

三重ブランドとは

三重県の
自然を生かした
技があります。

事業者ごとに
ブランド認定
しています。

地域ブランドの
モデルとして
発信します。

認定制度の目的

三重県の豊かな自然・伝統など、地域の特性をいかした生産物のなかから特に優れた県産品と生産者を三重ブランドとして認定し、情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、農林水産業等の生産者の意欲を高め、地域経済を活性化することが目的です。

認定のプロセス

「三重ブランド」は、事業者からの申請を受け、「三重ブランド認定委員会」による、「書類審査」「現地調査」「プレゼンテーション審査」を経て、知事が認定します。

認定委員会

「三重ブランド認定委員会」は、条例に基づき設置された委員会で、マーケティング、ブランドなどに精通した有識者で構成されています。

審査

三重ブランドは、「自然を生かす技術（人と自然の力）」をコンセプトに、5つの認定基準に照らして厳しく審査されます。詳しくは、下記をご覧ください。

高い信頼性の確保

事業者と県産品をセットで認定することで責任の所在をはっきりさせ、信頼性を確保しています。

三重ブランド 5つの認定基準

1 コンセプト

1. 三重ブランドのコンセプト「自然を生かす技術」と整合している。
2. 三重県を連想させる取組や物語がある。

2 独自性・主体性

1. ブランド作りに対する考え方が明確であり、類似の商品、産地と比べて優位性、独自性がある。
2. 消費者とのコミュニケーションなど伝達方法に工夫や特徴がある。

3 信頼性

1. 生産、製造、流通、販売までの各過程において、品質維持・向上に関する取組や技術的な裏付けがある。
2. 法令順守、衛生面、技能向上など従業員教育や消費者の信頼性を確保する取組がある。

4 市場性

1. 商品の売り上げ実績がある。
2. 販売体制が整っている。

5 将来性

1. ブランド化に対する継続した意志があり、取組や計画がある。



三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と——
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重県 農林水産部 フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13
TEL.059-224-2395 FAX.059-224-2521
E-mail: foods@pref.mie.jp

「三重ブランド」公式ホームページ▶ <http://www.miebrand.jp/>
FaceBook▶ <http://www.facebook.com/miepowerfood>

平成25年7月発行

リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。



人と自然の力。

MIE BRAND

三重ブランド

飽くなき挑戦



三重県



三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と——
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重ブランド

遠く神話の時代より、豊富な幸をもたらす海と

肥沃な大地を持つ三重県は、

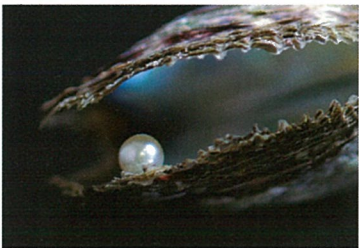
豊かな自然からの授かりものと伝統ある文化・歴史に恵まれ、

多くの人々を惹きつける魅力ある地として発展してきました。

そうした自然の恵みと、連綿と続く人々の営みから生まれた三重ブランドには、

三重県の豊かな自然、そして自然との共存を図りながら、その力を引き出す知恵、

すなわち「自然を生かす技術（人と自然の力）」が脈づいています。



真珠 神秘を育む。

御木本幸吉翁が世界で初めて真珠養殖に成功してからおよそ120年。手作業で行われる核入れをはじめ、大切な母貝を守り、独自の技術によって育まれる一粒一粒。先人のたゆまぬ努力、人と自然の力が生んだ神秘の輝きが、世界中の人々を魅了している。

【認定事業者】

●神明真珠養殖漁業協同組合 ●立神真珠養殖漁業協同組合 ●船越真珠養殖漁業協同組合 ●片田真珠養殖漁業協同組合 ●三重県真珠養殖漁業協同組合 ●間崎真珠養殖漁業協同組合 ●越賀真珠漁業協同組合 ●三重外湾漁業協同組合 ●株式会社ミキモト ●株式会社御木本真珠島

松阪牛 愛情を注ぐ。

兵庫県をはじめとした全国の優れた資質をもつ黒毛和種の雌の仔牛を導入し、松阪市とその近郊で一頭一頭丹誠こめて育てられる松阪牛。とろけるような柔らかさと濃厚な旨みは、肉の芸術品と讃えられる。伝統を守りつつ工夫を重ねる肥育農家の努力が世界も称賛するブランドに築きあげている。



【認定事業者】

●松阪牛協議会 ●有限会社和田金



伊勢えび 海を尊ぶ。

古くから伊勢志摩地方の名産として知られ、海の幸の王様として君臨してきた伊勢えび。豊饒な恵みを明日へと引き継ぐため、時期や漁具を制限し、とれたエビを優しくいたわる。ぷりぷりと甘い伊勢えびの旨みに、自然を尊ぶ人々の想いが凝縮している。

【認定事業者】

●鳥羽磯部漁業協同組合 ●三重外湾漁業協同組合 ●古和浦漁業協同組合 ●尾鷲漁業協同組合 ●紀南漁業協同組合



あわび 潮を生かす。

リアス式海岸が広がる志摩半島の岩礁は、あわびの絶好の生息地。2千年以上前から海女漁が行われ、伊勢神宮にも献納されてきた。漁の期間や時間を制限し、資源管理が行われている。海の恵みの大切さを知る人々の心が、三重のあわびを守り続けている。

【認定事業者】

●鳥羽磯部漁業協同組合 ●三重外湾漁業協同組合 ●古和浦漁業協同組合 ●尾鷲漁業協同組合



ひじき 風味を極める。

潮流にもまれて育った伊勢志摩産ひじきは、太く実詰まりのよいのが特徴。収穫後、浜で干し、水で戻し、蒸しあげ、さらに乾燥させる伊勢方式が守り続けられている。素材と会話しながら経験を重ねる職人の技が、ひじきの風味を最大限に引き立てている。

【認定事業者】

●北村物産株式会社 ●ヤマナカフーズ株式会社



熊野地鶏 幽玄に育む。

熊野の大自然と人々の愛情に囲まれて育つ熊野地鶏。特産柑橘の粉末を加えた飼料、止まり木の設置など、鶏が健やかに育つためのたゆまぬ努力が続けられている。適度な歯ごたえと、濃厚な旨みが織りなす高貴な味わいは、全国に轟いている。

【認定事業者】

●一般財団法人熊野市ふるさと振興公社

的矢かき 湾に息づく。

湾に注ぎ込む森と海の恵みが凝縮された的矢かき。手間暇かけてふっくらした身を育て、紫外線殺菌海水で丹念に浄化する。先人から引き継がれた創意と技術を守り続け、厳選したかきのみを出荷する。そのこだわりが全国の食通をうならせ、支持され続けている理由である。

【認定事業者】

●有限会社佐藤養殖場



ひのき 森に尽くす。

古くから良質なひのきの産地として名高い尾鷲地方で、多様な生物を育む循環型の生きた森づくりを行い、手間を惜しまず適切な管理によって生産されるひのき。無節で年輪幅が均質で強度が高く、木目が美しいため、建材やインテリア材として高い評価を得ている。

【認定事業者】

●速水林業



あのにふぐ 恵みを繋ぐ。

漁の回数を制限し、小さいふぐは海に帰す。稚魚を育てて放流する。そうした漁師の情熱に応じて、地域の料理人がさらなる美味を追求する。豊かな幸を守り伝えようと、海を敬い、絶え間ない努力を続ける人々の想いが、貴重な海の恵みを守り続けている。

【認定事業者】

●三重外湾漁業協同組合



南紀みかん 英知が実る。

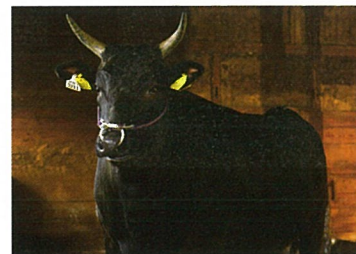
温暖な気候を生かす独自の栽培方法で生産される「極早生温州みかん」と「早生温州みかん」。ひとつひとつの果実に袋がけをするなど、手間暇かけて育てられる、春のみかん「カラ」。南紀みかんには、気候風土を生かす生産者の英知と愛情が、たっぷりと詰まっている。

【認定事業者】

●三重南紀農業協同組合

伊賀牛 郷土を支える。

伊賀盆地特有の寒暖差の大きい気候と清らかな水に囲まれ、丹誠込めて育まれる伊賀牛。一頭丸ごとで取引される、全国でも希少な「生体取引」により、生産者と販売者とが直接顔を合わせて意見を交換。消費者の信頼に応える努力から生み出される本物の味である。



【認定事業者】

●伊賀産肉牛生産振興協議会



伊賀焼 野趣を貫く。

多孔質の粘土でつくられた伊賀焼は、火に強く、冷めにくく、水分をよく吸収する特性を持つ。素朴な美しさ、豪快で野趣にあふれた肌合いからは、土の勢い、炎の息吹が感じられる。伝統の技を活かす一方で現代の生活様式に合わせた、画期的な商品を生み出す努力が続いている。

【認定事業者】

●長谷製陶株式会社



四日市萬古焼 炎を統べる。

炎を統べる。

「変わらず永遠に残るように」との願いを受け継ぎ、250年以上も進化を続けてきた四日市萬古焼。土を知り、炎を操る匠の心と技の結晶。その高い品位と信頼性は、常に業界に革新をもたらしている。

【認定事業者】

●銀峯陶器株式会社 ●酔月陶苑 ●有限会社藤総製陶所



伊勢茶 薫りに懸ける。

三重県は、全国3位の生産量を誇る茶どころ。土づくりにはじまり、環境に配慮した茶園づくりに取り組む生産者と技を極めた製茶職人たち。その厳しい品質管理から生まれる薫り高き味わいは全国から高く評価されている。

【認定事業者】

●株式会社川原製茶 ●中島製茶株式会社 ●有限会社深緑茶房 ●水沢茶農業協同組合

飽くなき挑戦

伝統の継承と、たゆまぬ挑戦が生み出す革新。それが三重ブランドです。