



東住吉区役所 区民企画課

〒546-8501 大阪市東住吉区東田辺1-13-4 東住吉区役所 5階
電話：06 (4399) 9734 FAX：06 (6629) 4564



料理研究家
佐川進先生監修!

食べごろは
11月上旬
～
1月下旬

なにわの伝統野菜 田辺大根レシピ集

Vol. 3

(田辺大根とは)

江戸時代から現在の東住吉区田辺を中心に栽培されていた大根です。大正から昭和にかけて農地が減少したことより幻の野菜となっていました。近年、種子が発見され、地域の人達の協力で「なにわの伝統野菜」として復活しました。

白首で、根部分は標準で長さ20センチあまり、筒状のハムのような形でやや下膨れで、先端にネズミのシッポのような根が伸びます。葉は根部分の2倍以上に育ち、とげもなく美味しく食べられます。肉質は緻密で生で食べると辛味の中にほのかな甘味を感じられます。煮炊きしてもしっかりと煮崩れやカサ減りが少なく辛味が甘味に変わります。漬物などにしても歯ごたえがあり大根のうまみを感じられます。

「なにわの伝統野菜」とは

大阪は江戸時代「天下の台所」と呼ばれたように、古くから食文化が栄え、その食文化を支える大阪独特の野菜が多数ありました。しかし、戦後、農産物の生産性を上げるための品種改良や農地の宅地化、食生活の洋風化が進み、地域独特の歴史や伝統を有する品種が次々に店頭から消えていきました。

近年、こうした伝統ある野菜を再び味わってもらえるよう、大阪では関係機関が協力し、各地域の農業者が守ってきた「なにわの伝統野菜」の発掘と復活に取り組んできました。

江戸時代後期から盛んに栽培されてきた大阪市名産の野菜も、最近、農業者をはじめとする関係者の努力によって復活しつつあります。

大阪市のなにわの伝統野菜

け ま きゅうり
毛馬胡瓜



たまつくりくもんしろうり
玉造黒門越瓜



こつま なんさん
勝間南瓜



てんのうじかぶら
天王寺蕪



たなべだいこん
田辺大根



きんときにんじん
金時人参



おおさか
大阪しろな



げんぱち めじそ
源八もの(芽紫蘇)



なんばねぎ
難波葱



「大阪市なにわの伝統野菜」の基準要件

1. 概ね100年以上前から大阪市内で栽培されてきた野菜
2. 現在において大阪市内で栽培されているもの
3. 現在も種子等の確保が可能なもの



田辺大根の利休庵かけ 秋の詰め合わせ

2017
レシピコンテスト
最優秀賞

秋をたくさん感じてほしいです。

レシピ提供：尾崎莉璃さん（大阪城南女子短期大学）

A 材料 (2人前)

田辺大根
……4cm厚さ輪切り2枚
銀杏……2個
むかご……2個
栗……2個
紅葉麩……4切れ
さつま芋(イチョウ型)……4枚
茶そば、海苔
(八方出し)
出し汁……2カップ
薄口醤油……大さじ2
味醂……大さじ2
削りかつお……適量
(利休あん)
出し汁……150ml
味醂……小さじ2
薄口醤油……小さじ2
塩……少々
すり胡麻……大さじ1
練り胡麻……大さじ1
水溶き片栗粉……適量



作り方

A 田辺大根の利休庵かけ

- ①大根は皮をむき、面取りし、片面に十字の隠し包丁をして、米のとぎ汁で茹で竹串が通る位になれば水に晒す
- ②八方出しを合わせた中に①の大根を入れ、ペーパータオルで落し蓋をし、その上に削りかつおをのせ、ゆっくりと煮含め、途中で紅葉麩も加える
- ③別鍋に利休あんの出し汁・味醂・薄口醤油・塩少々を煮立て、すり胡麻と練りごまをすこしずつ加え水溶き片栗粉で濃度をつける
- ④銀杏・いちょうに抜いたさつま芋は素揚げに、むかごは塩茹で、栗は一度茹でシロップで焚いておく。茶そばは5cm長さにし、2本まとめて端を海苔で巻き、油で揚げ、銀杏とむかごを松葉串のように刺す
- ⑤煮含めた大根を器に盛り、利休あんをかけ、銀杏・むかご・紅葉麩・栗などをのせる

B 田辺大根の出し巻き卵

- ①大根は拍子木に切り、米のとぎ汁で茹で、八方出しで煮含める
- ②卵をほぐし、出し汁・塩を加え、卵焼き鍋で大根を芯に巻きながら、焼く
- ③薄くスライスし油でカリッと揚げた栗を出し巻き卵の上に散す

C 田辺大根の八栗揚げ

- ①大根は一口大に切り、米のとぎ汁で茹で、八方出しでゆっくりと煮含める
- ②味がふくめば、ペーパータオルに取り出し、汁気をふき、表面に小麦粉・卵白・1cmほどに折ったそば・素麺をそれぞれつけ、油で揚げる
- ③塩・旨み調味料・カレー粉を合わせたカレー塩を添える

B 材料 (1本分)

田辺大根……100g
八方出し……適量
卵……3個
出し汁……50~60ml
塩……少々
栗……1個

C 材料 (2人前)

田辺大根……1/4本
八方出し……適量
茶そば・素麺……適量
小麦粉、卵白、カレー塩(塩3+旨み調味料3+カレー粉1)

とろーりチーズのヘルシー大根カツ

揚げ物が好きな父ですが、最近体重を気にしているので、肉を鶏ミンチにし、大根で挟みヘルシーでボリューム感のある揚げ物を考えてみました。 レシピ提供：白賀瑞穂さん（大阪城南女子短期大学）



- 材料 (2人前)**
- 田辺大根 1.5cm厚さの輪切り……4枚
(煮汁)
出し汁…… 1カップ
味噌…… 大さじ1
薄口醤油…… 大さじ1
- 鶏ミンチ…… 100g
(下味)
白味噌…… 大さじ1
酒…… 小さじ1
醤油…… 大さじ1
砂糖…… 小さじ1
生姜絞り汁…… 適量
- 片栗粉…… 適量
スライスチーズ…… 2枚
パプリカ赤・黄・緑…… 各1/4個
小麦粉 卵 パン粉 ポン酢 オーロラソース
- 作り方**
- ① 大根はさっと茹で、水にさらし、煮汁で歯ごたえが残る程度に煮る
 - ② 鶏ミンチに下味の調味料を加え、しっかりと混ぜる
 - ③ パプリカは大根に合わせて棒状に切る
 - ④ ①の大根の水気を拭き、片面に片栗粉をまぶしパプリカ・ミンチ・チーズ・片栗粉を片面にまぶした大根を重ねる
 - ⑤ 表面に小麦粉・卵・パン粉をつけ、160℃の油で色よく揚げる
 - ⑥ 皿に盛り、ポン酢やマヨネーズにケチャップを混ぜたオーロラソース等でいただく

田辺大根と湯葉のミルフィーユ

秋の食材と低カロリーをポイントに考えてみました。下ごしらえの仕方を変えることによって子どもから高齢者の方にも食べて頂けるのではないかと工夫しました。



- レシピ提供：新居絵利花さん（大阪城南女子短期大学）
- 材料 (2人前)**
- (あんかけ)
水…… 200ml
酒…… 小さじ2
だし…… 小さじ1
- (ミルフィーユ)
田辺大根…… 150g
湯葉…… 2枚
薄力粉…… 適量
- (付け合わせ)
パプリカ(赤・黄)…… 1/4コ
しめじ…… 1/2株
かぼちゃ…… 1/8玉
- ゼラチン…… 10g
しょうゆ…… 小さじ2
みりん…… 小さじ2
- 出し汁…… 500ml
片栗粉…… 適量
油…… 適量
- 田辺大根葉…… 適量
さつま芋…… 1/2本
もみじおろし…… 適量
出し汁…… 適量

- 作り方**
- ① 水にみりん・酒を入れアルコールをとばす (ミルフィーユ)
 - ② ①をだし汁でゆがき、しばらくつけておく
 - ③ ②に薄力粉をまぶしながら湯葉を交互に重ね、全体に片栗粉をまぶし、180℃で揚げる (付け合わせ)
 - ④ パプリカは下処理をし、出し汁でゆがく
 - ⑤ さつま芋・かぼちゃは5mm厚さに切り、それぞれ型を抜き、出し汁でゆがき、出し汁につけておく
 - ⑥ しめじはへたを切り、ゆがき、出し汁につけておく
 - ⑦ 大根葉は塩水でゆがき小口切りにする

田辺大根の蒸しパン

家庭にある食材で作りやすく、おやつや朝食にもなるので、子どもも食べやすいです。

レシピ提供：飯間奈緒さん（野菜ソムリエPro.）



- 材料 (2人前)**
- 田辺大根…… 2cmほど
田辺大根の葉…… 適量
砂糖…… 大さじ1
醤油…… 大さじ1/2
サラダ油…… 小さじ1
- (生地)
ホットケーキミックス 50g
牛乳…… 30cc
溶き卵…… 大さじ1
サラダ油…… 小さじ1

- 作り方**
- ① 田辺大根は皮をむき1cmのさいの目切りにする
 - ② フライパンにサラダ油を熱し田辺大根を入れ中火で炒める
 - ③ 田辺大根に火が通ったら砂糖、醤油を入れ煮詰める。田辺大根の葉も加え、さっと炒め、その後、粗熱をとっておく
 - ④ ボウルに溶き卵、牛乳、サラダ油を入れて混ぜ、更にホットケーキミックスを入れて混ぜる
 - ⑤ 田辺大根を④に入れ混ぜる
 - ⑥ アルミカップに⑤を入れ蒸し器で10分蒸す

田辺大根の葉っぱ de 豚キムチ

一般的に大根料理と言えば、白い部分が主役になりがちですが、葉っぱや剥いた皮を使用することで「田辺大根って捨てる所なくて、メイン料理として大活躍する食材」を実現した一品に仕上げました。

レシピ提供：森下聖子さん



- 材料 (2人前)**
- 田辺大根の葉っぱ…… 葉全体の半分量
生姜…… 1片
ごま油…… 小さじ2
キムチの素 (市販品で可)…… 適量
玉ねぎ…… 1/2個
ネギ…… 1/2本位
豚肉…… 200g
片栗粉…… 適量
- ニンニク…… 1片
みりん…… 1片
ごま油…… 小さじ2
キムチの素 (市販品で可)…… 適量
めんつゆ 2倍濃縮…… 大さじ2
塩コショウ…… 少々

- 作り方**
- ① 豚肉は食べやすい長さに切り、塩コショウで下味をつけた後、片栗粉をまぶす
 - ② 大根の葉っぱを洗い、ザク切りにして大量のお湯でさっと湯がく。湯がきすぎると歯ごたえが無くなるのでNG。その後、水気を絞る。5mm位に切った大根の皮とキムチの素を絡めキムチを作る
 - ③ 玉ねぎを5mm位の輪切り、ネギは斜め切り、ニンニク・生姜はみじん切りにする
 - ④ フライパンにごま油、ニンニク、生姜を入れ、火にかける。弱火で、香りが出てくるまで炒める
 - ⑤ 香りが出てきたら、玉ねぎ、ネギを加え火が通ったら、ザク切りにしたキムチを加え、さっと炒める。豚肉も加えて炒める
 - ⑥ 豚肉に火が通ったら、めんつゆを鍋肌から入れる。味見してから、塩コショウで味を整え完成

切干田辺だいこんと 小松菜のチャチャット炒め

季節を問わず、田辺大根が楽しめます。短時間でチャチャットでき、酒のあてまたは、副菜に。合わせる材料で、カルシウムが多く摂取できよく噛んで食べるので、成長期の子どもにもぜひ。

レシピ提供：森下光恵さん



材料 (2人前)

切干田辺大根	20 g
小松菜	1/2 束
(50g ぐらい)	
ちりめんじゃこ	10 g
ごま油	少量
塩	少々
醤油	少量
白すりごま	少量

作り方

- 切干にした田辺大根を熱湯に5分位つけて戻し、冷ましてから絞る。戻し加減は太さにより調節。長ければ、食べやすい長さに切りましょう
- 小松菜を4cm程度の長さに切る
- ごま油で、小松菜、戻した切干田辺大根をさっと炒める、その後にちりめんじゃこを入れ炒める
- 塩、醤油で調味する
- ごま油を、数滴入れ香り付けする
- すりごまを少量かける
- 田辺大根が旬の時は、塩もみした葉を上から散らす

(切干田辺大根の作り方)

- 田辺大根を5～7mmの厚さで輪切りにし、さらに5～7mmの細切りにする。
- ①を重ならないように大きな竹ざるに並べ天日に干す。
※1週間ぐらいで乾燥してきますが、まだ辛みが残っているので、できれば1ヶ月以上干し続けてください。辛みが消え、甘くなったら、切干田辺大根をビニル袋に入れ、冷蔵庫で保存します。常温のまま保存すると、茶色いあめ色になります。



田辺だいこんもち みたらし風

素材のメインが大根なのでヘルシーですが中にチーズが入り、味付けも甘辛くしっかりとしているので、満腹感を感じさせます。

レシピ提供：井上紗良さん (大阪城南女子短期大学)



材料 (2人前)

田辺大根	800 g
プロセスチーズ	100 g
片栗粉	大さじ 2
サラダ油	大さじ 2
青ネギ	1/2 本
(タレ)	
砂糖	大さじ 4
みりん	大さじ 2
酒	大さじ 2
濃口しょうゆ	大さじ 2

- 作り方
- 大根はすりおろして軽く水気を切る
 - チーズは小切りにし、葱は小口切りする
 - ボウルに水気を切った大根おろし・片栗粉を合わせ、混ぜ、チーズを中に入れ、丸める
 - フライパンを温め、サラダ油をなじませたら大根もちを並べ、中火で焼き、焼き色がつけば裏返す
 - タレの調味料を④のフライパンに加え、強火で煮詰め艶が出れば完成
 - 皿に盛り付け、青ネギを散らす

田辺大根ぎょうざ

田辺大根の甘味とシャキシャキ感がくせになります。大根をたっぷり食べた～感があります。

レシピ提供：谷 福江さん (田辺大根ふやしろう会)

材料 (2人前)

田辺大根	1/3 本
塩	小さじ 1/2
(A)	
豚ミンチ	200g
白ネギのみじん切り	1/2 本分
土生姜のみじん切り	大 1 かけら分
豆腐	1/2 丁 (150g)
塩コショウ	少々
オイスターソース	
小さじ 1 ※好みによって増やす	
片栗粉	大さじ 1

作り方

- 豆腐の水をよく切る
- 大根を2mmぐらいの薄切りにし、塩をしたあと、しんなりしたらさっと洗う
- Aの材料をよく混ぜ合わせる
- 薄切りにした大根で包む
- フライパンにふたをして蒸し焼きにする
- ごま油をかけてさっと焼く



ポン酢など好みのたれで食べても、なにもつけなくてもおいしいです。

田辺大根の豚ミンチはさみ焼き

焼いて甘味が増した田辺大根とさっぱり味付けした豚ミンチがよくあいます。

レシピ提供：難波りんごさん（天王寺蕪の会）

材料（2人前）

田辺大根…………… 2.5cm
豚ミンチ…………… 100g
ポン酢…………… 大さじ 1
ゆずの皮…………… 少々
田辺大根の葉…………… 適量
油…………… 少々



作り方

- ① 田辺大根を、皮ごと3mmくらいの厚さの輪切りにする（8枚）
- ② 柚子の皮は、そいで細かく刻んでおく
- ③ 豚ミンチにポン酢と細かく刻んだ柚子の皮を加えて、もみこむ
- ④ 田辺大根4枚に③を均等にのせて大根の大きさに広げ、もう一枚の大根をのせてはさむ
- ⑤ フライパンで片面5分ずつ焼く（ふたをして中火～弱火）
- ⑥ 食べやすいように4等分に切る
- ⑦ 大根の葉を炒めて添える

田辺大根のおいしい献立

田辺大根を丸々1本使用した献立です。身はもちろんのこと葉や皮まで余すことなくいただけます。作り慣れた和食に田辺大根を使うときの参考にしてください。

レシピ提供：庄司メイさん



- ① 田辺大根のまびき菜のつけもの 田辺大根のまびき菜を洗ってあら塩でもみ、水洗い。しぼって細かく刻み、ちりめんじゃこ等と混ぜます。
- ② 田辺大根の煮物 田辺大根を輪切りにして皮をむき、面取りをして米のとぎ汁で少しゆがきます。出し昆布を入れた別の鍋で大根がやわらかくなるまで煮ます。調味料はみりん少々と淡口しょうゆ。冷めるまでそのままにしておきます。
- ③ 田辺大根のおひたし 田辺大根の葉と大根の皮を細かくきざんで、あら塩でよくもみ、少しつけておくと半日くらいでやわらかくなります。
- ④ 田辺大根ごはん 5mmくらいの四角に切った田辺大根とにんじん、みじん切りにして洗ったうすあげ、米と昆布だしに淡口しょうゆを少々入れて炊きます。
- ⑤ 田辺大根のなます（イチオシ!） 田辺大根、にんじん、きゅうりを千切りにして塩をし、しんなりとしてきたら布巾でしぼり、甘酢につけます。柿の実などを加えても、刻んだ柚子の皮をかけてもおいしいです。
- ⑥ 田辺大根のみそ汁 昆布だしでも、かつおだしでも。大根のほか、にんじん、ごぼうのささき、小芋、うすあげ、しめじ、豆腐などお好みで。
- ⑦ 切り干し田辺大根 大寒のころに田辺大根を輪切りから千切りにして竹の籠で寒風に干します。一週間よく乾燥したら、冷蔵庫で保存します。干し大根はうすあげと煮てもよし。水でもどしてサラダにもなります。
- ⑧ 田辺大根のぬか漬 葉付の田辺大根を10日ほど干してからぬか漬けにします。

田辺大根の豚肉まき

少ない材料で簡単!美味しくいただけます。大根を千切りにするので加熱時間が短く、食感を楽しんでいただける一品です。

レシピ提供：飯間奈緒さん（野菜ソムリエ）



材料（2人前）

田辺大根…………… 150g
豚バラ肉スライス…………… 150g
…………… (10枚)
塩…………… 適量
酒…………… 大さじ 1

作り方

- ① 大根の皮をむいて、千切りにする
- ② 豚バラ肉のスライスを広げ大根を巻く
- ③ 塩をして中火で熱したフライパンで豚肉の巻き終わりを下にして焼く
- ④ 豚肉の中に火を通すため、酒を回し入れ蓋をして蒸し焼きにしてください
- ⑤ 酒が蒸発したら蓋をとり全面に焼き色がついたらできあがり

田辺大根としじみのグラタン

田辺大根のシャキシャキ感とホクホク感、冬おいしくなるしじみをグラタンにしました。心も体もあつたまります。
レシピ提供：井藤美砂江さん（宝塚増田料理教室）

材料（2人前）

田辺大根（3cm厚）	（ソース）
…………… 2切れ	バター…………… 30g
二番だし…………… 250cc	薄力粉…………… 15g
太白胡麻油…………… 少々（小1）	しじみ汁…………… 250cc
醤油…………… 小さじ1	赤みそ…………… 小さじ1
しじみ…………… 100g	
水…………… 150cc	

作り方

- ① 大根は皮をむき面取りし、ぬか水から40分ゆでる
- ② ①の大根を二番だしで30分煮る
- ③ フライパンに太白胡麻油を熱し②の大根を両面焼く
- ④ 鍋肌にしょう油を回しかける
- ⑤ しじみを水から煮て、沸騰直前で火をとめる
- ⑥ ソースを作る器に③の大根を入れソースをかける
- ⑦ オーブンで（180℃ 5～6分）焼き、しじみの身をのせてできあがり
（ソースの作り方）耐熱容器にバターを入れ、電子レンジで「弱2分」⇒薄力粉を加え混ぜる⇒電子レンジ「弱2分」⇒しじみ汁を加え混ぜる⇒電子レンジ「強6分」⇒赤みそを加え混ぜる



とろーり大根ステーキ

蒸し煮をすることで、大根の中にしっかり味をしみ込ませてとても食べやすいです。田辺大根ならではの食感をお楽しみください。
レシピ提供：坂本海輝さん（長池小学校）

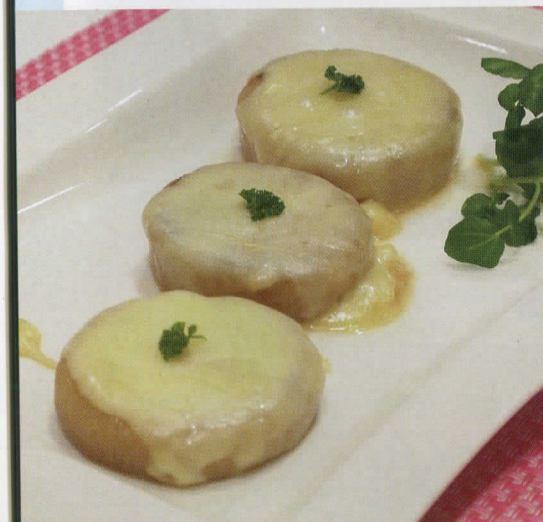
材料（2人前）

田辺大根……………	1/2本
ピザ用とろけるチーズ……………	適量
めんつゆストレート……………	100cc
ごま油……………	少々
水……………	150cc
パセリ……………	適量



作り方

- ① 大根を1.5cmの幅で切る
- ② 大根の皮をむく
- ③ 串がスッと通るくらいまで米のとぎ汁で煮る
- ④ フライパンを強火で加熱しごま油をひく
- ⑤ フライパンに大根を入れ両面に焼き目をつける
- ⑥ めんつゆ100cc 水150ccを入れる
- ⑦ 中火にしてフタをし、大根がやわらかくなるまで煮る
- ⑧ 大根の中まで味がしみこんだらチーズを入れ、2分程で火を止めパセリをのせる



田辺大根の皮と出し昆布の炒めもん

前菜や箸休め、ビールやお酒のあてにも合います。唐辛子やコショウなどの辛みを控えるとバター風味でお子様のおかずにもぴったりです。
レシピ提供：廣江美和子さん（シニア野菜ソムリエ）

作り方

- ① 大根の皮を桂むきにし、実と皮を、縦に長さ5cmぐらいの千切りにする（※1）
- ② ミョウガを縦半分につけて、千切りにする
- ③ 出し昆布は、霧をふき、柔らかくしてから、1～2mmの細切りにして、少量の水で浸しておく（※2）
- ④ フライパンにオリーブオイル、輪切り唐辛子、①の大根と③の昆布を入れて、少ししなり火が通るまで炒め、最後に②のミョウガを加え、サッと炒める（※3）
- ⑤ 全体がしんなりしたら、塩、黒胡椒で味付けし、仕上げにバターで和える。（※4）器に盛って、みじん切りにした大根の葉を上のにせ完成。お好みで仕上げにパルメザンチーズを

- （※1）時間があれば、晴天にベランダなどで2時間ぐらい天日干しにしてセミドライに。時間がない場合でも、切ってからバットにキッチンペーパーを敷き、並べて、下準備の間に空気にさらしておくとうま味が残ります。「葉」も天日に干すかオーブンで乾燥させておくとも持ち立ちます
- （※2）出汁を取った後の出汁から昆布（5cm程度）を、細切りにして、瓶にオリーブオイルと一緒につけて冷蔵庫保存しておいたものを使用しても良い
- （※3）出汁から昆布のオリーブオイル漬けを使う場合は、オリーブ油大さじ1は無しで
- （※4）田辺大根の凝縮した味と昆布のうま味で、調味料はほんの少いで大丈夫です

材料（2人前）

田辺大根（実と皮）	5cmほど
田辺大根の葉	適量
出し昆布……………	10g ※細切りにしたもの
ミョウガ……………	3本
水……………	大さじ2
オリーブオイル……………	大さじ1
唐辛子（輪切り）	少々
塩……………	適量
黒胡椒……………	適量
バター……………	5g
パルメザンチーズ	適量 ※お好みで

このレシピ集について

このレシピ集に掲載しているお料理は、平成27年から平成29年に東住吉区役所が実施した「田辺大根レシピコンテスト」において、入賞された作品です。掲載している組織名、肩書き等は「田辺大根レシピコンテスト」入賞当時のものです。

事業協力

東住吉区商店会連盟
東住吉区食生活改善推進員協議会
駒川駅前商店街振興組合
田辺大根ふやしたろう会

地域産業活性化委員会
株式会社ツジウェルネスッキング
大阪市農業協同組合
大阪城南女子短期大学

田辺大根 取扱店舗のご紹介

東住吉区内では、田辺大根を販売している店舗や田辺大根を使ったメニューを提供している店舗、田辺大根を使ったお菓子を販売している店舗などがあります。

田辺大根
販売店舗

- ◆北田辺味道館
- ◆VegeFru Vege-chan
～ベジフル ベジちゃん～

田辺大根商品
販売店舗

- ◆銘菓処 松屋
- ◆みどり製菓株式会社

田辺大根メニュー
提供店舗

- ◆美味求真 幸

その他

- ◆大阪市
なにわの伝統野菜
生産者協議会

田辺大根は東住吉区内でも
販売しています

きた た な べ み どう かん
北田辺味道館

(時期によって取り扱っていない場合があります)

〒546-0044
大阪市東住吉区北田辺 4-24-1
電話：06-6719-4446
営業時間：10:00～20:00
ホームページ：
<http://www.serve-net.co.jp>



田辺大根のお料理は
東住吉区内でも食べられます

び み きゅうしん こう
美味求真 幸

〒546-0014
大阪市東住吉区鷹合 2-1-9
電話：06-6697-2222
営業時間：
11:30～14:00、17:00～22:00
定休日：木曜日
ホームページ：
<http://www.kou.ne.jp>



田辺大根のお菓子は東住吉区内
でも販売しています

めい か どころ まつ や
銘菓処 松屋

〒546-0031
大阪市東住吉区田辺 2-1-2
電話：06-6621-2675
営業時間：9:00～19:00
定休日：火曜日
ホームページ：
<http://meika-matsuya.com/>



田辺大根のお菓子は東住吉区内でも販売しています

み どり せい か かぶしきがいしゃ
みどり製菓株式会社

(時期によって取り扱いがない場合があります)

〒546-0032
大阪市東住吉区東田辺 3-2-2
電話：06-6691-6186
営業時間：9:00～18:00
定休日：
第2、第4土曜日・日曜日・祝日・
年末年始・お盆
ホームページ：「みどり製菓」で検索
<http://www.midoriseika.com/>

和菓子職人 高橋 が作った **スイーツ**
「田辺大根 **ブラマンジェ**」



田辺大根は東住吉区内でも販売しています

VegeFru Vege-chan
～ベジフル ベジちゃん～

〒546-0035
大阪市東住吉区山坂 2-10-6
電話：未設置
営業時間：10:30～19:00
(オープン時間は準備状況により多少前後します)
定休日：水曜日・日曜日・祝日



田辺大根の生産者のみなさんへのお問合せは

おおさか し な に わ の でんとう や さいせいさんしゃきょう ぎ かい
大阪市なにわの伝統野菜生産者協議会

【事務局】大阪市農業協同組合 企画管理部 組織活性対策課
〒547-0004：大阪市平野区加美鞍作 2-2-1
電話：06-6793-8701 窓口営業時間：9:00～17:00
休業日：土曜日・日曜日・祝日

