

「ぐんまの地場産品開発支援事業」開発商品等概要

約8ヶ月間にわたる開発の末、3チームがそれぞれ異なる地場産業の素材・技術・ストーリーを活かした商品を生み出しました。各チームには、チームメンバーとは別に、アドバイザーを配置し、商品開発の伴走支援を行いました。

① チーム シン・フジ(アイデア提案事業者:吉澤指物店)

【開発内容】

■ シン・フジワラボン (Shin Fujiwara Bon)

群馬県みなかみ町・藤原地区に江戸時代から伝わる木製削り物

「藤原盆 (ふじわらぼん)」を再興し、「現代の料理・空間」と共創する新しい道具として蘇らせました。



② チーム大禄(アイデア提案事業者:大門屋物産株式会社)

【開発内容】

■ 大禄 (DAIROKU) —— 「努力する人の、祝いの杯。」

高崎だるまの老舗・大門屋 (約200年) と、群馬最古の酒蔵

牧野酒造 (元禄三年=1690年創業) の2社による、「飲んで終わらない」、体験として残る日本酒です。



③ チームおしらさま(アイデア提案事業者:株式会社 KIRYU ALOHA)

【開発内容】

■ Kaikouma (カイコウマ) サコッシュ

桐生が明治期に世界に誇った「黒紋付」の絹生地を再利用し、

現在ではわずか0.13%という希少な国産絹を、

現代の暮らしに循環させるサコッシュです。

振り返る馬 (左馬) の刺繍デザインが、日常の中で一度立ち止まり

自分を取り戻す「リトリート」の象徴となっています。

