



田村市ブランド
産品・取扱店
認証

福島県田村市ブランド認証品

田村の極
認証

13品目・4店舗を認証

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2回田村市ブランド産品・取扱店を決定しました。

7月15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、市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、今後も継続して行います。

問い合わせ

【産品】産品部 農林課
☎81-2511

	田村の極 産品名 10 Hop Japan IPA		田村の極 産品名 09 ピーナッツ入り手焼きせんべい		田村の極 産品名 08 玉銅鑼		田村の極 産品名 07 たばこ煎餅		田村の極 産品名 06 たれde松本
<p>産品の特徴</p> <p>苦みを抑えつつホップのフレーバーが心地よい定番のIPAビールです。「グリーンパーク都路」で醸造しています。自然からの恵みを原料に、喜びと笑顔も生産しています。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>ピーナッツたっぷりの香ばしい焼菓子に仕上げました。1973年の「あぶくま洞」オープンに合わせて作られ、多くのリピーターを中心にこよなく愛されるロングセラー商品です。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>悪疫を防ぐ守り神「お人形さま」をモチーフに、都路たまごを生地に使用し、しっとりとした上品な味わいのどら焼きに仕上げました。小倉、あんバター、レーズン、栗を取り揃えています。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>かつて全国一の生産量を誇った船引町の名産「葉たばこ」を謹製し、小麦粉きぬあずまを使用、風味を生かしながら1枚1枚手焼きで仕上げた高級煎餅です。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>100%青森県田子産ニンニクを使用しています。心引き締まる冬、すべて手作りで仕込みます。通年で温度・湿度を一定に保つことのできる土蔵での熟成が味を芳醇に仕上げます。</p>	
<p>事業者</p> <p>株式会社 ホップジャパン ☎61-5330</p>		<p>事業者</p> <p>有限会社 ニコニコパン店 ☎79-2216</p>		<p>事業者</p> <p>たまのや ☎82-0227</p>		<p>事業者</p> <p>たまのや ☎82-0227</p>		<p>事業者</p> <p>有限会社 アール・アルチザン ☎82-2802</p>	

このマークが目印!!



福島県田村市ブランド認証品
田村の極



	田村の極 産品名 13 カプトムシ幼虫観察セット		田村の極 産品名 12 餅つき臼・杵		田村の極 産品名 11 Hop Japan White
<p>産品の特徴</p> <p>カプトムシの幼虫5匹と飼育に必要なマットを付属し、自宅で幼虫、サナギ、成虫になる過程を観察できるキットです。 ※初夏限定出荷商品</p>		<p>産品の特徴</p> <p>餅つき文化を絶やさなため、国産の厳選された榿材を使用し丁寧に心を込めて製造した臼・杵です。耐久性と機能性、美しさを兼ね備えた逸品です。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>小麦由来の柔らかな口当たりとフルーティーな香りが特徴のビールです。「グリーンパーク都路」で醸造しています。自然からの恵みを原料に、喜びと笑顔も生産しています。</p>	
<p>事業者</p> <p>株式会社 田村市常葉振興公社 ☎77-2070</p>		<p>事業者</p> <p>有限会社けやきの森 ☎62-2952</p>		<p>事業者</p> <p>株式会社 ホップジャパン ☎61-5330</p>	

	田村の極 産品名 05 極乃味		田村の極 産品名 04 香醸みそ		田村の極 産品名 03 ロメインレタス使用の和風サラダ		田村の極 産品名 02 ロメインレタス使用のイタリアンサラダ		田村の極 産品名 01 ロメインレタスのシーザーサラダ
<p>産品の特徴</p> <p>県産米、国産大豆、伯方の塩を100%使用し、糀は温度・湿度管理をして丁寧に時間をかけて作りました。金箔ロゴに透明度の高い容器を使用した高級感あふれる味噌です。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>県産米、国産大豆、伯方の塩を100%使用し、糀は温度・湿度管理をして丁寧に時間をかけて作りました。特有の香りと、独特の複雑で丸みのある塩味・甘さが特徴の味噌です。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>植物工場で完全無農薬栽培で生産し塩素系洗浄を行わない、安全・安心のレタスを使用しています。食物繊維たっぷりのオーツ麦とたんぱく質豊富なチキンでバランスのよいサラダです。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>植物工場で完全無農薬栽培で生産し塩素系洗浄を行わない、安全・安心のレタスを使用しています。食物繊維たっぷりのグラノーラと大豆たんぱく質のベーコンビッツのヘルシーサラダです。</p>		<p>産品の特徴</p> <p>植物工場で完全無農薬栽培で生産し塩素系洗浄を行わない、安全・安心のレタスを使用しています。ロメインレタス100%で「元祖シーザーサラダ」をイメージしたサラダです。</p>	
<p>事業者</p> <p>石塚味噌店 ☎78-2193</p>		<p>事業者</p> <p>石塚味噌店 ☎78-2193</p>		<p>事業者</p> <p>株式会社 A-Plus ☎61-6033</p>		<p>事業者</p> <p>株式会社 A-Plus ☎61-6033</p>		<p>事業者</p> <p>株式会社 A-Plus ☎61-6033</p>	