

令和4年4月4日

となみブランド新規認定品目決定

主 催 者	砺波市
場 所	
行事または事業の概要	豊かな自然や文化などに育まれてきた素材と、優れた技術・技法から生み出された数多くの市産品の中から、特に優れたものを「となみブランド」として認定し、市内外へその魅力を発信することにより、認知度の向上、観光物産の振興、事業者の意欲の向上及び地域の活性化を図ることを目的としています。 となみブランド認定委員会において適合審査を実施したところ、新規申請のあった4件について適合であると判断され、<u>砺波市が新たに認定しました。</u> ◎認定日 令和4年3月31日 ＜となみブランド新規認定品目＞ 「かぶら寿し（紺田糍味噌醸造所）」 「ゆず味噌（紺田糍味噌醸造所）」 「庄川鮎（株式会社山田商事）」 「和菓子 きんつば（島倉屋菓子舗）」 ※「となみブランド」に認定されると… 市が砺波市観光サイト（ホームページ）・パンフレット・ポスター等でPRします。また、イベント等でのPR及び県外物産展等に対して支援をします。あわせて、専用ロゴマーク及びシンボルキャラクターマークの使用が可能となります。
特記事項	・ <u>今回の認定により、「となみブランド」は21事業者21品目となります。</u> ※認定品目の一覧は、別紙のとおり。（認定期間は3年間）

となみブランド新規認定品目

1、かぶら寿し（紺田糍味噌醸造所）

庄川の清らかな水を使って仕込む糍は、創業から100年近く受け継いだ技術と知識の結晶です。糍屋だからこそ糍をふんだんに使用し、地元の素材にこだわったかぶら寿しは、旨味と風味が凝縮された逸品です。

2、ゆず味噌（紺田糍味噌醸造所）

ゆず味噌は家庭で手作りされるほど地域に根付いています。

庄川ゆずにこだわり生産する商品はゆずの香りとすっきりとした酸味のある上品なゆず味噌です。

ゆずの香りが食材の美味しさを引き立てます。

3、庄川鮎（株式会社山田商事）

庄川で育つ天然鮎は、骨と皮がやわらかく香りがいいのが特徴です。環境の変化により減少した庄川鮎を増やしたいという思いから、庄川に天然遡上してきた鮎を親として庄川の伏流水で育てる取組を始めました。天然鮎の特徴を確かに引き継いだ鮎は、「生粋の庄川鮎」として商標登録されています。

庄川で捕れた「天然鮎」と「生粋の庄川鮎」を庄川鮎としてブランド認定します。

4、和菓子 きんつば（島倉屋菓子舗）

加賀藩の時代から砺波地方で多く生産されていた小豆を使用し、丸型が主流であった時代に富山で最初期の角きんつばとして販売を始めました。

以降100年以上にわたって贈答品やお土産として、愛されているお菓子です。