



発行日 2022年9月20日

※本誌掲載のデータは2022年9月20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。



ICHINOMIYA

地域の恵みを美味しく味わう

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 のっぽさん



カンツバキNOBU

(主な販売先:カンツバキNOBU)

「ツインアーチ138」をイメージして作られた、この「のっぽさん」はお菓子の長さが138mmというこだわりで、シールは一宮の古き良き時代、山高帽子の「だんなし」をイメージしました。お菓子の味は、胡麻・柚・林檎・パインアップル・桃・オレンジ・コーヒーと一宮七夕祭りにちなんで七種類をお楽しみいただけるようご用意いたしました。

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、
一宮市観光案内所、ベルマート
キヨスク一宮中央店
直売所・名鉄百貨店一宮店)

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、修文学院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 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)

一宮産の米粉、たまごを使用し、しっとり、ふんわり、丁寧に焼き上げた棒状のバウムクーヘンです。金バウムは、表面を飴状に焼き上げ香ばしさもお楽しみ頂けます。一宮のお土産としてご利用頂ければ幸いです。

一宮市平和3-2-20
TEL:0586-43-6861

P21地図 D-4

④ 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サンドした商品。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

③ 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

③ 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、メープルなど7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

④ うさびよん



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)

一宮産の浮野卵、くろがね蜂蜜、米粉を使用したうさぎの形のふわふわマドレーヌ。いちご味、チョコ味、プレーン味、抹茶味の4種類をご用意しております。顔の表情の可愛さに注目してね。

一宮市平和3-2-20
TEL:0586-43-6861

P21地図 D-4

⑤ 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

いちのみやの デザート

⑥ 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

⑥ どら焼 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した仕上げた手焼きのどら焼です。

一宮市末広1-10-1
TEL:0586-83-1257

P22地図 E-4

<厚生労働省ものづくりマイスターがつくる>

⑧ 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)

<あいちの名工><厚生労働省ものづくりマイスター><国家検定1級技能士><職業訓練指導員>のお店。
「うきうきファーム」の安全・美味な一宮のブランド卵でつくった、北海道産小豆の餡たっぷりのどら焼きです。

一宮市今伊勢町馬寄呑光寺4-6
TEL:0586-73-7280

P22地図 E-2

<あいちの名工のお店>

⑧ 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)

<あいちの名工><厚生労働省ものづくりマイスター><国家検定1級技能士><職業訓練指導員>のお店。
「うきうきファーム」の安全・美味な一宮のブランド卵のカステラです。1箱5切2つ入っています。

一宮市今伊勢町馬寄呑光寺4-6
TEL:0586-73-7280

P22地図 E-2

⑦ 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 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

⑨ 福来蜜と尾張の 卵のチーズケーキ



株式会社クラシックホテル
1Fレストラン アンシエーヌ
(主な販売先:株式会社クラシックホテル
1Fレストラン アンシエーヌ)

一宮市の木で福が来ると縁起の良い木とされているクロガネモチのはちみつとうきうきファームの尾張の卵を北海道産の生乳から作られたクリームチーズに合わせた濃厚なチーズ生地。口溶け滑らかなチーズケーキです。

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

⑩ 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が、卵の味がとてもしっとりしたケーキです。

一宮市浅野字花ノ木39-1
TEL:0586-76-7337

P22地図 F-4

いちのみやの デザート

⑩ ウキウキガトーショコラ



ユコーネ
(主な販売先:ユコーネ)

浮野の玉子と濃厚なチョコレートのコラボレーション。しっとりした食感をお楽しみ下さい。

一宮市浅野字花ノ木39-1
TEL:0586-76-7337

P22地図 F-4

⑪ いちみんのもっちり焼き



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

⑫ KAWORIのもっちり食パン



愛知西農業協同組合

(主な販売先:産直広場南小淵店 パン工房)

地元のお米「あいちのかおり」を使用した米粉食パンです。米粉ならではのふんわり・もちりとした食感が特色です。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

⑬ いちみんマドレーヌ



愛知西農業協同組合

(主な販売先:JA愛知西産直広場 南小淵店 パン工房)

一宮市のマスコットキャラクター「いちみん」の形をしたマドレーヌです。地元のお米「あいちのかおり」100%の米粉と一宮産の卵、はちみつ、米油を使用しており、一宮土産に最適な商品です。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

⑭ 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

⑮ 生どら



和洋菓子 福福堂
(主な販売先:和洋菓子 福福堂)

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

⑯ 濃い米(こいこめ)シフォン



とうふファクトリー 豆の木

(主な販売先:とうふファクトリー 豆の木)

当店で製造している絹ごし豆腐を混ぜており、一般的なシフォンケーキより約30%ほど低カロリーになっています(自社調べ)。従来までは生地に小麦粉を使用しておりましたが、今回新商品という形で米粉100%で作っています。子供やアレルギー持ちの方にも安心して食べて頂きたいという想いから、この商品が開発されました。シフォンケーキの特徴であるふわふわ感を残しつつ、もちもちとしっとり感もある新しいシフォンケーキとなっております。

一宮市千秋町町屋宮浦51
TEL:0586-77-8185

P22地図 G-4

⑰ 福来マドレーヌ



シトロンヴェール

(主な販売先:
シトロンヴェール)

美味しい笑顔を招く福来マドレーヌ。ふっくらと縁起のいい丸いフォルム。福来蜜の香りを感じながら口に入れると、溶けていくようなどこか懐かしいやさしい味わい。贈り物やおやつタイムにぜひどうぞ。一宮産のハチミツ(福来蜜)使用。

一宮市三条エグロ83
TEL:0586-64-1656

P21地図 D-4

いちのみやの 切干し大根・ 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30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

P21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。お子様にも食べ易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

⑯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

⑰冷凍ささみ



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ささみです。すじ抜きもしてありますので、大変便利です。チキンサラダ、唐揚げ、その他、料理の幅が広がります。

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

⑨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、ビストロヴィネールカワエビスNICHIMO 御園小町(御園座タワー1F)、com-cafe三八屋)

“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玉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。

一宮市箆屋1-4-3
TEL:0586-45-7998

P21地図 D-3

⑨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、ビストロヴィネールカワエビスNICHIMO 御園小町(御園座タワー1F)、com-cafe三八屋)

“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、ラム肉を一宮産の玉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る味わいが特徴です。

一宮市箆屋1-4-3
TEL:0586-45-7998

P21地図 D-3

⑩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、
名鉄百貨店一宮店、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

⑩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、
名鉄百貨店一宮店、一宮市観光案内所)

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

⑨尾州138 ひっじカレー 辛口



一宮活性化プラン協議会

(主な販売先:一宮市観光案内所、ビストロヴィネールカワエビスNICHIMO 御園小町(御園座タワー1F)、com-cafe三八屋)

“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、一宮産玉ねぎを使用し、更に辛さを効かせた濃厚でパンチのある味わいです。

一宮市箆屋1-4-3
TEL:0586-45-7998

P21地図 D-3

⑩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、
名鉄百貨店一宮店、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

⑩伝法寺の 金胡麻



株式会社タクセイ

(主な販売先: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

⑩玄米粉入りなま麩

株式会社ファキ

(主な販売先:
JA愛知西南小淵産直ひろば)

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

いちのみやの 加工品

23 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



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。

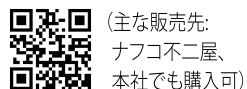
一宮市北方町沼田1
TEL:0586-86-5141

P21地図 D-1

23 オリザの米油

※ハラール対応食品

オリザ油化株式会社



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

23 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、
一宮市観光案内所、各種ネット販売
その他百貨店)

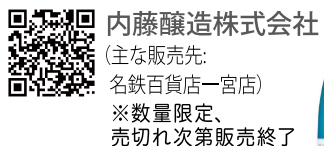


独自の低温抽出法により、玄米から得られる米ぬかと米胚芽の栄養をそのまま油に閉じ込めています。中身は『お米の糠からとれたサラダ油』と同じものになります。少人数のご家族におすすめです。

一宮市北方町沼田1
TEL:0586-86-5141

P21地図 D-1

24 清酒 特別本醸造 木曾三川 しぼりたて 『あいちのかおり』

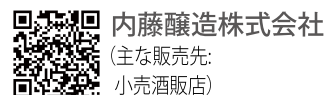


一宮産米「あいちのかおり」と愛知県産の酵母のみを使用して醸されたお酒です。しぼりたての生酒のみが持つ、フレッシュで芳醇な香りと味わいをお楽しみ下さい。

稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
TEL:0587-97-1171

P21地図 A-6

24 木曾三川 特別本醸造

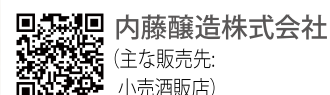


一宮産米「あいちのかおり」を60%まで磨き、愛知県産の酵母と木曾川の伏流水で醸した特別本醸造。冷や良し、燗良し、キレが良くすっきりとした口当たりは食中酒としておすすめです。

稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
TEL:0587-97-1171

P21地図 A-6

24 清酒本醸造 木曾三川本醸生貯蔵300ml



一宮産米「あいちのかおり」を使用。生酒をびん詰め時にのみ加熱処理後すぐに冷却。フレッシュな生酒の香りと味わいを生かした爽やかなお酒。

稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
TEL:0587-97-1171

P21地図 A-6

25 福来蜜

一宮市養蜂組合

(主な販売先:うきうき村、
名神高速道路尾張一宮PA下り)



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らりとした舌ざわりで気品のある味と食感が特徴です。

一宮市浅井町大野東山12-1
TEL:0586-51-3738

P22地図 F-1

26 はちピタC

みやび養蜂

(主な販売先:和菓子いちの、
JA愛知西産直広場、
名神高速道路尾張一宮PA下り)



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と入れつつも、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

いちのみやの 加工品

27 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。

一宮市本町2-5-6
TEL:0586-85-7094

P22地図 E-4

28 THE ごだれ



株式会社Food Educate
(主な販売先:しゅん亭)

地元の玉ねぎを使用し、りんごで発酵させた醤油ベースの甘めの万能だれです。お肉料理にはもちろん、お魚料理、サラダ、温野菜、しゃぶしゃぶなど様々な料理に合います。しゅん亭自慢のたれを是非どうぞ。

一宮市森本4-11-17
TEL:0586-23-3680

P22地図 F-5

30 だいだいポン酢 酒創彩菜だいだい

(主な販売先:酒創彩菜だいだい)



だいだいの果汁と地元一宮の玉ねぎなどをブレンドしたちょっと変わったオリジナルポン酢です。鍋や炒め物、ドレッシング、肉料理、魚料理など幅広くお使いいただけます。

一宮市本町2-3-9
TEL:0586-82-6226

P22地図 E-4

31 NASUジャム たし算とひき算

(主な販売先:たし算とひき算)



一宮市の特産品の茄子。茄子は子供の嫌いな野菜の代表ですがそんな茄子を子供にも喜んで食べてもらえるようにジャムにしました。レモン果汁でさっぱりと、隠し味にシナモンを使い味付けいたしました。茄子にはポリフェノールの一種のナスニンやGABAも含まれていますので健康に気を遣う方にも食べていただきたいです。

一宮市野口2-12-4
TEL:0586-82-8334

P22地図 E-4

29 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。
・食の安全性を追求し化学調味料を使用せず、保存料・無添加で小さなお子様からご高齢の方まで安心して頂けます。
・サラダやカルパッチョ、お肉料理やお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-4

29 ちょっピリッ辛いジャン



♪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)
農家に生まれ育ち、お料理に合うコチュジャンを長年にわたりこだわり続けてきました。多くの自家製野菜を食べて育ち、私だからこそ作れる味!!を追求し保存料・無添加で丁寧に取り上げました。ぜひ、お料理にお楽しみ下さい。

一宮市馬見塚字郷前58-3
TEL:0586-27-8656

P22地図 F-4

32 チロミソ



珈琲庵きのした

(主な販売先:珈琲庵きのした)

心整う味噌汁!と今話題の脳神経を整えるチロシンが凝縮した味噌汁パウダーです。お湯や牛乳、豆乳を注ぐだけで、手軽にこの癒しが味わえます。1杯当たり塩分0.5グラムと低く、どなたでも安心して召し上がりいただけます。商標登録第6242736号 伊勢神宮外宮奉納品2021年

一宮市浅井町江森字楼光寺19
TEL:0586-51-5017

P22地図 F-2

32 チロミソ 羊羹ジャム



珈琲庵きのした

(主な販売先:珈琲庵きのした)

日本のおやつで健康に!をコンセプトに、今話題の脳神経を整えるチロシンが凝縮されたたまり醤油粕を使用した羊羹です。味噌の塩味が、白あんのほどよい甘さを引き出しています。一宮産はちみつの香る味噌羊羹です。トースト、豆腐、ヨーグルト、ホットケーキなどに。

一宮市浅井町江森字楼光寺19
TEL:0586-51-5017

P22地図 F-2

いちのみやの 加工品

㊦味噌いなり



とうふファクトリー 豆の木
(主な販売先:とうふファクトリー 豆の木)

当店で製造している京あげ(縦長の揚げ)の中にもそと刻んだねぎを入れました。みそは名古屋名物の赤みそを甘めに調えて、千秋ねぎは細かく刻んで入れています。食べ方としてはフライパンで軽く焼き、一口サイズに切って食べるのがおすすめです。ご飯のおかずにはもちろんですが、お酒のつまみにもすごく合います。

一宮市千秋町町屋宮浦51
TEL:0586-77-8185

P22地図 G-4

㊦もめん豆腐・きぬこし豆腐



とうふファクトリー 豆の木
(主な販売先:とうふファクトリー 豆の木)

当店の豆腐は地産地消を目指し愛知県産フクユタカを使用しております。食べた瞬間口の中にあま味が広がり、大豆の味も濃厚でしっかり感じられます。手間ひま惜しまず、お子様にも安心して食べて頂ける手作りのお豆腐です。豆腐作りに欠かせない水も木曾川の伏流水を使用し、一宮発の美味しいお豆腐になりました。

一宮市千秋町町屋宮浦51
TEL:0586-77-8185

P22地図 G-4

いちのみやの 青果

㊦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)

千両だし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

㊦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けは、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

P22地図 F-5



㊦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 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

いちのみやの 青果

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。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

玉野ぎんなん



玉野銀杏組合

(主な販売先:名古屋北部市場)

玉野地区は銀杏の生産地域です。固い殻に割れ目を入れて加熱し、塩等で味付けをすると簡単に食べられます。

銀杏御飯やバター炒め、茶碗蒸しや土瓶蒸し、おでんの具などでお召し上がりいただけます。



いちのみや食ブランド 認定商品募集

募集要項

◆対象商品

食品

◆応募資格

- ①一宮商工会議所会員
- ②食品衛生法で取り決められている事項及び容器包装識別表示が守られていること。
- ③過剰包装は避けるなど適正な包装であること。

◆認定資格

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、一宮の歴史や文化が感じられるもの。

◆審査

いちのみや食ブランド推進協議会の認定審査会を随時開催し、応募商品を審査し認定する。

◆認定

認定商品には認定証を発行する。
また、「認定マーク(シール)」の使用を許可し、「いちのみや食ブランド品」として広告・販売を行うことができる。

◆お申込み・お問合せ先◆

いちのみや食ブランド推進協議会事務局 (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

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。

■一宮市の地理

交通の基盤として、JRと名古屋鉄道の2つの鉄道および国道22号線(名岐バイパス)が市の中心部を通過して南北に走り、近隣市町である名古屋市と岐阜市からは、いずれも10分~15分程の距離であります。また、市の南部には日本の大動脈である名神(東名)高速道路が東西に抜け、そこにジャンクションで結ばれた東海北陸自動車道が、本市を基点に北陸方面へと伸びています。

■一宮市の公式ホームページ

<http://www.city.ichinomiya.aichi.jp/>

■交通のご案内

鉄道	JR	名古屋↔尾張一宮駅 岐阜↔尾張一宮駅
	名鉄	名鉄名古屋↔名鉄一宮駅 名鉄岐阜↔名鉄一宮駅



食ブランド マップ

