

伴走型小規模事業者支援推進事業

# いちのみや食ブランド

ICHINOMIYA

地域の恵みを美味しく味わう



発行日 平成30年2月13日

※本誌掲載のデータは平成30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)

地元修文女子高等学校の生徒さんのアイディアで生まれたベジタブルあられです。

一宮市末広1-15-8  
TEL:0586-45-6255

P22地図 E-4

⑤ 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、食感にはふわふわ、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

⑥ 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

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 一宮ハニーマドレーヌ



パティシエール  
ブリアンブラン



(主な販売先:  
パティシエールブリアンブラン)

一宮産百花蜜のハチミツを使用したマドレーヌです。キャラメルのコクとしっとり感がたまりません。当店人気ナンバーワンの焼き菓子です。

一宮市木曾川町外割田4の通り119-1  
TEL:0586-86-0224

P21地図 D-2

⑥ 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

⑥ 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



いちのみやの  
デザート



⑥ 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タックワーズ生地ですاند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

⑦ 一宮はちみつ  
クリームパン



㈱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)を生で使用することにより、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。県立木曾川高校・スイーツ木曾川が企画し、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

⑨ 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

⑩ はちみつ



Patisserie K.Shimao

(主な販売先:Patisserie K.Shimao)

ガナッシュにも一宮産ハチミツを加え、チョコの型にもハチミツを入れ、はちをイメージして可愛く仕上げました。

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

⑧ 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 一宮七タ物語  
『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

⑩ いちじく  
チョコ



Patisserie K.Shimao

(主な販売先:

Patisserie

K.Shimao)

TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

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

⑩ いちじく  
マカロン



Patisserie K.Shimao

(主な販売先:

Patisserie

K.Shimao)

TEL:0586-72-7172

P22地図 F-4

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



⑩ 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

⑪ 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 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に、1箱5切入りで食べやすく、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

⑬ 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)

パン生地の中にバジルを練り合わせました。スライスしてガーリックバターを塗り、もう一度じっくり焼き、カリカリの食感で召し上がれます。

一宮市小赤見郷浦1  
TEL:050-3410-3673 P22地図 F-3

⑭ ホワイトチョコレートの濃厚バ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)とココ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 (アパホテル<尾張一宮駅前>内)  
TEL:0586-24-6111 P22地図 E-4

⑮ 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ャロ、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、コーヒーフレーバー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 (アパホテル<尾張一宮駅前>内)  
TEL:0586-24-6111 P22地図 E-4

⑯ 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コ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

⑰ 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



いちのみやの  
デザート



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

15 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

16 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

いちのみやの  
切干大根・卵・鶏肉



17 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

P21地図 B-5

18 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

18 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

いちのみやの  
切干大根・卵・鶏肉



18 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

18 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

18 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

18 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

いちのみやの  
加工品



19 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NICHIMO)

“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。

一宮市箆屋1-4-3  
TEL:0586-45-7998

P21地図 D-3

19 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NICHIMO)

“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

20 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  
マックスパリュム曾川店  
(株)みのり一宮千秋店)



完熟した実を皮ごと使って果実感をしっかり残した、やさしい風味の本物のジャムです。

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、  
名神高速道路尾張一宮PA下り  
マックスパリュム曾川店  
(株)みのり一宮千秋店)



完熟果実を、皮つき・丸ごと天日干しでお菓子にしました。ブルーチーズとワインによく合います。

一宮市丹陽町九日市場2852  
TEL:0586-77-0975

P22地図 F-6



いちのみやの  
加工品



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、  
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

㉑ 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、黒胡麻とくく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

㉒ 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。

一宮市千秋町浮野字道下11  
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

㉓ 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、その他調味料のちよ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。



一宮市千秋町浮野字道下11  
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

㉔ 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)

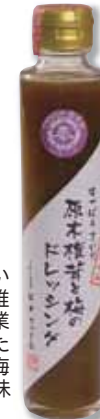


だしが強めのお醤油です。卵かけごはんとの相性が抜群です。色々な料理の隠し味にどうぞ。和風、洋風、中華料理とアレンジの仕方は無限大です。

一宮市千秋町浮野字道下11  
TEL:0586-77-8654

P22地図 G-4

㉕ 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

㉖ 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

㉗ 玄米粉入りなま麩



株式会社フアキ

(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

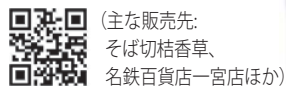
いちのみやの  
加工品



24 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。

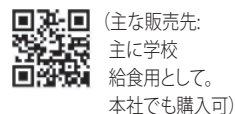
一宮市北方町沼田1  
TEL:0586-86-5141

P21地図 D-1

24 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

24 国産玄米油

※ハラール対応食品

オリザ油化株式会社



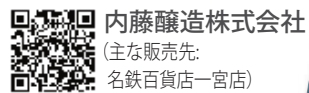
(主な販売先:成城石井、イオンモール木曾川、一宮市観光案内所、そば切桔香草、名鉄百貨店一宮店、その他百貨店ほか)

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

25 清酒 特別本醸造  
木曾三川 しぼりたて  
『あいちのかおり』

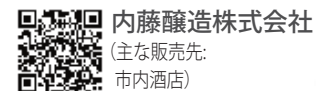


一宮産のブランド米「あいちのかおり」と愛知県産の酵母のみを使用して醸されたお酒です。しぼりたての生酒のみが持つ、フレッシュで芳醇な香りと味わいをお楽しみ下さい。

稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1  
TEL:0587-97-1171

P21地図 A-6

25 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、爛良し、キレが良くすっきりとした口あ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

26 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

26 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

26 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



いちのみやの  
加工品



26 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

26 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、やっこ豆腐、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

26 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

26 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

27 尾張一宮  
ニンニクみそ



ひさや

(主な販売先:JA愛知西産直広場)

基本的に何にかけても入れても美味しく、味に深みが出ます。例えばラーメンにスプーン1杯、お味噌汁の仕上げに少量、野菜スティックやごはんの上のせても味に深みが増します。

一宮市瀬部字川原108-2  
TEL:0586-51-5122

P22地図 F-2

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

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P.A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。

一宮市真清田2-5-37  
TEL:0586-73-6541

P22地図 E-3

30 はちビタC



みやび養蜂

(主な販売先:  
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



③ 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)  
一宮市の水道水のおいしさを知っていただくため、市の水道原水である清流・木曾川の伏流水をペットボトル(2L)に詰めた「おりひめ 木曾川が織りなす水」を製造いたしました。極楽寺水源所からくみ上げた原水に、塩素などの薬品を加えず、加熱殺菌を行ったナチュラルウォーターです。賞味期限は製造(平成29年5月)から5年で、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

いちのみやの  
青果



② 玉野ぎんなん



玉野银杏組合  
(主な販売先:名古屋北部市場)  
一宮市玉野地区は银杏の生産地域で、そこで収穫された银杏です。银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、银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

③ 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

いちのみやの  
青果



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。

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

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。

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

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。

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

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。

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



# 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食品衛生法で定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



