

清流の国ぎふの加工食品と農産物

飛騨・美濃

フーズ マツチング フェア 2014

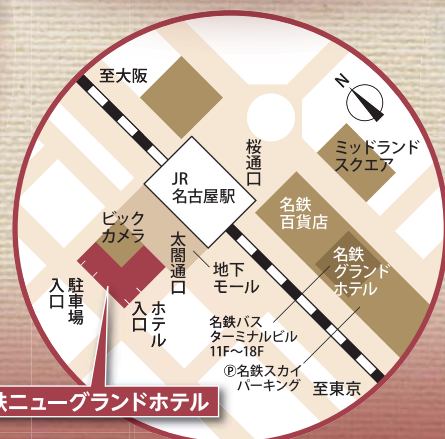
2014年2月4日(火)
10:00~16:00

会場 名鉄ニューグランドホテル 7F

出展社数 56社 150品目以上

【主催】  岐阜県

【後援】 日本政策金融公庫



名鉄ニューグランドホテル

〒453-0015 愛知県名古屋市中村区椿町6-9
※JR名古屋駅太閤通口から徒歩1分

畜産品 60有余年育て続ける自慢の肉。
本場飛騨牛 飛騨産和牛

直営牧場で丹念に育て、加工・販売まで自社で行います。一貫生産加工販売ならではのリーズナブルな価格が強みです。



有限会社 山武商店
高山市総和町1-70
TEL. 0577-32-0571
<http://www.hida-yamatake.jp>

畜産加工品 贈答品にも人気の鶏肉のハム。
奥美濃古地鶏ハム

コクと歯ごたえが自慢の岐阜県産「奥美濃古地鶏」を100%使用しました。じっくりと熟成させた肉は、上品で優しい味わいです。



中部食産 株式会社
恵那市長島町中野1204-78
TEL. 0573-25-5344
<http://www.chubushokusan.com>

畜産加工品 業界シェアNo.1の味。
萩屋ケイちゃん

味付けした鶏肉を野菜と炒めた飛騨・奥美濃地方の郷土料理「ケイちゃん」。みそ・ピリ辛みそ・醤油・塩の4種類の特製ダレの味をお楽しみください。



有限会社 萩原チキンセンター
下呂市萩原町古関1014-1
TEL. 0576-52-2135
<http://www.k-chan.co.jp/>

畜産加工品 世代を超えて愛される懐かしの味。
明宝ハム

冷凍肉を使用せず、フレッシュな豚もも肉を100%使用しました。素材の味を生かした、長年変わらぬジュシーな味わいです。



明宝特産物加工 株式会社
郡上市明宝気良47-3
TEL. 0575-87-2454
<http://www.meihoham.co.jp/>

乳製品 産地にこだわった本格的な味。
イタリアンジェラート

郡上市産の牛乳を中心に、素材の産地にこだわりました。濃厚だけれども口当たりが良く、飽きずにお召し上がりいただけます。



さくら明宝工房 株式会社
郡上市明宝大谷822
TEL. 0575-87-0138
<http://www.sakura-meiho.co.jp>

乳製品 低温殺菌のフレッシュ牛乳。
関牛乳 1000ml

低温殺菌することで栄養価を損なわず、搾りたての風味とコクが特長です。プリンやナチュラルチーズの材料にも最適です。



関乳業 株式会社
関市観音前41
TEL. 0575-22-0402
<http://www.sekimilk.co.jp>

乳製品 郡上市産生乳使用のまろやかな味。
手作りコンフィチュール

牛乳をたっぷりを使い、丁寧に作った無添加のフランス風ジャムです。味はバター風味の塩キャラメルなど全3種類。お土産にも最適です。



社会福祉法人 ぶなの木福祉会 (ぶなの木学園共働社)
郡上市大和町大間見196
TEL. 0575-88-0088

乳製品 ジャージー牛乳の濃厚な味。
ナチュラルヨーグルト

自社牧場にて搾乳した、甘くてカロチン豊富なジャージー牛乳を使用しています。原材料は牛乳、粗糖、乳酸菌のみ。無添加で安心・安全です。



山之村牧場 株式会社
飛騨市神岡町森茂1157
TEL. 0578-82-5890
<http://www.yamanomura-makiba.jp/>

水産加工品 秘蔵ダレで炊き上げる自慢の味。
子持ち鮎の甘露煮

産卵寸前の鮎を使用しています。頭部の骨まで柔らかく、腹一杯に詰まった卵にまでしっかり味が染み込んでいる当店の自信作です。



有限会社 鮎一番
揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1765-14
TEL. 0585-55-2220
<http://www.ayuichiban.co.jp>

水産加工品 鮎の旨味が凝縮された逸品。
鮎くいる (鮎空煎)

小鮎を空気で煎る事で、旨味を凝縮した新しい鮎です。容器には天然笹を使用。鮎特有のほろ苦さと香ばしさをどうぞ。



有限会社 マグリーフ
各務原市蘇原緑町4-21-4
TEL. 0575-25-1253
<http://www.magleaf.co.jp>

農産物 コリコリ食感で美肌・体調改善。
生きくらげ

岐阜県産の生きくらげ。お刺身やささまざまな料理の一部になじみ、栄養価を高め、食物繊維が豊富なため、健康維持に効果的です。



きくらげ本舗 三善
羽島郡岐南町平島8-137
TEL. 058-215-0996

農産物 栄養満点の無農薬にんにく。
ひげにんにく

軽石底面水耕栽培で丁寧に育てたにんにくです。白い綺麗な根っこが特長で、おつまみとしても美味しくお召し上がりいただけます。



株式会社 コーメイ
岐阜市六条江東8-2-11
TEL. 058-214-9371

農産物
加工品

伝統製法の酸っぱい自然食品。

延年しそ漬け梅

岐阜県産青梅を使用。天日干し後にたくさんの紫蘇で漬け込み、香り豊かでまるやかな味わいです。安心・安全の無添加・無着色にこだわりました。



奥美濃しそとり物産センター

郡上市白鳥町向小駄良693-2
TEL. 0575-82-3129
<http://www.furusato-shirotori.com/>

農産物
加工品

飛騨金山の名水が育む本物の味。

昭和の生芋こんにやく

昔ながらのわら灰を使い、丁寧に仕上げた受注製造品。細やかで、まったりとした粘り・弾力が特長。刺身がおすすです。



株式会社 さかえや商店

下呂市金山町中津原796-1
TEL. 0576-32-3307
<http://www.sakaeya-shouten.com/>

農産物
加工品

もちもち食感の健康ごはん。

玄米味めし7種

岐阜県産ハツシモの有機栽培玄米を100%使用しました。味は黒豆、椎茸、ひじきなど全7種。健康志向の方におすすです。



自然愛食研

岐阜市三田洞東2-9-1
TEL. 058-237-5006
<http://www.shizen-ai.com/>

農産物
加工品

北アルプスの麓が生んだ伝統食。

奥飛騨山之村寒干し大根

山之村地域の伝統食で地元の大根のみを使用しています。歯応えと独特の甘みを活かし、煮物やヨーグルト和えなど意外なアレンジにもおすすです。



すずしろグループ

飛騨市神岡町森茂1514-1
TEL. 0578-82-2538
<http://www.kanboshi.com/>

農産物
加工品

コクと風味に優れた蜂蜜。

百花はちみつ

岐阜の里山にて昔ながらの方法で採取しています。そのままホットケーキに添えたり、肉・魚料理に加えると素材の味が抜群に深まります。



椿商事 株式会社

岐阜市栗野東1-101-1
TEL. 058-237-4156
<http://tsubaki-hg.com>

農産物
加工品

岐阜県産のこだわりはちみつ。

百花はちみつ

「しい」「はぜ」「とち」から採れた蜜を使用し、コクがあり、バランスのとれた深い味わいが特徴。黄金色の輝きが自慢の蜂蜜です。



藤本プランニングオフィス

岐阜市本郷町5-24 本郷ビル1F
TEL. 058-253-4182
<http://fuchanshop.web.fc2.com/>

農産物
加工品

良質な自然薯100%使用。

自然薯粉末

独自技術により自然薯を真空凍結乾燥させ粉末化しました。もちろん金属・細菌検査済みのため安心。高級食材として大好評いただいている逸品です。



有限会社 水戸屋

恵那市中野900
TEL. 0573-25-0588
<http://shop-mitoya.jp>

惣菜

旨みたっぷりのヘルシー餃子。

ヘルシー野菜ぎょうざ

旨みと甘みが強い岐阜県産豚肉を使用し、免疫力を高める乳酸菌を配合したヘルシー餃子です。味は2種類。タレなしでも美味しくいただけます。



農業生産法人 株式会社 LSふぁーむ

岐阜市数田南1-11-9 第2岐阜県ビル1F
TEL. 058-213-0711
<http://www.ls-farm.com>

惣菜

コクの決め手は郡上みそ。

飛騨牛カレー

厳選素材をたっぷり使った贅沢な逸品。固体識別番号で管理した安全・安心の飛騨牛を使用しています。「奥美濃カレー」認定商品。



株式会社 覇楼館

郡上市白鳥町白鳥21-14
TEL. 0575-82-3988
<http://www.harokan.com/>

惣菜

隠し味は、自家栽培わさび。

郡上八幡ぎょうざ(わさび入り)

豊かな自然に生まれ、清流が育んだ郡上のわさびの香りがふんわり漂います。一度食べたらくせになる味わい。お土産にも最適です。



わさび屋 株式会社

郡上市八幡町五町1-8-1
TEL. 0575-67-9033
<http://www.wasabiya.info/>

調味料

厳選素材を使用した専門店のタレ。

五平餅のたれ

当店自慢の五平餅のタレには、厳選された白ゴマ・山くるみを使用しています。和え物や焼きおにぎりにもおすすです。



有限会社 あまから

恵那市大井町295-12
TEL. 0573-25-3029

調味料

当社自慢の万能みそ。

旨味くるみ味噌

風味豊かな鬼くるみやごまが入った調味味噌です。お餅におでん、味噌カツなど、食卓のお供としてお楽しみください。



有限会社 カネマス福丸屋

中津川市福岡978-18
TEL. 0573-72-2013
<http://www.fukumaruya.co.jp>

調味料

純種・純国産の烏骨鶏を使用。

烏骨鶏スープ

烏骨鶏の栄養素をそのままに、丸ごとパウダー化を実現。高級だしとしても絶品。ヒアルロン酸配合で美容にも効果的です。



株式会社 キャナリ21

大垣市福田町166-13
TEL. 0584-93-3108
<http://www.canaly21.co.jp/>

調味料

100%奥飛騨産“衝撃の山椒”。

山椒粉

「香り」「辛さ」「しびれ」の三拍子が揃った奥飛騨でしか栽培できない絶品の山椒をどうぞ。さわやかな柑橘系の香りで評判です。



有限会社 飛騨山椒

高山市奥飛騨温泉郷村上35-1
TEL. 0578-89-2412
<http://www.hidasansyo.com/>

調味料

野菜をたっぷり使用中濃ソース。

飛騨清見ソース

野菜の素材の風味を感じられるさっぱりとした甘さが特徴。料理人がデミグラスソースのベースに選ぶほどの美味しさです。



株式会社 ふるさと清見21

高山市清見町三日町597-3
TEL. 0577-68-2957
<http://www.furusatokiyomi.jp/>

調味料

奥美濃伝統のうま味たっぷりみそ。

治郎兵衛 郡上みそ

伝統製法・全量麹仕込みにこだわった昔ながらの味。麹菌の働きでうま味が強くなり、料理の隠し味としてもおすすめです。



株式会社 丸昌醸造場

郡上市白鳥町為真476
TEL. 0575-82-2009
<http://www.marushojozoyo.co.jp>

調味料

ロコミで広まるやみつき調味料。

韓国式にんにく味噌

炒めもの・鍋料理などの隠し味や野菜・肉の付けダレにどうぞ。料理にコクを与えます。にんにく入りでスタミナ満点です。



森商店

不破郡関ヶ原町大字関ヶ原3441-67
TEL. 0584-43-2179
<http://www.ninnikumiso.jp/>

米・粉製品

農村景観日本一の米。

農一米

きれいな空気と里山の水、寒暖差がある気候、豊かな土壌の恵那市岩村町富田地区にて生産しています。100%純米の良質なお米をどうぞ。



NPO法人 農村景観日本一を守る会

恵那市岩村町富田2024
TEL. 0573-43-4021
<http://kayabuki.enat.jp>

米・粉製品

自家栽培のハツシモを100%使用。

初霜パウンドケーキミックス・キット

添加物不使用。フルーツなどを加えオリジナルパウンドケーキが手軽に作れます。米粉ならではの食感も楽しめます。小麦アレルギーの方でも安心です。



農業生産法人 PLUS 株式会社

関市千疋1213-3
TEL. 0575-36-2124
<http://www.rakuten.co.jp/comecoplus/>

米・粉製品

古代米の持ち味を活かした自然の味。

古代餅

3種の「あか米」、「みどり米」、「紫黒米」を使用した、素朴な風味のお餅です。健康を願う人々に好んで食されています。



有限会社 楽農楽人

可児市土田2059
TEL. 0574-25-2259
<http://www.rakuno-rakubito.com/>

米・粉製品

「日本一おいしい」と誉れ高い米。

龍の瞳 認定米

コシヒカリの約1.5倍の大粒で、幻の米とも言われる龍の瞳。独自の栽培マニュアルに基づいた安全なブランド米です。



株式会社 龍の瞳

下呂市萩原町宮田1435-1
TEL. 0576-54-1801
<http://www.ryunohitomi.jp/>

米・粉製品

「甘味・艶・粘り」最高級の米。

コシヒカリ「黄金の煌き」

料理の主役と成り得るほど、炊き立ての美味しさは格別です。冷めても甘味を損なわず、料理人の方にもおすすめです。



株式会社 和仁農園

高山市上宝町見座200
TEL. 0578-86-2030
<http://www.wani-nouen.com/>

麺

飛騨ならではの細ちぢれ麺。

飛騨高山らーめん (醤油味)

独特の細打ちちぢれ麺に、海鮮系と豚・鶏などでダシをとったあっさりしょうゆスープがよく絡み、その旨みを堪能していただけます。



有限会社 老田屋

飛騨市神岡町船津1293
TEL. 0578-82-0043
<http://www.oidaya.com>

麺

地元食材を生かした健康野菜うどん。

つるむらさきうどん

武芸川特産の「つるむらさき」を練り込みました。カルシウム、鉄、カロテンが豊富で、コシがありもちりとした食感が特徴です。



つるや

関市武芸川町谷口1223
TEL. 0575-46-1391
<http://tsurumurasaki.com/>

麺

高山ラーメン名店の中華そば。

中華そば

自家製の細ちぢれ麺と、甘みのあるしょうゆ味が特徴です。焼豚などの具材入りで調理も簡単なため当店の大人気商品です。



麺

麺には白川村産コシヒカリ米粉100%。

白川郷ラーメン

独自の製法により、もちもち食感と歯ごたえを実現しました。色づけには飛騨産の「すくなかぼちゃ」を使用しています。



パン

手作りにこだわる“本物”のベーグル。

国産小麦100%もちりりベーグル

国産小麦100%使用。生イーストや砂糖、塩など、厳選された良質素材にこだわり、一つひとつ茹でる本場の製法で仕上げています。



有限会社 やよい

高山市本町4-23
TEL. 0577-32-2088
<http://www.yayoi841.com>

有限会社 レイク・ルイズ

海津市南濃町奥条292-9
TEL. 0584-55-0229
<http://www.kome-men.com/>

株式会社 アリス開運堂 (ベーグル屋 エルクアトロギャッツ)

大垣市笠縫町328-1
TEL. 0584-73-7077
<http://www.els4gats.jp>

パン

循環備蓄に最適な“eko”パン。

KOUBO 板チョコクロワッサン

保存料は使用せず、天然酵母「パネトーネ種」を使用。約60日間おいしさが持続します。温めるとチョコフォンデュの様に楽しめます。



洋菓子

アレルギーフリーのやさしいケーキ。

ハピネスケーキ

卵・乳製品・小麦を一切使用していないため、アレルギーの方でも安心して食べられるケーキです。もちりりとした食感が特長です。



洋菓子

香り高い「食べるお茶」。

緑茶のパウンドケーキ

気候と風土に恵まれた春日産の無農薬栽培茶葉を粉末にして製造。豊かな緑茶の風味をお楽しみいただけます。お土産にも最適です。



株式会社 パネックス

可児市菅刈575-12
TEL. 0574-65-1531
<http://www.panex.co.jp/>

株式会社 エコア舎

各務原市蘇原三柿野町970-100
TEL. 058-322-8121

工房 春日茶園

揖斐郡揖斐川町春日六合1853
TEL. 0585-57-2976

洋菓子

しっとりオリジナルスコーン。

ミニスコーン 6個入セット

純粋はちみつを使用し、しっとりとした生地に仕上げました。フルーツやナッツなど、豊富なフレーバーをお楽しみください。



洋菓子

岐阜県産米粉100%クッキー。

米粉のくっきー

和菓子屋が生んだ、サクサクほろほろ食感の和テイストクッキーです。味のバリエーションは5種類。小麦アレルギーの方にも安心です。



和菓子

健康志向の玄米まんじゅう。

あぶり玄米まんじゅう

地元のお米を使用しています。玄米をあぶる事により、今までにない香ばしさと食感と風味が楽しめます。お茶請け、お土産にも最適です。



有限会社 ジェイタ

多治見市弁天町4-12
TEL. 0572-24-2223
<http://www.famfam.jp/>

有限会社 平野屋

安八郡神戸町大字神戸365
TEL. 0584-27-4501
<http://www.gifu-hiranoya.com>

株式会社 みのかもファーマーズ倶楽部

美濃加茂市蜂屋町上峰屋2600-1
TEL. 0574-26-0150
<http://minokamofc.jimdo.com/>

飲料

珈琲王国ぎふの焙煎技術。

レギュラーコーヒー

朝の一杯、昼食後、休憩中など元気を出したい時、リラックスしたい時に飲みたい珈琲。楽天ランキングでも1位の実績を誇ります。



飲料

白川茶100%、栄養豊富な濃縮茶。

白川茶濃縮緑茶 なん茶こりゃ

カテキン・ビタミンCが豊富。薄めて飲むほか、焼酎で割ったり、麺に練り込むなどさまざまなシーンでご活用いただけます。



飲料

抗酸化作用が通常の3倍以上。

伊吹百草 よもぎ茶

旧春日村で採れた伝統ある伊吹のよもぎを使用した和のハーブティーです。豊かな香りと深い味わいをお楽しみください。



エフイーエム 有限会社

岐阜市柳津町北塚3-82
TEL. 058-387-8639
<http://fem.jpn.com/>

株式会社 菊之園

加茂郡白川町坂ノ東5992-2
TEL. 0574-75-2126
<http://www.rakuten.co.jp/kikunoen/>

NPO法人 山菜の里いび

揖斐郡揖斐川町春日六合3075-1
TEL. 0585-58-0230
<http://www.npo-ibi.jp>

飲料

高山市産極上ミニトマト使用。

プレミアムトマトジュース
ブラックラベル 500ml

約60個分のトマトを使用し濃縮しました。トマト本来の甘さとコクが特長です。濃厚なのでパスタソースとしてもお使いいただけます。



株式会社 ジャパンフードファクトリー

高山市丹生川町町方1288-1
TEL. 050-3661-0830
http://japan-ff.com

飲料

サラダ感覚のトマトジュース。

めいのさらだ

一番おいしい秋の完熟トマトを使った期間限定搾りです。水・塩は無添加で、トマト100%。お料理やカクテルにもおすすめです。



有限会社 橋場農園

高山市丹生川町新張2952-79
TEL. 0577-78-1161
http://www.hasibanouen.net

飲料

岐阜県産の茶葉をまるごと粉末に。

粉末茶

お茶の品種は「あさひ」。コクのあるかぶせ茶を使用し、煎茶に比べ色鮮やかで香り高いため、お料理やお菓子作りにもおすすめです。



平塚香貴園

大垣市上石津町三ツ里355
TEL. 0584-45-2007
http://www.h-koukien.jp/

飲料

高級茶産地の白川町産茶葉を使用。

すしやお茶 50P

深むし製法の白川産茶葉に抹茶をブレンドしました。ティーパックなので便利なお茶、深みのあるコク、香り、色が特長です。



株式会社 ますぶち園

加茂郡白川町黒川1400
TEL. 0574-77-1245
http://www.006756.jp/

酒

江戸時代から続く本物の地酒。

奥飛騨特撰大吟醸

酒造好適米「山田錦」を使用し、フルーティーな中にもキレのある旨みが特長。日本酒通にもおすすめの自信の逸品です。贈答品にもどうぞ。



高木酒造 株式会社

下呂市金山町金山1984
TEL. 0576-32-2033
http://www.okuhida.co.jp/

酒

古い町並みで醸す高山の地酒。

特別大吟醸 四ツ星

兵庫県産の酒造好適米「山田錦」を40%まで削り精白度を高めました。シャープな苦み、キレの良い後味が特長です。



有限会社 松坂酒造店

高山市上三之町105
TEL. 0577-32-0016
http://www.funasaka-shuzo.co.jp/

酒

癖になるシャンパン感覚の日本酒。

白川郷 炭酸純米
泡にごり酒 500ml

瓶内での二次発酵が生む、適度な炭酸ともろみの旨さが特長。パーティーではワイングラスで楽しむのがおすすめ。贈答品にもどうぞ。



株式会社 三輪酒造

大垣市船町4-48
TEL. 0584-78-2201
http://www.miwashuzo.co.jp/

酒

飛騨古川で醸した芳醇な酒。

蔵元の隠し酒 春の番外品

全国酒類コンクール5大会連続グランプリ受賞酒。常に「創意工夫」がモットーです。辛口ながら、お米の甘みと旨みを堪能できる芳醇な酒です。



有限会社 渡辺酒造店

飛騨市古川町老之町7-7
TEL. 0577-73-3311
http://www.sake-hourai.co.jp/



お申し込み・お問合せ先

お申込用紙に必要事項をご記入のうえ、事務局までFAXでお送りください。
お電話・メールでも承ります。

岐阜県フードビジネス振興事業 事務局 (担当: 鷺見(ま)・安田) (平日9:00~17:00)
TEL: 0584-75-6812 (231/235) ダイアルイン FAX: 0584-75-6813
E-mail: gfoodbiz@gmail.com