

にしかない
魅力をお届けします

つなぐ「亀山ブランド」

亀山市 産業環境部 商工観光課 観光・地域ブランドG

〒519-0195 三重県亀山市本丸町 577 番地

TEL.0595-84-5074

<https://www.city.kameyama.mie.jp/>

H P



Instagram



KAMEYAMA_KANKO

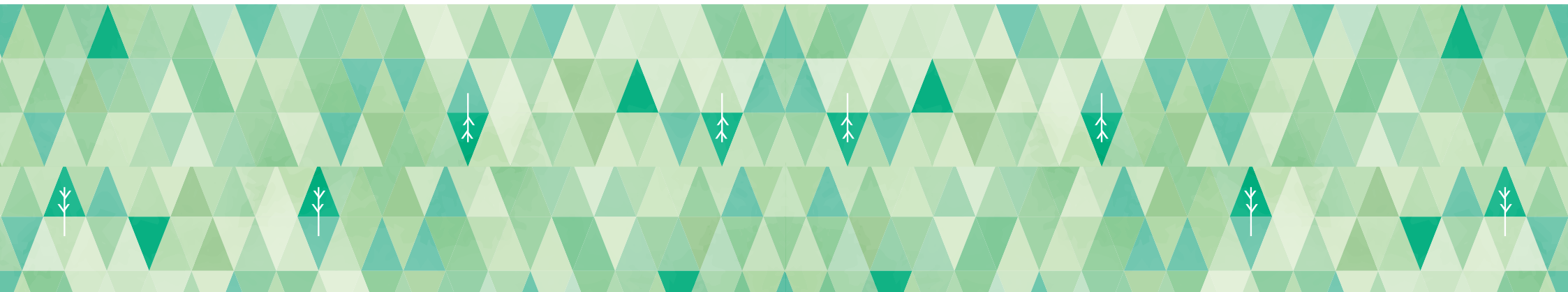
🔍 亀山ブランド



亀山ブランド

Kameyama Brand

R8.3





亀山って
どんどころ?



東海と関西のちょうどまんなか

東西を南に高速道路が通っているので、
関西圏にも東海圏にも行きやすいアクセス良好なまちです。



東海道 関宿

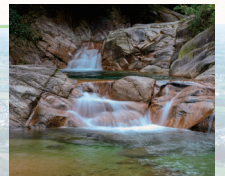
東海道五十三次の47番目の宿場町として栄え、当時の雰囲気が残されている関宿。

江戸時代後期から明治時代にかけて建てられた町家が200棟以上も現存しており、国の重要伝統的建造物群保存地区(昭和59年選定)や日本の道百選(昭和61年選定)に選定されています。



石水溪

鈴鹿国立公園内に位置し、市内随一の景勝地である石水溪。鈴鹿山脈の山々に囲まれた渓谷は、自然の造形美で見るものを圧倒します。石水溪キャンプ場は溪流沿いに位置し、レクリエーションや登山の拠点として親しまれています。



亀山城跡

天正18年(1590)に岡本良勝が築城。
寛永9年(1632)三宅康盛の代に天守が
下ろされ、正保年間(1644~1648)本多
俊次が城主の時に天守跡に現在の多門
櫓が建てられました。
高石垣の上にそびえる多門櫓は今も変
わらぬ風情を残しています。

亀山ブランドとは

About Kameyama Brand

亀山市は、三重県の中北部に位置し、鈴鹿山脈をはじめとした雄大な自然に抱かれた水と緑の恵みにより、貴重な歴史文化が築かれてきたまちです。

この豊かな自然と風土、伝統ある歴史文化によって生み出された産品や、新たに発掘・創出された亀山ならではの産品を独自の基準で認定したものが「亀山ブランド」です。

古くから東西交通の要衝であったこの地は、宿場町として栄え、美味しい銘菓や銘茶で旅人をもてなしてきました。独自の食文化や、地場産品の代表ともいえるローソク、匠の技が光る工芸品などのものづくりが人々の暮らしに根付き、地域の資源を最大限に活かした産品が、昔も今も数多く生み出されています。

亀山ブランドは、誇りと自信をもち、全国に向けて、その「食」と「技」を発信します。

代々継承されてきた技術・伝統に加え、新しい発想から生まれた産品にも期待を込め、大いに発展するブランドとして未来への飛躍をめざします。

目次 Contents



1	會津屋	6
2	株式会社安全	6
3	川森食堂	7
4	BURGER & SMILE MAKER'S	7
5	有限会社小林ファーム	7
6	中国名菜しらかわ	8
7	市川大楽園	9・10
8	伊達丸亀製茶	10・11
9	三重茶農業協同組合	11
10	岡田屋本店	12
11	鈴鹿農業協同組合	12
12	菓子工房きみの庭	13
13	有限会社瑞宝軒	13
14	御菓子司 生甘堂	14
15	有限会社深川屋	14
16	カメヤマ株式会社	15
17	有限会社ギルドデザイン	16
18	桶重	16
19	三栄林産株式会社	17・18
20	中川木材株式会社	18
21	なかの材木株式会社	19

亀山市は、亀山宿・関宿・坂下宿の三宿を擁し、かつては東海道の宿場として旅人が行き交い、そのにぎわいの中で文化が受け継がれてきたまちです。その歴史に培われた銘菓をはじめ、亀山の風土に育てられた亀山茶・亀山紅茶、地元の素材を生かした食の逸品、鈴鹿山脈などの豊かな自然の恵みを暮らしのかたちにした木の品々まで、亀山ならではの自慢の逸品がそろっています。また、「ローソクのまち」として知られる亀山の手しごとは、伝統あるものから新しいものまで多彩で、確かな技と品質が息づく亀山の魅力を象徴しています。この冊子では、亀山ブランド認定品を「亀山の食」「亀山のお茶」「亀山の飲みもの」「亀山の菓子」「亀山の手しごと」「亀山の木」の6つの視点からご紹介します。ぜひ、お気に入りの“亀山ブランド”を見つけてください。



亀山市ふるさと納税ご案内

亀山ブランド認定品の中には、亀山市ふるさと納税の返礼品として取り扱っている品もございます。詳しくは下記のサイトからご覧いただけます。亀山の魅力が詰まった品々を、ぜひご覧いただき、応援していただけますと幸いです。

【ふるさとチョイス】



【楽天ふるさと納税】



【ふるなび】



【アマゾン】





會津屋

住所 亀山市関町新所1771-1
TEL 0595-96-0995



山菜おこわ

関宿の旅籠 會津屋の竈で
ふっくら蒸し上げた一品



歴史ある旅籠會津屋に残る竈を使い、蒸籠で丁寧に蒸し上げた山菜おこわです。三重県産コシヒカリと北海道産もち米を使用し、竈ならではの強い火力によって、ふっくらとした食感ともちもちとした味わいに仕上がっています。

厳選した素材と伝統的な調理法を生かした自慢の一品で、定番の山菜おこわのほか、地元産の筍や栗、エンドウなどを使用した季節限定のおこわもお楽しみいただけます。

昆布の佃煮

素材の旨みを丁寧に引き出した味わい



北海道産の日高昆布を使用し、亀山産の山椒の実と干し椎茸の軸を加えて丁寧に炊き上げました。

素材一つひとつの旨みを丁寧に引き出し、風味豊かで奥深い味わいに仕上がっています。

そのままでも、ご飯にのせても美味しい自慢の一品です。



株式会社 安全

住所 亀山市太岡寺町1180
TEL 0595-82-1234



みそ焼きうどん

亀山市のご当地グルメとして
親しまれる名物の味



亀山市のご当地グルメとして親しまれている亀山みそ焼きうどんを、ご家庭でも手軽に楽しめるよう商品化しました。三重県産小麦のうどんに、コクのある特製味噌だれを絡め、香ばしく深い味わいに仕上げられています。亀山の食文化を代表する味として、ご家庭用はもちろん、お土産にもおすすめの一品です。

取扱い店
亀山ハイウェイオアシス店
亀山市布気町801-1 ☎0595-84-4114
道の駅 関宿
亀山市関町新所674-8 ☎0595-97-8200

文化庁100年フード



川森食堂

住所 亀山市関町古厩66-3
TEL 0595-96-1376



川森食堂 秘伝のみそダレ

三代にわたり受け継がれてきた
自慢の一品



戦後、長距離トラックの運転手の方にスタミナがつく料理をと、肉と野菜とみそダレを鉄板で絡めて焼く、亀山独特の焼肉「亀山焼肉」が生まれ、さらにうどんを入れたのが「亀山みそ焼きうどん」です。

秘伝のみそダレは、「亀山焼肉」「亀山みそ焼きうどん」はもちろん、様々な料理で楽しめます。

文化庁100年フード



BURGER & SMILE MAKER'S

住所 亀山市両尾町2070-4
TEL 0595-98-6110



MAKER'Sバーガー

亀山ブランド豚
「ええやんさくらポーク」100%使用



亀山ブランド認定品である小林ファームの「ええやんさくらポーク」を100%使用し、ハンドチョップでパティに仕上げることによって、素材の美味しさを存分に引き出しています。

地元食材を活かし、一つひとつ丁寧に仕上げることで、肉の旨みとジューシーな味わいをお楽しみいただけます。地域の魅力が詰まった、こだわりのハンバーガーです。



有限会社 小林ファーム

住所 亀山市両尾町2037
TEL 0595-85-1888



小林ファームの豚肉「ええやんさくらポーク」

農林水産大臣賞受賞
生産者の想いが詰まったブランド豚



三重県北勢地域の7社が集結して立ち上げたブランド豚「ええやんさくらポーク」は、7社が同じ品種・飼料・肥育方法のもと、愛情を込めて丁寧に育てています。「心を込めて健康に育てれば、お肉はおいしくなる」を合言葉に、健やかに育てた豚は、きめ細かな肉質で臭みが少なく、やさしい旨みと甘みのある味わいが特長。さまざまな料理で美味しくお召上がりいただける、生産者の思いと技術が詰まった自慢の一品です。



中国名菜しらかわ

住所 亀山市みずほ台14-318
TEL 0595-83-0397



中国名菜しらかわ 担々麵

ミシュラン掲載シェフが手がける
本格担々麵



ミシュランガイドにも掲載されたシェフが手がける、人気の担々麵を、ご家庭でも手軽に味わえるよう商品化しました。香ばしいごまの風味とコクのあるスープ、ほどよい辛みが調和した、深みのある味わいが特長です。店舗で培われた本格的な味をそのまま再現しており、ご家庭用にはもちろん、亀山の味を伝えるお土産品としてもおすすめの一品です。

中国名菜しらかわ 食べるラー油

香ばしさとコクが際立つ本格食べるラー油



フライドオニオンやニンニクのザクザクした食感とほどよいラー油の旨みが楽しい食べるラー油です。ごはんのお供としてはもちろん、さまざまな料理のアクセントとしてもお使いいただけます。ご家庭用にはもちろん、お土産品としてもおすすめの一品です。

アレンジレシピ

炒り卵をご飯に乗せて、食べるラー油を混ぜれば即席チャーハンが楽しめます。

中国名菜しらかわ 杏仁豆腐

とろける濃厚さもっちり食感



中国名菜しらかわで人気の杏仁豆腐を、ご家庭でも楽しめるよう仕上げました。とろけるような口どけと濃厚でコクのある味わい、もっちりとした食感が特長です。そのままはもちろん、お好みの果物を添えることで、より一層美味しくお召し上がりいただけます。ご家庭用にはもちろん、お土産品としてもおすすめのデザートです。



市川大楽園

住所 亀山市辺法寺町1013番地4
TEL 0595-85-0321



特上煎茶

手もみ茶師範が仕上げる
深い緑色と濃厚な味わい



市川大楽園の自園で育てた、八十八夜前の一番茶の新芽に、5日から7日間のかぶせを施すことで、深い緑色と濃厚な味わいを両立させました。農薬の使用を半分に抑えた特別栽培による茶畑の中から、よく育った茶葉のみを丁寧に収穫しています。手もみ茶師範である代表が、長年の経験と勤を生かして仕上げた、こだわりの詰まった自慢の一品です。

べにふうき紅茶

亀山の歴史が息づく
紅茶用品種「べにふうき」



国内一号認定の歴史を持つ「べにほまれ」とダージリン系品種を交配し、紅茶用として生まれた品種「べにふうき」を使用しています。亀山の風土の中で育まれた茶葉を丁寧に仕上げ、豊かな香りとすっきりとした味わいを引き出しました。地域の歴史と技術が息づく、こだわりの紅茶です。

ほうじ茶

ほうじ茶=安価という常識を覆す
「高級なほうじ茶」



農薬の使用を半分に抑えた特別栽培で育てた亀山茶の煎茶の一番茶のみを贅沢に使用し、丁寧に焙じて仕上げました。「番茶などの安価な茶葉を焙じてつくる」といった、従来のほうじ茶のイメージを覆す高品質な一品です。香ばしさの中に一番茶ならではの旨みがしっかりと感じられ、奥行きのある深い味わいをお楽しみいただけます。亀山茶の新たな価値を伝える、こだわりのほうじ茶です。



市川大楽園

住所 亀山市辺法寺町1013番地4
TEL 0595-85-0321



やぶきた粉茶ティーバッグ

八十八夜前の一番茶を使用
濃厚な味わいと深い緑色を両立



市川大楽園の自園で育てた八十八夜前の一番茶の新芽に、5~7日間のかぶせを施すことで、濃厚な味と香り、深い緑色を両立させました。

やぶきたの旨みを凝縮した粉茶を、手軽に楽しめるティーバッグに仕上げています。水出しでもホットでも美味しくお召し上がりいただけ、日常使いはもちろん、おもてなしやお土産にもおすすめの一品です。



伊達丸亀製茶

住所 亀山市辺法寺町1011
TEL 0595-85-0524



おおきに上煎茶

やさしい甘みと爽やかな香りが広がる上煎茶



日常のお茶として親しみやすく、それでいて茶葉の深い味わいも楽しめる上煎茶です。水出しでも美味しくお召し上がりいただけ、季節を問わずさまざまなシーンでお楽しみいただけます。

そのやさしい味わいは、「パティスリー・サダハル・アオキ」のスイーツにも採用された実績があります。

日々のご縁や、何気ないひとときへの感謝の気持ちを込めて、「おおきに」と名付けられました。

おかげさま特上煎茶

甘みと濃いコクを楽しめる上質な一番茶



新芽ならではの豊かな香りと、際立つ甘みが広がる特上煎茶です。

一番茶ならではの質の高い茶葉を使用し、茶葉本来の濃いコクをしっかりと感じられる味わいに仕上げています。

ゆったりとお茶の時間を楽しみたいときや、大切な方へのおもてなしにもおすすめの一杯です。

日々支えてくださる方々への感謝の想いを込めて、「おかげさま」と名付けられました。



伊達丸亀製茶

住所 亀山市辺法寺町1011
TEL 0595-85-0524



亀山べにほまれ紅茶

英国でも高く評価された 亀山が誇る和紅茶



亀山産の「べにほまれ」は、国内で初めて認定された紅茶であり、かつて紅茶の本場英国でも高く評価された歴史を持つ和紅茶です。

しかし、海外から安価な紅茶が大量に輸入されるようになった影響により、一度は歴史の中から姿を消しました。

その後、地域の茶業関係者の努力によって復活を遂げ、再び亀山の誇りとして受け継がれています。

濃厚な味わいと豊かな香りが特長で、ホットでもアイスでも美味しくお楽しみいただけます。

受賞歴
プレミアムティコンテスト2023 三つ星受賞
三重の食セレクション2024 選定品
国産紅茶グランプリ2024、2025 プロダクツ部門グランプリ



三重茶農業協同組合

住所 四日市市水沢町2441-3
TEL 059-329-3121



特上かめやま

深い旨みと清涼感を引き出した
亀山の特上煎茶



亀山の豊かな自然環境のもとで育てられた茶葉を使用し、蒸し時間を少し長めにするすることで、深い旨みと清涼感を引き出しました。

一煎目のまるやかな味わいに続き、二煎目、三煎目と淹れるごとに異なる風味の変化をお楽しみいただけます。

亀山の茶づくりの伝統が息づく、自信をもってお届けする一品です。

直売店 茶気茶気
亀山市御幸町174-6 0595-82-0429

岡田屋本店

住所 亀山市西町438
TEL 0595-82-0252



あう AU逢うクラフトシロップシリーズ

「人や地域とのご縁」を
コンセプトにしたクラフトシロップ



さまざまな出逢いの中から選び抜いた素材をもとに生まれた、クラフトシロップシリーズです。四季の果実とハーブを丁寧にブレンドし、亀山市内で採れた甘夏や柚子、亀山茶をはじめ、三重県産などの素材を使用して仕上げました。水やお湯、炭酸水で割ってお楽しみいただけるほか、料理やデザートのアレンジにもご活用いただけます。人や地域とのご縁を大切にしながら、素材の魅力を引き出した、味わい豊かなシロップです。

鈴鹿農業協同組合

住所 鈴鹿市地子町1268
TEL 059-384-1123



鈴海山 (すずかいざん)

鈴鹿山麓の恵みを醸す純米吟醸酒



鈴鹿山麓の自然の恵みを受けて育った米を使用し、丁寧に醸した純米吟醸酒です。精米歩合は55%、アルコール度数は15%。吟醸ならではのフルーティーな香りとやわらかな甘みが広がり、すっきりとした口当たりの中に米の旨みを感じられます。地域の風土と想いを込めて仕上げた、亀山を代表する銘酒です。

取扱 果菜彩
亀山店 0595-83-1114 鈴鹿店 059-381-0831
店 稲生店 059-380-0831

鈴海山梅酒 (すずかいざんうめしゅ)

加太の完熟梅を使用 純米吟醸酒仕込み



加太の梅を使用し、純米吟醸酒「鈴海山」をベースに仕上げた梅酒です。大粒で完熟した梅のみを厳選し、ゆっくり時間をかけて漬けて込むことで、梅本来の旨みと甘みを丁寧に引き出しています。華やかな梅の香りと上品な味わいが特長で、冷酒としても美味しくお楽しみいただける、地域の恵みを生かしたこだわりの一品です。

取扱 果菜彩
亀山店 0595-83-1114 鈴鹿店 059-381-0831
店 稲生店 059-380-0831

菓子工房 きみの庭

住所 亀山市関町木崎264-1
TEL 080-5312-7560



亀山抹茶フロランタンBOX

関宿から生まれた
亀山抹茶の香ばしいフロランタン



希少な亀山市産抹茶に着目し、店主自ら選び抜いた「亀山市産抹茶」を100%使用したフロランタンです。三重県産薄力粉、北海道産発酵バター、アーモンドパウダーを使用。抹茶のほろ苦さと、アーモンドの香ばしさが重なり、ひと口ごとに心地よい余韻が広がります。関宿から生まれた新たな名物として、手土産にもおすすめの一品です。

10~5月の期間限定販売

有限会社 瑞宝軒

住所 亀山市御幸町231
TEL 0595-82-3331



亀乃尾 (かめのお)

江戸時代後期から受け継がれる
亀山の伝統銘菓



亀甲をかたどった意匠が印象的な餅菓子で、江戸時代後期、初代店主・留吉が古今和歌集の賀歌を題材に創作しました。北海道産の上質な小豆を丁寧に炊き上げたこしあんを、国産餅粉で仕立てたやわらかな求肥餅で包んでおり、繊細で上品な甘さと、なめらかな口当たりが調和した味わいが楽しめます。亀山の歴史と文化を今に伝える、格式ある銘菓です。

龍乃掌 (りゅうのて) バウムクーヘン

龍を象る 亀山発の米粉バウム



伊勢神宮奉納米「結びの神」の米粉を使用し、グルテンフリーで丁寧に焼き上げたバウムクーヘンです。同店の銘菓「亀乃尾」と対をなす存在として、力強く天に昇る龍をイメージして名付けられました。やわらかな口当たりのソフトタイプと、香ばしさを楽しめるハードタイプの2種類があり、プレーンや紅茶など多彩なフレーバーを展開しています。

受賞歴
ジャパンフードセレクション(2023.10)グランプリ
ファイナルクーヘン2024秋冬1位
三重の食セレクション2024選定品

なかでも「ハードマイヤーレモン」は、全国のバウムクーヘンが集う「ファイナルクーヘン2024秋冬」で第1位を受賞した代表的な一品です。



御菓子司 生甘堂

住所 亀山市中庄町714-10
TEL 0595-82-1011



アイスくずバー

くずの魅力を生かした
ひんやりもっちり和菓子



くず粉の特性を生かし、もっちりとした食感とひんやりとした口当たりを両立させた和菓子です。

亀山茶、亀山紅茶、亀山ほうじ茶の茶葉を練り込んだシリーズをはじめ、地元産の果物を使用したフルーツ系やドリンク系など、合わせて10種類以上のフレーバーを展開しています。

凍らせてもやわらかさが残り、ゆっくりと溶けながら素材の風味が広がる、亀山の風土が息づく一品です。

山里 (やまざと)

亀山茶と亀山紅茶の
風味を贅沢に生かした銘菓



創業1930年、まもなく100年を迎える生甘堂の代表銘菓です。

初代が考案し、二代目へと受け継がれ、三代目が「亀山べにほまれ紅茶」を加えることで新たな広がりを生み出しました。

北海道産の白手亡豆を100%使用した自家製白あんに、亀山茶と亀山紅茶の粉末茶葉を配合し、丁寧に仕上げられています。表面はさっくり、中はふんわりとした食感が特長の半生菓子で、お茶の豊かな風味をお楽しみいただけます。



有限会社 深川屋

住所 亀山市関町中町387
TEL 0595-96-0008



銘菓 関の戸シリーズ

東海道関宿に息づく 伝統の餅菓子



江戸時代より作り続けられている銘菓「関の戸」は、創業1642年、380年の歴史を誇る深川屋陸奥大塚が、変わらぬ味を大切に守り伝えています。

服部一族が忍びの隠れ蓑として営んできた老舗和菓子屋であり、忍ぶゆかりの和菓子として知られています。

やわらかな求肥でこしあんを包み、阿波の和三盆をまぶした上品な味わいは、創業以来変わらぬ製法で受け継がれています。

取扱店 関見世 吉右衛門
亀山市関町新所1765-5 ☎0595-86-5780



カメヤマ 株式会社

住所 亀山市栄町1504-1
TEL 0595-82-3111



カメヤマローソク

国内シェアNo.1
伝統と技術を受け継ぐ老舗ブランド



創業1927年、まもなく100年を迎えるカメヤマ株式会社。創業以来、ローソクの品質基準とする「三つの精神」(流れず、曲がらず、くすぶらず)をモットーに、確かなものづくりを追求してきました。良好な燃焼を保つ芯糸にこだわり、自社で芯糸を製造。ローソクのサイズや原料に応じた芯糸の選定と徹底した品質管理を行っています。積み重ねてきた技術と信頼が生み出す「カメヤマ品質」は、今も変わらぬ灯りを届けています。

花げしきシリーズ

やさしい香りが心に寄り添う 上質なお線香



花や自然の香りをもとに仕立てられた、やさしく上品なお線香シリーズです。穏やかに広がる奥ゆかしい香りが、日々の祈りや供養の時間に静かな安らぎをもたらします。

煙も香りもほとんどない「備長炭香」や、短時間燃焼で安心して使えるミニ寸シリーズもそろえ、多様な暮らしのかたちに寄り添います。丁寧なものづくりから生まれる「カメヤマ品質」が、変わらぬ安心感を届けます。

花ふぜいシリーズ

豊富な香りをそろえた カメヤマの定番お線香



豊富な香りのバリエーションを取りそろえた、カメヤマの定番お線香シリーズです。日々のご供養にやさしく彩りを添え、気兼ねなく使えるコストパフォーマンスのよさも魅力です。

白檀や金木犀をはじめとする香りに、薔薇やくちなしも加わり、選ぶ楽しさが広がっています。

確かな品質のもと、暮らしに自然と寄り添う香りを届けるシリーズです。



有限会社 ギルドデザイン

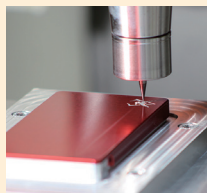
住所 亀山市能褒野町13-2

TEL 0595-85-2230



ジュラルミン削り出し名刺入れ

新入社員から定年まで
生涯使える名刺入れ



航空機にも用いられる高強度素材ジュラルミンを、一枚の無垢材から削り出して仕上げた名刺入れです。世界初となる直径3mmの極小ペアリングを4個内蔵し、精密加工によって実現した滑らかな開閉は、指先に確かな心地よさをもたらします。バイク部品を手がけるメーカーの高度な加工技術により、バイクで踏んでも壊れない耐久性を備えました。時を重ねても色あせない品質を追求し、使い手の歩みとともに在り続けることを目指した一品です。

ジュラルミン削り出しスマートフォンケース

精密加工が生み出す
金属スマホケースの代表作



2006年、バイクの路上駐車禁止を契機に市場環境が大きく変化する中で誕生したプロダクトです。軽くて強いバイク部品づくりで培った精密加工技術を応用し、「スマホを守る」をコンセプトに設計されました。航空機にも用いられる高強度素材ジュラルミンを、一枚の無垢材から削り出し、ミクロン単位の精度で仕上げています。その確かな技術により、これまでに35万個以上を販売し、金属スマホケース分野で日本一の実績を築きました。



桶 重

住所 亀山市関町中町474-1

TEL 0595-96-2808

桶

明治15年創業
四代にわたり受け継がれる桶づくり



明治15年創業、140年の歴史を重ねる桶重。現在は四代目がその技を受け継いでいます。榎(さわら)、高野槇、スギなど、桶に適した樹齢100年を超える良材を厳選し、木の特性を生かして一本一本丁寧に仕上げられています。その確かな技は三重県伝統工芸品にも指定され、今も変わらぬ品質を守り続けています。東海道五十三次の関宿街道に面した作業場では、匠の手仕事を間近に感じることができます。

三重県伝統工芸品



三栄林産株式会社 ノッティーハウスリビング

住所 亀山市加太中在家8032-1

TEL 0595-98-0678



ひのきの組立てミニ家具「ちょこん」シリーズ

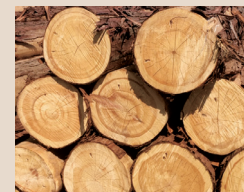
加太ひのきを余すことなく生かす
組み立て式の木製家具



加太ひのきを使用し、丸太を余すことなく活用して生まれた木製家具のシリーズです。子どもが小さなおしりを椅子に“ちょこん”と乗せる姿をイメージして名付けられました。木の香りやぬくもりを感じられる設計で、世代を問わず長く使えるかたちを追求しています。ドライバー一つで組み立てられる仕様には、「ものづくりを楽しんでほしい」という想いが込められています。

ひのきのカッティングボード

木の自然な縁を生かした 三重県産ヒノキ一枚



三重県産ヒノキを使用したカッティングボードです。木の自然な縁のかたちをそのまま生かし、一枚ごとに異なる表情を楽しめるデザインに仕上げられています。料理が楽しくなるような洗練された佇まいと、ひのきならではのやさしい木肌が特長です。調理はもちろん、そのまま食卓に出しても美しく、日々の暮らしに心地よさを添える一枚です。

森のこものシリーズ

暮らしのそばに 木のやすらぎを



スギのコースターやマウスパッド、ヒノキの鍋敷きなど、日常に取り入れやすい木の小物シリーズです。デスクまわりやキッチンにそっと置くだけで、空間にあたたかな表情が生まれます。素材の持つ風合いを大切に、一つひとつ丁寧に仕上げました。森の恵みを身近に感じられる、やさしい木のアイテムです。



三栄林産 株式会社

ノッティーハウスリビング

住所 亀山市加太中在家8032-1
TEL 0595-98-0678



デスク&キャビネット「木のこ」～宝物になる机～

「一生使える机」をめざした学び家具



「一生使える机」をコンセプトに生まれた、デスクとキャビネット一体型の木製家具です。子ども時代だけでなく、大人になってもしっかり使われることを見据え、収納整理アドバイザーとともに設計しました。
「自分で片付けができる机」をめざし、収納は細部まで丁寧に工夫を重ねています。素材には、厳選した上質な三重県産ヒノキを使用。
成長の時間に寄り添い、思い出とともに深まっていく一台です。



中川木材 株式会社

住所 亀山市小川町2206
TEL 0595-86-6198



チビいす組立キット「亀山の木」

自分の手でつくる 亀山産スギの小さいす



亀山産スギを使用した、組立式のチビいすキットです。
あらかじめ下穴加工を施しているため、初めての方でも気軽に組み立てを楽しめます。
木工体験やお子さんの工作体験にも適しており、木に触れながらものづくりの楽しさを感じられます。
インテリアや子どものおもちゃ、店舗の商品スタンドなど、用途に応じて幅広く活用できる一脚です。

ねこプランター

亀山産ヒノキで仕立てる猫のための上質なベッド



亀山産の上質なヒノキを使用し、ひとつひとつ丁寧に手作りで仕上げた猫用ベッドです。狭い場所を好む猫の習性に合わせた程よいサイズで、安心して身をゆだねられる空間をつくります。
ヒノキ特有のやさしい香りや天然成分には、抗菌や防虫、リラックスを促す働きがあるとされ、快適な眠りをやわらかく支えます。
木のぬくもりに包まれながら、大切な家族が穏やかな時間を過ごせる一品です。



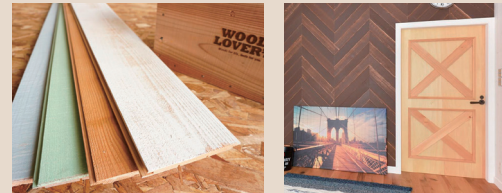
なかの材木 株式会社

住所 亀山市栄町1488-185
TEL 0595-83-1596



WOOD LOVER'S ヴィンテージ加工ウッドパネル

三重県産スギが描く ヴィンテージの表情



三重県産スギの杉羽目板を一枚ずつ手作業でヴィンテージ風に仕上げたウッドパネルです。
無垢材ならではの豊かな表情が、壁面に貼るだけで空間に奥行きと存在感を生み出します。
住まいや店舗の内装材として、これまでとは異なる印象をもたらす、洗練された雰囲気演出します。
多彩なスタイルやカラー展開により、空間に合わせたコーディネートが可能です。

WOOD LOVER'S レジン雑貨シリーズ

「木片や端材を宝物に」 天然木×レジンの小さな作品



「木片や端材こそ宝物」という想いから生まれた、天然木とレジンを組み合わせた雑貨シリーズです。
テーブル製作の過程で生まれる端材を生かし、木目の個性を引き立てながら一つひとつ丁寧に仕上げられています。
一輪挿しやスマホスタンドなど、日常に自然と溶け込むアイテムとして展開。
同じものが二つとない、世界に一つの存在として、贈り物にもふさわしい一品です。

WOOD LOVER'S レジンテーブルとレジンアートパネル

天然木とレジンが響き合う 唯一無二の一作



「木材の新しい創造に向けて」を掲げ、天然木とレジンを融合させたプロダクトです。
これまでテーブルとして生かすことが難しかった板材にも光を当て、植物性のエポキシ樹脂(レジン液)を流し込むことで、木の個性を引き立てながら新たなカタチへと昇華させます。
木目の表情と透明感あるレジンが織りなすデザインは、同じものが二つとない特別な存在感を放ちます。木の可能性を再発見し、素材に新しい命を吹き込む、創造の結晶です。