



岐阜県政記者クラブ加盟社 各位

令和4年9月30日（金） 岐阜県発表資料

担当課	担 当	担当者	電話番号
農産園芸課	ぎふ清流GAP推進係	林、広瀬	内線 2868 直通 058-272-8436 FAX 058-278-2692

岐阜長良川温泉旅館協同組合の旅館・ホテルにおいて ぎふ清流GAP^{ギャップ}*¹食材メニューフェアを初開催します

県では、持続可能な農業の実現に向けた取組みであるGAPを推進しています。

このたび、ぎふ清流GAP農産物の活用を推進するため、新たな試みとしてぎふ清流GAPパートナー^{※2}の岐阜長良川温泉旅館協同組合の旅館・ホテルにおいて、ぎふ清流GAP食材を使用したメニューフェアを開催します。

記

1 開催期間

令和4年10月4日（火）～10日（月・祝）

2 開催場所

岐阜長良川温泉旅館協同組合6社

（石金、鶴匠の家すぎ山、岐阜グランドホテル、十八楼、ホテルパーク及び都ホテル岐阜長良川）

3 料理に使用するぎふ清流GAP食材

小松菜、水菜、ほうれんそう、トマト、自然薯、だいこん、米、茶、しいたけ
（計9品目）

4 提供メニュー

ぎふ清流GAP食材を一部に使用したコース料理、一品料理等

※ メニューについては裏面のとおり

5 取材をされる場合の留意事項

10月4日（火）9時00分～9時30分まで、岐阜グランドホテル12階展望レストラン「キャッスル」において、岐阜長良川温泉旅館協同組合料理長会委員長、県農産園芸課が取材対応します。

○提供メニュー

ホテル旅館・ レストラン名	メニュー	定休日	問合せ先
石金	朝食、夕食／石金自慢の黄金出汁による鍋等	10/5	(058)231-8156
鶴匠の家 すぎ山	朝食／ほうれんそうのお浸し	10/6	(058)231-0161
	夕食／自然薯蒸し、飛騨牛のしゃぶしゃぶ鍋等		
岐阜グランドホテル			
展望レストラン「キャッスル」等	朝食バイキング／小松菜等胡麻和え、椎茸天婦羅等	-	(058)233-1111
日本料理「吉祥」	昼食／松茸土瓶蒸し、松茸・菊花・飛騨ほうれん草浸し等 夕食／飛騨牛味しゃぶしゃぶ、松茸御飯等	10/4	
中国料理「華川」	昼食、夕食／海老と原木椎茸と銀杏の炒め等	10/6	
展望レストラン「キャッスル」	昼食／4種類のきのこスープ、鰹のたたき等 夕食／甘鯛のポワレと松茸ソテー 白ワインソース	-	
十八楼	朝食ビュッフェ／厚揚げと小松菜 焼き合わせ等	-	(058)265-1551
	昼食、夕食／法蓮草と茸菊花浸し等		
ホテルパーク	朝食／ほうれん草ごま和え、小松菜湯葉和え等	-	(058)265-5211
都ホテル 岐阜長良川			
日本料理「かいらん亭」	昼食／鯖自然薯葱焼き、法蓮草と茸のお浸し等、 夕食／鯖自然薯唐墨焼き、飛騨牛ロースしゃぶしゃぶ等	-	(058)295-3100
中国料理「四川」	昼食／陳麻婆豆腐等、青菜炒め、鮭チャーハン等 夕食／鮑とイカの唐辛子炒め、カルト全チャーハン等	-	
コンチネンタルレストラン「フィレンツェ」	昼食、夕食／野菜のティアン、サラダバー	-	

※諸事情により、料理内容は予告なく変更する場合があります。

※1 ぎふ清流GAP

GAPとは、Good (良い) Agricultural (農業の) Practice (実施) の略称で、「農業生産工程管理」と訳される。食品安全、環境保全、労働安全などの観点から農業生産の工程に潜むリスクを管理して、持続的に農業を行うための取組み。

ぎふ清流GAPは、109項目の規準により第三者評価機関の評価員が農場を評価し、評価点数が一定水準を満たす農場を認証する県独自の制度。



※2 ぎふ清流GAPパートナー

ぎふ清流GAP農産物を取り扱う意欲のある流通業者や消費者団体等を募集し、応募のあった企業・団体を「ぎふ清流GAPパートナー」として登録する。現在58団体が登録。

ぎふ清流GAPパートナーは、SNSによる情報発信や農産物販売フェア等のGAPのPR活動を実施する。