

志免ブランド商品一覧

博多曲物 玉樹



素木が持つそのものの美しさ、やわらかな肌触りと木のぬくもり。使うほどに手になじみほっとした安心感を与えてくれる、400年の歴史がなせる技「博多曲物」。お茶の湯道具、三宝、神器など格式高いものから、お櫃、弁当箱、1輪差しなど日用品として親しめる曲物を一つづつ丁寧に作っています。結婚式の引き出物やご贈答品に即した新しい曲物にも積極的に取り組み、またオリジナルの曲物も別途注文承ります。

博多曲物 玉樹

住 犬山市志免町別府西2-2-16 TEL (092)935-5056

やぐら寿し



漆黒のシャリが目を引く「やぐら寿し」はシャリに黒ごまと竹炭を加えたユニークな巻寿司です。味わいある具材とともに巻くことで、しっかりとボリュームと濃厚な味わいが実現しました。見て、食べて心を込めた”感動と幸せのお寿司”を全国へ！

創作寿司工房 竜宮城

住 犬山市志免町志免2-13-4 TEL (092)935-6670

しめ巻



ふわふわ、しっとり。口の中でとろける黒糖スponジと純生クリームの絶妙ロールケーキ「しめ巻」は、素材・バランス・製法、全てにこだわりぬいて生まれたロールケーキです。店舗である「Rothen Burg (ローテンブルグ)」は志免ブランド選定委員会において味・製造技術・品質・独創性全てにおいて高水準を獲得。ローテンブルグから提供される商品は全て高い技術力を持って生まれた逸品です。

Rothen Burg (ローテンブルグ)

住 犬山市志免町別府1-9-8 TEL (092)936-0009

しめたもん寿司ケーキ



全国初「寿司ケーキ」通信販売店でもある創作寿司工房 竜宮城がお届けする「しめたもん寿司ケーキ」は町のシンボルである「立坑櫓」や「ボタ山」など、情熱溢れる志免を寿司デコレーションで再現しました。旬な食材を新鮮なまま使用。鮮度抜群な10種類以上たっぷりな魚介類と美味しくヘルシーな七穀米、そして味にアクセントを加えるそぼろで、感動の味を全国の皆様に！その他にも寿司デコレーション注文承ります。

創作寿司工房 竜宮城

住 犬山市志免町志免2-13-4 TEL (092)935-6670

立坑巻寿し



志免町のシンボルである「立坑櫓」を職人が手焼きした厚焼き玉子で再現した「立坑巻寿し」七穀米、彩豊かな野菜が詰まった巻寿司と厚焼き玉子と一緒に食べることで、味のボリュームを持たせた逸品です。幸せと感動の味をお届けする竜宮城のこだわりと、志免町で生まれ育った料理人としてのこだわり、想いがたくさん詰まっています。

創作寿司工房 竜宮城

住 犬山市志免町志免2-13-4 TEL (092)935-6670

荒仕上 上煎茶



八女茶へのこだわりと確かな品質で30余年愛され続けたお店「お茶の大円」が厳しい目で選び抜いたこだわりのお茶「荒仕上上煎茶」。八霧深く、清らかな空気と水、豊かな大地が育んだ福岡八女から上質な贈り物です。

お茶の大円

住 犬山市志免町志免2-22-1 TEL (092)936-1177

パン・ブラウニー



一口ほおばるとすぐさま口の中に広がるチョコレートの深みある甘さと白ごまの風味。そしてほのかに香るラム酒が絶妙なハーモニーを奏でる「パン・ブラウニー」。タピオカ粉入りのもちもち食感！チョコレートとココアのしっとりとした深みある味！白ごま、ピーナッツの香ばしい風味！ほのかに香るラム酒入り！三温糖・蜂蜜・トレハロースブレンドの上品な甘み！「パン・ブラウニー」には笑顔いっぱいの幸せな時間をつくるて欲しいとの想いが入っています。※以前は志免町内に店舗がありましたが現在は須恵町で営業しています。

YUZUKA Patisserie et Cuisine

住 犬山市須恵町上須恵1167-3 TEL (092)692-6813

くろダイヤ巻き



全国唯一の海軍炭鉱（国営）で終わった志免炭鉱良質の石炭（くろダイヤ）で栄えた町。その歴史を寿司で表現した「くろダイヤ巻き」。その面影を残すボタ山。文化遺産となった豊坑櫓！命をかけて採掘した石炭。そこで働いた人たちに感謝を込めて作りました。

有限会社 寿司割烹 大吉

住 犬山市志免町志免4-20-11 TEL (092)936-2231

志免ロン



志免炭鉱をイメージして、石炭の黒をモチーフにしたパンが誕生！見た目はメロンパンですが、半分に割ると真っ黒な生地がお目見え!!! ブラックココアとチョコチップをたくさん練り込み、外はサクサク・中はふわふわで一度食べるとまた食べたくなる癖になってしまふ食感です！

小麦工房パナシェ（志免店）

住 犬山市志免町吉原95-1 TEL (092)692-6565

石炭あんぱん



ずっしりと食べごたえのある「石炭あんぱん」中身には名前の由来である石炭に例えた真っ黒な黒ゴマの餡を使用。生地には砂糖のかわりに甘麹を入れ、焼きあがりの風味の良さと歯切れのいい食感が特徴です。

ベーカリー アーリーモーニング

住 犬山市志免町別府1-1-37 TEL (092)935-8720

高菜地産マキ



高菜巻は、大分県日田地方の郷土料理で、海苔の代わりに高菜漬を使った巻き寿司です。この郷土料理を志免町風にアレンジしたのが「高菜地産マキ」。地元で取れた高菜を大吉のおかみが漬けた自家製の高菜巻きです。ご賞味ください。

