



みよしだけのモノを集めました

みよしブランド

認定品カタログ 2025



MIYOSHI BRAND CATALOG



三 次 市

1. TOMOÉワイン..... 03
2. 三次ピオーネワイン..... 03
3. 美和桜 純米酒..... 04
4. 瑞冠 純米 合鴨米..... 04
5. わかたの酒..... 05
6. HIROSHIMA NOH BEER..... 05
7. 三次ピオーネ..... 06
8. カーターピーナッツ..... 06
9. 高丸の梨 (筑水・夏しずく・幸水・豊水)..... 07
10. 霧里しょうが..... 07
11. 霧里ポーク..... 08
12. 三次ワインビーフ..... 08
13. お米 (マイ)・ポーク..... 09
14. みよし和牛..... 09
15. 洋酒ケーキ..... 10
16. 三次めぐり..... 10
17. 泡雪..... 11
18. 三次物語..... 11
19. まるごと布野のアイス屋さんの
ジェラートアイス..... 12
20. 純米吟醸酒ぷりん・霧里ぷりん赤／白
吉宝堂ぷりん (プレーン)..... 12
21. 米粉のアスパラシフォンケーキ..... 13
22. フロマージュ・ド・みらさか..... 13
23. 君田のもち麦 麦香..... 14
24. 鳥小屋名物「とり足」..... 14
25. 竹廣さんちのこだわり竹炭米..... 15
26. 山の芋コロッケ..... 15
27. ネギ油..... 16
28. わさび漬け..... 16
29. カープお好みソース..... 17
30. 霧そば・きりそば..... 17
31. くだもの農園のJam..... 18
32. あま酒..... 18
33. 三次産 Basil Paste..... 19
34. 額縁、屏風など..... 19
35. 三次人形..... 20

どこにでもあるようで
三次にしかないものを揃えました。
ここに紹介するものには
一つひとつに三次の自然や歴史、
風土にちなんだストーリーがあります。
三次で生産された素材が
三次の人の手によって
自慢の製品に磨きあげられています。
ここにしかない逸品を
食べて、飾って、使ってみて
「三次らしさ」を感じてください。



ともえ

1 TOMOÉワイン

認定番号 第27-18号

認定

TOMOÉは三次の土壌、気候、地形などの地理的条件を背景に育った100%三次産の良質なぶどう（シャルドネ、メルロー、マスカット・ペーリーA、セミヨン、デラウェアなど）を原料にしたワインシリーズ。醸造者の技術や情熱が注がれ、品種それぞれの個性が活かされたワインは、海外も含めワインコンクールで数々の賞を受賞しています。

〈主な受賞歴〉

- ・日本ワインコンクール2024 欧州系品種白部門 金賞 TOMOÉシャルドネクリスプ2023
- ・International wine challenge 2024 Silver受賞 TOMOÉシャルドネ待月2022
- ・International wine and spirit competition2024 Silver受賞 TOMOÉセミヨンパレルセクション2020
- ・Decanter world wine awards 2024 Silver受賞 TOMOÉセミヨンパレルセクション2020



コンクールで認められた
100%三次産のワインシリーズ

720mlまたは750ml / 1,800~6,000円 (税抜)

みよし

2 三次ピオーネワイン

認定

三次を代表する特産品である「ピオーネ」を原料にした、全国的にも珍しいワイン。

ピオーネをじっくり低温発酵させることでフルーティーに仕上がっており、ピオーネ果実を食べた時の果実味豊かな味わいや甘みをそのままワインに表現しています。



株式会社広島三次ワイナリー

- 三次市東酒屋町10445番地3
- TEL 0824-64-0200 / FAX 0824-64-0222
- <https://www.miyoshi-winery.co.jp/>
- 通信販売あり

お問い合わせはこちら

広島三次ワイナリー、トレッタみよし、県内小売店、県内百貨店など

ピオーネの味わいを
そのままに

認定番号 第27-19号

375ml / 1,800円 (税抜)

750ml (化粧箱入り) / 3,000円 (税抜)



みわさくら

3 美和桜 純米酒

認定番号 第27-7号

純米酒

酒米の主産地である三和町の老舗酒蔵を代表する逸品で、100%三次産米の八反錦と地元大土山からの伏流水を使用しています。

自社で精米を行い麴づくりも手作りで、昔からのこだわりでもあります。味、香り共にふくらみのある飲み口のしっかりとした味わいが楽しめます。

〈主な受賞歴〉

- ・令和5年度 広島県清酒品評会千本錦の部 2位
- ・令和5年度 全国新酒鑑評会 入賞
- ・令和5年度 広島国税局清酒鑑評会（燗酒の部）優等賞
- ・令和6年度 広島国税局清酒鑑評会（吟醸酒の部・純米酒の部・燗酒の部）優等賞



美和桜酒造有限会社

- 三次市三和町下板木262番地
- TEL 0824-52-2011 / FAX 0824-52-2003

お買い求めはこちら

トレッタみよし、市内小売店など

米と水と
手づくり麴に
こだわり



1,800ml / 2,600円 (税抜)
 720ml / 1,300円 (税抜)
 300ml / 550円 (税抜)

ずいかん

あいがもまい

4 瑞冠 純米 合鴨米

認定番号 第27-17号

純米酒

布野特産センターと契約栽培する、合鴨農法米「中生新千本」を100%使用した純米酒です。
 自然の恵みをたっぷり受けた合鴨米を、長期低温発酵でじっくり醸しました。
 蔵内で5年熟成、香味がやわらかく丸みを帯び、さわやかな酸味と共にのど越しのきれの良い辛口酒です。

〈主な受賞歴〉

- ・2024年 ルクセンブルク酒チャレンジ 金賞
- ・2023年 ミラノ酒チャレンジ ダブル金賞
- ・2023年 全国燗酒コンテスト 金賞
- ・2022年、2021年 KURA MASTER（仏開催）純米酒部門プラチナ賞受賞
- ・2022年、2020年、2019年 中国五糧鑑評会優等賞
- ・2021年 ボルドー サケチャレンジ銅賞



布野町産
合鴨農法米「中生新千本」を使用



1,800ml / 2,700円 (税抜)
 720ml / 1,350円 (税抜)
 300ml / 600円 (税抜)

山岡酒造株式会社

- 三次市甲奴町西野489番地1
- TEL 0847-67-2302 / FAX 0847-67-2304

お買い求めはこちら

市内小売店など

5 わかたの酒

認定番号 第27-8号

認定

作木地域の活性化のため、「作木らしさ」を追求し、作木の米作りに「楽しさ」を加えた地酒づくりで生まれたお酒。原料の米は100%作木産の八反錦を使用し、地理的、歴史的につながるの深い島根県邑南町の池月酒造で醸造しています。フルーティな香りと淡麗辛口な味わいが特徴です。



特定非営利活動法人元気むらさくぎ

- 三次市作木町香淀116番地
- TEL 0824-55-7020 (川の駅常清)
- FAX 0824-55-7021
- <http://www.genkimurasakugi.or.jp/>

お問い合わせはこちら

川の駅常清、江のカヌー公園さくぎ、市内小売店など



純米大吟醸酒	720ml/1,637円(税抜)・300ml/728円(税抜)
特別純米酒	720ml/1,410円(税抜)・300ml/637円(税抜)
超辛口純米	720ml/1,364円(税抜)・300ml/637円(税抜)
純米にごり酒	720ml/1,255円(税抜)・300ml/591円(税抜)
※1,800mlサイズ有り	

「作木らしさ」を仕込んだ
4種の地酒

ヒロシマ ノウ ビール

6 HIROSHIMA NOH BEER

認定番号 第5-3号

認定

農家手作りのクラフトビール。ピオーネなどの旬の素材や、もち麦、はちみつなどと、三次の水を合わせて作っています。使用する小麦は100%三次産。2025年ジャパングレイトビアアワーズ金賞を受賞しました。6種のレギュラー商品の飲み比べをお楽しみください。



農家さんが地元素材を使って作る
クラフト農ビール

株式会社なちゅbio

- 三次市吉舎町海田原917
- TEL 090-3889-9469
- e-mail mail@nachubio.com
- <https://hiroshima-noh-brewery.com/>

お問い合わせはこちら

トレッタみよし、市内小売店、県内飲食店
酒商山田、ホテルグランヴィア広島

レギュラー商品 ※価格はいずれも660円(税込)

- ・CHA IPA(ヤーコン茶)
- ・HASSAKU SAIZON(八朔×山椒)
- ・Mochimugi GOLD(もち麦)
- ・Caramel Honey Stout(はちみつ)
- ・Pione Ale(ピオーネ)
- ・Hazy Pione(ダブルドライホッピング製法)

みよし

7 三次ピオーネ[®] 認定番号 第27-11号 認定

ピオーネは、カノンホールマスカットと巨峰をかけ合わせてできた最高級ぶどう。昼夜の温度差が大きい三次地域の気候特性により、糖度が高く果実も大きく着色良好で、まさに「黒い真珠[®]」のようなぶどうです。

品質・規格の統一が図られ、夏果実のギフトの最高級ぶどうとして県内外で認知されています。



“黒い真珠”[®]三次ピオーネ[®]

農事組合法人三次ピオーネ生産組合

- 三次市東酒屋町2044番地1
- TEL 0824-63-7236 / FAX 0824-63-7237
- <http://www.miyoshipione.jp>

お問い合わせはこちら

三次ピオーネ生産組合直売所、市内小売店、百貨店など



8 カーターピーナッツ 認定番号 第27-10号 認定

旧甲奴町と第39代アメリカ合衆国大統領ジミー・カーター氏との交流をきっかけに栽培が始まったピーナッツで、ジョージア州アメリカス市との友好のシンボルでもあります。

「ランナー種」という日本ではあまり栽培されていない品種で、小粒で丸みを帯び、柔らかくて甘みがあるのが特徴です。

アメリカ合衆国



ジミー・カーター氏

元大統領との友好の証

あかし



- さや付煎り落花生
60g (真空パック) / 600円 (税込)
- 煎り落花生 (むき実)
80g (真空パック) / 600円 (税込)



カーターピーナッツ研究会

- 三次市甲奴町西野42番地6
- TEL 0847-67-2018 / FAX 0847-67-2018

お問い合わせはこちら

市内小売店、物産館みわ375、ひろしま夢ぷらざ (広島市) など

たかまる

なし

ちくすい

なつ

こうすい

ほうすい

9 高丸の梨(筑水・夏しずく・幸水・豊水)

認定

認定番号 第5-2号

高丸農園は標高約400mに位置しています。昼夜の寒暖差と、常清滝の源流となる良質な地下水が、「高丸の梨」のおいしさの秘訣です。袋掛けをしない無袋栽培を行うことで、たくさん日光を浴びて育っています。令和4年には、「ジョイント栽培法」という新しい技術を用い、苗木1300本を新植しました。より多くのお客様に自慢の梨を届けられるよう、頑張っています。



株式会社高丸農園

- 三次市作木町香淀1-35
- TEL 0824-55-2833 / FAX 0824-55-2101
- e-mail takamaru2833@gmail.com
- <https://np0.genkimurasakugi.or.jp/pears>

お問い合わせはこちら

高丸農園直売所、
産直市(トレッタみよし、布野ふれあい市場、君田おはよう市、産直市みずほ)

日光をたくさん浴びて
おいしく育っています



《3kg箱》・・・ 4,500円(税込)
《5kg箱》・・・ 6,500円(税込)
《10kg箱》・・・ 12,000円(税込)
※価格は令和6年の販売価格を掲載しています。

きりり

10 霧里しょうが

認定番号 第2-1号

認定

100%国内産の種芋をひとつひとつ手植えし、約7か月かけて大切に育てました。11月に収穫したのち、生姜専用の予冷库で大切に貯蔵しているのので、春になると芽が噴き出すほど生姜が活き活き。鮮度の良さからくる香りの良さがウリです。貯蔵中の生姜は表面が次第に黄色みを帯び、辛味が増していきます。一年を通して販売していますので、この味や色見の変化を楽しむことができます。薬味はもちろん、生姜ごはんや生姜のかきあげ、生姜のきんぴらなど、いつもの料理に生姜をプラスすればひと味違ったおいしさに。ぜひご家庭やお店でのメニューでお試ください!!



農縁たねまき

- 三次市四拾貫町1280番地2
- TEL 050-5526-1589(平日9:00~17:00、土日祝は終日休み)
- <https://nouentm2020.base.shop/>←ネットショップ
- 通信販売あり

お問い合わせはこちら

市内小売店、トレッタみよし、JA広島とれたて元気市、
株式会社まごやさい、むらからまちから館

《霧里しょうが》・・・大生姜・新生姜
1kg/2,240円(税込)
2kg/3,940円(税込)
3kg/5,440円(税込)
送料込み価格です

※写真は2kg入りの生姜です。
※通年販売しています。
※新生姜は10月から11月頃までの取り扱いとなります。



香りたかく、きりりとした
辛味の生姜!!



きりり

11 霧里ポーク

認定番号 第27-3号

認定

極上の霜降り豚肉

「霧のまち三次」をイメージしたネーミングの豚肉。豚は中国山地の麓の恵まれた自然環境の中で、自家栽培の飼料米にパンの耳を配合した独自の飼料で大切に育てています。筋繊維が細かく、無駄な脂肪が少ない肉質で、繊細な味わい、深いコク、豊かな風味が楽しめます。



合同会社加島ファーム

●三次市君田町石原406番地3
●TEL 0824-53-2530/FAX 0824-53-2566

お買い求めはこちら

加島ファーム直売所

トレッタみよし、布野ふれあい市場



真空冷凍パック
背ロース(しゃぶしゃぶ用)
.....350g/1,015円(税抜)
バラ肉(しゃぶしゃぶ用)
.....200g/510円(税抜)
肩ロース(焼肉用)
.....300g/840円(税抜)
背ロース(カツ用)
.....150g/435円(税抜)



みよし

12 三次ワインビーフ

認定番号 第4-3号

認定

三次産ワイン原料のブドウの搾りかすと、ふすまを混ぜ合わせて乳酸発酵させたオリジナル飼料を与えて肥育することで、脂肪交雑や肉のきめ、しまりがよくなりました。サーロインをはじめとした様々な部位を、内容量や規格のご要望に応じて販売していますので、繁殖肥育一貫の牧場で育った黒毛和牛をぜひご賞味ください。

(主な受賞歴)

- ・第96回 広島県畜産共進会「枝肉の部」最優秀賞(2020年)
- ・第97回 広島県畜産共進会「枝肉の部」最優秀賞(2021年)
- ・第12回 全国和牛能力共進会(2022年 鹿児島)

価格は部位等により変動



株式会社のみ牧場みーとのぼ

●三次市東酒屋町561番地1
●TEL 0824-56-9035
●e-mail meetnoba@outlook.jp
●https://www.instagram.com/mitonoba7
●通信販売あり

お買い求めはこちら

直売店舗



繁殖肥育一貫経営による
三次育ちのA4以上の黒毛和牛

おーまい

13 お米(マイ)・ポーク

認定番号 第27-4号

認定

豚は国産米を配合した独自の飼料により飼育しており、肉質は柔らかく、脂肪が少ない甘みのある豚肉です。
豚農場は、徹底した衛生管理により、厳しい基準をクリアした農場のみが認められる「SPF豚農場」に認定されています。

※SPF:「Specific Pathogen Free」の頭文字をとった略字。豚の発育に大きな影響を及ぼす5つの病気にかかっていないという意味。



全国農業協同組合連合会広島県本部

- 広島市安佐南区大町東二丁目14番12号
- TEL 0824-64-6211(畜産課) / FAX 0824-62-0881
- <http://www.jazhr.jp/index.html>
- 製造場所/株式会社広島ポーク 三次市三良坂町仁賀1006番地

お問い合わせはこちら

県内Aコープ各店舗



肉質
甘みある

価格は部位等により変動

14 みよし和牛

認定番号 第5-4号

認定

三次生まれ三次育ちの肉質等級4以上の和牛肉です。
三次市は伝統的な和牛子牛の産地として知られており、肥育技術についても、広島県畜産共進会で多数の賞を受賞しています。
ぜひ、和牛の里三次で育った和牛肉をお楽しみください。



～みよし和牛について～

三次和牛改良組合 事務局
(ひろしま農業協同組合)

- 三次市廻神町3370
- TEL 0824-66-3861
- FAX 0824-66-3868

お問い合わせはこちら

ゆめマート三次東店



価格は部位等により変動

三次生まれ
三次育ちの
豊かな味わい

ようしゅ

15

洋酒ケーキ

認定

認定番号 第27-12号

発売から50年以上の歴史を持つ洋菓子で、三次銘菓の一つでもあります。

主原料の一つである卵は100%地元産を使用。独自の製法でラム酒・ブランデーを絶妙なバランスでブレンドしており、若者からお年寄りまで親しめる味わいです。いつまでもしっとりとしているのが特徴です。

〈主な受賞歴〉

- ・第26回全国菓子大博覧会（2013年 広島） 金賞受賞
- ・第24回全国菓子大博覧会（2002年 熊本） 全菓博栄誉大賞受賞



三上貢栄堂

- 三次市島敷町84番地13
- TEL 0824-62-6940 / FAX 0824-64-1231

お買い求めはこちら

三上貢栄堂、広島三次ワイナリー、トレッタみよし、市内小売店、県内百貨店

元祖 洋酒ケーキ



みよし

16

三次めぐり

認定

認定番号 第29-1号

「三次広域商工会農商工連携三次産米粉活用促進プロジェクト事業」で誕生しました。三次産あきろまんの米粉を100%使用した生地、三次産ワインを使用した手作りぶどうソースがとってもよくなじみ、しっとり・ふわふわ・もちりとした食感に仕上げました。



有限会社松屋

- 三次市十日市中四丁目6番1号
- TEL 0824-63-1674 / FAX 0824-63-1674
- 地方発送あり

お買い求めはこちら

松屋、広島三次ワイナリー、トレッタみよし

三次産あきろまん 米粉のお菓子



6個入 / 936円 (税抜)
10個入 / 1,482円 (税抜)



あわゆき

17 泡雪

認定番号 第27-15号

認定

卵白、砂糖、寒天のみで作られたシンプルな和菓子。三次地域では歴史があり、三次銘菓の一つでもあります。

「東地屋」の泡雪が元祖とされ、安政2（1855）年の創業時と変わらない製法で、すべて手作りで。



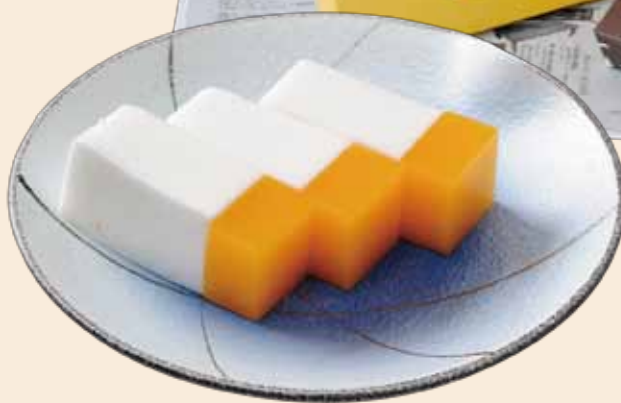
東地屋

●三次市三次町1100番地2
●TEL 0824-62-3989 / FAX 0824-62-3989

[お買い求めはこちら](#)

東地屋、広島三次ワイナリー

江戸時代からの
変わらぬ製法



みよしものがたり

18 三次物語

認定

認定番号 第29-2号

「三次広域商工会農商工連携三次産米粉活用促進プロジェクト事業」で誕生しました。

三次産あきろまんの米粉を使用した生地、手作りあずき入り抹茶あんを包み込んで丁寧にしっとりと焼き上げました。



有限会社松屋

●三次市十日市中四丁目6番1号
●TEL 0824-63-1674 / FAX 0824-63-1674
●地方発送あり

[お買い求めはこちら](#)

松屋、広島三次ワイナリー、道の駅ゆめランド布野

三次名物
霧の海と鵜飼を
イメージして



4個入 / 542円(税抜)
6個入 / 936円(税抜)
10個入 / 1,478円(税抜)

ふの

19

まるごと布野のアイス屋さんの ジェラートアイス

認定番号 第28-3号

認定

市内酪農家から仕入れた搾りたての生乳と、地元で獲れた季節の野菜や果物を使用した、素材にこだわったジェラートアイス。食材の旬の時期しか食べられない季節限定品も含めると、約30種類あります。年間を通していろいろな味を楽しむことができ、甘さ控えめで、コク深い後味が特徴です。



株式会社布野特産センター

- 三次市布野町下布野661番地1
- TEL 0824-54-2929 / FAX 0824-54-2960
- <https://www.yumefuno.com/>

お問い合わせはこちら

道の駅ゆめランド布野、トレッタみよし、
市内小売店

いろいろ食べたくなる
季節で変わる
アイスの味



シングルカップ・コーン/400円(税込)
ダブルカップ・コーン/630円(税込)

じゅんまいぎんじょうしゅ

20

純米吟醸酒ぷりん・霧里ぷりん赤／白・ 吉宝堂ぷりん(プレーン)

きっぽうどう

「美味彩々らんや(南畑敷町)」で大人気のプリンを商品化しました。ワインや日本酒のジュレがトッピングされたプリンは珍しく、生クリームを多く配合することで、濃厚な味わいに仕上げました。お土産や自分へのご褒美どうぞ。

認定番号 第3-2号

認定

吉宝堂のとろうまっプリンと
ワインや日本酒ジュレの
絶妙なバランスは◎

バルールコーポレーション有限会社

- 三次市南畑敷町502番地5
- TEL及びFAX 0824-64-3888
- <https://ran-ya.co.jp/pudding/>
- 通信販売あり

お問い合わせはこちら

市内小売店、トレッタみよし、
広島三次ワイナリー、ひろしまブランドショップTAU(東京都)など

- ・純米吟醸酒ぷりん
 - ・霧里ぷりん赤／白
 - ・吉宝堂ぷりん(プレーン)
-450円(税込)



こめこ

21

米粉のアスパラシフォンケーキ



認定番号 第6-1号

自農園のフレッシュなアスパラガスをまるごとゆでてブレンダーにかけ生地に混ぜ込み、手作業で丁寧に焼き上げました。三次産米粉を100%使用したしっとり&ふわふわな新感覚アスパラスイーツです。ぜひ一度ご賞味ください！フレッシュなアスパラガスのみを使用しているため、3月下旬～10月上旬頃までの期間限定販売となります。



アスパラガスの 新しい魅力、 スイーツで発見！

福分アスパラ

- 三次市廻神町453-3
- TEL 090-5372-6198 / FAX 050-6883-9597
- e-mail contact@fukuwakeaspara.jp
- <https://fukuwakeaspara.jp/>

お買い求めはこちら

直営オンラインショップ、トレッタみよし、マルショク三次店

1カット / 280円 (税込)
1ホール (18cm) / 2,800円 (税込)

フロマージュ・ド・みらさか



認定番号 第27-16号

自社農場で自然放牧スタイルにより育てたブラウンスイス牛の生乳を使い、フランスの伝統製法を守り製造した白カビタイプの熟成チーズ。お好みによりいろいろな食べ方がありますが、パンやクラッカー、ワインとの相性が抜群です。JAL国際線ファーストクラスの機内食でも提供されています。

〈主な受賞歴〉

- ・ 2015年国際チーズコンクール 銅賞
- ・ 2013年国際チーズコンクール 銀賞



80g / 1,167円 (税込)



ワインに合う、
生乳たっぷりチーズ

合同会社三良坂フロマージュ

- 三次市三良坂町仁賀1617番地1
- TEL 0824-44-2773 / FAX 0824-44-2773
- <http://m-fromage.com/>
- 通信販売あり

お買い求めはこちら

三良坂フロマージュ、広島三次ワイナリー、トレッタみよし、Aコープみよし、広島ブランドショップTAU (東京都) など



きみた

むぎか

23

君田のもち麦 麦香

認定番号 第2-2号

認定

JGAP認証農場で育てられた“安心・安全”なもち麦です。
大粒でプチプチ食感で食べやすく、ごはんと一緒に炊いて召し上がっていただけます。
また、サラダやリゾット、スープなど様々な料理でお使いいただけます。
この機会にぜひ、お試しください！



もち米のような
フチフチとした
食感が美味



合同会社 安田農産

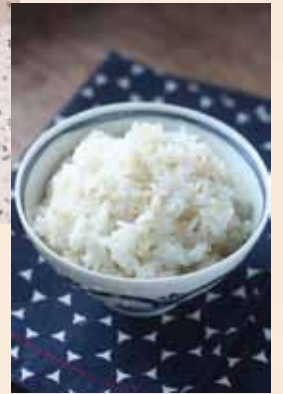
- 三次市君田町石原570番地1
- TEL 080-1644-7716
- e-mail tsuyoshiyasuda@p1.pionet.ne.jp
- https://yasudanousan.shop-pro.jp/
- 通信販売あり

お問い合わせはこちら

市内小売店、布野ふれあい市場、
三次もののけミュージアム物産館など

300g/ 540円(税込)
800g/1,150円(税込)
1kg/1,490円(税込)

※JGAP：食品安全・労働安全・環境保全・人権福祉など持続可能な農場経営の取組に関し、日本の標準的な農場にとって必要十分な内容を網羅した基準です。



とりごやめいぶつ

24

鳥小屋名物「とり足」

認定番号 第4-1号

認定

昭和29年の創業から続くロングセラーの人気商品です。塩をして一晩寝かせた親どりの骨付きもも肉を、蒸して適度に脂を落とし、旨味を閉じ込めました。仕上げに炭火で皮をパリッと、肉をジューシーに焼き上げています。味付けは塩とコショウのみで、素材の味を活かした一品となっています。



鳥小屋

- 三次市十日市中三丁目13番5号
- TEL 0824-62-2948/FAX 0824-62-3371
- https://www.torigoya-344.com
- 通信販売、ふるさと納税あり

お問い合わせはこちら

直営店



150~180g/750~900円(税込)
その日の大きさにより変動

親どり肉を伝統手法で
旨味をギュッと閉じ込めました

たけひろ

たけすみまい

25 竹廣さんちのこだわり竹炭米

認定番号 第27-2号

認定

標高500mを超える高地で栽培されるコシヒカリ。100%自家製堆肥と竹炭を使用するなど、土づくりにこだわっています。土づくりに加え、昼夜の寒暖差と天日干しによる米づくりが食味の向上に効果をもたらしています。

「安心! 広島ブランド」特別栽培農産物認証制度にも認証されています。



竹廣 博昭

- 三次市上田町1285番地
- TEL 0824-69-2248 / FAX 0824-69-2248
- <http://www.takesumimai.com/>
- 電話注文可

お買い求めはこちら

トレタみよし、川西郷の駅



竹炭で作る
こだわりのコシヒカリ

2kg入/1,700円(税込)
5kg入/3,900円(税込)

26 山の芋コロッケ

当社の山の芋コロッケは、吉舎町特産の山の芋をふんだんに使用しています。

さらに三次産の玉ねぎ、にんじんを加え、もっちりとした食感が自慢の、他では味わえない独自の商品です。

ここだけの特別な味を、多くの方に召し上がっていただきたいと思っています。

ぜひご賞味ください。



吉舎食品株式会社

- 三次市吉舎町三玉630
- TEL 0824-43-4307 / FAX 0824-43-4317
- e-mail info@kisasyoku.com
- <https://www.kisasyoku.com/>

お買い求めはこちら

トレタみよし、きさ元気市、市内飲食店など

認定

認定番号 第6-3号

いっぺん食べてみんさい!
山の芋コロッケ



27

ネギ油

あぶら

認定番号 第3-1号

認定

甘みたっぷりの三次産白葱を100%使用して作りました。
卵かけごはんやパスタ、サラダなど幅広い料理にお使いいただけます。
幅広い世代で人気のあるネギ油です。ご家庭やご贈答用にぜひご利用ください。
ネギ好きにはもってこいの商品です。



65g / 650円(税込)
120g / 1,200円(税込)



株式会社 Agri Lore Lab.

- 三次市下志和地町776番地1
- TEL 0824-56-9034 / FAX 050-5535-0977
- e-mail fujitani@p1.pionet.ne.jp
- https://fujinoya8.stores.jp/
- 通信販売あり

お買い求めはこちら

県内小売店など

新しい白葱のカタチ
お楽しみください

28

わさび漬

認定

認定番号 第27-21号

君田地域では古くから沢わさびが栽培され、大阪市場へ出荷されていた歴史があり、わさび漬は君田の家庭の味でもあります。
もろみ味噌に漬けた商品は珍しく、人気の高い逸品です。ツーンとくる大人の味は酒の肴、温かいご飯のお供に最適です。



君田の
家庭の味を
どうぞ

みどりグループ

- 三次市君田町櫃田1167番地3
- TEL 0824-53-2602 / FAX 0824-53-2602
- http://www.midori-group.net/
- 通信販売あり

お買い求めはこちら

産直市(トレッタみよし、君田おはよう市、布野ふれあい市場)、
市内小売店など

180g / 766円(税込) ※80gはトレッタみよし、
80g / 345円(税込) 君田おはよう市でのみ販売



29 この カープお好みソース

特徴的な商品名は、広島城の別名「鯉城」に由来しています。全国的に有名なお好み焼き店でも使用される「プロの味」は、自然豊かな中国山地で長い時間をかけて蓄積された上質な地下水を使用し、原料となる野菜や香辛料も厳選してブレンドしています。野菜本来の甘味が凝縮された濃厚な味わいが特徴です。



毛利醸造株式会社

●三次市三原町189番地
●TEL 0824-62-2004/FAX 0824-62-2050

お買い求めはこちら

トレッタみよし、県内小売店など

認定
認定番号 第28-1号

広島3大ソースの
一翼。甘さの中にも
「ピリッ」とくる
辛さはいまの
カープそのもの!!



30 きり 霧そば・きりそば

県北みよしの土地柄を活かした、甘くて香り高いそばができました。石臼で穀ごと粗挽きにすることで「そば」本来の風味が堪能できます。自社で、種まきから製粉・手打ち製麺までを一貫して行う事でできた特別な逸品です。そば粉の新鮮さと配合にこだわり、コシと甘味のある麺に仕上げています。一番おいしさを堪能できる「ざるそば」で、ぜひお召し上がりください。



三次産のそば粉で
製麺した「そば」

有限会社児玉醤油

●三次市下川立町230
●TEL 0824-68-2728/FAX 0824-65-4333
●e-mail marutama@p1.pionet.ne.jp
●https://marutama7.com/

お買い求めはこちら

自社直営店、トレッタみよし、市内小売店、
ひろしま夢ぷらざ（広島市）

《霧そば(半生めん)》

半生そば100g × 2個
濃縮つゆ120g × 1 1パック 864円(税込) 常温

《きりそば(手打ち生麺)》※要予約

化粧箱(生そば120g × 4個 濃縮つゆ120g × 2) 3,240円(税込) 要冷蔵
単品(生そば120g × 2個 濃縮つゆ120g × 1) 1,300円(税込) 要冷蔵

のうえん

31

くだもの農園のJam

認定

認定番号 第6-2号

年間4万本を製造するくだもの農園自慢のジャムは、完熟で収穫した果物をすぐに冷凍保管し良い状態をキープ。常に出来立てのフレッシュなジャムを提供しています。

北海道産の甜菜糖や広島レモン果汁など、果物の味を引き立てるために原材料はシンプルに良いものを使用し、保存料や着色料などは一切使用していません。



140g / 572円 (税込) ~

・いちご・もも
・ぶどう・ピーチ・いちじく
・りんご・ゆず・西洋梨



有限会社平田観光農園

- 三次市上田町11740-3
- TEL 0824-69-2346 / FAX 0824-69-2246
- e-mail hirata@marumero.com
- <https://marumero.com/>
- 通信販売あり

お買い求めはこちら

広島三次ワイナリー、トレッタみよし、ひろしま夢ぶらざ、県内小売店など

1985年に始めたジャム作り。
果物の可能性を広げたい。

32

あま酒

認定番号 第27-23号

認定

100%三次産の米（コシヒカリ・ヒメノモチ）を使用し、醤油製造で培った麴づくりの技術が活かされた逸品。酵素の働きにより甘みを引出しているため、糖類を一切添加しておらず、またアルコール成分も含まれていないため、子どもから大人まで味わえます。米のつぶつぶ感を残し、食べるタイプに仕上がっています。



200g / 350円 (税抜)



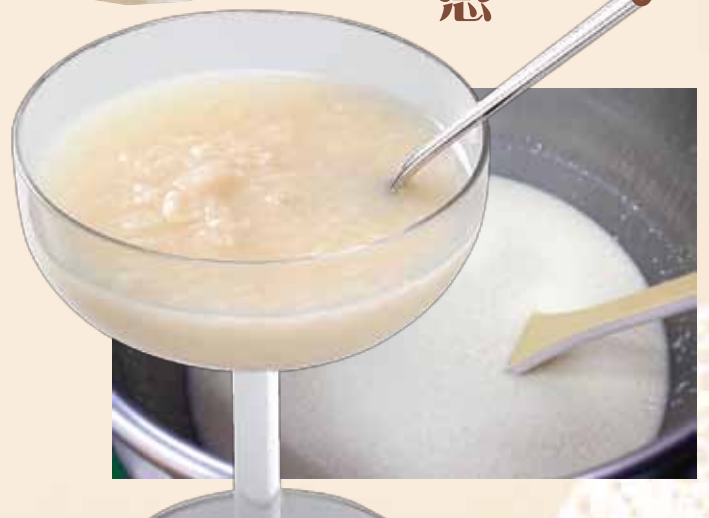
えっ?!これって新鮮。
砂糖なしでも
甘くて未体験の食感

有限会社児玉醤油

- 三次市下川立町230番地
- TEL 0824-68-2728 / FAX 0824-65-4333
- <http://marutama7.com/>
- 通信販売あり

お買い求めはこちら

トレッタみよし、市内小売店、ひろしま夢ぶらざ（広島市）など



みよしさん バジルペースト

33 三次産 Basil Paste

三次産100%の露地栽培・バジルリーフを使用し、摘みたての風味を大切にした添加物・保存料・着色料不使用のバジルペーストです。野菜・肉・魚介類など、どんな素材にもよく合い、日頃のお料理の風味が増します。パスタ、アヒージョ、ピザ、パン、サラダ等と一緒にどうぞ。バジル本来の爽やかな風味を存分に味わってください。



Atelier+BOTANICAL
(アトリエ・プリュス・ボタニカル)

- 三次市三次町1468番地3
- TEL 090-1018-8819
- e-mail atelier.plus.b@gmail.com
- 地方発送可能

お問い合わせはこちら

Atelier+BOTANICAL、トレッタみよし、
広島三次ワイナリー、Vinoble Vineyard

100g / 1,296円(税込)



認定番号 第4-2号

認定

※露地栽培のため、6月～11月頃までの
季節販売(在庫がなくなり次第販売を
終了します)

添加物・保存料・着色料なしの 自然で鮮やかなGreen

34 三次産杉材を使った がくぶち びょうぶ

認定

認定番号 第27-22号

額縁、屏風など

「府中家具」製造の高い加工技術、塗装技術を生かした製品づくりを行っており、「チギリ」と言われる額縁のコーナー補強もその特徴の一つです。書道や日本画の分野における木製の額縁製造で全国シェアを誇ります。

国産材の使用は非常に珍しく、技術力、製品力に加えて、三次産杉材及び桧材の使用により地域の活性化にも寄与しています。



株式会社日本工芸

- 三次市甲奴町小童2508番地4
- TEL 0847-67-2134 / FAX 0847-67-2135
- http://www.nihonkougei.jp/

お問い合わせはこちら

全国の書道用品専門店、画材店、
表具店等

古雅台付直角面金共木
枠：角太別注
色：杉(白)にパープルスジ



曲水内面金細く
枠：一丸 色：杉赤タメ塗



全行程
自社生産が
私たちの強み

三次人形

認定番号 第27-5号

認定

160年余りの歴史を持つ土人形で、広島県北では子どもの誕生の喜びと、成長を願って初節句を迎える子どもに贈答する風習があり、現在に至っています。

ニカワを使って色を発色させる江戸時代の技法を現在も継承し、独特の艶が特徴で、別名「光人形」と呼ばれ、現在では全国でも希少な土人形として多くの人達に愛されています。

・広島県伝統的工芸品指定



三次人形

●三次市十日市南四丁目12番7号

●TEL 0824-63-7502/FAX 0824-63-7502

お買い求めはこちら

三次人形 (直売)、三次市内玩具店

鯉だき牛若丸

立娘 (頭なし)

馬のり加藤清正

男三番双

ちん犬 (大)

神宮皇后

武内宿禰

3,500円~150,000円 (税抜)

天神

伝統の
匠の技が
現在に輝く



みよしブランドって？

三次市内で生産または製造される産品等で特に優れたものを「みよしブランド」として認定しています。認定品を情報発信することにより、生産者の意欲や商品力の向上、市全体の知名度向上を図り、観光の誘客や消費拡大による地域産業の活性化につなげます。



みよしブランド
認定の楯▶



認定基準

【地域性】

- ・市内で生産された原材料等を主原料として製造している。
- ・概ね1年以上の販売実績があり、市民に認知されている。
- ・三次の自然環境や歴史にちなんだストーリー性や話題性を有している。など

【独自性】

- ・ネーミング、機能等において独自性がある。
- ・類似品との差別化が図られている。など

【信頼性】

- ・環境負荷低減に配慮している。
- ・品質保持や苦情対応等の方針や方法が明示されている。
- ・客観的評価 (受賞、認証等) を受けている。など

【将来性】

- ・安定的、継続的な生産可能である。
- ・新商品開発、販路開拓など市場動向に応じた柔軟性がある。
- ・魅力ある観光資源としてアピールできる。など

【戦略性】

- ・消費者に対し認定品を通じた新たな価値提案がされている。
- ・市のイメージ向上につながる取組や計画がある。など

みよしブランド認定品は
ココで買える!

出会い・ふれあい・体験



トレッタみよし



三次市内の農産物や加工品、特産品などが集まる、オール三次産品の販売、情報発信拠点。販売コーナーのほか、地元産の食材をふんだんに使った料理を提供するレストラン (バイキング)、地元で人気のバン屋もあります。また、料理教室などが行える調理体験工房も特徴の1つです。みよしブランド認定品も数多く取り扱っています。

三次市農業交流連携拠点施設「トレッタみよし」

住 所/広島県三次市東酒屋町438番地

TEL: 0824-65-6311 FAX: 0824-62-9939

営業時間/9:00~17:00

定休日/毎月第2水曜日、12月30日~1月4日

レストラン・バイキング受付時間/11:00~14:30

(時間制限/平日60分・土日祝45分)

<https://www.torettamiyoshi.jp>

みよしブランド
認定・販売店MAP



メール nousei@city.miyoshi.hiroshima.jp

※掲載商品の価格やパッケージ等については、予告なく変更となる場合があります。
最新の価格等につきましては、各商品の製造販売者までお問い合わせください。