

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

岐阜県瑞浪市
が応援するふるさと名物

相乗効果を生む

「みずなみ焼」
「瑞浪ボーノポーク」
の商品群

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



みずなみ焼



瑞浪ボーノポーク



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

令和2年3月18日

地域の
プロフィール

歴史のまち

瑞浪市は、岐阜県の南東部に位置し、市北部には中山道の宿場町「大湫宿」「細久手宿」を有するほか、地歌舞伎や人形浄瑠璃（文楽）も伝承されるなど、往時のにぎわいを体感することができる「歴史のまち」です。



陶磁器のまち

室町時代に端緒をなすといわれる焼き物文化を礎に、陶磁器産業を中心に発展してきた瑞浪市。市内には焼き物文化を象徴する陶製こま犬などギネス認定された巨大モニュメントがお出迎えします。



岐阜県瑞浪市

化石のまち

太古の昔は湖や海だった瑞浪市。貴重な化石が市内で多く産出され、「化石博物館」には約25万点もの化石が所蔵されています。市中心部を流れる土岐川の川原では、化石の採集ができるため、週末には家族連れでにぎわいます。

ゴルフのまち

豊かな自然に囲まれた瑞浪市は、市内に13のゴルフ場を有し、「ゴルフのまち」としても知られています。中央アルプスを臨む雄大なパノラマが広がる丘陵地に美しいコースが点在し、ゴルファーに人気のまちです。

1

主な地域資源

デザイン性の高い陶磁器「みずなみ焼」

「美濃焼」の産地として知られる岐阜県東濃地域。その中で瑞浪市は、磁器の和洋食器を製造の中心とし、国内外へは主にO E M（相手先商品製造）として出荷してきましたが、海外からの廉価品の流入、模倣品の氾濫など、取り巻く状況は厳しさを増しました。そこで、従来のO E M生産から脱却し、デザイン・品質において“みずなみ独自”の魅力ある商品の開発を行い、世界で評価されるブランド化を目指す「みずなみ焼」ブランドの確立事業が2000年、動き始めました。



2

ふるさと名物

「みずなみ焼」の商品群

長年にわたり海外の世界的な見本市への出展を重ねる中で、グッドデザイン賞や国際陶磁器展での受賞作品の数々を生み出した「みずなみ焼」。

洋でもあり和でもある、優れたデザイン性を持つ…それが世界に誇る「みずなみ焼」の食器です。

高級ホテルのテーブルウェアにも採用されるなど、その商品群は、ハイデザイン・高品質なものばかりです。



1

主な地域資源

霜降りの魅惑 「瑞浪ボーノポーク」

「瑞浪ボーノポーク」は、岐阜県が開発した種豚「ボーノブラウン」と、肉質を追求した専用飼料を用いて瑞浪市内の養豚場で生産された豚肉です。

霜降りの割合が一般的な豚肉の約2倍あり、肉の旨味成分と脂の甘みが強く、豚肉本来の味を堪能できます。



2

ふるさと名物

「瑞浪ボーノポーク」の商品群

市内のレストランやカフェなどの30を超える飲食店で、瑞浪ボーノポークの肉本来の旨味を活かしたトンテキ、トンカツなどのグルメが提供されています。また、市内の農産物等直売所「きなあつ瑞浪」では、売上の約30%を精肉やベーコンなどのボーノポーク商品が占め、県外からも多くの買い物客がボーノポーク目当てに訪れています。更に、ボーノポークを使用したソーセージやハムといった、新商品も展開中です。

ふるさと納税の返礼品としても人気で、「みずなみ焼」とともに「瑞浪ボーノポーク」は瑞浪市の特産品として全国から注目を集めています。



3

取り組み

「みずなみ焼」の取り組み

販路開拓を積極支援

ドイツのフランクフルト国際消費財専門見本市「アンビエンテ」へ平成14年から「みずなみ焼」として出展開始し、これまでブランドの確立と販路開拓を市として支援しています。また、ドイツのテンデンス、フランスのメゾン・エ・オブジェ、さらにアジア圏への進出を見据えた香港ハウスウェアフェアへの出展も実現させています。



商標登録と条例制定

平成19年には、地域団体商標「みずなみ焼」の登録を実現しています。「みずなみ焼」は瑞浪産の陶磁器製食器類として定義され、品質・デザインを重視した製品であることが特長として登録されました。

また、平成26年には「みずなみ焼をはじめとする美濃焼の普及の促進に関する条例」が制定され、官民一体となって「みずなみ焼」ブランドの推進に努めています。



◀みずなみ焼の
ロゴマーク

「ちゃわん屋みずなみ」の整備

みずなみ焼や美濃焼などを販売する陶磁器直売所として「ちゃわん屋みずなみ」を平成29年にリニューアルオープン。昭和レトロな温かみのある店内に約20,000点の地元のお買い得な陶磁器商品や地元作家の逸品が所狭しと並んでいます。



「みずなみ陶器まつり」の開催

市内の陶磁器事業者らで実行委員会を組織し「みずなみ陶器まつり」を毎年開催しています。陶磁器販売の他に絵付け体験や児童生徒食器デザイン展も合わせて開催し、次の世代へも陶磁器産地としての瑞浪市を広く伝えるイベントとなっています。



3

取り組み

「瑞浪ポーノポーク」の取り組み

瑞浪ポーノポークの販売施設・加工施設の整備

地元の農産物とともに瑞浪ポーノポーク等の特産品の販路拡大を目指し、平成24年に農産物等直売所「きなあつ瑞浪」をオープン。令和2年には隣接して農畜産物加工施設「ポーノポークハム工房 瑞浪」を新たに建設し、新たな特産品開発を市として支援しています。

ポーノポークハム工房瑞浪▶



◀ きなあつ瑞浪

瑞浪ポーノポークを用いた加工品の開発・販売の支援

市の「農畜産物加工品開発事業」において、瑞浪ポーノポークを使用した肉まん、餃子、シュウマイ、カレー等を開発し、瑞浪ポーノポークの消費拡大を推進しています。

現在、贈り物など様々な場面でご利用いただいています。



「瑞浪ポーノポーク祭り」の開催

市・生産者・飲食店で組織する「瑞浪ポーノポークPR委員会」が中心となり、ポーノポークを使ったメニューを提供する市内の飲食店が一堂に会し、来場者に自慢のポーノポーク料理を振舞うグルメイベントを毎年開催しています。



今後の方向性

ふるさと名物応援宣言

瑞浪市は「みずなみ焼」と「瑞浪ボーノポーク」を応援します

瑞浪産の陶磁器「みずなみ焼」

瑞浪産の霜降り豚肉「瑞浪ボーノポーク」

カテゴリーの異なるこの2つの地域資源を結びつけて広めたい…

地元の飲食店の間では、その双方の魅力と可能性に惹かれ、“「みずなみ焼」の器で「瑞浪ボーノポーク」の料理を提供する”…そんな動きもステータスになりつつあります。

料理のおいしさを器が引き立てる…
その相乗効果が瑞浪の経済の好循環を生み出すよう、瑞浪市は行政として「みずなみ焼」と「瑞浪ボーノポーク」を支援していきます。

