これまでの取り組み事例

伊賀のあたらしいお土産物開発

STEP

SWOT分析（強みを活かす）

コンセプトを決める

アイデアをとにかくたくさん出す

試作を重ねる＆デザインを考える

量産体制を固める＆見積もる

発注・生産・発売へ

Iga art link

小さい！うすい！かわいい！
おしゃれなかたやき

忍者の携帯食その硬さは日本一とも言われるかたやき。
水面に浮かぶ泡のように儚いという意味の「うたかた」
相反するふたつを重ねた「うたかたやき」
お友達や同僚へのちょいプレにもぴったり。
お友達と同僚と 「令和生まれのネオかたやき」で
楽しいティータイムいかがですか？
（しかも、かたやきおみくじが忍んでいます … ！）

うたかたやき

販売価格 1,080 円 (税込)
内容量 7 枚入り ×3 袋

プレーン・珈琲・ゆずしょうが・シナモン・ココア

明日もハレルヤ！
明日晴茶！

瑞雲ファームのおいしいアスパラガスがお茶になりました。
太陽の恵みたっぷりの、飲むアスパラ！
お茶としてはもちろん、しっかり煮出して
お塩を入れればコンソメスープのような味わいに…！
独特の香ばしさとアスパラの甘みが
やみつきになるおいしさです。

明日晴茶（アスパラ）

販売価格 1,620 円 (税込)

内容量 30g ： 200ml のお湯に 1g（3〜6本）を使用
お湯を足しながら３〜５番茶までお楽しみ頂けます。水出しも◎

伊賀の酒蔵がお届け
しゅみわたる、極上バスタイム

伊賀の言葉でしみ込んでいくことを「しゅむ」と言います。
伊賀の老舗酒蔵「若戎酒造」が醸した日本酒と
お清め塩でつくられた“shumu shumu”
心と体にしみ込んでうっとりバスタイム。
贅沢な体験を、ぜひご自宅でお愉しみください。

shumu shumu（しゅむ　しゅむ）

販売価格 1,980 円 (税込)
内容量 500ml

日本酒好きの方も日本酒にご縁のない方にもオススメ♪

カラダほどける
ココロとろける
ご褒美新習慣

夜の癒しのひとときを、
くず湯でゆっくりときほぐしませんか？
伊賀の老舗和菓子屋「桔梗屋」の型押しで
丁寧に作られたかわいいデザイン。
南山城村のお抹茶、しょうが、ゆず、プレーンという
４種のフレーバーでリラックスモードへ。
くずは吉野の最上級の本葛を使用。
一日の疲れを癒す、新しいナイトルーティーンに。

ゆるくる

販売価格 1,800 円 (税込)
内容量　16 個入り

ゆず・抹茶・しょうが・プレーン

ふりかけるしあわせ

さよならマンネリメニュー
100のレシピを生み出すふりかけ

瑞雲ファームのアスパラ、しいたけ、きくらげの
旨味がぎっしり。

「ちゃちゃ」っと「ぱぱ」っとふりかけて！
ごはんはもちろん、野菜やパスタに
混ぜる、和えるでおいしい一品の出来上がり。
たくさんのレシピで家族みんなを笑顔にできる
魔法のふりかけ！しあわせごはんのできあがり

店頭販売価格（税込）　各1,080円

アテノミチ

ate no michi

"日本酒マリアージュ"なディップ
伊賀を愉しむ　うち呑み時間

新進気鋭の西洋料理店「michi」（伊賀市）が開発した
日本酒とマリアージュする新感覚のタルタルソース。
伊賀の伝統的な漬物「伊賀越漬」と
伊賀酒を組み合わせて
風味豊かにコクのある仕上がりに。
付属している米粉クラッカーはもちろん
お野菜やお肉にディップするだけでおいしさ未知数!!

販売価格　2,160円（税込）

忍者パンケーキ

忍んでいるのは「伊賀のお野菜！」

オレンジ、ピンク、グリーンと色鮮やかな
パンケーキ。実はこれ着色料一切不使用の
お野菜そのままの色なんです。独自技術で
伊賀のお野菜を粉末化してブレンド。
「小松菜」「にんじん」「ビーツ」がそれ
ぞれに配合されていて、野菜嫌いなお子様
でも気づかずに完食してしまう美味しさです！

販売価格　1,200円（税込）

Iga art link
陶芸家たちの愛でアイテム

ugama　須釜優子

唐花文ミルクピッチャー

唐花文はインドやペルシャなど異国情緒
あふれる文様で、日本では奈良時代から
用いられ着物や帯にも使われている
大変華やかな文様です。

店頭販売価格（税込）　2,300円

ひまわり小皿

里山に咲いたひまわりに心惹かれ
花びら１枚１枚想いを込めて
一輪の花をつくりました。

店頭販売価格（税込）　2,000円

唐草文カップ

唐草に花、唐草のつるは途切れることなく
ずっとつながっていく生命の象徴であり
吉祥文様と言われています。

店頭販売価格（税込）　2,000円

埼玉生まれ。幼少期 インドネシア等で過ごす。
京都伝統工芸大学校で陶技を学び、
強さとあたたかさを持つ伊賀焼に魅せられ
谷本洋に師事。伊賀焼発祥の地といわれる
槙山にて開窯。伝統的でありながらモダンな
表情のある作品を制作している。

Iga art link
陶芸家たちの愛でアイテム

吉村尚子

伊賀に工房を持ち、
一連の工程は全て手作業で制作。
伊賀の緩やかな風景を愛嬌ある動物たちで
表現している。

忍法 お茶うけの術

おやつを食べ終えるとネコの忍者がドロンと
現れます。手仕事ならではの表情の違いや
土のぬくもりを感じていただけます。

店頭販売価格（税込）　1,800円

伊賀盆地 四季折々

山に囲まれた伊賀の四季を手のひら
サイズの小皿に。寒暖差がある伊賀の
豊かな自然を感じていただける１枚です。

店頭販売価格（税込）　1,800円

忍法 一服の術

ネコの忍者が、ほっと一息つきたい休憩時間を
助太刀します。手仕事ならではの表情の違いや
土のぬくもりを感じていただけます。

店頭販売価格（税込）　2,400円

お香たて

おうちでの癒しの時間に使っていただける
お香たて。香りを愉しむだけでなく小物を
いれたり、インテリアにも。

店頭販売価格（税込）　2,000円

一輪挿し

シンプルで小ぶりな一輪挿し。
瓜のような形に模様が印象的なデザイン。
玄関やテーブルなど場所問わず使って頂けます。

店頭販売価格（税込）　1,800円

スープカップ

和洋問わず使いやすい白いスープカップ。
８分目にいれて１８０cc はいるので
日常使いに丁度いいサイズです。

店頭販売価格（税込）　2,200円

Iga art link
陶芸家たちの愛でアイテム

ディレクション

山本忠臣

ギャラリストであり建築家。2000年に工芸を
中心としたgallery yamahonを開廊。空間
づくりやコーディネートなどを総合的に行う。

×

宮本製陶所

宮本俊

伊賀焼の産地である伊賀市丸柱にある
製陶所で軽量陶器(浮和利：一般の陶器より
３割近く軽くした陶器)を中心に制作。

自分たちでは「製造」できないときは

OEMという手もあります

なるべく伊賀市内か近い場所
に外注できるのがベター

ただし発注は誰がやるのかは
明確にすべき（販売者）

OEMとは、オリジナル・エクイップメント・マニュファクチャリング（Original Equipment Manufacturing）の略語です。直訳すると「自社の製品を製造する会社」となり、日本語では「相手先ブランド製造」などと訳され、わかりやすくいうと "製造メーカーが他社ブランドの製品を製造する" ということを指します。