



地域の自慢を

あきる野ブランドに 育てよう

あきる野市には、自然や農林水産物など、すばらしい地域資源があります。この資源を観光資源として活用し、個性的で魅力ある「あきる野ブランド」を育て上げるため、PR活動に取り組んできましたが、このたび東京都の地域産業資源として、新たに『東京都産秋川牛』が指定され、ブランド化への弾みがつきました。

地域ブランドとは

地域の自慢がブランドとして知られるようになるためには、資源や伝統の技術を生かして作られる商品や、特定の地域の景観、温泉などが、マスコミなどに繰り返し取り上げられたり、専門家から高い評価と信頼を得られるような活動を続けなければなりません。

東京都地域産業資源

東京都が進める地域産業資源活用事業では、今回指定を受けた秋川牛のほか、これまで東京しゃも、のらぼう菜、清酒といった食品や、多摩産材や秋川渓谷などもある野市の地域産業資源として指定されており、新商品開発などに対しては国の支援を受けられます。

『秋川牛』が 新たに東京都の 地域産業資源に

A4のみです。精肉のほか、レトルトのビーフカレーやメンチカツなどが販売されています。

東京しゃも

親子丼で有名な日本橋の行列店にも卸されています。東京しゃも生産組合が組織されていて、市内では菅生の浅野養鶏所が餌にこだわって生産し、雨間のそば処いぐさでメニウ化されています。レトルトカレーの試作品が浅野養鶏所、そば処いぐさで、品数限定で8月中旬から販売される予定です。

のらぼう菜 アブラナ科の野菜で、五日市地区に生産している農家が多くあります。茹でておひたしやマヨネーズをつけて食べます。あくがなく、甘味が特徴です。

清酒 中村酒造と野崎酒造が生産し、市内をはじめ酒を扱う商店で広く販売されています。野崎酒造の「しるやま桜」は、辛口の地酒として多くの方に親しまれています。

岩手、米沢系の子牛を飼育し、肉質は黒毛和牛の最高ランクであるA5と米である山田錦を35割まで精米

した中村酒造の「大吟醸」は、平成21年新酒鑑評会で金賞を受賞しました。多摩産材 瀬音の湯や中央図書館などに使われている地元産の杉や檜は、多摩産材と呼ばれ、室内の湿度の調整や紫外線、音を吸収して、人に優しい環境を作り出しています。

市税の納期

このほか、計測・分析機器が指定されており、山田の(株)ユニフローズと油平の原電子工業(株)が高精度な機器の開発に取り組んでいます。

秋川渓谷

秋川渓谷と言えはあきる野市。子どもの頃、家族でキャンプに行ったり、川で遊んだり、林間学校で肝試しもしたなあ、と皆さんが知っている「秋川渓谷」の名は、瀬音の湯の宣伝にも一役買っています。

このほか、計測・分析機器が指定されており、山田の(株)ユニフローズと油平の原電子工業(株)が高精度な機器の開発に取り組んでいます。

あきる野商工会は、加盟

創業60年の伝統
厳選されたおいしいお肉をご提供

(有)松村商店

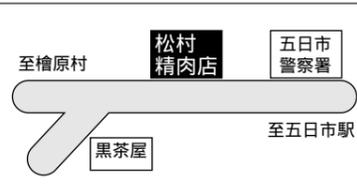


「秋川牛」は、岩手県産の、松坂牛や米沢牛と同じ元牛である黒毛和牛を、あきる野市の竹内牧場で丹念に育てた東京都産の高級和牛です。松村精肉店では「秋川牛」を多数取り扱っています。なかでも秋川牛100%の手作りメンチカツは大人気で、午前中に売切れてしまいます。



電話、FAX、ネットでも注文できる秋川牛
秋川牛サーロインステーキ用や焼肉用など新鮮精肉も全国発送できます。また、ビーフカレーは、贈答用としても適しています。柔らかくジューシーなビーフジャーキーも絶品です。

あきる野市小中野116(駐車場完備)
午前9時から午後7時まで営業
(日曜日定休)
TEL 596-0253
FAX 596-5260
http://e29-matsumura.com



お店の情報が
掲載できます

市内のお店の自慢のメニューや商品などを、取材して掲載しています。掲載料2万円(掲載は年度内1回)。
問合せ 市長公室(直通558-1269)

商工会のブランド戦略
「秋川渓谷物語」

このほか、計測・分析機器が指定されており、山田の(株)ユニフローズと油平の原電子工業(株)が高精度な機器の開発に取り組んでいます。

地域ブランドを育てる活動は、地域一体となって進んでいきます。

問合せ 商工観光課商工振興係(直通558-1867)