



破魔矢

Hamaya (Evil-repelling arrow)

正月の縁起物などとして用いられます。市内には全国でも有数の工芸所があり、製造のほとんどが手作業で丁寧に作られています。

The arrow is a good luck charm for good fortune in the coming year. Almost all the work is done by hand, and prominent craft shops of the arrows in Japan are in Hannan City.

なす

Eggplant

泉州地方の特産物です。皮が柔らかく、手で絞ると水がしたたるほど水分が多いのが特徴で、浅漬けは全国的に人気があります。

Eggplants in Senshu area are succulent and soft skinned compared to common eggplants in Japan. Shallow pickling eggplants are quite popular.



おかき

Okaki (Rice cracker)

厳選された素材のうまみを生かして丹念に焼き上げられたおかきは、心とむ味わいです。Thoroughly baked crackers, which make you happy, made from strictly selected rice.

酒

Sake

泉州の恵まれた良質な湧き水と丹念に磨き上げられたお米で精魂込めて醸造されたお酒は、極上の味わいです。

Senshu area has superb spring water and carefully raised, high quality rice. Energy is devoted to making the best of the best sake from this water and rice.



名産逸品

Local specialties

村雨

Murasame

口の中でフワっととろける上品な甘さ。その味わいにからだか癒されます。

Very soft texture and mildly sweet, it even makes you relax.



マダコ

海産物

Seafood

大阪湾で水揚げされたばかりの魚を焼きあげた「いかなごのぐぎ煮」は、地域の名物です。ほかにも尾崎、西鳥取、下荘の3漁港では、新鮮な海産物が水揚げされています。

Cooked and flavored, very fresh young Japanese sand eel is the local specialty. A variety of seafood arrives from the sea at the local sea ports.

シタビラメ



いかなごのぐぎ煮

玉ねぎ

Onion

水稲の裏作用としても作られる泉州玉ねぎは、水分が多く甘みがあり柔らかいのが特徴です。

Senshu onions are soft, succulent and sweet.



阪南ブランド十四匠

Hannan top brands and masters 14

このマークのついた製品は、「阪南ブランド十四匠」認証企業が製造しています。

阪南市には、明治時代まで14の村が存在し、紋羽織などの生産が盛んでした。阪南市商工会では、この地に根付くものづくりの精神を受け継いでいくため「阪南ブランド十四匠」を立ち上げ、地域をリードできる企業を認証しています。認証企業は、優れた技術で特徴のあるものづくりに励み、地域商工業の発展の寄与に努めています。

Hannan Chamber of Commerce launched the concept of listing top local businesses and giving certification. Listed businesses develop special products using outstanding technology to contribute to local prosperity.

お問い合わせ先…阪南市商工会 TEL.072-473-2100

絶品!! 郷土料理

Superb local specialty food

地域ならではの素材を活かした、昔から親しまれている阪南の味を紹介します。



押し寿司 Oshizushi (Pressed sushi)

大阪の食文化で有名な押し寿司。泉州では秋祭りの際に地元の恵みを使った押し寿司を振舞う習慣があります。

Oshizushi is well known as Osaka specialty. Traditional visitors for autumn festival are given oshizushi made from locally obtained fish and rice in Senshu area.



じゃこごうこ (じゃこごうこ) Jako-Goko

「ごうこ」は、漬物をさします。水なすの古漬けをおいしく食べるため、海老じゃこと炊き合わせた料理で、素朴な味わいが楽しめます。

"Koko (Goko)" means pickle, and eggplants and small shrimps are used for this food. Cooked eggplant pickles with small shrimps have a flavor unique to the locality.