



令和6年度認定商品【美濃焼ストロー「MYSTRO」】(p.8)

岐阜にしかない逸品がある
「令和6年度」
飛騨・美濃すぐれもの

岐阜県が自信をもっておすすりめしたい、 それが飛騨・美濃すぐれものです

〔令和6年度〕

飛騨・美濃すぐれもの

認定商品

※数字はページ数です。

〈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、あるいは最先端の技術を生かし、物語性、オリジナリティ、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、岐阜県の優れた商品です。この冊子は、すぐれものごのような経緯で誕生し、どのような想いで作られているのか—そんな、すぐれものにまつわる『ものがたり』をご紹介します。

04

赤いとまで箱

〔「力屋」〕

07

東白茶寮プリン皇—すめらぎ

〔株式会社CROCE&Co.〕

05

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

〔近縁屋〕

08

美濃焼ストロー「MYSTRO」

〔株式会社カネス〕

06

栗きんとん生食パン

〔株式会社サラダコスモ〕





株式会社三越伊勢丹
グループ定期宅配営業部
営業部
営業部長

林 真嗣 氏

誰かに伝えたいくなるような、岐阜ならではの「新しい」商品に

広大な県土と美しい清流に恵まれた岐阜県には、その自然環境や古くからの伝統を活かした地域色豊かな商品が数多く揃っています。中でも飛騨・美濃すぐれもの認定商品は、そんな地域色を大切にしつつも、作り手のこだわりや技術、独自のアイデアが詰まった素晴らしい商品ばかりです。今後も地域の伝統や素材など、岐阜らしさを伝える商品が発掘されることを期待しています。

店頭で沢山並んでいる他の商品の中から選ばれる商品になるためには、その商品に対してお客様が思い入れを持てるかどうか重要です。人は、思い入れのあるモノの美味しさや美しさをつい誰かに伝えたいくなるものです。また、それは日々の食卓や日常に話題をもたらしてくれます。その商品にしかない魅力やこだわりをいかに明確に伝え、共感してもらい、ファンになってもらうかが、心惹かれる商品づくりに繋がると思います。



株式会社五味商店
常務取締役

寺谷 大作 氏

こだわりの地産品を選ぶ楽しさを提供し、優れた食の価値を全国へ

飛騨・美濃の豊かな自然風土を活かした、特長ある素材や誇りをもって作り継がれてきた地産品の中から、審査員が直接生産者の思いを聞き、商品を手に取り、味わい、審査を行って選ばれたのが「飛騨・美濃すぐれもの」認定商品です。生産者はただ売れる商品をつくるのではなく、地域の素材や製法にこだわり、パッケージデザインや表示にも注意を払いながら、自信を持って全国で販売できる商品づくりのため真剣に努力を続けておられます。こうした取り組みが商品の魅力だけでなく、飛騨・美濃ブランドの価値を高めることにつながっていると感じます。

こうした商品を一人でも多くの方が知り、こだわりを持って作られた地産品を選ぶ楽しさ、味わう喜びを感じて頂けたらと願っています。

一力屋 赤いとまて箱

中からおいしさが溢れ出す！ 美味が詰まった美濃白川の丸ごとトマト



真っ赤なトマトにスプーンを入れると、中からぎゅっしり詰まった具が溢れ出す。それはまさに名前の通り、赤い玉手箱を開けるようだ。インパクトのあるビジュアルと食欲をそそる香り、思わずゴクリと喉が鳴る。

この商品を生み出したのは、昭和23年の創業から地元で食品販売や仕出し、移動販売などを行ってきた一力屋。昔から人気を集めていた惣菜づくりの経験をいかし、現在はオリジナルの加工食品を製造・販売している。代表の佐藤好宏さんが地元食材を中心に厳選した素材を仕入れ、妻のこと美さんが手作りする商品は、地元養豚場の豚肉を使ったハンバーグやせせり肉を用いた伝統食のけいちゃん、五平餅やおぼろ寿司など、地域に愛される味。保存料や化学調味料を使用せず、安心して食べられる点も好評だ。

ある時、そんな一力屋に地元のトマト農家から「トマトを使った商品を作ってほしい」という相談が寄せられた。面積の87%を山林が占める白川町には、東濃松や美濃白川茶など、豊

かな自然の恵みをいかした特産品が多く、トマトもその一つ。この地域で栽培されるのは、食べ応えのある肉厚な果肉が特徴の「桃太郎」という品種で、ゼリー部分が甘く、酸味と甘みのバランスがいい。トマトの加工品といえば、ケチャップやジュースなどが一般的だが、相談を受けた佐藤夫妻は、2Lサイズのトマトに具を詰めることで、白川の自然が育むトマトの形をそのまま届けられないかと考えた。

中に入れた具は全部で5種類。「キーマカレー」は、大量の玉ねぎを丁寧に炒め、トマトやニンニク、カレー粉を合わせた本格的な味。温めた時にトマトの水分が出ることも考慮し、無水製法で旨味をとじ込めている。夏には、凍ったままアツアツのご飯にのせて、トマトをくずしながら食べても絶品だ。さらにお客様のアイデアで、とろけるチーズを加えた「キーマカレーチーズイン」も開発した。

東海地区ではお馴染みの赤味噌を用いた「肉みそ味」は、うどんとも相性抜群。ご飯の場合は、チーズをかけて焼くと、また違った味わいが楽し

める。白川町内で作られる大豆100%の豆腐をがんもにし、だしと一緒に食べる「がんもおでん」は、ふわふわのがんもに手間暇かけた出汁が染みややさしい味わい。最後に、完熟トマトを煮詰めて玉ねぎやニンニク、ミソと合わせ、しょうゆを隠し味に忍ばせた「パスタソース」は、スूपやピザソースにしてもおいしく味わえる。

トマト一つでこれほどまでバラエティに富んだ楽しみ方ができるのかと、嬉しい驚きに出会える赤いとまて箱。佐藤夫妻は「ちょっと贅沢な一品が自宅で簡単に作れるので、パーティー料理やご褒美メニューとして楽しんでもらえたら」と

笑顔を見せる。中に秘められたおいしさにワクワクしながら、食卓を彩る真っ赤なトマトを開ける楽しさを味わっていただきたい。



旬の時期になると、スタッフ総出で真っ赤なトマトの皮を手作業でむいていく。



代表の佐藤好宏さん(右)と、加工を担当する妻のこと美さん(左)。



〈商品について〉

参考価格:1箱5個入 5,050円(税込)

〈お問い合わせ〉

一力屋

加茂郡白川町赤河1037-16

☎0574-73-1037

<https://www.ichirikiya.jp/>

近縁屋

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

幻の「徳山唐辛子」が生み出す新たな味わい香り高い国産七味唐辛子



木曾三川の1つである掛斐川上流で、日本一の貯水量を誇る徳山ダムの湖底に眠る旧徳山村。かつて約1500人が暮らしたこの村では、山村ならではの文化が営まれていた。その1つが、冬の凍てつく寒さをしのぐため、唐辛子を加えて作られた「地獄うどん」。この伝統食を作るため、村では多くの家庭で「徳山唐辛子」と呼ばれる唐辛子が栽培されていたという。

そうした食文化とともに、徳山ダムの建設により湖底に沈んだとされていた徳山唐辛子だったが、近年、種を保存していた村民によつて細々と栽培が続けられ、「幻の唐辛子」として復活。そのさらなる活用に向けて相談を受けたのが、中小企業診断士として地域の企業をサポートしてきた株式会社社ナイスの河尻貴晶社長だった。

徳山唐辛子は、この地域特有の寒暖差によつて、7〜8cmに成長。肉厚な実には、辛味成分であるカプサイシンが一般的な唐辛子の1・6倍も含まれる。さらに、旨味成分のグルタミン酸が豊富なので、辛さだけでなく唐辛子



旧徳山村とともにダムに沈んだと思われていた幻の唐辛子「徳山唐辛子」を使用。

のおいしさが味わえるのが特徴だ。徳山唐辛子に惚れ込んだ河尻社長は、市場調査でスパイス市場の成長性に着目し、日本の伝統スパイスである七味唐辛子なら、徳山唐辛子の魅力を最大限にいかすことができるのではと考えた。その後、全国の七味唐辛子を徹底的に研究し、材料や配合をデータ化。その結果、「七味唐辛子の香りが、徳山唐辛子を引き立てる重要なエッセンスになる」という答えに至ったという。

「蜜柑の皮を乾燥させた陳皮は七味唐辛子に欠かせない素材で、その香りは食欲を促して料理の味を引き立てます。そこで香りが引き立つよう、日本各地から厳選した蜜柑をフレンド。収穫時期に現地を訪れ、収穫から加工まですべて手作業で行って皮と実を丸ごと使用することで、香りを余すことなくとじ込めています」と、こだわりを伝える河尻社長。その言葉通り、完成した「赤橙」は、封を開けた瞬間に爽やかな香りに心を奪われる。口

しつかりと残る徳山唐辛子の辛味。七味唐辛子は単に辛味を加えるだけでなく、最後の1振りだけで料理に深みを与える調味料であることを、あらためて実感させてくれる味わいだ。

さらに河尻社長は、多彩な料理に合うようさまざまなフレーバーをプラス。江戸時代から岐南町で栽培され、高い糖度の特徴の飛騨・美濃伝統野菜に認定されている徳田ねぎを用いた「萌葱」は、薬味として使っても遜色がないほど、ねぎの甘さと香ばしい香りが楽しめる。徳山唐辛子をダイレクトに感じられる一味唐辛子の「真朱」は、辛味はもちろん特有の魅力である旨味を求める人に、非常に好評を博している。

香りを損なわないよう、使い切りやすい5gを詰めた手のひらサイズの缶は、食卓はもちろん、持ち運びにも最適な大きさ。ぜひお好みの「マイ七味」で、新たな味の発見を楽しんでみてはいかがだろうか。



蜜柑の爽やかな香りにこだわった七味唐辛子「赤橙」。

〈商品について〉

参考価格:1缶 5g 789円(税込)
 1缶10g 1,134円(税込)
 ※写真は1缶5gのものです

〈お問い合わせ〉

近縁屋
 瑞穂市稲里278-1
 ☎058-214-8303
<https://spices.nicenicence.co.jp/>

株式会社サラダコスモ 栗きんとん生食パン

栗きんとん7個分の栗を贅沢に織り込んだ
ふっくらもちり生食パン



雄大な山々に囲まれ、古くから全国有数の栗産地だった中津川市。江戸と京都を結ぶ中山道の宿場町でもあり、行き交う旅人には職人が競って生み出した栗菓子振舞われた。その1つが、中津川発祥といわれる「栗きんとん」だ。今、その栗きんとんをまったく新しい楽しみ方で味わえる「栗きんとん生食パン」が話題となっている。

生み出したのは、「安全安心、食べて健康」をテーマにもやしやスプラウトなど発芽野菜を有機栽培で生産・販売するサラダコスモ。同社は、中津川市内に農業の6次産業化に取り組む「ちこり村」をオープンし、地産地消や高齢者雇用につながる家庭料理レストランを運営するほか、地域の特産品や食文化を伝える商品を多数開発してきた。

また施設内では、地域の高齢者が中津川伝統の菓子づくりを伝える「栗きんとん絞り体験」を実施してきたが、さらに多くの人に栗きんとんを知ってもらいたいと思いついたのが、ちこり村のパン工房で焼き上げる生食パンとのコラボレーションだった。生

食パンは、小麦粉に熱湯を混ぜてこねる「湯だね製法」を採用し、柔らかくモチリとした食感を実現。さらに生地を晩寝かせて熟成させ、小麦粉の甘味や旨味を引き出し、高い人気を誇っていた。

しかし、この試みは想像以上に困難を極めたという。パン生地に栗を混ぜ込むと、繊細な味が感じにくくなるため、味と風味がダイレクトに伝わるよう、生地に織り込むことを考案。ところが、一斤に使われる栗の量は小麦粉とほぼ同量という贅沢さで、普通に織り込むと栗の重さで柔らかいパンは潰れてしまう。そこで、栗きんとん餡を織り込んだ3つのパン生地を三つ編みにすることで、栗の重さに耐え得る生地を作り上げた。また、栗の食感も楽しめるよう、栗きんとん餡には角切りの甘露煮をプラス。スライスするとこぼれ落ちそうなくほど、栗がぎゅっしりと詰まったこだわりの1斤だ。

しっとりモチモチの生食パンは、まずそのまま食べてパンと栗のおいしさを味わって欲しい。溢れんばかりの栗の風味を感じ、まさに栗きんとんを食べ



中津川の伝統菓子・栗きんとん。栗きんとん生食パンには、このパンのために作られた特製の栗きんとん餡を使用。



地元の野菜や特産品、栗きんとん生食パンなどのオリジナル商品が並ぶお土産施設「ちこり村」の宮川真一支配人。

いるかのようだ。栗は思ったよりも甘すぎず、おやつはもちろん、食事にも最適。さらにトーストすると、外はカリッと、中はモチッと焼かれたパンに、焼き栗のような香ばしさが加わり、異なる味わいが楽しめるのがうれしい。

試行錯誤の末に完成したこの商品は、販売4年目で年間13万本以上を売り上げる大ヒット商品となった。「栗きんとん生食パンには、中津川の歴史や見どころを伝えるパンフレットを入れていきます。栗やパンが好きなのがこの商品を知り、『栗きんとんを食べてみたい』と中津川へ来てくれるのが、私たちの願いです」と話すのは、ちこり村の宮川真一支配人。古の旅人たちが栗菓子を楽しみにこの地を訪れたように、この栗きんとん生食パンが多くなると中津川へと誘う新たな魅力となりそう。



栗の風味が感じられるよう、栗きんとん餡と角切りの甘露煮をパン生地に織り込む。



栗きんとん餡を織り込んだパン生地を3つ作り、三つ編みにして焼き上げる。

〈商品について〉

参考価格:1斤 1,800円～2,160円(税込)

〈お問い合わせ〉

株式会社サラダコスモ

中津川市千旦林1-1-5

☎0573-62-1545

<https://www.chicory.jp/>

東白茶寮「極み」日本茶プリン 皇一すめらぎ

お茶を食べて味わう新たな楽しみを 美濃白川茶の美味しさを極まる煎茶プリン

日本有数の銘柄茶として知られる美濃白川茶は、海拔200〜700mという高地で栽培される。中でも、その発祥の地といわれる東白川村の茶園は、山間の急峻な場所に拓かれ、国内産地の北限に位置し、昼夜の寒暖差が大きい過酷な環境下で、茶葉はゆつくりと、そして柔らかく成長する。また、村の中心を流れる清流・白川から湧き立つ朝霧が、光を遮るとともに茶葉を保温する役割を果たし、爽やかな香り、鮮やかな色、そして深みある味が育まれる。この地域の地形と

自然が生み出す、唯一無二のお茶だ。

近年、お茶離れやペットボトルの普及によって、急須で茶葉からお茶を淹れる風景も徐々に失われつつあり、480年の歴史を持ち、かつては200を超えた東白川村のお茶農家も、現在は10件足らずまで減少している。こうした状況の中、地域のお茶を未来へと受け継ぐために、お茶の消費量を高め、新たなおいしさを発信しようと考え出されたのが、煎茶をたっぷり使ったプリンだ。

お茶を使ったスイーツと聞いて、真っ先に思い出されるのは抹茶だろう。抹茶は、旨み成分のテアニンが日光を受けて茶カテキンに変わるのを防ぐため、収穫前の約2週間、茶畑を覆って日光を遮る。テアニンが豊富な抹茶は、スイーツに適した旨味と甘味を持つ。しかし、険しい傾斜地にある東白川村の茶畑は、覆いをかける作業が困難で、抹茶をつくることができない。ならば、お茶本来の渋味や苦味をいかに、煎茶しかつけれない村だからこそできる煎茶プリンを追求しよう。そ

んな想いで、爽やかな味と香りが楽しめるよう、ベースとなるプリンには1瓶に2gもの煎茶を使い、さらにクリームを添えて、ケーキのように楽しめる煎茶プリンをつくり上げた。

このプリンと東白川村に惚れ込み、この味を広めようと考えたのが、飲食業を営む株式会社クローチエの長崎義徳社長。さっそく全国の百貨店を回って営業を展開したところ、プリンはどこに行っても高評価を受けたという。そこで長崎社長は、もともと美濃白川茶のおいしさを伝えるため、さらに多くの茶葉を使った究極のプリンをつくれなにかと思い立った。それが、「極み煎茶」を使用した「皇一」だ。

最高級の茶葉を惜しげもなく粉末にし、煎茶プリンの2倍量を贅沢に混ぜ込んだ皇一は、一口食べるとクリームの甘味と濃厚なお茶の渋味が口いっぱい広がる。互いを見事に引き立て合う。底に忍ばせたほろ苦いカラメルが加わると、お茶の旨味が色濃く際立ってくる。3層が織りなす味わいは、これまで飲んでい

たお茶とは一線を画すにもかかわらず、食べた後はお茶を飲み終えたかのような爽快感に包まれる。これこそ、まさに食べるお茶と称するにふさわしい。「飲む」から「食べる」へ。新たなお茶の味わい方が楽しめるこの1瓶には、美濃白川茶の魅力と産地を未来へつなぐ可能性が詰まっている。



なめらかな舌触りのプリンになるよう、牛乳の温度管理を徹底し、茶葉と少しずつ混ぜ合わせていく。

美濃白川茶のおいしさを伝えるために「皇一」を開発した長崎社長。



皇一には、粉末にした最高級的美濃白川茶を1個当たり約4gも使用。口に入れた瞬間に、お茶の香りを感じられる。

〈商品について〉

参考価格:1個 730円(税込)

〈お問い合わせ〉

株式会社CROCE & Co.

加茂郡東白川村越原1061

☎0574-78-2250

https://cafecroce.com

株式会社カネス

美濃焼ストロー「MYSTRO」

伝統技術が叶えた心地よい飲み口 お気に入りの一本で、おいしい一杯を



近年、私たちが向き合う重要な課

題として環境問題が注目され、マイバックやマイボトル、マイ箸など、繰り返し使える製品を用いることで、環境保護に貢献しようというムーブメントが定着してきた。そんな中、岐阜県が誇る美濃焼の技術によって誕生した画期的な製品が、陶磁器でつくられたストロー「MYSTRO」だ。

業務用食器の卸売業を営む、株式会社カネスの酒井英臣代表取締役社長のもと、「陶器でストローをつくってほしい」というオファーが舞い込んだのは、海を汚染する海洋プラスチック問題の解決に向けて世界が動き始めた頃。さまざまな使い捨てプラスチック製品が他素材のものへと変わっていく中、依頼主は陶磁器に着目したのだ。しかし、酒井社長は「ストローのような細長い円筒形は、食器類にはない形。どう成形すればいいのか、まったく思いつきませんでした」と、当時から振り返る。すぐさま多方面に相談を持ちかけて試作品を作ったが、何とかできたのは直径2cm・厚み2mmと、ストローとは到底呼べないものだった。そこから、ストローとして違和感の

ない薄さと細さを追求したトライ＆エラーが繰り返された。今までにないということは、製造する道具もないということ。開発は治具づくりから始まる、まさにゼロからのチャレンジだったが、それでもお客様の要望に応えるオリジナル食器の開発をしてきた経験とノウハウを総動員し、納得のいく形にたどり着くことができた。

最も気を配ったのは、素材の強度。直接口をつけるものだからこそ、破損によるケガを防ぐためにも、できる限り割れにくい素材を探し求め、一般的な食器に使われる素材に比べ、2.5倍の曲げ強度を持つ素材にたどり着いた。また、MYSTROの魅力の一つが、彩り豊かな絵柄の数々。開発当初は、透明な釉薬しか使えなかったため白一色だったが、釉薬をかける施釉の工程を見直し、描く柄ごとにさまざまな技法を駆使して、多彩な絵柄を施すことができるようになった。発売時は24種類からスタートしたバリエーションは、今や和柄からポップなデザイン、金を焼き付けたものなど、100種類を超えている。酒井社長は「今後は手描きで絵付けするものもつくってみよう」と、さらなる意欲を見ている。

陶磁器は、普段から食器として馴染みがあり、金属のように独特な臭いもないため、飲む際も抵抗感がなく、



飲み物の冷たさが感じられ、陶器ならではの飲み心地が楽しめる。

口当たりがいい。また、熱が伝わりやすいので、冷たい飲み物に入れるとMYSTRO自体が程よく冷えて、他のストローにはない飲み心地が味わえる。購入者からは、「アイスコーヒーがいつもよりおいしく感じる」「毎日持ち歩いて使っている」などの声がかれ、追加購入するリピーターも多いという。いつものドリンク、いつものティータイムを少しだけ特別にしてくれる。そんなお気に入りの一本を大切に愛用する、豊かな暮らしがここに。



「自分なりの使い方を楽しんでほしい」と語る酒井英臣代表取締役社長。



絵柄が取れにくい銅版転写やイングレースという方法を用いて、1本1本手作業で絵柄をつける。

〈商品について〉

参考価格:1本 2,530円(税込)

〈お問い合わせ〉

株式会社カネス

土岐市駄知町977-7

☎0572-59-4165

<https://www.kanesuweb.co.jp/>

認定商品取り扱いショップの紹介

岐阜おみやげ川島店

「河川環境楽園」内の土産物店として充実の品揃え。周辺道路と東海北陸自動車道川島 PA のどちらからも利用が可能です。



各務原市川島笠田町 1569-1 河川環境楽園内 ☎0586-89-7015
営業時間／9:00～18:00 土日祝～20:00(季節により変動あり)
定休日／無休(全園休園日を除く)
<https://www.oasispark.co.jp/kau/gifuomiyage/>

THE GIFTS SHOP ザ ギフツショップ

JR岐阜駅直結のアクティブG2階にある岐阜県のアンテナショップです。岐阜の自然や文化、伝統技術が育んだ選りすぐりの逸品を揃えています。



岐阜市橋本町 1-10-1 アクティブG 2階 ☎058-212-3255
営業時間／10:00～19:00
定休日／アクティブG 休館日
<https://giftshop.jp>

飛騨・美濃すぐれもの 楽天ショップ

<https://www.rakuten.co.jp/hidamino/>

岐阜県の商品を、いつでもどこでも気軽に購入できるよう、インターネットショッピングモール「楽天市場」にて販売しています。



サイトに関するお問い合わせ：
岐阜県名産販売(株) ☎058-275-5399 (8:30～17:15 土日祝休)

GIFTS PREMIUM ギフツプレミアム

名古屋栄の「オアシス21」に展開する岐阜県の情報発信拠点として、県産品や観光情報などを紹介するアンテナショップです。



名古屋市東区東桜 1-11-1 オアシス 21 ☎052-253-8550
営業時間／10:00～21:00
定休日／原則、元日を除き年中無休
<http://www.giftspremium.jp>

※これらのショップには一部取り扱いのない商品もあります。

飛驒・美濃すぐれもの認定制度

岐阜県では、本県の魅力を見つけ出し、全国に伝える取組みの一環として、県産品と観光の一体的な振興を図っており、様々な機会を通じてPRと販売促進に努めています。

県産品については、専門家やメディア関係者による審査を経て選ばれる優れた商品を「飛驒・美濃すぐれもの」として厳選して認定し、県産品の看板商品として普及啓発及び販売プロモーションを行うことにより、岐阜県ならびに県産品の認知度とイメージの向上を図ります。

認定までの流れ

申請には一定の生産販売実績が必要なほか、高い品質から技術や原材料のこだわり、デザイン性、持続的な諸活動等々、あらゆる面から審査が行われます。認定審査会でのプレゼンテーションを経て、厳しい審査を通過したものが「飛驒・美濃すぐれもの」に認定されます。

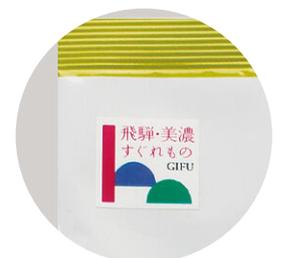
01 申請者資格及び対象商品の要件を満たしていることを確認
(県観光資源活用課)

02 【認定審査会】
現物審査及び申請者によるプレゼンテーション
(「飛驒・美濃すぐれもの」認定審査会)

03 審査通過商品について、関係機関による法令確認

04 岐阜県知事が「飛驒・美濃すぐれもの」として認定

認定商品には「飛驒・美濃すぐれもの」ロゴマークを表示していただきます



認定を受けた商品の有効期限は、認定した日の属する年度から起算して3年目の年度の3月31日までで、引き続き認定を受けようとするときは、改めて申請し、審査を受ける必要があります。

back number



平成25年度版



平成23年度・24年度版



平成22年度・23年度版



平成28年度版



平成27年度版



平成26年度版



令和元年度版



平成30年度版



平成29年度版



令和5年度版



令和4年度版



令和2年度版



岐阜県 観光国際部
観光資源活用課

〒500-8570 岐阜市藪田南2-1-1
TEL 058-272-1111(代)