



中津川・恵那

栗菓子&地酒まつり



県庁2階物販スペース

12月5日(金) 10:30~14:30

※商品がなくなり次第終了します。

栗きんとん



栗菓子



栗の風味、至福のひととき
自然な甘さが心に響きます

秋

の味覚 栗きんとん
中津川・恵那の名店の逸品を
数多く取り揃えました
今年最後の栗きんとんを
心ゆくまでお楽しみください



地酒

地元蔵元が醸す上質な日本酒
繊細な味わいと香りが楽しめます

【出店】(一社) 恵那市観光協会 / (一社) 中津川市観光局 / (株) 中山道大鋸

【主催】岐阜県恵那県事務所

【お問合せ】岐阜県恵那県事務所振興防災課観光係・産業労働係 (0573-26-1111内218)

中津川・恵那 栗菓子&地酒まつり

※販売商品は変更になる場合がございます

「中津川栗きんとん」食べ比べコーナー

栗きんとん発祥の地である中津川市から
秋の味覚「栗きんとん」が大集合！
箱でじっくり味わうもよし、
バラでいろいろ楽しむもよし。
今年最後の秋の味覚を食べ比べて、
自分好みを見つけよう👀



めおと栗 (梅園)

中津川市内の名所めおと岩にちなんで、大きな栗が二つ入った栗饅頭。



マロンシャルマン (やまつ)

厳選した国産栗を丁寧に剥き、ブランドの香り豊かな味わいに仕上げました。



栗もなか (信玄堂)

国産の餅米で作った最中の皮の中に一粒栗がまるごと入った食べ応えのある一品。



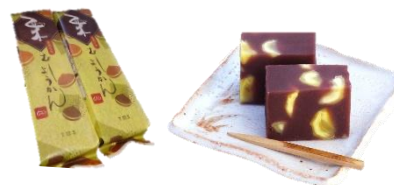
カステラ (松浦軒本舗)

銅板造りの小釜にて風味をそのままに1本1本を念入りに焼き上げた名物です。



モンブランどら焼き (三久)

ホイップクリームとマロンペーストたっぷりと包んだどら焼き。



栗おしょうかん (松浦軒本店)

最高品質の生栗を使い、野趣豊に仕上がっています。



くり楽 (かめや菓子舗)

ほろりと口で溶ける上品な甘みと美しい形が魅力の和菓子です。



栗納豆 (良平堂)

和栗を丁寧に砂糖蜜を含ませてから砂糖をまぶして作った上品な甘さが特徴。



(中山道大鋸)

手作り 桃じゅーす

香料着色料などは一切使用せず、新鮮な桃をまるごと煮詰めたとろ〜りとした濃いジュース！



(岩村醸造) 女城主 辛口純米

原料米の特性により、辛くてもほのかな甘味も感じるとてもドライな味わい。



(山内酒造) ふかもり 純米吟醸 火入

香りは穏やか、サラリとしたキレのある辛口。飲めば飲むほど上品な深味も感じる。



(恵那醸造) 鯨波 純米五百万石

酒造好適米「五百万石」を使用し、米の旨味をしっかり引き出した飲み飽きしない味。

掲載の商品はほんの一例です。当日はこの他多数の商品を取り揃えお待ちしております。