

NEWS(PRESS) RELEASE

令和 6年10月31日
志摩市 観光経済部 経済課

<p>タ イ ト ル</p>	<p>志摩ブランドの新規認定</p>
<p>概 要</p>	<p>志摩市地域ブランド推進協議会では、令和6年度第1回の志摩ブランド認定品の募集を行い、令和6年10月7日に新たに3品をブランド認定しました。</p> <p>※認定期間は、認定から3年間であり、3年を迎えた認定品は更新認定を行います。</p> <p>認定品は以下のとおりです。</p> <p>【新規認定品】</p> <p>①商 品 名：志摩あおさ豚 事業者名：有限会社肉の喜多家 商品概要：志摩の名産品で栄養豊富な「あおさ」を飼料に加えて肥育したブランド豚。志摩の豊かな自然環境の中で、こだわりの飼料を食べてストレスフリーに飼育された健康的な「志摩あおさ豚」は、凝縮されたお肉本来の甘みと、とろけるような柔らかい食感が特徴です。</p> <div data-bbox="628 1167 940 1375" data-label="Image">  </div> <div data-bbox="960 1167 1272 1375" data-label="Image">  </div> <p>②商 品 名：大黒屋のあこや 事業者名：大黒屋製菓 商品概要：志摩の様々な祭りで食され、地域で親しまれている和菓子「あこや」。大黒屋製菓は、創業から60年以上、大王町船越で「あこや」を製造する和洋菓子店です。もっちりした餅の生地、生地の甘さを際立たせるこしあんの甘さが特徴の「あこや」を、「ともやまの夕やけ」のオリジナルパッケージでお届けします。</p> <div data-bbox="633 1760 912 1993" data-label="Image">  </div> <div data-bbox="936 1760 1193 1993" data-label="Image">  </div>

<p>概 要</p>	<p>③商 品 名：きんこ芋・ぎんこ芋 事業者名：株式会社上田商店 商品概要：さつまいもを煮て、切り、干しあげる全国的にも希少な伝統製法「煮切り干し製法」で製造される干し芋。きんこ芋は、隼人芋を原材料に製造され、「海女さんのおやつ」として親しまれてきた商品です。ぎんこ芋は、隼人芋の収穫量に限りがあることから、芋の種類を紅はるかに変え、同じ伝統製法で上田商店が独自開発した商品です。砂糖を使わない完全無添加の芋本来の甘みを食べ比べてご賞味ください。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>【志摩ブランドとは】 志摩の魅力ある品を全国に発信し地域経済の活性化を図るため、平成23年度から優れた地域資源（農水産品・加工品・工芸品）を、志摩ブランドとして認定しています。 認定品の募集は、夏季と冬季の年2回行い、志摩市地域ブランド認定審査会で審査委員による選考のあと、志摩市地域ブランド推進協議会で認定の可否を決定します。今回の3品の認定で、計29品が認定されたこととなりました。</p>
<p>お 問 合 せ 先</p>	<p>志摩市地域ブランド推進協議会 事務局 (志摩市 観光経済部 経済課) 担当：谷口、田中、秦 TEL 0599-44-0010 FAX 0599-44-5262 e-mail keizai@city.shima.lg.jp</p> <div style="text-align: right;">  </div>