



岐阜にしかない逸品がある

飛騨・美濃 すぐれもの

認定商品カタログ





飛騨・美濃すぐれもの
それは清流の国、岐阜県が
生んだ逸品です

〈飛騨・美濃すぐれもの〉とは

四季折々の豊かな自然やものづくりの伝統を生かし、

物語性、オリジナリテイ、

高品質、安全安心などの観点から

厳正なる審査を経て認定された商品です。

食品から酒、工芸品まで

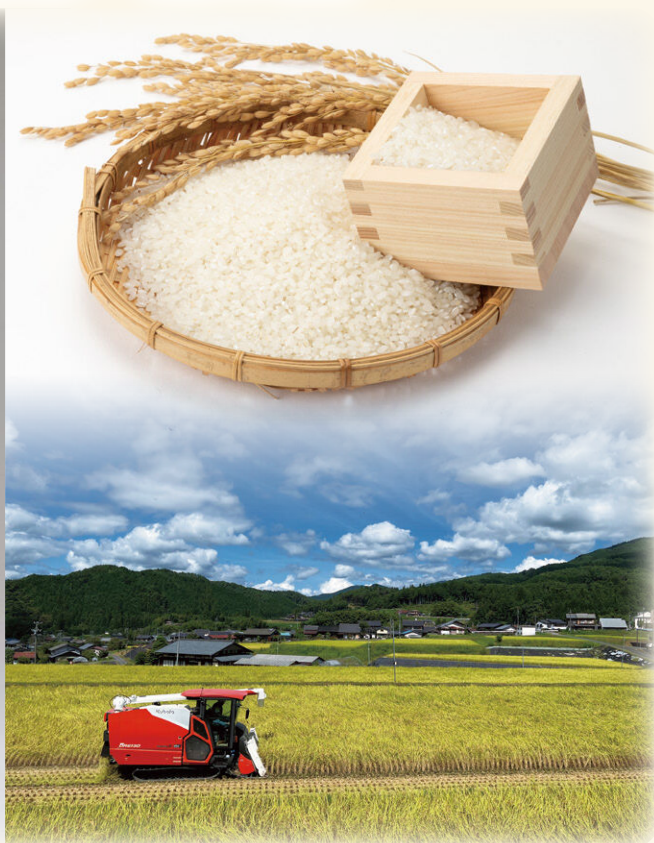
岐阜県が自信を持つてお薦めする

すぐれもの、全96品をご紹介します。

「飛騨・美濃すぐれもの」の中でも特に秀でた商品を、
「飛騨・美濃すぐれもの“プレミアム”」に認定しました。



特別栽培米 銀の朧



認定委員 コメント

- ・食味、食感ともに良く印象的で、プレミアム認定に相応しいと感じました。
- ・全国規模でもいくつもの受賞歴があるなど、岐阜県の看板商品として申し分ないと思います。
- ・品質とブランドに誇りを持っており、生産体制の確保も含め、それを守っていこうという努力と熱意が感じられました。

加工食品

鮎の白子だけを1〜3年かめて熟成させ、丁寧に裏ごしした、他に類似品のない十六兆ならではの一品です。ほどよい塩味となめらかで濃厚な旨味がくせになります。



1 ^{しろがね} 白金うるか
1瓶30g 1,944円

十六兆
大垣市十六町624 ☎0584-91-1980
<https://jyurokucho.com/>



卵のたっぷり詰まった子持ち鮎を3日間ゆっくりと炊き上げました。全体に味のしみ込んだ柔らかい食感が特徴です。鮎料理専門店の人気メニューをご自宅でお楽しみください。



2 子持ち鮎煮びたし
1袋1尾(80g) 1,166円

十六兆
大垣市十六町624 ☎0584-91-1980
<https://jyurokucho.com/>



炭火で焼いた鮎を手作業でほぐして、食感の楽しさを加える荳胡麻、鮎の香りを引き立てるあおさを混ぜあわせています。口に運ぶと、炭火の香ばしさの中に鮎とあおさの香りがふわりと広がり、噛み締めると鮎の身と荳胡麻の素材感が楽しめます。



3 鮎塩焼きほぐし
1瓶40g 1,058円

十六兆
大垣市十六町624 ☎0584-91-1980
<https://jyurokucho.com/>



子持ちの鮎だけを使用した贅沢なしぐれ煮です。口に含めば卵とエゴマのプチプチとした食感が面白く、食べ終わりに柚子のさっぱりとした香りを楽しめます。世界農業遺産「長良川の鮎」を水の都「大垣の地下水」で育て上げて使用しています。



4 子持ち鮎しぐれ
1瓶80g 1,274円

十六兆
大垣市十六町624 ☎0584-91-1980
<https://jyurokucho.com/>



ふっくらとした食感と食べ終わりにほんのり残る鮎の香り。鮎の旨みが溶け出たオイルは最後の一滴まで楽しめる、お料理にぴったりの「鮎アヒージョシリーズ」です。



5 鮎アヒージョシリーズ
スモーク鮎アヒージョ 1瓶88g 1,166円
鮎アヒージョ 1瓶88g 1,101円

十六兆
大垣市十六町624 ☎0584-91-1980
<https://jyurokucho.com/>



厳選した天然の子持ち鮎を料理人が北海道の昆布で巻き込んで3日間かけて煮上げています。保存料を使用しておりませんので、どなた様にも安心して召し上がりがいただけます。



6 天然子持ち鮎シリーズ
子持ち鮎昆布巻き(天然長良川)
1袋150g 4,000円

株式会社ひら井
岐阜市米屋町25 ☎058-265-3601
<https://www.hirai-gifu.com/>



特大の天然子持ち鮎を料理人が3日間かけて丁寧に手作りする逸品。伝統の調理法にて骨までやわらかくじっくりと煮上げています。保存料を使用しておりませんので、どなた様にも安心して召し上がりがいただけます。



7 天然子持ち鮎シリーズ
子持ち鮎赤煮(天然長良川)
1袋150g 4,000円

株式会社ひら井
岐阜市米屋町25 ☎058-265-3601
<https://www.hirai-gifu.com/>



5種類のハム・ソーセージを詰め合わせたギフトセットです。原料の肉は100%岐阜県産で、発色剤や化学調味料などを一切使わず、素材の旨味を引き出しています。



8 無添加 中山道ハム ギフトセット N-3
1箱 3,564円

株式会社オーガニックフーズ
瑞浪市日吉町8732-36 ☎0572-69-2412
<https://nakasendo-ham.jp/>



揖斐川町で、ひっそりとソーセージを作る職人の作品。岐阜県産の豚肉を使い、食感や風味など素材の良さを活かすためにあえてやわらかい天然羊腸で包み、ほんのりと桜で燻した、本場ドイツ仕込みの手づくりソーセージです。



9 美濃いびフランクフルト
1袋2本入80g 740円

自家製ハムソーセージ森本工房
揖斐郡揖斐川町北方1405-3 ☎0585-21-3158
<http://www.alsfeld.jp/>



壮大な岐阜県の森林の恵みの中で、のびのびと育った鹿が持つ天然の旨みを活かした、かみしめれば、かみしめるほど味わえるソーセージです。一本一本丁寧に手作りで仕上げました。



**10 ぎふジビエ
鹿エマルジョンソーセージ**
1袋100g 734円

株式会社キサラエフアルカンパニーズ
揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1836-1 ☎0585-55-2753
<http://www.satoyama-kisara.jp/>



コクのある旨味とぷりぷりとした食感が特徴の岐阜県産「奥美濃古地鶏」を使用し、丁寧な工程で熟成させ、プレスハムにしました。淡泊でさっぱりとした味わいながらも、鶏肉の旨味が存分に引き出されています。



11 奥美濃古地鶏ハム
1本360g 1,360円

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



創業の地である郡上市明宝地区で、日本オリジナルの「プレスハム製法」で作られているハムです。新鮮な豚肉のみを使用し作られるハムは、歯ごたえと肉の旨みがたっぷりの「懐かしい味」です。



12 明宝ハム
1本360g 1,253円

明宝特産物加工株式会社
郡上市明宝気良33-2 ☎0120-44-8601
<http://www.meihoham.co.jp/>



素材となる肉の切り分けを手作業で行い、肉質の適した部分のみを使って作られているソーセージで、明宝ハム製造で培った手法を取り入れた肉感たっぷりの製品です。



13 明宝ポークソーセージ
1本300g 605円

明宝特産物加工株式会社
郡上市明宝気良33-2 ☎0120-44-8601
<http://www.meihoham.co.jp/>



飛騨産豚肉を使用。しょうゆもろみを加えた特製の漬込液でゆっくりと漬け込んで旨味を凝縮させ、その後、炭火で乾燥させたと、山桜の原木でじっくりとスモークして完成させた香りあるハムです。



14 もろみロースハム
1袋100g当たり 756円

株式会社飛騨ハム
高山市越後町2500-7 ☎0577-32-8686
<http://hida-ham.com/>



飛騨牛と淡路島産玉葱を使用し、自家製のカレーペーストを加えて大人が満足する香り豊かでスパイシーなカレーに仕上げました。飛騨牛の旨味が溶け込んだルーと爽やかなスパイスの香りが食欲を刺激します。



**15 キッチン飛騨
飛騨牛使用ビーフカレー**
1缶430g 1,134円

株式会社飛騨ハム
高山市越後町2500-7 ☎0577-32-8686
<https://www.hida-ham.com/>



1缶に肉厚な飛騨牛を4片(精肉時で約100g分)入れた贅沢なカレーです。裏ごしをすることでサラリとしたルーはなめらかな口当たり。隠し味に飛騨の酒粕を加え、深みあるまろやかな味わいに仕上げました。



**16 キッチン飛騨
飛騨牛ロイヤルカレー**
1缶430g 2,160円

株式会社飛騨ハム
高山市越後町2500-7 ☎0577-32-8686
<https://www.hida-ham.com/>



美濃白川産の完熟トマトに、岐阜県産豚肉をはじめとした岐阜県産のこだわりの食材が詰まった丸ごとトマトシリーズ。赤いとまて箱は、そんな丸ごとトマトシリーズからキーマカレーやがんもおでんなどを一度に楽しめます。



17 赤いとまて箱
1箱5個入り 5,050円

一力屋
加茂郡白川町赤河1037-16 ☎0574-73-1037
<https://www.ichirikiya.jp/>



県内産トマト100%で製造し、着色・保存料を加えず
トマト本来の色と味がギュッと凝縮されたケチャップ
です。トマトの甘味を生かしつつ、くどくないサラッ
とした舌ざわりが特徴です。



18 明宝トマトケチャップ
1本280g 691円

株式会社明宝レディース
郡上市明宝寒水268-1 ☎0575-87-2388
<http://www.meiho-ladies.co.jp/>



飛騨高山醸造元「角一」の本醸造醤油を使用し、
飛騨産にこだわった高山ラーメンです。セラミックで
濾過する「濾過水」を使用することで、なめらかさと
保存性を両立した麺の製造が可能となりました。



19 「蔵出し」高山らーめん2食
1袋100g×2食入(スープ付)
346円

有限会社麺の清水屋
飛騨市神岡町殿877 ☎0578-82-0145
<http://www.hidamen.net/>



昭和48年より作り続ける飛騨高山ラーメン。
合成保存料を使用しない麺は小麦の香りがします。
あっさり醤油スープに細打ちぢれ麺がよくあう昔なが
らの中華そばです。



20 飛騨・高山らーめん
1袋100g×2食入(スープ付)
432円

有限会社老田屋
飛騨市神岡町船津1293 ☎0578-82-0043
<http://www.oidaya.com/>



輪切りにした大根を茹で、軒先に30日間干して作る
天然のフリーズドライ食品です。マイナス20度の
寒風と太陽が凍み込んだ“琥珀色の甘い結晶”を
ご堪能ください。



21 奥飛騨山之内村 寒干し大根
1袋 30g 500円 1箱70g 1,100円
1袋100g 1,200円

すずしろグループ
飛騨市神岡町麻生野82(JAOだ高原事業所)
☎0578-82-1216
<http://kanboshi-daikon.com/>



昼夜の寒暖の差が大きい恵那市山岡町で、海藻
の天草を煮詰めてできる「ところてん」を突き出し、
よしずの上で凍結と乾燥を繰り返して作られた商品
です。



22 山岡細寒天
1袋 30g 590円 1袋50g 820円
1袋100g 1,430円 1袋1kg 10,940円

明知鉄道株式会社
恵那市山岡町田沢3058-4 ☎0573-56-3140
<http://www.kantenkan.net/>



健康的な食材として注目されている寒天は恵那市の
自然豊かで昼夜の寒暖差が大きい気候を利用して
作られます。製菓材料としてプロの職人に支持されて
きた上質な細寒天・粉寒天を是非ご賞味ください。



**23 岐阜県特産 山岡細寒天
水野寒天シリーズ**
1袋 550円~6,800円

水野寒天
恵那市山岡町上手向4-5 ☎0573-56-2516
<http://www.mizunokan.com>



見た目は羊羹のようで香りは味噌風味、食べた感
じは豆腐とは思えないしっかりとした歯ごたえです。
スモークチーズに似ていますが、よく噛むと豆の
香り、味が口いっぱいに広がります。



24 母袋燻り豆腐
1本200g 929円

母袋工房
郡上市大和町栗巣1670-1 ☎0575-88-3156
<https://motaikobo.com>



土作りにこだわり、寒暖差のある土地柄を生かして
育てた「ジャンボにんにく」は、通常の約5~10倍も
の大きさを誇ります。甘くてジューシーな味わいが
特徴です。



25 どでか黒にんにく
1袋80g 756円 1袋150g 1,296円

しばの農園
郡上市八幡町美山2415 ☎0575-68-2460
<https://www.shibano-farm.com>



黒にんにくをペースト状にし、地元産のはちみつを
加えた真っ黒なジャムです。チーズとの相性が抜群
で、にんにくに抵抗のある方でも美味しくお召し
上がりいただけます。



26 黒にんにくジャム
1瓶70g 648円

しばの農園
郡上市八幡町美山2415 ☎0575-68-2460
<https://www.shibano-farm.com>



蒸したり添加物を加えたりはせず、温度と湿度のコントロールのみで、約1か月間じっくりと自然発酵させてできた黒にんにくは、刺激性、臭みも少なく、柔らかくてプルーンのようにフルーティーです。



- 27 胞山完熟黒にんにく**
1袋1球 550円
1袋バラ50g 500円

有限会社東野

恵那市長島町久須見1306-30 ☎0573-26-0774
<http://e-higashino.com/>



和栗と砂糖だけで炊き上げる上品な栗きんとんに、栗の甘露煮の角切りを加えて栗の食感を足し、湯種製法で2日間かけてつくる柔らかい生食パンをあわせました。トーストすると焼き栗や栗きんとんのような風味も味わえます。



- 28 栗きんとん生食パン**
1斤 1,800~2,160円

株式会社サラダコスモ

中津川市千旦林1-15 ☎0573-62-1545
<https://www.chicory.jp/>



岐阜県産を中心に国産米100%を使用。醤油ベースに落花生やゴマを加えた自家製ダレで、昔ながらの手づくり製法により、ふっくらとした食感を大切にしています。



- 29 五平もち3本ギフト (タレ付き)**
1セット3本入 600円

有限会社アイコウフーズ

恵那市明智町297 ☎0573-54-2324
<https://aikoufoods.jimdofree.com>



- 30 五平餅たれ付**
1本120g 270円

古屋産業株式会社

恵那市長島町正家366-1 ☎0573-26-3291
<http://furuya-sangyo.net>



生地には、岐阜県産うるち米(あさひの夢)を100%使用。たれはくるみ・ごま・落花生を主原料とした特製「くるみだれ」。火であぶる程に、独特な風味と香ばしさが漂う素材な一品です。



- 31 丸ごと赤かぶ (赤かぶ丸漬)**
1袋150g 497円

飛騨高山よしま農園

高山市上切町378 ☎0577-33-6216
<https://yoshima.net>



乳酸発酵のプロが古式製法木樽で4か月以上熟成させた本格派をご家庭に。発酵済みなので、あけたその日からすぐに使えます。簡単に家庭で糠漬けづくりが楽しめます。



- 32 熟成糠床**
1袋1kg 1,728円
袋漬けタイプ1袋500g 1,134円

飛騨高山よしま農園

高山市上切町378 ☎0577-33-6216
<https://yoshima.net>



清流の国ぎふをイメージさせる香りといえは和のハーブの代表、青紫蘇。オリーブオイルをベースに、香味調味料として生まれた本品は、薬味感覚で使うのがオススメ。刺身や冷奴に焼魚や肉に少量で料理をひきたて食欲をそそります。



- 33 青紫蘇ペースト**
1瓶45g 961円

飛騨高山よしま農園

高山市上切町378 ☎0577-33-6216
<https://yoshima.net>



揖斐郡旧徳山村で栽培されていた幻の徳山唐辛子と、厳選した国産・地元食材のみを使用した七味唐辛子です。香料など化学調味料を一切使用しておらず、食材そのものの濃厚で芳醇な香りが特徴です。



- 34 七味唐辛子 赤橙 徳田ねぎ七味唐辛子 萌葱 一味唐辛子 真朱**
1缶5g 789円 1缶10g 1,134円

近縁屋

瑞穂市福里278-1 ☎058-214-8303
<https://spices.nicenice.co.jp/>



飛騨・美濃伝統野菜に認定されている唐辛子「あじめこしょう」を使用。韓国唐辛子の5倍の辛さがありますが、辛さの中に旨みがあり、風味の良さと辛みの切れが特徴です。



- 35 あじめこしょう一味**
1本15g 540円

有限会社力ネマス福丸屋

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





古いものでは江戸時代から使われている杉の木桶でおよそ3年間じっくり熟成した、美濃地方伝統の味、たまり醤油です。原材料は岐阜県産の大豆と塩、清流長良川の伏流水のみ。煮付けや照り焼き、脂ののったおさしみに相性の良い濃厚な味わいです。

36 伝承美濃地溜 みのび
1瓶300ml 864円

山川醸造株式会社
岐阜市長良葵町1-9 ☎058-231-0951
<https://tamariya.com/>



使いやすいチューブ入り。味は、くるみとごま、ピーナツのコクと香りがあり、焼くとそれらの香りとお醤油の香ばしい香りがたち込め、とてもおいしく召し上がれます。焼きなす、湯豆腐、こんにゃく、厚揚げ、ほうれん草、わけぎなどの和え物等にも相性の良い岐阜県ならではの万能調味料です。

37 くるみ五平たれ
1個190g 810円 1個380g 1,404円

マルコ醸造株式会社
恵那市明智町732-1 ☎0573-54-3188
<https://www.marukojozo.co.jp/>



主原材料はすべて国産。原料が限られている為、年間1桶限り。熟練した職人による手作り3種麹、無添加、木桶仕込み、天然醸造2年味噌。信州と三河に挟まれた岐阜県東部にしかない、信州の米味噌と三河の豆味噌、初代が全国行脚し見つけてきた四国・九州の麦みその良いところをとったお味噌です。



38 百年伝承味噌
1袋750g 1,350円 1袋300g 756円

マルコ醸造株式会社
恵那市明智町732-1 ☎0573-54-3188
<https://www.marukojozo.co.jp/>



岐阜県・郡上市が発祥とされる「鶏ちゃん焼き」を絡めて焼くだけで手軽に作れる調味料・味噌たれです。全麹仕込味噌を使用しており、化学調味料は使用しておりません。



39 治郎兵衛
鶏ちゃんみそ
1個280g 540円

株式会社丸昌醸造場
郡上市白鳥町為真476 ☎0575-82-2009
<http://www.marushojozojo.co.jp/>



長良川水系の伏流水を使用し、大豆、米を全て「麹」とする全麹仕込製法で造りました。大豆の旨味と米の甘味を最大限に引き出したこだわりの味噌です。



40 治郎兵衛味噌(米仕立)
1個500g 1,080円

株式会社丸昌醸造場
郡上市白鳥町為真476 ☎0575-82-2009
<http://www.marushojozojo.co.jp/>



ご注文後に搾る、新鮮搾りたてのエクストラバージンエゴマオイルです。代々受け継がれて栽培される「飛騨えごま」のみ使用し、岐阜県HACCP導入認定施設の自社搾油所にて低温圧搾・無添加で搾っています。

41 飛騨生搾りえごま油
1本50g 1,800円

飛騨えごま本舗 有限会社萬里
高山市石浦町7-586 ☎0577-57-7801
<https://hidaegoma.jp>



完熟富有柿だけを、水も一滴も加えず古来の静置発酵法で2年以上かけて発酵熟成させた純柿酢。柿の栄養がぎゅっと溶け込み、長期熟成のまろやかな酸味とコクが特長です。食卓酢・調味料・ドリンクとしてお使いください。

42 ハリヨの柿酢
1本100ml 1,458円

株式会社リパークレス
海津市南濃町津屋2751-2 ☎090-8733-2020
<https://kavinegar-haliyo.com/>



岐阜県産富有柿のみで作った柿みつです。砂糖や水などは一切加えず、特別な製法で柿をみつにしています。ヨーグルトやパンケーキにかけるだけでなく、お酢・お好みのオイルと合わせてドレッシングとしてもご利用いただけます。

43 柿みつ
1瓶180ml 2,160円
1瓶100ml 1,296円

合同会社三藤
揖斐郡池田町下東野553-12 ☎090-7676-1553
<https://www.mifujillc.com/>



農畜産物

商品名は、大きな米粒の表面に現れる白い線が三日月のように見えることから命名。もっちりとした粘りと甘みが特徴で、化学肥料を使わず、農薬を極力減らした米作りにこだわっています。



1 特別栽培米 銀の朧^{みかつき} 1袋1kg~ 1,310円~

合同会社まん丸屋
下呂市野尻298-2 ☎0576-26-2047
<http://www.ginnomikazuki.com/>



伊吹山系で5月・6月・7月に咲いた様々な花から集めたはちみつです。3つの月のはちみつをブレンドすることで、個性ある花の風味がまろやかでフルーティーな風味に仕上がります。



2 伊吹百草蜜 1瓶150g~1kg 1,100円~5,400円

みつばち村・春日養蜂場
不破郡垂井町2158-13 ☎0584-22-0722
<http://honey-shop.jp/>



ソゴは中津川市や恵那市に多い常緑広葉樹で、小さな白い花から採れる蜜は、香りと風味は濃厚ですが、優しい甘さとあっさりした口当たりが特徴です。当社リピート率No.1の人気商品です。



3 中津川冬青蜂蜜^{そご} 70g~500g 1,100~4,500円

はち工房こうけつ
恵那市大井町1546-8 ☎0573-25-3695
<https://www.8kobo.jp>



栗きんとんの里として知られる中津川市の栗林で採蜜した希少なはちみつです。濃厚な味わいと強い甘みが特徴で、後味がよく、香りが強すぎないため幅広い食材と一緒にご賞味いただけます。



4 中津川栗蜂蜜^{そご} 70g~500g 1,200~5,000円

はち工房こうけつ
恵那市大井町1546-8 ☎0573-25-3695
<https://www.8kobo.jp>



4月にピンクのレンゲが広がる、植栽面積が日本有数の地域で、純度の高いはちみつを収穫しています。自然のままの上品でソフトな味わいが楽しめます。



5 採れたまんまのれんげ蜂蜜^{そご} 90g~1.2kg 900~7,300円

種田養蜂場株式会社
大垣市東前2-282 ☎0584-78-6844
<https://oida-honey.com>



山桜が多く自生していないと採蜜できないため、あまり市場に出回らない希少なはちみつです。口に入れた瞬間、山桜の香りが広がります。女性に人気ののはちみつで、ドレッシングやスイーツのアクセントなど、さまざまな用途でお使いいただけます。



6 野山のはちみつ 山桜蜂蜜^{そご} 1瓶120g~1kg 1,544円~6,534円

株式会社堀養蜂園
瑞浪市穂並一丁目58番地(蜜や)
☎0572-56-2228
<https://horiyouhouen.jp/>



東濃地域はそごの自生地域がたくさんあるため、堀養蜂園の主力のはちみつの一つです。深緑を思い立たせるような野性味あふれる濃厚な味わいで、乳製品との相性がよく、ブルーチーズなどクセのある味もまろやかに包み込み、味わいが深まります。



7 野山のはちみつ 冬青蜂蜜^{そご} 1瓶120g~1kg 1,307円~6,296円

株式会社堀養蜂園
瑞浪市穂並一丁目58番地(蜜や)
☎0572-56-2228
<https://horiyouhouen.jp/>



契約牧場による種付けから出荷までの一貫経営を中心に、飛騨地方の豊かな自然で育った飛騨産に拘っております。手間暇惜しまず育て上げる、生産者の愛情と当店肉プロの技、味の芸術品「飛騨牛」を是非ご賞味ください。



8 飛騨牛^{そご} 豊富な部位100g 1,500円~

新企画開発株式会社
飛騨市古川町金森町10-33 ☎0577-73-7001
<http://www.hida-sp.com/>



吉田ハム(当時、現:JA全農ミートフーズ吉田ハム支店)は昭和59年に「飛騨牛」の商標登録を取り普及販売を推進しました。その後、県行政や岐阜県経済連(現:全農岐阜県本部)とともに飛騨牛銘柄推進協議会を設立し、以来30年以上、飛騨牛の発展への取り組みを続けています。



9 飛騨牛
コース100g 1,480円

JA全農ミートフーズ株式会社
吉田ハム支店
大垣市寿町1-1 ☎0584-78-5108
<https://www.jazmf.co.jp/>



最高級ブランドわさび「真妻わさび」を水の都・おおがきの豊かな自噴水で栽培しました。料亭でしか味わえないような芳醇な香りと辛さの中に甘みがある上品な味を是非ご家庭でお楽しみください。



10 大垣名水わさび
1本20g~150g
500円~4,500円

名水わさび
大垣市曾根町1-599-22 ☎090-5116-2903
<https://meisui-wasabi.com/>



岐阜県生まれの富有柿に、ハロウィンの時期に飾るオバケ「ジャック・オー・ランタン」の顔型シールを貼り付けた、ハロウィン限定商品です。付属のシールを柿に貼るだけで簡単にオバケが作れて、食べてもジューシーな甘味。家族でお楽しみいただけます。



11 ハロウィン柿
1箱3玉入 2,000円

せっきーファーム
瑞穂市古橋1214 ☎090-2269-3083
<https://sekkii-farm.com/>



形状のよい700gを超えるもののみを選別した自然薯です。水分と肥料を極力少なめにした独自の栽培方法により、粘り・風味が凝縮されています。

12 自然薯「ねばり勝ち」
1本約700g 4,950円

有限会社水戸屋
恵那市長島町中野900 ☎0573-25-0588
<https://shop-mitoya.jp/>



加工食品 (菓子)

甘味が強く、贈答品としての評価も高い御前白柿を使用し、白餡(手亡豆)を加えた練り羊羹を柿のかたち成形した、愛らしい柿菓子です。その名も縁起のいい「延寿柿」と名付けました。



1 延寿柿 5個入
1箱5個入 880円

株式会社榎谷
大垣市徳町39 ☎0584-78-2111
<https://www.kakiyokan.com/>



岐阜名産の蜂屋柿の流れをくむ干柿と国産の半割竹が生み出す、干柿そのものとも言える濃厚な味わいです。健康と不老長寿を願う華やかな純金箔入タイプもご用意。創業以来130年以上変わらぬ製法でお届けします。



2 柿羊羹(純金箔入り/なし)
1本110g/260g
1,150円~2,200円

有限会社両香堂本舗
岐阜市久屋町20-3 ☎058-262-8565
<https://www.ryokodo.com/>



中津川市内14店舗の栗きんとんが7店舗ずつに分かれお茶とセットになっています。秋だけの期間限定。素材は栗と砂糖のみですが、それぞれの栗きんとんの甘みや食感など味わいの違いをお楽しみください。



3 中津川栗きんとんめぐり
風流/ささゆり
1箱7個入り(お茶付)2,500円

一般社団法人
中津川観光協会にぎわい特産館
中津川市栄町1-1 にぎわいプラザ1階 ☎0573-62-2277
<https://nakatsugawa.town>



4 登り鮎
1箱10個入 2,106円

合名会社玉井屋本舗
岐阜市湊町42 ☎0120-601-276
<http://www.tamaiya-honpo.com/>



長良川の若鮎になぞらえたキリッとスマートな姿形。上質の小麦粉に玉子をたっぷり使ったカステラ生地に求肥を包み込んだお菓子は、創業以来100年以上愛される岐阜の銘菓です。



清流長良川の若鮎の姿を可愛くデフォルメした歯ざわり軽くほのかな甘みの干菓子、やき鮎。地元の濃い溜りのほんのりとした香りと散らしたクシの笑がものを言う利久松風を清流の底に見える石に見立て、辺りを泳ぐ鮎たちをやき鮎が表わします。長良川の景色をご堪能ください。

5 **やき鮎・利久松風詰合せ**
やき鮎8枚入4箱、
利久松風8枚入2箱 3,888円

合名会社玉井屋本舗
岐阜市湊町42 ☎0120-601-276
<http://www.tamaiya-honpo.com/>



添加物を加えず、酒の醗酵力を利用し、ところどころ透けて見えるぐらい薄い皮が特徴の手づくり饅頭です。餡は大垣の地下水をふんだんに使用し、口どけのよいあっさりとした甘さが特徴です。



6 **金蝶園饅頭**
1箱10個入 1,670円

株式会社金蝶園総本家
大垣市高屋町1-17 ☎0584-75-3300
<http://www.kinchouen.co.jp/>



土蔵で熟成させた自家製味噌を使用し、全ての原材料を国産にこだわり製造した、薄くて歯触りの良い手づくりの味噌煎餅入りせんべいです。



7 **味噌煎餅**
1箱24枚入(2枚入×12袋)
1,080円

有限会社井之廣製菓舗
飛騨市古川町武之町7-12 ☎0577-73-2302
<http://www.inohiro.com/>



安政6年(1859年)から受け継がれる伝統を守り、甘みのあるまろやかな自家製純味噌とゴマを使用した、豊かな味、素朴な風味が特徴のせんべいです。



8 **みそ入大垣せんべい**
1袋4枚入 702円

株式会社田中屋せんべい総本家
大垣市本町2-16 ☎0584-78-3583
<http://www.tanakaya-senbei.jp/>



【無添加手作りアイス最中】創業1954年。初代の和菓子屋から素材の旨味を引き出す技を引き継いで独自の甘味を創り出してきました。口の中に風味豊かなミルク味と控えめな甘みがしっとり広がり後味スッパリ爽やかな清涼感に惹かれます。



9 **バニラアイスモナカ**
参考価格 1袋50g 150円

末広堂美濃アイス
美濃市俵町2636 ☎0575-33-0044
<https://www.suehironodou-minoaisu.com/>



白川茶発祥地の東白川村産最高級美濃白川茶「極み煎茶」を惜しみなくたっぷり使用した至高のプリンです。一口で煎茶本来の重厚な味わいと口に広がる深い香りを愉しめます。農家の笑顔と茶の歴史を100年先まで受け継がれる願いを託しています。



10 **東白茶寮「極み」日本茶プリン**
皇すめらぎ
1個 730円

株式会社CROCE&Co.
加茂郡東白川村越原1061 ☎0574-78-2250
<https://cafecroce.com>



飲料

瑞浪市の山間部に広がる茶園で昔ながらの栽培方法にこだわって生産する品種「べにふうき」の茶葉を使用しています。夕焼けのような淡い紅色と野いちごのような優しい香りが特徴です。



1 **有機和紅茶 湊-mio-**
ティーバッグ: リーフ:
1袋3g×8個入 650円 1袋 50g 950円

農事組合法人成瀬農場 瑞芳園
瑞浪市南小田町1-95 ☎0572-68-3045
<http://zuihoen.jp/>



2 **美濃いび茶(金印)**
1袋100g 655円

株式会社瑞草園
揖斐郡池田町六之井659 ☎0585-45-2068
<http://www.zuisoen.co.jp/>



山紫水明の地「美濃の国」で栽培された茶葉の中から良質な茶葉を選び、更に味と香りが引き立つよう独自の火入れによって仕上げた一品です。伝統を守りながらも、時代のニーズに合ったお茶を作り上げました。



原水のおいしさが味わえるよう、一切加熱することなく除菌充填した、ミネラル成分がバランスよく含まれた水です。

3 高賀の森水
1本 500ml 162円

奥長良川名水株式会社
関市洞戸栗原291 ☎0581-58-9011
<https://waterdepartmentstore.com>



岐阜県内の指定酪農家が、丹精込めて健康に育てた牛の良質な生乳を使用し、新鮮なうちにパック詰めした牛乳です。

4 ひるがの牛乳
1本1,000ml 300円

美濃酪農農業協同組合連合会
美濃市生櫛472 ☎0575-33-4455
<http://www.minoraku.or.jp/>



めいのさらだは飛騨高山の寒暖差で美味しく育った秋のトマトのみを使用した季節限定絞りです。栽培から加工まで一貫して行っています。水・塩・添加物は一切加えず原料はトマトのみです。甘い香りにほのかな酸味でサラダ感のジュースです。



5 めいのさらだ 180ml
1瓶180ml 356円

有限会社橋場農園
高山市丹生川町新張2952-79 ☎0577-78-1161
<https://www.hasibanouen.net>



酒

白川郷どぶろく祭りのどぶろくにできるだけ近いものを目指して造られた、米粒甘くも、酒の味わいはやや辛口の冷凍貯蔵による生のどぶろくです。趣ある美濃焼の甕から柄杓ですくってお楽しみいただけます。



**1 冷凍貯蔵 純米生 白川郷
どぶろく仕込み**
1甕1,800ml 7,150円

株式会社三輪酒造
大垣市船町4-48 ☎0584-78-2201
<https://miwashuzo.co.jp>



自然を愛するさんやほうサポーターの皆さんによって、田植え以降は農薬を使わずに栽培された、関市の特産米「美濃錦」と、長良川の伏流水を原材料にして作られた純米吟醸仕込みのお酒です。

2 特別純米酒 さんやほう
1瓶720ml 3,300円

株式会社小坂酒造場
美濃市相生町2267 ☎0575-33-0682
<http://www.kuramoto-kosaka.com/>



無農薬・無化学肥料のアイガモ農法で育てた羽島市桑原町のJAS有機認定米を長良川の伏流水で醸した、米・水・人全てが岐阜の純米吟醸酒です。穏やかに香る吟醸香と、有機米がもたらすふくよかな旨みを楽しむことが出来ます。

**3 光琳
有機純米吟醸**
1瓶720ml 2,783円

千代菊株式会社
羽島市竹鼻町2733 ☎058-391-3131
<http://www.chiyogiku.co.jp>



ベースとなる日本酒は、岐阜県産酒米「ひだほまれ」と飛騨高山の清らかな伏流水で仕込まれた日本酒で、ゆず果汁は、国内産の厳選されたゆずを使用。様々な飲み方をお楽しみいただけます。

**4 清酒ベースゆずリキュール
ゆず兵衛**
1瓶500ml 1,480円

有限会社船坂酒造店
高山市上三之町105 ☎0577-32-0016
<https://www.funasa-shuzo.co.jp/>



工芸品等



よりよい状態で長く保てる手入れのしやすさ。それが、ご家庭でお使いいただく包丁の理想形。「本当に良いものをずっとつき合えるものを」という信念を、職人が丁寧にカタチにした逸品です。和 NAGOMI は研ぎ易く、ご自宅で新聞紙・紙やすりで研ぐことができるのも特徴。（詳しくは下記HPまで）

1 「和 NAGOMI」 包丁シリーズ 1丁 9,900円~14,850円

三星刃物株式会社
関市下知5178 ☎0575-22-2345
<https://nagomi.mitsuboshi-cutlery.com/>



日本でも有数の刃物の町、岐阜県関市で作られた、昔ながらの伝統的なハガネ製の包丁。その冴えた切れ味は本格的な和食料理には欠かせない一品です。研ぎなどメンテナンスを行えば、何十年も愛用していただけます。



2 濃州正宗 鋼和包丁シリーズ 1丁 4,400円~6,600円

株式会社佐竹産業
関市東福野町6-21 ☎0575-22-1631
<https://satake-cutlery.com/>



継ぎ目のないオールステンレス製で、持ち手の重量バランスや形状にこだわることで、女性にも握りやすい絶妙なホールド感を生み出しており、洗練されたデザインと普段使いのできる使用感を両立させています。



3 MOKA包丁シリーズ 1丁 7,150円~15,400円

株式会社サンクラフト
関市池尻1924 ☎0575-22-5511
<http://www.suncraft.co.jp/>



切れ味が長持ちする鋼材「V金10号」の割込み鍛造にて製造。鋼が硬く、長時間の使用でも刃先が摩耗しにくい。老舗包丁メーカーならではの抜群のコストパフォーマンス。心地の良い、さくさくの切れ味を実感してください。



4 関虎徹 V金10号シリーズ 1丁 8,800円~10,780円

有限会社安田刃物
関市小瀬2258-1 ☎0575-22-4372
<https://yasudahamono.com/>



刃先は「シャープな薄刃」、刃元は「丈夫な厚刃」の特殊加工で、柔らかいものから硬めのものまでしっかり切ることができるオールマイティーなキッチンバサミ。軽量で使いやすく、刃は分解洗浄式で清潔です。



5 薄+厚ハイブリッドキッチン 1個 3,080円

株式会社木村刃物製作所
関市一本木町7-1 ☎0575-22-1789
<http://v-road.jp>



750年の伝統を誇る関の刀鍛冶の技術を継承し、「切るための道具」を時代に合った形に発展させた、リサイクルのためのエコ商品です。



6 リサイクル ツールシリーズ 1個 385円~1,870円

長谷川刃物株式会社
関市肥田瀬3664-2 ☎0575-22-1511
<https://www.canary.jp/>



日本刀をモチーフとしており、刃体の反りや、刃紋、柄などをリアルに再現。関市の刃物職人が1本1丁寧な刃付けをした切れ味抜群の逸品。2枚の刃体の長さが異なるため、切る際に対象物を引き込みながら切る効果があり、逃げにくくスムーズな切れ味を実現。



7 日本刀はさみ 1個 2,750円

ニッケン刃物株式会社
関市東貨上12-16 ☎0575-24-0161
<http://www.nikken-cutlery.com>



金属のシャープな質感と、優しさを感じさせる曲面造形とを調和させることにより、生活用品である爪切りに「美しさ」という新しい価値観を生み出しました。切れ味も抜群です。



8 匠の技ステンレス製キャッチャー爪切り Sサイズ1個 2,090円 Lサイズ1個 2,310円

刃物屋三秀関刃物ミュージアム
関市小瀬950-1 ☎0575-28-5147
<https://www.hamonoyasan.com>



宇宙開発から生まれた、特殊なカーボン(CFRP)を採用したアイスクリーム専用のスプーン。高い熱伝導率を有するのが特徴で、人の体温が素早くスプーンに伝わり、凍ったアイスにもずっと入る魔法のスプーンです。



9 WARM TECH SPOON Type 1F

1本 5,500円

鈴木工業株式会社
中津川市駒場1153 ☎0573-65-4141
<http://www.suzuki-kogyo.com/>



髪の毛より細い50ミクロンの極細毛が肌の凹凸になじみ、軽く撫でる程度のマッサージで微細な毛穴の汚れまで取り除いて素肌をキレイにしてくれます。ハンドル部分には東濃ひのきを使用しています。



10 ALTY美容ブラシシリーズ

1個 4,510~9,680円

赤田刷毛工業株式会社
中津川市加子母3356-3 ☎0573-79-2541
<https://www.akada-brush.co.jp/>



直径7mmのひのきチップには、岐阜県産の東濃ひのきを100%使用。香りが長持ちするよう、飛騨の風でゆっくりと天然乾燥させたひのきを用いるため、頭を預けると、まるで森林浴をしているような香りに包まれます。



11 ひのきが香る「ひのき枕」

1個 10,780円

飛騨フォレスト株式会社
下呂市萩原町古閑248-2 ☎0576-52-4460
<https://hida-f.co.jp/>



岐阜県産(柿・糸)にこだわり、糸製造の工場から生まれた「柿渋染 風ふきん」。台所回りの気になる臭いを抗菌・消臭する効果があります。また、木材から作られた素材なので、微生物によって分解され土に戻ります。地球環境に優しいエコふきんです。



12 柿渋染 風ふきん

1枚 550円

株式会社加藤繊維
瑞穂市森771-6 ☎058-328-4696
<https://www.kato-seni.co.jp>



特殊撚糸工法で作られた綿糸は、空気の隙間があるため、ふっくらとやわらかく、吸水性があり軽量。普通のパスタオールの半分のサイズでも全身をしっかり吸水し、洗濯・乾燥も楽で経済的です。



13 エアーかおる ダィボーイ エニータイム

1枚 2,640円

浅野然糸株式会社
安八郡安八町中875-1 ☎0584-64-2279
<http://www.asanen.co.jp/>



下呂温泉の伝統薬「下呂膏」の製法を活かした純和風アロマシート。目的部位に貼付すると幾種類もの自然の香りと、心地よいリラックス・リフレッシュ効果が広がり、清涼感や温感が持続します。



14 下呂膏物語なごみシート

1袋4枚(2シート) 330円

株式会社奥田又右衛門膏本舗
下呂市森28 ☎0576-25-2238
<https://www.geroko.co.jp/>



「東濃ひのき」を原材料にした台座に、鼻緒に四本の前坪を取付けた、五本指健康法と日本の伝統を掛け合わせた、まったく新しい下駄です。足の指1本1本にバランス良く力が分散され、履き心地が良く、外反母趾の方にも優しく使っていただけます。

15 GETALS

1足 14,300円~16,500円

嵯峨乃や
恵那市武並町竹折1264-1 ☎0573-28-3171
<https://www.getals.shop>



勾玉シリーズのフラグシップタイプ。厨子の形状を基に現代風にアレンジした供養壇です。本漆を使用することで、経年変化により木目が透き通る飛騨春慶の特長と歴史を味わうことができます。



16 飛騨春慶仏壇 勾玉

1基 275,000円

有限会社仏壇工芸ほりお
高山市三福寺町369-7 ☎0577-33-6686
<https://www.horio.co.jp/>



扉の意匠は、魔を避け、幸運を授かると言われる「勾玉」をイメージし、飛騨春慶の特徴である色の透け具合を最大限に引き出した小型の仏壇です。良質の天然無垢材を用い、取手にはメノウを使用しています。



17 飛騨春慶仏壇 勾玉α

1基 407,000円

有限会社仏壇工芸ほりお
高山市三福寺町369-7 ☎0577-33-6686
<https://www.horio.co.jp/>



モアレの木工技術を生かしたティーポスタンドは、黒の支柱に飛騨高山の伝統工芸、春慶塗りを施したテーブルスタンドです。日中はオブジェのように佇み、夜はランプとして日々の暮らしに心地よさを加えます。セードは伝統色か黒色のどちらか選択可能です。



18 MOARE
ティーポスタンド(飛騨春慶)
1個 46,200円

株式会社柿下木材工業所
高山市下切町1683 ☎0577-32-2269
<https://moare.jp/>



猿の赤ちゃんを模して作られた人形で、飛騨地方を代表する民芸品です。幸せを願う気持ちを込めて、地元の方々が一つひとつ丁寧に手作りしています。

19 さるぼぼ
1個 880円~

飛騨のさるぼぼ製造協同組合
高山市本母町450-2 (有) 愛和工芸
☎0577-57-5536
<https://sarubobokumiai.wixsite.com/sarubobo>



江戸時代末期(約200年)より国内産手すき和紙を使用し、古来の技法を受け継いで手描き、手摺り、肉筆にこだわった手描き紙絵馬です。



20 手描き紙絵馬
1枚 2,200円~

合資会社池本屋
高山市八軒町1-47 ☎0577-32-0511
<http://www.ikemotoya.com/>



美濃焼タイルの美しさが際立つピアス/イヤリング。アクセサリ専用のタイルを用いることで、1粒1g以下という軽さを実現しています。季節や気分に合わせて、お好きな色・形をお楽しみください。

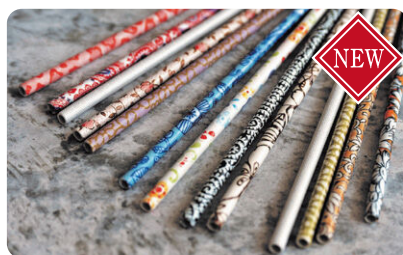


21 イロとカタチの選べる
ピアス・イヤリングシリーズ
1点 1,430円~2,970円

七窯社 (有限会社鈴研. 陶業)
多治見市高田町8-106 ☎0572-22-0388
<https://nanayosha.com/>



自分専用のマイストローとして衛生的に管理でき繰り返し使える、陶磁器製ストローです。美濃焼の技術を活かして作られた多彩な色柄や、陶磁器ならではの質感も魅力です。



22 美濃焼ストロー「MYSTRO」
1本 2,530円

株式会社カネス
土岐市駄知町977-7 ☎0572-59-4165
<https://www.kanesuweb.co.jp/>



飛騨・美濃すぐれもの-岐阜県公式ホームページ

飛騨・美濃すぐれもの 認定商品カタログ

発行 令和7年2月
岐阜県 観光国際部 観光資源活用課
岐阜市藪田南2-1-1
TEL 058-272-1111(代)

※本冊子に掲載の商品参考価格は、令和7年1月時点のものです。(税込表示)

飛騨・美濃 すぐれもの

GIFU

認定商品マップ

- ◆ 加工食品 ◆ 加工食品（菓子）
- ◆ 飲料 ◆ 酒
- ◆ 農畜産物 ◆ 工芸品等

地図上の番号は商品の掲載番号と連動しています。

