



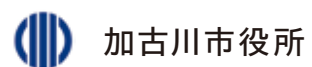
加古川発、 人がつむぐ ブランドストーリー

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覚悟。
そんな加古川の「返礼品」の
背景をお届けします。

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。

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

2025年7月発行



“かこがわ”を彩る職人たちの物語

KAKOGAWA KRAFT

2025 春夏

VOL.7

特集 権現総合公園



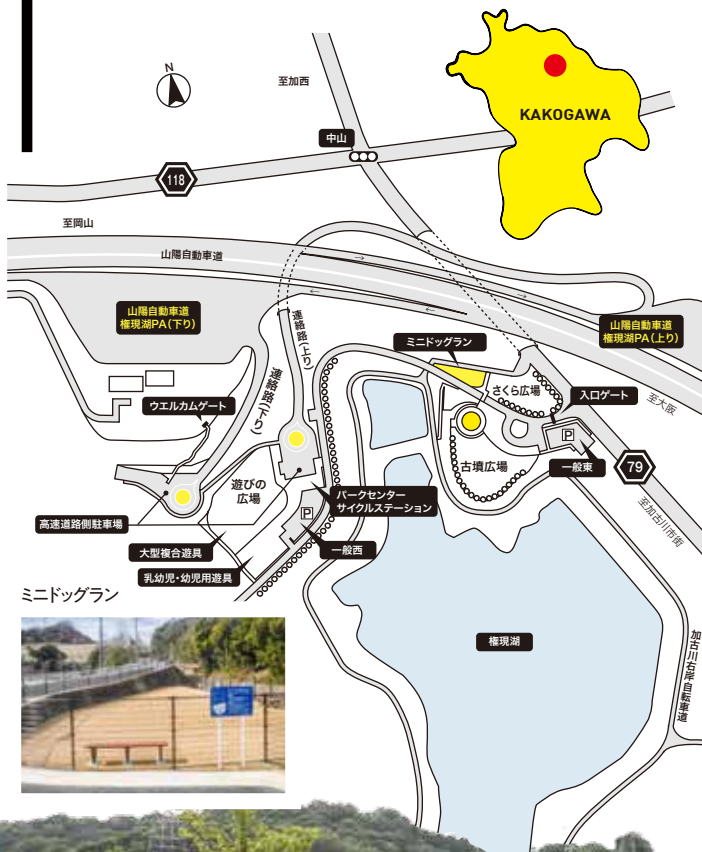
THE BRAND STORY

ドライブでも、市民の憩いの場としても。 充実のハイウェイオアシスがオープン!

権現総合公園

GONGEN GENERAL PARK

- 【所在地】 兵庫県加古川市平荘町中山1003-1
 【開園時間】 8時30分から17時30分まで（高速道路側駐車場 9時から17時まで）
 【駐車台数】 一般東:25台 一般西:30台 さくら広場(臨時駐車場):20台
 ※さくら広場は臨時駐車場のため、イベント時等を除き駐車場として利用できません。
 【アクセス】 ・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15分
 ・山陽自動車道「加古川北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10分
 ☎ 079-428-0012【公園管理事務所】



緑と水に満ちた権現湖の自然を満喫しながら過ごせるハイウェイオアシス型の公園がオープンしました。山陽自動車道の権現湖パーキングエリアと連結。子どもが喜ぶ大型複合遊具やミニドッグラン、歴史的価値のある「奥新田西古墳」や自然散策道もあり、ドライブの休憩場所としても、市民の憩いの場としてのびのびとした時間を楽しめます。

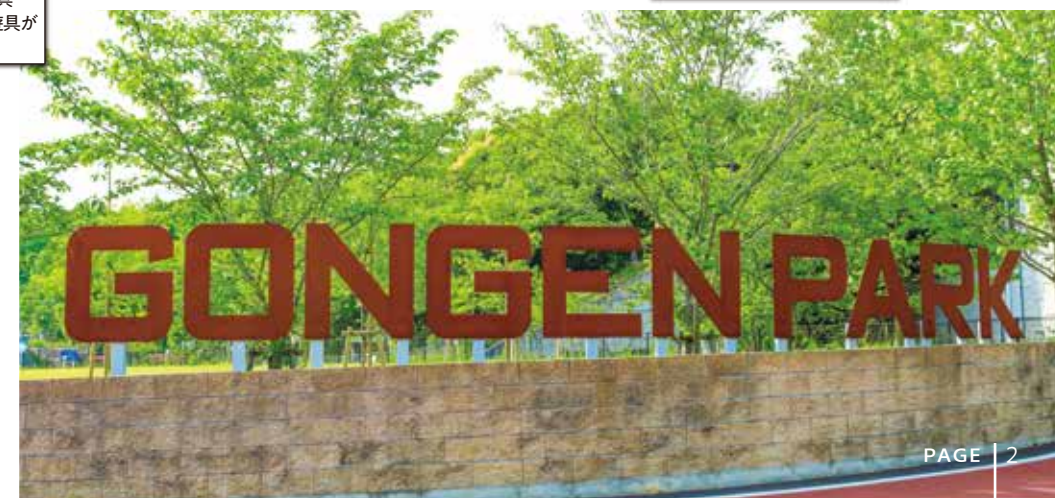
小さな子どもから児童まで、思いっきり遊べる遊具

権現の森や水辺のいきものをモチーフに、生命あふれるオアシスをイメージした遊具が二つのエリアに。「森のエリア」の大型複合遊具が目玉。昆虫をテーマにした楽しい仕掛けや6種類ものすべり台、吊り橋やロープの塔など総アイテムは33個も。子どもたちの冒険心やチャレンジ精神をくすぐります。水辺のいきものをモチーフとした「水のエリア」は、乳幼児や小さな子ども向け。ゴムチップ舗装となっていて、クッション性のある舗装なので、つかまり立ちや歩き始めのお子さまも安全に楽しむことができます。

シャワー完備のサイクルステーションも

権現総合公園の周辺は、権現湖など四季折々の自然が楽しめる人気のサイクリングロードが整備されています。無料で利用できる更衣室やシャワー室を備えた空調付の「サイクルステーション」があります。自転車を安全に収納できる鍵付きの自転車専用ロッカーも。サイクルラックもあります。

※自転車専用ロッカーの利用には、パークセンターでの申請が必要です。



▶ 日本一うごかすフラワーショップをめざして



色あざやかな季節の花が迎えてくれます。



人気の観葉植物が多彩にそろうBgreen。



緑に囲まれた憧れの「男の趣味の部屋」へ、ようこそ。



KAKOGAWA BRAND STORY

01

有限会社 ブロッサム

ブロッサムフラン店 店長 日坂 祐介

住 所：加古川市加古川町寺家町173-11

TEL：079-427-0878(ブロッサムフラン店)

URL：https://www.blossom87.com/

「お客様の心に寄りそうお店でありたい」と店長の日坂祐介さん。



お花は想いを伝えてくれるから、お客さまの想いも形にできるよう、日々、がんばっています。誰かのために。自分のために。花と緑のある暮らしをご提案します。



扉を開けるとそこには、花と緑のあふれる心地いい空間が

光あふれる開放的な空間に色とりどりのお花。木と鉄をふんだんに使ったモダンな店内は、まるで映画の世界のよう。ロケ地になったのもうなずけます。シンボルのシトロエンのクラシックなHトラックは現役で、配達にも活躍。

「日本一うごかすお店をめざしています」と店長の祐介さん。200坪の広い店内には、季節のお花はもちろんドライフラワーやブリザーブドフラワーなど、お部屋のインテリアにプラスできるアイテムも多彩。男性おひとりのお客様も多く、週末は家族連れでにぎわいます。

フラワーデザインコンテスト8度の日本一

祐介さんの父で代表取締役である明広さんは、日本最大のフラワーデザインコンテストJFTDジャパンカップで8度も日本一に。2023年には弟の亮太さんと1位と2位を独占。国際大会でも優勝。日本を代表するフロリストです。ブロッサムは、今もっとも注目されるフラワーショップ。遠くから足を運ぶファンも絶えません。

鉄と木の棚など店内の洒落たインテリアのほとんどが、明広さんの手作りなのだとか。類稀なセンスはお店の演出にも花咲いているのですね。

緑で暮らしをデザインするBgreen

家で過ごす時間を大切にする人が増え、インテリアとしての緑が注目されています。

フラン店西隣のBgreen(ビーグリーン)は、観葉植物の専門ショップ。これほど多彩な観葉植物がそろった店は全国的にも珍しく、遠方から訪れるお客様も多いのだとか。

昨夏、2階フロアに「男の趣味の部屋」をイメージしたBOTANICAL BASE(ボタニカルベース)をオープン。クラ

シカルなミニバイクや黒革のソファ、キッチンまで備え、緑で彩られた癒やしの空間をご提案。植物のある暮らしのヒントが詰まっています。

常に新しい風を、ブロッサムから

ブロッサムは、常に新しいものを発信し続けています。ふるさと納税返礼品の「そのまま飾れるフレンチブーケ」も、そのひとつ。ラッピングのまま飾って楽しめるのだとか。お花が長持ちする水が入っているので、花瓶もいらず、ブロッサムで一番人気のギフト。他にも、ラッピングペーパーを何層も重ね、まるで花がドレスをまとっているようなブーケなど、常に新たなアイデアを形にし、唯一無二の店をめざしています。

そんなブロッサムに新しい仲間が。その名も「フレン鳥」。南の島からやって来た木の实と葉っぱでできた愛嬌のある鳥のオブジェ。あなたもフレン鳥とお友達になり、ブロッサムをのぞいてみませんか。



(左上) このまま飾れる人気のブーケ。(右上) 輝かしい受賞トロフィーの数々。(左下) 新しい仲間の「フレン鳥」の物語も楽しんで。(右下) シトロエンのHトラックが目印。

▶ 瀬戸内生まれ、加古川育ち。日本初、純国産「加古川パスタ」は常識をくつがえして生まれた



今年も黄金色に実った「セトデュール」。おいしい「加古川パスタ」への期待が高まります。



KAKOGAWA BRAND STORY

02

株式会社 八幡宮農
代表取締役 前田 祥道

住 所：加古川市八幡町船町16
TEL：079-438-3950
URL：https://yahataeinoukumiai.com/
オンラインショップ
https://yahataeinou.stores.jp/



不可能を可能にした「セトデュール」の小麦畑。



ドローンで必要なところに必要な農薬を効率的に散布。



農業のビジネス化に取り組む代表の前田さん。



農業の精鋭プロが、効率的な栽培と6次産業化を支えている。

「できない」を可能にした奇跡のパスタ用小麦 セトデュール

「日本ではパスタ用のデュラム小麦は栽培できない、というのが常識でした」と八幡宮農代表の前田さん。西アジアの乾燥地帯で生まれた小麦は、雨が苦手。パスタ用のデュラム小麦は赤カビに弱く、収穫時期が梅雨と重なる。高温多湿の日本では、栽培は不可能とされていました。

温暖で雨の少ない瀬戸内なら——。農研機構と㈱ニッポンの研究者が、ついに奇跡のデュラム小麦「セトデュール」の開発に成功。安定的な栽培をめざし、八幡宮農が実用化に取り組みました。苦労したのは、肥料の量とタイミングのバランス。最適解にたどりつくまでに5年の歳月を要したとか。

不可能を可能に変えた悲願が、今年も美味しくたわわに実っています。

100%純国産パスタだから、安全安心で美味しい

「加古川パスタ」は、農林水産大臣賞をはじめ様々な賞を受賞。高い評価を受けています。

美味しさのヒミツは、採れたてで新鮮だから。収穫から1年以内にパスタに仕上げるので、ほのかな麦の甘い香りも、弾力があってモチリ、プリとした食感も楽しめます。防腐剤や防カビ剤を使っていないので安全で安心。学校給食にも採用されるお墨つきです。

大切なのは、農業をビジネスとして成立させること

体力的にも、経済的にも苦しくなって農業をやめてしまう農家が多い。日本の農業が直面している問題です。そうした農家から土地を預かり、農業をビジネスとして成功させているのが八幡宮農。6次産業化で新たな道を切り拓いています。

1次産業(農業)×2次産業(製造)×3次産業(小売り)=

6次産業。原料を栽培し、加工して、販売する。足し算ではなく、掛け算にすることで中間コストをカットでき、ブランド化へとつなげているのです。

「私たちは農家ではなく株式会社。常に利益を生み出すことで農業を守り、社員の暮らしを守り、豊かな環境を守る。新しい農業のあり方を実践している」と前田さんは胸を張ります。

期待の新品「豆乳ドレッシング」、2025年夏デビュー

兵庫県産の大豆で作った豆乳を100%使用し、卵を使わない画期的な「豆乳ドレッシング」が誕生しました。卵不使用なのに、コクがあって美味しいと、料理教室の先生も驚かれるほど。コレステロール0で動物性原材料を使っていないため、カラダにも環境にもやさしい。8月から販売予定。ぜひ美味しさを味わってください。



(左上) 地元小学校に出張授業。(右上) 地元小学生からもお礼メッセージが。(左下) 香りが高く、もちりした「生パスタ」。(右下) 6次産業化でブランド商品も多彩に。



▶ここに来れば、きっと自分好みのコーヒー豆に出会える

木とシックい壁のモダンで落ち着いた店内。コーヒーの香りが迎えてくれます。

シェア焙煎機を使って、あなたも焙煎してみませんか。

豆だけでなく、どんなミルがいいとか。コーヒーのことなら何でもお尋ねください、と濱田さん。

自慢の焙煎機は2台。5キロのメインの焙煎機の隣に、シェア焙煎用の1キロの焙煎機が。焙煎時間、温度など、その日の状態にあわせて細かく調整します。



家でコーヒーを美味しく楽しんでいただきたくて

扉を開けると、モダンな空間にコーヒーの馥郁とした香りがたどよう。目を引くのは、カウンターの奥で銀色に光る大小二台の焙煎機。『播磨珈琲焙煎所』は、自家焙煎のコーヒー豆を販売するロースタリーです。

「好みの豆が見つかる焙煎所」をめざしていますと、店主の濱田さん。全日本コーヒー検定委員会(J.C.Q.A.)のコーヒーインストラクター1級の資格をもつ濱田さんは、ブレンドに含まれる豆の種類まで見分けることができます。夏になればアイスで美味しい豆、バレンタインシーズンならチョコレートに合う豆など、季節ごとに濱田さんがセレクトした豆が並びます。

初めてのお客さまには、店の顔ともいえる『播磨ブレンド』をおすすめします。これを基準にして「もっとコクのあるタイプ」とか「朝食に合う豆はどれ?」といった好みと一緒に見つけていくのだとか。また、誰が淹れても美味しく味わえる豆をセレクト。難しいのは、いつでも同じクオリティで豆を提供すること。気温や天候により焙煎の仕上がりは変化します。豆の個性を見極めながら、常に安定した焙煎に濱田さんの腕が光ります。

自分で焙煎も楽しめる 新しいコーヒースタイルを提案

小さい焙煎機では、お客さま自らが焙煎できると聞いて驚きました。講習を受ければ、誰でも利用できます。直火焙煎機を使って、自分好みに豆を焙煎できるなんて、わくわくしませんか。

もとは神戸でコーヒースタンドを経営していた濱田さん。コロナ禍での巣ごもり需要で、「コーヒーは店で飲むよりも、自宅で味わう時代になる」と確信。加古川には喫茶文化があり、コーヒーを飲む世帯が多いことも後押しに。自分好みに焙煎する楽しみも味わってほしいと、シェア焙

煎機を導入し、『播磨珈琲焙煎所』をオープンしました。何が求められているかをしっかりとマーケティングし、コーヒーに真摯に向き合う。SNSでバズるよりも、コーヒーを愛するお客さまとのつながりを大切にしたいと言います。本格的にコーヒーを学びたい人向けにマンツーマンの「ドリップセミナー」も実施。自宅でカフェを開きたいなど、目標とレベルに合わせて指導。取材中にも、セミナー修了生のカフェ店主が、店で使う豆の焙煎に訪れていました。

通販でも、焙煎したての豆をお届け だから、美味しい

焙煎後のフレッシュな状態で味わっていただくには、「2週間で飲み切る」のがベスト。月に2回のサイクルで越えただけのが一番ですと濱田さん。店で焙煎した豆も2日経つとすべて処分します。限定品が充実しているオンラインショップでも、焙煎したての豆をお届けします。もちろん、ふるさと納税返礼品も、ご注文後に焙煎。美味しいうちに、ぜひ、薫りゆたかなコーヒータイムをお楽しみください。



(左上) 焙煎したての豆。ほんのり湯気が。(左下) 冷めても最後のひと口までおいしい「播磨ブレンド」(右) JR加古川駅から徒歩3分。グレーのインダストリアルな外観が目印。

KAKOGAWA BRAND STORY

03

播磨珈琲焙煎所

店長 濱田 大輝

住 所：加古川市加古川町溝之口764

TEL：079-439-4696

URL：https://harimacoffee.roastery.stores.jp/

ガラスの器に自家焙煎の豆がずらり。蓋をとって香りの違いも楽しめます。

本誌で紹介した事業者の返礼品

01

有限会社 ブLOSSAM

ブLOSSAMフラン店 店長 日坂 祐介

住所：加古川市加古川町寺家町173-11
TEL：079-427-0878(ブLOSSAMフラン店)
URL：https://www.blossom87.com/



【そのまま飾れるブーケ】
フレンチブーケ(Mサイズ)【5色カラバリ展開】
1束

【内容】
ブLOSSAMオリジナル人気NO.1ブーケ。ラッピングしたまま飾れる花束なので花瓶は必要ありません。中には栄養水がたっぷり入っていて、お花が長持ちします。

02

株式会社 八幡営農

代表取締役 前田 祥道

住所：加古川市八幡町船町16
TEL：079-438-3950
URL：https://yahataeinoukumiai.com/



加古川パスタ
300g×4袋

【内容】
日本初のデュラム小麦「セトデュール」を100%使用し、オーマイ(株)加古川工場で製造された、瀬戸内生まれ加古川育ちの日本初「純国産パスタ」です。

03

播磨珈琲焙煎所

店長 濱田 大輝

住所：加古川市加古川町溝之口764
TEL：079-439-4696
URL：https://harimacoffeeeroastery.stores.jp/



播磨ブレンド
焙煎豆200g

【内容】
マイルドな甘みと苦味があり後味はすっきりとした播磨珈琲焙煎所オリジナルブレンドです。ホットとアイスで風味の違いがあるので飲み比べもおおすすめです。

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！

自然 平荘湖(へいそうこ)



加古川市平荘町池尻

四季折々の自然が美しい平荘湖。カモやガンなど渡り鳥たちが集い水鳥の楽園となっています。バードウォッチングやウォーキングなど、リフレッシュにぴったりのスポットです。

神社 春日神社



加古川市加古川町本町592

文治2(1186)年ごろ、奈良の春日大社から分霊を迎えて建立された由緒ある古社。境内には化け猫伝説のある赤い壁が印象的な丸亀神社(通称「赤壁さん」)があります。

施設 SHOWAグループ
陸上競技場



加古川市西神吉町1050

ブルートラックが美しい、緑に囲まれた陸上競技場。全天候型メイントラックと天然芝のフィールド、直線コースのサブトラック、屋内練習場やトレーニングルームも完備しています。

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



KAKOGAWA KRAFT