

トラン ブルー
TRAIN BLEUのパン

有限会社 なる せ



大正元年、和菓子製造を中心とした店舗を創業し、戦後に始まった学校給食の参入のため、現在の西之一色町1丁目に製パン工場を建設しました。

その後、他工場の廃業などで、飛驒地域唯一の学校給食委託工場として、飛驒で生まれ育った子どもたちの重要な栄養源となり、かつ世代を超えて親しまれたパンやご飯の味を、現在も提供し続けています。

4代目成瀬 正 さんは、東京でのパンの修業を終え、1989年にトラン・ブルー（フランス語で青い列車の意）をオープンさせました。フランスのパリで開かれる最高峰のパン職人の技術を競う大会「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブルーランジュリー（パンの世界カップ）」で2005年には、成瀬さんが選手として出場し世界第3位、2012年には監督として出場し、見事優勝しました。現在トラン・ブルーで製造・販売されているパンは、世界大会に出場した際のレシピと技術をそのまま踏襲しています。

上広瀬の飛驒桃

上広瀬果樹組合



国府町上広瀬地区では、昭和32年に上広瀬果樹組合が結成され、桃の栽培が年々成果をあげ、地域の主要作物に成長してきました。

昭和37年より名古屋市場に出荷、昭和39年には岐阜市場岐果へ初出荷し、郷土の特産「飛驒桃」として名を成すに至りました。

上広瀬果樹組合では、飛驒地域ではいち早くブランド化の取り組みを進めており、昭和30年代より優秀な桃については、「まる国」のマークを付して販売し、他との差別化を図りブランド化や普及に努めてきました。また、県中山間農業研究所と共同で、凍害の発生防止に効果的な台木品種（ひだ国府紅しだれ）の開発に成功し、令和2年環境省による「気候変動アクション大賞」を受賞するなど、長年の先進的な取り組みの積み重ねにより、上広瀬の桃は特に抜きんできた評価を得るに至っています。

飛驒高山ブランド講演会

市では、市民の皆さんが飛驒高山のさまざまな魅力・価値に触れ、自信をもって郷土の自慢を語る事ができるよう、飛驒高山ブランドを学ぶ講演会を開催しています。

今回は、平成31年度にメイド・バイ飛驒高山認証を受けた「有道しゃくし」について学びます。



有道しゃくし保存会の方から歴史や製作方法を学んだ後、製作過程の一部を体験していただけます。ぜひご参加ください(参加無料)。

日時 2月24日(水) 19:00～20:30

※コロナの状況により変更が生じる場合もございます。

場所 市役所2階201・202会議室(花岡町2)

定員 10人程度(申込多数の場合は抽選)

申込 2月12日(金)までにTEL・FAX・MAIL(住所・氏名・連絡先を明記)

問合せ ブランド戦略課 ☎35-3001 FAX35-3174
MAIL: brand@city.takayama.lg.jp

●認証式

第3回認証産品の認証式を開催します(7ページに掲載の「飛驒高山の名匠」認定式と同時開催)。

日時 2月4日(水) 午後1時30分～3時

※コロナの状況により変更が生じる場合もございます。

場所 飛驒高山まちの博物館(上之町)

●パネル展示

入場無料です。ぜひご来場ください。

日時 2月4日(水) 午後3時～4時

2月5日(金)～7日(日) 午前10時～午後4時

場所 飛驒高山まちの博物館(上之町)

問合せ ブランド戦略課 ☎35-3001

メイド・バイ飛驒高山認証制度

