

# IGAMONOセレクション

～ひそかに育んだ魅力あふれる逸品を紹介します～



伊賀ブランド推進協議会では、伊賀の風土と暮らしが育んだ伊賀流産品、伊賀の匠の知恵と技が結集した優良な商品、その栽培や製造加工、モノづくりに取り組む人々を伊賀ブランド「IGAMONO」に認定しています。令和7年度は、9産品とその生産に携わる5事業者を認定しましたので、その一部を紹介します。

## 【かたやき小焼き】



伊賀の伝統菓子「かたやき」を、一口サイズに仕上げたのが「かたやき小焼き」です。

かたやきは伊賀忍者が携帯した保存食としても知られる、非常に堅い煎餅で、独特の歯ごたえと香ばしさが特徴です。日常のおやつから贈り物まで幅広く親しまれる、新しいかたやきです。

有限会社モンパトル

〒518-0602  
名張市東田原2732-4  
Tel 0120-48-6636



## 【純米吟醸 義左衛門】



創業者「義左衛門」の名を冠した若戎酒造の代表銘柄。

小仕込みによる丁寧な酒造りと徹底した温度管理でフレッシュなお酒をお届けします。和食はもちろん、唐揚、パスタやピッツアなどのイタリア料理まで清々しいさわやかな香りと、すっきりした味わいは、食中酒にピッタリです。

若戎酒造株式会社

〒518-0226  
伊賀市阿保1317番地  
Tel 0595-52-1153



## 【伊賀彩菓 くずよせ】



伊賀および伊賀と定住自立圏協定を結ぶ地域の厳選した食材と、本葛や寒天などを使って冷やし固めて作った新食感の葛アイスです。

カフェオレ黒糖・伊賀抹茶・berry & berry・白鳳梨・いちごの5種類の商品を製造。飽きずに食べ進められるよう食材の組み合わせや食感を大切に作り上げました。

くらさか風月堂

〒518-0832  
伊賀市上野車坂町753-3  
Tel 0595-21-2866



## 【たまりしょうゆアイスcream】



慶応元年より養肝漬を秘伝のたまり醤油で熟成させ造り続けてまいりました。

そのたまり醤油を使用し上質なクリームとともに、あっさりしていてコクのある味わいのアイスcreamに仕上げました。

養肝漬宮崎屋株式会社

〒518-0869  
伊賀市上野中町3017  
Tel 0595-21-5544



## 【伊賀とよさ豚まん】



その名の通り、伊賀で育まれているブランド肉「伊賀とよさ豚」を100%使用した「豚まん」です。

すでに伊賀ブランド認定されている「伊賀牛まん」の姉妹商品であり、豚まんらしいジューシーな味わいはもちろん、オリジナルブレンドの粉で作ったもちもちの皮も好評です。

ヒルホテルサンピア伊賀

〒518-0809  
伊賀市西明寺2756-104  
Tel 0595-24-7000



## お問い合わせ窓口：伊賀ブランド推進協議会事務局

【伊賀市商工労働課】

〒518-8501 伊賀市四十九町3184  
Tel 0595-22-9669

【上野商工会議所】

〒518-0873 伊賀市上野丸之内500 ハイピア伊賀3F  
Tel 0595-21-0527

【伊賀市商工会】

〒519-1412 伊賀市下柘植723-1  
Tel 0595-45-2210



IGAMONOオンラインストアはこちら