

## 様式2

### 明細書

令和5年10月25日

#### 1 作成者

住所（フリガナ）：ヒョウゴケン シタツノチョウトミナガ バンチ（〒679-4167）兵庫県たつの市龍野町富永219番地の2

名称（フリガナ）：ヒョウゴケンテノベソウメンキョウドウクミアイ兵庫県手延素麵協同組合

代表者（又は管理人）の氏名及び役職：代表理事 井上 猛

ウェブサイトのアドレス：<https://www.ibonoito.or.jp/>

#### 2 農林水産物等の区分

区分名：第5類 農産加工品類

区分に属する農林水産物等：穀物類加工品類（めん類）

#### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：イボノイト揖保乃糸、IBONOITO

#### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：兵庫県

#### 5 農林水産物等の特性

「揖保乃糸」は、播磨地方に約600年前から受け継がれている伝統的な「手延製法」と「厄」と呼ばれる熟成工程を経ることによって製造されるめん類であり、調理した際は、茹で伸びしにくく滑らかな舌触りで、コシがある歯切れのよい食感を有する。

長年の徹底した品質管理と販売戦略により、手延素麵では日本一の生産量を誇るなど、名品として高い認知を得ている。

#### 6 農林水産物等の生産の方法

##### （1）原料

兵庫県手延素麵協同組合（以下「組合」という。）が管理する「仕入れ原料規格基準書」と「資材規格基準書」に適合した原材料及び資材の供給を受けること。

##### （2）製造

組合員は、組合から供給される原材料のみを使用し、各製品は「製造要綱」に則り製造を行うこと。

##### （3）検査指導員による格付検査

検査指導員による格付検査に合格し、標章・検査証の貼付を受けること。

##### （4）保管

組合の専用倉庫で熟成させ、保管すること。

(5) 最終製品の形態

「揖保乃糸」の最終製品としての形態は、めん類である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであること理由

「揖保乃糸」の発祥地である播磨地方は、兵庫県南西部の播州平野を流れる揖保川流域にあって肥沃な農地が多く、原料である小麦の栽培と水車製粉による小麦粉の生産が盛んに行われていたことや、近隣の播州赤穂から塩が容易に入手できたため、古くから素麵の製造が行われてきた。

その製造方法は、麵を繰り返し縄状に撻りをかけて延ばす「手延製法」により、小麦粉に含まれるたんぱく質のグルテンが縄状に方向性をもち、円形の澱粉粒を包み込むように延びる構造となることで、茹で伸びしにくく滑らかな舌触りとコシのある歯切れの良い食感を生みだしている。併せて高温・多湿の梅雨時期に組合の専用倉庫でじっくりと熟成させる「厄」と呼ばれる熟成工程により脂質を酸化から保護しつつタンパク質を変化させる相互作用によって更に麵の風味や食感を向上させている。

また、播磨地方は揖保川の船運（高瀬舟）を利用して網干港から帆船で京阪地方・下関・鹿児島の消費地へ輸送することができるなどの好条件も備えていたため、「手延製法」による良質な素麵の生産地として全国に認知が広がった。

長年、素麵として展開してきた「揖保乃糸」は、昭和35年に同じ「手延製法」を用いた手延ひやむぎの製造に着手しており、現在は「手延製法」による多様なめん類を製造販売している。これらのめん類は約400軒の組合員が丹精込めて作り上げ、全て検査指導員による格付け検査を行い、全量を組合の専用倉庫で保管するとともに、トレーサビリティによる一括管理を実施するなど、徹底した品質管理により名品として高い評価を得ている。

8 農林水産物等の特性が確立したものであること理由

播磨地方で最も古い素麵に係る文献は、奈良・法隆寺の末寺である斑鳩寺（現在の揖保郡太子町鶴）の日記として残る兵庫県重要文化財の『鶴庄引付（いかるがのしょうひきつけ）』（1398-1586）において、応永25年（1418年）9月18日に「サウメン」（現在の素麵）の記述があり、約600年前の室町時代からこの地で素麵が製造されていたことがうかがえる。当時は寺院や宮中でのみ食されていた。

江戸時代になると、ようやく素麵は庶民にも普及し、江戸文化の影響を受けて農家による生産が増加していったが、粗製乱造で産地の信用を落とす者が現れるようになったため、当時の播磨地方における複数藩の素麵屋仲間が集まり、「素麵屋仲間取締方申合文書」により品質などについて取り決めを交わし、違反した場合は違約金を払うなどの厳しい管理が行われていた。

明治20年（1887年）には、現在の組合の前身である播磨国揖東西両郡素麵営業組合を設立した後、明治27年（1894年）に製品を1～7等級に分ける素麵製造標準検査法を導入し、品質の統一と製品への信頼性を高めるとともに、個人や仲買人のブランドで販売されていた播州手延素麵について、生産地を流れる揖保川の名に因んで「揖保乃糸」と命名し商標を統一した。

こうした長い歴史を持つ素麺作りで培われた伝統的な「手延製法」をいかし、昭和35年には手延ひやむぎの製造を開始しており、順次、手延うどん、手延中華麺及び手延パスタを製造販売するなど、現在、「揖保乃糸」は素麺だけに留まらず生産地で製造される「手延製法」によるめん類全体のブランドとして展開している。

平成18年6月から、海外展開としてアメリカのハワイ州で初めてメニュー提案型のイベントを実施し、翌年からはアメリカのロサンゼルスとニューヨーク、東南アジア及びEUにおいても、販売促進活動を推進しており、海外での知名度も向上している。

## 9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

### (1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

該当する

①商標権者の氏名又は名称：兵庫県手延素麺協同組合

登録商標：揖保乃糸

指定商品又は指定役務：30 そうめんのめん

商標登録の登録番号：第416423号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

[登録年月日] 昭和27年9月25日

[更新登録日] 令和4年3月31日

[存続期間満了日] 令和14年9月25日

②商標権者の氏名又は名称：兵庫県手延素麺協同組合

登録商標：揖保乃▲いと▼

指定商品又は指定役務：30 手延そうめんのめん

商標登録の登録番号：第1380429号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

[登録年月日] 昭和54年6月29日

[更新登録日] 平成31年2月26日

[存続期間満了日] 令和11年6月29日

③商標権者の氏名又は名称：兵庫県手延素麺協同組合

登録商標：いぼのいと∞揖保乃糸

指定商品又は指定役務：30 そうめんのめん

商標登録の登録番号：第2637840号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

[登録年月日] 平成6年3月31日

[更新登録日] 令和5年10月26日

[存続期間満了日] 令和16年3月31日

④商標権者の氏名又は名称：兵庫県手延素麺協同組合

登録商標：いぼのいと\揖保乃糸

指定商品又は指定役務：30 そうめんのめん

商標登録の登録番号：第2682815号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

[登録年月日] 平成6年6月29日

[更新登録日] 令和6年2月19日

[存続期間満了日] 令和16年6月29日

該当しない

(2) 法第13条第2項該当の有無（(1)で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第13条第2項第1号に該当

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：兵庫県手延素麺協同組合

専用使用権者の承諾の年月日：平成6年6月29日

専用使用権は設定されていない。

法第13条第2項第2号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第13条第2項第3号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

## 11 連絡先



