

地域ブランドを巡る旅

中部のたからモノ

Treasure of Chubu



地域ブランドを巡る旅

中部のたからモノ
Treasure of Chubu

地域団体商標制度について

今回ご紹介するそれぞれの地域ブランドは、関係者の方々の努力、熱意によりブランドとして確立したものです。築き上げたブランドを守るためにそれぞれ“商標登録”がされています。

商標とは、事業者が、自己（自社）の取り扱う商品・サービスを他人（他社）のものと区別するために使用するマーク（識別標識）です。そのうち、地域名と商品名からなる地域ブランドに関する商標を適切に保護するため、平成18年4月1日に地域団体商標制度がスタートしました。

地域の事業協同組合、農業協同組合、商工会・商工会議所またはNPO法人などの皆さまが「地名」を付した「地域ブランド」を使用して、一定程度有名になった場合には、「地域団体商標」として「商標登録」することができます。



地域団体商標の出願方法はこちらへ

特許庁 地域団体商標

検索



ブランドを築く、守るためのツールとして、商標登録をお忘れなく

知財総合支援窓口の紹介

中小・中堅企業等が経営の中で抱える、アイデア段階から事業展開までの知的財産に関する悩みや相談を、ワンストップで受け付ける相談窓口です。中部エリア各県（愛知県、石川県、岐阜県、富山県、三重県）に設置されています。

商標、ブランディングの相談はこちらへ

知財ポータル

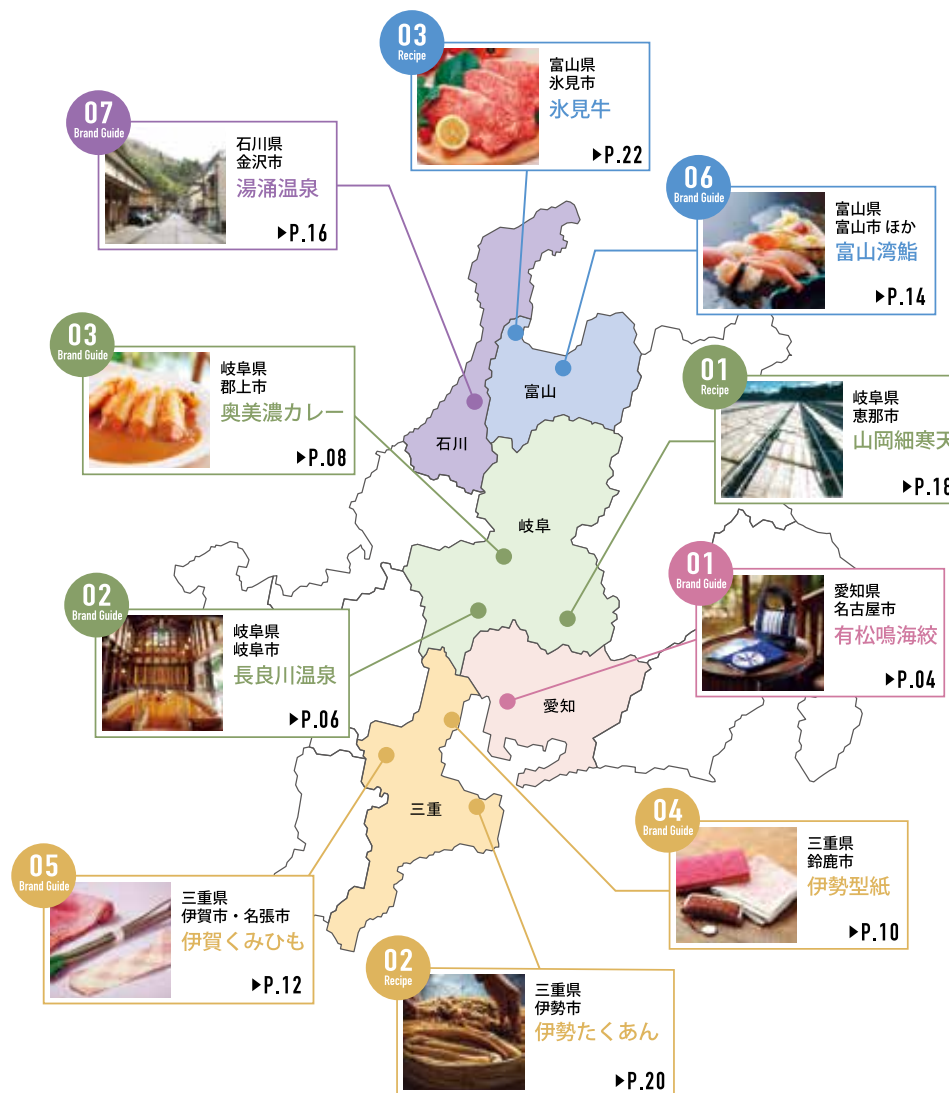
検索

相談
無料

秘密
厳守

地域ブランドを巡る旅 中部のたからモノ INDEX (地域団体商標 取得商品10選)

豊かな海や川、肥沃な山や大地といった自然が息づく中部地方には、各地域の歴史や文化と結びついた、「たからモノ」があふれています。ブランドにまつわる7つの物語と、ブランドをもっと好きになる3つのレシピをご紹介します。





愛知県絞工業組合 理事長
株式会社
竹田嘉兵衛商店
代表取締役会長

竹田 嘉兵衛さん

伝統の技を守るとともに、新素材や他の技術とのマッチングを図る挑戦も続けています。絞り体験に訪れた皆さんの「こんな使い方も」というアイデアが、有松鳴海絞の新たな魅力を引き出すかもしれません。



伝統的な着物や浴衣づくりを大切にしている傍ら、新素材・新技術にも意欲的にチャレンジしています

「有松鳴海絞には日本人のモノづくりに臨む気風がよく表れています」と語るのは、愛知県絞工業組合理事長の竹田嘉兵衛さん。絞りの技法は世界中で見られますが、紀元前から続くインドでは2つの技法のみ。日本は400年足らずで三浦絞りや鹿の子絞りなど、100を超える技法を編み出しました。創意工夫を重ねてきた職人の思いを

絞りと一体化した町づくりに取り組む

広く知ってもらい、絞りの魅力を世界で共有しようと、竹田さんたちは平成4年に「第1回国際絞り会議」を開催。以降、各国持ち回りで開催し、世界の絞りの振興に努めています。

平成19年、ブランド力強化を目的に地域団体商標を登録。その後、有松の町並みが「重要伝統的建造物群保存地区」に指定され、絞りの産地として「日本遺産」にも認定されました。有松鳴海絞と一体化した町づくりで力を入れているのが、気軽にその魅力を体験できる教室の開催。絞ることで生まれる立体感が有松鳴海絞の大きな特徴ですが、その凹凸を光に透かすと模様複雑に変化して映し出され、目を楽しませてくれます。体験教室でぜひその美しさを実感してみてください。



有松鳴海絞

400年の伝統を誇る絞り技法

東海道沿いに生まれた新しい町「有松」で、脈々とはぐくまれてきた絞りの技法。有松鳴海絞は、町の発展とともに400年の時を重ねてきました。



Brand Guide

愛知県 | 名古屋市

〔指定商品又は役務〕

愛知県の有松・鳴海地域に由来する製法により愛知県で生産された絞り染織物及び絞り染織物を使用した和服

権利者名 愛知県絞工業組合
住所 愛知県名古屋市緑区有松 3405
地域団体商標名 有松鳴海絞
商標登録番号 第 5023084 号



買えるお店はこちら
有松・鳴海絞会館 HP
<https://shibori-kaikan.com/>

生活の糧の土産物が藩の保護で一大産業へ

1608（慶長13）年、東海道の整備とともに尾張藩が新たな集落として設けた有松。ここに移住した人々が生活の糧を得るために作り、街道を行き交う旅人に売り始めた土産物が「有松鳴海絞」でした。糸を固く締めることで防染し模様にする絞り染めで、その技法は100種類以上に及びます。有松で藩の保護を受けて一大産業へと発展。隣の鳴海宿にも広がり、400年の時を超えて着物や浴衣からハンカチやTシャツに至るまで、多彩な絞り製品でその技術を今に伝えています。



柄の基本となる意匠雛形が何万枚も蓄積されており、多彩な色使いを施すことで唯一無二の有松鳴海絞が生まれます



現在、有松鳴海絞には30名の伝統工芸士がいます。

くくりの作業の様子。有松鳴海絞は柄決めから型彫り、くくり、染色、糸抜き、仕上げに至るまで、大きく6つの工程を経て完成します



名古屋第二環状自動車道

有松観光案内所

名古屋市緑区有松1811
TEL : 080-9735-3952

有松のコンシェルジュとして、町の情報や見どころを案内してくれます。着物体験や、コース制の絞り体験教室も開催。

竹田家住宅
(竹田嘉兵衛商店)

有松観光案内所

イオンタウン
有松

有松駅

名鉄名古屋本線

有松・鳴海絞会館

有松山車会館

有松工業

有松・鳴海絞会館

名古屋市緑区有松3008
TEL : 052-621-0111

伝統工芸士による絞りの実演は必見！絞り体験教室も開催され、ハンカチやTシャツなど思い思いの素材で楽しめます。

有松工業

名古屋市緑区有松3501
TEL : 052-622-5881

江戸時代末期から続く老舗が起源の店。絞りのくくり方から染色・糸抜きまでの工程が体験できる絞り教室が人気を集めています。



岐阜県長良川温泉
旅館協同組合
理事長

伊藤 善男さん

若女将会とともに料理長会の活動も活発で、岐阜ならではの武将をテーマにしたメニューや薬膳料理を企画してきました。格付けガイドに組合旅館の多くが掲載され、おもてなし力にも自信があります。

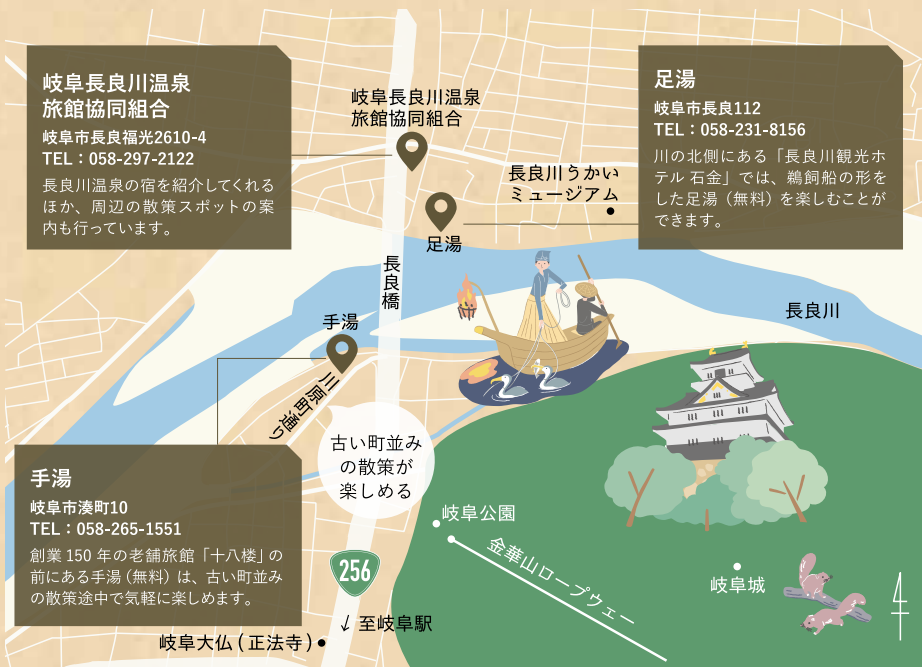


若女将会の案で、ロゴマークとともに土産物のデザインも柔らかなイメージに



女性目線の取り組み実施町並み整備やイベントも
緩やかな川の流れをイメージさせる長良川温泉の柔らかな書体とロゴマーク。パンフレットには「温泉総選挙2017女子旅部門第1位」「にっぽんの温泉100選選定」の文字も一緒に並びます。「どの温泉地も男性中心の団体客から個人客へとシフトした時代。ウチは思い切って若い女性を意識してみました」と語る岐阜県長良川温泉旅館協同組合理事長の伊藤善男さん

ん。アンティークな着物の貸し出しが人気で、若女将会がパッケージデザインした土産物の売上が伸びるなど、結果も顕著に表れています。
女性目線の発想は町づくりやイベントにも反映されました。風情ある川湊の古い町並みを活かそうと電線を地中化し、木製の面格子を整備。観光地化し過ぎず、気軽にそぞろ歩きが楽しめる雲田気を大切にしました。地域文化や行事を体験するイベント「長良川おんばく」にも協力し、「若女将と歩く夜の川原町散策」「和のたしなみ講座」等の企画で女性の集客に努めてきました。温泉に入り、アンティークな着物を身にまとい、お気に入りのグルメや雑貨を探す。ゆったりと流れる、癒やしの川時間。がここにあります。



岐阜県長良川温泉 旅館協同組合

岐阜市長良福光2610-4
TEL: 058-297-2122

長良川温泉の宿を紹介してくれるほか、周辺の散策スポットの案内も行っています。

岐阜県長良川温泉
旅館協同組合

長良川うかい
ミュージアム

足湯

岐阜市長良112
TEL: 058-231-8156

川の北側にある「長良川観光ホテル 石金」では、鶴飼船の形をした足湯（無料）を楽しむことができます。

手湯

岐阜市湊町10
TEL: 058-265-1551

創業150年の老舗旅館「十八楼」の前にある手湯（無料）は、古い町並みの散策途中で気軽に楽しめます。

岐阜大仏（正法寺）

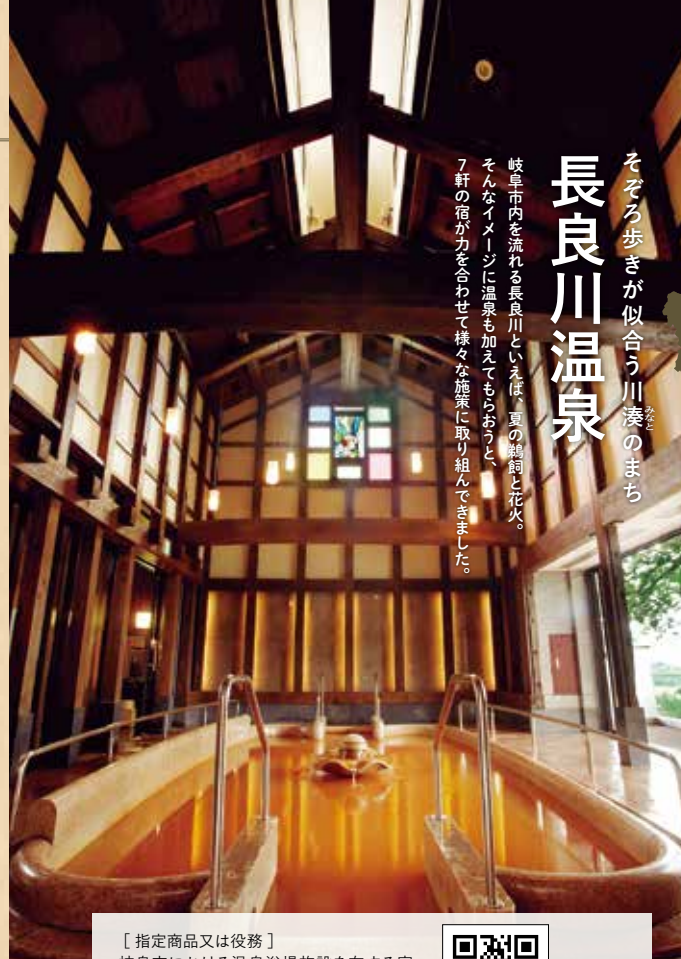
古い町並みの散策が
楽しめる

岐阜公園

岐阜城



4



長良川温泉

そぞろ歩きが似合う川湊のまち

岐阜市内を流れる長良川といえば、夏の鵜飼と花火。そんなイメージに温泉も加えてもらおうと、7軒の宿が力を合わせて様々な施策に取り組んできました。



Brand Guide

岐阜県 | 岐阜市

川湊のほとりに開湯
珍しい赤銅色の湯
岐阜市の「長良川温泉」は昭和43年、かつて水運で栄えた川湊のほとりに開湯。鉄分を多く含んだ赤銅色の湯は全国でも珍しく、体がよく温まると評判の高い温泉です。長良川沿いに7軒の宿が並び、日帰り入浴も可

能。金華山に建つ岐阜城の景観や、川湊がある古い町並みも併せて楽しめる温泉地となっています。ブランド力強化を目指し、平成19年に地域団体商標を登録。最近では若い女性を重要なターゲットと位置付け、7軒の若女将会によるPR活動や女性の感性を生かした商品企画に力を入れています。

【指定商品又は役務】

岐阜市における温泉浴場施設を有する宿泊施設の提供

権利者名	岐阜県長良川温泉旅館協同組合
住所	岐阜県岐阜市長良福光 2610-4
地域団体商標名	長良川温泉
商標登録番号	第 5174409 号



湯あみをするならこちら
長良川温泉HP
<http://nagaragawa.org/>



風光明媚な長良川と、ほとりにそびえる金華山と岐阜城。「観光資源のポテンシャルが高い」と観光客から評価を受けることも



通称「川原町」と呼ばれ、昔は川湊として栄えました

風情ある「湊町・玉井町・元浜町」の町並み。老舗の和菓子店や岐阜の伝統工芸品をつくる店などがあり、ゆったりとそぞろ歩きが楽しめます



奥美濃カレー
協同組合
プロデューサー/
事務局長

後藤 正和さん

中高生による町おこしや、明治大学とのコラボプロジェクトなど、奥美濃カレーを使った地域の活性化が進んでいます。「おいしい」「楽しい」を自然と共感される色彩豊かな郡上へぜひお越しください。



組合加盟店は市内12店舗。のぼりを目印に各店の味めぐりをするのも楽しいでしょう

地域イベントに出店し交流深め、郡上を元気に
今、このレトルトの奥美濃カレーが、郡上市の地域おこしに欠かせない商品に育っているのだとか。子どものキャンプで使われるほか、市内で行われるイベントにも出店。郡上北高等学校の生徒がブース設置から販売、収支計算まで行い、社会勉強の良い機会となっているそうです。また、奥美濃カレーを通じて地域の人と触れ合い、郡上の

良さを再認識することで、若い世代の地元への定着効果も期待されています。「観光客がイベントを楽しむことで滞在時間が長くなり、各提供店にも足を運んでくれるとうれしいですね」。奥美濃カレー協同組合プロデューサーの後藤正和さんは、観光客との交流が郡上を元気にする手応えを感じています。

地域団体商標は平成23年に登録。現在は市内12店舗で、郡上地みそが引き出すコクとマイルドさが自慢の奥美濃カレーを楽しむことができます。定番のカレーライスははじめ、ピザやカツ丼、オムライスなどレシピの自由度は高く、店ごとの個性あるメニューは多彩。後藤さんが勧めるように、長期滞在でおいしく入りの1品を見つける観光スタイルも良いかもしれません。



奥美濃カレー協同組合
岐阜県郡上市八幡町橋本915
TEL: 0575-65-2400

提供店12店舗の紹介のほか、奥美濃カレーを出店するイベントの案内、レトルト商品の販売も行っています。

4



奥美濃カレー

地みそのコクとマイルドな旨味

良質な天然水に恵まれた

郡上ならではの地みそが隠し味。

観光客を呼び込もうと開発されたカレーは、地域の絆を深める大切なツールになりました。



Brand Guide

03

岐阜県 | 郡上市

[指定商品又は役務]

岐阜県奥美濃(郡上市)におけるカレーの提供

権利者名	奥美濃カレー協同組合
住所	岐阜県郡上市八幡町橋本町915
地域団体商標名	奥美濃カレー
商標登録番号	第5381834号



食べられる
お店はこちら
奥美濃カレー
協同組合HP

<http://www.okuminocurry.com/>

特産の「郡上地みそ」を使用
レトルト商品も開発

「奥美濃カレー」は、外食店が多かった郡上市白鳥町で、東海北陸自動車道全線開通(平成20年)に向け名物として企画されたのが始まりです。助言を求めた東京の有名カレー店が、みそを使ったカレーづくりをしてきたことから、特産の「郡上地みそ」に着目。地産地消の方針のもと、地元の食材と郡上地みそを使った各店オリジナルのカレーが次々と生まれ、市全体に参加店が広がっていききました。食物アレルギーに配慮したものを、レトルトの商品も2種類開発されています。



昔ながらの豆とこうじて仕込んだ、濃厚な味が特徴の「郡上地みそ」。各加盟店が独自に分量等を決め、奥美濃カレーづくりに使用しています



お土産に便利なレトルトの「郡上奥美濃カレー」。アレルギー特定原材料等23品目不使用の商品も用意されています

組合加盟店、道の駅ほか市内観光施設等で購入できます！



伊勢形紙協同組合
理事長
林 庸生さん

若い人たちの提案で、最近ではハンカチに型紙の模様を染めたり、御朱印帳の表紙に張ったりするなど、身近なものへの利用が増えています。ぜひ気軽に体験に来ていただき、皆さんのアイデアを教えてください。



鈴鹿PAの商業施設「PIT SUZUKA（ピットスズカ）」の女性化粧室は、伊勢型紙の照明などを使い、スタイリッシュに仕上がっています

若い世代を魅了する芸術的価値の高さ
「量の上で1日中彫り続ける仕事。忍耐がなければ務まりません」。伊勢形紙協同組合理事長の林庸生さんは、細かく均一に彫られた型紙を見つめながら職人の手仕事に思いを馳せます。かつてシェア99%を占め、全国各地へ出荷されていた伊勢型紙ですが、着物離れや染色方法の進化に伴い、本来の用途は激減。しかし、今はその芸術的

価値が評価され、建具への装飾や文様が浮かび上がる照明など、居住空間への応用が増えました。

少しでも職人の技を後世に残そうと平成21年に地域団体商標を登録。東京で型紙体験教室を開催するなど、様々なブランド維持対策に取り組んできました。美しい文様を生み出す技術は若い世代も魅了。国の後継者育成事業を利用して、現在2名の熱意ある若者が職人の道を歩んでいるほか、既に独立して活躍している人もいます。

体験は鈴鹿市伝統産業会館で開館日に毎日可能です。しおりや色紙の彫刻で気軽に伊勢型紙の世界を体験することが出来ます。林さんは「皆さんの柔軟な発想で新たな用途を見つけてもらえれば」と体験者に目を細めています。



伊勢型紙資料館
三重県鈴鹿市白子本町21-30
TEL：059-368-0240

白子地区屈指の伊勢型紙問屋だった寺尾家の住宅を資料館として修復。彫刻実演や、型紙にまつわる様々な企画展を開催しています。

鈴鹿市伝統産業会館
三重県鈴鹿市寺家3-10-1
TEL：059-386-7511

鈴鹿市の伝統工芸である伊勢型紙と鈴鹿墨を展示している施設。伊勢型紙の体験教室のほか、日曜日には職人の実演も行われています。

着物文化を支えた緻密な職人技

伊勢型紙

日本の着物文化を支えてきた伊勢型紙。千年の時を超えた究極の手仕事は今、若い人たちの力で新たな用途の扉を開く。変革の時を迎えています。



Brand Guide 04 三重県 | 鈴鹿市

〔指定商品又は役務〕
三重県鈴鹿市で生産された型紙

権利者名	伊勢形紙協同組合
住所	三重県鈴鹿市寺家3-10-1
地域団体商標名	伊勢型紙
商標登録番号	第5256679号



買える&体験できる
お店はこちら
伊勢形紙協同組合
HP

http://isekatagami.or.jp/

柄や文様を染める用具
人間国宝も輩出

細かく彫り抜かれた美しい文様に目を奪われます。三重県鈴鹿市で作られてきた「伊勢型紙」は、着物や浴衣の生地にも柄や文様を染めるための用具。千有余年の歴史を誇り、昭和5年には伝統的工芸品※の指定を受けました。美濃和紙を柿渋で張り合わせた「型地紙」と呼ばれる加工紙を彫刻刀で彫り抜いていきますが、緻密な柄や文様とするには高度な技術と根気が必要。縞彫り・突彫り・道具彫り・錐彫りと4つの技法があり、昭和30年に各技法の職人6名が人間国宝に指定されています。



伊勢形紙協同組合が指定管理者となっている鈴鹿市伝統産業会館。各技法の型紙や彫刻刀などの道具、江戸時代の資料が展示されています



鈴鹿市伝統産業会館で様々な商品が購入できます！

芸術的価値が高いことから、鑑賞用として日本古来の図柄や季節の花、風景などを施した色紙や額装品などの商品が生まれています



三重県
組紐協同組合
副理事長

松島 俊策さん

帯締めは締め付ける
だけでは良いものとは
いえません。適度
に締め、呼吸とともに
伸び、外すとまた戻る。
そんな組み味の
伊賀くみひもを、伊賀
に来て直接感じていた
だけるとうれいすね。



約 30 分間、インストラクターの
指導でじっくり取り組める「くみ
ひも体験」

「伝統的工芸品」の指定を受
けていた手組み製品に、産業発
展に貢献した製紐機による製品
も併せて魅力を発信するために
地域団体商標を登録。求められ
る用途や生産数により、製法の
使い分けがなされています。「ど
んなモノともコラボして機能す
るのが伊賀くみひもの魅力」と
語るの、三重県組紐協同組合
副理事長の松島俊策さん。最近

アニメ映画で人気に
体験の観光客続々と

は和装小物以外へも進出し、ス
トラップや時計のベルトといっ
た商品や、滑らない特性を活か
して介護施設の手すり等への利
用も提案しているそうです。

大ヒットしたアニメ映画のワ
ンシーンでくみひもが取り上げ
られてから、手組みを体験しよ
うと、多くの若い観光客が伊賀
に訪れています。丸台という組
台でキーホルダーやブレスレッ
ト作りに取り組む人たちに「思
いを込めて組んでみて」とアド
バイスを送る松島さん。伊賀く
みひもにはそれぞれ、組み味
というものがあ、同じ帯締め
でも締め心地が変わってくるの
だとか。大切な人に贈りたいの
なら、その人思いながら組ん
でみたいもの。きつと気持ちが
宿り、絶妙な組み味になるはず
です。



伊賀伝統伝承館
伊賀くみひも
組匠の里
三重県伊賀市上野丸之内116-2
TEL : 0595-23-8038

くみひも体験ができるほか、伊
賀くみひもの魅力や歴史、技術
を解説した資料室、帯締めなど
の販売コーナーがあります。

前沢くみひも工房
三重県伊賀市上野丸之内23-57
TEL : 0595-21-0530

帯締めはもちろん、くみひものア
クセサリーや「組紐机敷」と呼
ばれる敷物など、オリジナルのく
みひも製品が充実。



絹糸の風合いと繊細な美しさ

伊賀くみひも

忍者の里、伊賀に伝わるくみひもの技。
色とりどりの絹糸や金銀糸から成る
繊細な美しさの中に、
組み上げる人の温かい気持ちが宿ります。



Brand Guide

05

三重県 | 伊賀市・名張市

〔指定商品又は役務〕

三重県伊賀市・名張市で生産された
くみひもを使用した帯締め・羽織り紐

権利者名	三重県組紐協同組合
住所	三重県伊賀市上野丸之内 116-2
地域団体商標名	伊賀くみひも
商標登録番号	第 5102842 号



買える&体験できる
お店はこちら
伊賀くみひも
HP

<http://www.kumihimo.or.jp/>

帯締めや羽織り紐に利用
受け継がれる伝統の技

三重県の伊賀地域でその大半
が作られている、和装小物の帯
締めや羽織り紐。これに使われ
ているのが「伊賀くみひも」で
す。始まりは奈良時代以前とい
われ、茶道具の飾り紐や、忍者
や武士が携えた刀の下げ緒、そ
して和装小物へと形を変え受け
継がれてきました。美しく染め
られた絹糸と金銀糸が組み合っ
て醸し出す風合いが魅力。柄に
よって組み方は300種類以上
に及びます。伝統的な手組みと
ともに機械組みも積極的に取り
入れ、地域産業として大きく発
展を遂げました。



伊賀くみひもと、岐阜県大垣市の地域ブランド
「大垣の栞」がコラボした商品もあります



柄の設計図とな
る「綾書き」が
各店に代々伝わ
ります！

織物と異なり、糸が斜めに組まれていくことで伸
縮性が生まれ、程よい組み味に仕上がります



富山県鮭商生活衛生同業組合
理事長

山下 信夫さん

シロエビ、寒ブリ、ベニズワイガニにホテルイカ…。富山湾でとれる旬のネタは豊富で、いつ来ていただいてもお客様の舌を飽きさせません。気軽に各店ののれんをくぐってください。笑顔でお迎えいたします。



富山米の新品種「**ふふ**」のほか、県産米を使用して各店がこだわりのシャリを仕込みます

鮭会席や地酒のセットメニューも登場

富山湾が「天然の生け簀」と呼ばれるのは、海岸から急激に深くなる地形で漁場と漁港が近く、とれたての魚をすぐ市場に供給できるため。暖かい対馬暖流と日本海固有の深層水により、暖流系と冷水系合わせて約500種もの魚介類が生息しているのだとか。富山県鮭商生活衛生同業組合理事長の山下信夫さんは「ミネラルをたっぷり含

んだ立山連峰の雪解け水が流れ込むのも、魚が旨い理由です」と胸を張ります。

客の様々な要望に対応するため、旬の地魚の刺身や店自慢の逸品をセットした富山湾鮭会席「**響**」、富山湾鮭5貫に刺身や地酒、酒の肴を提供する「**二献セット**」もラインアップ。平成29年には地域団体商標を登録してブランド力強化を図りました。

富山湾鮭は県内の寿司店51店で味わうことができます（令和元年11月現在）。また、JR城端線・氷見線「べるもんた」、あいの風とやま鉄道「一万三千尺物語」の、2つの観光列車で富山湾鮭を提供するなど、店舗以外でも楽しめる企画を展開しています。「寿司」ではなく、魚が旨いと書いて「鮭」。富山湾の魚にはびつたりです。



富山湾鮭誘客 キャンペーン事務局

(公社)とやま観光推進機構
TEL：076-441-7722
富山県鮭商生活衛生同業組合
TEL：076-491-3226

観光のプランやコースに合わせて、県内の富山湾鮭提供店の中から最適な店舗を紹介してくれます。



「きときと」の地魚を寿司で味わう

富山湾鮭

富山湾ならではの新鮮な地魚が、富山でしか味わえない極上寿司に。米どころのシャリも、立山連峰はくぐくぐ名水も、「きときと」の海の幸を盛り立てます。

Brand Guide 06 富山県 | 富山市ほか

【指定商品又は役務】

富山湾で漁獲された魚介類を使用したすしの提供

権利者名	富山県鮭商生活衛生同業組合
住所	富山県富山市泉町 1-6-17
地域団体商標名	富山湾鮭
商標登録番号	第 5936606 号



食べられる
お店はこちら
富山湾鮭HP

<http://www.toyamawan-sushi.jp/>

「天然の生け簀」富山湾は
旬の地魚の宝庫

北陸新幹線開業を4年後に控えた平成23年、「富山ならではの新しい名物を」と、県と富山県鮭商生活衛生同業組合が企画したのが「富山湾鮭」です。「富山湾産の旬の地魚だけを使用した寿司10貫」「米どころ富山が誇る県産米を使用」「富山らしい汁物付き」がその内容。寿司ネタの説明を必ず行うことになっており、「天然の生け簀」富山湾の多種多様な地魚への自信が感じられます。季節ごとに変わる鮮度抜群なネタに魅せられ、新幹線を利用して毎月訪れる観光客もいるそうです。



「きときと」とは富山弁で「新鮮、活きがいい」の意味。富山湾では定置網漁が約8割を占め、生きたままきときとの状態で水揚げされます



前日までの予約で、各店オリジナルの特典が付きます！

提供店の職人は富山湾の魚を知り尽くした人ばかり。各店が旬の地魚に一工夫を加え、それぞれ自慢の味で客をもてなします



湯涌温泉観光協会
金沢市湯涌温泉
観光事業協同組合
事務局長
中村 均さん

祭りをきっかけに「湯涌サポーターズ」というボランティア組織が生まれ、全国からイベントのお手伝いに来てくれます。皆さんの力を借り、全国にもっと湯涌温泉のファンを増やしていきたいですね。



温泉内で行われている宝探しゲームでも、アニメのキャラクターが活かされています

架空の祭りを実現させ、人気が全国区に。山里の静かな温泉街が転機を迎えたのは平成23年。湯涌温泉をモチーフにしたアニメが放送され、若い世代を中心としたファンが訪れるようになったことでした。ちょうど2年前に温泉街が水害に見舞われ、その復興事業を考えていた頃。アニメで描かれた架空の祭りを、実際に企画して盛り上げようと「湯涌ぼんぼり祭り」が開催されました。その後も祭りは毎年行われ、来場者が1万5千人にも上る大イベントに。「もともと市民の利用が多かった温泉ですが、アニメ人気と北陸新幹線開通の相乗効果で全国から訪れていただけになりました」。こう語る金沢市湯涌温泉観光事業協同組合事務局長の中村均さんは、活性化への組合員の取り組みに手応えを感じています。ほかにも氷室への雪の仕込みや、夢二に思いを馳せたカクテルバー「夢二Night」、玉泉湖で開催する鑑賞会「ホテルNIGHT」などのイベントを数多く開催。そして何よりの魅力は、山の自然に抱かれた温泉街の癒やしの雰囲気そのものです。平成29年には地域団体商標が登録され、組合員のおもてなし力はますます高まっています。



夢二も愛した金沢の奥座敷

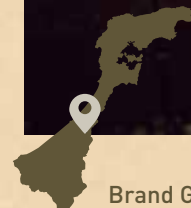
湯涌温泉

金沢市郊外の小さな温泉街、湯涌温泉。

ゆったりとした時の流れは

1300年前から変わらず人々を癒やし、

多彩なイベントで笑顔をもたらしてくれます。



Brand Guide

石川県 | 金沢市

加賀藩の殿様も通った
肌に優しい名湯

金沢市南東の山あいにある「湯涌温泉」。宿9軒のこぢんまりとした温泉街は、豊かな自然と大正ロマンの雰囲気評判を呼び、全国から癒やしを求める多くの観光客を集めています。開湯は1300年前と歴史は古く、加賀藩の殿様が湯治に通ったことから「金沢の奥座敷」と言われてきました。一般の湯治客でにぎわいを見せ始めたのは大正時代になってから。さらりと肌に優しい名湯で、詩人画家の竹久夢二はこの地を気に入り、恋人と3週間滞在した思い出を歌に残しています。



玉泉湖の湖畔にあり、毎年1月最終日曜に雪を仕込みます

湯涌温泉に復元保存されている「氷室」。藩政時代、大寒の季に雪を貯蔵し、夏になると將軍家に献上する伝統行事がありました



アニメ作品から生まれた「ぼんぼり祭り」は、令和元年に9回目を迎え、新しい文化として地域に根付いています

〔指定商品又は役務〕
石川県金沢市湯涌町および湯涌荒屋町における温泉浴場施設を有する宿泊施設の提供／石川県金沢市湯涌町および湯涌荒屋町における温泉浴場施設の提供

権利者名	金沢市湯涌温泉観光事業協同組合
住所	石川県金沢市湯涌町イ1
地域団体商標名	湯涌温泉
商標登録番号	第5928255号



湯あみをするなら
こちら
湯涌温泉観光協会HP
<https://yuwaku.gr.jp/>

2 トマトとアボカドの パスタサラダ

ショートパスタにたっぷりの野菜と
山岡細寒天を入れてドレッシングで和える
簡単ヘルシー料理です。

材 料 (2 人分)

- フジリ(ショートパスタ)・・・80g
- ミニトマト・・・4 個
- アボカド・・・1/2 個 ●生ハム・・・25g
- ゆで卵・・・1 個 ●山岡細寒天・・・5g ●パセリ・・・3g
- A(オリーブ油・・・大さじ 2、レモン汁・・・大さじ 1、アンチョビ※みじん切り・・・18g)
- 塩、こしょう(黒)・・・各適量

作り方

- ①塩(分量外)を加えたたっぷりの湯でフジリをゆでて水気を切り、
オリーブ油(分量外)で和える。
- ②細寒天は水で戻して 3cm 幅に、パセリはみじん切りにする。
- ③トマト、アボカド、生ハム、ゆで卵は食べやすい大きさに切る。
- ④ボウルに A、①、②、③を加えて和え、塩、こしょう(黒)で味を調える。



山岡細寒天は水で
30 分ほど戻します



まずは鍋を楽しんで。
山岡細寒天は
火を止めてから入れてください



3 四川鍋の 寒天メラーメン

お肉と数種類のきのこで
旨味たっぷりのしびれ系鍋スープ。
メは山岡細寒天でラーメン風楽しんでください。

材 料 (2 人分)

- 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース・バラ)・・・各 100g ●もやし・・・150g
- 絹ごし豆腐・・・1/2 丁(ひと口大) ●舞茸、えのき、しめじ・・・各 50g
- 長ねぎ・・・1/2 本(みじん切り) ●ニラ・・・1/2 束(4cm に切る)
- しょうが、にんにく(みじん切り)・・・各 1/2 片
- 赤とうがらし・・・1 本(小口切り) ●豆板醤・・・15g
- ごま油・・・大さじ 2
- A(しょう油・・・大さじ 1.5、酒・・・大さじ 1、
鶏ガラスープの素、花椒※パウダー、塩・・・各小さじ 1/2、
こしょう・・・適量) ●水・・・500ml
- メ用山岡細寒天・・・10g
- ゆで卵・・・1 個 ●メンマ・・・4 枚 ●海苔・・・2 枚

作り方

- ①鍋にごま油、赤とうがらしを入れて弱火にかけ、香りが出たら
赤とうがらしを取り出す。豆板醤、しょうが、にんにく、長ねぎを
入れて弱火で炒め、水と A を加えて赤とうがらしを戻して煮る。
- ②①の鍋にもやし、豆腐、きのこ類を加え、最後に豚肉、ニラを加えて
さっと煮る。
- ③②のスープに水で戻した細寒天と具材を入れ、メのラーメンに。

ヘルシー食材として注目

山岡細寒天

YAMAOKA HOSOKANTEN



山に囲まれ、のどかな田園風景が広がる岐阜県恵那市山岡町。この町では昼夜の寒暖差が大きく、雨や雪も少ない気候を利用し、昭和初期に寒天づくりを開始。細寒天の全国シェア80%を占めるまでに成長しました。

平成18年、岐阜県寒天水産工業組合により「山岡細寒天」として地域団体商標を取得。品質の良さから高級和菓子店のようなかんづくりに多く用いられてきました。

最近では食物繊維が豊富なヘルシー食材として注目され、家庭でも様々なレシピで楽しまれています。

[指定商品又は役務]
岐阜県恵那市山岡町産の細寒天

権 利 者 名 岐阜県寒天水産工業組合
住 所 岐阜県恵那市山岡町下手向1865-1
地域団体商標名 山岡細寒天
商標登録番号 第 5008729号



買うならこちら

岐阜県寒天水産工業組合
HP

<https://yamaoka-kanten.jimdofree.com/>



1 寒天たっぷり！ コンスープサンドイッチ

卵のようですが、実はコンスープ！
山岡細寒天の食感がやみつきになる味わいです。

材 料 (2 人分)

- コーンクリーム缶・・・200g ●コーン缶・・・20g
- 牛乳・・・100ml ●山岡細寒天・・・6g
- コンソメ(顆粒)・・・小さじ 1
- バター・・・10g ●塩、こしょう・・・各適量
- きゅうり・・・1 本 ●食パン(6 枚切り)・・・4 枚
- A(マヨネーズ・・・大さじ 2、マスタード・・・大さじ 1/2)

作り方

- ①鍋にコーンクリームとコーンを入れて火にかけ、牛乳を少しずつ
加えて混ぜる。コンソメ、バター、塩、こしょうを入れて混ぜる。
- ②別の鍋に水 100ml(分量外)と細寒天 4g を入れ煮溶かし、①を入れて
混ぜ合わせる。火を止め、残りの 2g は水で戻して細く刻んで入れて混ぜる。
- ③②をバットに流し入れ、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
食パンによく混ぜた A を塗り、縦に薄切りしたきゅうりと一緒ににはさむ。

*市販の粉末コンスープを代用し、手軽に作ることもできます



②を流し込み冷やし固めます
バットにラップを敷き、

伊勢たくあんたっぷり タルタルのチキン南蛮

玉ねぎの代わりに伊勢たくあんを混ぜるだけ！
手軽でおいしいタルタルソースです。

材 料 (2 人分)

- 鶏もも肉…1 枚 ● 卵…1 個
- 小麦粉…適量 ● 揚げ油…適量
- レタス…2 枚 ● ミニトマト…3 個
- A 甘酢たれ(しょうゆ、酢…各大さじ 2、砂糖…大さじ 1)
- B タルタルソース(伊勢たくあん…10g、ゆで卵…1 個、マヨネーズ…大さじ 6)

作り方

- ①鶏肉は厚みが半になるように切り開いて半分にする。
- ②Aの材料をバットに合わせる。Bのたくあんとゆで卵はみじん切りにして、マヨネーズで和える。
- ③①に小麦粉をまぶし、卵を溶いてたっぷりとかぐらせる。160℃の揚げ油で4分ほど揚げ取り出し、Aのたれにつける。
- ④器に盛り、レタス、ミニトマトを添えてBのタルタルソースをかける。



伊勢たくあんは
菌ごたえが残るように
少し大きめに



伊勢たくあんは
みじん切りにします



伊勢たくあんの 白和え

伊勢たくあんが入った
しっかり味のおかず白和えです。
緑と黄色と白のコントラストで食欲そそります。

材 料 (2 人分)

- 絹豆腐…1/2 丁
- ほうれん草…120g
- 伊勢たくあん…30g
- 白みそ…大さじ 2
- 砂糖…大さじ 1

作り方

- ①豆腐に重しをのせて30分水気を切る。
ほうれん草は下ゆでしてひと口大にカットし、
たくあんはみじん切りにする。
- ②白みそと砂糖を混ぜ、水気を切った豆腐、
たくあん、ほうれん草を加えて混ぜ合わせる。

繊維質が豊富で甘みが特長

伊勢たくあん

ISE TAKUAN



平成19年、三重県漬物協同組合が地域団体商標として登録した「伊勢たくあん」。特産の御菌(みその)大根をはじめとする三重県産大根を主原料に、伊勢地方に由来する伝統的な製法で漬けたたくあんです。

化学調味料や保存料等の食品添加物を一切使わない伝統的な乾燥漬込では、毎年11月になると稲架(はさ)と呼ばれる棚に大根をつるして干す作業が行われ、この地方の風物詩となっています。豊富な繊維質による伊勢たくあん独特の食感と乾燥が引き出す甘みが特長で、ご飯のお供にぴったり。食卓の主役にもなるおいしさですので是非レシピをお試しください。

【指定商品又は役務】

三重県産の大根を主原料とし伊勢地方に
由来する製法により漬けた三重県産のたくあん

権 利 者 名	三重県漬物協同組合
住 所	三重県津市観音寺町799-28
地域団体商標名	伊勢たくあん
商標登録番号	第 5051140号



買うならこちら
三重県漬物協同組合
HP

http://www.mie-tsukemono.com/



細く切った
伊勢たくあんは
しっかり炒めて！



伊勢たくあんと 豚肉のきんぴら

ごぼうと伊勢たくあんの菌ごたえが絶妙。
伊勢たくあんで、しっかり炒めることで
酸味が和らぎ食感を楽しめます。

材 料 (2 人分)

- 伊勢たくあん…10cm
- 豚ロース(薄切り)…100g
- ささがきごぼう(水煮)…100g
- 青しそ…3 枚 ● 白ごま…大さじ 2 ● 青ねぎ…適量(小口切り)
- A (酒、しょうゆ、砂糖…各大さじ 1、みりん…大さじ 2)
- ごま油…大さじ 1

作り方

- ①たくあんは半分の長さにして棒状に切り、青しそはせん切りにする。
ごぼうは水気を切り、豚肉はひと口大にカットする。
- ②フライパンにごま油を入れて熱し、豚肉の色が変わるまで炒め、
ごぼうを加えてしんなりするまで炒める。
- ③たくあんを加えて炒め合わせ、Aを回しかけて汁気がなくなるまで炒
める。青しそを加えてさっと混ぜ、白ごまと青ねぎを散らす。

2 ホットプレート de わいわいビビンバ

お誕生日やホームパーティに！
ホットプレートを使用して、
混ぜながらいただきます。

- 材 料** (2 人分)
- ハトムギ入りご飯…300g ●氷見牛こま切れ肉…150g
 - A(酒、みりん、しょうゆ…各大さじ 1/2、コチュジャン、砂糖…各小さじ 1/2) ●ほうれん草…1/2 束
 - もやし…1/3 袋 ●にんじん…1/3 本
 - B(ごま油…大さじ 2、しょうゆ…大さじ 1、塩…小さじ 1/4)
 - C(しょうゆ、砂糖、すりごま※白…各大さじ 1.5、コチュジャン…大さじ 1/2、ごま油、んにく※すりおろし…各小さじ 1/2)
 - 卵…2 個 ●塩、こしょう…各適量 ●ごま油…適量

作り方

- ①牛肉はひと口大に切り、塩、こしょうをして A で下味をつける。
- ②ほうれん草はゆでて 3 cm 幅に切り、せん切りにしたにんじんともやしはゆで、水気を切る。
- ③B を 3 等分し、②の 3 種をそれぞれ和える。
- ④ホットプレートで①の肉を炒め、色が変わったら一旦取り出し、プレートをさっと拭く。
- ⑤ごま油をひき、ご飯を軽く炒めて③と④のをせ、卵を割り入れて C をのせ、全体を大きく混ぜる。



ご飯に少し
焼き色をつけると
香ばしくなります



3 氷見牛まぶし

ひつまぶしならぬ“牛まぶし”です。
2 杯目は薬味入り、3 杯目はお茶漬けにと、
3 通りの食べ方を楽しんでください。

- 材 料** (2 人分)
- 氷見牛こま切れ肉…300g
 - ハトムギ入りご飯…2 杯分 ●牛脂…適量
 - A(酒、みりん、砂糖、しょうゆ…各大さじ 2)
 - 塩、こしょう…各適量
 - 薬味(細ねぎ、刻み海苔、おろしわさび、いりごま※白…各適量)
 - だし汁…400ml

作り方

- ①牛肉に塩、こしょうをふり、1.5cm 幅に切る。
- ②小鍋に A の酒、みりんを入れて強火にかけ、沸騰させて煮切る。砂糖、しょうゆを加えて中火で煮つめる。
- ③フライパンを強火にかけて牛脂を溶かし、①を入れて焼く。
- ④色が変わったら②のたれを絡めながら 30 秒～1 分ほど焼く。
- ⑤器にご飯、④を盛り、たれを回しかけて、好みで薬味やだし汁を加える。



だし汁を
最後に
かけて
おいしく
召し上
がれま
す

富山有数の最高級の黒毛和牛

氷見牛

H I M I G Y U



富山県氷見市といえば、寒ブリに代表される魚の水揚げで有名ですが、県有数の黒毛和牛の「氷見牛」も全国に知れ渡るようになりました。

人気の高まりとともに、氷見市農業協同組合が平成30年に地域団体商標を取得。脂肪の質が良く、旨味となるオレイン酸を多く含むのが特長です。また、ほかのブランド牛に比べて、サシが多く入っていてもあっさりとしており、胃にもたれにくい、レシビに活用しやすい牛肉です。気温が低く、牛のストレスが少ない中山間地で大切に育てられ、山の雪解け水も、柔らかい氷見牛の肉質に良い影響を与えているといわれています。

[指定商品又は役務]
富山県氷見市産の牛肉

権 利 者 名 氷見市農業協同組合
住 所 富山県氷見市朝日丘2-32
地域団体商標名 氷見牛
商標登録番号 第 6067860 号



買うならこちら

氷見市農業協同組合
(JA氷見市)HP

<https://www.himi-ja-toyama.jp/>



③のトマトは
酸味がなくなるまで
しっかりと煮ます！



1 トマトとバジルの洋風すき焼き

氷見牛と相性抜群のトマトをたっぷり！
バジルが入っているので暑い季節にも
さっぱりいただけます。

材 料

- (2 人分)
- 氷見牛こま切れ肉…200g
 - んにく…1/2 片(みじん切り)
 - オリーブ油…大さじ 1 ●しめじ…100g
 - トマト…2 個 ●たまねぎ…1/2 個
 - A(酒…大さじ 4、みりん、しょうゆ…各大さじ 3)
 - 塩、こしょう(黒)…各適量 ●バジル(生)…適量

作り方

- ①牛肉は食べやすい大きさに、たまねぎはくし切り、トマトは半量をさいの目切りに、残りはくし切りにする。しめじはほぐす。
- ②鍋にオリーブ油、んにくを入れて火にかけ、たまねぎを炒める。
- ③②に牛肉、しめじ、さいの目切りにしたトマト、A を入れて煮る。
- ④③にくし切りにしたトマトを入れ、火が通ったら塩、こしょうで味を調え、バジルを散らす。

名古屋・伊勢 満喫プラン

→P.4



有松鳴海絞の

お気に入り探し

風情ある東海道を散歩しながら、
粋なアイテムをチェック

なごやめしで腹ごしらえ

名古屋城の「城下町」
「金シャチ横丁」で
なごやめしに舌鼓



繊細な伊勢型紙の

職人技にふれる

→P.10



「伊勢型紙」の繊細な彫刻技術にため息

昔の町並みが残る関宿



宿場町の面影を
今に伝える関宿を
散策。お茶処も充実

話題の伊賀くみひも体験

→P.12



旅の思い出に、話題となった
「伊賀くみひも」に挑戦

心が洗われる伊勢神宮参拝



緑に包まれた玉砂利
の参道を進むと、清々
しい気持ちに

写真提供 神宮司庁

→P.20



お土産は伊勢たくあん

お土産には、おかげ横丁の「傳兵衛」
で「伊勢たくあん」をどうぞ

中部を満喫しよう！

地域ブランドを巡る旅プラン

中部地方には自然や歴史・文化に根付いたそれぞれの地域ブランドがあります。近隣の観光スポットとともに巡れば、その地域の魅力をより深く知ることができます。あなただけの旅プランをぜひ組み立ててみてください。

岐阜 満喫プラン

長良川温泉で湯あみ



「長良川温泉」で疲れを癒やしたあとは、
1300年以上の歴史を持つ鵜飼を見物

→P.6



岐阜城で歴史散策



ロープウェーで山
頂へ。天守閣か
らの眺めは絶景

奥美濃カレーで

エネルギーチャージ

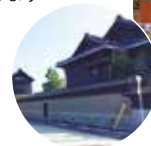
→P.8



郡上市のご当地料理「奥美濃カレー」は
郡上の地みそが隠し味

暮らしを彩る美濃焼

日本最大の陶磁器の生
産地、多治見市・土岐
市などで、お気に入りの
美濃焼の器を探し
てみよう



お土産は山岡細寒天

→P.18



天草100%でヘル
シーな「山岡細寒
天」はお土産にお
すすめ

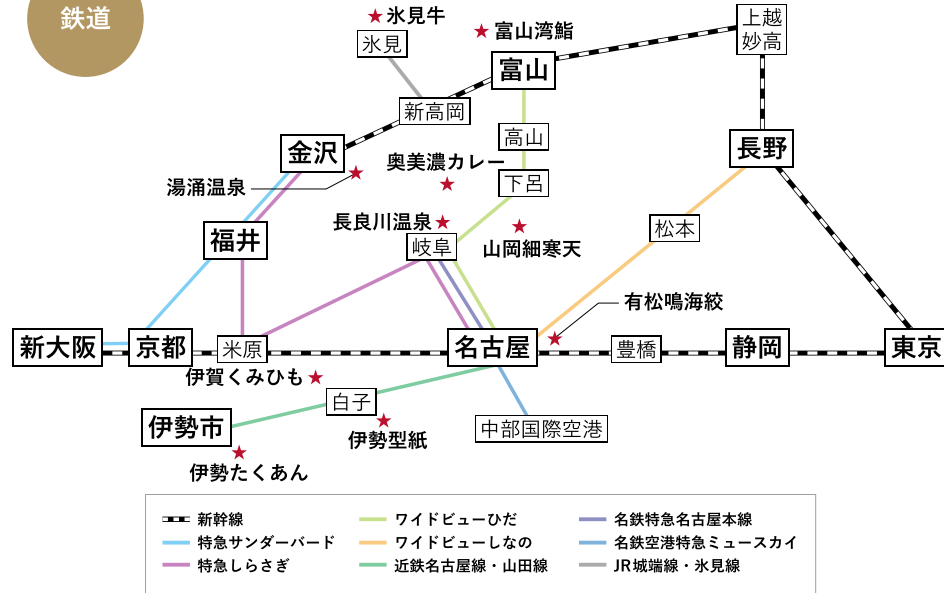
恵那峡の絶景に感動！



桜、新緑、紅葉、
雪景色。四季
折々の壮大な
渓谷美が日常
を忘れさせる

中部エリアの主要交通ガイド

鉄道



有料道路



金沢・富山 満喫プラン

湯涌温泉で湯あみ → P.16



金沢の奥座敷「湯涌温泉」で
過ごす静かな時間



金沢で歴史と

アートを体感

© 石川県
観光連盟

兼六園で池、築山、茶室
などを巡遊しながら四季
折々の景色を楽しもう

全国的に人気を誇る
「金沢 21 世紀美術館」
でアートを体験



レアンドロ・エルリッヒ
《スイミング・プール》2004 年
金沢 21 世紀美術館蔵
撮影：渡邊修
写真提供：金沢 21 世紀美術館

観光列車「べるもんた」で

富山湾鮭に舌鼓

→ P.15



観光列車「べるもん
た」で、「富山湾鮭」
と絶景を満喫

高岡の伝統産業・鋳物の
新たな魅力にふれる

高岡の鋳物文化を受け継ぐ「能作」で、
錫(すず)100%の曲がる器に出会ったり、
鋳物製作を体験したりすることができる

氷見牛のとろける肉質を堪能 → P.22



上質なブランド牛「氷見牛」は、
豊富な旨味成分が特徴



日本の原風景
「白米千枚田」
に心が和む。
夕景は格別

能登半島の自然に感動

曲線美が美しい、全長
1050mの能登島大橋で
能登島へ



経済産業省 中部経済産業局
地域経済部 産業技術課 知的財産室

〒460-8510 名古屋市中区三の丸二丁目5番2号
TEL : 052-951-2774 (直通)
mail : chb-chizai@meti.go.jp

発行 令和2年3月

