

〈報道発表資料〉

市民活力推進部 商工観光課
担当 課長 金子 和広
電話 048-996-2111 (内線 832)
E-mail: shokokanko@city.yashio.lg.jp



平成29年度「八潮ブランド」として4製品を認定

八潮市では、昨年度から、市内で製造、生産された優れた製品を八潮ブランドとして認定しており、平成29年度は、認定対象に工業製品の他に工芸品と加工品を新たに加えました。

平成29年度は、「ポテトチップ」(有限会社菊水堂)、「ラパロトレニングバインダー&トレパッド」(株式会社寿技研)、「小松菜どら焼」(株式会社草加葵)^{あくはっこうだてあいぞ}「灰汁発酵建藍染め製品」(蛙印染色工芸株式会社)の4つの製品を「八潮ブランド」として認定し、本日、平成30年2月15日(木)に認定式を行い、認定証を授与しました。

市では、これらの認定品を、広報やしお及び市のホームページへの掲載、マスメディアへの情報提供をはじめ、ポスター、チラシ等を作成して、市内外のイベントや、展示会等において積極的にPRを行っていきます。

1 実施目的

八潮市内で製造、生産された優れた製品を「八潮ブランド」として認定しています。今年度は、昨年度の工業製品に加え、新たに工芸品と加工品を認定対象としました。

「八潮ブランド」として認定された認定品は、八潮の資産として、まちの価値や八潮産の製品等の信頼性を更に高め、その魅力を市内外に情報発信することで、本市の知名度アップと地域の活性化を図ることを目指すものです。

2 認定の有効期間

八潮ブランドの認定の有効期間は、3年です。

平成29年度に認定を決定した4つの製品は、平成30年3月1日から平成33年2月28日までが有効期間です。

3 認定後のPR方法

八潮ブランド認定品は、以下の方法によりPR等を行います。

- ①商工だより（八潮市発行）への掲載
- ②広報やしお及び市ホームページへの掲載
- ③マスメディアへの情報提供
- ④ポスター、リーフレット等を作成して、市内外のイベントや展示会において積極的なPR
- ⑤認定事業者にPR名刺を配布
- ⑥八潮市が作成した「八潮ブランド認定品」のシールを認定事業者に配布

4 認定までの経緯

平成29年10月10日	広報やしお及び市ホームページで募集開始
平成29年11月13日	商工団体等からの認定推薦書提出期限
平成29年11月17日	商工団体等から推薦を受けた事業所の認定申請書提出期限
平成30年 1月18日	八潮ブランド認定評価会の実施
	19日
平成30年 1月23日	八潮ブランド認定品の決定
平成30年 2月15日	八潮ブランド認定式の実施

5 市長コメント

『今年度は、4つの製品を八潮ブランドとして認定することが出来た。いずれも魅力ある自慢の製品で、これらを市内外にPRしていき、本市の知名度アップと地域の活性化を図っていきたい。』

6 平成29年度認定品について

【ポテトチップ】（有限会社菊水堂）

有限会社菊水堂は昭和39年6月よりポテトチップの製造販売を開始しました。菊水堂のポテトチップは、じゃがいも、塩、植物油のみを使用しており、じゃがいもは国内産100%の生のじゃがいも、塩は沖縄の塩を使用するなど、原料にこだわり、食の安心安全を提供しています。

じゃがいもの揚げ方は、フライ油の中を炎が通り抜けていく構造となっている、菊水堂自慢の直火炊き連続チップフライヤーでじゃがいもを揚げることで、大量生産には向かないものの、やさしい味わいに加え、他社には無い香ばしい風味も出すことが出来ています。

テレビで取り上げられ、全国から注文が入るとともに、素材の味を生かしたおいしい製品を作る技術力と熱意が、取引先や消費者の信頼を得て、商品価値を評価してくれる根強いファンがいます。

【ラパロトレーニングバインダー&トレパッド】(株式会社寿技研)

株式会社寿技研のラパロトレーニングバインダー&トレパッドは、医師からのニーズによる腹腔鏡手術の技術向上のため、個人で購入できる低価格のトレーニング用品として、同社のこれまでに培ったものづくりの技術と町工場の小回りを活かし、開発・製品化されました。

ラパロトレーニングバインダーは、安価でコンパクトであることが特長であり、持ち運びにも非常に便利で、優れたデザインが評価され、2015年に公益財団法人日本デザイン振興会主催のグッドデザイン賞を受賞しました。

トレパッドは、直線やカーブ等の縫合等のトレーニングに適しており、糸を除去すれば繰り返し使用することが可能となっています。

これらの製品は全国の医師から、高い評価を受けています。

【小松菜どら焼】(株式会社草加葵)

株式会社草加葵の小松菜どら焼は、八潮市の主要栽培野菜である小松菜を使用したお菓子です。

小松菜の粉末を小麦粉の生地練りに練りこみ焼き上げ、こだわりの自家製つぼ餡を入れています。

皮がしっとりソフトに焼きあがっているのが特長であり、小松菜の青臭さを感じさせないよう原料には工夫を凝らしています。

埼玉県と一般社団法人埼玉県物産観光協会が認定している「彩の国優良ブランド品」の認定を受けており、2015年より約2年半の販売実績があり、顧客からも好評です。

【あくはっこうだてあいぞ灰汁発酵建藍染め製品】(蛙印染色工芸株式会社)

蛙印染色工芸株式会社の灰汁発酵建藍染め製品は、昭和53年より八潮市内の本社で製造されています。

現在、藍染めをしている工房の多くが藍の色素を化学薬品で抽出する「化学建て」で藍染めをしていますが、同社では江戸時代から伝わる「灰汁発酵建て」という伝統的技法で染色しています。

この技法は化学薬品を一切使わず、自然から取れる原料のみで行われ、染め上げられた布には、防虫・消臭・殺菌といった効果が得られることが最大の特長となっています。

紫外線などにあたると光沢感があり、化学染料では出せない色合いが魅力です。

7 添付資料

- ・資料1 八潮ブランド認定品の写真

平成29年度 八潮ブランド認定品

有限会社 菊水堂
「ポテトチップ」



住所 八潮市大字垢58番地
電話 048-995-5311

株式会社 寿技研
「ラパロトレーニングバインダー&トレパッド」



住所 八潮市大字浮塚190番地2
電話 048-997-1794

株式会社 草加葵
「小松菜どら焼」



住所 八潮市大字南後谷668番地
電話 048-996-3711

蛙印染色工芸 株式会社
「灰汁発酵建藍染め製品」



住所 八潮市大字柳之宮84番地
電話 048-996-4075