



ごせブランド商品集

御所市農林商工課
ごせブランド認定審査会

「ごせブランド」って？



ごせブランド商品には「ごせブランドマーク」がついています

ごせ

奈良県御所市の豊かな土と澄んだ水によって育まれ、魅力ある歴史やストーリーを持った美味しい農林産物や加工食品に与えられる認定です。

認定された商品はどれも安心・安全で高品質なものばかりです。

野菜

ヘルシエ

御所市地域農業再生協議会多品種部会

電話 : 0745-66-1235

(JAならけん御所営農経済センター)

【特徴・こだわり】

- 珍しい、白いオクラ
- 普通のオクラと比べて、肉厚でコリコリとした食感。
- 金剛山・葛城山から流れ出る澄んだ水をたっぷり蓄えて、青くさが少なく、みずみずしい。
- 食物繊維豊富。

【おいしい食べ方】

- さっと茹でてから、お醤油やお出汁であえてご賞味ください。

【販売期間】

毎年7月頃



野菜

ほうらく

宝樂ししとう

御所市地域農業再生協議会多品種部会

電話 : 0745-66-1235

(JAならけん御所営農経済センター)

【特徴・こだわり】

- 噛みやすく、ザクザクした食感
- ピーマンよりも苦くなく、通常のシシトウよりも辛くないので、野菜嫌いのお子様にもおすすめ

【おいしい食べ方】

- ピーマンと同じように野菜炒めやお出汁で煮ると美味しいです
- 生でスライスしてサラダにしても美味しいです

【販売期間】

毎年7月～10月末頃



野菜

むらさき

紫とうがらし

御所市地域農業再生協議会多品種部会

電話 : 0745-66-1235

(JAならけん御所営農経済センター)

【特徴・こだわり】

- 肉厚で柔らかい歯ごたえ
- 辛みが少ない代わりにほんのりとした甘味がある
- 通常のシシトウ類に比べ、アントシアニン・鉄分・ビタミンC豊富

【おいしい食べ方】

- 白出汁で茹でて鰹節をかけると大変美味しいです。
- 辛い料理がお好きな方は、中の種を残したまま調理してください。

【販売期間】

毎年6月～10月末頃



野菜

なつ 夏わけぎ

御所市地域農業再生協議会分葱部会

電話 : 0745-66-1235

(JAならけん御所営農経済センター)

【特徴・こだわり】

- 奈良県御所市で戦前から作られてきた夏わけぎの復活
- 子宝に恵まれる縁起物としても有名で、あっさりとしたヘルシーな味で食べやすい
- カロテンや食物繊維が豊富

【おいしい食べ方】

- 味噌と一緒にあえて、あったかいご飯と一緒に
- お好み焼きに入れると美味しく、香りが食欲をそそります

【販売期間】

毎年7月頃



野菜

ご せ いも
御所芋

御所市地域農業再生協議会大和芋部会

電話 : 0745-66-1235

(JAならけん御所営農経済センター)

【特徴・こだわり】

- 御所市で作られた大和伝統野菜のヤマトイモ
- 古くから整腸薬とされてきたほど、食物繊維豊富
- 植物性たんぱく質豊富で、滋養・精力増強、疲労回復

【おいしい食べ方】

- すりおろすと長芋よりもさらにコシと粘りけが強くなるので、お出汁と混ぜてご飯にかけてどうぞ
- すりおろしてお吸いものに入れても美味です

【販売期間】

1 1月～3月



飲料
(お酒)

ごせいもしょうちゅう
御所芋焼酎
みかけによらず

御所市6次産業化・地産地消推進協議会

電話 : 0745-62-3001

FAX : 0745-62-5425

メール : nourin@city.gose.nara.jp

【特徴・こだわり】

- ひとつひとつ丁寧に皮むきをした御所芋を使用した本格芋焼酎
- すっきりとしたキレのある味わいで大変飲みやすい

【おいしい飲み方】

- ロックやストレートで
- 料理の味を引き立てるのでお食事時にも一緒にどうぞ

【販売期間】

年中

※御購入は、満20歳以上の方限定です。



加工
食品

ほりたて たけのこ みずに
掘立筍の水煮

緑の玉手箱 (御所市玉手193-1)

代表 栗原 義孝

電話 0745-62-8318

【特徴・こだわり】

- 朝早くに収穫したたけのこをすぐに加工し、鮮度とおいしさを保ったまま真空包装しています。えぐみがなくて大変食べやすいです
- 薬品や米ぬかを一切使用しておりません。

【おいしい食べ方】

- 保存がきくので季節ごとに合った料理に使えます
- タケノコご飯やてんぷら、すき焼きにもどうぞ

【販売期間】

通年



果実

ご しょ がき
御所柿

御所市柿産地協議会

電話 : 0745-66-1235
(JAならけん御所営農経済センター)

【特徴・こだわり】

- 御所市で生まれた日本最古の完全甘柿
- 江戸時代には、「その味絶美なり」「柿の極品なり」と非常に高い評価を受けてきました。
- 天然の羊羹といわれるなめらかな口触りで、大変甘い

【おいしい食べ方】

- 常温で保存し、完熟して柔らかくなってからスプーンですくって食べると大変おいしいです。

【販売期間】

11月末～12月上旬頃

※生産量が大変少ないので、お買い求めの際はご注意ください
い



加工
食品

かきみつ
柿蜜

KAKIMITSU

株式会社SONAS（御所市蛇穴496-1）

電話：0745-65-0448
ホームページ：www.pickles-ya.com

【特徴・こだわり】

- 御所市産の御所柿と富有柿だけを使ったシロップ
- 抗酸化成分（ポリフェノール等）が柿の5.1倍、はちみつ
の11.7倍と、大変身体によいシロップです。
- 柿本来の甘味だけを使用した、健康食品です。

【おいしい食べ方】

炭酸水で割ったり、ヨーグルトやホットケーキにかけた
りと、さまざまな食べ方で楽しめます。

【販売期間】

通年（毎年約800本ほどの生産）



鶏卵

西川養鶏場

ばっかせき びじん

麦花石美人たまご

西川養鶏場（御所市櫛羅739番地）

電話：0745-62-4568

【特徴・こだわり】

- 天然石の「麦花石」を飼料に使ってにわとりを育てています。
- ミネラル豊富で甘みが強く、コクのある卵です。

【おいしい食べ方】

たまご特有の臭いがひかえめですので、生食でも美味しく食べれます。

【販売期間】

通年



生鮮 肉類

やまと かも 倭鴨

株式会社鴨重フーズ（御所市櫛羅2525-6）

電話 : 0745-65-1722
ホームページ: <https://www.aigamo.net/>

【特徴・こだわり】

脂質と赤身のバランスが絶妙で、何度も食べたくなる旨みにあふれた合鴨肉です。くさみがないので合鴨肉を普段食べない方にもおすすめです。

【おいしい食べ方】

旨みがしっかりあるので、焼肉であれば岩塩やポン酢でさっぱり召し上がっていただくとも美味しいです。冬の時期は、しゃぶしゃぶや鴨鍋がおすすめです。

【販売期間】

通年



ごせブランドは、
御所市の伝統ある、良質で魅力あふれる農林産物を
地域みんなで守り、広めていくためのものです

一生懸命作った良いものを
みんなで褒め称え
御所市の魅力を全国に発信していきましょう

みんなで伝統を受け継ぎ、未来に残していきましょう



ごせブランド認定に必要なお手続きは下記URLから

<http://www.city.gose.nara.jp/0000002789.html>

ごせブランド認定審査会事務局
(御所市農林商工課農林係)

TEL : 0745-62-3001

FAX : 0745-62-5425

メール : nourin@city.gose.nara.jp