

魅力発見

集う「地域の魅力」

ひろがる感動！

# 地域 ブランド フェスタ

2025



地域団体商標登録産品展



※地理的表示については詳細裏面

「地域団体商標」や「GI」に登録された  
各地の美味しいもの・名産品 が、まるまるひがしにほんに大集合！  
地域の豊かな自然・文化が育てた魅力の数々を、是非お試しください！

開催  
日時

2025  
12/20・21日

11:00~19:00

※21日は16:00まで



会場ではクイズ企画も開催！  
正解者全員に **記念品進呈**  
(記念品はなくなり次第終了)

主催/特許庁 後援/農林水産省



まるまるひがしにほん 東日本連携センター

運営:さいたま市経済局商工観光部経済政策課

埼玉県さいたま市大宮区  
大門町 1-6-1

営業時間 11:00~19:00

定休日 毎週月曜日

お問合せ先 048(856)9111

FAX 048(856)9108

URL <https://marumaru-higashinohon.jp/>

月曜日が休日等の場合翌火曜日が休日となる場合があります。また、イベントの内容によって、営業時間が変更となる場合がございます。



ホームページ



Facebook

東日本  
連携センターへの  
アクセス

大宮駅東口より

徒歩 1分



各地の「本物」が大集合!!

12

の地域団体商標&GI登録産品



### 地域団体商標制度とは?

「地域ブランド」の名称を保護する制度。生産者や事業者の想いがこもった、その土地ならではの魅力がぎゅっと詰まった商品やサービスがたくさん登録されています。



公式サイト



Instagram



### 地理的表示(GI)保護制度とは?

「地域ならではの農林水産物や食品の名称」を保護する制度。地域の気候や伝統と結びついた特性や、守るべき生産方法と一緒に登録されています。GIマークが目印です。

1



特定非営利活動法人  
元氣だ下條  
(長野県)

おやだ  
**親田辛味大根**

甘みの後に突き抜ける  
信州伝統の辛味

信州の風土が生み出す伝統野菜。ほのかな甘みを感じた後にくる強い辛みが特徴で、焼き魚や餅、焼き肉やそばなどの薬味にぴったり。



2



南さつま農業協同組合  
(鹿児島県)

ちろん  
**かごしま知覧茶**

日本一のお茶どころ  
鹿児島・南九州市から

豊かな自然と職人の技が育んだ、香り高くまろやかな知覧茶をどうぞ。味・香り・色、三拍子そろった自慢の一杯をぜひ。



3



士幌町農業協同組合  
(北海道)

**しほろ牛**

十勝の大自然が育む  
うま味豊かなヘルシー牛肉

酪農の聖地、十勝の広大な大自然で健康に育ったホルスタイン牛肉。脂肪控えめで赤身本来のうまさにこだわった柔らかな肉質が特徴。



4



つがる弘前農業協同組合  
(青森県)

だけ  
**獄きみ**

旨味が濃く弾ける食感の  
青森県産とうもろこし

昼夜の寒暖差が大きい獄地区で栽培された糖度の高いトウモロコシ。プチプチと口の中で弾ける食感もたまらない。



5



特定非営利活動法人  
おいしい水大使館  
(東京都)

**内藤とうがらし**

豊かな風味と旨み、  
すっきりとした辛さの江戸野菜

江戸時代、内藤新宿で育てられた唐辛子。そばの薬味としても人気に。辛さだけではなく、風味、香りのバランスの良さが特徴。



6



沼津魚仲買商協同組合/  
静岡ひもの協同組合  
(静岡県)

**沼津ひもの**

日本一の生産量と  
品質を誇る職人こだわりの味

熟練職人が一枚ずつ手仕上げ。秘伝の塩汁と湧き水で丁寧に加工し、旨味と彩りを閉じ込めた、沼津が誇るアジの干物。



7



びらとり  
農業協同組合  
(北海道)

**びらとり和牛**

肉の旨味が凝縮された  
味の濃い黒毛和牛

厳しい自然に育まれた平取町産黒毛和牛。濃厚な旨味と霜降りの美しさが際立つ、丹精込めて育てられた逸品牛肉。



8



金沢市湯涌温泉  
観光事業協同組合  
(石川県)

ゆわく  
**湯涌温泉**

1300年の歴史を誇る  
金沢の奥座敷

加賀藩主の湯治場として知られ、1300年の歴史と大正浪漫の情緒が息づく、やわらかい湯質が特徴の癒しの湯。



9



ふくしま  
未来農業協同組合  
(福島県)

**伊達のあんぽ柿**

美しいオレンジ色と  
甘みが凝縮された上品な味わい

福島独特の風土、昼夜の激しい寒暖差でできる、色艶の良い鮮やかな色合いと口当たりの良い食感、上品な甘みの干し柿。



10



鹿沼そば振興会  
(栃木県)

かめま ざいらい  
**鹿沼在来そば**

香り豊かで甘みある  
鹿沼特有の小粒そば

一般的な物と比べ小粒で殻が薄いそば実。その分香り成分の基となる甘皮の割合が高くなり、剥き実は香りがとても豊か。



11



田村市  
エゴマ振興協議会  
(福島県)

**たむらのエゴマ油**

爽やかな香りの  
雑味の少ないエゴマ油

エゴマ本来の香りが強く、酸化による雑味が少ないことから、生搾り、焙煎搾りともに食味に優れている。



12



水戸農業協同組合  
(茨城県)

やわらか  
**水戸の柔甘ねぎ**

甘くて柔らかな  
緑の部分も生食できる長ねぎ

軟白部分が一般的な根深ねぎより1.3倍～1.6倍長いのが特徴。柔らかく、甘みがあり緑の部分まで生でも食べることができる。

