

# 一宮市のご紹介

一宮市は濃尾平野の中央、愛知県北西部に位置し、織維産業を礎に繁栄してきました。

市域の約18kmが木曽川に接する豊かな水や肥沃な土壤と、名古屋から電車で約10分の交通の便も相まって、歴史的風土と現代都市の利便性が共存するまちです。

一宮市ホームページ

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



「いちのみやの魅力」ホームページ(一宮市)

<https://www.city.ichinomiya.aichi.jp/pr/>



## 「いちのみや食ブランド」とは？

「いちのみや食ブランド」は一宮の歴史や文化を映し出す食品を認定する制度です。伝統を受け継ぎつつ、現代の感性や工夫を取り入れた逸品等を選び、食を通じて地域の魅力を広めています。

### いちのみや食ブランド 推進協議会

推進協議会は2010年に設立。一宮の歴史や文化を映し出す食品のブランド認定とその普及活動を通じ、食を通じて地域の魅力を広め、地域活性化を推進しています。

#### いちのみや食ブランド 認定マーク

認定商品には「認定マーク」の使用を許可し、「いちのみや食ブランド品」として広告・販売していただくことができます。2026年度中から、新しい「認定マーク」にリニューアルします。



(現在のマーク)



(新しいマーク)

「いちのみや食ブランド」ホームページ



発行日 2025年10月1日

※本誌掲載のデータは2025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(一宮工商会議所内)  
〒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/>



地域の恵みを美味しく味わう



# いちのみや青果

ICHINOMIYA FOODBRAND  
地域の恵みを美味しく味わう ■■■■■



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

三井食品工業株式会社  
TEL:0586-77-3535



千両なすでもおしくないと云ふからその名がついたとされる千両なすは実も皮もわらかいかことから漬物の名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。

三井食品工業株式会社  
TEL:0586-77-3535



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があります。

愛知西農業協同組合  
TEL:0586-71-6811



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け物業者への出荷もあります。

愛知西農業協同組合  
TEL:0586-71-6811



品種は越津ねぎという白ねぎと青ねぎ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、柔軟で、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。

愛知西農業協同組合  
TEL:0586-71-6811



できるだけ化学合成農薬を控え有機肥料を使つた「安心・安全」だからだにやさしいお米です。

愛知西農業協同組合  
TEL:0586-71-6811



地域の恵みを美味しく味わう

# いちのみや鶏肉・卵 切り干し大根

ICHINOMIYA FOODBRAND



「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オレンジ色が素晴らしい、濃厚な味わいがヤミつきになる白卵です。

一宮市浮野養鶏株式会社  
TEL:0586-76-7335



「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オレンジ色が素晴らしい、濃厚な味わいがヤミつきになる本格的おいしい卵です。

一宮市浮野養鶏株式会社  
TEL:0586-76-7335



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、ボリューム感出したカレーです。お子様にも食べ易くマイルドな味のある味になっています。

一宮市浮野養鶏株式会社  
TEL:0586-76-7335



# いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND  
地域の恵みを美味しく味わう ■■■■■



明治10年創業の老舗として、一宮市浅井町で地域に根ざした製造を継続。伝統製法を守り、もちろん食感の半生めんを名古屋コーチン鶏が入りつゆで味わう「きしめん」は、夏のさらの調理にもおすすめです。

株式会社なごやきしめん亭  
TEL:0586-78-1251



市内にある佐原淨水場から取水した水道水を加熱殺菌し、アルミボトル缶に詰めました。日頃の飲料水として使っていたらしく、賞味期限が製造から5年と長いため、災害時における備蓄用飲料水として最適です。

一宮市上下水道部  
TEL:0586-85-7094



脳神経を整えるチロシンたっぷりの味噌汁パウダー、お湯を注ぐだけで心も体もほっと癒され、塩分は1杯0.5gで安心です。  
商標登録第624736号  
伊勢神宮外宮奉納品2021年

きのした  
TEL:0586-51-5017



甘めの赤みそと千秋ねぎを詰めた京あげは、フライパンで軽く焼いて一口サイズにすると絶品。ご飯のおかずやお酒のつまみにも相性抜群で、風味豊かな一品です。

とうふファクトリー豆の木  
TEL:0586-77-8185



愛知県産コクヨタケと木曽川伏流水を使った地産地消の豆腐。大豆の濃厚な旨みと甘みが広がる。手間ひまかけた安心・安全な手作り豆腐で、お子様にもやさしい一宮発の逸品です。

とうふファクトリー豆の木  
TEL:0586-77-8185



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。家庭でも美味しい召し上がりいただけるよう、真空包装で冷凍した商品となっております。

花丘飯店  
TEL:0586-72-7540



虹の丘ファーム産の無農薬・有機栽培さとうきびを糖度80度まで煮詰めた、100%天然の甘味料です。添加物不使用でミネラルも豊富。そのままはもちろん、料理やお菓子づくりにも幅広くご活用ください。

Rainbowfoods  
TEL: 0586-72-0344



一宮産鮎を100%使用。加工した一夜干し、地元を中心に露店とキッズセンターで鮎の塩焼きを販売する中、食品ロスの観点から発案された商品となります。特製塩で漬け、香り・塩味・旨味が引き立つ逸品です。

まーくんの鮎  
TEL:080-1598-2180





# いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND  
地域の恵みを美味しい味わう ■■■■■

お米の糠からとれた  
サラダ油

※ハラール対応食品

玄米由来の米ぬかと米胚芽を原料にした油で、スーパー・ビタミンEなどを豊富に含有。熱に強く酸化しにくいため、油酔いが少なく素材の味を引き立てる万能調理油です。

オリザ油化株式会社  
TEL:0586-86-5141



QRコード

オリザの米油  
※ハラール対応食品

抗酸化作用のあるビタミンEを含む米油は、酸化しにくく健康と経済面に優れた油です。国産と海外米のブレンドを自社工場で精製し、安全・安心に使用できます。

オリザ油化株式会社  
TEL:0586-86-5141



QRコード

国産玄米油  
※ハラール対応食品

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。

オリザ油化株式会社  
TEL:0586-86-5141



QRコード

木曽三川  
特別本醸造

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。

内藤醸造株式会社  
TEL:0587-97-1171



QRコード

清酒本醸造  
木曽三川  
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。

内藤醸造株式会社  
TEL:0587-97-1171



QRコード

THE ごだれ

地元の玉ねぎを使用し、りんごなど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。

株式会社アデリス  
TEL:0586-23-3680



QRコード

福来蜜

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から採れるハチミツ「福来蜜」は、2000年に商標登録。さつまいも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。

一宮市養蜂組合  
TEL:0586-51-3738



QRコード

にん&たまドレッシング

一宮産ニンニクと自家製タマネギを使ったオリーブオイルベースの無添加ドレッシング。化学調味料・保存料不使用で幅広い年代に安心。サラダ、カレバッチョ、魚肉料理にも相性抜群。

J kitchenのりのり農家の調理師  
TEL:0586-27-8656



QRコード

ちょپリッ辛いジャン

農家育ちのこだわりから生まれた。料理に合う無添加・保存料不使用の手作りコチュジャン。自家製野菜を活かした、私ならではの味を丁寧に仕上げました。ぜひ料理と一緒にご賞味ください。

J kitchenのりのり農家の調理師  
TEL:0586-27-8656



QRコード



# いちのみやデザート

ICHINOMIYA FOODBRAND  
地域の恵みを美味しい味わう ■■■■■

いちみんマドレーヌ

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、ちみつ、米油を使用しており、一宮土産に最適な商品です。

愛知西農業協同組合  
TEL:0586-81-2022



QRコード

KAWORIのもっちり食パン

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

愛知西農業協同組合  
TEL:0586-81-2022



QRコード

ふくらマドレーヌ

一宮産クロガネモチのハチミツを使った、ふくらマドレーヌは線起の良い型フォルムで噛かしくやさしい味わいが特徴。口溶けなめらかで贈り物やおやつにぴったりな、笑顔を誇る逸品です。

シトロンヴェール  
TEL:0586-64-1656



QRコード

伝法寺の金胡麻

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。

株式会社タクセイ  
TEL:0586-81-2444



QRコード

地域の恵みを美味しい味わう

# いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND



尾州138ひつじカレー  
オリエンタル  
マースタイプ

「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との思いからレトルトカレーに着目し、羊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。

一宮活性化プラン協議会  
TEL:0586-45-7998



QRコード

尾州138ひつじカレー辛口

「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との思いから、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。

一宮活性化プラン協議会  
TEL:0586-45-7998



QRコード

尾州138ひつじカレー中辛

「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との思いから、レトルトカレーに着目し、一宮産玉ねぎと赤ワインで煮込んだ、濃度が高級感ある味わいが特徴です。

一宮活性化プラン協議会  
TEL:0586-45-7998



QRコード

いちじくグラッセ

完熟果实を丸ごと使い、果実感をしっかり残したやさしい風味のジャムです。毎日食べてもらきない味です。

ファーム大しま  
TEL:0586-77-0975



QRコード

いちじくジュエル  
コンポート

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。毎日食べてもらきない味です。

ファーム大しま  
TEL:0586-77-0975



QRコード

いちじくジャム

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。毎日食べてもらきない味です。

ファーム大しま  
TEL:0586-77-0975



QRコード