

社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護するものです。世界100ヶ国以上で導入されています。

【解説】ちよつと詳しく説明すると、GI(=地理的表示)保護制度は、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律(GI法)」に基づく

制度で、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、

あおりカシス(青森)/但馬牛(兵庫)/神戸ビーフ(兵庫)/夕張メロン(北海道)/特産本玉露(福岡)/江戸崎かぼちゃ(茨城)/鹿児島壺造り黒酢(鹿児島)/くまもと県産い草(熊本)/伊予生糸(愛媛)/鳥取砂丘らっきょう、ふくべ砂丘らっきょう(鳥取)/三輪産(石川)/山内かぶら(福井)/加賀丸いも(石川)/三島馬鈴薯(静岡)/十勝川西長いも(北海道)/くにさき七島蘭表(大分)/十三産松阪牛(三重)/米沢牛(山形)/前沢牛(岩手)/くろさき茶豆(宮城)/大館とんぶり(秋田)/大分かぼす(大分)/すんき(長野)/願寺甘とう(京都)/飯沼栗(茨城)/紀州金山寺味噌(和歌山)(徳島)/上庄さといも(福井)/琉球もろみ酢(沖縄)/若狭小浜手野田村荒海ホタテ(岩手)/奥飛騨山之村寒干し大根(岐阜、オクラ(秋田)/小川原湖産大和しじみ(青森)/入善ジャンボ西牛(宮崎)/近江牛(志賀)/辺塚だいたい(鹿児島)/鹿児島黒牛大根/(秋田)/対州そば(長崎)/山形セルリー(山形)/南郷トマト、豆腐(宮城)/岩手木炭(岩手)/くまもとあか牛(熊本)/二子さといも(岩手)/りー(鳥取)/奥久慈しゃも(茨城)/こおげ花御所産(岩手)/浄法寺漆(岩手)/つるたスチューベン(青森)/小笹うるい(山形)/東京しゃも(東京)/佐用もち大豆(兵庫)/いぶりがっこ(秋田)/大栄西瓜(鳥取)/津南の雪下になじん(新潟)/善通寺産(香川)/比婆牛(広島)/豊島タチウオ(広島)/伊吹そば(滋賀)/今金男しゃく(北海道)/東出雲の畑ほし柿(島根)/田浦銀太刀(熊本)/大野あさり(広島)/大鱈温泉もやし(青森)/三瓶そば(島根)/檜山海参(北海道)/大竹いちじく(秋田)/八代特産晩白柚(熊本)/八代生薑(熊本)/物部ゆず(高知)/福山のくわい(広島)/富山干柿(富山)/山形ラ・フランス(山形)/徳地やまのいも(山口)/網走湖産しじみ貝(北海道)/えらぶゆり(鹿児島)/西浦みかん寿太郎(静岡)/河北せり(宮城)/清水森ナンバ(青森)/甲子柿(岩手)/ルックガンライチ(ベトナム)/わかやま布引だいこん(和歌山)/大口れんこん(新潟)/ビントゥアンドラゴンフルーツ(ベトナム)/くまもと塩トマト(熊本)/氷見稲積梅(富山)/阿久津曲がりねぎ(福島)/広田湾産イシカゲ貝(岩手)/種子島安納いも(鹿児島)/豊橋なんぶとうがん(愛知)/はかた地どり(福岡)/川俣シャモ(福島)/あけぼの大豆(山形)/とこりんぐ(北海道)/女山大根(佐賀)/あおりカシス(青森)/但馬牛(兵庫)/神戸ビーフ(兵庫)/夕張メロン(北海道)/特産本玉露(福岡)/江戸崎かぼちゃ(茨城)/鹿児島壺造り黒酢(鹿児島)/くまもと県産い草(熊本)/伊予生糸(愛媛)/鳥取砂丘らっきょう、ふくべ砂丘らっきょう(鳥取)/三輪産(石川)/山内かぶら(福井)/加賀丸いも(石川)/三島馬鈴薯(静岡)/十勝川西長いも(北海道)/くにさき七島蘭表(大分)/十三産松阪牛(三重)/米沢牛(山形)/前沢牛(岩手)/くろさき茶豆(宮城)/大館とんぶり(秋田)/大分かぼす(大分)/すんき(長野)/願寺甘とう(京都)/飯沼栗(茨城)/紀州金山寺味噌(和歌山)(徳島)/上庄さといも(福井)/琉球もろみ酢(沖縄)/若狭小浜手野田村荒海ホタテ(岩手)/奥飛騨山之村寒干し大根(岐阜、オクラ(秋田)/小川原湖産大和しじみ(青森)/入善ジャンボ西牛(宮崎)/近江牛(志賀)/辺塚だいたい(鹿児島)/鹿児島黒牛大根/(秋田)/対州そば(長崎)/山形セルリー(山形)/南郷トマト(福島)/ヤマダイかんしょ(宮崎)/岩出山凍り豆腐(宮城)/岩手木炭(岩手)/くまもとあか牛(熊本)/二子さといも(岩手)/越前がに(福井)/大山ブロッコリー(鳥取)/奥久慈しゃも(茨城)/こおげ花御所産(岩手)/浄法寺漆(岩手)/菊池水田ごぼう(熊本)/つるたスチューベン(青森)/小笹うるい(山形)/東京しゃも(東京)/佐用もち大豆(兵庫)/いぶりがっこ(秋田)/大栄西瓜(鳥取)/津南の雪下になじん(新潟)/善通寺産(香川)/比婆牛(広島)/豊島タチウオ(広島)/伊吹そば(滋賀)/今金男しゃく(北海道)/東出雲の畑ほし柿(島根)/田浦銀太刀(熊本)/大野あさり(広島)/お気に入りの鰯温泉もやし(青森)/三瓶そば(島根)/檜山海参(北海道)/大竹いちじく(秋田)/八代特産晩GI産品を見つけて！(熊本)/物部ゆず(高知)/福山のくわい(広島)/富山干柿(富山)/山形ラ・フランス(山形)/徳地やまのいも(山口)/網走湖産しじみ貝(北海道)/えらぶゆり(鹿児島)/西浦みかん寿太郎(静岡)/河北せり(宮城)/清水森ナンバ(青森)/甲子柿(岩手)/ルックガンライチ(ベトナム)/わかやま布引だいこん(和歌山)/大口れんこん(新潟)/ビントゥアンドラゴンフルーツ(ベトナム)/くまもと塩トマト(熊本)/氷見稲積梅(富山)/阿久津曲がりねぎ(福島)/広田湾産イシカゲ貝(岩手)/種子島安納いも(鹿児島)/豊橋なんぶとうがん(愛知)/はかた地どり(福岡)/川俣シャモ(福島)/あけぼの大豆(山形)/とこりんぐ(北海道)/女山大根(佐賀)/あおりカシス(青森)/但馬牛(兵庫)/神戸ビーフ(兵庫)/夕張メロン(北海道)/特産本玉露(福岡)/江戸崎かぼちゃ(茨城)/鹿児島壺造り黒酢(鹿児島)/くまもと県産い草(熊本)/くまもと県産い草畳表(熊本)/伊予生



産地の物語

風土

匠の技

伝統

品質

があります

には、

GI産品を探すには、このマークが目印です



MAFF 農林水産省



03-6738-6442 輸出・国際局知的財産課
03-5567-1991 日本地理的表示協議会 (一社)食品需給研究センター

地理的表示(GI)



地理的表示(GI)保護制度とは

地域には、長年培われた伝統的な生産方法や気候・土壌などの生産地の特徴が、品質などの特性に結びついている産品が多く存在しています。

これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度が「[地理的表示\(GI\)保護制度](#)」です。

この展示では、地理的表示(GI)保護制度と、関東農政局管内都県で登録された産品をご紹介します。



地理的表示保護制度をご存じですか？

地理的表示（GI(ジーアイ) : Geographical Indication）とは

農林水産物・食品等の名称で、

- ・ その名称から産地を特定でき、
- ・ 製品の品質等の特性が産地と結び付いていること

日本のほか、世界の国々でも保護を行っています。



を特定できる名称のことです。

地理的表示のイメージ - 「市田柿」を例に -

生産地



製品「市田柿」の特性

○人的要因

- ・ 下伊那郡高森町(旧市田村)が発祥の「市田柿」のみを使用
- ・ じっくりとした「干し上げ」、しっかりとした揉み込み

○自然的要因

- ・ 昼夜の寒暖差が大きいため、高糖度の原料柿ができる
- ・ 晩秋から初冬にかけて川霧が発生し干柿の生産に絶好の温度と湿度が整う

結び付き

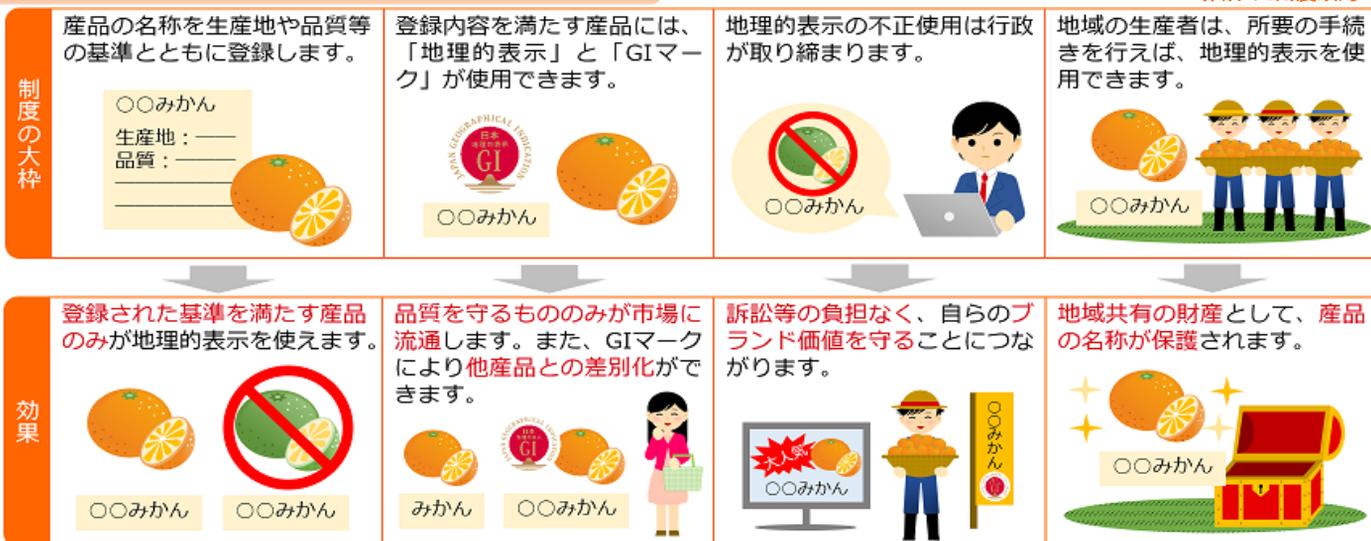
- ・ 特別に糖度が高い
- ・ もっちりとした食感
- ・ きれいな飴色
- ・ 小ぶりで食べやすい
- ・ 表面を覆うキメ細かな白い粉化粧



高い知名度を有する市田柿という名称から、産地と製品の特性がわかる

地理的表示保護制度の内容と効果

作成：九州農政局



江戸崎 かぼちゃ

えどさきかぼちゃ

生産地：茨城県稲敷市及び牛久市桂町

登録団体：稲敷農業協同組合

茨城県



販売時期 6月～8月



地図:CraftMAP

こんなところが大変!!

「品質を保つために、カボチャにまんべんなく光が当たるようにひとつひとつ台座を敷いたり、出荷する全てを人の目を通して検査する体制を整えることが大変でした。」

このように出来ます。

昭和41年に江戸崎町君賀地区(現稲敷市)を中心に生産が始まりました。
一般的なカボチャと異なり完熟で収穫を行うため、ほくほくとした食感で、ふかしたり水で炊いたりすると、粉ふきいものような食感、甘味があります。



スープやフライドかぼちゃなど素材を活かした料理は、完熟の甘味が生きます。



農林水産大臣登録第13号

市田柿

いちだがり



販売時期 12月～2月

長野県



地図: CraftMAP

生産地：長野県飯田市、下伊那郡、
上伊那郡の飯島町と中川村

登録団体：みなみ信州農業協同組合

こんなところが大変!!

「一定の品質に干し柿をつくるために、温度と湿度に気を配りながら干し加減を見極め、乾燥状態に合わせて、柿揉みの時間や回数を調節していくことが大変です。」

このように出来ます。

旧市田村である現在の伊那郡高森町が発祥の渋柿をじっくり干し上げ揉みこむことで、もっちりやわらかな食感となり、中はきれいなあめ色の果肉に仕上がります。表面は内部から染み出したブドウ糖が結晶となり、きめ細やかな粉化粧をまとう干柿です。



柿のれんは晩秋の風物詩です。お正月の縁起物でもあります。



三島馬鈴薯

みしまばれいしょ

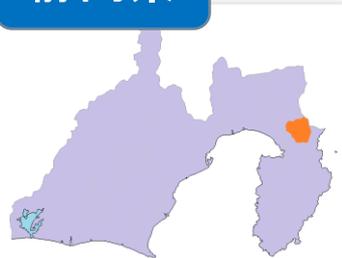
生産地：静岡県三島市の箱根西麓地域、
静岡県田方郡函南町の箱根西麓地域

登録団体：富士伊豆農業協同組合

農林水産省登録第18号



静岡県



地図：CraftMAP

こんなところが大変!!

「馬鈴薯の肌の美しさを保つために、傾斜のある畑で一つ一つ傷をつけないように手作業で収穫するので、腰に負担がかかる作業です。」

販売時期 7月～8月

このように出来ます。

収穫後1週間以上、風通しの良い冷暗所で風乾貯蔵を行い、しっかり熟成させています。こうすることで、一般的な馬鈴薯に比べ保存性に優れ、メークインの特徴である粘質で崩れにくい肉質と、甘みのあるほくほく感が生まれます。



お中元として贈答用にも使われます。また、「みしまコロッケ」はご当地グルメです。



すんき

すんき

生産地：長野県木曾郡木曾町、上松町、南木曾町、木祖村、王滝村、大桑村及び長野県塩尻市の一部

登録団体：すんきブランド推進協議会



長野県



地図: CraftMAP

販売時期 12月～2月

こんなところが大変!!

「冬の寒い時期に漬け込みを行います。漬け込んだあと乳酸発酵を促すため、1日間保温を行わなければならない、漬け樽を毛布等で包んだりして、温度を下げない工夫をしています。」

このように出来ます。

伝統野菜の赤蕪の茎葉、茎葉の付け根部分を使います。植物性乳酸菌によって発酵させた漬物で、国内外でも稀有な「無塩の乳酸発酵食品」です。独特の酸味があり、地元では古くから、味噌汁にすんきを入れた「すんき汁」や、温かいそばの上にすんきをのせた「すんきそば」が食べられています。





新里ねぎ

にっさとねぎ

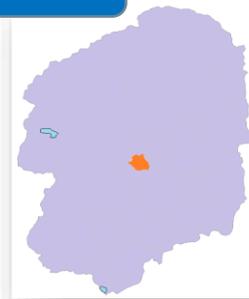
農林水産省登録第35号

生産地：栃木県宇都宮市新里町

登録団体：新里ねぎ生産組合



栃木県



地図:CraftMAP

こんなところが大変!!

「新里ねぎの美味しさは知られていたものの、栽培の難しさから最初はなかなかブランド化への理解が得られず、生産者が議論を重ね、生産組合が立ち上がりました。」

販売時期 12月～3月

このように出来ます。

小石混じりの粘土質の固い土壌で生産されるため、深植えが出来ず、ねぎの植え替え時に浅く掘った溝にねぎを斜めに寝かせ、成長と共に徐々に土をかけて育てます。植物が立ち上がろうとする性質と相まって、弓形になります。



弓のように曲がったねぎを慎重に収穫。加熱すると、とろりと柔らかくなります。



田子の浦 しらす

たごのうらしらす

農林水産省登録第36号

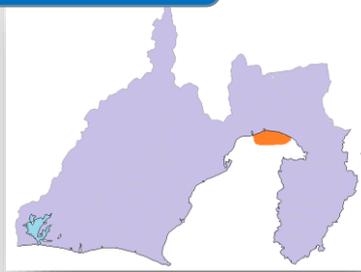
生産地：静岡県田子の浦沖
(富士市沖・沼津市沖)

登録団体：田子の浦漁業協同組合



販売時期 4月～12月

静岡県



地図: CraftMAP

こんなところが大変!!

「水揚げ後すぐに、船上でザルを使用し氷を入れ、しらすを傷つけないよう手作業で氷締めをし、直ちに市場へ水揚げを行うなど、しらすの鮮度を保つ工夫をしています。」

このように出来ます。

日本一の深さを誇る駿河湾の中でも急深に位置するため、一般的な二艘曳きの漁法には適さず、一艘曳きで漁が行われています。一艘曳きは、二艘曳きに比べ漁獲量は少ないですが、品質の高いしらすを獲ることが出来ます。



釜揚げしらすも作られています。



飯沼栗

農林水産省登録第38号

いいぬまくり

生産地：茨城県東茨城郡茨城町

登録団体：下飯沼栗生産販売組合



茨城県



地図: CraftMAP

こんなところが大変!!

「一般の栗は1つのイガに対して実が3つであるのに対して、飯沼栗は1つのイガに対して1つの実を实らせる大果生産です。このための授粉技術確立するのに苦労しました。」

販売時期 11月中

このように出来ます。

1穂1果の栽培技術、3回に及ぶ徹底した選別等により、一般的な栗より大きく、色つや・形状に優れ、出荷品に虫食い等がほとんどない栗です。栽培品種は、大果性、品質などを勘案して、晩生品種などの「石鎚」を主に用いています。



水戸の 柔甘ねぎ

みとのやわらかねぎ

生産地：茨城県水戸市、東茨城郡城里町
及び同郡茨城町

登録団体：水戸農業協同組合



販売時期 4月～7月、11月～3月

このように出来ます。

一般的な根深ねぎの生産方法である土寄せを行わずに、軟化させる生産方法を用い、軟白部分が約40cmで一般的な根深ねぎより1.3倍～1.6倍長く、まっすぐで、柔らかく、甘みがあり、辛みエグミが少なく、緑の部分まで生でも美味しいねぎです。

茨城県



地図：CraftMAP

こんなところが大変!!

「白い部分が長く柔らかいことから、収穫の際折れないように気を使います。また、皮むき機の圧力を下げるなど工夫しています。」



ビニルハウスで育てています。

奥久慈 しやも

おくじしゃも

生産地：茨城県久慈郡大子町、
常陸大宮市、常陸太田市、高萩市

登録団体：農事組合法人 奥久慈しゃも生産組合



販売時期 通年

このように出来ます。

元来闘鶏用のため気性は荒いですが、闘争性の低い軍鶏種と名古屋種及びロードアイランドレッド種を交配することで気性を穏やかにしました。

ストレスの少ない環境下で長期間飼育され、肉質は身が良くしまり、肉汁が豊富で、脂肪が少なく、歯ごたえがあり、鶏特有の臭みがほとんど感じられないため、高い評価を得ています。

茨城県



地図:CraftMAP

こんなところが大変!!

「28日齢以降は、1㎡あたり10羽以下のゆったりした飼育密度で軍鶏にストレスをためさせない工夫をしています。今後は、海外販路開拓を目指しています。」



名勝 袋田の滝へ行った帰りに、鍋や親子丼などのしゃも料理も人気です。

東京しゃも

とうきょうしゃも

生産地：東京都

登録団体：東京しゃも生産組合

農林水産省登録第77号



販売時期 通年

東京都



地図: CraftMAP

こんなところが大変!!

「飼料は生産者が中心となって開発した専用飼料が使われます。『東京しゃも』の特徴的な肉質を発揮するための配合割合を生み出すことに苦労しました。」

このように出来ました。

江戸の名物料理「軍鶏鍋」として愛されてきた味を再現するため、旧東京都畜産試験場が中心となって、昭和59年(1984年)に「東京しゃも」を誕生させました。東京しゃもの肉質は、軍鶏の特徴を多く引き継いでおり、赤身の色合いが濃く、身はよく引き締まり歯ごたえがある旨みの強い肉質となっています。



豪快な鳥焼や親子丼、江戸の食文化であったしゃも鍋などが親しまれています。



西浦みかん 寿太郎

生産地：静岡県沼津市三浦地区
(静浦、内浦、西浦)

登録団体：富士伊豆農業協同組合

農林水産省登録第103号

にしうらみかんじゅたろう



静岡県



地図: CraftMAP

こんなところが大変!!

「収穫したみかんの味を良くするため、風通しの良い冷暗所で貯蔵しますが、日々果実の状態を頻繁に確認し、こまめに換気や温度調整を行うことが大変です。」

販売時期 2月～3月

このように出来ます。

寿太郎温州発見後、原木から接木した苗木を生産者に配付して産地形成を進めてきました。一般的なみかんに比べ、糖度と酸度のバランスが良く、味の濃い食味が特徴となっています。他産地出荷の少ない時期に最盛期を迎えられるよう、栽培及び貯蔵技術向上に取り組んでいます。



みかん畑から駿河湾越しに臨む富士山。



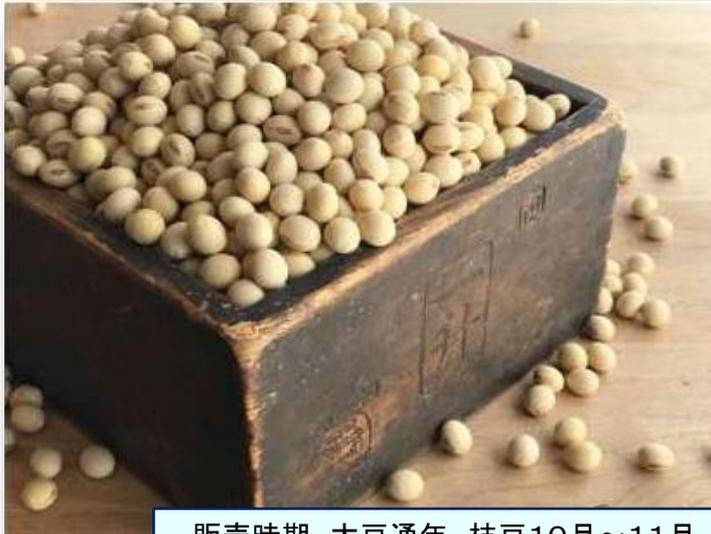
あけぼの大豆

あけぼのだいず

生産地：山梨県南巨摩郡身延町

登録団体：身延町あけぼの大豆振興協議会

農林水産省登録第119号



販売時期 大豆通年、枝豆10月～11月

山梨県



地図:CraftMAP

こんなところが大変!!

「粒の大きさを維持していくために、他品種とのほ場の分離などを徹底し、何世代にもわたり種子を選抜していかななくてはならないので根気が必要です。」

このように出来ました。

限られた気象条件や手作業での生産のため大量生産ができず、希少性の高さから幻の大豆と呼ばれています。

豆粒を10粒並べると6寸(18cm)になり、「十六寸(とうろくすん)」とも呼ばれるほど大きく、一般の大豆の2倍の重量があります。



枝豆の販売期間はたったの3週間。



深蒸し菊川茶

ふかむしきくがわちや

生産地：静岡県

登録団体：菊川市茶業協会

農林水産省登録第130号



販売時期 通年

静岡県



地図: CraftMAP

こんなところが大変!!

「元々、気温が高く日照時間が多い気候条件で、茶葉が固くなり渋みが強いお茶でしたが、戦後、産地の篤農家達の研究によって、茶葉を長い時間蒸すことで、渋みが少なく味の良い茶を製造することに成功しました。」

このように出来ました。

荒茶を製造する工程の最初の段階で生葉を蒸気で蒸しますが、深蒸しは普通の煎茶の2倍以上の時間をかけて深く蒸します。お茶を淹れると濃厚な黄緑色で、渋みが少なくまろやかな味わいとなるのが特徴です。



台地に広がるお茶畑。



行方かんしょ

なめがたかんしょ

生産地：行方市、潮来市、鹿嶋市、銚田市、小美玉市、かすみがうら市

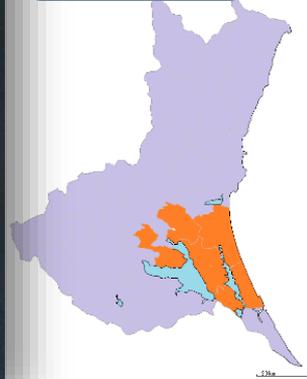
登録団体：行方かんしょブランド推進協議会

農林水産省登録第131号



販売時期 通年

茨城県



地図：CraftMAP

こんなところが大変!!

「かんしょの品種ごと、獲れる年ごとに品質が違ってくため、キュアリングの温度や期間及び出荷時期の設定には細心の注意を払います。」

このように出来ます。

「キュアリング定温貯蔵技術」と、品種ごとに最も美味しい時期に限定して出荷する「品種リレー出荷」により年間を通じて安定した良食味状態での出荷を維持しています。

※キュアリングとは、掘取り直後のかんしょを高温・多湿の条件にして、収穫時についた傷の表皮下にかさぶた状のコルク層を形成させる処理で、病原菌の侵入や腐敗を防ぐために行われます。



専用の機械に乗って掘り取りします。



鹿沼在来そば

かぬまざいらいそば

生産地：栃木県鹿沼市

登録団体：鹿沼そば振興会

農林水産省登録第136号



販売時期 6月、11月

このように出来ます。

栃木県鹿沼市内の海拔190～380m付近の中山間地域の圃場で栽培される在来種のそばです。完熟した玄そばで殻を挽き込んだ味わい深い田舎そば粉と、早刈り収穫した玄そばを挽いた淡い緑調で爽やかな風味のそば粉があります。

栃木県



地図: CraftMAP

こんなところが大変!!

「江戸時代からの食文化である鹿沼独自の在来種を守り承継するために、山によって分断された沢地を中心とした閉鎖的な栽培環境で、徹底した種の生産管理を行っています。」



そば畑の風景。

G I 登録産品

令和5年7月20日現在 **137**産品



外国

- 【イタリア国】
- 41. プロシュット ディ パルマ
- 【ベトナム国】
- 107. ルックガン ライチ
- 110. ピントウアン ドラゴン フルーツ
- 【タイ国】
- 138. ドイトンコーヒー
- 139. ドイチャンコーヒー

北海道

- 【北海道】
- 4. タ張メロン
- 21. 十勝川西長いも
- 86. 今金男しゃく
- 92. 檜山海参
- 101. 網走湖産しじみ貝
- 120. ところピンクにんにく
- 128. 十勝ラクレット
- 135. 浜中養殖うに

東北

- 【青森】
- 1. あおもりカシス
- 23. 十三湖産大和しじみ
- 52. 小川原湖産大和しじみ
- 75. つるたスチューベン
- 90. 大鱒温泉もやし
- 105. 清水森ナンバ
- 【岩手】
- 28. 前沢牛
- 47. 岩手野田村荒海ホタテ
- 66. 岩手木炭
- 68. 二子さといも
- 73. 浄法寺漆
- 106. 甲子柿
- 114. 広田湾産イシカゲ貝
- 【宮城】
- 31. みやぎサーモン
- 65. 岩出山凍り豆腐
- 104. 河北せり
- 【秋田】
- 32. 大館とんぶり
- 51. ひばり野オクラ
- 60. 松館しほり大根
- 79. いぶりがっこ
- 93. 大竹いちじく
- 【山形】
- 26. 米沢牛
- 30. 東根さくらんぼ
- 62. 山形セルリー
- 76. 小笹うるい
- 99. 山形ラ・フランス
- 【福島】
- 63. 南郷トマト
- 113. 阿久津曲がりねぎ
- 118. 川俣シャモ
- 123. 伊達のあんぼ柿
- 125. たむらのエゴマ油
- 134. 昭和かすみ草

九州

- 【福岡】
- 5. 八女伝統本玉露
- 118. はかた地どり
- 【佐賀】
- 121. 女山大根
- 【長崎】
- 61. 対州そば
- 132. 長崎からすみ
- 【大分】
- 22. くにさき七島蘭表
- 33. 大分かぼす
- 【宮崎】
- 55. 宮崎牛
- 64. ヤマダイかんしょ
- 【熊本】
- 8. くまもと県産い草
- 9. くまもと県産い草畳表
- 67. くまもとあか牛
- 74. 菊池水田ごぼう
- 88. 田浦銀太刀
- 94. 八代特産晚白柚
- 95. 八代生姜
- 111. くまもと塩トマト
- 【鹿児島】
- 7. 鹿児島島の壺造り黒酢
- 46. 桜島小みかん
- 57. 辺塚だいたい
- 58. 鹿児島黒牛
- 102. えらぶゆり
- 115. 種子島安納いも

中国・四国

- 【鳥取】
- 11. 鳥取砂丘らっきょう
- 70. 大山プロッコリー
- 72. こおげ花御所柿
- 80. 大栄西瓜
- 【島根】
- 87. 東出雲のまる畑ほし柿
- 91. 三瓶そば
- 【岡山】
- 24. 連島ごぼう
- 【広島】
- 83. 比婆牛
- 84. 豊島タチウオ
- 89. 大野あさり
- 97. 福山のくわい
- 【山口】
- 19. 下関ふく
- 40. 美東ごぼう
- 100. 徳地やまのいも
- 【徳島】
- 42. 木頭ゆず
- 127. 阿波尾鶏
- 129. 徳島すだち
- 【香川】
- 54. 香川小原紅早生みかん
- 82. 普通寺産四角スイカ
- 124. サヌキ白みそ
- 【愛媛】
- 10. 伊予生糸
- 【高知】
- 96. 物部ゆず

近畿

- 【滋賀】
- 56. 近江牛
- 85. 伊吹そば
- 122. 近江日野産日野菜
- 【京都】
- 37. 万願寺甘とう
- 【兵庫】
- 2. 但馬牛
- 3. 神戸ビーフ
- 78. 佐用もち大豆
- 【奈良】
- 12. 三輪素麺
- 【和歌山】
- 39. 紀州金山寺味噌
- 108. わかやま布引だいこん
- 133. あら川の桃
- 【大阪】
- 137. 富田林の海老芋

北陸

- 【新潟】
- 29. くろさき茶豆
- 81. 津南の雪下にんじん
- 109. 大口れんこん
- 【富山】
- 53. 入善ジャンボ西瓜
- 53. 富山干柿
- 112. 氷見稲積梅
- 【石川】
- 17. 加賀丸いも
- 20. 能登志賀ころ柿
- 【福井】
- 14. 吉川ナス
- 16. 山内かぶら
- 43. 上庄さといも
- 45. 若狭小浜小鯛ささ漬
- 69. 越前がに

関東

- 【茨城】
- 6. 江戸崎かぼちゃ
- 38. 飯沼栗
- 59. 水戸の柔甘ねぎ
- 71. 奥久慈しゃも
- 131. 行方かんしょ
- 【栃木】
- 35. 新里ねぎ
- 136. 鹿沼在来そば
- 【東京】
- 77. 東京しゃも
- 【山梨】
- 119. あけぼの大豆
- 【長野】
- 13. 市田柿
- 34. すんき
- 【静岡】
- 18. 三島馬鈴薯
- 36. 田子の浦しらす
- 103. 西浦みかん寿太郎
- 130. 深蒸し菊川茶

沖縄

- 【沖縄】
- 44. 琉球もろみ酢

東海

- 【岐阜】
- 48. 奥飛騨山之村寒干し大根
- 50. 堂上蜂屋柿
- 126. 飛騨牛
- 【愛知】
- 49. 八丁味噌
- 116. 豊橋なんぶとうがん
- 【三重】
- 25. 特産松阪牛

ECサイトで



買えます♪

あおりカシス(青森)/但馬牛(兵庫)/神戸ビーフ(兵庫)/夕張メロン(北海道)/八女伝統本玉露(福岡)/江戸崎かぼちゃ(茨城)/鹿児島産の壺造り黒酢(鹿児島)/くまもと県産い草(熊本)/くまもと県産い草畳表(熊本)/伊予生糸(愛媛)/鳥取の丘らっきょう(鳥取)/三輪素麺(奈良)/市田柿(長野)/吉川ナス(福井)/山内かぶら(福井)/加賀丸いも(石川)/三島馬鈴薯(静岡)/下関ふく(山口)/能登志賀ころ柿(石川)/山形牛(山形)/前沢牛(岩手)/くろさき茶豆(新潟)/東根さくらんぼ(山形)/いぶりがっこ(熊本)/大分かぼす(大分)/すんぎ(長野)/新里ねぎ(熊本)/とう(京都)/飯沼栗(茨城)/紀州金山寺味噌(和歌山)/プロセッコ(徳島)/上庄さといも(福井)/琉球もろみ酢(沖縄)/若狭(岩手)/奥飛騨山之村寒平(岩手)/岩手野田村荒海ホタテ(岩手)/ひばり野オクラ(秋田)/生みかん(宮崎)/宮崎牛の柔甘ね(宮崎)/松館(宮崎)/ヤマト(宮崎)/さといも(岩手)/越前が(福井)/鳥取の漆(岩手)/京(京都)/佐用もち(新潟)/善通寺産四角スイカ(香川)/やぐ(北海道)/東出雲のまる(青森)/三瓶そば(島根)/檜山海參(北海道)/大竹いちじく(福山)のくわい(広島)/富山干柿(富山)/生姜(熊本)/物部ゆず(高知)/福山のくわい(広島)/富山干柿(富山)/徳地やまのいも(山口)/網走湖産しじみ貝(北海道)/えらぶゆり(鹿児島)/(高知)/河北せり(宮城)/清水森ナンバ(青森)/甲子柿(岩手)/ルックガンライチ(ベトナム)/あかやま布引だいこん(和歌山)/大口れんこん(新潟)/ビントウアンドラゴン(ベトナム)/くまもと塩トマト(熊本)/水見稲積梅(富山)/阿久津曲がりねぎ(福島)/広田湾(岩手)/舞安納豆(鹿児島)/豊橋なんがとうがん(愛知)/はかた地どり(福岡)/(鳥取)/(鳥取)の大豆(梨)/とこ(北海道)/女山大根(佐賀)/あおりカシス(青森)/神戸ビーフ(兵庫)/夕張メロン(北海道)/八女伝統本玉露(福岡)/江戸崎かぼちゃ(茨城)/鹿児島産の壺造り黒酢(鹿児島)/くまもと県産い草(熊

人気ランキング | お礼品から探す | 地域から探す | 特集・キャンペーン

『地理的表示 (GI) 保護制度』は、「ここにしかない！」を証明し守ってくれる制度



地理的表示 (GI) 保護制度について
「ここにしかない！」を証明し守ってくれる制度

フルーツ | 水産品 | 野菜類 | お肉類 | 冷凍食品 | 加工品 |スイーツ

GI 特産品 ブランド 通販 お取り寄せ



GI 特産品 ブランド 通販 お取り寄せ

日本のお墨付き産品

さとふる さとふる



豊洲 TOYOSU ICHIBA



MAFF 農林水産省



03-6738-6442 輸出・国際局知的財産課

03-5567-1991 日本地理的表示協議会 (一社)食品需給研究センター