけど、楽しい

各地のクラフトビールイベントに参加するのも楽しみのひとつ。ライトバンに醸造したビールを積んで、仲間となった各地の造り手たちとイベントを盛り上げます。テントの横には『東加古川醸造所』の幟(のぼり)を立て、「加古川」もしっかりアピール。定期的に勉強会に出かけ、仲間も増えてきました。研修にきた若者との出会いもありました。「やってみて、充実感があります。しんどいけど楽しい」。今まさに歩んでいる後悔のない生き方。そんな店主がつくる心のこもったクラフトビールを皆様に。

KAKOGAWA
KRAFT
02

Milestone Brewing 東加古川醸造所

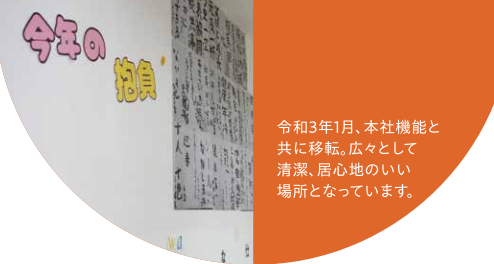
代表 大西 誠

住所：加古川市平岡町新在家2丁目264-22
TEL：080-4241-0390
URL：<https://milestonebrewing.stores.jp>

1階の工房にて。大西誠さんの“居場所”。

アロー株式会社

KAKOGAWA SHI
FURUSATO NOUZEI



仕事を通じて笑顔で過ごせる毎日を支援する
就労継続支援B型事業所「ひまわりの郷」から
お届けします

返礼品は「ひまわりの郷」で作っています

「こんにちは!」と明るく弾けるような声。作業部屋を見学させてもらうため入室すると、そんな元気な声で迎えてくれました。

ここは、アロー株式会社が運営している就労継続支援B型事業所「ひまわりの郷」。約60名の障がいを持つ利用者が就労の機会を得て、生産活動を行ったり社会参加していく場です。

加古川市のふるさと納税返礼品として名乗りをあげるようになったきっかけは、「オリジナル包装のトイレットペーパー」でした。

東日本大震災の時に、今までの販路ではさばけなくなったトイレットペーパーのことを知り「何かできるのではないかと購入。丁寧に検品した後にオリジナル包装し、「思いやり型返礼品(支援型)」として定着していきました。

今の推しはいちから作るペットフード

「推しは“オーガニックペットフード”です」と施設内責任者の太利涼子さん。添加物不使用で犬・猫用それぞれ5種類を「いちから作っています」と商品開発から手掛

けます。作業工程は計量、生地作り、成形、焼き、選別、袋詰め、シール貼り、納品など多岐にわたります。自社製造することで、自分たちが作ったという達成感も大きく、売れたときの喜びにつながり、売り上げは工賃に反映されます。

「今年は商品の見直しも考えています!」と太利さん。試食は職員や知り合いのペットで、さらに職員自ら食感を試す「実験」を繰り返しています。

作業や仕事は楽しく!

「ひまわりの郷」のふるさと納税製品は他に『農福連携プロジェクト』による兵庫県立農業高等学校の生徒が製造した“カルピー(乳酸菌飲料)”の集荷、梱包、発送。また、檜のサイコロ“湯の木”は、檜を1つ1つ丁寧に削り、磨き上げていきます。

ひまわりの郷の作業や仕事の数は多く、自分に合った内容を選びます。「どうしたらこれができるようになるかを考え、伝え方や道具を工夫します」と太利さん。送迎中の会話も重要なコミュニケーションのひとつだと言います。「どれだけ仕事を楽しく見せるか」との思いで職員の支援は続いていきます。



施設長の小郷美香さん。利用者さんには「楽しく仕事をもらいたい」と。

KAKOGAWA
KRAFT
03

アロー株式会社

代表取締役 岸本 和哉

住所: 加古川市加古川町稲屋995-2

TEL: 079-451-5246

URL: <https://www.arrow-himawari.com/>

本誌でご紹介した事業者の返礼品

01

有限会社うらい

代表取締役 堀 耕平



住所：加古川市平荘町小畑1130

TEL：079-428-0215

URL：http://www.wagyu-urai.jp/



熟成志方和牛焼肉用セット (合計700g)

焼肉用バラ肉350g、焼肉用モモ肉350g

[内容]

契約牧場で長期肥育した「熟成志方牛」。厳選した黒毛和牛雌牛のみのバラ肉とモモ肉を職人の技で「うらいブランド」に仕上げてお届けします。



熟成志方和牛すき焼き用セット (合計500g)

すき焼き用ロース250g、すき焼き用モモ250g

[内容]

真のブロが選抜いた黒毛和牛の雌牛のみのロースとモモを、すき焼き用にスライスしてお届けします。香りと旨味が一味違います。

02

MilestoneBrewing 東加古川醸造所

代表 大西 誠



住所：加古川市平岡町新在家2丁目264-22

TEL：080-4241-0390

URL：https://milestonebrewing.stores.jp



オリジナルクラフトビール サプライズ 6本セット 330ml瓶×6本セット

[内容]

ホップの香るアメリカンスタイルIPAを中心に製造しています。深い味わいと個性豊かな6種のビールをぜひお楽しみください。



03

アロー株式会社

代表取締役 岸本 和哉



住所：加古川市加古川町稲屋995-2

TEL：079-451-5246

URL：https://www.arrow-himawari.com/



トイレトペーパー

シングルロール100m×20ロール

[内容]

「障がい者就労継続支援型B型事業所ひまわりの郷」への「思いやり型返礼品(支援型)」です。「得意」や「できる」を活かした支援に繋がります。



就労継続支援B型ひまわりの郷 湯の木 9個

[内容]

障がいを持った方々が1つ1つ丁寧に削り、磨き上げています。檜の良い香りのリラックス効果でストレス解消と檜の持つ抗菌、防カビ効果でお風呂に適しています。

加古川の
おすすめ
スポット

クラフトマンたちが愛する

加古川の歴史や文化、

自然に触れて巡って、

加古川の魅力を再発見！

施設

● 施設

加古川ウェルネスパーク

「ウェルネス都市加古川」にふさわしい健康と憩いの複合施設です。フィットネスジムやプール、図書館、ハーブ等が植えられた園内を巡る小道の散策を通して心も体もリフレッシュできます。

📍 加古川市東神吉町天下原370

神社
仏閣

● 神社・仏閣

尾上神社・尾上の松

海的神様、住吉大明神が祭神の神社。境内にある「尾上の松」は謡曲「高砂」に謡われるなど名高い相生霊松です。夫婦が幸せな結婚生活を送り共に長生きすることの象徴として信仰を集めてきました。

📍 加古川市尾上町長田518

歴史

● 歴史

寺家町周辺

江戸時代に西国街道の宿場町「加古川宿」としてにぎわった、歴史あるエリア。江戸時代、参勤交代のため、加古川宿を通行する大名の応接などに使われた陣屋や明治創業の飲食店ほか老舗が今も残り、歴史とノスタルジーにあふれています。

📍 加古川市加古川町寺家町

兵庫県加古川の
いいものギュッと



地域から日本を元気に！
楽天ふるさと納税

