

山陽道 龍野西SA下り線



山陽銘品街

いりゅうこみち

揖龍小路



揖保乃糸

手延素麺

細くて白い一本の麺は自然の恵みと、昔ながらの手作業から生れます。美しい線面に合致したもので、手延べ素麺となります。



しほみ饅頭

総本家かん川

自然の恵みを総本家へと昇華させた、名匠江戸屋藤治郎父子の秘伝の技を今に受け継ぎ、研鑽を重ねつつ、日本の菓子文化とともに歩んでいます。



鹿児のもち

御菓子司 春光堂

鹿児のモチは「がこのモチ」と読み、加古川が古来「鹿児」と称されていたことに由来します。播磨米の育を築いて精製された第二煎餅です。



たつの醤油

矢木醤油(株)

播磨産の大豆にこだわりの伝統の醸造法によって生み出される本格的な風味。芳醇な深いコク、まろやかな風味の本物の醤油です。



瓦せんべい

垂水亀井堂

神戸伝統のお煎餅です。餅・薄皮・小豆粉などにつくられた生地に、一枚一枚心をこめて手捏してあります。四季を問わず重宝されております。



12月20日(火)

午前
10:00
より

HELLO SQUARE

財団法人ハイウェイ交流センター