



“とっておき”のいわくらが、ここに。



いわくら  
名産品  
岩倉市認定

## 未来へつながる、新たな名産品を。 －いわくら名産品開発事業－

2021年12月1日、岩倉市は市制50周年を迎える。

この大きな節目を記念して実施したのが「いわくら名産品開発事業」です。

今回の事業で目指したのは、岩倉を訪れた人が持ち帰りたくなる、

市民にとっては手土産になる新しい名産品の開発。

岩倉に関わる皆様に、より親しみや誇りを抱いていただけるように。

そしてその思いが、未来を築く次世代につながるように。

この事業をきっかけに、次の50年に向けて岩倉市を盛り上げていきます。

### ■名産品の要件

以下のいずれかの要件を満たし、岩倉市の特徴を表現し、より多くの人に岩倉市を知ってもらえるもの

- ①岩倉市内で生産された農畜産物や原料を使用したもの
- ②岩倉市に歴史的背景・ゆかりのあるもの

### ■名産品の選定

開発する名産品の企画提案によるエントリー方式を採用し、11品目(11事業者)を選定しました。



#### ロゴマークについて

「手土産になる名産品」のイメージを伝えるために、  
手提げ袋を模した枠の中に「岩倉」の文字をデザイン。  
桜の花びらをあしらうことで、岩倉らしさを表現しました。

### いわくら入浴剤 「名古屋コーチンの香り湯」「岩倉五条川桜の香り湯」

い~わくんSHOP(観光情報ステーション内)

プチギフトにぴったり。  
"岩倉名物"の入浴剤。

五条川の桜のほのかな香りと名古屋コーチン(ひきずり鍋)をイメージした香りを楽しめる、ユニークな入浴剤のセットです。岩倉が恋しい方はもちろん、まだ訪れたことのない方も岩倉の魅力にどっぷり浸かってください。

税込価格:¥500(1セット)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭・インターネット



### 手ぬぐい 「コイするマーメイド」「いわくら鯉のぼり」

有限会社 旗屋中島屋代助商店

世界に一つ。  
繊細なぼかしとにじみ。

鯉のぼり・五条川・桜をプリントではなく、伝統的な注染(ちゅうせん)技法で染めました。一つずつ職人の手作業で染めているため、同じ絵柄でもにじみやぼかしに違いが。一品ものの絶妙なタッチと表現をご覧ください。

税込価格:¥1,650(1枚)  
サイズ:1,000mm×350mm  
販売方法:店頭



## 岩倉さんぽ道

御菓子所　かめや

パリパリ、ホロっと。  
二層が奏でる味わい。

老舗和菓子屋が創作したグルテンフリーのお菓子。桜をかたどったもなかの皮に、米粉を使ったごま入りサブレ生地を塗り焼きました。もなかのパリパリと米粉生地特有のホロっと食感。二層が生み出す味わいを、お楽しみいただけます。

税込価格:¥200 (1個)  
販売方法:店頭  
保存方法:常温(2週間)



## バターサンド

洋菓子店アンジュール

お口に広がる、いわくらの四季。

名古屋コーチンの卵を使ったクッキーで桜のバタークリームをサンド。季節の市内農産物を使ったバターサンドも販売予定です。市内の工房でひとつひとつ丁寧に作りました。香ばしいクッキーの食感と、口の中でふわっと広がる季節のバタークリームを楽しめます。

税込価格:¥432(1個)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭・インターネット  
保存方法:冷蔵(5日間)



## 名古屋コーチン しょうゆラーメン

ポポット・うなぎ茶屋かつら

地元にこだわって作った、  
名古屋コーチンラーメン。

愛知県の秋田製麺所・ヤマミ醸造とコラボし開発した、醤油味のインスタントラーメン。岩倉が誇るブランド鶏、名古屋コーチンから出汁を取っています。最後の一滴まで飲みたくなる特製スープを、お楽しみいただけます。お好みの具材を加えてお召し上がりください。

税込価格:¥918(5食入)  
販売方法:店頭  
保存方法:常温(1年間)



## 純系名古屋コーチン 鶏ちゃん焼(みそ味)

名古屋コーチン料理 千成

今日はラクして、  
おいしいコーチンを。

名古屋コーチンを、千成オリジナルの味噌に漬け込んだ一品です。お土産用・ご自宅用に予め味付けをしているため、お好みの野菜と炒めればすぐにお召し上がりいただけます。手間をかけずに、お店の味をご堪能ください。

税込価格:¥1,800(1個)  
販売方法:店頭  
保存方法:冷凍(1年間)



## くらたまでばこ

株式会社クラタペッパー

### 料理を引き立てる、 フルーティなカンボジア胡椒。

カンボジアに古くから伝わる、農薬を使わない伝統農法で栽培された、フルーティで深みのある風味が特徴の胡椒。黒・白・完熟の3種セットです。岩倉市の石塚硝子社製の瓶に、同市出身のクラタペッパー代表が、岩倉愛と共に詰めました。

税込価格:¥1,980(1セット)  
※別途送料がかかります。  
販売方法:インターネット  
保存方法:常温(2年間)



## 酒の肴 名古屋コーチン入り 金山寺みそ

和食にわ

### 晩酌のお供にも。 食卓のもう一品にも。

昔ながらのなめ味噌に、名古屋コーチンを加えました。味噌とコーチンが合わさり、絶妙な旨みが生まれます。ご飯に乗せてもそのままでもおいしい、晩酌のお供にぴったりな和食にわの金山寺みそをご賞味ください。

税込価格:¥900(1個)  
販売方法:店頭  
保存方法:冷蔵(1週間)



## 桜の太巻寿司

鮨処 清藏

### 五条川の桜を、ほおばる。

自家製のおぼろ・かんぴょう・しいたけ等を巻いた太巻寿司。おぼろのほんのり甘みが絶妙です。包丁を入れれば現れる五条川の桜の絶景。食卓を華やかに彩ります。イベントやお祝いの場で喜ばれること間違いなしの一品です。

税込価格:¥800(1個)  
販売方法:店頭  
保存方法:冷蔵(2日間)



## パスタソース 「ミツバのジェノベーゼ風ソース」 「完熟トマトのトマトソース」

愛知北農業協同組合  
産直センター岩倉店 | 岩倉支店

### 新鮮野菜をギュッと。 ごちそうパスタソース。

岩倉市内で採れた野菜を原料に使用し、水耕ミツバのジェノベーゼ風ソースとトマトソースを作りました。素材の旨みがギュッと凝縮されており、いつものパスタをより味わい深くしたいときにおすすめです。

税込価格:各¥750(1個)  
販売方法:店頭  
保存方法:常温(1年間)



## いわくら純系名古屋コーチン みそ焼き

関戸養鶏人工孵化場

炒めるだけ。  
本格コーチン料理をご自宅で。

創業100年を超える関戸養鶏人工孵化場では、伝統的な方法で名古屋コーチンを飼育。そんなおいしさにこだわった鶏肉をご自宅で楽しめるように味噌に漬け込みました。おろしニンニクやキャベツなどの野菜と炒めることで、よりおいしく仕上がります。

税込価格:¥1,200(1個)  
販売方法:店頭・インターネット  
保存方法:冷凍(1年間)



## 知れば知るほど味わい深い 岩倉と名古屋コーチン

### 「地鶏の王様」誕生の歴史

名古屋コーチンは1880年代に旧尾張藩士の海部兄弟が、尾張の地鶏と中国のバフコーチンを掛け合わせて開発した品種。肥沃な土地柄を活かし、現在の岩倉市を含む尾張地域を中心に飼育されました。しかし1962年の貿易自由化により、大量飼育・出荷に適した外国鶏が流入。一時は絶滅寸前まで数が減りました。それでも、名古屋コーチンのおいしい鶏肉を求める人々の声を受け、愛知県を中心に普及活動や品種改良が盛んに。生産数は再び増加し、現在まで進化を続けています。今では日本三大地鶏の中でも特に高い知名度を誇る品種となり、「地鶏の王様」と評されるまでになりました。



### おいしくて、体も喜ぶ ”コーチンのうまい話”

名古屋コーチンのおいしさの秘密は、その育て方にあります。通常の鶏は50日程度で出荷されますが、名古屋コーチンは120日から150日程度。およそ3倍の時間と手間をかけてのびのびと育てられます。じっくり育つことで程良いコクと歯ごたえが生まれ、良質なタンパク質やビタミンB2のほか、旨み成分であるイノシン酸やグルタミン酸、美容と健康に良いコラーゲンが豊富に蓄えられます。また、名古屋コーチンから採られた桜色の卵も絶品。小ぶりながらも卵黄の割合が多く、臭みの少ない濃厚な味わいが特徴です。岩倉市には、そんな名古屋コーチンのお肉や卵を使った名産品が多数。気になった名産品はぜひお試しください。

## 岩倉を支えてきた名産品

[いわくら名産品認定事業] 認定商品



ここから紹介するのは、岩倉市で親しまれてきた16品。どれもこだわりの素材や製法で作られ、市外の皆様にも誇れるラインナップとなっています。そんな岩倉を支えてきた品々を、市制50周年を記念し「いわくら名産品」として新たに認定しました。

### 名古屋コーチンつくね鍋

名古屋コーチン料理 千成

名古屋コーチンのつくねや野菜を特製スープで炊き込んだお鍋。かつお出汁が生み出す絶妙な旨みを味わえます。冬の鍋フェス in いわくらでは2年連続1位を獲得するほど評判です。

税込価格:¥4,600(2~3人前)  
販売方法:店内飲食



### 名古屋コーチン鍋

和食にわ

市内で名古屋名物・日本料理を提供する「和食にわ」の味をご自宅で堪能できるセット。卵を産む前の一番おいしい時期に仕入れた名古屋コーチンの旨みを自慢の出汁と共にご賞味ください。



税込価格:¥5,400(2~3人前) (テイクアウトの場合)  
販売方法:テイクアウト・店内飲食(要予約・2人前~)  
保存方法:冷蔵(2日間)

### 名古屋コーチンひきずり

和食にわ

名古屋コーチンのすき焼きをご自宅で堪能できるセットです。もも・むねなどの一般的な部位から、脂身・皮・レバーやせせりもセットに。自家製のタレと味わってください。



税込価格:¥8,640(3~4人前)(テイクアウトの場合)  
販売方法:テイクアウト・店内飲食(要予約・2人前~)  
保存方法:冷蔵(2日間)

いわくらTKG運営委員会

①名古屋コーチンの卵を使用  
②卵を混ぜる事に適した  
石塚硝子の片口豆鉢を使用  
③岩倉市内で提供  
これらを満たす卵かけごはん。  
ぜひ市内飲食店でお試しください。



税込価格:¥200~¥900(1人前)  
販売方法:店内飲食  
(<https://tkg.iwakura-kanko.com/>で提供店舗をご確認ください。)



## 出世みたらし

米乃家

岩倉に生まれ土佐高知20万石の城主にまでなった、山内一豊の出世にちなんだ出世みたらし。軽く焦げ目がついた団子に創業当時から変わらぬ甘いタレが絡み、優しい味わいを生みます。冷めてもおいしい出世みたらしです。



税込価格:¥90(1本)  
販売方法:店頭 保存方法:常温(当日中)

## 岩倉産ヨーヨー「桜ストリーム」

ヨーヨーストアリワインド

地元でプラスチック加工を営む株式会社クリモトが開発・製作に携わったヨーヨー。初心者でも扱いやすいよう回転や戻りの強さが調整され、トリックへの挑戦もしやすいモデルです。



税込価格:¥1,990(1個)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭・インターネット

## TEBINERI HARUIRO シリーズ

石塚硝子株式会社

人の手によってカタチを創り、そのカタチを忠実に硝子に写しあとたやわらかな表情のグラスウェアです。五条川の川面一面に舞う花びらを、ひとひらひとひら「てびねり」に書き写しました。



税込価格:¥1,650～¥3,300(1個)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭(観光情報ステーション)・インターネット

## 岩倉とうふ

御菓子所 かめや

豆乳と卵白でできた程良い弾力の生地に、特製あんを挟んだヘルシーなお菓子。生地の優しい甘さと、あんの深い風味を楽しめます。季節限定品も定期的に販売しています。



税込価格:¥170(1個)  
販売方法:店頭 保存方法:常温(1週間)・夏季要冷蔵(5日間)

## 一豊もなか

あけぼの堂

岩倉に生まれた山内一豊の家紋である柏の葉をかたどった昔ながらのもなか。口の中で優しくとけるのは北海道産小豆を使用した自家製のあん。皮のパリパリ食感との対比を楽しめます。



税込価格:¥140(1個)  
販売方法:店頭  
保存方法:常温(4日間)

## い～わくんマドレーヌ

洋菓子店アンジュール

名古屋コーチンの卵、国産小麦やシチリア産レモンの皮を使い、ふんわり焼いたマドレーヌ。「い～わくん」の絵柄もかわいい、ティータイムにぴったりの焼菓子です。



税込価格:¥194(1個)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭・インターネット 保存方法:常温(20日間)

## 岩倉産ヨーヨー「桜ストリーム」

ヨーヨーストアリワインド

地元でプラスチック加工を営む株式会社クリモトが開発・製作に携わったヨーヨー。初心者でも扱いやすいよう回転や戻りの強さが調整され、トリックへの挑戦もしやすいモデルです。

税込価格:¥1,990(1個)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭・インターネット

## 限定鯉のぼり(黒)(赤)

有限会社 旗屋中島屋代助商店

五条川の風物詩「のんぼり洗い」で有名な鯉のぼりづくりの老舗が、玄関や室内に飾れるミニサイズを展開。大きな物と同じ技法・素材で作るため、小さくても力強さは本物です。



税込価格:¥10,780(1匹)  
販売方法:店頭 サイズ:70cm

## 名古屋コーチン卵 ベイクドチーズケーキ

洋菓子店アンジュール

フランス産クリームチーズと名古屋コーチンの卵を贅沢に使った生地を、クッキータルトに流し込みじっくり焼き上げました。優しい口どけと濃厚なチーズをご堪能あれ。



税込価格:¥1,296(1ホール:直径約12cm)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭・インターネット 保存方法:冷蔵(5日間)

## いわくら純系名古屋コーチン(味付き)

関戸養鶏人工孵化場

名古屋コーチンに味付けをした、素材の旨みを堪能できる一品です。野菜と炒めたアレンジも自在。ご飯やお酒がすすみます。スパイス味と塩味があります。



税込価格:¥600(1個)  
販売方法:店頭・インターネット  
保存方法:冷凍(1年間)

## TEBINERI HARUIRO シリーズ

石塚硝子株式会社

人の手によってカタチを創り、そのカタチを忠実に硝子に写しあとたやわらかな表情のグラスウェアです。五条川の川面一面に舞う花びらを、ひとひらひとひら「てびねり」に書き写しました。



税込価格:¥1,650～¥3,300(1個)  
※インターネットでご購入の場合、別途送料がかかります。  
販売方法:店頭(観光情報ステーション)・インターネット

## ゆめ ぎんが 夢吟香(岩倉オリジナルラベル)

愛知北農業協同組合

「香り豊かで飲めば夢心地になる」とから名前が付いた愛知の地酒「夢吟香」を、岩倉で採れた酒米のみで醸造。芳醇な香りとすっきりとした味わいが特徴です。



税込価格:¥1,500(1本)  
販売方法:店頭 保存方法:常温

## いわくら純系名古屋コーチン 炊き込みご飯の素(2合用)

関戸養鶏人工孵化場

肉づきよく脂がのった自慢の名古屋コーチンを野菜と一緒にパック。本格炊き込みご飯をご自宅でお楽しみいただけます。肉と野菜の旨みが醸し出す味わいをご賞味ください。



税込価格:¥800(1個)  
販売方法:店頭・インターネット  
保存方法:冷凍(1年間)

## 岩倉やきそば

岩倉市商工会青年部

太麺・キャベツ・豚肉に、赤味噌をブレンドした特製ソースを絡め焼き上げ、仕上げに温泉卵をのせました。濃厚ソースと温泉卵の芳醇なハーモニーを味わえます。



税込価格:¥680(1皿)  
販売方法:店内飲食(みっちゃんの店)

# 魅力あふれる、岩倉の名物たち

この街には、農家・畜産農家の方々が趣向を凝らし、愛情を込めて育て上げたユニークな名物があります。中には、これまで紹介してきた名産品に使われているものも。岩倉の文化を支える“源”をご紹介します。

## 名古屋コーチン

### 関戸養鶏人工孵化場

日本三大地鶏の一つ「名古屋コーチン」は、古くから岩倉の特産品です。100年以上孵化場を営む関戸養鶏人工孵化場ではケージに入らず平場でのびのび飼育。ストレスをかけないことで、旨みがのった名古屋コーチンが育ちます。ひきずり鍋など岩倉の郷土料理にもよく使われています。



## あいちのかおり

### 愛知北農業協同組合

香りの良さが特徴のお米。炊き上がると芳醇な香りが広がり、食欲をそそります。また、甘みと粘りのバランスが丁度良く、冷めてもおいしいご飯を楽しめます。



## ちっチャイ菜

### 岩倉市ちっチャイ菜 生産者グループ

白菜の仲間で、岩倉市のブランド野菜です。小ぶりですが、実は食物繊維やビタミンは白菜より詰まっています。和・洋・中の幅広い料理に重宝します。



## 水耕栽培トマト

### 有限会社 井上政

ビニールハウスの中で水を利用する水耕栽培で育てています。色艶がきれいで独特の甘みがのり、地元で人気のトマト。丸かじりやサラダにして食べるのがおすすめです。



## い～わくんグッズ

### い～わくんSHOP (観光情報ステーション内)

ぬいぐるみストラップやミニトートバッグなど、岩倉市PR大使「い～わくん」をモチーフにした様々なグッズを開催。岩倉市役所1階の観光情報ステーションにてお買い求めいただけます。



パンフレットに掲載のある名産品の多くは、岩倉市のふるさと納税の返礼品としてもお選びいただけます。



岩倉市

総務部秘書企画課 〒482-8686 岩倉市栄町一丁目66番地

TEL 0587-38-5805(直通) ホームページ <https://www.city.iwakura.aichi.jp/>