



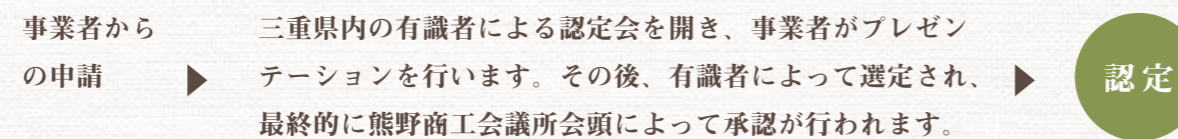
熊野ブランドについて

熊野ブランドとは、熊野の自然遺産、歴史文化遺産、産業遺産等を結びつけ、ストーリー性のある特産品及び加工品を地域ブランドとして認定したものです。県内外に広く販売促進や情報発信することで熊野市のイメージ向上、観光及び産業の振興、地域経済の活性化を図るとともに、全国に誇れる熊野をイメージできる象徴的なブランドになることを目的としています。

認定基準

【コンセプト】	【独自性】	【信頼性】	【市場性】	【将来性】
生産、製造等において、自然や伝統を守り育む意志や「自然を生かす技術」が脈づいている。熊野市が連想される取り組みなどがあり、全国の人々の熊野市に対するイメージ、すなわち、自然、歴史、神秘性、癒し等に繋がる物語性がある。	他の市町村又は他の事業者等が生産、製造する類似の商品との機能や特長（価値）等の面での差異性がある。ユニークな取り組み、高級品・貴重品としてのポジショニングなど、独自性・主体性が高い。	品質の高さを維持・向上するための卓越した生産、製造等のプロセスや技術的裏付けがある。流通システムが明確で信頼性があり、取引実績などに品質の高さを保証する客観的な事実がある。	市場シェア、到達市場範囲等から市場性（消費者の認知度、支持率）が高いといえる、又は機能や特長（価値）等から高くなると予想される。	認定の対象となる商品に関する事業展開の中長期的なビジョンが明確で、かつ実現性が高く、「自然を生かす技術」を念頭において取り組みが計画されている。また、将来全国の人々の熊野市に対するイメージの向上への貢献が期待できる。

認定までの流れ



熊野商工会議所

〒519-4323 三重県熊野市木本町 171
☎ 0597-89-3435



自然、神秘、文化、歴史
 苔むした古道から感じる古代の息吹。神話の時代が今に息づく三重県熊野市。熊野灘や山々など豊かな自然の恵み、そして風土が様々な逸品を作り上げました。その中でも選りすぐりのものを熊野ブランドとしてお届けします。

世界遺産 熊野古道松本峠

かみよ
 神代と日常が交わる地、
 熊野の逸品

世界遺産 花の窟神社



熊野ブランド認定商品

中面▶ 熊野ブランド認定商品一覧を掲載しています。

■お問い合わせ先

熊野商工会議所 ☎ 0597-89-3435
 〒519-4323 三重県熊野市木本町 171



熊野ブランド認定の特産品一覧

熊野の自然、風土、文化、味などにこだわった物語性のある商品です。

減塩干物
さんま開き・あじ開き



有限会社魚作商店

三重県熊野市新鹿町 630
TEL.0597-86-0001

従来製品の塩分量を減塩し、「新姫」をはじめとする香酸柑橘果汁を使用することで塩味を引き出した、干物が好きだけ塩分量を気にされている方やそうでない方にも食べやすく、旨味のある干物です。

クマノザクラの
パウンドケーキ



Sweets & Bakery Aria

三重県熊野市紀和町平谷 154-2
TEL. 0597-70-4759

クマノザクラの葉の香りを十分に生かした商品です。また、葉の緑色と桜の花の塩漬のピンク色のコントラストにもこだわった見た目にも美しい商品です。

天女座オリジナル
作品 CD



有限会社 天女座

三重県熊野市波田須町 640-15
TEL. 0597-86-1024

熊野市波田須町の音楽ホール天女座で、熊野の美しい自然をPRするCDを制作しました。また熊野の良譚も記録として残すため、CDに収録しています。

新姫熊野地鶏の
たまご



株式会社まる悠

三重県熊野市二本島町 462
TEL. 0597-87-0148
WEB <http://kumanojidori.com/>

ヒナから成鶏になるまで抗生物質の入った餌は一切使わずに飼育する三重特産鶏「熊野地鶏」のたまご。ハブリカなどの着色料も使わない、平飼いで元気に育った地鶏の自然なたまごです。黄身もプリプリです。

熊野番茶染め



マリモ

三重県熊野市木本町 577
TEL. 0597-89-3022
WEB <http://kumano-bancha.jimbofree/>

昔から親しまれてきた熊野番茶を染料にした自然でやさしい色が特徴です。絞りによる柄のアクセントも七里御浜の小石を使うなど、神々が宿る聖地熊野を身にまとえる逸品となりました。

いざなみ米
熊野あられ



NPO 法人有馬の村

三重県熊野市有馬町 137
TEL.0597-88-1011

花の窟神社奉納米の「いざなみ米」で作ったあられです。塩味の効いた小粒のあられで、老若男女問わず人気のある商品です。いざなみ米の粒を残しているため、食感も楽しめるあられとなっています。

丸山千枚田の
米ぬかクッキー



Sweets & Bakery Aria

三重県熊野市紀和町平谷 154-2
TEL. 0597-70-4759

バター・卵・小麦粉は使わず、丸山千枚田の米ぬかと厳選した原料を使用しているため、素材の味を生かした健康が気になる方にもお勧めのクッキーです。口に入れたときに崩れる固さにもこだわって製造しています。

熊野市の藍染工房「そめやなないろ」
の藍染布を封入した
ハンドメイドサーフボード



LOGJAM

三重県熊野市飛鳥町大又 98
TEL. 080-3625-0600

ハンドメイドサーフボードに封入した布は、一枚一枚柄や濃淡を打ち合わせし、江戸時代から伝わる藍染技法「天然灰汁発酵建て」によって丁寧に染められたものです。心の通った手仕事で生み出された素材を、心を込めてオンラインワンのサーフボードに仕上げられています。海で乗ってよし、部屋で眺めるもよし、そんなサーフボード作りを心掛けています。

那智黒石
幻玉 磨き体験キット



田野那智黒石店

三重県熊野市神川町神上 297
TEL. 0597-82-0059

那智黒石は熊野市神川町でのみ採石される漆黒の天然石で、古くから美しく珍しい石として知られ磨くほどに漆黒の美しい輝きが増す特性があります。ご自身で幻玉の磨き体験を行っていただき、自分だけの漆黒の美しさを表現していただける商品です。

いざなみ米の
熊野うどん



NPO 法人有馬の村

三重県熊野市有馬町 137
TEL. 0597-88-1011
WEB <http://hananoiwaya.com/>

日本最古と言われている花の窟神社奉納米の「いざなみ米」を使用した特別うどんです。その特徴はもちもちの歯ごたえと最後まで続くしっかりとした食感。道の駅「熊野・花の窟」の人気商品です。

いざなみ米
ひやむぎ



NPO 法人有馬の村

三重県熊野市有馬町 137
TEL.0597-88-1011

花の窟神社奉納米の「いざなみ米」で作ったひやむぎです。ひやむぎは茹で時間が短く済むため調理時間が短縮され、より手軽にいざなみ米を楽しんでいただける商品になっています。

伝統工芸「市木本綿」を
封入したスケートボード



LOGJAM

三重県熊野市飛鳥町大又 98
TEL. 080-3625-0600

県指定の伝統工芸品である市木本綿は、現在は熊野市にある向井ふとん店の店主、向井浩高さんがたどり継承しています。歴史がある市木本綿を、サーフボード製造技術を駆使してスケートボードに封入。飛んだり跳ねたりのトリックには向かないが、ゆったりとクルージングでできる乗っても飾っても楽しめるスケートボードに仕上げました。

熊野地鶏
くまのじどり



株式会社まる悠

三重県熊野市二本島町 462
TEL. 0597-87-0148
WEB <http://kumanojidori.com/>

まる悠の「熊野地鶏」は月間飼育数を限定、手作業で餌を与え出荷まで大切に飼育した地鶏です。熊野の大自然の中でのびのび育った地鶏の味は、凝縮された旨味があり、滋養とコクが味わえます。

新姫チーズ



有限会社もんいまあじゅ

三重県熊野市有馬町 5821-33
TEL. 0597-89-6810
WEB <http://www.monimage-kumano.com/>

熊野市特産の新姫果汁を使用し、甘酸っぱい柑橘の香りをアクセントにした濃厚なチーズケーキです。

いざなみ米の
黒米がゆ



NPO 法人有馬の村

三重県熊野市有馬町 137
TEL. 0597-88-1011
WEB <http://hananoiwaya.com/>

古代の風味を受け継ぐ黒米「いざなみ米」と、熊野産のうるち米で作った無添加のおかゆ。「いざなみ米」を使う事によりもちもちとした食感を実現した歴史を感じる逸品です。

おさかな生すり身
熊野すりみん



熊野漁業協同組合

三重県熊野市遊木町 338-2
TEL. 0597-87-0015
WEB <http://www.kumano-gyokyou.com/>

たくさんの人においしく安心して魚を食べてもらえるようにとのコンセプトのもと、熊野で水揚げされたばかりの新鮮な魚の骨・皮・ウロコを特別な機械で除去した、やさしい食感の無添加極上すりみです。

くまのぎょどう
熊野魚道せんべい



糸川屋製菓株式会社

三重県熊野市有馬町 5410
TEL. 0597-89-2014
WEB <http://itogaway.com/>

熊野漁協が製造する鯨の生すり身「すりみん」を生地に練り込んだ魚せんべいで、学生ボランティアや観光協会との協力で生まれました。熊野だからこそ出来た鯨の香り漂うおいしい商品です。

熊野焙烙鍋
くまのほうろくなべ



合同会社丸田商店

三重県熊野市木本町 178-2
TEL. 0597-85-2224

古来より熊野では番茶を「煎る」ことで、香ばしい香りと独自の味わいを生み出し、よりおいしくお茶を飲むという茶文化が今も引き継がれています。熊野焙烙鍋は、現代風に使いやすさと性能を追求し、強度を高めた唯一無二の茶文化を継承する商品です。

熊野揚げ



有限会社新兵衛屋

三重県熊野市有馬町 690
TEL. 0597-88-0171
WEB <http://www.sinbeiya.com/>

熊野揚げは、熊野灘で水揚げされた地魚だけを原料とし、保存料は使わず、調味料を最小限に抑え、創業明治15年の老舗の技術を活かし、素材本来の味を楽しめる天ぷら。三重セレクションにも選定された自慢の一品です。

志ら玉



志ら玉屋

三重県熊野市木本町 424-8
TEL. 0597-85-2887

熊野で100年以上前から親しまれてきた無添加の白玉まんじゅう。上質上新粉と吉野本葛を使用することで生まれる独特の柔らかい皮と、甘さ控えめの餡を用い、口当たりのいい上品な甘さに仕上げられています。

酒粕フィナンシェ



有限会社もんいまあじゅ

三重県熊野市有馬町 5821-33
TEL. 0597-89-6810
WEB <http://www.monimage-kumano.com/>

伊勢志摩サミットの乾杯酒として提供された清水清三郎商店の銘酒「作(ざく)」の酒粕を使ったフィナンシェです。「作」が醸し出すスッパリした芳醇な香りやスイーツのマリアージュは、大人の味です。

ハニーゼリー



株式会社自然塾

三重県熊野市木本町 296-3
TEL. 0597-85-4455

熊野の温暖な気候で育まれた柑橘類100%果汁と国産加工の寒天、てんさい糖、国産はちみつを使用した手づくりの柑橘デザート。柑橘栽培に適した熊野の地の良さを伝えるだけでなく、安心安全、子供に食べさせたい健康デザートです。

熊野地鶏
くまのじどり



一般財団法人

熊野市ふるさと振興公社

三重県熊野市紀和町板屋 78
TEL. 0597-97-0640
WEB <http://www.kumano-furusato.com/>

熊野地鶏は、県内で古来より美味と珍重されたシャモ「八本戸」と三重県の「伊勢赤どり」に地鶏の王様「名古屋コーチン」を掛け合わせた肉用鶏。三重ブランドにも認定されており、伊勢志摩サミットでも食材として使用された逸品です。

燻(いぶし) 銀さんま



有限会社魚作商店

三重県熊野市新鹿町 630
TEL. 0597-86-0001
WEB <http://www.uosaku.jp/>

旨味が凝縮した熊野特産品「さんま丸干し」を熊野の桜で丁寧に燻した、燻製特有の風味と食感が味わえる商品です。銀色に輝く美しいさんまを是非ご賞味ください。調理不要で、そのまま食べられます。

たかな漬け



農事組合法人

飛鳥たかな生産組合

三重県熊野市飛鳥町佐渡 266-1
TEL. 0597-84-1110
WEB <https://www.asukamehari.com/>

熊野市飛鳥町は朝晩の寒暖差があり、この寒さで辛味の増した原材料の赤大葉たかなは、みえの伝統野菜・みえの安心食材に認定されており、添加物は一切使用せず塩だけで漬けた安心安全な商品です。

自然塾
みかん & ボンカン



ヨーグルトソース

株式会社自然塾

三重県熊野市木本町 296-3
TEL. 0597-85-4455

熊野の温暖な気候で育まれた「温州みかん」と「ボンカン」に、国産のはちみつを加え、1つ1つ手づくりで、みかんの色鮮となめらかな食感にこだわったフルーツソース。温暖で自然豊かな熊野の香りを届けられる逸品です。

美熊野牛
みくまのぎゅう



株式会社黒毛和牛の岡田

三重県熊野市有馬町 387
TEL. 0597-89-3511
WEB <http://mikumano-beef.com/>

美熊野牛(黒毛和種雌牛限定)は、熊野の大自然の恵みの中で、「人間本位」ではなく、「牛本位」の肥育をモットーに、お肉本来の味で勝負しています。肥育・販売までの一貫経営による味の統一は、他のブランド牛にない事も特徴です。



熊野市井戸町
世界遺産 獅子岩

豊かな風土と古からの
歴史が紡ぐ、熊野市の
逸品。

特産品についてのお問い合わせは、各店舗、事業所にお問い合わせ致します。