

兵庫県×山崎製パン株式会社

県産食材を使ったランチパックの商品化

本県では、民間企業等と連携して、県産農水産物の認知度向上及び販路拡大に取り組んでいます。このたび、山崎製パン(株)との連携により、ブランド戦略策定品目である**兵庫県産牛乳、淡路島産玉ねぎを使ったランチパックが商品化**されました。

1 発売期間

令和6年11月1日（金）～11月30日（土）

2 販売場所（10/28時点）

関西を中心としたエリア

（デイリーヤマザキ、ヤマザキショップをはじめ、スーパー等のヤマザキ製品取扱店）

3 商品名

ランチパック

（兵庫県産牛乳入りホワイトシチューと淡路島産玉ねぎ入りビーフシチュー）



4 その他

- パッケージ裏面には、兵庫県産の食材を紹介するSNS、Webページにアクセス可能なQRコードが記載され、本企画で使用していない食材も含め、その特長や魅力を発信します。
- 大阪府からは「ランチパック（カスタードクリーム&いちごジャム）大阪府産いちごのジャム使用」、京都府からは「ランチパック（京風カレー）京都府産九条ねぎ入り」が同時発売されます。
- 関西エリアを盛り上げようと、山崎製パン(株)から大阪府、京都府及び本県に打診があり、企画として実現しました。



※QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

【参考】

1 兵庫県産牛乳について

- 本県では、令和5年度は、県内約210戸の酪農家によって73,416 t（全国12位）の生乳が生産されており、京阪神地域の牛乳消費を支えています。
- 県内で生産された牛乳のほとんどは、県内の牛乳生産工場に出荷され徹底した衛生的な製造管理、品質管理に基づき、牛乳・乳製品が作られています。



2 淡路島産玉ねぎについて

- 淡路島では、良質堆肥の散布や稲わらのすき込みなどの土づくりに励み、収穫は葉が倒れてから1週間後に収穫する完熟収穫を心がけています。
- 他の産地の品種と淡路島の主要品種を比べると、甘さが強く柔らかいという食味評価及び分析結果が得られています。

