



発行日 2019年3月22日
※本誌掲載のデータは2019年1月31日現在のものです。
発行後にデータ内容が変更となる場合がございます。
※写真はすべてイメージです。

いちのみや食ブランド推進協議会（一宮商工会議所内）
〒491-0858 一宮市栄四丁目6番8号
TEL.(0586)72-4611 FAX.(0586)72-4411
<http://ichinomiya-brand.com/>



いちのみやの
デザート



① いちのみや
ねぎみそ織り
パイ



カンツバキNOBU
(主な販売先:カンツバキNOBU)

表面はパリッとパイの感覚で、中味はクッキーのサクサク感。おやつに最適で、飲物はコーヒーか紅茶がオススメの商品です。

一宮市大和町毛受字西池田121-1
TEL:0586-44-1888

P21地図 D-4

② ベジタブルあられ
(ねぎ味噌、ごぼう、とまとバジル、
ガーリックペッパー、
たまねぎ)



菊一あられ株式会社
(主な販売先:菊一あられ工場
直売所・量販店)

愛知県は野菜の摂取量が全国一低いため「野菜の美味しさをお菓子感覚で味わえる」をコンセプトに野菜の旨みが味わえるあられを地元、修文女子高等学校の生徒さんのアイデアをもとに共同開発しました。

一宮市末広1-15-8
TEL:0586-45-6255

P22地図 E-4

④ 焼ドーナツ



ラ・カンパーニュ
(主な販売先:ラ・カンパーニュ)

地元一宮の米粉と尾張の卵を使用しています。プレーンやチョコレート、抹茶、イチゴなど13種類あり、油で揚げていないため、しっとりとしたヘルシーなドーナツです。

一宮市木曾川町内割田2の通り79-1
TEL:0586-84-2225

P21地図 D-2

⑤ いちのみやたまねぎん
クッキー



パティスリー野うさぎ
(主な販売先:パティスリー野うさぎ)

一宮市木曾川町の玉ねぎを使用したカレー風味の玉ねぎクッキーです。

一宮市平和3-2-20
TEL:0586-43-6861

P21地図 D-4

③ 木曾川四季菜 (カラフル)
サンド



御菓子司 亀屋
(主な販売先:御菓子司 亀屋)

もちもちの生地に遠赤外線焙煎し粉末にした、地元木曾川町名産の超極早生玉ねぎを使用しています。玉ねぎと相性のよい色どりの鮮やかな5種類(トマト・青梅・みかん・かぼちゃ・紫芋)のフルーツ&ベジタブルペーストを使用し、玉ねぎの自然でやさしい甘味のある生地でサンドしました。

一宮市木曾川町黒田字北宿二ノ切52
TEL:0586-86-4620

P21地図 D-1

④ 一豊ロール



ラ・カンパーニュ
(主な販売先:ラ・カンパーニュ)

生地は地元一宮の米粉を使用しもちりと、クリームはフランス産のクリームチーズと北海道産の生クリームを合わせ贅沢に、食感ふわふわ、しっかりとした新定番メニュー。卵は尾張の卵を使用しています。

一宮市木曾川町内割田2の通り79-1
TEL:0586-84-2225

P21地図 D-2

⑤ 一宮バウム・金の一宮バウム



パティスリー野うさぎ
(主な販売先:パティスリー野うさぎ)

一宮市の米粉、玉子を使ってしっとり、ふんわり、ていねいに焼き上げた棒状のバウムクーヘンです。カットしやすく、お手みやげなどにどうぞ。

一宮市平和3-2-20
TEL:0586-43-6861

P21地図 D-4

⑤ いちのみや
まゆゆ



パティスリー野うさぎ
(主な販売先:パティスリー野うさぎ)

一宮産浮野のたまごと一宮産米粉などを使用し、ふわふわマシュマロをダックワーズ生地ですンドした商品。マシュマロの中に入っている乾燥一宮産いちじくとの食感が味の決め手になっています。

一宮市平和3-2-20
TEL:0586-43-6861

P21地図 D-4

いちのみやの
デザート



⑥ 一宮はちみつ
クリームパン



(株)東海パン
(主な販売先:地域行事で)

一宮産のはちみつ(福来蜜、レンゲ蜜など)を生で使用するにより、はちみつの風味を味わうことができるクリームパンです。県立木曽川高校・スウィート木曽川が企画し、共同開発したものです。

一宮市西大海道字宅美8番地
TEL:0586-77-3230

P22地図 F-3

⑦ 金のごま麩餅



和菓子ふくら庵
(主な販売先:和菓子ふくら庵)

もちもちの麩餅に地元一宮伝法寺産の金胡麻をたっぷり練りこみました。胡麻の風味とやさしい甘さの金ごま餡の相性は抜群です。

一宮市西島町1-2
TEL:0586-23-0014

P22地図 E-3

⑧ かすていら、
抹茶かすていら



和菓子いちの
(主な販売先:和菓子いちの、各種イベント)

一宮産の卵とはちみつを使った素朴な味わいの和菓子です。

一宮市末広1-10-1
TEL:0586-83-1257

P21地図 D-4

⑨ はちみつ



Patisserie K.Shimao
(主な販売先:Patisserie K.Shimao)

チョコの型に一宮産のはちみつ『福来蜜』をそのまま入れ、ガナッシュにもはちみつを加えて、はちみつをイメージした可愛い仕上げのチョコレートです。

一宮市緑2-2-21 メゾングリーンヒル105号
TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

⑦ 一宮七夕物語
『星に願いを』



和菓子ふくら庵
(主な販売先:和菓子ふくら庵)

星の形をしたほろほろとした食感の大豆のやさしい味がするクッキーに一宮伝法寺産の金胡麻とチョコをサンドしました。

一宮市西島町1-2
TEL:0586-23-0014

P22地図 E-3

⑧ だら焼 極みかさね



和菓子いちの
(主な販売先:和菓子いちの、各種イベント)

一宮産の卵と愛知県産小麦、北海道産小豆を使ってしっとりと仕上げた手焼きのだら焼です。

一宮市末広1-10-1
TEL:0586-83-1257

P22地図 E-4

⑨ いちじく
チョコ



Patisserie K.Shimao
(主な販売先:Patisserie K.Shimao)



いちじくの美味しさを引き立たせ、甘さが残りすぎないように、お酒を少々くわえ、ミルクチョコで包みました。

一宮市緑2-2-21 メゾングリーンヒル105号
TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

⑨ いちじく
マカロン



Patisserie K.Shimao
(主な販売先:Patisserie K.Shimao)



マカロンにサンドするクリームは、ジャムの美味しさをより味わえる様に、バタークリームと混ぜず、クリームの中央にジャムをのせ、色鮮やかなマカロンでサンドしました。

一宮市緑2-2-21 メゾングリーンヒル105号
TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

いちのみやの
デザート



⑨ 木曾三川

Patisserie
K.Shimao
(主な販売先:
Patisserie
K.Shimao)



いちのみや食ブランドに認定されている内藤醸造の日本酒「木曾三川特別本醸造」をたっぷり使用したチョコレートです。男性的なイメージがある日本酒を女性にも親しんでいただけるようにと開発。口だけでも良く、ちょっぴり大人な上品な味に仕上がりました。

一宮市緑2-2-21 メゾングリーンヒル105号
TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

⑨ 木の芽

Patisserie
K.Shimao
(主な販売先:
Patisserie
K.Shimao)



一宮の河内農場で生産された木の芽を葉のままふんだんに使用した上品ですっきりとしたチョコレートです。

一宮市緑2-2-21 メゾングリーンヒル105号
TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

⑩ うきうきかすていら



野田屋菓子舗

(主な販売先:野田屋菓子舗)

「うきうきファーム」で産まれた新鮮、安全、美味な一宮の地卵でつくったカステラです。ふんわりしっとりと仕上がりが、1箱5切2つ入りで食べやすく、ギフト・贈り物に最高です。

一宮市今伊勢町馬寄呑光寺4-6
TEL:0586-73-7280

P22地図 E-2

⑪ バジルとガーリックのラスク



パン工房MuraKami

(主な販売先:パン工房MuraKami)

フランスパンの生地に一宮産バジルとガーリックを練り込み焼き上げます。それを薄くスライスし、1枚1枚丁寧にガーリックバターを塗り、もう一度焼いてカリカリに仕上げました。おつまみ、おやつに最適です。

一宮市小赤見郷浦1
TEL:050-3410-3673

P22地図 F-3

⑨ Bean to Bar
+福来蜜

Patisserie
K.Shimao
(主な販売先:
Patisserie
K.Shimao)



自店でカカオ豆の焙煎から、石臼で粉砕し、すり潰す、コンチング作業をして作るBean to Bar(ビントゥーバー)に福来蜜を加え、カカオの風味だけでなく福来蜜独特の香りと口溶けの良さを楽しんで頂ける様に、独自の配合と製法で作りました。

一宮市緑2-2-21 メゾングリーンヒル105号
TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

⑩ うきうきどらやき



野田屋菓子舗

(主な販売先:野田屋菓子舗)

「うきうきファーム」で産まれた新鮮、安全、美味な一宮の地卵でつくったどら焼きです。昔ながらの製法でつくられた手づくりの伝統的焼き菓子です。しっとりした、やわらかい皮と北海道産の小豆の餡を使いやさしい甘さのお菓子です。

一宮市今伊勢町馬寄呑光寺4-6
TEL:0586-73-7280

P22地図 E-2

⑫ ホワイトチョコレートの
濃厚ベイクドチーズケーキ



クラシックホテルGARDEN

(主な販売先:クラシックホテルGARDEN)

フランスヴァローナ社のホワイトチョコレート(イボワール)とコクのあるクリームチーズ、「うきうきファーム」の尾張のたまごをふんだんに使用しました。チョコレートの持つ繊細な香りとクリームチーズのほどよい酸味が感じられるとろりと口溶けなめらかな半熟感のあるチーズケーキに仕上げました。

一宮市栄3-3-10 (アバホテル<尾張一宮駅前>内)
TEL:0586-24-6111

P22地図 E-4

⑬ いちのみや珈琲の
カタラーナ



クラシックホテルGARDEN

(主な販売先:クラシックホテルGARDEN)

タンザニアキリマンジェロ、ブラジルピーベリー、コロンビアスプレモをいちのみやに因んで1対3対8にブレンドした「138ブレンドいちのみや珈琲」を使用しています。少し強い苦味の奥に、濃い甘みとアロマを持つブレンド豆から抽出したエスプレッソ、「うきうきファーム」の尾張たまご、濃厚な生クリームをふんだんに使用し、コーヒー風味やコクをそのまま活かした少し大人向けのカタラーナです。

一宮市栄3-3-10 (アバホテル<尾張一宮駅前>内)
TEL:0586-24-6111

P22地図 E-4

いちのみやの
デザート



⑫ ミックスベリーと
マスカルポーネの
カタラーナ



クラシックホテルGARDEN
(主な販売先:クラシックホテルGARDEN)

マスカルポーネチーズを混ぜ込み、チーズケーキのようななめらかでコクのあるカタラーナに焼き上げました。甘酸っぱいミックスベリーと相性が良い一品です。

一宮市栄3-3-10 (アパホテル<尾張一宮駅前>内)
TEL:0586-24-6111 P22地図 E-4

⑬ マンゴーと
パッションフルーツの
カタラーナ



クラシックホテルGARDEN
(主な販売先:クラシックホテルGARDEN)

濃厚なカタラーナの上にパッションフルーツのソースをかけ、マンゴーの果肉を贅沢にのせたフルーツカタラーナです。

一宮市栄3-3-10 (アパホテル<尾張一宮駅前>内)
TEL:0586-24-6111 P22地図 E-4

⑮ いちみんなのもっちり焼き



和菓子処あんこや

(主な販売先:和菓子処あんこや)

一宮市の卵とハチミツを使用。もちもち食感の皮で自家製のつぶあんをたっぷり挟んだハーフどら焼き。いちみんなの焼印を押してあります。

一宮市本町3-6-2
TEL:0586-72-6235 P22地図 E-4

⑯ 極 きわみ
巧 たくみ



若松屋末広
(主な販売先:若松屋末広)

極 きわみ 阿波和三盆糖と尾張のブランド卵、国産蜂蜜を使用し、しっとり焼き上げた贅沢なカステラ
巧 たくみ 一宮特産品の福来蜜と尾張のおいしい卵をたっぷり使って焼き上げた郷土カステラ

一宮市末広2-22-19
TEL:0586-45-5608 P21地図 D-4

⑭ 鬼まんじゅう



愛知西農業協同組合青年部
(主な販売先:JA愛知西秋感謝祭)

愛知西農協青年部の部員が遊休農地活用のため「さつまいも」の生産を開始しました。収穫した「さつまいも」は郷土のおやつである「鬼まんじゅう」に加工し、JA愛知西秋感謝祭などで販売しております。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811 P22地図 F-4

⑭ うきうきチーズケーキ



ユコーネ
(主な販売先:ユコーネ)

うきうき卵を使用したチーズケーキなのでチーズはもちろんです、卵の味がとてもしっかりしたケーキです。

一宮市浅野字花ノ木39-1
TEL:0586-76-7337 P22地図 F-4

⑯ 生どら



福扇堂
(主な販売先:福扇堂)

ふわふわのどら焼生地、自家製の粒餡とあっさりとした生クリームを合わせてサンドした当店自慢の商品です。卵は、地元一宮のブランド卵「尾張の卵」を使用しています。

一宮市大毛五反田26
TEL:0586-78-1972 P22地図 E-2

いちのみやの
切干大根・卵・鶏肉



⑬ 角切大根



(資)加藤亀作商店

栽培産地は、自家農場と60戸余りの契約農家で低農薬にこだわり、冬場この地方の象徴ともいえる「伊吹おろし」の寒風で干し上げた、無添加、完全自然食品です。

一宮市明地字須賀138
TEL:0586-68-0140

P22地図 B-5

⑭ 尾張の卵



一宮市浮野養鶏株式会社
(主な販売先:浮野養鶏直売所うきうき村)

「うきうきファーム」で産まれた新鮮・安全・美味を極めた卵で主に尾張地区を中心に販売している白玉子です。卵黄の盛り上がりとおレンジ色が素晴らしく、濃厚な味わいがヤミつきになる白卵です。

一宮市千秋町浮野下向得19
TEL:0586-76-7335

P22地図 G-4

⑮ うきうき村
ささみ燻

一宮市浮野養鶏株式会社

(主な販売先:
浮野養鶏直売所
うきうき村)



18ヶ月間飼養した鶏のささみを使用した燻製肉。お父さんのお酒の友として大好評ですが、これがサラダにもピッタリなんです。

一宮市千秋町浮野下向得19
TEL:0586-76-7335

P22地図 G-4

⑯ チキン
フランク

一宮市浮野養鶏株式会社

(主な販売先:
浮野養鶏直売所
うきうき村)



当社で飼育した鶏の肉で作ったチキンフランク。チキンウインナに比べてパリッとした噛みごたえと荒挽きの食感です。ホットドッグやバーベキューに最適な商品です。

一宮市千秋町浮野下向得19
TEL:0586-76-7335

P22地図 G-4

⑰ 尾張のおいしい卵



一宮市浮野養鶏株式会社
(主な販売先:浮野養鶏直売所うきうき村)

「うきうきファーム」で産まれた新鮮・安全・美味を極めた卵で主に尾張地区を中心に販売している赤玉子です。卵黄の盛り上がりとおレンジ色が素晴らしく、濃厚な味わいがヤミつきになる本当においしい卵です。

一宮市千秋町浮野下向得19
TEL:0586-76-7335

P22地図 G-4

⑱ うきうき村
チキン・
ウインナ



一宮市浮野養鶏株式会社
(主な販売先:浮野養鶏直売所うきうき村)

18ヶ月間飼養した鶏肉で作ったウインナ。濃厚な味とは裏腹にヘルシーな鶏肉だから食欲のままにどうぞ。

一宮市千秋町浮野下向得19
TEL:0586-76-7335

P22地図 G-4

⑲ 炭焼き風
焼きとり

一宮市浮野養鶏株式会社

(主な販売先:
浮野養鶏直売所
うきうき村)



18ヶ月飼養した鶏肉で作った焼鳥。炭火の香りがよく効いた、そのままでもアレンジしても美味しく食べられる食材です。

一宮市千秋町浮野下向得19
TEL:0586-76-7335

P22地図 G-4

⑳ ヘルシー
カレー

一宮市浮野養鶏株式会社

(主な販売先:
浮野養鶏直売所
うきうき村)



うきうき村の鶏肉をふんだんに使い、他の素材も大きめにカットし、ボリューム感を出したカレーです。お子様にも食べやすくマイルドなこくのある味になっています。

一宮市千秋町浮野下向得19
TEL:0586-76-7335

P22地図 G-4

いちのみやの
加工品



②尾州138
ひっじカレー
中辛



一宮活性化プラン協議会

(主な販売先:一宮市観光案内所、クイーンズコスモ、カフェレストICHIMO)
“誰もが食べられる羊肉を使用したカレー”を多くの方に知っていただきたいの思いからレトルトカレーに着目し、大きめにカットした食べ応えのあるラム肉を一宮産のたまねぎと赤ワインで煮込んだ濃厚で高級感のある味わいが特徴です。

一宮市籠屋1-4-3
TEL:0586-45-7998

P22地図 D-3

②尾州138
ひっじカレー
オリエンタル
マースタイプ



一宮活性化プラン協議会

(主な販売先:一宮市観光案内所、クイーンズコスモ、カフェレストICHIMO)
“誰もが食べられる羊肉を使用したカレー”を多くの方に知っていただきたいの思いからレトルトカレーに着目し、ラム肉を一宮産のたまねぎとチャツネでじっくり煮込んだまろやかでコクのあった味わいが特徴です。

一宮市籠屋1-4-3
TEL:0586-45-7998

P22地図 D-3

②いちじく
ジュエル
コンポート



ファーム大しま



(主な販売先:JA愛知西産直広場、名鉄百貨店、うきうき村、一宮市観光案内所、マックスバリュ木曾川店)

完熟した果実を、丸ごと使ってふっくらとワインで煮ました。もちもちとした食感が魅力のデザートです。

一宮市丹陽町九日市場2852
TEL:0586-77-0975

P22地図 F-6

②伝法寺の
金胡麻



株式会社タクセイ

(主な販売先:生活協同組合、通信販売)

白胡麻、黒胡麻とくらべても非常に香りが良く、味にコクがあるのが特徴。脂質、タンパク質、食物繊維、炭水化物、各種ビタミン、ミネラルなど多くの栄養素がバランスよく含まれています。

一宮市伝法寺5-14-13
TEL:0586-81-2444

P22地図 F-6

②いちじくジャム

ファーム大しま

(主な販売先: JA愛知西産直広場、名鉄百貨店、うきうき村、一宮市観光案内所、名神高速道路尾張一宮PA下りマックスバリュ木曾川店 (株)みのり一宮千秋店)



完熟した実を丸ごと使い、果実感をしっかり残したやさしい風味のジャムです。毎日食べても飽きない味です。

一宮市丹陽町九日市場2852
TEL:0586-77-0975

P22地図 F-6

②いちじくグラッセ

ファーム大しま

(主な販売先: JA愛知西産直広場、名鉄百貨店、うきうき村、一宮市観光案内所、(株)みのり一宮千秋店)



完熟果実を丸ごとお菓子にしました。お茶うけやブルーチーズをのせてお酒のおつまみに絶品です。

一宮市丹陽町九日市場2852
TEL:0586-77-0975

P22地図 F-6

③乾燥しいたけ

きのこ工房U.P.ファーム

(主な販売先: 米グリーンセンター岩倉、パロー伝法寺、Vドラッグ中切店、マックスバリュ木曾川店ほか)



コナラ・クヌギ等の原木にきのこ菌を植え込み、原木栽培しているので、歯ごたえ、香り、味と三拍子そろっています。当製品は乾燥加工した「早戻り乾燥しいたけ」です。

一宮市千秋町野浮字道下11
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

③原木椎茸醤油

きのこ工房U.P.ファーム

(主な販売先:ネット販売)



椎茸の香りがほのかに香る醤油。お刺身等と相性が良いです。そのままでも美味しいですが、その他調味料のちょい足しに使うと味がまろやかになります。オリーブオイル、マヨネーズ、わさび、一味、和からし等にどうぞ。いつもの醤油より深みのある味わいのお醤油をぜひお試しください。



一宮市千秋町野浮字道下11
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

いちのみやの
加工品



㊸ 原木椎茸
だし醤油

きのこ工房U.P.ファーム
(主な販売先:ネット販売)



だしが強めのお醤油です。卵かけごはんや相性が抜群です。色々な料理の隠し味にどうぞ。和風、洋風、中華料理とアレンジの仕方は無限大です。



一宮市千秋町浮野字道下11
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

㊸ 原木椎茸と
梅のドレッシング

きのこ工房U.P.ファーム
(主な販売先:ネット販売、
マックスバリュ木曾川店)



あふれるほどの情熱といっぱいの愛情をこめて作った肉厚の椎茸を細かく刻み、明治10年創業の老舗醤油店「芋慶」で作られた貴重な醤油に、さっぱりとした梅肉を入れて「すっぱうまい!」美味しいドレッシングを作りました。



一宮市千秋町浮野字道下11
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

㊸ お米の糠から
とれたサラダ油

※ハラール対応食品

オリザ油化株式会社



(主な販売先:
名鉄百貨店一宮店ほか
本社でも購入可)



国産の玄米から得られる米ぬかと米胚芽を原料として精製した油です。オレイン酸・リノール酸・γ-オリザノール・トコトリエノール(スーパービタミンE)などをバランス良く含んでいます。他の油に比べて熱に強い、劣化(酸化)しにくく、また油酔いも少ないなどの特徴があり、素材そのものの味を引き立てます。揚げ物や炒め物、ドレッシングオイルなど様々な調理にお使いいただけます。

一宮市北方町沼田1
TEL:0586-86-5141

P21地図 D-1

㊸ オリザの米油

※ハラール対応食品

オリザ油化株式会社



(主な販売先:
主に学校
給食用として、
本社でも購入可)



米油には、抗酸化作用により体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助けているビタミンEが含まれております。その為劣化(酸化)しにくく、経済的にも健康にも優しい油です。国産と海外米のブレンド油で、精製は国産のものと同様、自社工場で行っているため、安心・安全な油としてご使用いただけます。

一宮市北方町沼田1
TEL:0586-86-5141

P21地図 D-1

㊸ 原木椎茸ドレッシング

(原木椎茸とおろしその
ドレッシング、
原木椎茸とたまねぎの
ドレッシング、
原木椎茸とねぎの
ドレッシング)



きのこ工房U.P.ファーム
(主な販売先:ネット販売)



あふれるほどの情熱といっぱいの愛情をこめて作った肉厚の椎茸を細かく刻み、明治10年創業の老舗醤油店「芋慶」さんの昔ながらの木樽と石積みで作られた貴重な醤油で美味しいドレッシングを作りました。修文女子高校の生徒がレシピとパッケージを考案しました。

一宮市千秋町浮野字道下11
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

㊸ 玄米粉入りなま麩

株式会社ファキ
(主な販売先:
ピアゴ、豊田生協)

古くから精進料理として尾張地方を中心に親しまれているなま麩に西尾張で生産されたもち米粉を使い、一枚ずつ手造りで生産されたこだわりの商品です。



一宮市天王3-1-9
TEL:0586-45-7464

P22地図 E-3

㊸ 国産玄米油

※ハラール対応食品

オリザ油化株式会社



(主な販売先:成城石井、
イオンモール木曾川、
一宮市観光案内所、名鉄百貨店一宮店、
その他百貨店ほか)



独自の低温抽出法により、玄米から得られる米ぬかと米胚芽の栄養をそのまま油に閉じ込めています。中身は『お米の糠からとれたサラダ油』と同じものになります。少人数のご家族におすすめです。

一宮市北方町沼田1
TEL:0586-86-5141

P21地図 D-1

㊸ 清酒 特別本醸造
木曾三川 しぼりたて

『あいちのかおり』



内藤醸造株式会社
(主な販売先:
名鉄百貨店一宮店)
※数量限定、
売切れ次第販売終了



一宮産のブランド米「あいちのかおり」と愛知県産の酵母のみを使用して醸されたお酒です。しぼりたての生酒のみが持つ、フレッシュで芳醇な香りと味わいをお楽しみ下さい。

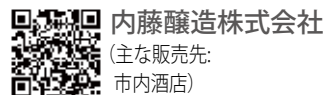
稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
TEL:0587-97-1171

P21地図 A-6

いちのみやの
加工品



26 木曾三川
特別本醸造



地元・愛知県一宮産米「あいちのかおり」を60%まで磨き、愛知県産の酵母と木曾川の伏流水で醸した特別本醸造。冷や良し、燗良し、キレが良くすっきりとした口当たりは食中酒としておすすめです。

稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
TEL:0587-97-1171

P21地図 A-6

27 幸ちゃん熟成
黒にんにく酢

株式会社尾関園芸
(主な販売先:JA愛知西産直広場)



黒にんにくと酢のほどよい味が、何の料理にも合う万能調味料です。

一宮市浅井町河端字古川筋169
TEL:0586-51-5537

P22地図 F-2

28 にんにく味噌
ドレッシング

株式会社尾関園芸
(主な販売先:JA愛知西産直広場)



一宮産ホワイトニンニクと明治10年創業の(株)芋慶の味噌を用いたドレッシング。料理として野菜サラダや焼肉などにご使用いただける調味料です。

一宮市浅井町河端字古川筋169
TEL:0586-51-5537

P22地図 F-2

29 にんにく
生引き醤油

株式会社尾関園芸
(主な販売先:JA愛知西産直広場)



一宮産ホワイトニンニクを丁寧に乾燥させ漬けた美味しい醤油です。刺身、やっ豆腐、野菜などの炒め物に良く合います。

一宮市浅井町河端字古川筋169
TEL:0586-51-5537

P22地図 F-2

27 幸ちゃん
ニンニク酢

株式会社尾関園芸
(主な販売先:JA愛知西産直広場)



どんな料理でも合う、万能調味料。焼きそば、ラーメン、カレーなどの仕上げにちょっぴり入れるだけで美味しさがプラスになります。

一宮市浅井町河端字古川筋169
TEL:0586-51-5537

P22地図 F-2

27 ニンニク酢

株式会社尾関園芸
(主な販売先:JA愛知西産直広場)



万能調味料。幸ちゃんニンニク酢よりも、ニンニクエキスの量が多めに入っています。ニンニクをつけこむ期間が長いです。

一宮市浅井町河端字古川筋169
TEL:0586-51-5537

P22地図 F-2

29 にんにく
味っこ醤油

株式会社尾関園芸
(主な販売先:JA愛知西産直広場)



一宮産ニンニクと唐辛子を漬けた醤油。ニンニクと唐辛子のピリ辛感が隠し味的な存在です。

一宮市浅井町河端字古川筋169
TEL:0586-51-5537

P22地図 F-2

27 熟成黒にんにく

株式会社尾関園芸
(主な販売先:JA愛知西産直広場)



一宮の畑で作ったにんにくを加工、熟成した黒にんにくです。

一宮市浅井町河端字古川筋169
TEL:0586-51-5537

P22地図 F-2

いちのみやの
加工品

28 ぎんなん
ジャム



愛知西農業協同組合

(主な販売先:JA愛知西)

銀杏に甜菜糖とレモン果汁だけで作った無添加のジャムです。ナッツのような味であとから銀杏の風味が立つように加工しました。銀杏には脂質、糖質、たんぱく質、ビタミンA・B群、ビタミンC、鉄分、カリウムなどが含まれています。(10月～2月販売)

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

30 はちビタC



みやび養蜂

(主な販売先:和菓子いちの、
杉戸浴場、JA愛知西産直広場)

一宮市内で採れたクロガネモチのハチミツの中でも糖度80度以上の純度の高いハチミツを使っています。ハチミツの香りを感じていただけるようにたっぷり入れつつも、甘すぎる事なく、さっぱり飲めるように仕上げてあります。

一宮市浅井町大野東山12-1
TEL:0586-51-3738

P22地図 F-1

29 福来蜜



一宮市養蜂組合

(主な販売先:

名神高速道路

尾張一宮PA下り、うきうき村)

かつては一宮市の木として約30年間にわたり愛された「クロガネモチ」のハチミツ。この花から採れるハチミツを「福来蜜」と名付けました(2000年商標登録)。さっぱりとした甘みにさりとした舌ざわりで気品のある味と食感が特徴です。

一宮市真清田2-5-37
TEL:0586-73-6541

P22地図 E-3

31 おりひめ
木曾川が
織りなす水



一宮市上下水道部

(主な販売先:一宮市役所本庁舎10階営業課、一宮市観光案内所、
シルバー本町ふれあい広場、ツインアーチ138、尾西商工会、木曾川商工会)

極楽寺水源所からくみ上げた市の水道原水に、塩素などの薬品を加えず、セラミックフィルターにより除菌し非加熱充填した、水本来のおいしさが味わえるナチュラルウォーターです。賞味期限は製造から5年。災害備蓄用飲料水としてもご利用いただけます。2019年度製造商品は、7月から販売いたします。

一宮市本町2-5-6
TEL:0586-85-7094

P22地図 E-4

32 THE ごだれ



株式会社Food Educate

(主な販売先:しゅん亭)

地元エコファームの玉ねぎを使用し、りんごと発酵させた醤油ベースの甘めの万能だれです。お肉料理はもちろん、お魚料理、サラダ、温野菜など様々な料理に合います。しゅん亭自慢の商品をぜひどうぞ

一宮市森本4-11-17
TEL:0586-23-3680

P22地図 F-4

33 にん&たまドレッシング



♪kitchenのりのり♪農家の調理師

(主な販売先:♪kitchenのりのり♪JA愛知西)

・一宮産のニンニクと自家製のタマネギを使用したオリーブオイルベースのドレッシングです。
・保存料・無添加で完全受注生産。オーダーを頂いてから納品に合わせて1つ1つ丁寧に作ります。
・肉料理や魚料理にもとても良く合います。

一宮市馬見塚字郷前58-3
TEL:0586-27-8656

P22地図 F-5

いちのみやの
青果



34 玉野ぎんなん



玉野銀杏組合

(主な販売先:名古屋北部市場)

一宮市玉野地区は銀杏の生産地域で、そこで収穫された銀杏です。銀杏に含まれるビタミンCは、お肌の調子をを整え体を疲れにくくする効果があるなど、銀杏には豊富な栄養分が含まれています。

一宮市玉野1171
TEL:0586-68-0476

P21地図 C-6

35 千両なす



三井食品工業株式会社

(主な販売先:尾張一宮香物 三井宮蔵)

千両だてもおしくないということからその名がついたとされる千両なすは実も皮もやわらかいことから漬物の定番としても重宝されました。一宮の味を知り尽くした三井宮蔵ならではの地物千両なすのお漬物です。

一宮市三ツ井1-10-8
TEL:0586-77-3535

P22地図 F-5

いちのみやの
青果



㊦ 尾張桃かぶ



三井食品工業株式会社

(主な販売先:尾張一宮香物三井宮蔵)

尾張で一番、かわいい漬物。地元(一宮・稲沢)で育った、やわらかくなめらかな食感とほのかな甘みが特徴の「尾張桃かぶ」。愛らしく染まった甘酢漬は、そのままはもちろん、他の素材とマリネして華やかな一品にも。

一宮市三ツ井1-10-8
TEL:0586-77-3535

P21地図 F-5

㊦ いちのみや
ねぎ



愛知西農業協同組合

(主な販売先:

一宮地方総合卸売市場ほか直売店)

品種は越津ねぎという白ネギと青ネギの中間の特徴を持ち千秋地区を中心に栽培。みずみずしくて、柔らかで、白身は純白でつやがあり、甘味もあります。鍋物などには最高。

一宮市北小渕字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4



㊦ 特別栽培米
からだに
おいしいお米



愛知西農業協同組合

(主な販売先:JA愛知西各支店)

生産者が手間と時間をかけて、愛情たっぷりに作った特別なお米。できるだけ化学合成農薬(使用回数)を控え有機肥料を使って「安全・安心」でからだにとっても優しくおいしいお米です。愛知西農協が認証を受けた特別栽培米。

一宮市北小渕字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4



㊦ いちのみや
なす



愛知西農業協同組合

(主な販売先:

一宮地方総合卸売市場ほか直売店)

皮が柔らかく中身が緻密でおいしい。一夜漬けなどによく、市場を通じ市内や県内の漬物業者への出荷もあります。

一宮市北小渕字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4



㊦ いちのみや
だいこん



愛知西農業協同組合

(主な販売先:

一宮地方総合卸売市場ほか直売店)

甘く、みずみずしく、うまくて生で食べるのが一番。消費者が鮮度の見分けの目安にできるよう葉っぱがついたまま出荷している農家もあります。

一宮市北小渕字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4



いちのみや食ブランドとは

一宮市は濃尾平野の中央に位置し、真清田神社の門前町、また、尾張北西部の経済の中心として繁栄するとともに、洋服地を中心とした毛織工業の産地として認知されています。

また、市北部から西部へと約18キロメートルに亘り接する木曾川が育んだ豊かな自然に恵まれていることから、古くから農作物の栽培もさかんで、冬の寒風「伊吹おろし」を利用した切り干し大根や市東部の千秋町で生産されるネギや卵などは、広くその名が知られています。

こうした中、一宮商工会議所では平成22年に「いちのみや食ブランド推進協議会」を設立。一宮市を中心とする西尾張地域の農産物またはそれらを使用した食品で、一宮の歴史・文化が感じられるものを「いちのみや食ブランド」として認定し、商品のPR活動を行っています。

食ブランド マップ

