

No.	事業者名	連絡先	主な6次化商品	商品に関するコメント	主な販売場所	商品画像
1	愛菜園はしもと https://isaien.wp.xdomain.jp	0779-65-3873	・栗赤飯 ・里芋のころ煮 ・梅干し ・きゅうりのぬか漬け など	主に大野市でとれた農産物を使って、素朴なお惣菜やお漬物を作っています。	・イベントスペース (ショッピングシティ ベル、ラブリートナー エルパ)	
2	(同) 上田農園	0779-64-1112	・てるてるさんのおかゆ (白かゆ、いもがゆ) ・大豆の水煮 (大だるま、オオツル、黒豆) ・上庄里イモのころ煮 ・大野特産 すこ	寒暖差のある大野盆地で採れた作物を加工して商品に仕上げています。	・道の駅 荒島の郷	
3	S F V 生産農場 https://manahimesama.jp	0779-64-1276	・みんなのアイス 6 種 ・むーあん 2 種 ・冷凍里芋 3 種	特産上庄里芋を加工品にしました。アレルギーの方もビーガン食の方も精進料理のデザートにも最適なおいしい商品です。	・生協 ・平成大野屋 結楽座 ・道の駅 恐竜渓谷かつやま ・かつやま恐竜の森	
4	(公社)大野市シルバー人材センター webc.sjc.ne.jp/the-ono/index	0779-66-7035	・は〜といも舞茸コロッケ ・里芋コロッケ ・チーズ里芋コロッケ ・五平餅 ・舞茸おにぎり 🍣	大野の美味しい名水を使用し、ほぼオール大野の食材で、試行錯誤を繰り返し作った自慢の品です。	・ねんりん茶屋のーそん (大和町3-7城下町東広場) ・ココ・のーそん (道の駅 越前おおの荒島の郷内)	
5	(農) 大野市総合農場	0779-65-6470	・丸もち ・角もち ・小米もち ・鏡もち ※冬期 (11月末～12月) 限定	自作したモチ米を自社工場で加工しています。 昔ながらの杵つきもちです	・ハニー新鮮館 (大野インター店) ・かじ惣 (VIO店、リブレ店、勝山店)	

6	さかだに特産工房	090-2370-6210	・ノンフライ かき餅 ・雪の下人参ジャム ・雪の下人参ピクルス ・乾燥野菜 各種 ・焼き菓子 各種	商品は地元大野市阪谷地区で収穫した作物が使われています。添加物は不使用です。	・道の駅 越前おおの荒島の郷	
7	(株) 昇竜 https://kuzuryu-maitake.jp	0779-78-2255	・まいたけ炊き込みご飯の素「うまい茸めし」	九頭竜まいたけだけを具に使用した贅沢な炊き込みご飯です。	・道の駅 越前おおの荒島の郷 ・道の駅 九頭竜 ・道の駅 恐竜渓谷かつやま ・福福館 ・かじ惣 VIO店	
8	(株) 白山やまぶどうワイン https://www.yamabudou.co.jp	0779-67-7111	・飲む 白山やまぶどうワインビネガー	山ブドウを自家農園で栽培しワインを製造しています。そのワインを原料とした濃縮タイプの飲むお酢です。	・自社 ・道の駅 越前おおの荒島の郷	
9	土本けい子	0779-66-4465	・奈良漬け ・ささだんご	古くから大野の手土産として愛されている、おばあちゃん手作りの懐かしい味です（ささだんご）。	・平成大野屋 結楽座 ・道の駅 越前おおの荒島の郷 ・道の駅 九頭竜	
10	西ヶ原にんにくの里	0779-89-3311	・にんにく味噌 ・オリーブDEガリ ・こがりっこ	勝山市西ヶ原集落のあつまりで、約20年ニンニクを生産加工、販売しています。	・道の駅 恐竜渓谷かつやま ・ゆめおーれ勝山 ・北谷町コミュニティセンター 山の駅「よろっさ」 ・喜ね舎	
11	花つみ園	0779-66-4465	・里芋チップス ・いちごジャム	添加物を使用していない素朴なおやつです（里芋チップス）。原材料は体に良いものを厳選しています。	・平成大野屋 結楽座 ・道の駅 越前おおの荒島の郷 ・道の駅 九頭竜	

12	(農) 豆の木	0779-65-5106	・大だるまみそ	自作した大野在来大豆「大だるま」を使って、無添加で製造しています。	・道の駅 越前おおの荒島の郷 ・平成大野屋 結楽座 ・かじ惣 VIO店 ・ふくい食の國291 (東京銀座 福井県アンテナショップ)	
13	(株) ゆいファーム 農家のとうふ屋さん http://www.yuifarm.com	0779-66-2218	・青豆とうふ ・青豆厚揚げ ・青豆豆乳 ・青豆きなこ ・赤大豆煮豆	自社栽培した青大豆を中心に製造販売しています。大豆の持っているおいしさを活かした商品になるように心掛けています。 一度ご賞味ください。	・自社店舗 ・直売所 ・道の駅 ・各スーパー	
14	(株) エアル (ベリー果) https://strawberika.jp	0779-64-5152	・いちごソフトクリーム ・いちご100%	自家製いちご「かおり野」を使用した数々のいちごスイーツを提供しています。おすすめはいちごソフトクリームです！	・ベリー果 (道の駅 恐竜渓谷かつやま隣接)	
15	(同) グループロテック (白山平泉寺どじょう) https://www.big-advance.site/c/163/1261/profile	0779-64-5710	・どじょうの唐揚げ ・どじょうの蒲焼き	自社で養殖した白山平泉寺どじょうは、臭み・苦味がほとんどなく、骨まで柔らかいのが特徴です。	・お食事処 かぐら ・キッチンカーでの販売 (イベント等)	
16	(企) 鯖の熟(な)れ 鮓し加工グループ https://kitadanimura.org/yorossa	0779-83-1030	・清流の里 北谷町 伝承料理 鯖の熟れ鮓し	清流の里 北谷町 伝承料理「鯖の熟れ鮓し」が、この度、文化庁制定の「伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～」に認定されました。	・山の駅 よろっさ	

17	縄文の里料理研究会 https://joumon-cafe.com	0779-88-3666	・弁当（日替わり） ・縄文ぼたもち（黒米入り） ・生かきもち ・とぼもち ・惣菜 各種	「地産地消」「郷土料理」を モットーに農家レストランを経営 しています（テイクアウト可）。 ※全て要予約	・ふるさと茶屋 縄文の里 ・道の駅 恐竜渓谷かつやま ・イベント	
18	滝本ふぁーむ https://takimotofarm.com	0779-64-4390	・ぼん菓子 ・味噌	昔ながらのぼん菓子も味噌も、 手間をかけ、原料を吟味して 製造しています。食には歴史や 地域性があり、それを大切にし ています。	・道の駅 恐竜渓谷かつやま ・かじ惣 勝山店	
19	田歩 https://toughheisenji.com	090-6815-7366	・焼きまるおにぎり	自家製のコシヒカリを使用した 一口サイズの焼きおにぎりで す。	・イベント会場 ※インスタで告知	
20	のむき風の郷 https://nomuki-kazenosato.com	0779-64-5810	・えごま油 ・えごまの実 ・えごまクッキー ・かりんとう饅頭	無農薬有機栽培で収穫したえ ごまを搾油し、薬品を使わずに 自然ろ過で製品にしています。	・のむき風の郷	
21	ラブリー牧場 https://lovelyfarm.lovepop.jp	0779-87-0047	・ジャージーソフトクリーム ・まきばのシュークリーム ・まきばのプリン ・米粉ロール ・雪国より	自家製ジャージー牛乳をたっぷり 使い、自社工場で全て生産 している乳製品です。	・ラブリー牧場みるく茶屋	