



発行日 2024年10月15日

※本誌掲載のデータは2024年9月末日現在のものです。

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 食ブランド

ICHINOMIYA FOOD BRAND

地域の恵みを美味しく味わう

ICHINOMIYA



いちのみやデザート

ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう



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」をイメージで作られた、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・コーヒートー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
直売所)

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・カンパニー

(主な販売先:ラ・カンパニー)

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、食感はふわふわ、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・カンパニー

(主な販売先:ラ・カンパニー)

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 うさびょん



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

いちのみやデザート

ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう



⑤ 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 まどれ一ぬ



和菓子いちの

(主な販売先:和菓子いちの、通販)

一宮市「みやび養蜂」のはちみつと一宮市「野田養鶏園」の卵を使ってつくったまどれ一ぬです。小麦は愛知県産きぬあかりを使用しております。

一宮市末広1-10-1
TEL:0586-83-1257

P22地図 E-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、石臼で粉碎し、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

<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

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かりと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

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

<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

⑨ 福来蜜と尾張の卵の キャラメルバスケット チーズケーキ



株式会社クラシックホテル
1Fレストラン アンシエーズ

(主な販売先:株式会社クラシックホテル
1Fレストラン アンシエーズ)

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 (アパホテル<尾張一宮駅前>内)
TEL:0586-24-6111

P22地図 E-4

いちのみやデザート

ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう



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

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

⑬ 生どら



和洋菓子 福扇堂

(主な販売先:和洋菓子 福扇堂)

ふわふわのどら焼生地に、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

⑭ 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・もっちりとした食感が特色です。

一宮市南小淵字小森6番地
TEL:0586-81-2022

P22地図 G-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ブどら焼き。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 巧 きわみ 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、一宮市のクロガネモチの木から採れるハチミツを使用し、しっとりと焼き上げた贅沢なカステラ
巧 たくみ 一宮市のクロガネモチの木から採れるハチミツ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 いちみんなマドレーヌ



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「いちみんな」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。

一宮市南小淵字小森6番地
TEL:0586-81-2022

P22地図 G-4

⑮ 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、もちもちとしっかり感もある新しいシフォンケーキとなっております。

一宮市千秋町野屋宮浦51
TEL:0586-77-8185

P22地図 G-4

いちのみやデザート

ICHINOMIYA FOODBRAND

⑩ ふくらマドレーヌ



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ふくらマドレーヌ。ふっくらと縁起のいい丸いフォルム。ハチミツ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。一宮市のクロガネモチの木から採れるハチミツを使用。

一宮市三条エグロ83
TEL:0586-64-1656

P21地図 D-4



いちのみや切り干し大根・卵・鶏肉

ICHINOMIYA FOODBRAND

⑪ 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

⑫ 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

⑬ 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

⑭ 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

いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう



⑬尾州138 ひつじカレー 中辛



一宮活性化プラン協議会

(主な販売先:ピストロプティル、カフェレストICHIMO
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。

一宮市篁屋1-4-3 (事務局 尾西信用金庫)
TEL:0586-45-7998

P21地図 D-3

⑬尾州138 ひつじカレー 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:ピストロプティル、カフェレストICHIMO
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。

一宮市篁屋1-4-3 (事務局 尾西信用金庫)
TEL:0586-45-7998

P21地図 D-3

⑳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、
うきうき村、(株)みのりー宮千秋店)



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

⑳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)

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

⑬尾州138 ひつじカレー 辛口



一宮活性化プラン協議会

(主な販売先:ピストロプティル、カフェレストICHIMO
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。

一宮市篁屋1-4-3 (事務局 尾西信用金庫)
TEL:0586-45-7998

P21地図 D-3

㉑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、
うきうき村、マックスバリュ木曽川店
(株)みのりー宮千秋店)



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

㉒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

㉓玄米粉入りなま麴

株式会社ファキ

(主な販売先:
JA愛知西産直広場南小沢店)



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麴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

いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう



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:
本社で購入可)

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:
ナフコ不二屋、
コストコジャパン
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 木曽三川 特別本醸造



内藤醸造株式会社
(主な販売先:小売酒販店)



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曽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。

稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
TEL:0587-97-1171

P21地図 A-5

㊸ 清酒本醸造 木曽三川本醸生貯蔵300ml



内藤醸造株式会社
(主な販売先:小売酒販店)



一宮産米「あいちのかおり」を使用。生酒をびん詰め時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-5

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、
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

㊸ 清酒 特別本醸造 木曽三川 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:小売酒販店)

※数量限定、
売切れ次第販売終了



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-5

㊸ 福来蜜



一宮市養蜂組合
(主な販売先:うきうき村、
名神高速一宮P.A.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香りと後味が特徴です。

一宮市浅井町
TEL:0586-51-3738

㊸ 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

いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう



②④ 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。

一宮市馬見塚郷前58-3
TEL:0586-27-8656

P22地図 F-4

②⑦ ちょっぴり辛いジャン



♪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・無添加で丁寧に作り上げました。ぜひ、お料理にお楽しみ下さい。

一宮市馬見塚郷前58-3
TEL:0586-27-8656

P22地図 F-4

③⑩ 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

③① 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)の中にみ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おります。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

②⑧ だいたいポン酢

酒創彩菜だいたい
(主な販売先:酒創彩菜だいたい)



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

②⑨ 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

③① 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曽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

③② 一豊弁当



神楽饗
(主な販売先:神楽饗)

<尾張一宮が故郷の武将。山内一豊公のご当地弁当>山内家が参戦した浮き野の戦いにちなみ、地元名産の浮野の卵を使用したフワトロの親子飯で、隠し味として『天めし太田』の天タレで味付けしております。

また、一豊は唐人町で豆腐の専売を推奨していたとされるほど豆腐好きが伺え、好物であろう豆腐田楽も味わえるお弁当です。

一宮市中島通1-26
TEL:0586-64-5822

P22地図 E-3

いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND

③② たこめし



神楽饗

(主な販売先: 神楽饗)

地産地消にこだわり、一宮産の浮野の卵をはじめ、職人が丁寧に下仕込みした新鮮な愛知県産の真蛸や米を使用し、蛸の出汁でふくらみ柔らかく炊き上げました。ぷりぷりのたこの食感と、出汁の旨みを味わえる美味しいお弁当です。また、お好みで別添えの自家製たれをかけると味の変化も楽しめます。

一宮市中島通1-26
TEL:0586-64-5822

P22地図 E-3

③③ 138タワー春巻



花丘飯店

(主な販売先: 花丘飯店)

エビに浮野産の卵を使用した衣をまとわせ、愛知県産の大葉、ベーコンとともに春巻きの皮で包みました。家庭でも美味しく召し上がっていただけるよう、真空包装で冷凍した商品となっております。

一宮市大江3-9-7
TEL:0586-72-7540

P22地図 E-4

いちのみや青果

ICHINOMIYA FOODBRAND

③⑥ 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)

千両だと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

③⑥ 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

P22地図 F-5

③④ 鮎の一夜干し



まーくんの鮎

(主な販売先: SNS)

原材料産地及び加工まで100%地元、一宮産の鮎の一夜干しとなります。弊社は、地元を中心に露店とキッチンカーで鮎の塩焼を販売しており、その食品ロスの観点から発案された商品となります。特性塩での塩漬で鮎の香りはもちろん、塩味や旨味がしっかりと感じられる一品です。

一宮市西中野字沼境360-2
TEL:080-1598-2180

P21地図 B-5

③⑤ 純黒糖蜜



Rainbowfoods

(主な販売先: お弁当屋さんRainbow)

虹の丘ファームで無農薬・有機栽培で育てたさとうきびを絞り、糖度80度までじっくりと煮詰めました。添加物等一切使用していないミネラル豊富な100%天然甘味料です。そのまま食してもよし、お菓子やお料理の甘味料としてもご活用ください。

一宮市和光2-4-32
TEL: 0586-72-0344

P22地図 F-4

③⑦ 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。一夜漬けなどにより、市場を通じ市内や県内の漬物業者への出荷もあります。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

③⑦ 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。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

いちのみや青果

ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう



③⑦ 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)

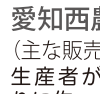
甘く、みずみずしく、うまくて生で食べるのが一番。消費者が鮮度の見分けの目安にできるよう葉っぱがついたまま出荷している農家もあります。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

③⑦ 特別栽培米 にしーのお米



 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)を抑え有機肥料を使って「安心・安全」でからだにと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。

一宮市北小淵字道上15-1
TEL:0586-71-6811

P22地図 F-4

③⑧ 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曽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)が市の中心部を通って南北に走り、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

ICHINOMIYA FOODBRAND MAP

地域の恵みを美味しく味わう

