

● Ichinomiya Gems Guidebook ● 一宮逸品导览手册

ippin

逸品がいどぶっく



逸品で知る
いちのみや

表紙協力：キモノエレガンス三井屋

 **一宮商工会議所**
The Ichinomiya Chamber of Commerce and Industry
一宮商工会議所

福利厚生パートナー 契約先募集中



お近くの
いちい信用金庫に
ご相談ください

**1 特別な
商品・サービスをご用意!**
契約事業所にお勤めの方ならではの条件・特典をご用意しています。

**2 理想のライフプラン
の実現を応援!**
貯めたい、借りたいなど家計のお悩み解決のお手伝いをいたします。子育て、教育、お住まいのことから、健康管理やレジャーの充実など、いちい信用金庫が応援します。

**3 もっとも近くで
安心のサポート!!**
お仕事のご都合に合わせて、いちい信用金庫担当者が勤務先にご相談にお伺いします。マネー講座、金融・ライフプランセミナーなどもご案内します。

ありがとう
これからも
th
いちい信用金庫 創立 80 周年

いちい信用金庫は、平成 28 年 11 月 2 日に創立 80 周年を迎えます。
この節目の年を次の 90 周年への新たなスタートと位置付けより一層、地域の皆さまのお役に立てるよう努めてまいります。
今後とも変わらぬご愛顧を、宜しくお願い申し上げます。

 **いちい信用金庫**

一宮の **ippin** を集めました。

店主たちが試行錯誤し美味しさを追求した逸品、使い心地やデザイン性にとことんこだわった逸品、培ってきた経験から生み出される技と、そこでしか味わえないサービスなど、全国に誇りたいもの・こと・ひとが集まる一宮のまち。そんな選りすぐりの逸品を「品」・「食」・「技」というカテゴリに分けて一冊に集めたのが、この『逸品がいとぶっく』です。このまちらしいこと、この土地の人々が取り組んできたこと、ページをめくりながら、意外と知られていない一宮の魅力を再発見してみませんか。

The city of Ichinomiya where objects, things and people that they can take pride in across the country, such as gems that shop owners have made through trial and error in the pursuit of good taste, gems that are easy to use and have been specially and thoroughly designed, skills developed from many years of experience and the services that can only be enjoyed at these places are gathered. Those selected gems have been separated into 3 categories, 'Goods,' 'Gourmet,' and 'Skill' and have been brought together in one book, this 'Gems Guidebook.' Why not rediscover the unexpectedly unknown charm of Ichinomiya while flipping through the pages and seeing the things that make the city what it is and the things the local people have built?

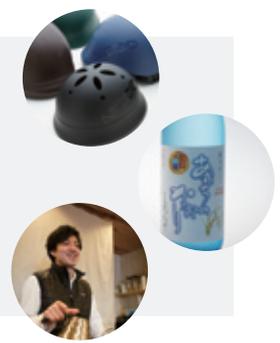
一宮市汇集了闻名全日本的精品、技艺与巧匠；经店主们反复试验可口无比的美食、用感与设计皆精益求精的珍品、从经验中磨炼而成的技艺、此处独一无二的服务等。我们特别甄选万众挑一的逸品，以“产品”、“美食”、“技艺”分门别类，为您奉上这本《逸品导览手册》。这座城市最具代表性的事物、这里的人们专注投入的事业，逐页翻开后，希望您能再次体会到一宫意料之外的魅力。

<p>品 goods</p> <p>goods</p> <p>地場産業製品や地元の人によって作られる製品。グッドデザインやアイデア商品。</p> <p>Goods made by the locals and by local industry. Goods receiving the Good Design Award and novelty items.</p> <p>当地産業製品及本地人制作の産品。設計完美と創意十足の産品。</p>	<p>食 gourmet</p> <p>gourmet</p> <p>地元で作った食材やその食材で作る食べ物。または地元の名物。</p> <p>Locally grown ingredients and food made with those ingredients. Or local specialty dishes.</p> <p>当地制作的食材及由该食材加工而成的食物。当地名物。</p>	<p>技 skill</p> <p>skill</p> <p>高い技術によって生み出される製品やサービス。または土地の魅力伝えるキーマン。</p> <p>Goods and services produced by superior techniques. Or the important people who reflect the charm of the area.</p> <p>先端技術生じた産品とサービス。宣傳本地魅力的重要人物。</p>
--	--	---



contents

品 goods	8
食 gourmet	15
技 skill	30



How about 一宮

ichinomiya

一宮ってこんなところ！

繊維のまち、モーニング発祥の地としても有名な一宮。
まずはこのまちのことをご紹介します。



ツインアーチ 138



撚糸から縫製まで行える産業集積



繊維に関連した祭りを7月に開催

繊維業のまち、一宮。

Ichinomiya, a town of textiles
纺织业之城，一宮

一宮の織物の歴史は古く、平安時代が起源とされており、江戸時代には綿木綿や絹織物の生産地として広く知られていました。明治以降は工業化された毛織物工業の中心地として急速な発展を遂げ、毛織物の「尾州」として知れ渡り、その生産は今では全国一の規模となっています。

Ichinomiya's textile history is old, said to have its origins in the Heian Period, and was widely known during the Edo Period as a producer of striped cotton cloths and silk fabrics. After the Meiji Period, Ichinomiya achieved rapid development as a center for the manufacturing of industrialized woolen fabrics. The woolen fabrics became known as "Bishu Wool" and even today its production is number one nationally.

一宮の纺织业历史悠久，相传起源于平安时代。到了江户时代，成为条纹棉布和丝织品的产地，并广为人知。明治以后，作为工业化的毛织品制造中心迅速繁荣起来，并以毛织品“尾州”之名而闻名四方，其生产规模至今仍占据全国之首。



街を盛り上げるコスチュームタウンプロジェクト。
A costume town project to liven up the town
声动全城の服飾之城项目

一宮市が持つ繊維に関する技術を活用し、認知度の高まりつつある「コスプレ」に着目したプロジェクトを始動。衣装披露の場を提供することで、地場産業の魅力の再発見と地域活性化を目指しています。

Utilizing the techniques dealing with fabrics that Ichinomiya City possesses, the city has begun a project with a focus on "cosplay" which continues to grow in popularity. By providing an opportunity for the display of the costumes, the city is aiming to have people rediscover the charm of the local industry and is aiming for regional revitalization.

運用一宮市具有的纺织技术，着手开展知名度日渐高涨的“角色扮演”活动。通过提供服装秀场地，为再现当地产业魅力与地区活性化做出贡献。



モーニング発祥の地、一宮。

Ichinomiya, the birthplace of the morning breakfast service
早餐文化的发祥地，一宮

ドリンク代のみでトーストやサラダなどが付く「モーニングサービス」発祥の地、一宮。スタンプラリーやモーニングマップの発行、またモーニングをPRする一宮モーニングエンジェルズも活動しています！

Ichinomiya is the birthplace of the "Morning Breakfast Service" which, for the price of one drink you also get toast or a salad and such extra. A stamp rally and a morning breakfast service map are being issued and the Ichinomiya Morning Angels are working to publicize morning breakfast service as well.



一宮モーニングエンジェルズ

一宮は“早餐服务”的发祥地，仅需支付饮料费用即可免费添加土司及沙拉。此外还发行巡回图章、早餐地图，由一宮清晨天使开展宣传早餐文化的活动！



一宮市の概要。

A profile of Ichinomiya City

一宮市概要

愛知県と岐阜県の県境、濃尾平野の中央に位置し、木曾の清流と温和な気候、風土に恵まれる一宮市。古くから真清田神社の門前町として尾張北西部の経済の中心として繁栄してきました。平成17年、尾西市と木曾川町との合併を経て、現在では人口が38万人を超える都市として繁栄を続けています。

Located in the center of the Noubi Plain and situated on the border between Aichi and Gifu Prefectures, Ichinomiya City is a place blessed by the clear waters of the Kiso River and a mild climate. It prospered for a long time as the economic center of the Northwestern area of Owari and was a town built around Masumida Shrine. In 2005, after merging with Bisai City and Kisogawa Town, it continues to prosper as a city boasting a current population of more than 380,000 people.

一宮市位于爱知县与岐阜县交界处，浓尾平野的中央，木曾川清流流经其间，气候温和，资源丰富。自古作为真清田神社的门前町及尾张西北部的经济中心而得以繁荣发展。平成17年（2005年），尾西市与木曾川町合并，如今作为人口逾38万人的城市，不断向前迈进。

ぜひ遊びにきてね！
By all means, please
come and visit!
请务必前来逛逛！



一宮市マスコットキャラクター
いちみん



モーニング発祥の地でみつけた

一宮のこだわり morning

一宮には、喫茶店が多く点在しています。地場産業である繊維業の隆盛とともに誕生したモーニングサービスは、今では市民の生活の一部に。さあ、あなたもこだわりのモーニングを食べに出掛けてみませんか。



COCORO CAFE ココロカフェ

一宮産の食材にこだわるカフェ。「日替わりモーニング」はエッグトーストやジャムトーストなど、その時々のおトーストが楽しめます。毎日わくわくしながら通ってほしいと付け合わせも日によって変えるのが店主のこだわり。ハヤシとクリームのお2種から選べる「リゾットモーニング」も好評。



[COCOROCAFE]

住：一宮市千秋町佐野郷西40-1
電：0586-52-4684
営：6:00~18:00 休：水
モーニング時間：6:00~12:00
アクセス：名鉄犬山線石仏駅から
徒歩15分

[COCORO CAFE]

Address: 40-1 Gonishi, Chiaki-cho Sano, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-52-4684
Hours: 6:00 - 18:00
Closed: Wednesdays
Morning Service Hours: 6:00 - 12:00
Access: 15 minutes by foot from Ishibotoko Station on the Meitetsu Inuyama Line

[COCOROCAFE]

地址：一宮市千秋町佐野郷西40-1
電話：0586-52-4684
営業：6:00~18:00 休息：周三
早餐：6:00~12:00
交通：从名鉄犬山線石佛站步行15分钟

BAGLE & CAFE CROCE ベーグルアンドカフェ クローチェ

もっちりとした食感のベーグルが人気の店。イタリア語で“交差”の意味をもつ『CROCE』には、人が交わる場所になってほしいという願いが込められています。一押しは10センチ四方の自家製食パンを丸ごと使った、サイコロトーストのモーニング。シロップをたっぷりかけてどうぞ。



[BAGLE & CAFE CROCE]

住：一宮市開明字教堂池41-1
電：0586-64-9288
営：8:00~18:00 休：月
モーニング時間：8:00~11:00
アクセス：名鉄尾西線奥町駅から
徒歩12分

[BAGEL & CAFE CROCE]

Address: 41-1 Kyodoike, Kaimei, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-64-9288
Hours: 8:00 - 18:00
Closed: Mondays
Morning Service Hours: 8:00 - 11:00
Access: 12 minutes by foot from Okucho Station on the Meitetsu Bisei Line

[BAGLE & CAFE CROCE]

住址：一宮市開明字教堂池41-1
電話：0586-64-9288
営業：8:00~18:00 休息：周一
早餐：8:00~11:00
交通：从名鉄尾西線奥町站步行12分钟

cafe merneige カフェメルネージュ

南フランスをイメージした造りの開放的なカフェ。10種類からパンを選ぶことができるモーニングの中でも外はカリッ、中はふわふわのフレンチトーストが一番人気。サラダ、ゆで卵、根菜のスープ、フルーツ、コーヒーズリーがっついてボリュームも満点。



[cafe merneige]

住：一宮市木曾川町外割田4の通り106-1
電：0586-87-2456
営：7:30~19:00 休：木
モーニング時間：7:30~11:00 (土・日・祝日は7:30~12:00)
アクセス：名鉄名古屋本線新木曾川駅から徒歩13分
<http://merneige.com/>

[cafe merneige]

Address: 106-1 Yonotori, Sotowariden Kisogawa-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-87-2456 Hours: 7:30 - 19:00 Closed: Thursdays
Morning Service Hours: 7:30 - 11:00 (7:30 - 12:00 on Saturdays, Sundays and Public Holidays)
Access: 13 minutes by foot from Shinkisogawa Station on the Meitetsu Nagoya Main Line
Website: <http://merneige.com/>

[cafe merneige]

地址：一宮市木曾川町外割田4号街106-1
電話：0586-87-2456
営業：7:30~19:00 休息：周四
早餐：7:30~11:00 (周六及节假日为7:30~12:00)
交通：从名鉄名古屋本線新木曾川站步行13分钟
<http://merneige.com/>

一宮の地場産業である繊維業の全盛期を極めた昭和30年代、商談に喫茶店が使われるようになりました。一日に何度も通う常連となった人々に対し、マスターが朝のコーヒーにゆで卵とピーナッツを付けたのがモーニングサービスのはじまりとされています。今では、トーストのほかにも店主たちが趣向を凝らしたメニューを考案し、多くの人々を楽しませています。

During the late 1950s and early 1960s, the heyday of the textile industry and the local industry of Ichinomiya, coffee shops became used for business meetings. For the regular customers who began to visit the coffee shops many times a day, the owners began to serve hard-boiled eggs and peanuts with their coffee and this became known as the start of Morning Breakfast Service. Nowadays, shop owners are thinking up clever menu ideas, besides toast, which many people are enjoying.

昭和30年代(1955年~1964年)、一宮当地の繊維業が全盛期、喫茶店も徐々に貿易交渉の場所。对于毎日数次到店の顧客、店主们在每天提供清晨咖啡时，还附上了煮鸡蛋和花生酱，据说这成为早餐文化的起源。如今，除了土司外，店主们还设计了各种独具匠心的菜单种类，务求令顾客满意。

一宮モーニングを食べにきてね♪



一宮モーニング公式キャラクター ICHIMO

一宮のモーニングが満載!

来て、見て、実際に味わってほしいと発刊された「一宮モーニングマップ」。持ち運びにも便利なスリムサイズで、各店舗のモーニングの内容や営業時間などを分かりやすいオールカラーで紹介しています♪

設置場所：一宮市観光案内所、一宮商工会議所 ほか
URL：<http://ichinomiya-morning.com/>



品
goods

クミカ工業株式会社

Kumika kogyo

高いデザイン性と安全性の
ありそりでなかった
「楽しい」ヘルメット。



nicco ヘルメット
nicco helmet / nicco 头盔

かぶるとつい笑顔になってしまう子ども用ヘルメットを作りたいと、部品の製造を手掛けるプラスチック総合メーカーが金型制作から販売まで、一貫生産するヘルメット「nicco」。1歳から対応可能なサイズ展開と、高いデザイン性に、有名ブランドからも注文が入る看板商品の一つにまで成長。衝撃性能最高グレードのハードシェルと衝撃・摩耗に強い複合発泡を採用し、自転車やバランスバイク、キックボードで遊ぶ際もその強靭さと、ハイセンスなデザインで頼もしく子どもたちを守る。



【クミカ工業株式会社】

住：一宮市北今十八丁三ノ切51
電：0586-62-7101 営：9:00~17:00
休：土・日・祝日
アクセス：JR尾張一宮駅から車で15分
販：店頭、WEB、BEAMS ほか
<http://www.kumika.co.jp/>

【KUMIKA Industry Co., Ltd.】

Address: 51 Jyuuhatchosannokiri, Kitaima, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-62-7101
Hours: 9:00 - 17:00
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 15 minutes by car from JR Owari Ichinomiya Station
Sold: In-store, on the web, at BEAMS, and other stores
Website: <http://www.kumika.co.jp/>

【KUMIKA 工业株式会社】

地址：一宮市北今十八丁三切51
电话：0586-62-7101
营业：9:00~17:00
休息：周六日及节假日
交通：从JR尾張一宮站乘车15分钟
销售：店铺、WEB、BEAMS等
<http://www.kumika.co.jp/>

品
goods

積木工場わつみ

Watsumi



パズルのような凸凹が
子どもの無限の創造力と
可能性を引き出す。



双-SOU-
-SOU-
双-SOU-

厳選した木曽産のヒノキを使った新感覚の創作積木「双-SOU-」。積んだり、並べたりという従来の遊び方はもちろん、パズルのように凸凹をはめ込むこともできる。子どもの創造力や集中力を養うのに最適。2013年にはグッド・トイ選定。精度を守るため、湿度や温度によって加工を調整。さらに角部は一つひとつ入念に面取りをするため小さい子どもも安心して遊ぶことができる。ロボットや風車など、組立て例は50通り以上。子どもたちの数だけ、無限大の面白さを秘めている。

【積木工場わつみ】

住：一宮市丹陽町伝法寺字飯守神263-1
電：0586-75-5445
営：10:30~17:00 休：土
アクセス：一宮インターから車で5分
販：店頭、WEB
<http://watsumi.com/>

【Watsumi】

Address: 263-1 Iimorigami, Denpoji Tanyo-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-75-5445
Hours: 10:30 - 17:00
Closed: Saturdays
Access: 5 minutes by car from Ichinomiya IC
Sold: In-store and on the web
Website: <http://watsumi.com/>

【積木工場 WATSUMI】

地址：一宮市丹陽町伝法寺字飯守神263-1
电话：0586-75-5445
营业：10:30~17:00 休息：周六
交通：从一宮交流道乘车5分钟
销售：店铺、WEB
<http://watsumi.com/>

品
goods

Hapineo

株式会社ハピネオ



カバンの「困った！」
をまとめて解決する
斬新なアイデア。

デルサット・カバンの骨 BAG BORN
Dellsatto/Bag bone / Dellsatto・箱包骨架 BAG BORN

バッグの中で探したいものがすぐに見つかるようにと生まれたインナーポケット「デルサット」は、それぞれのポケットが上下にスライドさせることで、使いやすさを追求したアイデア商品。ほかにも型くずれを修正し、自立をサポートする「カバンの骨 BAG BORN」など、なんとも便利なアイデア商品を開発している。きっかけは代表を務める荻本芳也氏の友人の何気ない一言。生活をもっと快適にする今までにないその発想力と斬新さは、多くのメディアからも高い注目を集めている。



【株式会社ハピネオ】

住：一宮市栄4-6-5
電：0586-24-3463
営：9:00~17:00 休：土・日・祝日
アクセス：JR尾張一宮駅・名鉄一宮駅から徒歩3分
販：WEB、東急ハンズ、ロフト ほか
<http://www.dellsatto.com/>

【HappyNeo Corporation】

Address: 4-6-5 Sakae, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-24-3463
Hours: 9:00 - 17:00
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 3 minutes by foot from JR Owari Ichinomiya Station or Meitetsu Ichinomiya Station
Sold: On the web, at Tokyu Hands, LOFT and other stores
Website: <http://www.dellsatto.com/>

【株式会社 Happy Neo】

地址：一宮市栄4-6-5
電話：0586-24-3463
営業：9:00~17:00 休息：周六日及节假日
交通：从JR尾張一宮站、名鉄一宮站步行3分钟
销售：WEB、东急手创馆、LOFT等
<http://www.dellsatto.com/>

品
goods



思わず抱きしめたくなる
世界でたった一つの
自慢のクッション。

有限会社 サン・オリオン

Sun Orion

HUG PET
HUG PET / HUG PET

ジャガード織物の図案やデザイン、紋紙作成までをトータルに企画提案する会社が、複雑な色合いも表現できる独自技術“フォトジャガード”を採用したオーダーメイドのクッション「HUG PET」の製造・販売を開始。写真データを基にして鮮明に織り上げていく世界でたった一つのクッションだ。繊維産業が盛んな一宮ならではの技術が結集したクッションは、画像の再現性をはじめ、耐久性、汚れにくさ、色褪せないのも魅力。自慢のペットのように抱きしめて、癒しのひとときを過ごしたい。

【有限会社サン・オリオン】

住：一宮市せいの1-9-18
電：0586-77-3511
営：8:30~17:30 休：土・日・祝日
アクセス：名鉄バス「せいの一丁目」下車徒歩1分
販：WEB
<http://hugpet.net/>

【Limited Company Sun Orion】

Address: 1-9-18 Sen'i, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-77-3511
Hours: 8:30 - 17:30
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 1 minute by foot from "Sen'i-ichome" Meitetsu Bus Stop
Sold: On the web
Website: <http://hugpet.net/>

【有限公司 Sun Orion】

地址：一宮市SENI 1-9-18
电话：0586-77-3511
营业：8:30~17:30 休息：周六日及节假日
交通：从名铁巴士“SENI一丁目”下车步行1分钟
销售：WEB
<http://hugpet.net/>

品
goods

木玉毛織株式会社

kitama keori

手紡ぎ糸のような
温かさと優しさを
大切なあの人に。



ガラ紡製品
Garabou Goods / 废纺产品

ガラガラ…と、音を立てて稼働することから明治時代に日本で誕生した紡績機“ガラ紡”。今や希有な存在となったこの“ガラ紡”で紡ぎだされる糸は、手紡ぎのように不規則な凸凹があることが特徴。素材にはオーガニックコットンを使用することで、エコロジーと肌触りを追求。寝具やベビー用の製品がそろそろ。さらに繊維が汚れや油を絡め取るという利点を活かし、キッチン・バス用品も展開。ガラ紡糸ならではの温かな表情と快適な使い心地で、使う人を優しく包み込む。



[木玉毛織株式会社]

住：一宮市西萩原字上沼40
電：0586-68-1131
営：10:00~16:00 休：日・祝日
アクセス：名鉄バス「西萩原」下車徒歩5分
販：WEB、店頭（店頭の場合は要予約）
<http://kitama.net/>

[kitama fabric of japan]

Address: 40 Kaminuma, Nishihagiwara, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-68-1131 Hours: 10:00 - 16:00
Closed: Sundays and Public Holidays
Access: 5 minutes by foot from "Nishihagiwara" Meitetsu Bus Stop
Sold: On the web, in-store (Reservation needed when buying in-store)
Website: <http://kitama.net/>

[木玉毛織株式会社]

地址：一宮市西萩原字上沼40
电话：0586-68-1131
营业：10:00~16:00 休息：周日及节假日
交通：从名鉄巴士“西萩原”下车步行5分钟
销售：WEB、店铺（店铺内需预约）
<http://kitama.net/>

品
goods

シバタテクノテキス株式会社

Shibatateknotechisu

毛織物の産地の
伝統を肌で感じる
オリジナルデニム。
オリジナルデニム。



尾州デニム
Bishu Denim
尾州牛仔布



世界に誇る毛織物の産地「尾州」。この地で長年織物業を営んできたメーカーが生地から製作する「尾州デニム」は、デニム糊を使用せず、生地を高密度で織り上げる。それにより従来のジーンズとは異なる、しなやかでコシのある肌触りと履き心地を生み出した。さらに、表面だけを染色する「総染め」を施した特注の糸を使ったカラーデニムは、摩擦による自然なヴィンテージ加工を実現した。使い込むにつれ、その風合いや質感に尾州の織物技術の高さと歴史を、まさに肌で感じられる。

[シバタテクノテキス株式会社]

住：一宮市木曾川町三ツ法寺辻前11
電：0586-82-4136
営：9:00~18:00
休：土・日・祝日
アクセス：名鉄奥町駅から徒歩15分
販：WEB
<http://www.shibata-technotex.com>
<http://www.rakuten.co.jp/ranherri/>

[Shibata-technotex Corporation]

Address: 11 Tsujimae, Mitsuhouji Kisogawa-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-82-4136
Hours: 9:00 - 18:00
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 15 minutes by foot from Meitetsu Okucho Station
Sold: On the web
Websites: <http://www.shibata-technotex.com>
<http://www.rakuten.co.jp/ranherri/>

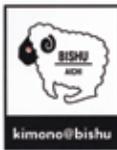
[Shibata Technotex 株式会社]

地址：一宮市木曾川町三法寺辻前11
电话：0586-82-4136
营业：9:00~18:00
休息：周六日及节假日
交通：从名鉄奥町站步行15分钟
销售：WEB
<http://www.shibata-technotex.com>
<http://www.rakuten.co.jp/ranherri/>

キモノエレガンス
三井屋
Mitsuiya
尾州ウールと
和装の魅力で
着物の文化を再生。

創業60年余、歴史ある着物専門店が新しく開発した「キモノ服」。一宮市が誇る伝統産業で時代に合った新たな需要を呼び起こそうと尾州のウールを使い、現代風にアレンジした。切り替えしや衿元・袖口にあしらわれた飾り紐の装飾など、細部にまで遊び心のあるデザインに心ときめく。ウールの暖かさ、手頃さ、手入れのしやすさという利点を生かし、洋服のように気軽に楽しむことができることから「キモノ服」と命名。伝統的な尾州織物と着物との融合で、また和装の新しい価値が見出されている。

キモノ服
Kimono
和服



【キモノエレガンス三井屋】

住：一宮市森本5-15-4
電：0586-24-3218
営：10:00~19:00 休：火
アクセス：JR尾張一宮駅から車で5分
販：店頭
<http://mitsuiya.com/>

【KIMONO Elegance Mitsuiya】

Address: 5-15-4 Morimoto, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-24-3218
Hours: 10:00 - 19:00
Closed: Tuesdays
Access: 5 minutes by car from JR Owari Ichinomiya Station
Sold: In-store
Website: <http://mitsuiya.com/>

【KIMONO Elegance 三井屋】

地址：一宮市森本5-15-4
电话：0586-24-3218
营业：10:00~19:00 休息：周二
交通：从JR尾張一宮站乘车5分钟
销售：店铺
<http://mitsuiya.com/>



木曾三川しほりたて
あいちのかおり
Kiso Three Rivers Freshly Drawn
Aichi-no-Kaori
木曾川現醸 愛知香気

一宮に生まれ、
地元の恵みからできる
銘酒に今宵も酔いしれる。

内藤醸造
株式会社

Naitou jozo



創業は江戸時代末期にあたる文政9年。基本に忠実で、手間を惜しまないことが酒造りのモットー。そんな蔵元から「地元の人間が、地元の米で、こだわった地酒を作りたい」と新しく開発されたのが特別本醸造酒「木曾三川しほりたて あいちのかおり」。ふくよかな甘みが特長の地元一宮産の米“あいちのかおり”と、愛知県産の酵母、木曾川の伏流水のみを使用。はじめに米の味をそのまま生かした芳醇な香りと豊かな甘みを感じ、最後にスツとキレル。その味わいは、冷やで冴え、燗にしてふくらむ。

【内藤醸造株式会社】

住：稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
電：0587-97-1171
営：8:30~17:30 休：土・日・祝日
アクセス：名鉄尾西線丸渕駅から西へ
徒歩10分
販：一宮市内の酒店、名鉄百貨店一宮店 ほか
<http://www.naitojouzou.com/>

【Naito Jozou Corporation】

Address: 52-1 Takasuka, Kabutohinden Sobue-cho, Inazawa-shi
Phone: 0587-97-1171 Hours: 8:30 - 17:30
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 10 minutes by foot west from Kamimaruuchi Station on the Meitetsu Bisai Line
Sold: At liquor stores within Ichinomiya City, at Meitetsu Department Store Ichinomiya Store, and other stores
Website: <http://www.naitojouzou.com/>

【内藤醸造株式会社】

地址：稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1
电话：0587-97-1171
营业：8:30~17:30 休息：周六日及节假日
交通：从名鉄尾西線上丸渕站向西步行
10分钟
销售：一宮市内酒店、名鉄百貨店一宮店等
<http://www.naitojouzou.com/>



綿佐製菓 有限会社

Watasaseika



口に入れるたびに
思い出がよみがえる
懐かしい味。

げんこつ飴
Genkotsu Candy / 栗苗糖

昭和初期創業。「げんこつ飴」を専門に作る製菓店。代々受け継ぐ、水飴に大麦の粉を煎った“香煎”ときな粉を混ぜるというシンプルな製法は守りながらも、原材料の配合を微調整しながら、食感をソフトキャラメルのように滑らかにするなど、時代の流れに合わせて細かい改良を重ねている。定番のきな粉や黒糖のほか、フルーツやコーヒー、紅茶など、今までにない新たな味にもチャレンジしている。いつの時代も変わらない、どこか懐かしい、素朴な味わいを楽しみたい。



【綿佐製菓有限会社】

住：一宮市北方町北方字下新堤44
電：0586-86-3217
営：8:00～18:00 休：無
アクセス：名鉄木曾川堤駅から徒歩5分
販：店頭

【Limited Company Watasa Seika】

Address: 44 Shimoshinzutsumi, Kitagata Kitagata-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-86-3217
Hours: 8:00 - 18:00
Closed: Never
Access: 5 minutes by foot from Meitetsu Kisogawazutsumi Station
Sold: In-store

【綿佐製菓有限会社】

住：一宮市北方町北方字下新堤44
電話：0586-86-3217
営業：8:00～18:00 休息：无
交通：从名鉄木曾川堤站步行5分钟
销售：店铺



京菓子司 川村屋賀峯 総本店

Kawamuraya



伝統の製法と
妥協しない材料選びに
老舗の矜持を見る。

羽二重餅
Habutae Rice Cake / 羽二重餅

口の中で餅と餡が一つになって溶けていく銘菓「羽二重餅」。その歴史は長く、江戸末期、美濃路稲葉宿で“松屋甚兵衛”と暖簾を掲げていた頃から脈々とその製法は受け継がれてきた。店頭には、季節限定商品を含め、常生菓子は常時12種類ほどが並ぶが、定番は粒あんをくるんだうずら型の「丸羽二重餅」と丁寧炊いた自家製こしあんをはさんだ「ニツ折羽二重餅」。いずれも材料選びに一切の妥協はなく、最高級のものを使用。永い間愛される理由は、一口頬張ればすぐにわかる。



【京菓子司 川村屋賀峯 総本店】

住：一宮市萩原町串作1449
電：0586-68-0032 営：8:00～19:00
休：火（祝日は翌日に振替休業）
アクセス：名鉄萩原駅から徒歩2分
販：店頭
<http://www.kawamuraya.net/>

【Kawamuraya Gahou Flagship Store】

Address: 1449 Kushitsukuri, Hagiwar a-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-68-0032 Hours: 8:00 - 19:00
Closed: Tuesdays (The store will be closed on Wednesday if Tuesday is a public holiday)
Access: 2 minutes by foot from Meitetsu Hagiwara Station
Sold: In-store
Website: <http://www.kawamuraya.net/>

【京菓子司 川村屋賀峯 总本店】

地址：一宮市原町串作1449
电话：0586-68-0032 营业：8:00～19:00
休息：周二（逢节假日周三休息）
交通：从名鉄萩原站步行2分钟
销售：店铺
<http://www.kawamuraya.net/>

野田屋菓子舗
Nodaya
有限会社

大きな福を願い、
慶びを伝える
二つの銘菓。



いちご大福 赤飯まんじゅう
Strawberry Daifuku Rice Cake and Red Rice Buns / 草莓大福餅 红豆饭馒头

戦後、焼け野原となった町を見て“子どもたちに笑顔を”と保育園に手製の菓子を寄贈していた先代店主。その思いを受け継ぐと、子どもの大好きないちごを使い、大きな福を願って生み出されたのが看板メニューの「いちご大福」だ。程よい酸味のいちごを包むのは、いちごを練り込んだピンク色の餡と、たっぷりのメレンゲを使ったふわりとした羽二重餅の生地。ほかに桜と赤飯で慶びを伝える「赤飯まんじゅう」など、子どもたちはもちろん、時代を超えて人々を和菓子で笑顔にしている。



【有限会社 野田屋菓子舗】

住：一宮市今伊勢町馬寄字香光寺4-6
電：0586-73-7280
営：9:00～19:00（土・日・祝日は8:00～）
休：無
アクセス：名鉄石刀駅から徒歩15分
販：店頭

【Limited Company Nodaya Kashiho】

Address: 4-6 Donkoji, Umayose Imaise-cho Ichinomiya-shi
Phone: 0586-73-7280
Hours: 9:00 - 19:00 (Open from 8:00 on Saturdays, Sundays and Public Holidays)
Closed: Never
Access: 15 minutes by foot from Meitetsu Iwato Station
Sold: In-store

【有限会社 野田屋菓子舗】

地址：一宮市今伊勢町馬寄字香光寺4-6
电话：0586-73-7280
营业：9:00～19:00（周六及节假日8:00～）
休息：无
交通：从名鉄石刀站步行15分钟
销售：店铺

尾張名古屋の食文化を
日本全国に伝えた
誇りを胸に。



きしめん
Kishimen
宽面条

株式会社
なごやきしめん亭
Nagoya kishimentei



今や名古屋名物として知られる“きしめん”。創業140年の「なごやきしめん亭」では、昔から親しまれてきたその味を日本で一番初めに全国発売したことで知られる。その誇りを胸に新たな伝統をつくり出そうと、日々味を追求。生地を長時間熟成させることにより、のど越しの良さと強いコシを生み出した乾麺や、水分を多く加えて熟成させることで適度な粘りと歯ごたえが楽しめる半生麺など、一つひとつの製法に妥協はない。名鉄百貨店一宮店と名古屋三越星ヶ丘店に足を運べば直営店もある。

【株式会社なごやきしめん亭】

住：一宮市浅井町黒岩番外19
電：0586-78-1251
営：9:00～12:00、13:00～17:00
休：日・祝日
アクセス：名鉄バス「宮田口」下車徒歩3分
販：店頭、百貨店、スーパー、WEB
<http://www.kishimentei.com/>

【Nagoya Kishimentei Co., Ltd.】

Address: 19 Bangai, Kuroiwa Azai-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-78-1251
Hours: 9:00 - 12:00, 13:00 - 17:00
Closed: Sundays and Public Holidays
Access: 3 minutes by foot from "Miyataguchi" Meitetsu Bus Stop
Sold: In-store, at department stores, at supermarkets and on the web
Website: <http://www.kishimentei.com/>

【株式会社名古屋宽面条亭】

地址：一宮市浅井町黒岩番外19
电话：0586-78-1251
营业：9:00～12:00、13:00～17:00
休息：周日及节假日
交通：从名鉄巴士“宮田口”下车步行3分钟
销售：店铺、百货店、超市、WEB
<http://www.kishimentei.com/>

御菓子司 亀屋

店主の地元愛が
たっぷり詰まった
木曾川町銘菓。



木曾川 四季菜サンド

Kisogawa Colorful Sandwiches / 木曾川 四季彩三明治

昭和12年より3代にわたり地元の人々に親しまれる和菓子店。美しい色合いの「木曾川 四季菜サンド」は、木曾川町玉葱採取組合と協力し、国産の玉葱種子生産量の約3割を担うこの町ならではの菓子を作れないかと生み出された一品。木曾川町の特産品「超極早生玉ねぎ」を遠赤外線焙煎し、粉末にして生地に使用。ほんのり玉ねぎ風味の生地には、相性の良いトマトと青梅、みかん、紫芋、かぼちゃなど5種類の餡を。和菓子を通して、地域の魅力を伝え続けている。



【御菓子司 亀屋】

住：一宮市木曾川町黒田字北宿二の切52
電：0586-86-4620
営：8:00～19:00 休：木
アクセス：名鉄黒田駅から徒歩10分
販：店頭
<http://www.kame-ya.net/>

【Kameya】

Address: 52 Kitajukuninokiri, Kuroda Kisogawa-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-86-4620
Hours: 8:00 - 19:00
Closed: Thursdays
Access: 10 minutes by foot from Meitetsu Kuroda Station
Sold: In-store
Website: <http://www.kame-ya.net/>

【御菓子司 亀屋】

地址：一宮市木曾川町黒田字北宿二切52
電話：0586-86-4620
営業：8:00～19:00 休息：周四
交通：从名鉄黒田站步行10分钟
销售：店铺
<http://www.kame-ya.net/>

三井宮蔵

Mitsui miyanokura



美味しい漬物は
妥協なき素材選びと
徹底した温度管理から。

宮蔵6品セット

Miyanokura 6-Piece Set / 宮蔵6品組合装

名物「千両なす」に使用するなすは、主に地元一宮産。味や重さ、形など厳しいチェックに合格したものだけを、昔ながらの製法と徹底した温度管理の下で漬ける。この「千両なす」のほか、大根や蓮根、人参、茄子、胡瓜を一口大にして溜り醤油を加えて仕上げた「宮蔵漬」、国産の白菜を一枚一枚丁寧に昆布、人参、野沢菜と重ねて漬け込んだ「季寄せ重ね白」など、素材それぞれの色、風味、食感を引き出した6種を詰め合わせた「宮蔵6品セット」でその真髄を堪能できる。



【三井宮蔵】

住：一宮市三ツ井1-10-8
電：0586-81-3896
営：10:00～18:00 (1～3月は～17:00)
休：水
アクセス：名鉄バス「平島南」下車徒歩5分
販：店頭、WEB
<http://www.mitsuishokuhin.co.jp/>

【Mitsui Miyanokura】

Address: 1-10-8 Mitsui, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-81-3896
Hours: 10:00 - 18:00 (Store closes at 17:00 from January to March)
Closed: Wednesdays
Access: 5 minutes by foot from "Hirashima-minami"
Meitetsu Bus Stop
Sold: In-store and on the web
Website: <http://www.mitsuishokuhin.co.jp/>

【三井宮蔵】

地址：一宮市三井1-10-8
電話：0586-81-3896
営業：10:00～18:00 (1～3月至17:00)
休息：周三
交通：从名鉄巴士「平島南」下车步行5分钟
销售：店铺、WEB
<http://www.mitsuishokuhin.co.jp/>



一宮市浮野養鶏株式会社

Ichinomiya-shi ukinoyoukei



尾張の鶏が産んだ
濃厚なコクと甘みの
一宮が誇るブランド卵。

尾張の卵
Owari Eggs / 尾張之卵

毎朝、18万羽もの鶏から産まれる「尾張の卵」と命名された自慢の卵は、その黄味の濃密さが特長。徹底した管理や餌の配合にこだわった卵は、臭みもなく、黄味の色は橙色に似て濃く、コクと甘みもまさに濃厚。シンプルに卵かけご飯にしてもよし、ゆで卵にしてもよしという一品。オムレツやケーキ生地にも最適だ。直売所では「尾張の卵」をふんだんに使ったメニューのほか、コーヒーに日替わりの卵料理が付くモーニングも用意。



【一宮市浮野養鶏株式会社】

住：一宮市千秋町浮野字下向得 19
電：0586-76-7335
営：9:30~17:30 (喫茶は~16:30)
休：木 アクセス：千秋ふれあいバス「中向得」下車徒歩1分
販：浮野養鶏直売所 うきうき村
<http://www.ukinoyoukei.co.jp/>

【Ichinomiya-shi Ukinoyoukei Corporation】

Address: 19 Shimomukae, Ukino Chiaki-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-76-7335
Hours: 9:30 - 17:30 (Coffee shop open until 16:30)
Closed: Thursdays
Access: 1 minute by foot from "Nakamukae" Chitaki Fureai Bus Stop
Sold: At Ukinoyoukei direct sales shop Ukiukimura
Website: <http://www.ukinoyoukei.co.jp/>

【一宮市浮野养鸡株式会社】

地址：一宮市千秋町浮野字下向得 19
电话：0586-76-7335
营业：9:30~17:30 (饮茶时间至16:30)
休息：周四 交通：从千秋交流巴士“中向得”下车步行1分钟
销售：浮野养鸡直销店 UKIUKI村
<http://www.ukinoyoukei.co.jp/>



いちじくジャム
Fig Jam / 无花果酱

ファーム大しま

Farm-oshima

完熟いちじくの
自然な甘みと果実感を
そのまま味わう。

徹底した虫よけや減農薬栽培など、こだわりの方法で育てた果実を出荷するいちじく栽培農家。一年のうち、日照時間により出荷できるのは、8月から10月までのわずか3か月間。その期間、いつでもフレッシュないちじくを味わってもらいたいと、その日の朝に畑で収穫した完熟いちじくをジャムやグラッセ、コンポートに。完熟したいちじくを短時間で手際よく加熱し、自然な甘みと風味がそのまま味わえる「いちじくジャム」は、トーストに塗るのはもちろん、ヨーグルトにかけてもまた格別。

【ファーム大しま】

住：一宮市丹陽町九日市場北五反畑 2852
電：0586-77-0975
営：9:00~17:00 (要予約) 休：土・日・祝日
アクセス：一宮インターから車で5分
販：WEB、名鉄百貨店一宮店、マックスバリュ木曾川店 ほか
<http://www.farm-oshima.jp/>

【Farm Oshima】

Address: 2852 Kitagolanbata, Kokonakaichiba Tanyo-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-77-0975
Hours: 9:00 - 17:00 (Reservations required)
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 5 minutes by car from Ichinomiya IC
Sold: On the web, at Meitetsu Department Store Ichinomiya Store, MaxValu Kisogawa Store and other stores
Website: <http://www.farm-oshima.jp/>

【FARM 大島】

地址：一宮市丹陽町九日市場北五反畑 2852
电话：0586-77-0975
营业：9:00~17:00 (需预约)
休息：周六及节假日
交通：从一宮交流道乗車5分钟
销售：WEB、名鉄百貨店一宮店、美思佰乐木曾川店等
<http://www.farm-oshima.jp/>



株式会社 タクセイ

Takusei



大きなパワーを秘めた
「ごま」を食生活の
あらゆるシーンに。

食卓の彩り

Colorful Table / 餐桌亮彩

DHAやリノール酸で知られる不飽和脂肪酸のほか、ビタミンE、カルシウム、鉄分など、小さな粒に大きなパワーを秘めた“ごま”。食生活のあらゆるシーンで活用してもらおうと、ふりかけの「かつお味胡麻」をはじめ、牛乳に溶かして飲む「胡麻きなこ」など、ごまとの相性抜群の約100アイテムを生み出した。3年前にはドレッシングやオリーブオイル、ふりかけなどを詰め合わせたギフト「食卓の彩り」を発売。ごま本来の旨みと香り、そして栄養が食材の力をさらに引き立てる。



【株式会社タクセイ】

住：一宮市丹陽町伝法寺北海道718
電：0586-81-2444 営：9:00~18:00
休：日・祝日・第2、4土
アクセス：国道22号「伝法寺」交差点を
東に約500m
販：一宮観光案内所 ほか
<http://www.takusei.net/>

【Takusei Co., Ltd.】

Address: 718 Kitakaido, Denpoji Tanyo-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-81-2444
Hours: 9:00 - 18:00
Closed: Sundays, Public Holidays and every 2nd and 4th
Saturday
Access: About 500m east from the "Denpoji" intersection on Route 22
Sold: At the Ichinomiya Tourist Information Center and other stores
Website: <http://www.takusei.net/>

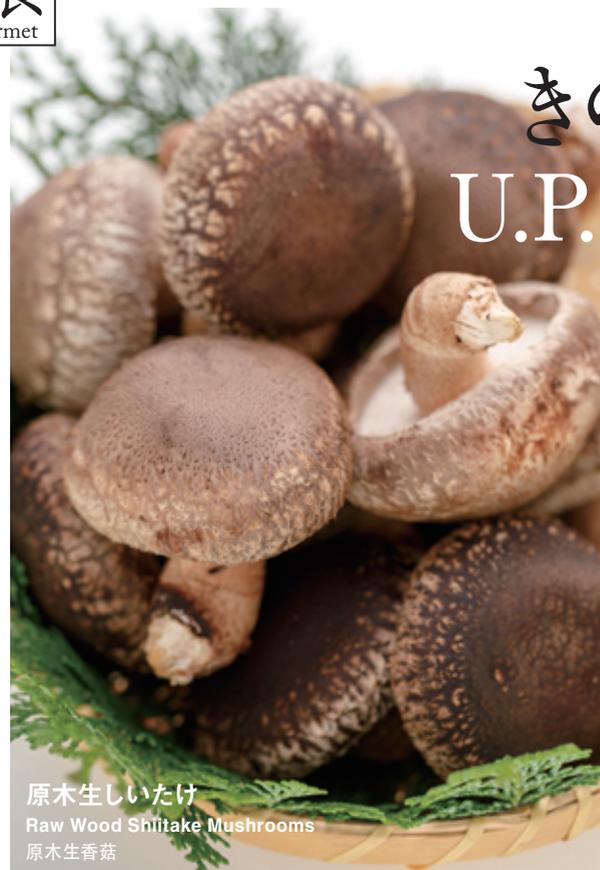
【株式会社 TAKUSEI】

地址：一宮市丹陽町伝法寺北海道718
電話：0586-81-2444
営業：9:00~18:00
休息：周日及节假日，第2、4个周六
交通：国道22号“伝法寺”路口向东约500m
销售：一宮観光案内所等
<http://www.takusei.net/>



きのこ工房 U.P.ファーム

Kinoko koubou U.P.farm



原木生しいたけ
Raw Wood Shiitake Mushrooms
原木生香菇

良い水と良い原木、
そして熱い情熱が
旨みの秘密。



椎茸の9割は水分。それだけに良い水は欠かせない。そのため、使用するのは地下50メートルから汲み上げる、木曽川の伏流水のみ。検査も念入りに行われるその水質は、そのままでも飲用可能なほど。栽培に使う原木は岐阜・飛騨産など国産のものだけに厳選。環境にこだわり、農薬や化学肥料などの添加物は一切使わず、手間暇かけて栽培された「原木生しいたけ」はなんととっても、味が濃厚。さまざまな料理に深みをプラスしてくれる。そんなしいたけの旨みを凝縮した「原木椎茸たまり醤油」もある。

【きのこ工房 U.P. ファーム】

電：0586-77-8654
販：WEB
<http://up-farm.shop-pro.jp/>

【Kinoko Koubou U.P. Farm】

Phone: 0586-77-8654
Sold: On the web
Website: <http://up-farm.shop-pro.jp/>

【蘑菇工房 U.P.FARM】

电话：0586-77-8654
销售：WEB
<http://up-farm.shop-pro.jp/>

オリザ油化 株式会社

Oryza yuka

玄米の持つ
力を引き出した
暮らしの潤滑油。



こめ油
Rice Oil
米油

玄米を精米する際に発生する米ぬかと米胚芽の有効活用から「こめ油」を製造して77年。揚げ物、炒め物、ドレッシングオイルにと、家庭の味を支えてきた縁の下の力持ち「こめ油」は、くせがなく、素材の味を引き立てるのはもちろん、玄米にしか含まれないγ-オリザノールやトコトリエノール、植物ステロールなどの豊富な栄養成分が含まれるため、機能性健康油として注目を浴びている。さらにその特徴を生かし、サプリメントなどの健康食品や化粧品原料にも利用され、人々の健やかな暮らしを支え続けている。

【オリザ油化株式会社】

住：一宮市北方町沼田1 電：0586-86-5141
http://www.oryza.co.jp/riceoil
販：一宮観光案内所
【一宮観光案内所】
住：一宮市栄3-1-2 (尾張一宮駅前ビル1F)
電：0586-85-7030
営：10:00~18:00 休：無
アクセス：JR尾張一宮駅から徒歩3分

【Oryza Oil & Fat Chemical Co., Ltd.】

Address: 1 Numada, Kitagata-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-86-5141
Website: http://www.oryza.co.jp/riceoil
Sold: At the Ichinomiya Tourist Information Center
【Ichinomiya Tourist Information Center】
Address: 3-1-2 Sakae, Ichinomiya-shi (Owari Ichinomiya Station Square Building 1F)
Phone: 0586-85-7030 Hours: 10:00 - 18:00 Closed: Never
Access: 3 minutes by foot from JR Owari Ichinomiya Station

【ORYZA 油化株式会社】

地址：一宮市北方町沼田1
电话：0586-86-5141
http://www.oryza.co.jp/riceoil
销售：一宮観光案内所
【一宮観光案内所】
地址：一宮市栄3-1-2 (尾張一宮駅前大楼1F)
电话：0586-85-7030
営業：10:00~18:00 休息：无
交通：从JR尾張一宮站步行3分钟

冬の陽射しと
「伊吹おろし」で
甘みを増した万能食材。



Kato kamesaku sjouten
合資会社
加藤亀作商店

切干大根
Dried Daikon Radish Strips / 干萝卜丝

キュウリやナスの漬物製造販売業として昭和27年に創業。現在は自社農場と一宮市、稲沢市にある約50戸の契約農家で栽培された生食用の大根を使った切干大根を製造している。切干大根づくりの最盛期は12~2月。“伊吹おろし”の寒風にさらして干し上げると、大根の甘みと香りがさらに増す。さらに、通常の切干大根よりも太めにカットし、食感を引き出した。定番の煮物のほか、すき焼きやキムチ鍋などに加えたり、豚肉、椎茸などと炒めたりと、まさに食卓の万能選手だ。



【合資会社加藤亀作商店】

住：一宮市明地須賀138
電：0586-68-0140
営：9:00~17:00 休：日・祝日
販：メールにて受付
mnynj-m44570@if-n.ne.jpにて連絡

【Kato Kamesaku Store】

Address: 138 Suka, Meichi, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-68-0140
Hours: 9:00 - 17:00
Closed: Sundays and Public Holidays
Sold: Orders taken by e-mail
Email address: mnynj-m44570@if-n.ne.jp

【合資会社加藤亀作商店】

地址：一宮市明地須賀138
电话：0586-68-0140
営業：9:00~17:00
休息：周日及节假日
销售：邮件受理
请联系mnynj-m44570@if-n.ne.jp



店舗数日本一の
カレーチェーンが
本気でつくった
至高のカレーギフト。

カレーハウス CoCo 壱番屋

CoCo Ichibanya



UMAGEN
UMAGEN
UMAGEN

店舗数日本一のカレーチェーン、CoCo壱番屋が長年培ってきた技術と最高級の食材で作
り上げた至高のカレー「UMAGEN」。飛騨牛の旨みを凝縮した「飛騨牛ビーフカレー」、
鹿児島県産黒豚のkokと風味が溶け込んだ「鹿児島県産黒豚ポークカレー」、菌ごたえの
良い名古屋コーチンを使用した「名古屋コーチンチキンカレー」、北海道産帆立の旨みを
活かした「北海道産帆立カレー」の4種。食べた瞬間、その贅沢な味わいに思わず唸る。

【株式会社壱番屋】

住：一宮市三ツ井6-12-23（本社）
電：0586-76-7545（大代表）
営・休・アクセス：店舗により異なる
販：カレーハウスCoCo壱番屋
詳しくは各店舗でお尋ねください。

【Ichibanya Co., Ltd.】

Address: 6-12-23 Mitsui, Ichinomiya-shi (Headquarters)
Phone: 0586-76-7545 (Main phone number)
Hours, Closed Days, and Access: Varies depending on
restaurant location
Sold: At Curry House CoCo Ichibanya Restaurants
For more information, please inquire at the
restaurants

【株式会社壱番屋】

地址：一宮市三井6-12-23（总公司）
电话：0586-76-7545（总机）
营业・休息・交通：因店舗而异
销售：咖喱屋CoCo壱番屋
详情请咨询各店铺。



風味を主体にした
「調味料」としての
マスタードへ。



クリーミーハーブ
Creamy Herb / 香草奶油

創業明治8年の老舗ブランド。“マスタード=辛い”というイメ
ジが定着する中、欧米では辛味だけではなく、風味を主体にし
たマスタードが多種多様に存在し、調味料として重宝されてい
る。そんな日本の“香辛料”という概念から“調味料”へと変化
させようと、商品の開発に余念がない。特許製法のマスタード
に、吟味された相性の良い5種類のハーブを合わせた「クリー
ミーハーブ」もその一つ。チキングリルや唐揚げなど、マスター
ドを使ったアレンジレシピもWEBサイトで公開している。



【株式会社美ノ久】

住：一宮市萩原町戸町字本郷前24-1
電：0586-69-0309
営：8:00～17:00 休：土・日・祝日
アクセス：名鉄尾西線萩原駅から徒歩5分
販：WEB
http://www.minokyu.co.jp/

【Minokyu Co., Ltd.】

Address: 24-1 Hongomae, Togari Hagiwara-cho,
Ichinomiya-shi
Phone: 0586-69-0309 Hours: 8:00 - 17:00
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 5 minutes by foot from Hagiwara Station on the
Meitetsu Bisai Line
Sold: On the web
Website: http://www.minokyu.co.jp/

【株式会社美之久】

地址：一宮市萩原町戸町字本郷前24-1
电话：0586-69-0309
营业：8:00～17:00
休息：周六日及节假日
交通：从名鉄尾西線萩原站步行5分钟
销售：WEB
http://www.minokyu.co.jp/

Minokyu
株式会社美ノ久

技
skill



モーニングの町で
香り豊かな
高品質コーヒーを。

BASE COFFEE

BASE COFFEE

【BASE COFFEE】

住：一宮市印田通4-24 ウカイマンション1F
電：0586-64-9625 営：10:00~19:00 休：火
アクセス：JR尾張一宮駅から車で6分
販：店頭、WEB
<http://basecoffee.jp>

【BASE COFFEE】

Address: Ukai Mansion 1F, 4-24 Indendori, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-64-9625 Hours: 10:00 - 19:00 Closed: Tuesdays
Access: 6 minutes by car from JR Owari Ichinomiya Station
Sold: In-store and on the web
Website: <http://basecoffee.jp>

【BASE COFFEE】

地址：一宮市印田通4-24 UKAI公寓1F
电话：0586-64-9625 営業：10:00~19:00 休息：周二
交通：从JR尾張一宮站乘车6分钟
销售：店铺、WEB
<http://basecoffee.jp>

自家焙煎コーヒー豆の香り高い一杯が味わえるカフェ。ここで使用する豆は流通量わずか数%とされるスペシャルティコーヒーのみ。産地の味や特長を引き出すため、慎重に煎り具合を確かめ、豆によって焙煎度を調節。そんな高品質コーヒーを湯に浸すだけで楽しめる「ダנק式ドリップバッグ」も取り扱う。一宮をイメージしたオリジナルの「138ブレンド」は、マイルドでバランスの取れた味わい。「誰でも簡単に美味しいコーヒーが飲めるように」。それが加藤さんの願いだ。

技
skill



優しい手触りと安心感
自然とつながる
暮らしがここに。

株式会社 エコ建築考房

ECO kenchikukoubou

【株式会社エコ建築考房】

住：一宮市九品町4-22
電：0586-28-3755
営：9:30~18:00
アクセス：JR尾張一宮駅から車で10分
<http://ecoken.co.jp/>

【Eco Kenchikukoubou Inc.】

Address: 4-22 Kuhon-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-28-3755
Hours: 9:30 - 18:00
Access: 10 minutes by car from JR Owari Ichinomiya Station
Website: <http://ecoken.co.jp/>

【株式会社ECO 建筑考房】

地址：一宮市九品町4-22
电话：0586-28-3755
営業：9:30~18:00
交通：从JR尾張一宮站乘车10分钟
<http://ecoken.co.jp/>

日本の一般的な家は、湿気を通さないビニールクロスやカラーフロアなどの新建材で建てられることも多く、さらに接着剤や合板から揮発する化学物質がアトピー性皮膚炎やぜんそくなどの原因にもなる場合もある。そんなことから、産地がはっきりとした国産材や漆喰、珪藻土などの自然素材にこだわり、清々しい空気が入る健康な家づくりを提案。今年6月には神宮東中日ハウジングセンター内にモデルハウス「神宮の家」がオープン。実際に自然素材の暮らしを目で、肌で、感じてみたい。

技
skill



一宮が育んだ文化と
人々の日常を
全世界に発信したい。

有限会社 人の森 Hitonomori

【有限会社 人の森】

住：一宮市北園通3-20
電：0586-72-5445
営：9:30～17:30 休：土・日・祝日
アクセス：JR尾張一宮駅・名鉄一宮駅から徒歩10分
<http://tourguides.nagoya.jp/>

【Hitonomori Co., Ltd.】

Address: 3-20 Kitazonodori, Ichinomiya-shi Phone: 0586-72-5445
Hours: 9:30 - 17:30 Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 10 minutes by foot from JR Owari Ichinomiya Station or Meitetsu Ichinomiya Station
Website: <http://tourguides.nagoya.jp/>

【有限会社 人の森】

地址：一宮市北園通3-20
电话：0586-72-5445
营业：9:30～17:30 休息：周六日及节假日
交通：从JR尾張一宮站、名鉄一宮站步行10分钟
<http://tourguides.nagoya.jp/>

平成17年の設立以来、国際協力機構（JICA）の実施する開発協力プロジェクトへのコンサルタント業務を遂行。そこで培ったスキルを生かして昨年11月から名古屋市周辺を訪れる、インバウンドの外国人個人客へのガイド業をスタートした。地域文化を知り、日本の日常生活を体験したいという旅行客のニーズに応えるべく、地元根拠した有資格ガイドが一宮の町を案内している。現在、ガイドは20名が在籍し、英語と中国語のほかフランス語にも対応。一宮の文化が世界へ広がることを願う。

技
skill



株式会社 アイ・エコアップ I.ECOUP

子を持つ母親の
人と環境に優しい
害虫対策。



【株式会社 アイ・エコアップ】

住：一宮市新生2-4-14
電：0120-640-428 / 0586-46-7280
営：9:00～18:00 休：日
アクセス：JR尾張一宮駅・名鉄一宮駅から徒歩5分
<http://www.i-ecoup.com/>

【I.ECOUP Corporation】

Address: 2-4-14 Shinsei, Ichinomiya-shi
Phone: 0120-640-428, 0586-46-7280 Hours: 9:00 - 18:00 Closed: Sundays
Access: 5 minutes by foot from JR Owari Ichinomiya Station or Meitetsu Ichinomiya Station
Website: <http://www.i-ecoup.com/>

【株式会社 I.ECOUP】

地址：一宮市新生2-4-14
电话：0120-640-428 / 0586-46-7280
营业：9:00～18:00 休息：周日
交通：从JR尾張一宮站、名鉄一宮站步行5分钟
<http://www.i-ecoup.com/>

代表の村田佳保里氏の高祖父・今村喜助と曾祖父達志氏は、日本人初、明治半ばにシロアリ防除に関する研究を始めた第一人者。父・今村民良氏はその後継者として国宝・重要文化財、行政からの依頼など、さまざまな建築物のシロアリ防除に長年携わり、国土交通大臣賞を受賞。脈々と受け継がれる技術と知識に、子を持つ母親ならではの視点を合わせた村田さんは、使用薬剤にこだわり、身体や環境に影響を及ぼすものは一切使用しない姿勢を貫く。まさに母のように、強く、優しく、床下を守るのだ。

技

skill

メイド・イン・一宮が
電動バイクレースを通し
世界の一宮へ。



EV MIRAI

EV MIRAI

電動バイク/マン島TTグッズ/初音ミクグッズ

Electric Motorcycles, Isle of Man TT Goods, Hatsune Miku Goods

电动摩托/曼岛 TT 饰品/初音未来饰品



[EV MIRAI]

住：一宮市松降2-5-14 グレイス松降207
電：0586-48-5770 営：9:30～20:00
休：無（レース日やイベント出展日は休業）
アクセス：JR尾張一宮駅から車で10分
販：店頭、WEB
<http://ev-mirai.com/>

[EV MIRAI]

Address: Grace Matsufuri 207, 2-5-14 Matsufuri, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-48-5770 Hours: 9:30 - 20:00
Closed: Never (Store closed on race days or event exhibition days)
Access: 10 minutes by car from JR Owari Ichinomiya Station
Sold: In-store and on the Web
Website: <http://ev-mirai.com/>

[EV MIRAI]

地址：一宮市松降2-5-14 GRACE松降207
电话：0586-48-5770 营业：9:30～20:00
休息：无（比赛日及活动出展日休息）
交通：从JR尾张一宫站乘车10分钟
销售：店铺、WEB
<http://ev-mirai.com/>

ライダーとエンジニア、デザイナーという三者の目線でレース用の電動バイクを開発。これまで4種の電動レーサーを生み出し、イギリスの伝統ある公道レース「マン島TTレース」や、アメリカ・コロラド州で行われる「バイクスピーク・インターナショナル・ヒルクライム」に出場し、善戦を果たした。その経験から電動バイクショップとしての枠組みを超え、航空宇宙産業からキャラクター製作まで幅広いものづくりを提案している。電動バイクと音とのこだわりから“初音ミク”とのチームコラボレーショングッズも好評。

技

skill



飼い主も愛犬も
ゆったりと寛げる
ドッグカフェ。

Cafe Dog Run Green Orchard

Cafe Dog Run Green Orchard

[Cafe Dog Run Green Orchard]

住：一宮市森本3-25-6
電：0586-73-1414
営：10:00～18:00 休：水
アクセス：一宮東インターから車で5分
Facebookあり

[Cafe Dog Run Green Orchard]

Address: 3-25-6 Morimoto, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-73-1414
Hours: 10:00 - 18:00 Closed: Wednesdays
Access: 5 minutes by car from Ichinomiya Higashi IC
Facebook Page Available

[Cafe Dog Run Green Orchard]

地址：一宮市森本3-25-6
电话：0586-73-1414
营业：10:00～18:00 休息：周三
交通：从一宫东交流道乘车5分钟
开设有Facebook

愛犬と一緒に楽しい時間を過ごしてほしいと開いたドッグカフェ。3匹のラブラドルレトリバーとともに暮らすオーナーは、ペット看護師をはじめとする各種資格を保持する動物に関する知識のプロ。自身の経験から、カフェもランも犬種を問わず楽しめる場所を作りたいと実現させた空間だ。飼い主たちにも安心して来店してほしいと、スタッフ全員が“犬の飼い主検定”取得を目標としている徹底ぶり。充実したフードメニューとともに、愛犬と一日中、至福の時間を過ごせる。

技
skill

金属加工業の
パイオニアがつくる
メッセージボード。



メッセージ
ボード
Message
Board
留言板

株式会社 中工

Nakacoh

ニーズに合わせて“発想から発送まで”を合い言葉に、カゴ室と呼ばれる乗り降りするスペースや壁、天井などのエレベーター意匠品・部品をはじめ、建築設備用制御盤筐体などの企画から施工までをトータルに生産する板金加工メーカー。新たに一般顧客向けに、長年の経験と技術を活かし、ステンレスなどの金属板をレーザーカッターで切削し、繊細な文様や美しい文字を浮き出させた「メッセージボード」を考案。完全オーダー制の世界にたった一つの品は、老若男女問わず喜ばれている。

【株式会社中工】

住：一宮市木曾川町黒田字井桁畔 106-2
電：0586-87-2181
営：8:00~17:10 休：土・日・祝日
アクセス：JR木曾川駅から徒歩10分
販：電話にて受付
<http://www.nakacoh.co.jp/>

【Nakacoh Corporation】

Address: 106-2 Igetaguro, Kuroda Kisogawa-cho, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-87-2181 Hours: 8:00 - 17:10
Closed: Saturdays, Sundays and Public Holidays
Access: 10 minutes by foot from JR Kisogawa Station
Sold: Orders taken by phone
Website: <http://www.nakacoh.co.jp/>

【株式会社中工】

地址：一宮市木曾川町黒田字井桁畔 106-2
電話：0586-87-2181
営業：8:00~17:10 休息：周六日及节假日
交通：从JR木曾川站步行10分钟
销售：电话受理
<http://www.nakacoh.co.jp/>

技
skill



Kid's cafe Poco a Poco

Kid's cafe Poco a Poco

わが家のような
心地よい空間と
充実のアメニティ。



【Kid's cafe Poco a Poco】

住：一宮市浅野字馬東 11-2
電：0586-27-5722
営：9:00~18:00 (18:00~22:00は予約制) 休：無
アクセス：名鉄バス「馬見塚」下車徒歩3分
<http://pocoapoco.gremon.jp/>

【Kid's cafe Poco a Poco】

Address: 11-2 Umahigashi, Asano, Ichinomiya-shi
Phone: 0586-27-5722
Hours: 9:00 - 18:00 (18:00 - 22:00 by reservation only) Closed: Never
Access: 3 minutes by foot from "Mamizuka" Meitetsu Bus Stop
Website: <http://pocoapoco.gremon.jp/>

【Kid's cafe Poco a Poco】

地址：一宮市浅野字馬東 11-2
電話：0586-27-5722
営業：9:00~18:00 (18:00~22:00为予約制) 休息：无
交通：从名鉄巴士「马见塚」下车步行3分钟
<http://pocoapoco.gremon.jp/>

子どもとママのための、市内唯一のキッズカフェ。床にはクッションマットを採用し、各エリアにベビーゲートを備えたりと、子どもの安全を第一に考えた内装は店全体がキッズスペース。モーニング (9:00~11:00) には絵本の中から出てきたような「トラバターのパンケーキ」、ランチ (11:00~14:00) には「デミグラスハンバーグと温泉卵のPoco風ロコモコ」などのメニューが登場。アレルギー対応メニューも豊富にそろそろ。アメニティやベビーグッズ、おむつの無料サービスもあり。

ippin 逸品がいどぶっく



一宮商工会議所では、一宮の逸品をみなさまに知ってほしいという思いでこの「逸品がいどぶっく」を発刊いたしました。制作にあたり、名古屋文理大学のみなさんに協力をお願いしました。これを見て、一宮のまちを再発見してもっと好きになってください。

新ビルが平成 27年
12月にオープンしました!



一宮商工会議所は「西尾張地域の中核都市に相応しい、存在感のある商工会議所」を目指しています。尾張一宮駅前ビル、一宮市役所新庁舎などと連携し、中心市街地の活性化への貢献、また多くの人々が気軽に集うことのできる交流活動の拠点の場となることを目指しています。

The Ichinomiya Chamber of Commerce and Industry is aiming to be "an impressive Chamber of Commerce and Industry worthy of a core city in the Western Owari Region." Cooperating with the Owari Ichinomiya Station Square Building, the Ichinomiya City Office New Government Building and other locations, the Chamber of Commerce and Industry is also aiming to contribute to the revitalization of the city center and to make Ichinomiya a place where many people can easily gather for exchange activities.

一宮商工会議所希望成为“与西尾张地区核心城市相符的、具有重要地位的商工会议所”。与尾张一宫站前大楼、一宫市政府新办公大楼等携手合作，力求为市区中心的活性化做出贡献，成为供广大市民轻松开展交流活动的据点。



Student Voice

発行にあたり、名古屋文理大学のみなさんが取材・撮影アシスタントとして大活躍！取材や撮影時に感じたこと、一宮の好きなところなどを語っていただきました。

取材初体験で、不安もありましたがお店の方たちがとても優しくして無事に終えることができました。学生みんなで撮影協力をしたり、写真を撮っていただいたりと、楽しみながら参加させていただきました。少しだけでも多くの方に、このガイドブックを手にとってまちをまわってもらえたらと思います。



情報メディア学科OG
松本小春さん

商品の良さをきちんと表現するカメラマンさんの技術に本当に驚きました！この冊子を手にした方は、ぜひ実物をじっくり見てほしいです。そして、商工会議所の方、掲載店舗さん、メイクさん、カメラマンさん、印刷会社さんなど発行までには多くの方が関わっていることを知り、自分も携われたことにワクワクしました。



情報メディア学科2年 平沼英里さん

取材では最初は手探り状態でしたが、最後はお店の方と話すのが楽しくて時間が経つのがとても早かったです。撮影では、きれいに、美しく写真に収めるためのカメラマンさんの技術を間近で見ることができて勉強になりました。そして取材に行って、やっぱり一宮の人々は優しくて、あったかいまちだなあと実感しました。



情報メディア学科3年 松尾祐希さん

「食と栄養と情報」の3つを柱とした、実践的な教育・研究が行われています。昭和41年に開学。今では稲沢市と名古屋市にキャンパスを持ち、大学が2学部3学科、短大が1学科2専攻とあり、1,400名の学生が日々勉学に励んでいます。

Hands-on education and research focused on 3 pillars of "Diet, Nutrition and Information" are being conducted. The university was established in 1966. There are currently campuses in Inazawa City and Nagoya City, the university has 2 faculties and 3 departments, the college has 2 departments and 1,400 students are studying hard every day.

以“食品、营养及信息”3大支柱为本，开展实践型教育与研究。建于昭和41年（1966年），如今拥有稻泽市与名古屋市两个校区，大学包括2个学部、3门学科，短期大学包括1门学科，2个专业，共有1,400名在校生努力学习。

名古屋
文理大学って？



逸品がいどぶっく

Staff

撮影・取材……………永谷 正樹（取材屋）
デザイン・編集・制作 ……西濃印刷株式会社
取材・撮影アシスタント ……松本小春、松尾祐希、平沼英里
（情報メディア学科江草ゼミ）
表紙モデル……………杉浦杏里
（フードビジネス学科4年）
イラスト ……………五藤有里子

発行日：2016年3月29日
発行：一宮商工会議所
〒491-0858
一宮市栄四丁目6番8号
☎0586-72-4611
<http://www.ichinomiya-cci.or.jp/>

※本誌掲載のデータは2016年1月12日現在のものです。発行後にデータ内容が変更となる場合がありますので、お出かけの際は電話等で事前に確認されることをおすすめします。

タクシーに乗って行くぞ！

あら、やだ!?
雨降ってきちゃった

荷物が
いっぱいだよ～

時間がない!
急がないと!!

どうやって
行こうかしら～??

こんなときは…
やっぱりタクシーでしょ!

シャーン

お役に立ちマス!

名鉄タクシー

一宮 **0586-73-5166**

新鮮タマゴで
暖かい食卓

一宮市浮野養鶏株式会社
Tel 0586-77-1531

子育て家庭の送迎をサポート!
子育てタクシー 運行中!!

★子どもの荷物が多くて移動が大変
★子どものお迎えに行けなくなってしまった
★1人入るときに準備がきたらどうしよう
★家だけ子どもを病院に連れていきたい

そんなとき、
専用ドライバーが
お手伝いいたします。

HP:<http://owari-taxi.co.jp>

OWARI TAXI GROUP **尾張交通株式会社**
尾張西部タクシー株式会社
愛知県一宮市本町3-5-9 TEL 0586-72-1271

びしん「ビーンズメールサービス」
は、キャンペーン商品情報はもちろ
ん、イベントや地域のお得な情報な
どを満載してお届けします。

※本サービスをご利用いただくためには、会員登録が必要
です。
※インターネット利用に伴う費用はお客様のご負担にな
ります。
※パソコン（またはスマートフォン）と携帯電話のどち
らからも情報メールを受け取りたい方はそれぞれ登録
が必要です。

お得意立ちメールマガジン
ビーンズメール

お得情報は
ここから!!

スマートフォン

QRコードを読み取り、登録ページにアクセスし
てください。読み取れない場合は別途ホームページ
から登録ページにアクセスしてください。

携帯電話

QRコードを読み取り、メールを送信して
ください。読み取れない場合は別途ホームページ
から登録ページにアクセスしてください。

当金庫ホームページから登録してください。
印刷し: <http://www.b-beansmail.jp/>

尾西信用金庫
0120-102-305 (平日9:00~17:00)

Rice Creation

一宮名物
「モーニングサービス」実施中

Café Restaurant
ICHIMO

一宮駅ビル「i-ビル」3階
TEL.0586-85-7891

REST HOUSE & SKY LOUNGE
BIG TREE

国営木曾三川公園138タワーパーク内
TEL.0586-53-1160

地上100mの展望レストラン

共和食品工業 株式会社
株式会社名古屋食糧

+

社会医療法人
大雄会

一宮市桜一丁目9番9号
TEL 0586-72-1211 (代)
<http://www.daiyukai.or.jp>

総合大雄会病院
大雄会第一病院
大雄会クリニック
大雄会ルーセントクリニック
(名古屋駅前ルーセントタワー3階)

老人保健施設アウン
TEL 0586-78-1111

訪問看護ステーション・アウン
TEL 0586-51-0031

新生訪問看護ステーション・アウン
TEL 0586-28-5633

JTB

感動のそばに、いつも。

人をつなぐ、笑顔をつなぐ。
JTBは地球を舞台に、
あらゆる交流を創造し続けます。

株式会社 **JTB 中部 一宮支店**

〒491-0858 一宮市栄3-7-18 ミルキーウェイビル
個人旅行(1階) 10:00~18:00(水・祝定休) TEL (0586) 72-0405
団体旅行(5階) 9:30~17:30(土・日・祝定休) TEL (0586) 71-1555
<http://www.jtb.co.jp/shop/ichinomiya/>

プラザ
plaza138

■7階レストラン ■営業時間=11時~21時(ラストオーダー=420時30分)

- とうふ料理(鈴の屋)
- 寿司と天ぷら(江戸っ子寿司)
- めん処(ぎしめん亭)
- カジュアルオープンカフェ
(マダムぶどう園)

- 中華レストラン(富泰楼)
- とんかつ(珠園)
- うなぎや(はせ川)

meiteisu [-宮店]
〒491-8585 一宮市新生1-1-1

DIADORA



CONTROL TRADITION FIT IN

ITALICA K PRO LPU J

■ お取り扱い店

スポーツカマイ 刈谷店	ユニオンスポーツ 名古屋店
カモ MEGA-ESTADIO 栄店	ユニオンスポーツ 岐阜店
後祖父江運動具店	ユニオンスポーツ 刈谷店
後プロショップ・ジーケー 刈谷店	ユニオンスポーツ 福沢店
後プロショップ・ジーケー 半田店	スポーツカンパニー フライト248
後ナガイスポーツ(一宮)	後オンズ
後日比野スポーツ	後アルペン(スポーツDEPO)
アスリートネオ ニシオスポーツ	

株式会社 ディアドラ・ジャパン

DIADORA 後援

http://www.diadora.co.jp

□ 東京 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2丁目9-11 TEL.03(5770)3040
 □ 京都 〒600-8227 京都市下京区堀川通七条上ル東屋町145 TEL.075(371)1922

職場の環境づくり支援を通じて
企業の活性化と
業績向上をサポートします!

《あなたの事業所でこんな時にはご相談ください》

不要な人事トラブルを回避する
社内ルールを整備したい
(就業規則等諸規程の相談・作成)

手続き業務に関して

- ・給与計算事務
- ・労働保険(労災・雇用保険)
- ・社会保険(健保・厚生年金)
- ・人事労務管理

 17002556(01)

 社会保険労務士法人
大和総合労務事務所
行政書士 大和総合行政事務所

〒491-0858
愛知県一宮市栄4丁目6-8 一宮商工会議所会館5階
TEL: 0586-85-8688 FAX: 0586-85-8692

<http://www.yamato-sr.jp/>

酒類・食品の業務用卸




株式会社 **のむら本店**

〒491-0873 愛知県一宮市せんい2-1-6
TEL0586(75)3271・72 FAX(75)3273
<http://www.nomura-honten.co.jp/>

不動産のワークスパートナー
有限会社 **ラムダ**

The works athletic supporter of the real estate

〒491-0914
愛知県一宮市花池2丁目26番15号
TEL: 0586-46-6667
FAX: 0586-46-6660
URL: <http://www.lamuda.jp>
E-mail: info@lamuda.jp

 株式会社 **マルエム商会**
<http://www.maruem.jp>

電気・空調給排水工事
太陽光発電・LED照明工事

住所: 一宮市栄4丁目7番地19号
TEL: 0586-73-0141
FAX: 0586-72-3201

 **日本エース株式会社**
Company Overview

時代のニーズに即応できる 幅広い製品づくりをめざす
テキスタイル総合メーカーです。

Japan Ace Textile Apparel

〈本社 Head Office〉
〒491-0873 愛知県一宮市せんい2丁目4番19号 <http://www.japan-ace.com/>
TEL: 0586-77-1122 FAX: 0586-76-6768



保証協会は、中小企業のみならず、
金融機関から事業に必要なお金を借りるとき、
その保証人となって借りやすくなるよう
サポートする公的機関です。
事業資金、創業資金のことなら、
お気軽にご相談ください。

中小企業のベストパートナー
AICHI GUARANTEE
愛知県信用保証協会
<http://www.cgc-aichi.or.jp/>
☎0120-454-754
〒453-8558 名古屋市中村区椿町7番9号

 2F コミュニティスペース

株式会社 **文光堂**
TEL 0586-24-1181

一宮市本町3-10-1 本町アーケード内
営業時間 ● 9時30分～19時 月曜定休
mail ● bkd@nifty.com
取り扱い ● 文具事務用品 / 和紙 / 洋画材 / コミック画材 他
2F コミュニティスペース ● 500円 / 時間 にてレンタル
サークル活動やおけいこ、作品展示などに御利用ください。



ふと、思い出す
カレーの香り。

カレーが食べなくなる。
そんな時は、コイチのカレーがぴったり。
カレー専門店ならではの豊富なメニュー。

 **CoCo 老番屋**

炭火焼肉 伝楽

こだわりの和牛、七輪焼肉の
お店です。掘りごたつ個室だ
から、お子様連れでも安心です。
ご家族と！女子会に！
仕事帰りに！
お気軽にお立ち寄り下さい。
お誕生日会、歓迎会にもご利用
下さい。



(住所) 一宮市下川田町4-10-1 Pあり
(Tel) 0586-24-0507
(営業時間) 17:00～24:00
(休日) 月曜 (祝日の場合は火曜)

・塩タン 880円	・ぶりぶりホルモン 620円	・冷麺 740円
・極上炙りレバー 880円	・キムチ各種 380円	・復讐プリン 350円
・上カルビ 830円	・サラダ各種 580円	・生ビール 380円
・上ロース 880円	・海鮮 430円	・ソフトドリンク 198円
・上ハシミ 1,080円	・ピピンパ 830円	※季節によって生力牛、大盛り など異なる活期制があります。
・しゃぶ焼カルビ 830円	・チヂミ 730円	



RECYCLE MANAGEMENT

一宮紙原料株式会社

TEL 0586-73-7840

http://www.recycle-management.com/



株式会社 中工

***** 発想から発送まで *****

お客様のニーズに合わせて一品一様の製品を設計から製造・出荷までトータルプロデュースする板金加工メーカーです。

〒493-0001 愛知県一宮市木曾川町黒田字井桁畔 106 番地 2

TEL 0586-87-2181 FAX 0586-87-2001

URL http://www.nakacoh.co.jp/

(株)丹陽商会

(株)向陽

一宮市浅野字前林 7

TEL

0586-77-1591

一宮市浅野字前林 7

TEL

0586-77-1541

クリーニング、おしぼり、タオル、リースキン、リネンサプライ、福祉サービス

取扱い商品 お菓子の袋、加工食品用袋、各種フィルム包装資材



営業本部 〒491-0873 愛知県一宮市せんい1-3-18

TEL (0586)-77-5388

FAX (0586)-77-5483

honbu@sevenpack.co.jp

http://www.sevenpack.co.jp

営業所：静岡・九州 本社：江南

株式会社 セブンパック

株式会社ソト

次代を見つめ 新しい価値を創造します。

SOTOH

Sense and Technology for Humanity.

〒494-8501 一宮市籠屋五丁目 1 番 1 号

電話 0586-45-1121

URL http://www.sotoh.co.jp/

Print



Design

おいしいデザインのすすめ

三井堂株式会社

本社 浅野営業部 Tel:0586-77-2481 Fax:0586-77-2484
若竹営業部 Tel:0586-77-2880 Fax:0586-77-8599
名古屋営業所 Tel:052-532-1501 Fax:052-532-1508
工場 Tel:0586-77-2989 Fax:0586-77-2662
本町はんの店 Tel:0586-71-6655 Fax:0586-71-6650



地元の特産、かりもりを酒粕で何度も漬けて、三井宮蔵の特製「粕漬」でおいしく仕上げた逸品です。

かりもり 粕漬

一口大にした大根、蓮根、人参、茄子、胡瓜を溜醤油を使用した特製のたれで漬けたんだ宮蔵自慢、縁起の良いお漬物です。

名物 宮蔵漬

三井宮蔵

一宮の味、贈ります 尾張三宮香物



尾張三宮香物 三井宮蔵
〒491-0827 愛知県一宮市三ツ井一丁目10番8号
TEL 0120-018113 896
FAX 0120-018113 897
《営業時間》10:00~17:00
《定休日》水曜日(駐車場)有り



■公共交通機関の場合 / 尾張一宮駅 名鉄バス5番口から 九日市場行き 平島南バス停より徒歩5分
■お車の場合 / 一宮インターから岐阜方面 三ツ井 島崎一丁目の信号を東に500m



情熱。

1841年、初代豊島半七が「綿屋半七」という屋号で繊維問屋を起したのが、豊島の始まりです。以来、百七十年の歴史の中で、時代の変化に応じて事業領域を拡充し、現在では原料・原糸から最終製品まで、総合的に取り扱う繊維商社として発展を遂げることができました。伝統から変革・発展へ。これからも、変化の激しいマーケットを冷静に捉え、そのニーズに熱意をもってチャレンジしつづけることが、私たちの使命だと考えます。

豊島株式会社

本店	一宮市せいい2丁目5番11号	0586-76-7561
名古屋本社	名古屋市中区錦2丁目15番15号	052-204-7711
東京本社	東京都千代田区神田岩本町2番1	03-4334-6100
浜松支店	浜松市中区砂山町355番地4	053-454-4131