

第13回

神石高原プレミアムブランド JIN（神）プレミアム



募集案内

神石高原町

1 J I N（神）プレミアム認定制度とは

「神石高原町でかがやく、もの・ひと・こと」などで特に優れたものを、独自の基準により神石高原プレミアムブランド「J I N（神）プレミアム」として認定し、その魅力を町内外へ発信することにより、町全体の知名度の向上を図り、産業振興及び地域活性化に資することを目的とする制度です。

2 募集期間

令和7年7月1日（火）から令和7年7月31日（木）まで

3 認定対象

- （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）その他・・・ 審査委員会が特に認めるもの

4 申請要件

申請をする対象は、他人の知的財産権を侵害していないものでなければならない。

5 認定基準

審査項目	区分	審 査 内 容
① 地域性 15点	もの	神石高原町にちなんだ歴史、伝統、地域に根ざした物語性、話題性等「神石高原町らしさ」につながるか。
	ひと	神石高原町にゆかりがあり、「神石高原町らしさ」を表しているか。
	こと	神石高原町の特性を活かした、神石高原町らしい内容となっているか。
② 技術性 15点	もの	高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術等が使われているか。
	ひと	町内外へ情報発信する手段、手法、技術等を有しているか。
	こと	神石高原町の課題等へ対応するための内容となっているか。
③ 独自性 15点	共通	他にはない特徴、優位性、独自性があるか。

④ 信頼性・安全性 15点	もの	品質を維持・向上するためのチェック体制や一定の基準、出荷基準等が定められているか。
	ひと	神石高原町を代表して情報発信することを任せることができるか。
	こと	一定のルール・基準等が設けられ、安全、確実に実施できているか。
⑤ 将来性・積極性 15点	もの	技術の伝承、商品の安定的な生産・販売、商品開発や販路拡大への計画が明確にされているか。
	ひと	継続的に活動ができ、また、活動を拡大することが見込まれるか。
	こと	持続可能な内容で、他地域へ波及することが期待できるか。
⑥ 総合評価 25点	共通	神石高原町のイメージアップにつながるか。

6 認定について

申請書への記載内容により、認定基準に適合しているか審査します。審査方法は、「書類審査」又は「プレゼンテーション審査」とし、出席審査員の配点合計に対して、70%以上の得点となった場合に認定します。

○配点【審査員一人あたり100点満点】

A・・・「非常に評価できる」	【25・15点】
B・・・「評価できる」	【20・10点】
C・・・「普通」	【15・7点】
D・・・「該当がない」又は「あまり評価できない」	【 5・3点】
E・・・「評価できない」	【 0点】

7 審査機関

審査機関として、神石高原ブランド認定審査委員会（町長を除く神石高原町経営戦略会議構成員）を設置しています。

8 審査結果について

審査の結果、申請された対象を「JIN（神）プレミアム」として認定した場合は、認定証を交付します。

また、認定されなかった場合は、その旨を文書でお知らせします。

9 認定の有効期間

認定した日から2年を経過した日の属する年度の末日までです。

有効期限が満了する場合において、引き続き認定を受けようとする場合は、再申請が必要となります。

10 認定されたら

(1) JIN（神）プレミアム認定マークを使用することができます。

申請者の負担ではありますが、商品パッケージへのプリント、認定マークシールの貼付、売場への卓上幟旗の掲出など積極的に御活用ください。

(2) JIN（神）プレミアムステッカー等のPR物品を提供します。

(数量には限りがあります。)

(3) マスコミ等への積極的な情報提供や販売促進支援（物産展への出展等）を行います。

町ホームページ、フェイスブックのトップページへ表示 など

○ブランド認定マーク



1 1 認定の取消し

必要に応じて調査・検査等を行うことがあります。また、要件・資格を欠くに至った場合や認定基準に適合しなくなったと認められた場合には、認定を取り消すことがあります。

《取消事由》

- (1) 認定基準に適合しないと認められたとき。
- (2) 虚偽の申請により認定を受けたとき。
- (3) 認定事業者の倒産、破産等により、当該認定品を生産できなくなったとき。
- (4) その他神石高原ブランドの認定に重大な支障を及ぼすおそれがある行為があったとき。

1 2 申請方法

次に掲げる所定の様式（神石高原町ホームページからダウンロード）に必要な事項を記入の上、募集期間内までに、神石高原町政策企画課へ書面並びに、申請書及び申請対象の写真のデータを保存した電子媒体（CD、USBメモリ等）を送付又は持参してください。

【提出書類】

- (1) J I N（神）プレミアム認定申請書（様式第1号）
- (2) 誓約書（様式第2号）
- (3) 住民票の写し（個人の場合）
- (4) 登記事項証明書、登記簿謄本、団体にあつては規約等組織の概要がわかるもの（法人等の場合）
- (5) 申請対象の写真又はパンフレット等
- (6) 申請対象を生産・販売等する際に必要となる許可証等の写し
- (7) その他、町長が必要と認める書類

【注意事項】

- ・提出いただいた申請書に記入されている内容を基に審査しますので、「2. 概要」、「3. 経緯」、「4. 現状」、「5. 認定基準への適合性」については詳しく記入してください。
- ・プレゼンテーション審査を行うことがあります。また、審査にあたって、申請対象（サンプル）の提供を求めることがあります。詳細については、申請書類の受領後に連絡いたします。
- ・申請書類及びサンプルは返却いたしません。ただし、工芸品のサンプルは返却いたします。
- ・申請書類の内容については、当該審査以外に使用することはありません。

13 問い合わせ先・申請書提出先

〒720-1522

神石郡神石高原町小畠1701番地

神石高原町役場 政策企画課

TEL 0847-89-3351

FAX 0847-85-3394

Eメール jk-seisaku@town.jinsekikogen.lg.jp

～ 神石高原プレミアムブランド「JIN（神）プレミアム」認定 ～



認定番号 第1号
広島神石高原産赤キウイ 高原ルビー

三和地区上地区、水井農園で生産されています。

芯の部分が赤く、グリーンキウイと比べて甘いのが特徴です。



認定番号 第3号
神石高原町ふるさと大使
福本ヒデ

神石高原町出身。

社会風刺コント集団ザ・ニューズペーパーに所属され、平成22年度から町の大使を務めていただいています。



認定番号 第4号
神石牛

神石高原町を挙げてブランド化しています。

認定を契機にPRを促進していきます。



認定番号 第5号
神石高原最中

三和地区小畠地区、山里の餅 山内さんが生産されています。

皮は自家製のもち米を使用され茅葺屋根の家をかたどられています。



認定番号 第6号
小里ファームのミディトマト

油木地区で生産されている中玉トマトです。電解水を使用することによって農薬使用量を抑え、完熟状態で収穫されるため酸味が少なく、おいしくなった状態で販売されています。



認定番号 第7号
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

（株）神石高原が神石地区相渡で実施している一連の取り組みです。15haを超える耕作放棄地を農地に復元し、生姜などを栽培、収穫した生姜とその加工品「生姜シロップ」、「生姜パウダー」などを生産・販売されています。



認定番号 第8号 神石高原日本ミツバチ研究所

平成29年12月に、養蜂について話し合えるサロンと巣箱作りの工房として三和地区上に研究所をオープンされ、蜂蜜商品にとどまらず、巣箱作りから飼養方法など技術の普及などに取り組まれています。



認定番号 第9号 辛うてごめん

油木地区新免で生産されている唐辛子の加工品です。地元産の唐辛子を使用して「激辛」と「こうじ入り」の2種類を生産されています。自治振興会の取り組みから認可地縁団体として法人化、地域住民が一体となって、地域資源を活用し、地域を元気にする取り組みを実行されています。



認定番号 第10号 中ちゃん農園のにんにく加工品

「中(ちゅう)ちゃん農園のにんにく加工品」は、神石高原町新免で生産された、にんにくの加工品です。

チャレンジ基金からの資金を活用して、加工施設を整備され6次産業化に取り組まれています。



認定番号 第11号 帝釈峡スコラのレトルト食品

「帝釈峡スコラのレトルト商品」は、神石高原町相渡の株式会社 帝釈峡スコラで製造されたカレーなどのレトルト商品です。7種類を販売されていて、神石牛や神石高原ポーク、地元野菜を使って丁寧に手作りされています。



認定番号 第12号 神石イチゴファームのいちご

「神石イチゴファームのいちご」は、株式会社キャステムの農業部門により、神石高原町階見で生産されている「いちご」です。より品質の高いものについては、「Kamino ichigo (神の苺)」として販売されています。



認定番号 第13号 ベジローズの生花および加工品 (鈴木の薔薇)

「ベジローズの生花および加工品(鈴木の薔薇)」は、有限会社農業生産法人オリオンが町内で栽培されている、食用バラとその加工品です。「ベジローズ」は野菜バラという意味で商標登録された「たべるバラ」です。「ハマナス」と「ダマスクローズ」でシロップ、塩、砂糖、ジャムを製造されています。



認定番号 第14号 浄酎-Purified Spirit

「浄酎 -Purified Spirit」は、ナオライ神石高原株式会社によって、神石高原町小島の使われなくなった酒蔵の一角を再生して製造されているリキュールです。神石高原町産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%以上の高いアルコール度数を実現しています。



認定番号 第15号 相馬さんの牧場そだちプリン

「相馬さんの牧場そだちプリン」は、相馬さんの牧場でとれた生乳を使用されています。神石高原町内に点在する生産者・加工業者・販売者が連携して、それぞれが得意な分野で協力する共同事業体Trans Town Partnership（トランス タウン パートナーシップ）を設立され、生まれた商品です。



認定番号 第16号 182STATION神石高原発泡酒

「182STATION 神石高原発泡酒」は、「神石高原町の味」を持って出られるようにと、神石高原町の特産品である米・生姜・トマトのテイストの発泡酒を開発されました。



認定番号 第17号 神石高原米おこげ煎餅

「神石高原米おこげ煎餅」は、お米のつぶつぶを生かしたサクサクの揚げ煎餅です。昼夜の温度差の大きい気候と豊富な水恵まれて、大切に育てられた神石高原町産のお米を100パーセント使用しておられます。



認定番号 第18号 神龍味噌

「神龍味噌」は、広島県内唯一の麹ぶた製法をされています。昔ながらの味噌づくりにこだわり、ほとんどの作業を手作業で行われています。先代が引退され、町内唯一の味噌蔵をなくしてしまうのはもったいないと、歴史ある味噌蔵を継承され、伝統ある老舗の味を復活されました。



認定番号 第19号 福田屋の焼きおかき

「福田屋の焼きおかき」は、神石高原町内産と広島県内産のもち米を、石うすと杵でつきあげ、職人の勘と技術で焼き上げたおかきです。趣のある元中学校の校舎を作業場として使用されています。食塩にもこだわっておられ、十数種類のおかきを製造されています。



認定番号 第20号 みたんぼのコシヒカリ

「みたんぼのコシヒカリ」は、耕作放棄地の発生防止や、こだわりの栽培をされている一連の取り組みについて認定されました。高齢化が進み、耕作困難な農地が増えていく中で、ほ場の再生に取り組んでおられ、10ha以上の田んぼを維持されています。神石牛の牛糞を利用した堆肥、竹パウダーを肥料に使うなど、環境保全にも寄与されています。



認定番号 第21号 相馬さんの牧場そだち乳製品

「相馬さんの牧場そだち乳製品」は、自然放牧でストレスから解放された環境で飼育している牛の生乳を使用した、牛乳、ヨーグルト、ヨーグルトドリンクです。生産から加工まで牧場で行っておられ、「安全、おいしさ、いのち」にこだわった商品を生産されています。



認定番号 第22号 神石高原温泉の利活用

「神石高原温泉」は、旧三和町時代に発見された「さんわ温泉」を源泉に旧井関小学校内に温泉施設として利用したものです。

ラドンを多く含み、とろりとした泉質で、お肌がつるつるになります。

この温泉からつくるミスト「さんわ温泉まぼろしの雫」は美肌効果が期待できます。



認定番号 第23号 麴蓋法の麴で造った甘酒・麴蓋法の麴

神龍味噌の「麴蓋法の麴で造った甘酒と麴」は、昔ながらの木樽で仕込む天然醸造のもろ蓋麴を作っており、2代目の杜氏となった今も創業当時から変わらぬ自然発酵で、神石高原町の四季の中、手間暇かけてゆっくりと熟成発酵されています。



認定番号 第24号 ヴィレッジホーム光末のこだわり米

「ヴィレッジホーム光末のこだわり米」は、自社が行う和牛生産で生まれる廃棄有機物を堆肥とした稲作で生じた藁を餌などに利用する資源循環型農業を基本としたもの。

ここから生まれる土は、微生物の働きが活発なため、健康で丈夫な稲が育ち、神石高原町の冷涼な気候も相まって旨い米となります。



認定番号 第25号 高原ファームみつのぶの星ふる神石高原米

「高原ファームみつのぶの星ふる神石高原米」は、標高約500mに位置する光信地区において、神石高原町の豊かな自然環境に育まれている。

地域内で栽培技術の統一や圃場ごとの特徴を共有し、高い品質の確保に取り組み、平成30年の新嘗祭では天皇陛下に献上する栄に浴した。



認定番号 第 26号

油木協働支援センターにしかわ化石館

「にしかわ化石館」は、当地に生まれた故西川功氏が小学生時代から独学で始めた地学の勉強の起点とする約7,000点余りの化石を、地域の人々の声により、地域の宝として、持続的な学びと活動のまさに標本となる、生涯学習の象徴とも言える場所で、学びにおいて地域の小中高生への波及効果が期待されています。



認定番号 第27号 神石高原ポーク肉まん

「神石高原ポーク肉まん」は、一頭当たりの飼育面積が通常の3～4倍と、ストレスが少ない環境で育った良質な肉質の「神石高原ポーク」を主原料としています。

子豚をあしらった焼き印もお子様を中心に好評で、町内のお土産品としても人気の逸品です。



認定番号 第 28号

きおけきもと

神雷 木桶生酏純米酒神石高原

「神雷 木桶生酏純米酒神石高原」は、酒蔵に棲みつく発酵菌や清酒酵母を呼び込み酒とする生酏造りで醸されています。町内産の米、井戸水を使用しており、地域に根差した日本酒です。



認定番号 第 29号

猪肉を利用したペットフード

「猪肉を利用したペットフード」は、令和5年3月に開業した鳥獣食肉解体加工施設で製造されています。今までただ処分をするしかなかった猪を解体、加工して有効活用を可能にしました。



認定番号 第 30号

神石しぐれ巻き

「神石しぐれ巻き」は、神石牛のしぐれ煮を、町内産の米で包み、福山市内海産の海苔で巻き上げた、海と山の名物を一度に味わうことができる逸品です。



認定番号 第 31号

大人のしぐれ煮

「大人のしぐれ煮」は、神石牛と、神龍味噌を組み合わせ炊き上げています。ご飯のお供にはもちろん、うどんの具にもおすすめで、用途は様々。なにより、神石牛を手軽に楽しめて非常に人気です。



認定番号 第 32号

神石しぐれ飯

「神石しぐれ飯」は、神石牛のしぐれ煮を町内産の米をベースにしたおこわと組み合わせた弁当です。会議や集会の際に非常に人気だけでなく、冷凍販売もされており、お土産にもおすすめです。