

TAMBA SASAYAMA



KUROMAME SWEETS

おせちの定番、「黒豆」の最高峰である「丹波篠山黒大豆」。

大粒でふっくらもちもちした食感や黒豆きなこの香ばしさの魅力だけでなく
イソフラボン、アントシアニン(ポリフェノール)、大豆ペプチド、食物繊維など

栄養価をみても積極的に取り入れたい食材。

心も身体も喜ぶ黒豆スイーツをぜひ味わってください♪

暑いときにどうぞ
甘冷スイーツ
あまびえスイーツ



老舗喫茶店
手作りの味
26 喫茶美貴
黒豆きなこアイス



ギルトフリーな
スイーツで
身体の中から整う♪
1 Sun Rice Kitchen
Vegan 黒豆ブリュレ

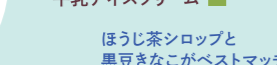


丹波大納言小豆のゼリーに
大きな黒豆煮が入った
和風仕上げ
5 和み工房
黒豆寒天ゼリー
プリンちゃん

26 喫茶美貴
丹波篠山市郡家 846
TEL. 079-552-3480
kissa_miki



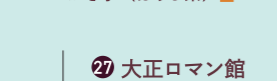
濃厚ミルクと
黒豆の甘さが絶妙
3 丹波篠山食品
丹波黒大豆入り
牛乳アイスクリーム



ふわとろプリンは
おもたせの定番
4 手作りケーキのお店
アリス
丹波黒豆プリン



8月までの
期間限定商品
14 里山工房くもべ
かき氷 (ほうじ茶)



27 大正ロマン館
丹波篠山市北新町 97
TEL. 079-552-6668
taishoromankan

店内 持帰



黒豆きなこを
オリジナル
ブレンド
27 大正ロマン館
黒豆ソフトクリーム



8月までの
期間限定商品
17 小田垣商店
黒豆わらびもち (8月まで)



17 小田垣商店
黒豆わらびもち (8月まで)

日本農業遺産認定

丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史

大粒の黒大豆「丹波黒」は、里山の人々の知恵と工夫が息づく
丹波篠山生まれの特産品です。独特の生産方法と栽培技術が
300年以上にわたり受け継がれ、日本農業遺産に認定されました。

こんなところがスゴイ!

300年前から名産品!
江戸時代の料理本に「黒豆丹州篠山よし」

畝を高くする栽培技術
通常の大豆は10~20cm、丹波篠山黒大豆は40cm

優良な種子を選抜育種し、大きくて丸い!
白大豆の2.6倍! 大豆の中では世界最大級の大きさ!

灰小屋が数多く残る農村風景
灰小屋は落ち葉などを焼いて灰肥料を
製造・保管するためのもの / 自然資源が循環する仕組み

Instagram フォロー & 投稿

プレゼントキャンペーン開催!

2022.5.28(土) ~ 2023.3.26(日)

1 丹波篠山黒豆スイーツフェアのInstagram公式アカウント@love_kuromameをフォロー

2 「#丹波篠山黒豆スイーツフェア」のハッシュタグを付けて、
丹波篠山市内で食べた黒豆スイーツの画像を投稿

抽選で10名様にオリジナルエコバッグをプレゼント!

お問い合わせ

丹波篠山観光協会 丹波篠山市北新町97 TEL.079-506-1535

主催: 丹波篠山市商工観光課 TEL.079-552-6907 企画・運営: 丹波篠山観光協会



丹波篠山公式観光サイト
「ぐるり!丹波篠山」



KUROMAME

Sweets
FAIR
It's good!



丹波篠山育ちの黒豆を
ふんだんに使った絶品スイーツ

丹波篠山市内で味わえる、
魅惑の黒豆スイーツをご紹介します!

MONT BLANC
TART
POUND CAKE
COFFEE JELLY
CHEESECAKE
SOUFFLE
MUFFIN
SOFT CREAM
CREAM PUFF
BREAD
GATEAU CHOCOLAT
PUDDING