

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、繊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壌と、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」ホームページ
<https://ichinomiya-brand.com/>



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)



地域の恵みを美味しく味わう



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/>

いちのみや青果

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

尾張桃がぶ



尾張が一番、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「尾張桃がぶ」。要らしく染まった甘酢漬物は、そのままはもちろん、他の食材とマリネして華やかな一品にも。

三井食品工業株式会社
TEL:0586-77-3535



千両なす



千両で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。

三井食品工業株式会社
TEL:0586-77-3535



いちのみや だいこん



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。

愛知西農業協同組合
TEL:0586-71-6811



いちのみや なす



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



いちのみや ねぎ



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、柔らかく、白身は純白でつやがあり、甘味もあります。鍋物などに最高。

愛知西農業協同組合
TEL:0586-71-6811



特別栽培米 にっしーのお米



できるだけ化学合成農薬を控え有機肥料を使った「安心・安全」で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
■■■■

尾張の卵



「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本場においしい卵です。

一宮市浮野養鶏株式会社
TEL:0586-76-7335



尾張のおいしい卵



「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場においしい卵です。

一宮市浮野養鶏株式会社
TEL:0586-76-7335



ヘルシーカレー



うきうき村の鶏肉をふんだんに使い、他の食材も大きめにカットし、ボリュームを出したカレーです。お子様にも食べやすいマイルドなところ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 ■■■■

でらうま きしめん



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、もちもち食感の半生めんを名古屋コーチン鶏ガラ入りつゆで味わう「きしめん」は、夏のざる調理にもおすすめです。

株式会社なごやしきめん亭
TEL:0586-78-1251



おりひめ 木曽川が 織りなす水



市内にある佐千原浄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味わっていただくほか、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

チロミツ



脳神経を整えるチロソンの味増しパウダー。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6242736号
伊勢神宮外宮奉納品2021年

きのした
TEL:0586-51-5017



味噌いなり



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絶品。ご飯のおかずや酒のつまみに相性抜群で、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



もめん豆腐・きぬごし豆腐



愛知県産フコクタカ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り、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



一豊弁当



<尾張一宮が故郷の武将・山内一豊公のご当地弁当>地元名産の浮野の卵を使用したフワトロの親子飯に、(天めし太田)の天ナレを隠し味として使用。豆腐好きの一番にちなみ、豆腐田楽も楽しめます。

神楽饗
TEL:0586-64-5822



1:38タワー春巻



エビに浮野産の卵を使用した衣をまとい、愛知産の大葉、ペ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。

花丘飯店
TEL:0586-72-7540



純黒糖蜜



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利用ください。

Rainbowfoods
TEL:0586-72-0344



鮎の一夜干し



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チンカ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



いちのみやデザート ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう ■■■■

ホワイトチョコレートとアールグレイの バスチーズケーキ



一宮市の木で福が来るど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。

株式会社クラシックホテル レストランアンジェス
TEL:0586-24-6111



うきうきどらやき

<厚生労働省ものづくりマイスターがつくる>



<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級技術士><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。

野田屋菓子舗
TEL:0586-73-7280

うきうきかすていら

<あいちの名工のお店>



<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級技術士><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。

野田屋菓子舗
TEL:0586-73-7280

いちみんのもっちり焼き



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。

和菓子処あんこや
TEL:0586-72-6235

うきうきチーズケーキ



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とりしたケーキです。

ユコーネ
TEL:0586-76-7337



うきうきガトーショコラ



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。

ユコーネ
TEL:0586-76-7337



濃い米(こいこめ) シフォン



絹ごし豆腐入りで約30%低カロリー、自社製米粉100%使用。ふわふわ感に加え、もちもち・しっとり食感を実現。子供やアレルギーのある方にも安心して楽しめる、新開発のやさしいシフォンケーキです。

とうふファクトリー豆の木
TEL:0586-77-8185



極 きわみ/巧たくみ



極 きわみ 阿波和三盆糖・尾張のブランド卵一宮産ハチミツで贅沢に焼き上げたしっとりカステラ
巧 たくみ 一宮産ハチミツと尾張のおいしい卵をふんだんに使った郷土愛あふれるカステラ

若松屋末広
TEL:0586-45-5608



生どら



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。

和洋菓子 福扇堂
TEL:0586-78-1972



いちのみやデザート ICHINOMIYA FOODBRAND

地域の恵みを美味しく味わう ■■■■

のっぽざん



「ツインアーチ138」をイメージした長さ138mmの菓子「のっぽざん」。山高帽の「だんなし」風シールと一宮七夕祭りにちなんだ7種類の味が楽しめるこだわりの一品。

カンツバキNOBU
TEL:0586-44-1888



焼ドーナツ



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、油で揚げたため、しっとりとしたヘルシーなドーナツです。

ラ・カンバーニュ
TEL:0586-84-2225



一豊ロール



生地は地元一宮の米粉を使用しもちもちと、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、食感はおふわふわ、しっと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。

ラ・カンバーニュ
TEL:0586-84-2225



うさびよん



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。顔の表情の可愛さ注目してね。

パティスリー野うさぎ
TEL:0586-43-6861



一宮バウム・金の一宮バウム



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、表面を粒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。

パティスリー野うさぎ
TEL:0586-43-6861



いちのみや まゆゆ



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タコワークス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。

パティスリー野うさぎ
TEL:0586-43-6861



ベジタブルあられ



(ねぎ味噌、ごぼう、とまとパジル、ガーリックペッパー、たまねぎ)
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。

菊一あられ株式会社
TEL:0586-45-6255



金のごま麩餅



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餅の相性は抜群です。

和菓子ふくら庵
TEL:0586-23-0014



一宮七夕物語『星に願いを』



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。

和菓子ふくら庵
TEL:0586-23-0014



まどれ一ぬ



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。

和菓子いちの
TEL:0586-83-1257



どら焼極みかさね



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手焼きのどら焼きです。

和菓子いちの
TEL:0586-83-1257



はちみつ



一宮市のクロガネモチの木から採れたはちみつを、チョコの型にそのまま閉じ込め、ガナッシュにも贅沢に加えしました。はちをイメージした可愛い仕上りのチョコレートです。

Patisserie K.Shimao
TEL:0586-72-7172



いちのみや加工品

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

お米の糠からとれた サラダ油

※ハラル対応食品



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ので、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



オリザの米油

※ハラル対応食品



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



国産玄米油

※ハラル対応食品



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です。

オリザ油化株式会社
TEL:0586-86-5141



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。

内藤醸造株式会社
TEL:0587-97-1171



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。

内藤醸造株式会社
TEL:0587-97-1171



THE こだれ



地元の玉ねぎを使用し、りんごと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



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。さっぱりとした甘みとにぎやかな香りと後味が特徴です。

一宮市養蜂組合
TEL:0586-51-3738

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、カルパッチョ、肉魚料理にも相性抜群。

♪kitchenのりり♪農家の調理師
TEL:0586-27-8656

ちよっぴりっ辛いジャン



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。

♪kitchenのりり♪農家の調理師
TEL:0586-27-8656

いちのみやデザート

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

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、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。

愛知西農業協同組合
TEL:0586-81-2022



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。米粉ならではのふんわり・もっちりとした食感が特徴です。

愛知西農業協同組合
TEL:0586-81-2022



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縁起の良い丸型フォルムと懐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もぴったりな、笑顔を招く逸品です。

シトロヴェール
TEL:0586-64-1656



地域の恵みを美味しく味わう

いちのみや加工品

ICHINOMIYA FOODBRAND



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



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。

一宮活性化プラン協議会
TEL:0586-45-7998



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



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の思いから、レトルトカレーに着目し、大きめラム肉を一宮産玉ねぎと赤ワインで煮込んだ、濃厚かつ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



いちじくグラッセ



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せてお酒のおつまみに絶品です。

ファーム大しほ
TEL:0586-77-0975



いちじくジュエル コンポート



完熟した果実を、丸ごと使ったふ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。

ファーム大しほ
TEL:0586-77-0975



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。毎日食べても飽きない味です。

ファーム大しほ
TEL:0586-77-0975

