



Региональные бренды Рязанской области

1. НМПТ № 5 «Рязанские узоры». Строчевышитые изделия.

Дата государственной регистрации: 10.08.1994



Строчевышитые изделия содержат счетную гладь, роспись, стяги, цветную перевить, мережки, цветную и белую строчки с настилом и штопкой, крест, поддевчатый шов, косички, в сочетании вышивки с гладкими, полосатыми, клетчатыми, набивными тканями с использованием декоративных дополнений, выполненных в технике росписи и фотопечати, сочетающих в одном изделии различные технические приемы вышивки и ниток, разнообразных по материалу и фактуре с применением декора, аппликаций, нашивок из тесьмы, лент, металлических украшений на гладкокрашеных, клетчатых и набивных тканях, сохраняющих традиционный колорит, включающий различные оттенки красного и дополнительными вкраплениями желтого, зеленого, синего цветов в традиционном орнаментально композиционном решении.

Изделия фабрики «Рязанские узоры» экспонировались на всесоюзных и международных выставках: Манеж-1973 (диплом Совета Министров РСФСР), ВДНХ-1977 (диплом I степени), Париж-1937, Брюссель-1958, Спокан-1974. За 1966-1976 гг. изделия рязанских мастериц демонстрировались в 28 странах. Коллекция изделий фабрики имеются в МНИ (в настоящее время хранится в ВМДПНИ), РИАМЗ, ЗГИХМЗ.

2. НМПТ № 24 «Михайловское кружево». Утилитарно-декоративные изделия.

Дата государственной регистрации: 28.05.2019

ЗАО «Труженица»

<https://www.mlace.ru/>



Михайловское кружево отличается оригинальным, самобытным характером. Нигде, кроме города Михайлова и его уезда, численное кружево не получило такого своеобразия рисунков и красочности. Кружево широко использовалось в крестьянском костюме.

Техника численного Михайловского цветного кружевоплетения не имеет аналогов в мире. Ее особенность - постоянный счет переплетаемых нитей и сочность цветового решения. Рисунки кружев разнообразны. В одном случае узор напоминает запутавшуюся среди ниток муху и называется «мушки», другой имеет вид распущенного хвоста птицы и называется «павлинка», а иногда узор похож на изгибающееся русло реки и тогда зовут его «речка». Ткань в изделиях с кружевом - традиционное льняное полотно. В сочетании аскетизма русского льна и невероятной радуги красок - особое очарование михайловского кружева.

В наше время художники и мастера по-прежнему создают шедевры, которые являются «золотым запасом» современной русской культуры. Создаются постельное и столовое белье, одежда и другие изделия с вышивкой и кружевом. Сохраняя живую старину, талантливо перерабатывая художественные традиции народного искусства, художники промысла придают изделиям и современность, и неповторимое очарование прошлого.

3. НМПТ № 46 «Скопинская керамика». Керамические изделия.

Дата государственной регистрации: 03.07.2020

ЗАО «Скопинская художественная керамика»

<https://skopin-keramika.ru/>



Традиционный центр народного искусства на Рязанской земле своим возникновением обязан глине, залегающей в окрестностях города Скопина.

В 1640 году в переписи населения появилось первое имя скопинского гончара – Дёмка Киреев, сын Бердников.

Промысел стал известен благодаря производству глазурованных фигурных сосудов и подсвечников, многоярусных, украшенных сложной лепниной, выполненных в виде диковинного зверя или украшенных фигурами птиц, рыб и животных. Орнамент наносился всевозможными штампиками и стеками по сырой глине в виде оттисков. Изделия глазуровались цветными поливами различных оттенков коричневого, желтого, зелёного, серо-синего цветов.

Изделия скопинских мастеров можно увидеть в Государственном историческом музее в Москве, Русском музее и Российском этнографическом музее в Санкт-Петербурге.

Ассортимент изделий сегодня, как и в прежние времена, разнообразен. Самые интересные, по-настоящему уникальные произведения до сих пор делаются гончарами вручную.

4. НМПТ № 178 «Рязанский леденец». Карамель леденцовая.

Дата государственной регистрации: 28.12.2018

ООО «Юнион»

<https://mirledentsa.ru/>



Рязанский леденец производится опираясь на вековой опыт Рязанской земли и используя современные технологии. Это натуральное кондитерское изделие исключительно ручной работы, которое традиционно производится в Рязанской области по старинной рецептуре с использованием отборного экологически чистого сырья. Право определяется историческими традициями рецептуры приготовления леденца в Рязанской области из цветочного мёда, собираемого на заливных лугах реки Ока и её притоках на территории Рязанской области, сахара и патоки. Именно уникальный состав цветочного мёда рязанских лугов делает леденец особенным. Традиции изготовления леденца в Рязанской области передаются из поколения в поколение.

ООО «Юнион» успешно развивает экскурсионное направление для посетителей любого возраста. Экспозиция производства леденцовых изделий «Рязанский леденец» знакомит с этапами развития истории сахара с древних времён и переносит в Рязань XIX века. Здесь воссоздан кабинет Николая Шишкова – основателя «Рязанского свеклосахарного завода» и исследователя свойств сахара. По его рецепту готовятся леденцы рязанской мануфактуры «СахароварЪ».

НМПТ № 195 «Кадомский вениз». Строчевышитые изделия.

5. НМПТ № 195/1 «Кадомский вениз».

Дата государственной регистрации: 22.03.2019

ООО «Кадомский вениз

<https://www.veniz.ru/>



6. НМПТ № 195/2 «Кадомский вениз».

Дата государственной регистрации: 24.04.2024

ИП Сигарева Екатерина Александровна

<https://madeinrzn.ru/catalog/interjer/izdeliya-nhp/predmety-interera-s-vyshivkoj/>



Родина этого старинного промысла - небольшой город Кадом в Рязанской области.

История кадомского вениза насчитывает три столетия и начинается в эпоху Петра Первого, который «прорубив окно в Европу», распорядился, чтобы бояре и придворные одевались на западный манер. Чтобы не платить «чужестранным» купцам, Петр выписал из Венеции мастериц, которые обучили кружевоплетению монахинь Милостиво-Богородицкого монастыря.

Кадомские кружевницы привнесли в венецианское искусство отечественные традиции кружевоплетения и обогатили его исконно русскими образами, узорами и орнаментами.

Кадомский вениз создается только с использованием натуральных тканей высочайшего качества: батиста, маркизета, шелка, первоклассного хлопка и льна. Для самой вышивки используются шелковые нити, а также применяется золотая вискоза. Технологии производства практически не изменились с петровских времен.

Дизайн будущих кружевных шедевров придумывают художники, рисуя их вручную. На ручную вышивку одной небольшой салфетки уходит до 600 часов, иконы - до 1000 часов, а вышивка скатертей-столешниц и сложных панно может занять до 3000 часов.

Изделия из кадомского кружева, высоко ценившиеся и в царской России, и в СССР, по сей день считаются национальным достоянием России. И это тем более важно, что во многих странах искусство игольного кружева безвозвратно утрачено.

7. НМПТ № 203 «Шиловская лоза». Утилитарно-декоративные плетеные изделия из ивового прута.

Дата государственной регистрации: 02.07.2019

ООО «Шиловская лоза»

<https://shilovo-loza.ru/>



Источником сырья для изготовления плетёных изделий являются берега рек Оки, Пары, Тырницы, протекающих на территории Шиловского района Рязанской области, где имеются большие площади ивовых насаждений естественного происхождения. До 1831 года лозоплетение не выходило за рамки домашней промышленности, к концу XIX века начинает развиваться плетение корзин, которые использовали как тару под грузы на водном и железнодорожном транспорте. В начале XX века плели из ивняка коробья, корзины, стулья, детские колыбели, дорожные сундуки, сани и санки.

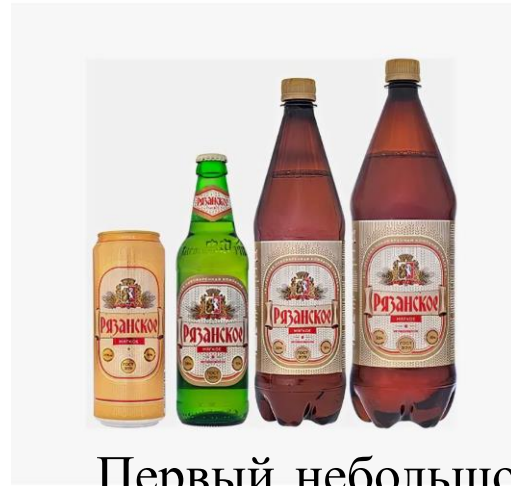
Традиционные плетёные художественные изделия шиловских мастеров народного искусства отличаются своеобразной техникой выполнения. В зависимости от назначения плетёных изделий мастерами применяются различные виды плетения: простое, послойное, рядами, квадратное, ажурное, верёвочкой, загибкой. При изготовлении одного изделия используют несколько видов плетения. Плетёные изделия из ивового прута отличаются лёгкостью, прочностью, комфортностью. В процессе плетения мастера используют прутья двух-трех различных оттенков этого дерева, добиваясь контрастных сочетаний светлой лозы с коричневой. Номенклатура изделий обширна – от чашек до кресел-качалок и даже стеллажей.

8. ГУ №316 «Рязанское пиво». Пиво.

Дата государственной регистрации: 17.07.2023

АО«Русская пивоваренная компания «Хмелёфф»

<https://russbeer.ru/>



Первый небольшой пивоваренный завод в Рязанской области был открыт в 1950. В 1973 году в промзоне города был построен новый пивоваренный завод мощностью 4 млн. дал и небольшой заводик передал эстафету гиганту – Рязанскому пивоваренному заводу, который в настоящее время носит название Акционерное общество «Русская пивоваренная компания Хмелефф». При производстве Рязанского пива используется натуральное сырье, основная часть которого, оказывающая основополагающее значение на органолептические и физико-химические показатели пива, происходит с территории Рязанской области.

Главным вкусовым компонентом Рязанского пива является солод, производство которого осуществляется на Рязанской земле, а для его изготовления используется ячмень, выращенный на территории Рязанской области. Климатические условия и состав почв делают Рязанскую область одним из благоприятных регионов Российской Федерации для выращивания пивоваренного ячменя, который отличается крупным, хорошо выравненным зерном с высоким содержанием крахмала, пониженным содержанием белка, высокой энергией прорастания и высокими солодовыми показателями, что оказывает положительное влияние на полноту вкуса, аромат и пенообразование Рязанского пива. Другой важной сырьевой составляющей, влияющей на конечные вкусовые качества пива, является вода, которая добывается из артезианских скважин, расположенных на территории Рязанской области.

9. ГУ №366 «Михайловская кукла-коклюшка». Кукла-коклюшка.

Дата государственной регистрации: 04.12.2024



В 2014 году от коклюшек, на которых плели численное михайловское кружево, родились чудесные куколки в нарядных платьях. Размер коклюшек позволил разработать сувенирную куклу-коклюшку высотой 20 см.

Как сувенир кукла-коклюшка включена 27.09.2018 года в Перечень зарегистрированных образцов изделий народных художественных промыслов признанного художественного достоинства.

Кукла-коклюшка одета в стилизованный народный костюм, украшенный Михайловским кружевом ручного плетения. Основа коклюшки - дерево любой породы. Из ткани - лён производится крой костюма: юбка, косынка, лоскут для рук и головы. Кружево из мулине плетётся на коклюшках вручную. Упаковано изделие в стилистическую картонную коробку.

Изделие «Михайловская кукла-коклюшка» как выставочная экспозиция представлена в районном доме культуры (г. Михайлов Рязанской области), Государственном автономном учреждении культуры «Государственный музей заповедник С.А. Есенина» (с. Константиново Рязанской обл.), Федеральном государственном бюджетном учреждении культуры «Рязанский историко-архитектурный музей-заповедник» (г. Рязань), Государственном бюджетном учреждении культуры Рязанской области «Рязанский государственный областной художественный музей им. И.П. Пожалостина» (г. Рязань), Муниципальном бюджетном учреждении «Урюпинский художественно-краеведческий музей» (г. Урюпинск), Муниципального бюджетного учреждения культуры «Елецкий городской краеведческий музей» (г. Елец), Муниципальное учреждение «Липецкий музей народного и декоративно - прикладного искусства» (г. Липецк), Бюджетном учреждении культуры Вологодской области «Вологодский государственный историко-архитектурный и художественный музей-заповедник» в филиале «Музей кружева» (г. Вологда), Федеральном государственном бюджетном учреждении культуры «Государственный Русский музей» (г. Санкт-Петербург), Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры «Всероссийский музей декоративно-прикладного и народного искусства» (г. Москва) и других музеях Российской Федерации. Для гостей, туристов разработан мастер-класс «Кукла-коклюшка».

10. ГУ №401 «Сасовский чибрик». Пирожки.

Дата государственной регистрации: 14.01.2026



В Рязанском крае, где с давних времен главным занятием было сельское хозяйство, крестьянам нужны были быстрые, сытные и доступные блюда, которые могли бы поддержать силы во время тяжелых трудовых будней. Именно таким блюдом стал чибрик - небольшой круглый пирожок из дрожжевого теста. Маленькие пирожки с разнообразными начинками получили широкое распространение в качестве недорогих кулинарных изделий быстрого приготовления, пользовавшихся спросом на многочисленных ярмарках в селе Сасово. Остались воспоминания старожилов села Сасова о том, что раньше люди целыми семьями ходили в город на заработки в чабричники (чибричные). В чибричных мужчины тесто вымешивали, женщины пекли, а дети продавали чибрики.

Поскольку исторически сложилось так, что через Сасово пролегали значимые торговые пути, соединявшие поселение с Москвой, Рязанью, Тамбовом, Елатьмой, здесь часто устраивались ярмарки и базарные дни, на которых была широко представлена торговля мучными изделиями, в том числе, чибриками.

До настоящего времени в городе Сасово и его окрестностях встречается фамилия Чибриковы. В настоящее время Сасовские чибрики являются постоянным угощением на праздниках, проводимых не только в Сасовском округе, но также на областных фестивалях и праздничных мероприятиях. Чибрики были представлены в экспозиции Рязанской области во время проведения Международной выставки-форума «Россия» в 2024 году на ВДНХ (Москва).

11. ГУ №402 «Сапожковская (Александро-Прасковинская) глиняная игрушка». Глиняная игрушка.

Дата государственной регистрации: 14.01.2026



Сапожковская (Александро-Прасковинская) глиняная игрушка изготавливается из глины, добываемой возле деревни Александро-Прасковинка Сапожковского района Рязанской области. В народе деревня Александро-Прасковинка была известна под названием Глинки, что указывает на богатые залежи глины в окрестностях.

Гончарный промысел в деревне Александро-Прасковинка возник в конце XVII – начале XVIII веков как производство гончарной посуды, а потом уже и как производство глиняной игрушки. Гончарные изделия продавались на базарах и ярмарках по всей Рязанской губернии. В XX веке в деревне Александро-Прасковинка активно развивался гончарный промысел. Благодаря своей маслянистости глина при замешивании прилипала к рукам, поэтому её месили на полу, усыпанном золой, из-за чего белая глина приобретала сероватый цвет. Местная глина не давала возможностей пластики и изящества, именно поэтому Сапожковские (Александро-Прасковинские) игрушки монументальные и статичные, с нерасчлененной формой, приземистых пропорций. Формам игрушек мастера придавали больше значения, чем цвету, придерживаясь старины, и поэтому Сапожковская (Александро-Прасковинская) игрушка сохраняет традиционные древние образы и считается наиболее архаичной.

Гончарный промысел в деревне передавался из поколения в поколение. Потомственные игрушечницы создавали Сапожковские (Александро-Прасковинские) игрушки - небольшие компактные фигурки: маленькие свистульки - «улютки», всадники с туловом-цилиндром, словно вырастающим из спины коня; женские фигурки в колоколообразных юбках и крестьянских кокошниках. Сюжеты игрушек типичны и сохраняются веками. В 30-50-е годы XX века кустарное производство считалось отсталым и государством не поддерживалось. Поддерживались лишь отдельные художественные промыслы показательного значения, поэтому многие ремесла замерли в развитии. Такими остановившимися в изменениях образцами являются глиняные игрушки деревни Александро-Прасковинка.

12. ГУ №414 «Вырковская игрушка». Глиняная игрушка.

Дата государственной регистрации: 03.06.2026



Вырковская игрушка – это образец чисто мужского игрушечного промысла, который никогда не был самостоятельным, всегда сопровождал производство гончарной посуды. Отсюда и эскизность, импровизационный характер этих игрушек. Эскизная манера лепки сочетается в них с живой выразительностью фигурок, правдивой передачей поз и жестов. Вырковские мастера нарушают традиции статичной народной игрушки, показывая людей в действии, за работой, а животных наделяют движением, внутренней живостью.

Вырковская глина по своим особенностям отличается от глины, добываемой в другой местности: она жирная, поэтому в неё иногда приходится добавлять в определённых пропорциях песок, чтобы изделия не разрывались при обжиге. Подмена материала сильно влияет на изделие, поэтому игрушку, сделанную из глины, взятой в другой местности, нельзя считать возрожденной вырковской. Изделия из такой глины практичны и долговечны.

Мастер-классы, выставки, фестивали – все это помогает сохранить и передать окружающим особенности Вырковской игрушки. Традиция изготовления Вырковских глиняных игрушек продолжает жить благодаря усилиям преданных мастеров и их учеников. Некоторые из таких игрушек можно увидеть, посетив экспозицию Касимовского историко-культурного музея-заповедника. В октябре 2023 года в городе Касимове Рязанской области открылся Музей Вырковского промысла. Музейная экспозиция раскрывает суть и глубину деревенского промысла через знакомство с хроникой его бытования, техникой, художественными особенностями, а также представляет быт, традиции, культуру и обычаи народа.

13. ГУ №415 «Касимовский ляваш». Мучное кулинарное изделие.

Дата государственной регистрации: 04.06.2026



Касимовский край известен своей древней историей и богатой культурой. Касимов по праву называют городом двух культур: русской и татарской. Одна из ярких страниц истории связана с Касимовским ханством, образованным в XV веке. До наших дней дошли особенности быта и национальной кухни касимовских татар. Одним из популярных блюд является ляваш. Хотя название «ляваш», возможно, сродни русскому «леваш, левашник» (они тоже с фруктовой начинкой), но в Касимове его готовят исключительно татары и этот пирожок является местной изюминкой.

Большой интерес к разнообразной национальной кухне и востребованность продукции у горожан и гостей города привели к идее открытия этно-кафе «Татарская сказка». Там был представлен и приготовленный по старинной рецептуре «Касимовский ляваш». Посетители кафе, гости города высказывались о том, что нигде не видели и не слышали о таком блюде. Выяснилось, что о нем не знают не только в других регионах, но даже в соседних районах Рязанской области. Более глубокое изучение истории и техники приготовления ляваша позволило сохранить старинный рецепт этого блюда.

«Сладкий треугольник», как его называют в народе, пользуется неизменным успехом у людей разной национальности и является постоянным угощением на различных мероприятиях и выставках.

14. ГУ №431 «Заокский пластовой творог». Пластовой творог.

Дата государственной регистрации: 20.10.2026



Село Заокское Рязанского округа Рязанской области со всех сторон село окружено большими и малыми озерами. Весной из-за разлива реки Оки и озер Заокское становится островным. Корма, выросшие на заливных лугах, самые ценные, молоко – самое питательное, творог самый вкусный. Поэтому все заливные луга около с. Заокское отнесены к особо ценным продуктивным сельскохозяйственным угодьям. Жители села в личных подворьях в настоящее время занимаются производством натуральной молочной продукции, сохраняя традиции, передаваемые из поколения в поколения, в том числе, по производству пластового творога.

В 2020 году коренной житель села Заокское Симаков Илья Николаевич основал собственное молочное производство. С ранних лет он был вовлечен в деревенские традиции молочного дела, активно помогая бабушке и дедушке в изготовлении продукции. Дедушка изготавливал лозовые корзины, применявшиеся для откидывания пластового творога, а бабушка занималась приготовлением пластового творога и иных молочных продуктов. Приняв на себя ответственность за сохранение и развитие семейных традиций, основатель производства с юных лет самостоятельно освоил изготовление пластового творога, сыров и других авторских молочных изделий. «Заокский пластовой творог» получил известность не только в Рязанской области, но и за ее пределами. Продукция неоднократно становилась призером и победителем международных и всероссийских выставок и конкурсов качества пищевой продукции. «Заокский пластовой творог» изготавливается исключительно из молока высшего сорта отдельным способом, с применением повышенной температуры сквашивания, что не характерно для традиционной технологии производства творога. Важной технологической особенностью является сборка пластового творога по принципу «торта». Каждый готовый слой промазывается густыми сливками, благодаря чему продукт приобретает уникальный вкус и аромат, а также повышенную питательность.