

なにわの地で育った食材

飲食店の
皆さまへ

大阪産を あなたのお店で使ってみませんか？

おおさかもん
大阪産のええやん! POINT /

POINT
01

こだわりの逸品が 勢揃い

おおさかもん
丹精込めて作られた大阪産には、
生産者の思いや生産過程での
ストーリーが詰まっています。
品質に“めいっぱい”こだわった、
美味しいものばかりです。



手に入るのは例えばこんな商品

環境に配慮して生産された商品

伝統ある野菜 珍しい食材

POINT
02

ほしいときに、 必要な分だけ

おおさかもん
大阪産ってどこで買えるの？
そんな疑問を解決するため、
魅力と仕入れに必要な情報満載の
データベースサイトを作りました！
生産者との直取引も可能です。



データベースサイトで分かること

商品情報 生産者情報 配送エリア

配送方法 発注リードタイム

最小ロット数 保存温度帯

POINT
03

お店の魅力をPR! 大阪府もお手伝い

おおさかもん
大阪産ロゴマークを、
お店でご利用いただけます。
こだわりの地元食材を
お店の“ウリ”にしませんか？

※ご使用にあたっては、大阪府が定める各種
ルールを順守いただく必要があります



今なら！おおさかもん
大阪産ロゴステッカーをプレゼント
※なくなり次第配布終了 ※配布条件あり

大阪府におけるPR

HP・SNSでの広報活動

登録者向けメールでの案内配信

大阪産(おおさかもん)が味わえる
お店マップへの掲載など

大阪・関西
万博に向けた
PRも！



おおさかもん
「大阪産データベースサイト」で
お店で使いたい気になる食材を見つける! ➡



ロゴマーク使用の
許可を申請する! ➡



おおさかもん

大阪産とは

大阪府内で生産・栽培された農林水産物と、
それらを使った加工食品の総称

天下の台所・大阪！海の幸・大地の恵みが、大阪の“うまいもん”を支えています。
近郊だからこそ、“採れたて”を“すぐ”お届けできるのも強みです。



お問い合わせは
こちら

大阪府環境農林水産部 流通対策室 ブランド戦略推進課 大阪産推進グループ
☎06-6210-9605(直通) ✉ryutsutaisaku-g05@gbox.pref.osaka.lg.jp