

ひとくちに宿る
大地からの
メッセージ

こだわりの逸品が 食べられる丹波市の美味しいお店



Organic
Village

〔作成〕丹波市有機の里づくり推進協議会

〔お問合せ〕丹波市産業経済部 農林振興課

Tel. 0795-88-5028

Mail. nou.shinkou@city.tamba.lg.jp



たんばふきのうじょう
のうかたいかんせいすまる

丹波婦木農場 農家体感施設〇

堆肥をたっぷりを入れた畑で育
てた野菜を使ったランチバイキ
ング。野菜づくりだけでなく、牛
や鶏、加工などすべてがつなが
り、循環させながら、より良いも
のをお客様に提供しています。
(ランチは要予約)

📍兵庫県丹波市春日町野村83
🕒12:00～16:30[第1・3日営業]
(2024年は3月～11月)
☎0795-74-0820



MAP
05
KASUGA



てて
tete

丹波で育った農作物のおいしさ
を子供へ。そして、たくさんの人
に知ってもらいたいという想い
で、農作物の作り方を少しずつ
学んでいます。この土地のやり方
受け継がれた方法で育て、料理
し、食べてもらう。そして美味し
いものを追求した結果が、有機
農産物でした。

📍兵庫県丹波市氷上町新郷1339納屋
🕒11:00～15:00[不定休]



INSTAGRAM



MAP
07
ICHIJIMA

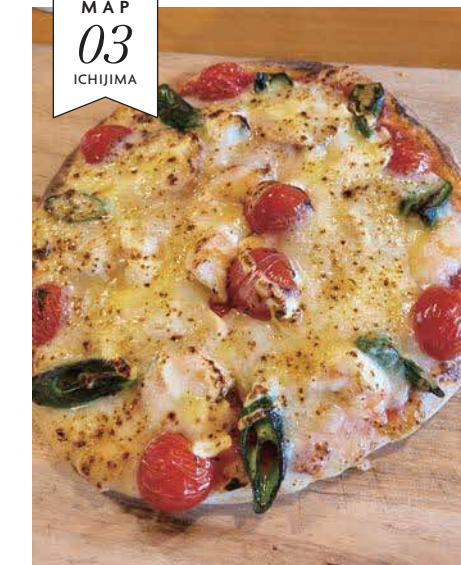
てっらどーの
terra dono

ピッツアの土台となる生地は丹
波市産有機小麦を使用。西山酒
造場の仕込水と合わせることで
丹波でしか味わえないピッツア
に。もっとも大事にする弊店の生
地こそがまさに丹波の大地の恵
みを象徴しています。

📍兵庫県丹波市市島町酒梨153
🕒(L)11:30～15:00 (LO 14:00)
(D)18:00～21:30 (要予約)
[休:水]
☎0795-85-4755



INSTAGRAM



MAP
03
ICHIJIMA

たんばいちじまふあーむ
あんどおくたんぼのもり

丹波いちじまふあーむ & 奥丹波の森

丹波いちじまふあーむの農園で
は、「安心」、「安全」な農作物づく
りをしたいという想いでお米、ブ
ドウ、黒大豆、小豆、サツマイモ等
の有機農作物の栽培に取り組ん
でいます。ほかにもどザ作り体験
等も実施しています。安全な農産
物でつながっている方々との信
頼に応えていきたいと思います。

📍兵庫県丹波市市島町北奥160
🕒11:00～16:30[休:月・火]
☎0795-85-0448



INSTAGRAM



きやりーやきがしてん

キャリー焼菓子店

長男が生まれた5年前から、自然
栽培で米や小麦、野菜を育てて
います。安心できるものを食べ
たいという思いから、今は地球環
境の事、そして自立したいという
思いで、1ha以上の畑をやってい
ます。店で使う素材もできるだけ
自分達で作ったお野菜や、近く
の農家さんの有機農産物を使っ
ています。有機農産物は何より
美味しく、お客様にも喜ばれます。

📍兵庫県丹波市春日町中山373
🕒11:00～17:00 (LO 16:00)
[休:日月火水]
☎080-1416-8857



MAP
02
KASUGA

丹波市でもっと地産地消！

情報提供お待ちしております

本紙は、有機農業の推進や環境保全、地産地消の推進
を図るために作成しております。有機農家が栽培した野
菜等を利用した店舗情報をお持ちであれば、右記QR
コードより情報提供にご協力をお願いいたします。



Carefully selected ingredients

こだわりの逸品が
食べられる丹波市の美味しいお店

TAMBA CITY

一九七〇年代、公害や食品汚染、環境問題への関心が高まる中、「消費者と信頼
関係を結んで有機農業をやっていききたい」との思いを共有した農家が集まり
丹波市の有機農業の取り組みがスタートしました。
当時は有機農業の技術が未熟でしたが、作り手である農家と食べ手である消
費者が協力し、丹波市の有機農業は発展していきました。
有機栽培では雑草や害虫対策など立ちはたせる多くの課題をクリアして生産さ
れています。その希少さゆえ、地元で消費されるのはごく僅か。しかも、高価な
食材のためなかなか手に入らず、生産地でありながら、少し遠い存在。
そんな有機農家こだわりの農産物の美味しさや生産地だからこその「おもて
なし」を味わって頂きたいという気持ちで本誌が誕生しました。

