



ikaruga brand

2025年認定品

今回、新たに4品目が「斑鳩ブランド2025」として認定され、
現在32品目の商品・サービスが認定を受けています。

認定品

01

斑鳩産黒米使用 龍田のもみじ

MAP

F



斑鳩町産の黒米を生地に練りこみ、焼き上げた、
紅葉の名所「竜田川」をイメージした紅葉型のおせんべい。

町内の遊休地を活用して育てられ、栄養価も高く古来中国では漢方薬にも使用されたとされる「黒米」を練りこみ、斑鳩町の代表的な観光資源である「竜田川に流れる秋の紅葉」をイメージした紅葉型のおせんべいです。
お菓子を通して安心安全で楽しく心豊かなひとときをお届けするとともに、古都奈良や斑鳩の美味しいものを広く発信、することを目指して新たに開発しました。

(株)奈良祥樂 法隆寺本店 TEL.0745-44-3703

認定品

02

ワイン・デラウェア

MAP

D



斑鳩町三井(みい)で100年つづく、
ぶどう園のぶどうを使用したワイン。

100年間続いている自社のぶどう園で開墾以来、家畜のたい肥や有機肥料のみを使用し、除草剤を使わず一本一本、一房一房丁寧に育てたデラウェアを使用し、純奈良県産ワインを生み出すことがコンセプトの香芝市の木谷ワイナリーにて醸造を行ったデラウェアワイン(白)です。ボトルラベルは葡萄と鹿を用いた、シンプルで奈良をイメージしやすい親しみのあるデザインとしています。

塚原ぶどう園 TEL.0745-75-2688

認定品

03 くるみしか

MAP T



たっぷりのクルミを甘さとほろ苦さのある自家製キャラメルをクッキー生地で挟んだ焼き菓子です。

保存料・脱酸素剤・色素を一切使わず、クルミ以外は全て国内産の原材料を使用し、クルミもカリフォルニア産の無添加で良質なものを使っています。長年のカフェ経営の経験とパティシエ監修により、自家製キャラメルとクルミの配分量のバランスが非常にマッチした他店ではマネのできない商品です。奈良の鹿ともみじが描かれたパッケージは奈良らしさを感じられ、ちょっとした手土産やギフトにおすすめです。

リラクゼーション カフェ シャンドゥールル
TEL.0745-75-4534

認定品

04 アンティークスタイル

MAP U



斑鳩の地で60年間。長年培った職人技術と独自に制作した金型で開発した、新しい鋳鉄です。

この鋳鉄は手作り感を感じさせ、見る角度により1本1本の表情が異なるように見える3種類のデザインを用意し、重厚なメッキ加工を施したり、表面を粗く削って経年劣化を感じさせるように仕上げております。アンティーク感を演出したオリジナリティと高級感のある鋳鉄なので、こだわりのあるDIYが楽しめます。



(株)鋳技研 TEL.0745-74-4456

認定品

05 斑鳩の米飴

斑鳩の恵みをいただき健康に

斑鳩の米飴は、斑鳩産うるち米とドイツ・オーガニック麦芽を主原料として作られた穀物由来の甘味料です。水飴のようにそのままおやつとして食べるのもよし、お料理に用いて甘味や照りを加えるのもよし。人工甘味料、防腐剤、漂白剤を一切含まない、自然な甘さをお楽しみください。



MAP A

ゆめの飴
TEL.090-5652-0898

認定品

06 手焼き職人の大和麩

大正一五年創業、
伝統ある老舗麩専門店の看板商品



長年の経験と研究を重ねた頑固なこだわり職人の手で焼き上げられた麩です。こだわりの原料に山芋を加え、なめらかに仕上げました。もっちりした食感が人気の「ふ政商店」看板商品。まろやかな風味が煮込み料理を引き立てます。煮崩れせず、煮物・すき焼き・おでんに最適の商品です。

MAP B

ふ政商店
TEL.0745-40-4995

認定品

07 クラシック斑鳩ラベンダー商品

悠久の里 斑鳩の空気をたくさん
吸って育った「クラシック斑鳩ラベンダー」



クラシック斑鳩ラベンダー。長い歴史と伝統を持ち人々に愛されるもの＝クラシック。1400年の歴史を誇る法隆寺を有し太子信仰の中心である斑鳩の地と高貴な色、芳香、様々な薬効で古代より親しまれているラベンダー。悠久の地 斑鳩の空気をたくさん吸って育ちました。古の風、高貴な紫色、癒しの香りを五感で感じて下さい。

MAP C

オレンジの庭
TEL.090-4765-0900

認定品

08 三井ぶどうシャインマスカット

名産地でもある他県にも負けない
高品質なシャインマスカットを目指して



斑鳩の太陽と大地の恵みをたっぷり受けて育った三井ぶどう シャインマスカット。ブドウの粒の大きさと味を常に追求し、油粕や骨粉などの有機肥料を使用。おいしい一房のために間引き作業をし、丹精込めて作っています。

MAP D

塚原ぶどう園
TEL.0745-75-2688

認定品

09 冠位十二階瓦コースター

吸水性抜群！
伝統の瓦技術で仕上げた風情ある一品

日本家屋の代表素材「瓦」を使用した、高吸水コースター「冠位十二階 瓦コースター」。かつて聖徳太子が暮らした斑鳩の地で、創業約300年の歴史を誇り、法隆寺にも瓦を納入してきた孫七瓦工業が伝統の瓦技術を使って製造しました。日本初の律令制度である冠位十二階の中の6文字(徳・仁・礼・信・義・智)をあしらった風格のあるデザインが施されています。

MAP E

孫七瓦工業(株)
TEL.0745-74-1218



認定品

10 らほつ饅頭

知恵の象徴をかたどった奈良ならではの饅頭

らほつとは知恵の象徴とも呼ばれている大仏さまの頭にところと並んだ髪のこと。そんならほつの形を象った斑鳩の名物お菓子「らほつ饅頭」。こだわりの米油で香ばしく揚げたかりんとう生地にしっとりとした上品に仕上げた餡を包みました。とっても縁起の良い、新食感のお饅頭です。

MAP F

(株)奈良祥樂 法隆寺本店
TEL.0745-44-3703



認定品

11 竜田饅頭

紅葉の名所として名高い、
竜田川の紅葉を形どった饅頭

万葉集や百人一首などの多くの詩歌に詠われている紅葉の名所「竜田川」の紅葉をかたどった饅頭です。崇神天皇が竜田川を訪れたとき、上流から流れてきた楓を龍田明神に献上したことから、竜田川が紅葉の地として知られました。このときの楓が「八葉」であったことから、龍田神社の神紋も八葉のもみじが描かれています。

竜田饅頭のパッケージにも、「八葉」の紅葉が描かれていますので、注目してみてください。

MAP F

(株)奈良祥樂 法隆寺本店
TEL.0745-44-3703



認定品

12 パスタでポン

パスタがキャラメルお菓子に大変身♪

昔懐かしい【お米を膨らます】ポン菓子機械でパスタを「ポン！」と膨らませ、時間をかけて丁寧に手作りのココクのあるキャラメルをシェル型パスタにコーティングしました。コーヒーや紅茶によく合う新食感キャラメルスイーツが出来上がりました。

MAP G

サクッとカフェ【シンコー食産(株)】
TEL.0745-75-0023



認定品

13

サクットパスタ

パスタがお酒によくあう、贅沢な大人のスナック

パスタの本場イタリアのデュラムセモリナを100%使用したサクサク食感のスナック。デュラムは「硬い」セモリナは「粗挽き」という意味でパスタの本場イタリアではパスタ料理にデュラムセモリナを使うように法律で決められているほどです。それこそが、サクサクする新食感の秘密です。ワインやビールとも相性抜群です。

MAP
G

サクットとカフェ [シンコー食産(株)]
Tel.0745-75-0023

認定品

14

キャラメルポップコーン

最後の一粒まで「おいしい」ポップコーン

バター・ホイップ・ピーナッツペーストなどでこだわり抜いたコクのあるキャラメルを使用。自家製のキノコのような形のふんわり食感の「マッシュルーム型」ポップコーン豆に深いコクのあるキャラメルをコーティングし、カリカリとした食感を作るために機械を使用せず、昔ながらの大きな杓文字で手作りしています。

MAP
G

サクットとカフェ [シンコー食産(株)]
Tel.0745-75-0023

認定品

19

全粒粉入り素麺 ベル・ブラン

和CAFE布穀菌と三輪そうめんの製造元が「からだにやさしく・おいしい」をご提供するコラボレーション商品

「ベル・ブラン」は和CAFE布穀菌と三輪素麺の製造元とのコラボレーション商品です。その伝統と厳選した国産素材を使い、全粒粉入り素麺「ベル・ブラン」は誕生しました。小麦の表皮・胚乳を丸ごと挽いた全粒粉の小麦本来の豊かな味わいをお楽しみください。麺の中の茶色い粉が、栄養素の高い全粒粉を使った証です。和食からフレンチまで幅広く、多くの皆様にお楽しみいただきたい。そんな願いを込めて「ベル・ブラン」と名付けました。

MAP
K

和CAFE 布穀菌 [斑鳩産業(株)]
Tel.0745-44-8787

認定品

20

注染 法隆寺てぬぐい

伝統技法「注染」で仕上げた法隆寺・奈良らしい柄の手ぬぐい

法隆寺・奈良らしい柄の当店オリジナル手ぬぐい。形紙は伊勢形紙を用い、染め(注染)は町内の注染工房にて染め上げている。裏表がなく、風合いがとても気持ちいい。注染でしか出せない柄も見どころ。使えば使うほどやわらかい風合いに変化する。柄は法隆寺の柿・竜田川の紅葉・鹿。色は各2色展開。瓶を包んだりプレゼントの包装をしたり、ティッシュカバーにしたり、いろんな使い方ができます。飾って折って包んで巻いて縫って、あなたはどんな使い方をしますか？

MAP
L

奈良斑鳩ツーリズムWaikaru [斑鳩産業(株)]
Tel.0745-75-8055

認定品

15

本醸造 JAS 特撰 にっぽん丸大豆しょうゆ

斑鳩の里の風土で醸(か)もされた、ニシキ醤油ならではの風味

こだわり抜いた国産の大豆・小麦・塩を使用した『ニシキ醤油のベース』となる濃口醤油です。高品質商品であり、弊社醸造技術の礎となる高級ブランド醤油。特選の旨味があります。つけ、かけ、お料理と万能に使える一本です。どうぞご賞味下さいませ。

MAP
H

ニシキ醤油(株)
Tel.0745-75-2626

認定品

16

いかるが三昧

素材の風味を大切にしたい昔なつかしい素焼きのおかし

いかるが三昧は、国産もち米100%を使用し、昔ながらの「せいり蒸し」と「自然乾燥」で作りあげたお米本来の風味を残した生おかしを焼いた素焼きのおかしです。パッケージには、法隆寺・竜田川・三室山が描かれていて、見た目にも斑鳩を感じられる商品です。

MAP
I

小野製菓
Tel.0745-75-6785

認定品

21

自然食品 奈良漬

明治二年創業、伝統の味で奈良漬、日本酒(初時雨)を製造

奈良県の特産物である奈良漬は、酒造りの副産物として生産される酒粕を床に、四季折々の農産物を材料に昔より生活上、貴重な保存食として、また健康食として人々に珍重されてきた自然食豊かな食品です。酒蔵の奈良漬「初時雨」は斑鳩の里で長い期間をかけて数回にわたる漬換えの後、ふんだんにある吟醸粕と黒砂糖、砂糖、焼酎、みりんなどで仕上げました。保存料や人口甘味料・着色料など一切使用していない自然食品として安心して召し上がって頂けます。

MAP
M

太田商店
Tel.0745-75-2015

認定品

22

斑鳩名物竜田揚げの食べ歩き仕組み

竜田揚げを通して斑鳩町を全国にPR

斑鳩町を流れる竜田川が名前の由来と言われる「竜田揚げ」を町の名物として全国にPRするために活動している日本竜田揚げ協会が、町内飲食店等で提供されているオリジナルティーあふれる様々な竜田揚げを気軽に楽しんでもらえるように食べ歩きマップとしてまとめました。もちろん世界遺産 法隆寺をはじめとする町内の豊富な観光資源や斑鳩ならではの土産情報も掲載しており、観光と食べ歩きを同時に楽しんでもいただける内容となっております。インバウンドの方々のための英語表記も充実させていただいておりますので、是非手に取ってご覧ください。

MAP
N

日本竜田揚げ協会
Tel.0745-74-2500

認定品

17

斑鳩の古代米 黒米

斑鳩の農と食を守るため

100%斑鳩町産の古代より伝えられる黒米。モチモチ感があり、白米と合わせて炊くと鮮やかな赤紫色に炊きあがります。黒米のプチプチ感が残り、食感を楽しめます。

MAP
J

斑鳩の里・農と食の活性化プロジェクト推進委員会
Tel.0745-74-1001

認定品

18

奈良県斑鳩町産なたね 100%使用 菜の花油

斑鳩の農と食を守るため

斑鳩町産なたねを100%使用し、圧搾絞りにより作られた菜種油。さらっとして苦みの少ない贅沢な油です。ドレッシングなどで生でいただいても癖のない上品な風味が楽しめます。

MAP
J

斑鳩の里・農と食の活性化プロジェクト推進委員会
Tel.0745-74-1001

認定品

23

ZADAN SWING

簡単なのにおいしい！ZADANのティーパック珈琲

ZADAN SWINGとは<ZADAN>で焙煎・販売されているティーパックタイプのスペシャルティ珈琲です。全8種類あるZADAN SWINGはどれも世界各地で大切に育てられた生豆を、斑鳩町のお店で丁寧に焙煎されたスペシャルティ珈琲。可愛いパッケージデザインはすべてオリジナルで斑鳩町のマスコットキャラクターのバゴちゃんや藤ノ木古墳など斑鳩らしいデザインとなっています。

MAP
O

CAFE鍼灸ZADAN
Tel.0745-74-5797

認定品

24

有機 JAS 本醸造 JAS 特級濃口 法隆寺醤油

毎日使うからこそ、より良いものをオーガニック醤油への思い

「奇跡のリンゴ」木村式有機自然栽培農法の国産大豆『大袖の舞』・国産小麦『ハルラギリ』、伊豆大島黒潮海天日塩『伝統海塩 あらしお』を100%使用。ニシキ醤油が新しく挑む原点回帰のお醤油です。土づくりから科学的なものが一切入っていない為、妊婦さん、成長期のお子様、化学物質アレルギーをお持ちの方でも安心して使って頂けます。

MAP
H

ニシキ醤油(株)
Tel.0745-75-2626

認定品

25 大和ぼんず



大和の恵みをぎっしりと詰め込んだ、安心してご使用いただける洋風ポン酢

古来、奈良で栽培されてきた「大和当帰(トウキ)」からエキスを抽出し、日本列島の柑橘類で唯一の古来種ともいわれる「大和橘」を手摘み、手搾りした果汁に、奈良・斑鳩の「ニシキ醤油」の国産原料を使用した本醸造醤油、奈良・橿原の「ミズホ酢」の酒かすで作上げた純米酢を使用し、白ワインを加え仕上げた洋風ポン酢です。保存料、着色料、化学調味料などは不使用なので安心してお使いいただけます。

お肉料理、揚げ物、サラダ、シンプルお鍋など最適です。

ニシキ醤油(株)
Tel.0745-75-2626

MAP
H

認定品

26 法隆寺門前 太子餅

斑鳩町産の黒米を使用し、法隆寺の五重塔や夢殿をモチーフにしたパッケージで斑鳩愛あふれる商品

聖徳太子の「和を以て尊しとなす」という太子の精神を端的に表した教え。「太子餅」はその調和を大切にふわふわと柔らかくでもちもちした絶妙の食感です。北海道産小豆の粒をつぶさないよう炊いた粒餡を包んだ、おなじみの「太子餅」と斑鳩産黒米(古代米)入りの二種がございます。法隆寺門前の名物としてお手土産やおやつ等、和のこころをいただくようにご愛顧願えれば誠に幸いです。



(株)奈良祥樂 法隆寺本店
Tel.0745-44-3703

MAP
F

認定品

29 三美そうす

斑鳩産のトマトと柿を使用し、香り高いバジルをふんだんに入れたソース

「柿食べば 鐘が鳴るなり 法隆寺」から「柿=法隆寺=斑鳩」のイメージの商品を作りました。柿を使ったお菓子にするのではなく、トマトソースの隠し味にした事で、汎用性も高く、パスタやピザのソース、またスープなど様々な料理の下味にもお使いいただける逸品に出来上がりました。



斑鳩町商工会女性部
Tel.0745-74-2500

MAP
P

認定品

30 斑鳩梨のコンフィチュール

斑鳩の梨とデラウェアワインを使って丁寧に手作りした逸品です

斑鳩産の旬の一番美味しい時期の果物を加工したコンフィチュールになります。手ごろな値段と大きさ、賞味期限も長いので、お土産に最適。斑鳩梨の素材を生かした加工品であり、斑鳩産デラウェアのワインとの相性もよく、お互いの素材の美味しさを生かし合っており、斑鳩産果物の美味しさをアピールできる逸品です。



いかるがくしゃ
鶴楽舎
Tel.0745-43-8724

MAP
Q

認定品

27 太子の愛馬 黒駒クリームあんみつ

斑鳩の黒米使用の黒駒クッキーと古都奈良・斑鳩産のフルーツをトッピングしたクリームあんみつ

聖徳太子が創建し世界最古の木造建築物でもある法隆寺。聖徳太子に想いを馳せて、地元斑鳩のフルーツを使ったクリームあんみつを作りました。上にちよこんと鎮座した聖徳太子の愛馬をかたどった「黒駒」のクッキーがかわいい古都奈良・斑鳩愛にあふれたクリームあんみつを是非ご賞味ください。



(株)奈良祥樂 法隆寺本店
Tel.0745-44-3703

MAP
F

認定品

28 NARA 生チョコ

奈良県の魅力をたっぷり詰めこみ、口どけを追求した生チョコ

奈良の魅力をふんだんに詰め込んだ生チョコを新たな奈良のお土産として開発。「オリジナルビター」は良質カカオのほろ苦さが心地よい、ビターに仕上げた上品な味わい。「大和茶」は厳選された大和抹茶を贅沢に使い、茶本来の香りを堪能できる一粒に。「奈良酒」は麴の風味とカカオバターの相性の良さが奏でる至福のひとつ。「古都華」は奈良県平群町産の「古都華」を使用、いちごの華やかさが芳醇に広がり、満足度の高い「ひと口」に仕上げています。



和CAFE 布穀園
[斑鳩産業(株)]
Tel.0745-44-8787

MAP
K

認定品

31 粘土で作る 聖徳太子様

愛嬌のある聖徳太子様 小さな粘土細工なので、どこにでも飾れて斑鳩の旅の思い出にぴったりです

法隆寺や斑鳩の地にきてくださった方が、その思い出にうちで飾っていただける聖徳太子さまの粘土細工です。様々なタイプの粘土を使い、いろいろな聖徳太子さまを、一つ一つお作りしていますので、世界で一つだけのものです。どこにでもちよこんと置いて小ささがかわいい作品ばかりです。



都忘れ~ami~
Tel.090-2001-6682

MAP
R

認定品

32 いかるがスイーツ

斑鳩の里で育った美味しい農産物を使って作った心と体に優しいスイーツ

いかるがスイーツの中に入っている、麴のフレンチトーストはふ政商店さんの麴を使用。あんこは斑鳩産又は国産を使用、果物コンフィチュールの果物は斑鳩産になります。食パンは国産小麦の入ったパンを使用。食パン以外は全てカフェの厨房で作られた一品です。また、藤ノ木古墳の象のついた宝物にあやかり、大和野菜菊芋の象サブレも添えました。



法隆寺Cafe
Tel.080-5707-8915

MAP
S

斑鳩ブランドの認定商品はオンラインショップでも購入いただけます!



『斑鳩らしさ』を有するものとして認定された『斑鳩ブランド』の食品・お菓子・雑貨をぜひ、チェックしてみてください!



ikaruga brand
オンラインショップ



斑鳩ブランド

<https://ikarugabrand.shop-pro.jp/>