

神石高原ならではの「もの」「ひと」「こと」



TAKE
FREE

神

神石高原町

JIN premium

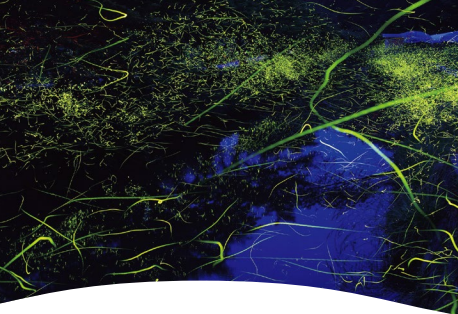


神石高原町
プレミアム
認定ブランド
カタログ



多彩な特産品「もの」、
元気な「ひと」「こと」、
高原のまち、神石高原町から、
プレミアムな
きらめきをご紹介します。

広島県神石高原町



広島県神石高原でかがやく
「もの」「ひと」「こと」



神石高原町
JIN
premium

神石高原ならではの「もの」「ひと」「こと」が、
多くの人の幸せな時間に寄り添えますように。

澄んだ空、清涼な風、豊かな森、おいしい水。

広島県東部、標高約500〜700mに位置する神石高原町は、

美しい大自然の中にある高原のまちです。

神石高原町では、まちで生み出されるものの中で、

特に優れた特産品や人、活動などを

JIN(神)プレミアムとしてブランド認定。

贈り物や自分の元気のもとにして頂けたら幸いです。

神石高原町のきらめきが、多くの人に届きますように。



JIN(神)プレミアムに
認定されたものには、
認定マークが付与されます。





What is JIN premium?

JIN(神)プレミアムは年に2回、

JIN(神)プレミアム認定審査委員会による審査の基に選定されています。

神石高原町内で生産された産品などや独自の施策、

他の自治体と比較してワンランク高い取り組み、

また自然、環境、人物などを、神石高原プレミアムブランドとして認定しています。

神石高原でかがやく「もの」「ひと」「こと」とは？

- ① もの 産品、加工品、工芸品など
- ② ひと 個人、企業、団体など
- ③ こと 取組、活動、施策など
- ④ 認定する必要があると審査会が特に認めるもの

認定基準は「地域性」「技術性」「独自性」「信頼性・安全性」「将来性・積極性」6つから構成されています。

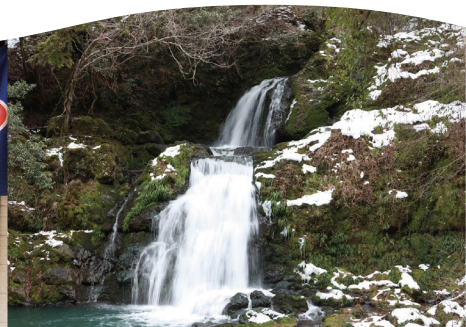
たとえば、「地域性」は、歴史、伝統、物語性、話題性などに「神石高原町らしさ」があること。

「技術性」は、伝統的、先進的な技術、また地域の課題へ対応していること。「独自性」は、他にはない特徴があること。

「信頼性・安全性」は、品質のチェック体制が定められているかなど。様々な観点で審査が行われます。

※詳細は、HPをご覧ください。

https://www.jinsekigun.jp/town/formation/seisaku/seisaku/jin_pre/



神石高原ならではの 32のプレミアムな「ひと」「もの」「こと」。



伝統的なものから新感覚なものまで、
充実のラインアップをお楽しみください。



道の駅さんわ182ステーション オンラインショップ

JIN(神)プレミアムは、こちらで購入することができます。
お問い合わせは各社へ直接ご連絡ください。



みずいのうえん
水井農園

広島神石高原産 赤キウイ 高原ルビー

広島県神石郡神石高原町上2469
☎090-6434-4950 / ☎0847-85-3522
<https://mizuinouen.buyshop.jp/>



1

これまでのキウイのイメージが大きく変わる味わい深い赤キウイ。果肉は黄色で柔らかく、芯はルビー色。美しく華やかなだけでなく、糖度は20度前後。ハチミツをかけたような甘みと爽やかな風味にひと口で魅了されます。赤キウイは日本発祥ですが、生産量が少なく希少。生産者の井上さんは現在、地質・気候・獣害などの問題を克服しながら栽培しています。こだわりは「お客様へ届く頃に最もおいしくなるように追熟すること」。



華やかなルビー色、糖度20度前後。

ひと口で魅了される特別な赤キウイ。



1パック(Mサイズ4個入り)700円



いぐさ
伊草農園

伊草農園(幸せの青い鳥の丘)のブルーベリージャム

広島県神石郡神石高原町下豊松367-3
☎0847-84-2500
<https://aoitorinooka.ocnk.net/>



2

神石高原の寒冷な気候に適した希少な品種「北部ハイブッシュブルーベリー」を農薬や化学肥料は使用せずに栽培。旬の時期に一粒一粒手摘みで収穫して、果実100%の無添加ジャムにしています。味は甘みと酸味のバランスがよく力強い自然味。



全工程が手作りのため製造は1日30本のみです。またファンのリクエストから北海道産のビートグラニュー糖やてん菜糖などこだわりの砂糖を使った13種類のラインアップも好評です。

力強い自然味がパワフルで美味。
1日30本少量生産する手作りジャム。



1個(110g)950円～



神石高原町ふるさと大使

福本ヒデ

3

広島県神石郡神石高原町小島1701
☎0847-89-3351 (神石高原町政策企画課)
<https://www.jinsekigun.jp/town/introduction/outline/furusotataishi/>



神石高原町では2010年より観光大使制度を実施。初代観光大使として任命されたのが、社会風刺コント集団「ザ・ニュースペーパー(TNP)」に所属するタレント、福本ヒデさんです。「生まれ育った故郷に恩返ししたい!」と、ニュースペーパーの公演や



帝釈峡の湖水開きに出演するなど精力的に活動中。2020年には「神石高原町ふるさと大使」に任命され、神石高原町の公式youtubeなどで故郷の魅力为全国へ発信しています。

神石高原町を全力でPRする、地元愛炸裂のタレント 福本ヒデ。



じんせきぎゅう
神石牛振興協議会

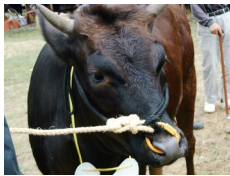
神石牛

4

広島県神石郡神石高原町小島1701
☎0847-89-3337 (神石高原町産業課)
<http://jinsekigyuu.jp/>



神石高原の自然の中で、我が子のように大切に育てられる黒毛和種「神石牛」。一頭ずつ成長や健康状態に合わせて飼料の配合や与え方を変えるなど、細やかな気配りと高い肥育技術で飼育され、肉質3等級以上、歩留まり等級B以上のもののみ認



定される、年間出荷数がわずか400頭ほどの希少で高級な牛肉です。きめ細やかな赤身と、ミルクのような甘い香りがする口の中で溶けるような脂のうまみは、多くの人を魅了しています。

技術と伝統に裏付けられた
和牛の里が誇る希少和牛。



山里の餅 やまうち

神石高原最中

5

広島県神石郡神石高原町小島1444
☎0847-85-2862

自家栽培したもち米で餅を製造販売する山内家。その2代目が「神石高原町らしい手土産を作ったら、きっと喜んでもらえる」と考案した手作りの最中です。心もむ茅葺屋根の古民家のデザインもポイントに。餅からつくった皮はもち米100%で雑味のない



味わい。北海道産の大納言を2日間じっくり炊き上げた餡は、うまみと甘味、強めの塩味が絶妙。すべてに職人の技が光っています。湯をかけてるこ風に味わうのもツウな食べ方。

もち米100%の皮と
職人技が光る味わい深い餡を。



1個230円



こざと
小里ファーム

小里ファームのミ dejt マト

広島県神石郡神石高原町油木2246
☎0847-82-2268 / ☎090-4899-6291
<https://www.kozatofarm.com/>



6

自家農園の6棟のハウスで苗から育て、完熟して収穫する、鮮度抜群の中玉トマトです。電解水を使用することで農薬使用量を抑えることを可能にしています。品種は果肉がしっかりした「リコピンボン」。ピンと張った果皮はヘタの際まで真っ赤で、酸味は少なくやさしい甘み。トマトが苦手という人もファンになる味です。生産者・小里さんは、野菜の指導員として長年にわたり農協へ勤務。まさにプロが育てたトマトです。



くやさしい甘み。トマトが苦手という人もファンになる味です。生産者・小里さんは、野菜の指導員として長年にわたり農協へ勤務。まさにプロが育てたトマトです。

自家農園で丁寧に栽培。

真っ赤に完熟した極みの味。



1袋(約200g)200円~時価



株式会社 神石高原

町内の休耕地(田)の復旧と、復旧地での「高原生姜」等の生産・加工・販売の取り組み

広島県神石郡神石高原町相渡5166
☎0847-89-4321
<https://j-kogen.jp/>



7

15haを超える耕作放棄地を活用し、無農薬・無化学肥料で「高原生姜」やシソ、エゴマなどを栽培。生産から加工・販売まで一連の取り組みへの認定です。メインの「高原生姜」は繊維が柔らかく辛さが強く、香りがよいことが特徴。心を込めて育てたショウガやシソのシロップが人や地域を元気にしています。また畑がある地域の森に鼻が棲息していることから、生産者が一帯を「ふくろうの森」と呼ぶことも印象的です。



地域も人も元気に。強い想いで

里人がつくるオーガニック飲料製品。



「ジンジャーエールの素」(150ml)1300円~、「ポケット高原生姜パウダー」(10g)1000円



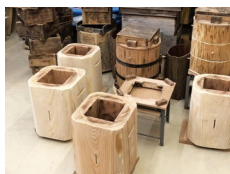
神石高原日本ミツバチ研究所
神石高原日本ミツバチ研究所
※蜂蜜および養蜂具の販売

広島県神石郡神石高原町上2617
☎090-2864-8136
<https://www.facebook.com/8kenhgs/>



8

日本ミツバチが神石高原を飛び回り集めた「百花蜜」は、西洋蜂蜜の5分の1程度の収量で希少。東一史さんは、日本ミツバチを通して神石の山里に誇りを持った子どもを育てたいと、学舎で日本ミツバチを飼育。巣箱の開発や養蜂のレクチャー、菜の花畑づくりなどの普及に取り組み、その活動が認定されています。百花蜜や巣箱を購入できる研究所は交流の場にも。実際にミツバチが住む巣箱や巣箱作り工房の見学もできます。



日本ミツバチの養蜂を通して学ぶ

故郷の自然環境や人の輪の大切さ。



蜂蜜(100g)1300円、(200g)2600円、待ち箱セット1万4000円



げんりゅう

源流の里しんさか

から

辛うてごめん

9

広島県神石郡神石高原町新免803-2
☎090-7126-9543

昔から新坂地域に伝わる地元在来種のトウガラシを使って佃煮にした辛み調味料。夏に完熟したものだけを収穫して地域の人手作りしています。「地元で伝わるトウガラシで地域の名物を作りたい」と、プロの料理人にアドバイスを受けながら試作を重ねて



完成させた逸品。パスタやカレー、麺料理などに少し加えるだけで料理に深みが出て、味の決め手になると評判に。麴入りの2種類があり、どちらもクセになる味わいです。

辛くてもおいしくて、とまらない。

地元在来種トウガラシの魅惑の味。



1個(120g)500円



ちゅう 合同会社 中ちゃん農園

中ちゃん農園のんにく加工品

10

広島県神石郡神石高原町新免429-1
☎0847-83-0405
<https://chuchan-farm.com/>



「やさしいひとま」をモットーに、自家農園でニンニクを栽培。手作りで「醤油漬け」「オリーブオイル漬け」「食酢加工品」を製造しています。畑は秋から有機堆肥をたっぷり入れて土をつくるため化学肥料は不使用。初夏に収穫したニンニクの薄皮を根気よく



手作業で剥く丁寧な手仕事も高品質のポイントに。生産者の細川さんは「神石高原地域創造チャレンジ基金」で6次産業化の工房を作り、地域の活性化に取り組んでいます。

自家農園の安心安全なニンニクで

重宝な3種類の調味料を手作り。



「にんにく酢」(200g)450円、「にんにく醤油漬け」(100g)650円
「にんにくオリーブオイル漬け」(160g)700円



たいしゃくきょう 株式会社 帝釈峡スコラ

帝釈峡スコラの手作りレトルト商品

11

広島県神石郡神石高原町相渡2167
☎0847-86-0535
<http://taishaku-sukora.com/>



工房があるのは、国指定の名勝・帝釈峡の一角。大自然のなかで、神石牛や神石高原ポーク、地元野菜を使った7種類の高級レトルト商品が手作りされています。中でも高級和牛・神石牛の角切り肉がゴロゴロ入った「幻の神石牛カレー」は神石ならではの逸品。製造は野菜のカットから調理、包装まで30以上の工程を手作業で行い1日120パックのみ。高品質を誇るからこそ大切なおもてなしや贈答品として喜ばれ、重宝されます。(左/神石コスモドーム)



地元が誇る神石牛を手軽に。

神石高原の美食をラインアップ。



「幻の神石牛カレー」(200g)1069円、
「神石高原ポークカレー」(200g)648円、
「ビーフカレー中辛」(200g)648円 ほか



アイテム

I-temホールディングス株式会社

神石イチゴファームのいちご

12

I-temホールディングス株式会社 広島県福山市御幸町大字中津原1808-1
https://www.castem.co.jp/ 神石イチゴファーム 広島県神石郡神石高原町
階見698 ☎080-7553-7544 https://www.jinseki15farm-castem.com/

紙ヒコーキタワーで神石に縁りのあるI-temホールディングス株式会社のグループ企業、株式会社キャストムが2018年から農業部門をスタート。甘み酸味のバランスのとれた「紅ほっぺ」を栽培しています。いちごは気温が低いとゆっくり栄養を蓄え甘くなる性質



のため、標高約400mの神石高原では、さらにおいしさがアップ。スタッフが一粒ずつ見極めて収穫し、12月から出荷開始。特に糖度13度以上の厳選完熟いちご「Kamino ichigo (神の苺)」はギフトに最適です。

宝石のような艶と色にうっとり。

真っ赤に完熟した甘いいちごを。



有限会社農業生産法人オリオン

ベジローズの生花および加工品(鈴木の薔薇)

13

広島県神石郡神石高原町時安1034-5
☎0847-85-2145
http://suzuki-rose.jp/index.html

自社のバラ園で育て手摘みした、有機無農薬で安心安全な「ハマナス」と「ダマスクローズ」。高貴なバラの幸福感を加工した無添加のシロップ、塩、砂糖、ジャムです。バラを食べることが野菜と同じ感覚で日常シーンになればとの願いから、「ベジローズ」と命名。天然のエッセンスだからこそ



実現する濃密な香りと発色、味わいが、全国の香りやバラの愛好家を惹きつけています。花の季節は、予約制で花摘み体験やカフェへ。

鮮やかな発色と濃厚な香り。

ひと口でバラ色の幸福感。



シロップ(85g)880円、砂糖(15g)780円、ジャム(50g)780円



ナオライ神石高原浄溜所

じょうちゅう

浄酎 -Purified Spirit

14

広島県神石郡神石高原町小島1729-3
☎なし ⑩hi@naorai.co
https://jo-chu.com/

再生利用した旧酒蔵の一角で、ウイスキーのような深い味わいを持つ、日本酒でも焼酎でもない「第三の和酒」が誕生しました。神石高原の有機米から醸造された日本酒を特許技術で低温蒸溜し、コメの香りを残しつつ40%以上の高アルコール度数を持つ



新しいお酒に。香り豊かな一滴一滴をそのまま瓶詰めしています。時間経過とともに味が劣化する宿命の日本酒の弱点を越え、地方に眠る新しいバリューを、世界へと発信しています。

未来を感じる

独自製法の純米地酒。

五感が開かれる

至福を世界へ。



1本(180ml)1980円、1本(710ml 桐箱入り)1万1900円



有限会社さんわ182ステーション

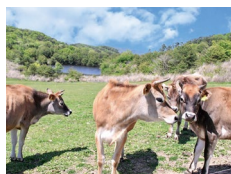
相馬さんの牧場そだちプリン

広島県神石郡神石高原町坂瀬川15146-2
☎0847-85-2550(道の駅さんわ182ステーション)
<https://182station.jp>



15

神石高原の自然に包まれた「相馬さんの牧場」では約40頭の牛が365日放牧され、ゆったり草を食んで暮らしています。搾乳も1日1回のみとストレスフリー。そんな活力あふれる牛たちの生乳を使ったプリンは、町内の人気カフェ『Marie's Kitchen & Live



Studio』で手作り。素材本来の素朴でコク深い味わいを存分に楽しめます。町内の生産者・加工業者・販売者が連携する共同事業体「トランス・タウン・パートナーシップ」から生まれました。

豊かな風味をシンプルに堪能。
自然放牧が育んだミルクの



1個(90g) 390円



有限会社さんわ182ステーション

182STATION神石高原発泡酒

広島県神石郡神石高原町坂瀬川151461-2
☎0847-85-2550(道の駅さんわ182ステーション)
<https://182station.jp>



16

神石高原町の特産品を使って「神石高原町の味を表現したい」、そんな熱い想いから開発されたクラフトビールです。醸造を手がけるのは、ビール国際審査員として活躍する「備後福山ブルーイングカレッジ」小畑昌司氏。味は3種類あり、玄米を炒めた香ばしさとスッキリした味が特徴の「米」、「レッドアイ」をイメージした華やかな「トマト」、辛味の強いショウガで大人味の「生姜」。世界に愛されるビールを目指しています。



「神石高原町の味」を表現した
米・生姜・トマトを使った発泡酒。



1本(330ml) 650円



有限会社さんわ182ステーション

神石高原米おこげ煎餅

広島県神石郡神石高原町坂瀬川15146-2
☎0847-85-2550(道の駅さんわ182ステーション)
<https://182station.jp>



17

昼夜の温度差の大きい気候と、清らかな水に恵まれた土地で、大切に育てられている神石高原町の米。そのおいしい米を100%使用し米油で揚げ、天然だししょうゆで仕上げた逸品です。米のつぶつぶ感を大いに生かしたサクサク食感と香ばしい風味が相まって、つい「もう一枚」と手がとまりません。全国の道の駅で商品を手がけている草加せんべいの老舗「山香煎餅本舗」とタイアップ。リピートするファンが多い納得の味わいです。



神石高原町産の米100%使用。
サクサク香ばしい揚げ煎餅。



1袋(80g) 450円



しんりゅうみそ

神龍味噌

神龍味噌

18

広島県神石郡神石高原町油木甲3282-2

☎0847-82-0637

<https://shiryumiso.thebase.in/>



「蓋糎法、木桶仕込み、天然熟成」の古式製法にこだわり、昔ながらの味噌を手作り。高齢ゆえ廃業を余儀なくされていた味噌蔵の継承に手をあげた平成世代が、神石に残る伝統の味噌蔵を将来にわたって守ろうと、今日も味噌づくりに励んでいます。とはい



え、木樽を使う天然醸造蔵は、匠の技が肝心とあって今では全国でも1%以下と希少。先代の指導を受け、試行錯誤を重ねながらの並外れた努力と修練を続けています。

ようやくたどり着いた

変わらぬ伝統の味。

山郷に思いを寄せる

若き情熱が生む宝もの。



1個(600g)520円



ふくだや
福田屋

福田屋の焼きおかき

19

広島県神石郡神石高原町牧255-2

☎0847-88-0263

表面カリッ、中はサクサク。ひと口ほおばれば香ばしい素朴な風味が広がり…。もち米栽培から手がける『福田屋』が、神石高原町の旧中学校の木造校舎を利用した工房で、昔ながらの製法と素材にこだわったおかきを作っています。もち米を石うすと杵



でつき、日々変わる気温・湿度を見極め、職人の勘で炭火と電気窯でじっくりと手焼きします。選りすぐりの天然塩を使い分けるのもポイント。いろいろな味をお試しあれ。

もち米を石うすと杵でつき、

職人が丁寧に手焼きする絶品おかき。



1袋(65g)250円～



株式会社 神石高原みたんぼ

みたんぼのコシヒカリ

20

広島県神石郡神石高原町安田676-2

☎0847-82-2554

<https://mitanbo.co.jp/>



澄んだ空気と山水、土づくりに神石牛の堆肥と、竹を伐採して作る竹パウダー。さらに米ぬかを散布した後に土の荒起こしをするこだわりで、1等米のコシヒカリを栽培。受注後に玄米を精米しています。安田地域を中心に11haの田があり、化学的なもの



に頼らない循環型農業の取り組みと、高齢化が進み耕作困難な農地が増えていく耕作放棄地の防止の取り組みを実現。地域には初夏にホタル、秋にトンボが飛ぶ美しい風景が広がります。

循環型農業にこだわり

1等米を栽培し、

生き生きとした

田んぼの風景を守る。





株式会社カシワダイリンクス

そま

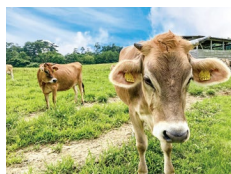
相馬さんの牧場そだち 乳製品

広島県神石郡神石高原町時安5020-4
☎0847-85-2550 (道の駅さんわ182ステーション)
<https://www.somasranch.com>



21

「安全、おいしさ、いのち」にとことんこだわり、生乳の生産から加工まで牧場が直接手がける「相馬さんの牧場そだち」シリーズ。ほのかに甘く濃い、優しい味わいのノンホモ低温殺菌乳。そしてその滋味あふれる風味を最大限に生かしたヨーグルトやヨーグルト



ドリンクは、まさに神石高原でしか生まれぬ味わいです。緑豊かな神石高原で1年を通して昼夜放牧され元気に暮らす牛たちの貴重な生乳から誕生した自慢の乳製品です。

自然放牧牛の活力に満ちた
清らかなミルクの風味が印象的。



「牛乳」1本(200ml)210円・(900ml)620円、「ヨーグルトドリンク」1本(200ml)290円、「ヨーグルト」1個(500g)620円



神石高原温泉利用組合

神石高原温泉の利活用

広島県神石郡神石高原町井関1282
☎0847-85-3553
<https://mserrnt.jp/service/onsen/index.cgi>



22

旧三和町時代に発見され幻の存在といわれていた「さんわ温泉」を、地元有志が中心となって復活させた一連の取り組みに対する認定です。泉質は全国でも数少ないpH10.2を誇る強アルカリ性単純鉱泉。刺激が少なく肌あたりやわらかな薄く白濁した湯で、まるで天然の美容液の中に浸かっているような幸せな気持ちに。庭湯と内湯があり、幅広い年代に利用される日帰り温泉です。観光協会と共同で商品化したミストもお土産に、ぜひ。



「神石高原温泉まぼろしの雲ミスト」1本(80g)1580円

まるで天然の美容液のような
pH10.2を誇る希少な泉質。



中学生以上900円、小学生500円



しんりゅうみそ
神龍味噌

麴蓋法の麴で造った甘酒・麴蓋法の麴

広島県神石郡神石高原町油木甲3282-2
☎0847-82-0637
<https://shiryumiso.thebase.in/>



23

神石高原の味噌蔵の昔ながらの米糍。真夏のような温度の室で、満遍なく麴菌を蒸米に行き渡らせるよう、まず1時間ほどかけ丁寧に入れ。手間ひまかかる麴蓋での育麴は今では数少なく、米一粒一粒と対話するような作業で、風味、うまみはより一層に。米麴甘酒は、この麴と水だけでつくる天然自然の甘さとおいしさ。もちろん、ノンアルコールで砂糖不使用。子どもからお年寄りまで幅広い方々におすすめ。



100年、200年と継承したい。
情緒あふれる味噌蔵の伝統麴と甘酒。



「米こうじ」1個(500g)680円、「甘酒」1個(500g)450円



株式会社ヴィレッジホーム光末
ヴィレッジホーム光末のこだわり米

24

広島県神石郡神石高原町光末478
☎0847-85-3153
https://vhm.jp/



神石高原特産の黒毛和牛を飼育し、血統を継承する牧場。自社牧場の堆肥を使って土をつくり苗を育て、「コシヒカリ」や「あきさかり」「つきあかり」、希少品種「タカサゴモチ」などを栽培しています。脱穀した稲わらは牛の餌に、またモミガラは牛舎の床に敷き、再び堆肥へ還元。耕畜連携による環境に配慮した循環型の米作りを通して、地域と自然を守る取り組みです。職人気質のスタッフの心意気をお米で感じてください。



豊かな自然の中で耕畜連携を。
神石牛が育んだおいしいお米。



農事組合法人 高原ファームみつのぶ
高原ファームみつのぶの星ふる神石高原米

25

広島県神石郡神石高原町光信75
☎0847-81-0397 / ☎090-3633-5712

光信地区にある20軒以上の農家が協力して作るコシヒカリは、「平成天皇献上米」という高品質。その澄んだ味わいには「農の心」の存続と自立を大切に思う心が込められています。組合では、すべての田を圃場整備し、最新の田植え機やドローンの活用、新たな経営の研究など先進的な農業に取り組んでいます。様々な年代の農家の連携は、地域の文化を伝える機会にも。総じて元気な地域づくりの視点が認定されています。



地域を思う「農の心」を込めた、
「平成天皇献上米」の高品質米。



1袋 (5kg) 2200円



油木協働支援センター
にしかわ化石館

26

広島県神石郡神石高原町油木乙1797 油木協働支援センター分室
「にしかわ」 ☎0847-81-0309 / ☎0847-82-0701 (油木協働支援センター・開館日以外) https://www.yukikyoudou.com



当地出身の故・西川功氏が、少年時代から生涯をかけて独学で蒐集した化石や鉱石約7000点を収蔵。中には約1600万年前に一帯が海だったことを示す全国的にも希少なオキナワアナジャコの化石もあり、学者から注目されています。地域では西川氏の功績を町の宝として後世に残すべく「化石魅力化プロジェクト」を発足し資料館を開設。生涯学習を象徴する、情熱コレクションで油木の魅力を発信しています。開館情報など詳細はHPにて。



独学で学び、
生涯をかけた標本が結実。
情熱コレクションを地域の宝に。



ちゅうごくかいほつ
株式会社 中国開発

神石高原ポーク 肉まん

広島県神石郡神石高原町井関5706-2
☎0847-85-2242
<https://www.chugoku-kaihatsu.co.jp/>



27

まん丸デカイ「神石高原ポーク 肉まん」。その特徴は神石高原町で育った「神石高原ポーク」。山林材で満たした豚舎で森林浴をさせて育てています。また、黒麹をエサに混ぜたものを食べさせているので腸内環境良好です。そんな「神石高原ポーク」をメインに、神石の有機栽培で育てられている『新内農園』の糸こんにゃくを加え、神石高原町コラボin肉まんを実現。ボリュームな食べ応えに大満足! 『さんわ182ステーション』にて好評販売中。



に、神石の有機栽培で育てられている『新内農園』の糸こんにゃくを加え、神石高原町コラボin肉まんを実現。ボリュームな食べ応えに大満足! 『さんわ182ステーション』にて好評販売中。

こだわりの飼育で実現した良質な豚肉。
味が際立つボリュームミイな肉まん。



4個入り1000円



みわしゅそう
三輪酒造株式会社

神雷 神石高原 木桶生酏純米酒

広島県神石郡神石高原町油木乙1930
☎0847-82-0630
<https://www.shinrai-1716.com/>



28

享保元年(1716)より歴史を刻む、広島県指折りの老舗酒蔵。その最大の特長は、約300年蔵に住み続ける蔵付き酵母(酒蔵に棲みつく発酵菌)を用いた生酏造りです。県内で最も標高の高い場所にある蔵でもあり、冷涼な風土に磨かれた山井戸



の軟水と、敷地に穿った深層水源地から汲む中硬水を、適材適所に使用。その酒質は、米味豊かで清涼感があり、凛として端麗。あと口にひろがる華やぎや厚み、微かな桶香などが印象的です。

神石高原の自然の恵みを生かし
古式の木桶仕込みで醸す渾身の雫。



1本(720ml)1980円、1本(1.8L)3300円



ピング
株式会社BINGO

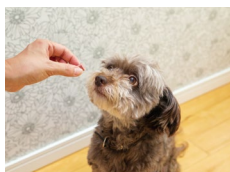
猪肉を利用したペットフード

広島県神石郡神石高原町小島220-1
☎0847-85-5057(gibi@one) / ☎0847-55-4141
<https://bingogibier.com/gibione/>



29

最高級ジビエ肉を生産する工房では、神石高原の野山を駆け、自然の恵みを食べて育った備後地域のイノシシを、捕獲から処理、加工まで一元管理。味も鮮度もお墨付きの肉を、プロが丁寧に手作りしています。その自慢の猪肉を加工した無添加ペット



フードは、栄養価が高く、高タンパク&低脂質。家族の健康を考えると、愛犬にも安心安全ものを。いつものご飯にトッピングするだけで手作りして体に優しい食事になります。

新鮮な最高級ジビエ肉で作る

愛犬喜ぶプレミアムフード。



「猪肉ジャーキー」、「猪レバーチップス」、「猪肉フレーク」(各50g)各1078円



こだわりの神石和牛のしぐれ煮。
和食の料理人がつくる



種牛・肉質両面で日本一など、数々の栄冠を得る神石牛。年400頭しか出荷しない希少な「幻の和牛」を、昔ながらの木桶で仕込んだ神龍味噌と炊き上げた「大人のしぐれ煮（認定番号31番）」に。食の料理人が、ていねいに炊き上げています。神石牛の風味が際立つほんのり甘辛く上品な味は、ご飯のお供やうどんのトッピングなどにも重宝します。

このしぐれ煮をご飯の上に、贅沢にあしらった弁当が「神石しぐれ飯（認定番号 32番）」。ふっくらと炊き上げたご飯は町内産のお米を使用。お土産や会議、さまざまな集まりのシーンで好評です。

さらに、このしぐれ煮を使った巻き寿司「神石しぐれ巻き（認定番号30番）」も登場。具材にはしぐれ煮、ごぼう、ニンジン、サンチュ、玉子、アクセントに胡麻。絶妙なバランスが飽きずにいくらでも食べられそうです。

※30、31、32番の商品は、現在「道の駅さんわ182ステーション」で販売の取り扱いがありません。
お求めの際は、店舗へ直接お問い合わせをお願いします。

お求め前に各社へ直接ご確認ください。

- 掲載情報は、2024年3月8日現在のものです。
- 販売店舗、オンラインショップ、価格変更ほか、パッケージデザイン、値段など、情報は変更される場合があります。ご了承ください。
- 販売店によって価格は違う場合があります。
- ハチミツは乳幼児にはあたえないようご注意ください。
- アレルギーなどの気になる原料については、各社へ直接ご確認ください。

JIN(神)プレミアムは、年2回審査会を開催して
今後も認定が増えていきます。
どうぞお楽しみに!



道の駅さんわ182ステーション オンラインショップ

JIN(神)プレミアムは、こちらで購入することができます。
お問い合わせは各社へ直接ご連絡ください。



JIN(神)プレミアムが買えるのはコチラ。



全商品が揃う『道の駅さんわ182ステーション』をはじめ、一部の商品は、東京のアンテナショップ『ひろしまブランドショップTAU』でお求めいただけます。

取扱店舗の詳細は、各生産者へお問い合わせください。



道の駅さんわ 182ステーション



広島県神石郡神石高原町坂瀬川151-46-2

☎0847-85-2550

🕒「産直市場」7:30～18:00、「182カフェ」9:00～17:00、

「レストラン高原の風」11:00～15:00、「ローソン」7:00～21:00、

「観光案内所」9:00～17:00

📅年末年始 📍110台

神石高原町の南部、国道182号沿いにある道の駅。直売所では、JIN(神)プレミアムをはじめ、新鮮な地元野菜、地元農産物や工芸品がずらり。カフェや「ローソン」、バイク形式の自然食レストラン、またレンタルキャンピングカーもあるほか、大型遊具のある「わんぱくトマトガーデン」も。近隣からのお出かけの目的地になっています。また、JIN(神)プレミアムは、ECサイトでも販売中なので、こちらもぜひ!



「神石高原ボーク」のホットドッグや、「神石高原ジンジャーエール」でひとやすみ。餅グラタンや神石牛うどんもあります。



ひろしまブランドショップ

TAU たく



東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ービルディング ☎03-5579-9952

📍※各フロアのショップごとに違うので詳細はHPをご確認ください

「TAU」は、「たう」。広島弁で「届く」という意味の方言です。「ひろしまブランドショップTAU」は、広島の人々の営みや想いから生まれる「もの」や「こと」など、広島生まれ「宝物を伝える場所。地下1階から3階まで、広島県の特産品や工芸品、食材、飲食店、さらにプロスポーツのグッズコーナー、イベントスペースなどが揃っています。そして神石高原町の魅力を伝えるべく、JIN(神)プレミアムの商品をラインアップ。手に取って確かめてください。



「も」「ろ」「こ」「ろ」「こ」
 神石高原なごしの



Access (神石高原町役場までの目安)



福山東ICから約30km、所要時間：約40分
 東城ICから約28km、約30分
 広島空港から63km、約90分

MAP



※駅からレンタカーまたはタクシーを利用
 JR山陽新幹線「福山駅」
 JR福塩線「道上駅」「上下駅」
 JR芸備線「東城駅」

〒720-1522
 広島県神石郡神石高原町小島1701
 神石高原町 政策企画課
 TEL 0847-89-3351 (直通)
 FAX 0847-85-3394

神石高原町
 HP

