

【取扱店】
産業部 農林課
82・6677
産業部 商工課
81・2511



福島県田村市認証ブランド
田村の極



取扱店舗事業者の皆さん



産品事業者の皆さん



福島県田村市認証ブランド
田村の極

を認証

田村市ブランド
産品・取扱店



田村市ブランド産品とは
田村市ブランド産品「田村の極」は、田村市の特産品で特に優れたものをブランドとして認証し、全国に向けてPRする制度です。認証された商品の知名度を高め、流通拡大を図り、田村市のイメージアップや地域産業の活性化、観光誘客の促進などを目指します。
ブランド産品の認証は、今後も継続して行っていく予定です。

昨年11月27日、認証書交付式が市役所で行われ、産品事業者・取扱店に認証書を交付しました。認証品は、市が出店する販売会に優先的に出品できるほか、ホームページやパンフレットへの掲載、ブランドロゴマークの使用（認証シール貼付）などのメリットがあります。
今後は、田村市ブランド産品「田村の極」として全国にPRしていきます。



田村市ブランド産品認証委員会の原田英美委員長（福島大学准教授）から、厳正な委員会審査の結果報告を受け、第1回田村市ブランド産品・取扱店を決定しました。

20品目・9店舗を認証

									
田村の極 10 産品名 あぶくまの天然水	田村の極 09 産品名 食用えごま油	田村の極 08 産品名 ポークパストラミ	田村の極 07 産品名 ショルダーハム	田村の極 06 産品名 ロースハム	田村の極 05 産品名 ベーコン	田村の極 04 産品名 Chorizo & チーズソーセージ	田村の極 03 産品名 荒びきウインナー	田村の極 02 産品名 あぶくま高原福うなぎうなおむすび	田村の極 01 産品名 あぶくま高原福うなぎ蒲焼き
産品の特徴 あぶくま高原のカルスト台地、その石灰岩の中を長い年月をかけて浸透してきた地下水。まろやかな口当たりが特徴です。	産品の特徴 人間の体内では生成できない必須脂肪酸「αリノレン酸」が豊富に含まれています。1日小さじ1杯が目安です。	産品の特徴 緑豊かな農場で健康に育てられたやまと豚を使用しています。黒こしょうをまぶしたボンレスハムをサラダやパンに合わせてどうぞ。ドイツ農業協会国際品質競技会金賞を受賞。	産品の特徴 緑豊かな農場で健康に育てられたやまと豚を使用しています。しっかりした食感はサンドイッチなどにおすすめです。ドイツ農業協会国際品質競技会金賞を受賞。	産品の特徴 緑豊かな農場で健康に育てられたやまと豚を使用しています。桜のチップでスモークした芳香なハムを、厚切りステーキなどでお試しください。ドイツ農業協会国際品質競技会金賞を受賞。	産品の特徴 緑豊かな農場で健康に育てられたやまと豚を使用しています。サラダのトッピング、パスタの具材、スープに最適です。ドイツ農業協会国際品質競技会金賞を受賞。	産品の特徴 緑豊かな農場で健康に育てられたやまと豚を使用しています。ピリッと辛口で、とろけるチーズがビールのおつまみに最適です。ドイツ農業協会国際品質競技会金賞を受賞。	産品の特徴 緑豊かな農場で健康に育てられたやまと豚を使用しています。赤身のしっかりした食感が後をひく、飽きのこない逸品です。ドイツ農業協会国際品質競技会金賞を受賞。	産品の特徴 あぶくま山系の伏流水で育てられた「福うなぎ」をおむすびにしました。うなぎのタレで炊いたご飯に、蒲焼きをトッピングしてにぎりました。	産品の特徴 あぶくま山系の伏流水で育てられた「福うなぎ」を蒲焼きにしました。脂ののった市産うなぎをふっくらとやわらかい蒲焼きに仕上げました。
事業者 一般財団法人 田村市滝根観光振興公社 ☎78-2125	事業者 一般財団法人 田村市滝根観光振興公社 ☎78-2125	事業者 株式会社ハム工房都路 ☎61-5686	事業者 株式会社ハム工房都路 ☎61-5686	事業者 株式会社ハム工房都路 ☎61-5686	事業者 株式会社ハム工房都路 ☎61-5686	事業者 株式会社ハム工房都路 ☎61-5686	事業者 株式会社ハム工房都路 ☎61-5686	事業者 ニューフロンティア 株式会社滝根養殖場 ☎61-6657	事業者 ニューフロンティア 株式会社滝根養殖場 ☎61-6657