



阪神地域の食と農をつなぐブランド

Made in Hanshin

阪神地元産
納得の品質



「メード in 阪神」の魅力 その1

種類が豊富

阪神南部の平地から北摂の山間部まで、広くて変化に富んでおり、様々な農産物がそれぞれの土地、気候に合った形で生産されています。歴史のある農産物も多く、種類が豊富なことが魅力です。

「メード in 阪神」の魅力 その2

品質が高い

阪神地域は、大都市である大阪と神戸に挟まれ、古くから薬物野菜などの栽培が盛んで、伝統ある産地です。その伝統、歴史の中で、農業者が互いに切磋琢磨し、生産技術が磨かれてきたことによる品質の高さが魅力です。

「メード in 阪神」の魅力 その3

新鮮です

街中あるいは街の近隣にある農地で生産される阪神産農産物。輸送に時間が掛からないため、収穫されて直ぐ、採れたての状態で提供される新鮮さが魅力です。

「メード in 阪神」応援店 登録申込書

店名	
代表者(責任者)名	
担当者名	
連絡先	電話・FAX
	E-mail

*ご登録いただいた情報は、阪神アグリパークのWEBサイトや紹介等に使用するパンフレット等に掲載させていただきます。

【「メード in 阪神」応援店が阪神産食材(主に野菜)を購入したい場合の問合せ先】

- ◆JA兵庫六甲阪神販売センター 電話:072-783-7770
- ◆JA兵庫六甲パスカルさんだ 電話:079-563-7744



「メード in 阪神」応援店
登録への詳細はこちらから↓

PRグッズの送付や阪神アグリパークHP等
で情報発信、「メード in 阪神」応援店の
イベントに参加できるなどの特典があります。



2 朝食を
せに
17 パトナシフツ
日々を豊かに