

よりいブランド研究会

よりいブランド研究会とは・・・？

寄居町の自然、歴史・文化、特産品、食等の発見・発掘・研究等を通じて地域資源をみがきあげ、付加価値を高めることにより、「よりいブランド」として他の地域との差別化を図り、町の賑わい創出と産業振興に資することを目的とし、令和4年11月に設立しました。

今までの取組・・・

商品開発によるブランド力向上を目的に町自慢の逸品（「里山八珍」という総称）の発掘、また、地域自体のブランディングが必要と捉え、環境省（当時環境庁）の名水百選に認定された「風布川・日本水」のある風布地区で、地域の魅力や集客力向上を目指しています。

～日本の里（やまとのさと）紅葉ライトアップ～

風布川の水面に映える紅葉はまさに絶景で、晩秋の里山の中で照らし出された木々と彩谷橋（さいこくばし）の幻想的な雰囲気をもくの方に楽しんでいただきました。



～風布地区・風のみちハイキング～

風のみちは林野庁・水源の森百選として認定された「日本水の森」の中にあり、風布川沿いに設置されたコースで、新緑がとても清々しく、名水流れる川のせせらぎを聴きながら多くの方にハイキングを楽しんでいただきました。



～里山八珍認定事業～

地ものを使い、自然の恵みを生かした寄居町ならではの自慢の逸品として、令和5年4月から「旨知味（しちみ）」、「天然蜂蜜」、「さくらんぼジャム」の3品を「里山八珍」として認定しています。

そして・・・令和7年度、新たな町の自慢の逸品「里山八珍」を募集します。

⇒ 【別紙募集要項】をご覧ください。



まち自慢の贈り物

寄居町は中心市街地活性化事業の完成を機に、町の新しい顔づくりが推進中です。2022年に「よらいブランド研究会」が、商工会を中心に構成されたスタッフが発足。幅広いテーマで取り組んでいるなか、町の自慢の逸品づくりとして三商品を四月末より販売いたします。

- 旨知味（しちみ）
伝統的に里山地区を中心に作られてきた「ふくれみかん」（楊梅みかん）の皮を活用した七味唐辛子を基に商品化。実肉時に香味で香り高い「ふくれみかん」の皮と地産の赤唐辛子・黄唐辛子を主成分とし、和食・洋食・中華等の料理に相性が良い日本でも珍しい逸品です。
- 天然蜂蜜
四季折々に咲く里山の花たちに育まれた寄居町。そこで採取された「蜜」は、まろやかで香りが良く芳醇な格調高い蜂蜜となりました。無添加。天然ものの高品質な一品。
- さくらんぼジャム
2010年以降、町内にジャム用・観賞用として植樹されたシナミザクラの実を採取し手づくり。無添加。
極めのかな香りとつぶつぶの食感から生みだされる、素朴な味わいは自然食品として魅力ある逸品になりました。

上記の商品は地ものを使い、自然の恵みを生かした寄居町ならではの自慢の逸品です。お土産用として、また食卓のお供としてご利用いただくと幸いです。

よらいブランド研究会