一度は手にとっていただきたい
ぎふの良品をお届けします

ぎふの特選品

Gifu Special Selections

カタログ

2019

清流の国ぎふ

岐　阜　県

ぎふの特選品カタログについて

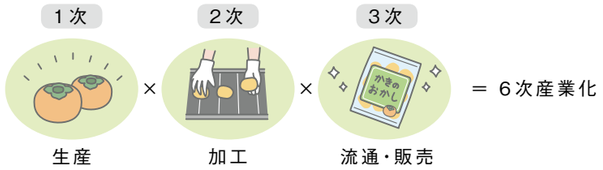
農林漁業者による６次産業化の取組み及び農商工等連携により開発された農林水産加工品の販路拡大を図るため、商品紹介カタログを作成しました。食品流通・加工・飲食などに関わる皆様におかれましては、新たな事業展開や商品検討の際にビジネスパートナーとしてお考えいただけたら幸いです。

今後も、新商品や新たな認定事業者が続々登場しますので、ご期待ください。

農林漁業の６次産業化とは

1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組です。これにより農山漁村の所得の向上や雇用の確保を目指しています。

平成22年に制定された「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（六次産業化・地産地消法）に基づく、経営の改善を図るための「総合化事業計画」の認定数は、2019年8月末現在、74事業者76件となっています。



農商工連携とは

農林漁業者と商工業者の方々がお互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄って、地域の特色ある農林水産物、美しい景観など、長い歴史の中で培ってきた農山漁村の貴重な資源を有効に活用し、新しい商品やサービスの開発・提供、販路拡大などに取組む活動です。

平成20年に制定された「中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律」（農商工等連携促進法）に基づく、商工業者と農林漁業者が共同で新商品の開発等に取り組むための「農商工等連携事業計画」の認定数は、2019年8月末現在、26件となっています。

このカタログに掲載されている情報は、変更となる場合がありますので、詳細は掲載事業者にお問い合わせください。
※賞味期限の表記は、製造日からの期間の掲載です。
※注文ロットにより、別途送料がかかる場合があります。

目　次

「特集」　新たに総合化事業計画の認定を受けた事業者の新商品開発の取組みを特集ページにてご紹介

圏域	認定事業者	掲載頁
岐阜	特集 株式会社はしもと農園	2
西濃	特集 平塚香貴園（平塚 一）	3
中濃	特集 ヤマキ農園（長尾 久）	4
東濃	特集 市川製茶（市川 博）	5
東濃	特集 堀養蜂園（堀 孝之）	6

「特選品カタログのご紹介」　６次産業化の取組み及び農商工等連携により開発された一押し商品をご紹介

圏域	認定事業者	掲載頁
岐阜	有限会社安積	7
	梅田建設株式会社（美濃山県元気ファーム）	7
	株式会社LSふぁーむ	8
	奥田農園株式会社	8
	有限会社かゆりファーム	9
	JAぎふ岐阜市いちご部会［農林漁業者］ 株式会社長良園［中小企業者］	9
	時田養鶏場（時田 晴久）	10
	ファームタケアキ（竹山 明彦）	10
	株式会社フォレストファーム	11
西濃	OKB農場 Berry's farm池田（今西 和平）	11
	株式会社キサラエフアールカンパニーズ	12
	有限会社岐阜県産牛研究センター	12
	NPO法人 山菜の里いび	13
	鮎料理専門店 十六兆（小堀 勝幸）	13
	有限会社とり沢	14
	なすびや（伊藤 宗人）	14
	有限会社羽賀總業（清流ジビエフードサービス）	15
	有限会社福江営農	15
	細野ファーム（細野 晃大）	16
	有限会社レイク・ルイーズ	16
中濃	うまば農園（馬場 太基）	17
	かみのほゆず株式会社	17
	かみのほゆず株式会社［農林漁業者］ 有限会社舩坂酒造店［中小企業者］	18
	GOEN農場（服部 晃）	18
	平岩いちご農園（平岩 明憲）	19
	有限会社ひるがのラファノス	19
	PLUS株式会社	20
	プログレス有限会社［農林漁業者］ 桜井食品株式会社［中小企業者］	20
	武芸川町特産品開発企業組合	21
	わさび屋株式会社	21

圏域	認定事業者	掲載頁
東濃	セントラル建設株式会社（中山道じねんじょ農園）	22
	株式会社七ツ平高原	22
	株式会社HighlandFarm東濃	23
	はやし農場（林 雅広）	23
	農事組合法人 日吉機械化営農組合	24
	有限会社馥郁農園	24
	有限会社水戸屋	25
	株式会社もみじかえで研究所	25
飛騨	オークヴィレッジ株式会社	26
	株式会社奥飛騨ファーム	26
	小坂町淡水魚養殖漁業協同組合	27
	有限会社坂垣内農園	27
	蕎麦庄やまこし（山腰 博文）	28
	有限会社橋場農園	28
	有限会社萬里（飛騨えごま本舗）	29
	農業活性化組合 飛騨小坂ファーム	29
	有限会社飛騨山椒	30
	飛騨高山森林組合［農林漁業者］ 正プラス株式会社［中小企業者］	30
	飛騨高山よしま農園（与嶋 靖智）	31
	有限会社FRUSIC	31
	堀田農産有限会社［農林漁業者］ 株式会社天狗［中小企業者］	32
	株式会社マンナン工房ひだ	32
	株式会社まんま農場	33
	ミチナル株式会社	33
	有限会社南ひだヘルスファーム	34
	有限会社山武ファーム	34
	山田バラ園［農林漁業者］ 清水 明［農林漁業者］ 有限会社下出生花店［中小企業者］	35
	株式会社和仁農園	35

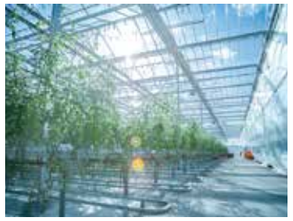
株式会社はしもと農園

はしもと農園のミニトマトジュース

▲トマト嫌いの人でも美味しく飲めるミニトマトジュース。

トマト嫌いの人にこそ勧めたい ミニトマトジュース&ピューレの開発

「岐阜かかみがはら航空宇宙博物館」から3kmほど東に進むと、巨大なハウスが目に飛び込んでくる。ミニトマトの美味しさが口コミで広がっている「はしもと農園」のハウスだ。代表を務める橋本涼さんは、名城大学大学院農学研究科在学中に、農業先進国である、オランダにて農業留学をしている。留学先で先進的な農業に触れた。帰国、卒業後、農業資材メーカーとミニトマト生産農家での勤務を経て、平成26年に各務原市で起業就農した経歴の持ち主である。



▲光の透過性と気密性が高いガラスハウス。

▲5m近くまで高く育った樹上にたわわに実ったミニトマト。

就農当初は、約1,000㎡のハウスからスタートしたが、生産面・販売面の目途がたったことに加え、まとまった農地が手配できたため、平成30年に敷地面積約4,000㎡、柱高が6mほどあるオランダ式ハウスを新築。温度や湿度など栽培環境を統合的に制御するシステムを備え、天候や植物の状態に合わせて細かく設定を変えている。そのため年中を通して安定的にミニトマトを生産できている。

また、就農当初は、数種類のカラフルなトマトを栽培していたが、現在は赤色1種類のみ。糖度が約10度の高糖度でありながら、酸味とのバランスがちょうどよく、やみつきになるトマトである。パリッとした食感も特徴であり、おやつ感覚で食べているお客さんも多いそうだ。

▲高糖度であまくて人気のミニトマト「あかね」。

【希望小売価格(税込)】1,800円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　720㎖/本
- ■注文ロット　1ケース(12本)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　2年
- ■取扱店舗　自社直売所

社長の橋本涼さん

生産者のコメント

おかげ様でミニトマト青果については、直売所での販売が当初計画を大幅に上回っておりスタッフ一同嬉しい悲鳴を上げています。現在、飲食事業にも参入しており、今までとは違った切り口から、農園や業界全体の魅力発信をしていきたいです。今後も6次産業化の取組を拡大してより多くのお客様に満足して頂ける商品・サービスを提供していきたいと考えています。

◇6次産業化への取組み

現在栽培している品種は、通常のミニトマトと比較して裂果する果実が多い。栽培管理の徹底により裂果率の低減を図っているが、どうしても一定量の規格外品が出てしまう。廃棄するのはもったいないと常に考えていたと話す橋本さん。はしもと農園のPRに相応しい手軽な加工品を開発したいという考えとも合致し、総合化事業計画で、素材の良さが全面に出る「トマト嫌いの人にこそ勧めたいミニトマトのジュースとピューレの開発」に取り組んでいる。

まず完成したジュースは、素材が持つ甘さが全面に出る商品で、はしもと農園のミニトマトを知ってもらうには最適な商品に仕上がり、消費者からの評判も上々。今後はピューレの開発に加えて、ソースやケチャップを商品化し、「はしもと農園のミニトマトギフトセット」も構想中とのことだ。

株式会社はしもと農園
各務原市前渡東町 5-179
090-6807-8649

平塚香貴園（平塚 一）

茶のタブレット

▲ほのかな渋味と爽やかな口どけが特徴のかぶせ茶の粉末を使用したお茶のタブレット菓子。

大垣市上石津産のお茶を使った タブレット菓子の製造

大垣市上石津町は、養老山地と鈴鹿山脈に囲まれた中山間地域であり「風通しの良さ」「霧の深さ」「昼夜の激しい寒暖差」「赤土」といった豊かな自然条件が備わっています。文献によると上石津地区では古く奈良時代の頃から茶栽培が行われており、西美濃を代表するお茶の産地の一つです。

▲山地に囲まれた上石津の自社農場で、「ぎふグリーン農業」による安全な茶樹を栽培しています。

平塚香貴園は、昭和33年にこの上石津地区で創業した生産面積150aを誇るお茶農家。毎年開催される「岐阜県茶総合品評会」及び「関西茶業振興大会」において過去幾度に渡って受賞経験があり、特に平成6年には農林水産大臣賞を受賞しています。茶葉の品質を高めるため、平成15年度より化学合成農薬及び化学肥料施用量を低減したぎふクリーン農業の生産登録を行い、近隣市町で生産された有機肥料である「おがくず」「椎茸廃菌床」「稲わらロール」を活用した安全・安心で環境にやさしい地域循環型農業に取組んでいます。

▲旨みや甘みを強くし、渋みや苦みおさえてパウダー状にしたかぶせ茶の粉末を使用。

▲お茶には、製法や加工方法の違いによって様々な種類があります。人気商品の「粉末緑茶」と「粉末ほうじ茶」。

【希望小売価格(税込)】324円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　25g/袋
- ■注文ロット　1ケース(10袋)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　自社店舗
  奥の細道むすびの地記念館
  THE GIFTS SHOP

平塚さんご夫妻

生産者のコメント

平塚香貴園のお茶をもっと若い人達に知ってほしいと思って開発したのが今回のタブレットです。おかげ様で順調に引き合いが来ていて嬉しい限りです。今後はほうじ茶などの横展開商品も開発し色々なお茶のタブレットのギフトセットが作れればと考えています。

◇6次産業化への取組み

昨今、茶の需要が減少する中、売上の中心である弔事の引き出物も減少傾向にあり、新たな顧客の開拓の必要性を感じていた代表の平塚一さんと妻眞由美さん。過去、農商工連携事業によりお茶の加工品開発に取り組んでいましたが原料供給のみであり、平塚香貴園自身をPRする自社ブランドの加工品はあまりない状態でした。

このことから総合化事業計画で取り組んだのが、現在の購入層とは異なる若年者をターゲットにしたお茶の粉末を使ったタブレット菓子。出来上がった商品は、舌の上でお茶の渋みと爽やかさを感じ、平塚香貴園のお茶を知ってもらう商品としてはうってつけです。マスコミ効果もあり販売開始直後から好調な売れ行きとなっています。

平塚香貴園（平塚 一）
大垣市上石津町三ツ里 355
0584-45-2007　0584-45-2131　https://hiratuka.jimdo.com/

ヤマキ農園（長尾 久）

和梨ドライフルーツ

▲セミドライタイプでしっとりやわらかい食感が特徴。生のくだものをイメージさせる、より自然な風味や食感を残しています。

▲完全無添加で仕上げた梨や桃のコンフィチュールもあります。

▲有機栽培減農法に取り組み、安全で安心な梨つくりを心がけています。

▲フルーツやハーブの美味しさをご提案する農家カフェ「ヤマキマルシェ」。

ヤマキ農園大人気の和梨がドライフルーツに大変身

美濃加茂市の山之上地区はその地形を利用し昔から県内でも果樹栽培が盛んな地域。その中でもヤマキ農園は、現代表である長尾久さんの祖父が昭和16年に創業した伝統ある果樹農家で、10品種もの和梨や柿・桃といった果樹に加え、近年は美濃加茂市での特産品化を目指してローゼルも栽培しています。肥料は鶏糞などの有機肥料を使用し、除草剤は一切使用せずに倒伏させて対処するなど、化学合成されたものは極力使わない農法に取り組んでいます。販売は、贈答用を中心とした一般顧客向けが中心で毎年シーズンになるとヤマキ農園の美味しい果物を目当てに農園へ訪れるリピーターも多いとのこと。

味には問題無くても、褐変やキズなどのB品がどうしても発生することから、長尾さんは以前から自社の農産物を使った加工品作りには積極的で、平成24年の梨のコンフィチュールを皮切りに、平成27年にはショップ兼農家カフェ“ヤマキマルシェ”をオープン。加工品の販売や農園の果物をふんだんに使ったクッキーやケーキ、ハーブティー等を提供しています。

［希望小売価格（税込）］ **648円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　30g/袋
- ■注文ロット　1袋
- ■保存方法　直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　自社店舗、ネット通販

代表の長尾久さん

生産者のコメント

生産・加工・販売全てをほぼ１人でこなしているため、なかなか営業に手が回っていないのが現状ですが、１人でも多くの方にヤマキ農園を知っていただき、興味を持った方が山之上地区を訪ねていただくといった人の流れができれば、我々も地域も共に成長していけると考えています。

◇6次産業化への取組み

そんなヤマキ農園の主力加工品は、平成25年に製造を開始したドライフルーツ。減圧乾燥機を使用したセミドライタイプで、添加物はもちろん、砂糖など素材以外のものは一切使用しないのが特徴です。２センチのスイカが一晩で1ミリになるほど、低温で素早く乾燥するため、果物が持つ色味や自然な風味、食感を残すことができます。

今回の総合化事業計画では、そのドライフルーツを若い女性にもっと気軽に食べてもらいたいとの思いから、少量タイプを企画。思惑通り、若い女性に手に取ってもらえる機会が増え、ヤマキ農園の知名度アップにもつながっているよう。今後は消費者からの要望も強い果物を使ったパンを商品化し、ヤマキマルシェでの販売をメインに販路を限定し来店に繋げたいとのことで、ヤマキ農園の６次産業化への取組みは今後も広がっていくはずです。

ヤマキ農園（長尾 久）
美濃加茂市山之上町 1004-3
☎0574-42-9812　0574-42-9813　http://www.nashinoyamaki.com/

市川製茶（市川 博）

中津川小柿

▲和菓子の原材料となるサイズ以外のものはそのまま直売。お茶とともにどうぞ。

▲中津川の特産和菓子『干し柿栗きんとん』に適した高品質な干し柿。

▲機械化・設備導入により高いレベルで品質が均一化された干し柿になります。

◀地元和菓子屋の、「地元の干し柿を使いたい」という強い要望を受け、始めた柿栽培。

業務用干し柿の提供で「干し柿栗きんとん」の特産品化を目指す

言わずとしれた栗きんとんの発祥の地、中津川。栗きんとんを使用した数多くの横展開商品があり、中でも適度な大きさの干し柿に栗きんとんを詰めた「干し柿栗きんとん」は地元の銘菓として市内の和菓子屋でも看板商品の一つとなっています。しかしながらこの商品、原料となる干し柿はＧＩ（地理的表示）にも登録されている長野県の市田柿を使用しているため、地元特産品とは言いにくい商品となっています。

昭和29年に中津川で製茶業を創業した市川製茶は、地元を中心に多くのファンを抱えていますが、平成に入ってから日本茶の需要減に合わせ、茶の収穫時期と重ならないことに加え、栗きんとん発祥の地として地元菓子屋から地元産の栗のニーズも高いことから栗栽培を開始しました。品質については地元菓子店での評判も良く、圃場管理の丁寧さが評判を呼び、栗の管理面積も年を追うごとに徐々に増加していますが、農繁期である茶・栗の収穫時期以外の人員の有効活用が課題となっていました。

［希望小売価格（税込）］ **756円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　140g/袋
- ■注文ロット　1個
- ■保存方法　冷蔵
- ■賞味期限　2ヶ月
- ■取扱店舗　自社店舗

実権者の市川尚樹さん

生産者のコメント

地元の名産品として販売されていた「干し柿栗きんとん」が地元の干し柿を使っていないことに対する言い知れぬ思いを常に心に忍ばせていました。今回の取組は、近い将来リニアが通る中津川全体に影響するものであるからこそ、是非とも成功させたいし、地域一丸となって取り組んでいきたいです。

◇6次産業化への取組み

市川製茶の実権者である市川尚樹さんが「干し柿栗きんとん」に使用する干し柿を地元で調達したいとの和菓子屋からの要請を受け、平成20年に新たに干し柿用の柿栽培の実証実験を開始。当初６本の苗でスタートしたこの実験、和菓子屋と一緒に数年間試行錯誤し、和菓子屋が求める品質の干し柿の製造にメドがたったため、今回、総合化事業計画で、機械化し品質の安定化を目指した干し柿の量産化に着手しました。

今までの実証実験が奏功し、初年度から一定の品質を備えた干し柿の生産が出来、和菓子屋からの評判も上々。干し柿栗きんとんの原材料となる干し柿は、一定のサイズである必要があるため、原材料にならないものはそのまま直売しています。干し柿栗きんとんが地元特産品に進化する日も近いようです。

市川製茶（市川 博）
中津川市駒場 488-5
☎0573-65-2842　0573-65-2679

堀養蜂園（堀 孝之）

MEAD そよご

▲堀養蜂園の国産はちみつ「そよご蜂蜜」と清酒酵母から醸造したお酒です。

そよご蜂蜜を使った蜂蜜のお酒「ミード酒」の開発への挑戦！

岐阜県は「近代養蜂発祥の地」と言われ、昔から養蜂が盛んで飼育戸数も全国的にも多い県。ミツバチにとって自然豊かな土地、蜜源となる花々の多さが要因の一つだと考えられています。

そんな岐阜県東濃地方を本拠地とする「堀養蜂園」は、代表である堀孝之さんが、祖父の養蜂業に20歳頃から関わり、叔父が経営する養蜂園での研修を経て、平成27年に創業しました。生まれ育った恵那市を中心に東濃地方のみで定置養蜂を行い、約130群の巣箱で年間約5tの蜂蜜を生産。「消費者に良質で安全・安心な蜂蜜をお届けする」を目標に「巣箱一つひとつを手作業で管理・メンテナンス」「ダニ剤の使用期間を厳守」「きれいな蜂蜜を絞るため子育て域と貯蜜域を隔王板で分断」「糖度78度から82度の完熟した蜜のみを商品化」など手間暇かけて生産しているという堀さん。どうしても一般の蜂蜜と比較して価格が高くなりますが、堀養蜂園ブランド「野山のはちみつ」として安全・安心を求める消費者から支持を受けています。

▲自園で採蜜した“国産100%のはちみつ”のみを販売しています。

▲はちみつトーストは定番ながら、食べずにはいられない魅力ある一品。

▲花々によって絞り分ける単花蜜にこだわっています。花の種類によって味、香り、甘み、色も全然違います。

▲冬青（そよご）蜂蜜は、とても濃厚な味わいで、深緑を思い出させるようなはちみつ。糖度79～81度。ヨーグルトやナッツとの相性抜群です！

【希望小売価格(税込)】 2,750円

- ■販売時期 通年
- ■内容量 300㎖/本
- ■注文ロット 1本
- ■保存方法 常温
- ■賞味期限 無し
- ■取扱店舗 自社店舗、自社サイト

代表の堀さん

生産者のコメント

国内で消費される蜂蜜は、ほとんどが輸入品で国産は10%にも満たない状況です。是非堀養蜂園が自信を持ってお届けする安全・安心を担保した「野山のはちみつ」とそよご蜂蜜を使ったミード酒をお楽しみください。現状は県外の事業者に製造を委託していますが、将来的には、このミード酒を岐阜県内で製造して岐阜県の特産品にしたいと思います。

◇6次産業化への取組み

数年前、堀さんに運命的な出会いがありました。それが今回、総合化事業計画として取り組んでいる蜂蜜のお酒「ミード酒」です。蜂蜜と水を酵母によりアルコール発酵したもので人類最古のお酒と言われるミード酒は、ハネムーンの語源とも言われており、海外では縁起良い商品とされています。

国内の養蜂家自身が作ったミード酒はほとんどないと知った堀さんは、地元で門松として利用される縁起のいい「そよご」蜂蜜を使ったミード酒を作りたいと考えました。蜜源植物（そよご、山桜、あかしあ、はぜの木など）ごとに採蜜する単花蜜を取り扱うからこそ出来る商品です。完成したミード酒は若い女性をターゲットにアルコール度数も比較的低く、蜂蜜の甘みも感じられる商品に仕上がっています。

堀養蜂園（堀 孝之）
恵那市山岡町久保原443（店舗「蜜や」：瑞浪市土岐町1731-1）
0572-56-2228 0572-56-2227 https://horiyouhouen.jp/

岐阜圏域

人参のペースト

無添加で味付けしていない人参のみで作ったペーストです

化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培しています。霜が下りる時期、人参は自らが凍らないために糖度を増します。その甘みが増す気温が下がる時期に収穫して、自社の加工工場でペーストにしています。菓子やアイスクリームの加工材料に最適です。1kg入りで冷凍していますので、長期間保存が可能です。

【希望小売価格(税込)】 600円

- ■販売時期 毎年11月～（なくなり次第終了）
- ■内容量 1kg/袋
- ■注文ロット 1袋
- ■保存方法 冷凍
- ■賞味期限 2年
- ■取扱店舗 自社販売

有限会社安積
各務原市蘇原六軒町4-19-1
058-383-5815
058-382-0750
https://carrot-azumi.jimdo.com/

生産者のコメント

人参そのままの甘み、香り、色を活かした体に優しい食材です。

岐阜圏域

無添加ドライフルーツ かじゅえりー

地元産の果物をじっくり低温乾燥

岐阜県産のこだわり食材を使用し、低温でじっくりと乾燥させたドライフルーツです。完熟した一番食べごろを加工することで、素材そのままのうま味と甘みを味わっていただくことができます。砂糖、油などを一切使用せず無添加で製造した、カラダ思いの食品です。低温乾燥だからこそ、風味豊かに仕上がり栄養価も損ないません。毎日の朝食やおやつに彩りキレイな「かじゅえりー」を取り入れてみませんか？

【希望小売価格(税込)】 430円～

- ■販売時期 通年(季節によって販売していない商品もあります)
- ■内容量 ふゆうがき40g / さつまいも100g / キウイ30g / いちご12g / ブルーベリー16g
- ■注文ロット 1個
- ■保存方法 常温
- ■賞味期限 さつまいも90日 / その他180日
- ■取扱店舗 ネット通販 / GIFTS PREMIUM（オアシス21） / THE GIFTS SHOP

梅田建設株式会社（美濃山県元気ファーム）
山県市松尾130-39
0581-36-3123 0581-36-3125
http://www.minoyamagata.jp/

生産者のコメント

岐阜県には隠れた果樹の名産品が多くあります。そんな果樹を使用したかじゅえりーで可愛く栄養補給して下さい。

岐阜圏域

ハツシモ玄米団子

お米の美味しいところをそのままに ヘルシーな玄米を丁寧に団子にしました

自社農場で栽培した岐阜県産米ハツシモを使用し、玄米の食感を残した製法で作りあげました。味わい豊かな玄米団子は、香ばしさと甘みがあり、ひとたび口の中に入れると、どこか懐かしい素朴な玄米の美味しさが広がります。

【希望小売価格(税込)】 1,200円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　20本/袋
- ■注文ロット　1袋
- ■保存方法　冷凍
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　自社販売

株式会社 LS ふぁーむ
岐阜市薮田南 1-11-9
058-213-0711
058-213-0722
http://www.ls-farm.com/

生産者のコメント

稲作期間まごころ込めて育てたお米でヘルシーな玄米団子を作りました。

岐阜圏域

美人姫いちごジャム

色、艶、香り、甘み、後味、五拍子揃った 忘れられない味　美人姫いちごジャム

ヨーグルトに混ぜてもパンに付けても相性抜群の「美人姫いちごジャム」。こだわりの「美人姫いちごジャム」をアイスクリームやヨーグルトにかけると、たちまち高級スイーツに大変身！果肉を残した仕上げにしているのでまるで苺を食べているような食感です。美人姫から作ったジャムだからできる技です。アイデア次第でいろいろなスイーツが作れます。

【希望小売価格(税込)】 880円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　210g/個
- ■注文ロット　2ケース(24個)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　2年
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM(オアシス21)
  THE GIFTS SHOP
  ネット通販

奥田農園株式会社
羽島市正木町三ツ柳 461
058-322-9105
058-322-9107
http://www.bijinhime.jp/

生産者のコメント

高級いちご「特大いちご美人姫」をお手軽にジャムで味わえます。

岐阜圏域

献上 かゆり柿

糖度に感動！ 柿にはペクチンやカロテノイド ビタミンCが多く含まれています

岐阜県特産の富有柿の中でも厳選した柿を使い、低温でゆっくりと乾燥しました。砂糖や防腐剤は使用せず、完熟直前の富有柿を加工することで、鮮やかな柿色、甘みと旨みが凝縮された柔らかいドライフルーツに仕上がりました。

富有柿の一般的な糖度は20度といわれておりますが、かゆり柿は平均28度あります。柿の自然な甘みをお楽しみください。

【希望小売価格(税込)】 1,296円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　8枚/箱
- ■注文ロット　1箱
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM(オアシス21)

有限会社かゆりファーム
岐阜市安食 1228
058-293-9085
058-293-9086
http://www.kayuri-farm.com

生産者のコメント

まだ従業員は数名ですが、岐阜県の特産品の富有柿を独自製法でひとつずつ心を込めて仕上げた、風味豊かな柿ドライフルーツを作っています。

岐阜圏域

信長の赤

じっくりと作り上げた、濃姫いちごの甘酸っぱい 味とサックリとした新食感

清流の恵みに育まれ、豊かな自然のもと、ひと粒、ひと粒丹精込めて育てられたいちごを農家から直接仕入れ、たっぷり使用しています。甘酸っぱい濃姫いちご本来の味を焼き菓子として表現するため、いちごをじっくりと煮詰め濃縮し、ペーストにして練りこんでいます。そして、生地を長時間低温で焼きあげることでサックリとした歯ざわりと口どけの良さを実現しました。

【希望小売価格(税込)】 1,080円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　10枚/箱
- ■注文ロット　1箱
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　90日
- ■取扱店舗　岐阜タカシマヤ
  キヨスク
  長良川各旅館
  鵜飼ミュージアム
  ネット通販 など

［農林漁業者］
JA ぎふ 岐阜市いちご部会
岐阜市大学西 2-158-3
058-239-3099

［中小企業者］
株式会社長良園
岐阜市北鵜 4-30
058-274-1251
058-274-1309
http://nagaraen.com

生産者のコメント

農商工連携によって、岐阜いちごのブランド化や生食いちごの消費拡大に繋がることを期待しています。

岐阜圏域

ご褒美カスタード

創業60年　時田養鶏場
生みたて卵の3つのこだわりカスタード

【①生みたてのこだわり新鮮卵100%】
上質なコクのある卵を提供するために雛から育て、飼料の配合を季節によって変えていくこだわり卵。プルンとして弾力のある新鮮卵の風味をお届けします。

【②優しい甘みと卵の風味】
たっぷりと卵を使用し、甘みを控えめにしているので食べやすい新鮮なカスタードクリームを楽しめます。また、上品でさっぱりとした後味です。

【③出来立てのカスタードクリーム】
生みたて、炊き立て、作りたてのこだわりカスタードをシュークリームや卵白の焼き菓子メレンゲスティックでお楽しみいただけます。

【希望小売価格(税込)】 160円～700円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　100g～500g/袋
- ■注文ロット　1ケース(4袋)
- ■保存方法　冷蔵
- ■賞味期限　3日
- ■取扱店舗　自社店舗

時田養鶏場（時田 晴久）
羽島市桑原町八神 4406
☎058-398-8302
058-398-8302

生産者のコメント

卵の風味を楽しめる優しい味わいに仕上げました。ぜひお試しください！

岐阜圏域

ミラクルコーン ピュアナチュラルジュース

（写真は200mℓ）

香りにびっくり！ 糖度18度の甘さにびっくり！
まろやかな味わいの余韻にびっくり！

お子様から大人まで好まれるトウモロコシの中でも、特にフルーティーなミラクルコーン約1本分を圧搾・濃縮して、糖度18度の天然・無添加ジュースが出来上がりました。そのまま飲んでも良し、プリンなどのスイーツに合わせてもトウモロコシの風味が口に広がり、大変おいしくお召し上がりいただけます。数量限定で希少価値のあるトウモロコシジュースをサプライズシーンでぜひご利用ください。

【希望小売価格(税込)】 500円

- ■販売時期　6～8月
- ■内容量　100mℓ/本
- ■注文ロット　1ケース(24本)
- ■保存方法　冷蔵
- ■賞味期限　60日
- ■取扱店舗　THE GIFTS SHOP

ファームタケアキ（竹山 明彦）
各務原市鵜沼三ツ池町 3-115
☎090-8732-7538
058-374-1071
http://farm-takeaki.com/

生産者のコメント

小規模ですが露地栽培にこだわり、常に研究と経験を積み重ねながら、作って楽しい、食べて美味しい野菜作りや、その加工品開発に真摯に取り組んでいます。

岐阜圏域

きんぎょ飯の素

長年親しまれているふるさとの味
お土産にピッタリの商品です！

各務原市は昔から人参の産地。たくさんの人参を簡単に食べられるように考案された炊き込みご飯を、家庭や学校給食で食べてきました。たっぷり入った人参が金魚のように見えることからきんぎょ飯と呼ばれ、各務原市の郷土料理のひとつとなっています。お土産やギフトとして気軽にプレゼントできるそんな商品です。

【希望小売価格(税込)】 594円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　195g/袋
- ■注文ロット　1ケース(30袋)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　伊木山ガーデン 草叢BOOKS各務原店 各務原市ふるさと納税返礼品

株式会社フォレストファーム
各務原市鵜沼古市場町 3-100
☎058-385-0267
058-385-0267
http://forestfarm.jp/

生産者のコメント

1袋に人参をたっぷり使用しています。人参臭くなく、人参嫌いなお子様にもお勧めできる商品です。

西濃圏域

ブルーベリーリキュール

自然豊かな池田山で育てたブルーベリーを使った
みりんベースのお酒です

農薬や化学肥料を使わずに大切に育てたＯＫＢ農場Berry's farm池田産のブルーベリーをたっぷり使い、オリジナルのブルーベリーリキュールに仕上げました。

九重味淋の本みりんをベースに、自然な甘みとまろやかなコクを生かした、砂糖不使用のフルーティーな味わいが特徴です。

【希望小売価格(税込)】 2,750円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　500mℓ/本
- ■注文ロット　1本
- ■保存方法　常温
- ■取扱店舗　自社店舗 OKBショップ

OKB 農場
Berry's farm 池田（今西 和平）
揖斐郡池田町般若畑 260
☎090-7671-0118

生産者のコメント

池田山に育まれた水と太陽の恵みが詰まったブルーベリーを通じて、池田町の魅力を発信します。当農園では、夏季限定でブルーベリーの摘み取り体験をお楽しみいただけます。

西濃圏域

ジビエシャルキュトリー

（鹿パテ、鹿ソーセージ（エマルジョン）、鹿モモハム）

ぎふジビエ（シカ肉）を使って様々な商品に加工！

シカ肉を様々な方法で加工してみました。食感や、味の違いを楽しんでください。パーティーや家庭でのワイン会などのアイテムに！！スパイスを調合した、天然で美味しいジビエをご賞味ください。

【希望小売価格（税込）】 **680円～980円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　80g～120g/袋
- ■注文ロット　1ケース（10袋）
- ■保存方法　冷蔵（鹿モモハム）
  冷凍（鹿パテ、鹿ソーセージ（エマルジョン））
- ■賞味期限　冷凍180日
  冷蔵2週間
- ■取扱店舗　岐阜タカシマヤ
  名古屋三越栄店
  三越日本橋本店
  ネット通販

株式会社キサラエフアールカンパニーズ
揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬 1836-1
0585-55-2753
0585-56-3117
http://www.satoyama-kisara.jp/

生産者のコメント

袋から開けるだけの手軽さで、お酒との相性はバッチリです。

西濃圏域

完熟もみがら堆肥
いぶきのめぐみ

もみがらが、 完熟化によって理想の土づくり資材に大変身！

伊吹山麓の農場で、もみがらと牛糞を丁寧に混合し、微生物発酵、熟成を丹念に行って完熟させてあります。特に粘土質土壌の改良効果が高く、土壌微生物の量と種類を増やすことで“土づくり”が進み、もみがら由来のケイ酸の働きで作物の根張りが良くなり元気に育ちます。

【希望小売価格（税込）】 **オープン価格**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　40ℓ/袋
  1㎥（フレコン）
  5㎥（ダンプ）
- ■注文ロット　袋は50袋
  フレコン1個、ダンプ1車
- ■保存方法　風雨、直射日光を避けて保管
- ■取扱店舗　サミゾ園芸
  農芸屋
  OKB農場
  中村商店　など

有限会社岐阜県産牛研究センター
不破郡垂井町伊吹 248-2
［販売］株式会社土里夢ファーム
0584-74-2620　0584-74-2688

生産者のコメント

ケイ酸が豊富で作物がシャキッとして病害虫にも強くなり、土壌微生物の量と種類が増えて土が年々良くなります。

西濃圏域

よもぎ茶

薬草の宝庫として知られる伊吹山の恵み 和のハーブティー

織田信長がポルトガルの宣教師を招いて薬草園を開いたとされる伊吹山麓は、今も様々な薬草が自生しています。よもぎは良質なクロロフィルを多量に含み、よもぎのクロロフィルは体内に吸収されやすいことで知られています。伊吹山麓の恵みを受け、よもぎ栽培から加工まで自社で行っております。伝統ある伊吹のよもぎ茶の豊かな香りと深い味わいをお楽しみください。

【希望小売価格（税込）】 **650円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　20g/袋
- ■注文ロット　1ケース（20袋）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　THE GIFTS SHOP
  岐阜グランドホテル
  春日モリモリ村
  伊吹山ドライブウェイ
  東京農業大学生協　など

NPO法人 山菜の里いび
揖斐郡揖斐川町春日六合 3075-1
0585-58-0230
0585-58-0231
http://www.npo-ibi.jp

生産者のコメント

秘境が育んだ薬草文化を活かして山間地域の活性化を目指します。

西濃圏域

鮎のアヒージョ

臭みのまったくない鮎のアヒージョはどんな料理にも相性ぴったり

鮎の特性である「淡白さ」と「臭みのなさ」を存分に活かした鮎のアヒージョです。柔らかな食感と食べ終わりにほんのりと漂う鮎の香りは、パスタやピラフ、カルパッチョに相性抜群です。現在、上石津のカフェでは鮎ピザとして人気の定番アイテムになっています。身だけにしたアヒージョはお子様やご年配の方にも安心してお召し上がりいただけます。

【希望小売価格（税込）】 **810円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　99g/個
- ■注文ロット　1箱（24個）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　144日
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM（オアシス21）
  THE GIFTS SHOP
  岐阜タカシマヤ
  まちゆい、銀の森
  岐阜おみやげ（アクアトト）
  セントレア空港 銘品館
  ネット通販 など

鮎料理専門店 十六兆（小堀 勝幸）
大垣市十六町松ノ木 624
0584-91-1980
0584-92-0180

生産者のコメント

鮎の養殖から製造まで自分たちの手を離れないことで満足のいくモノだけをお届けしています。

西濃圏域

奥美濃古地鶏 混ぜ御飯の素

奥美濃古地鶏を贅沢に使った 野菜たっぷり混ぜ御飯の素

高速道路PA・SAでの「奥美濃古地鶏の黒カレー」と「奥美濃古地鶏の手羽カレー」の販売が好評で、顧客からの新たな土産物開発の依頼により開発した「奥美濃古地鶏」の混ぜ御飯の素です。飼料にコメを用い、丹精こめて育てた奥美濃古地鶏を贅沢に使用しています。炊きたてのご飯に混ぜるだけで、奥美濃古地鶏をご家庭で簡単に楽しめます。箱に入った高級感あふれるパッケージでお土産にも最適です。

【希望小売価格(税込)】 860円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　200g/個
- ■注文ロット　1ケース(18個)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　360日
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM(オアシス21)　道の駅　高速道路のPA・SA

有限会社とり沢
海津市南濃町羽沢 492
☎0584-55-2488
FAX 0584-55-2538
http://torisawa.net

生産者のコメント

炊きたてのご飯に混ぜるだけで、奥美濃古地鶏のまろやかで、気品に満ちた贅沢な味わいを楽しめる逸品です。

西濃圏域

ナ・スランス

なすが、爽やかなスイーツに大変身！ 新食味のゼリー。まるで、ラ・フランス？

さいの目にカットし、甘酸っぱく煮たナスと煮汁をゼリーにして寄せたナスのスイーツ。皮をむいて作ったナ・スランス白と、むいた皮を一緒に煮込んでナス色を付けたナ・スランス赤の２食分で1セット。赤は、ナスの皮だけで色付けしており、保存料、着色料は不使用。ゼリーは凍らせてから半解凍させてシャーベットとしてもひと味違った美味しさでお楽しみいただけます。1食分70kcal以下というのもポイントです。
・第2回ひめこらぼ全国セミナー商品力アピールコンペ　アイディア賞受賞
・日本農業新聞平成26年一村逸品大賞　金賞受賞

【希望小売価格(税込)】 310円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　75g×2/袋
- ■注文ロット　1ケース(15袋)
- ■保存方法　常温～冷暗所
- ■賞味期限　3ヶ月
- ■取扱店舗　道の駅　ネット通販　など

なすびや（伊藤 宗人）
海津市海津町高須 131
☎0584-53-1318
FAX 0584-53-1318
http://nasubiya.web.fc2.com/

生産者のコメント

安全・安心の自家産なすを使用し、色々な食べ方、味を提案していきます。どうぞ存分に楽しんでください。

西濃圏域

岐阜県産 天然イノシシコロッケ いの男爵

高級イノシシたっぷり 肉を感じる満足コロッケ

高級食材である天然イノシシをふんだんに使った、珍しいコロッケです。清流ジビエのこだわりで、冷めても美味しく召し上がっていただけます。揚げたてを食べれば、天然ならではの旨みが口の中いっぱいに広がります。

【希望小売価格(税込)】 1,200円

- ■販売時期　通年（売切れ次第終了）
- ■内容量　70g×5個/袋
- ■注文ロット　要相談
- ■保存方法　冷凍(－15℃以下)
- ■賞味期限　120日
- ■取扱店舗　ネット通販　道の駅

有限会社羽賀總業（清流ジビエフードサービス）
揖斐郡大野町上秋 1053-3
☎0585-32-0099　FAX 0585-34-3456
http://seiryu-gibier.com/

生産者のコメント

年齢問わず食べて頂きたい逸品です。きっと、天然の美味しさを感じて頂けると思います。

西濃圏域

モミから生まれた モミ炭郎（タロウ）

田んぼから生まれた バイオマス燃料

モミから生まれたモミ炭郎は、籾殻を炭化したバイオマス燃料です。
籾殻は地球上に約1億トン、繰り返し発生しています。まさに無尽蔵の地球の資源。しかも樹木が原料の炭と異なり、いくら使っても環境に悪影響を及ぼさず、森林資源の保護にも貢献します。

【希望小売価格(税込)】 1,300円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　5kg/箱
- ■注文ロット　1箱
- ■保存方法　常温
- ■取扱店舗　自社店舗

有限会社福江営農
海津市海津町福江 671
☎0584-53-7079
FAX 0584-53-7085
http://www.fukue-einou.jp/

生産者のコメント

脱穀すると大量に出る籾殻で炭を作りました。驚いたことにお肉を上手にまろやかに焼く、優等生の炭になりました。ぜひバーベキューでお試しください。

西濃圏域

プレミアムトマトジュース

（フロランティーノ、トマリー、ダルタリー、ブリオーソ）

トマトで少しの贅沢を

味がよく、糖度が高いミニトマトを中心に栽培しています。自ら試食した選りすぐりの海外品種のトマトをコンピューターを用いた環境制御システムにて栽培しています。フロランティーノ、トマリー、ダルタリー、ブリオーソの４種類のトマトを用いてそれぞれジュースを作りました。こだわりのトマトをふんだんに使用した少し贅沢なトマトジュースをお楽しみください。

【希望小売価格（税込）】 フロランティーノ 1,760円　その他 1,320円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　500㎖/本
- ■注文ロット　1セット(2本)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年半
- ■取扱店舗　自社HP
  ネット通販

細野ファーム（細野 晃大）
揖斐郡池田町萩原 645
090-9941-1445
https://hosofarm.stores.jp

生産者のコメント

厳選した４種類のミニトマトからそれぞれ特徴のあるジュースができました。お好みの味をお楽しみください。

西濃圏域

玄米塩

一振りで風味豊かに香ばしく
いつもの料理がガラッと変わります

既存取引先より「焙煎玄米」を使ってサラダ･天ぷら等に使える香ばしい調味料はできないかとの要望があり、調味料として使う塩に着目し、「玄米塩」を開発しました。これまで、米粉のみで作った「べーめん」をはじめとした米加工品を作り続けた経験やノウハウを活かし、他社には真似できない香ばしさと食感を作りだしたオンリーワン商品です。

【希望小売価格（税込）】 400円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　60g/本
- ■注文ロット　1ケース(10本)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　自社店舗
  ネット通販

有限会社レイク・ルイーズ
海津市南濃町奥条 292-9
0584-55-0229
0584-55-0229
http://www.kome-men.com

生産者のコメント

今後は、消費者ニーズに合わせ、玄米塩と他の調味料を組み合わせたフレーバーの開発を進めていきます。

中濃圏域

踊るトマトソース

完熟トマトのうま味たっぷり！
おいしいトマトソース！

郡上市の清流と豊かな自然の中、減化学農薬、有機質肥料で育てたトマトを、まっ赤に熟してから収穫しました。その濃い味のトマトの甘味と旨味を生かした、おいしいトマトソースです。

郡上踊りをイメージした、まったり味の「かわさき」とピリ辛味の「春駒」の２つの味がございます。

【希望小売価格（税込）】 840円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　200g/本
- ■注文ロット　1箱(20本)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　道の駅
  郡上八幡旧庁舎記念館

うまば農園（馬場 太基）
郡上市八幡町小野３丁目 6-24
0575-67-0616
0575-67-0616

生産者のコメント

うまば農園では、ぎふクリーン農業に則り、有機物の活用、減農薬で安全・安心なトマト作りを行なっています。

中濃圏域

青ゆずこしょう

一度使ったらくせになる味

上之保産の青ゆずと青とうがらしを使用した香辛料。青ゆず皮の爽やかな香りと、青とうがらしのピリッとした辛味が特徴です。焼肉、汁物、刺身、やっこなど、どんな料理にも合います。一味違った味をお楽しみください。

【希望小売価格（税込）】 540円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　30g/個
- ■注文ロット　5個
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　210日
- ■取扱店舗　ネット通販
  道の駅
  THE GIFTS SHOP
  とれったひろば

かみのほゆず株式会社
関市上之保 15060
0575-47-2256
0575-47-2249
http://www.kaminohoyuzu.co.jp

生産者のコメント

農薬を使用せず安全・安心を考え、岐阜県上之保で栽培したゆずを使い作りました。

中濃圏域

ゆず兵衛

日本酒ベースの
旨すっぱい和リキュール

日本酒と「岐阜県関市上之保のゆず」の果汁を100%使用してできた1本です。

開けた瞬間、ゆずのさわやかな香りが部屋中に漂い、とてもリラックスできます。ゆずの香り、旨味がしっかり残る「ウマすっぱい」味わいをお楽しみください。

そのままストレートで飲んでも良し、寒い日はぬる燗にしても良し。夏はロックやアイスクリームにかけて食べるのもオススメです。

【希望小売価格(税込)】 1,430円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　500㎖/本
- ■注文ロット　1ケース(12本)
- ■保存方法　冷暗所
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　THE GIFTS SHOP
  名古屋タカシマヤ
  名古屋三越栄店
  市内の酒屋
  自社店舗
  ネット通販　など

[農林漁業者]
かみのほゆず株式会社
関市上之保 15060
☎0575-47-2256
📠0575-47-2249

[中小企業者]
有限会社舩坂酒造店
高山市上三之町 105
☎0577-32-0016
📠0577-32-2824

生産者のコメント

古くから農家の庭先で栽培されてきた上之保のゆず。「安全・安心・健康」を合言葉に、化学合成農薬不使用で丹精に育てました。

中濃圏域

えごませんべい

エゴマの実がたっぷり入った
夢のオメガ3脂肪酸おやつ！

加工に添加物も植物性油も使わないおせんべいです。化学合成農薬・化学肥料不使用のお米と、国産大豆の無添加本醸造の醤油を使用。エゴマには、αリノレン酸が多く含まれています。また、鉄分、カルシウム、食物繊維も豊富で、大人で毎日10ｇをとると良いとされています。できるだけ多くのエゴマを練り込み、栄養が損なわれないように焼き上げています。

【希望小売価格(税込)】 350円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　60g/袋
- ■注文ロット　1袋
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　野菜村チャオ
  とれったひろば　など

GOEN 農場（服部 晃）
加茂郡白川町下佐見 1592
☎0574-76-2725
📠0574-76-2725
https://www.facebook.com/goenfarm.shirakawa/

生産者のコメント

エゴマを自然栽培して 25 年。最近は栽培指導することも多く、油の自給と健康の輪が広がっているのでうれしいです。

中濃圏域

ストロベリー＆みりん
コンフィチュール

自慢の紅ほっぺを用いた
砂糖不使用のコンフィチュール

父から引き継いだいちご農園で、安心して食べてほしいという思いから、栽培方法・環境にこだわって大切に育てたいちごと、地元川辺町で歴史ある白扇酒造の三年熟成本みりんを用いた、砂糖不使用のコンフィチュールです。専用の銅鍋にて手作業で丁寧に煮詰めて作り、すっきりとした甘味と芳醇な風味が特徴です。百貨店でのイベントや催事出店も増えてきています。大切な方やお世話になった方へのプレゼントに最適です。

【希望小売価格(税込)】 1,350円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　150g/個
- ■注文ロット　1個
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM(オアシス21)
  THE GIFTS SHOP
  自社販売

平岩いちご農園（平岩 明憲）
加茂郡川辺町中川辺 1710
☎0574-53-4446
📠0574-53-4446
http://www.hiraiwa-stawberry-farm.com

生産者のコメント

いちごの美味しさを生かすため、手間と時間を惜しまず、多くの方にコンフィチュールをお届けしていきます。

中濃圏域

ひるがの高原
春まちにんじんジュース

糖度10度以上！ 雪の下でじっくり熟成された
「春まちにんじん」を使った100%ジュース！

砂糖や蜂蜜などの甘味料は一切入っておらず、素材そのものの美味しさを味わっていただける野菜ジュースです。原料の「春まちにんじん」は雪の下で育った人参で、糖度は10度以上！！まるでフルーツのような甘みをもつこの人参をそのまま絞ってジュースにしました。原料からこだわって作ったからこそできたこの美味しさ！ぜひ一度ご賞味ください。

【希望小売価格(税込)】 180㎖ 440円　500㎖ 1,100円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　180㎖、500㎖/本
- ■注文ロット　180㎖ 1ケース(30本)
  500㎖ 1ケース(12本)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM(オアシス21)
  THE GIFTS SHOP
  ふるさと市場
  やまとの朝市
  湯の華市場
  とれったひろば

有限会社ひるがのラファノス
郡上市高鷲町鷲見 1855
☎0575-72-2061
📠0575-72-2062
http://www.hirugano-raphanus.com/

生産者のコメント

原料の人参をつくる農家がつくったからこそできたジュースです。素材そのものの美味しさを感じることができます。

中濃圏域

グルテンフリーライスパスタ
グルテンフリーブラウンライスパスタ

アレルギー特定原材料27品目不使用

世界農業遺産認定地域（清流長良川上中流域）にて自社栽培した、岐阜県の代表品種ハツシモ米100%を使用しています。スパゲッティφ1.7mm、φ1.3mm、フェットゥッチーネW9.5mm、W7.5mm、フジッリ、ペンネ、マカロニ、パッケリ、アルファベット、サラダスパゲッティのホワイトシリーズとブラウンシリーズの小売用、業務用の計40種類の乾麺パスタを米粉専用工場で製造しております。
岐阜県GAP認定、岐阜県HACCP導入施設認定

［希望小売価格（税込）］ オープン価格

- ■販売時期　通年
- ■内容量　小売用 60g、80g、130g、150g、200g／業務用 1kg、2kg
- ■取扱店舗　スーパーマーケット、ネット通販／道の駅、百貨店、THE GIFTS SHOP／GIFTS PREMIUM（オアシス21）
- ■注文ロット　小売用 1ケース（15袋）／業務用 1ケース（4袋）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　2年

PLUS株式会社
関市千疋 818-1
☎0575-36-2124
📠0575-36-1388

生産者のコメント

長良川、武芸川に挟まれ、山に囲まれた自然豊かな地域で、苗の育成からパスタ製造を一貫して行い品質の高い食品を提供してまいります。

中濃圏域

つるむらさきうどん 乾麺

つるんつるんのつるむらさきうどんはおいしいよ！
ママとぼく一緒に食べて、ママ元気、ぼく元気！

つるむらさきうどんには、一食あたりカルシウムが84mg含まれています。しかもつるむらさきは、注目のネバネバ野菜。そのネバネバがつなぎとなってうどんのコシとなり、つるんとした喉越しになりました。乾麺にすることで、更にうどんの伸びが良く、食感がまさります。

［希望小売価格（税込）］ 450円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　200g（100g×2）/袋
- ■注文ロット　1ケース（30袋）
- ■保存方法　陽が当たらない冷暗所
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　道の駅／GIFTS PREMIUM（オアシス21）

武芸川町特産品開発企業組合
関市武芸川町谷口 1223
☎0575-46-1391
📠0575-46-1391
http://tsurumurasaki.com

生産者のコメント

つるむらさきは、摘んでも摘んでもすぐに伸びる元気野菜。毎日畑でつまみ食いしています。おかげで肌もツルツル、元気です。

中濃圏域

片岡さん家のお米を使った
ホットケーキミックスです

しっとり、もちもちした食感がクセになる
優しい甘さで止まらない美味しさです

ぎふクリーン農業で栽培したお米をミックス粉にしました。米粉のもちもち感としっとり感をお楽しみください。安心して召し上がっていただきたいとの思いから、原材料はシンプルです。原材料は、米粉、ビート糖、食塩、膨張剤（重曹）です。
ホットケーキの他、パウンドケーキやドーナツなどもお作りいただけます。

【希望小売価格（税込）】 302円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　200g/袋
- ■注文ロット　1ケース（20袋）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　THE GIFTS SHOP／とれったひろば／ネット通販

［農林漁業者］
プログレス有限会社
関市塔ノ洞 1256
☎0575-24-1320
📠0575-24-1363

［中小企業者］
桜井食品株式会社
美濃加茂市加茂野町鷹之巣 343
☎0574-54-2251
📠0574-54-2253

生産者のコメント

このミックス粉のお米はぎふクリーン農業（化学合成農薬や化学肥料の使用を節減した栽培方法）で栽培しています。ぜひお試しください。

中濃圏域

あらずりわさび

本わさび100%
着色料は使用していません
本物の味をお楽しみください

豊かな自然に恵まれ、清流流れる水の町郡上。伝説の鍾乳洞「蛇穴（じゃあな）」の湧水で丹精込めてわさびを栽培しています。蛇穴の湧水は、岐阜県名水50選に選ばれたきれいな水です。
蛇穴わさび100%で少し粗めの「あらずりわさび」は、お刺身はもちろん、焼肉やうなぎ、お豆腐などに付けると、素材の味が引き立ち、とても美味しく召し上がれます。

［希望小売価格（税込）］ 680円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　80g/個
- ■注文ロット　1ケース（20個）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　10ヶ月
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM（オアシス21）／自社店舗

わさび屋株式会社
郡上市八幡町五町 1-8-1
☎0575-67-9033
📠0575-67-9200
http://www.wasabiya.info

生産者のコメント

わさびではじまる美味しい時間。わさびを手軽に、美味しく食べて頂きたいと、日々新商品開発に取り組んでおります。

東濃圏域

自然薯むかごと飛騨牛カレー

栄養豊富な山の幸むかごと
飛騨牛のうまみが絶妙にとけ合う贅沢な仕上がり

生業である建設業の技術を使って生産性を向上させた「中山道じねんじょ農園」。平成30年10月には岐阜県GAPを取得しました。その農園で育てた自然薯の葉茎の根本にできる貴重な食材「むかご」と、飛騨牛の贅沢コラボカレーです。ビーフブイヨンをベースに、飛騨牛の旨みが溶け込み、栄養たっぷりの「むかご」が絶妙のバランスです。高級感あふれるパッケージで、岐阜県のお土産にぴったりの品です。

【希望小売価格(税込)】 **970円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　200g/個
- ■注文ロット　1ケース(50個)
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　道の駅
  高速道路のPA・SA
  地元の観光物産館

セントラル建設株式会社
(中山道じねんじょ農園)
恵那市大井町 1202-4
☎0573-26-4114　FAX0573-26-4321
http://www.central1961.com/

生産者のコメント

地元の企業とのコラボにより、自然薯を使った新商品開発も進めており、自然薯を地元の名産品にすべく努力しています。

東濃圏域

味なラー油

飛騨・美濃伝統野菜
「あじめコショウ」を使用したラー油です

唐辛子としては糖度が高く、ピリッとした辛さの中に甘みがあるのが特長の「あじめコショウ」粉末をスパイスに使用しています。中高年の方に人気があります。素材のにんにく、ねぎ、生姜、玉ねぎ、あじめコショウは、自社農園で化学合成農薬や化学肥料を使用せず栽培したものを使っており、無添加で手作り加工しています。

【希望小売価格(税込)】 **600円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　130g/個
- ■注文ロット　1ケース(24個)
- ■保存方法　常温、冷暗所
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM(オアシス21)
  道の駅
  JR中津川駅
  にぎわい特産館

株式会社七ツ平高原
中津川市落合 314-15
☎0573-67-9488
FAX0573-67-9489
http://www.ajime-pepper.com

生産者のコメント

具材たっぷり、暖かいごはんにのせたり、おにぎりの具材として最適です。

東濃圏域

コールドプレスジュース
(グリーンデトックス)

ジュースクレンズで
“デトックス効果”を実感ください!!

これぞ本物のコールドプレス!! 自社菜園(化学合成農薬・化成肥料不使用)の野菜をノーウォークジューサーで圧搾することにより、まるごと味わっていただけます。体質改善をしたい方や、美容と健康に注目しているテイストの高い女性に大変好評な商品です。ニューヨーク、東京では常に注目の商品です。

【希望小売価格(税込)】 1ケース **7,770円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　300㎖/本
- ■注文ロット　1ケース(12本)
- ■保存方法　5℃~10℃
- ■賞味期限　4日
- ■取扱店舗　Farmer's kitchen
  LAND to TABLE

株式会社 HighlandFarm 東濃
瑞浪市土岐町 8017-209
☎052-776-0302
FAX052-776-0346
http://www.hlf-tono.jp

生産者のコメント

野菜の生産から加工、販売までを自社にて一貫しておりますので、安全・安心をお届けする事が出来ます。

東濃圏域

スイート中津川栗あまろん
(氷温熟成和栗)

通常の栗の3倍、糖含量が7.5%という
すごく甘い栗です
この甘さを生かして頂ける方を探しています

生の栗を食べた女子高生は「梨みたいに甘い」と言いました。まさにその通り、栗とは思えない甘い栗です。氷点下で冷蔵熟成し、新鮮なまま甘さを引き出しました。栗和菓子は、砂糖を入れて作りますが、この栗には必要ありません。この甘さが活きる食べ方を探しています。私の一押しは、「栗ご飯」です。

【希望小売価格(税込)】 **3,300円**

- ■販売時期　10月上旬~
  (なくなり次第終了)
- ■内容量　2kg/箱
- ■注文ロット　2~10kg/箱
- ■保存方法　冷蔵
- ■賞味期限　1週間
- ■取扱店舗　農場直売所
  ネット通販

はやし農場(林 雅広)
中津川市駒場 1666-3226
☎0573-65-3895
FAX0573-67-8555
https://1499904516.jimdo.com/

生産者のコメント

外国産のパック詰めした栗が手軽に手に入る時代です。しかし、日本産、新鮮で美味しい栗が欲しいという方はたくさんいます。そういう方にお届けしたいと思っています。

東濃圏域

笑顔のえごま油

1日小さじ1杯！
毎日続けることで笑顔になれます

　農薬・化学肥料不使用圃場で、自家栽培したえごまのみを原料とし、自社にて栽培から搾油までを一貫して行っています。
　低温圧搾製法により生しぼりしていますので、えごまの成分を壊すことなく搾油でき、一番搾りのみを使用したえごま油です。

［希望小売価格（税込）］ 2,200円

- ■販売時期　通年（12月スタート）
- ■内容量　90g/本
- ■注文ロット　1ケース（12本）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　きなぁた瑞浪
  道の駅
  GIFTS PREMIUM（オアシス21）

農事組合法人 日吉機械化営農組合
瑞浪市日吉町 8732-2
0572-64-2620
0572-64-2620
http://hiyosikogen.jp

生産者のコメント

岐阜県瑞浪市日吉町を中心に、安心・安全・健康な食を皆様にお届けできるよう、丹精込めて栽培しています。

東濃圏域

自然薯しょう油漬け

生産者のおすすめ！
希少部位はおいしいお酒にぴったり！

　自然薯の首部は細くて繊維質が多いため、すりおろし等の加工には利用できずあまり流通していません。その反面香りが強く一部の料理店では人気を博し、創作メニューとして取り入れられています。その香り高い自然薯の希少部位をしょう油漬けにしました。米酢と組み合わせることでお酒との相性もよく、日本酒、ワイン、ビールにもぴったりの逸品です。

［希望小売価格（税込）］ 864円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　80g/袋
- ■注文ロット　1ケース（20袋）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　90日
- ■取扱店舗　えなてらす
  自社店舗

有限会社水戸屋
恵那市長島町中野 900
0573-25-0588
050-3462-7050
http://shop-mitoya.jp

生産者のコメント

自然薯専業で 14 年、種子からの育成で優良種の選別と独自の栽培方法を実践しています。

東濃圏域

ももジュース

芳醇な香り、とろりとした
果肉感ある濃厚ジュース

　ぎふクリーン農業に登録された農園で育てた安全・安心な原料を加工した、香り食味ともに優れたジュースです。原料となる桃づくりはまず土づくりから。良質な完熟堆肥を使い、しっかりと根を張らせます。元気な樹から熟成される果実は本来の桃の特性を十分に発揮してくれるので、その風味がよく出ています。

［希望小売価格（税込）］ 980円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　720㎖/本
- ■注文ロット　1ケース（12本）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　2年
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM（オアシス21）
  THE GIFTS SHOP
  道の駅
  ネット通販

有限会社馥郁農園
恵那市武並町竹折 199-226
0573-28-2931
0573-28-2393
http://www.fukuiku.org

生産者のコメント

桃の木が持つ特徴を最大限に活かせる環境づくり、そこに懸ける農園メンバーの「心」づくしが、おいしさの源です。

東濃圏域

ドライもみじ葉

世界初！食べられるもみじを商品にオン
お皿の上でリアル紅葉狩り

　岐阜県多治見市の里山でもみじを無農薬、有機肥料で栽培しています。“美味しい”もみじを丁寧に手で一枚ずつ摘み、特殊な乾燥方法で摘み立ての美しい紅色、形をそのままキープしたオンリーワンの商品です。てんぷら、まんじゅう、せんべい、スープ、お茶、どんな食品にも万能にアレンジ可能で秋や日本を形と色、イメージで訴求することができます。パリっと食べやすく料理の一部としてリアルな紅葉狩りを楽しむことができます。

［希望小売価格（税込）］ 2,160円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　100枚/パック
- ■注文ロット　1パック
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　自社販売

株式会社もみじかえで研究所
多治見市廿原町 787-1
0572-44-7950
0572-44-7951

生産者のコメント

もみじの持つ色、形、味、ポリフェノールなどの機能性成分含有など魅力的な特長を多くの方にお届けしたいと考えています。

飛騨圏域

INRO：
（名刺入れ）

「印籠」をモチーフにした木製カードケース

国産無垢材を天然塗料で仕上げたカードケースです。懐に入れ携帯することに重点を置いて設計しました。フタは回転軸のついたマグネット式で開閉しやすく、閉めた時に「パチンッ！」と心地よい音がします。名刺が12～13枚ほど収納できるほか、ICカード（Suicaなど）入れとしてもお使いいただけます。

［希望小売価格（税込）］ ナチュラル **5,500**円　拭き漆塗・黒色漆塗 **8,250**円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　（外寸）幅7.5×奥行10.2×高さ1.3㎝
  （内寸）幅5.8×奥行9.3×高さ0.5㎝
- ■主原料　国産無垢材（ナラ他）
- ■注文ロット　1個
- ■取扱店舗　オークヴィレッジ高山、THE GIFTS SHOP

オークヴィレッジ株式会社
高山市清見町牧ヶ洞 846
☎0577-68-2244
0577-68-2219
http://www.oakv.co.jp

生産者のコメント

「100 年かかって育った木は 100 年使えるものに」を合言葉に、環境と健康に負担をかけない木製品づくりを行っています。

飛騨圏域

パパイヤ茶

標高800m、飛騨の高地栽培で育てられた最高級のパパイヤ葉茶

北アルプスの懐に抱かれた奥飛騨温泉郷。そこで栽培されている飛騨産のパパイヤ葉茶は輸入品とはまず安全・安心が違います。標高800mの夏の寒暖差や大自然の恵みを受け、高地栽培特有の強い太陽の日差しに耐えたパパイヤの葉には、栄養成分がたくさん詰まっています。

［希望小売価格（税込）］ **1,300**円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　50g/袋
- ■注文ロット　1袋
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　ネット通販

株式会社奥飛騨ファーム
高山市奥飛騨温泉郷栃尾 21
☎0578-89-2404
http://www.hidapapaya.com

生産者のコメント

毎年製造されたパパイヤ茶は完売します。お早めに。

飛騨圏域

あまご甘露煮
いわな甘露煮

この道30年の匠が育てた渓流魚を甘露煮にしました

飛騨の清流から直接水を引き込んでいる養殖場。ここの水は冷たくきれいなため、抗生物質などの薬品を一切使用する必要がなく、魚を健康に育てられます。育てた渓流魚を水揚げして、新鮮な状態ですぐに調理。甘露煮は醤油と砂糖のみで炊き上げています。あまごやいわなが持つ淡水魚ならではの、淡白な美味しさをご堪能いただけます。

［希望小売価格（税込）］ **842**円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　3尾/袋
- ■注文ロット　1袋
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　ネット通販
  道の駅

小坂町淡水魚養殖漁業協同組合
下呂市小坂町大洞 2340-5
☎0576-62-3045
0576-62-3866

生産者のコメント

きれいな水にしか棲めないあまごやいわなを水温やエサに細心の注意をはらい、淡水魚特有の臭みのない美味しい渓流魚に育てています。

飛騨圏域

飛騨高山ほうれん草パウダー

加熱してもほうれん草の色や風味がそのまま！様々な食品加工にお使いいただけます

減農薬で大切に栽培された飛騨高山特産のほうれん草をそのまま一切の添加物などを加えず粉末化し、業務用として簡単に利用して頂けるように開発しました。ほうれん草の色や風味及び栄養素もそのまま残し簡単にご利用頂ける商品です。
※必ず加熱調理してご使用ください。

［希望小売価格（税込）］ **1,600**円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　100g/袋
- ■注文ロット　1袋
- ■保存方法　冷蔵
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　自社販売

有限会社坂垣内農園
高山市国府町鶴巣 520
☎0577-72-3573
0577-72-4750

生産者のコメント

飛騨特産のほうれん草を季節を問わず、もっともっと多くの方にいつでも召し上がって頂きたいという一念から商品化しました。

飛騨圏域

そばの焼菓子

（そばフロランタン・そばパウンド・とちの実パウンド）

世界遺産白川郷から そばスイーツの創造

白川郷の山里で、在来種のそばを採種、栽培し、天日干しして石臼挽きしたそば粉を使っています。トッピングしたとちの実やラムレーズンとの相性もよく、豊かなそばの香りを焼菓子に閉じ込めました。そばパウンドととちの実パウンドは、レンジで温めると、なお一層おいしくいただけます。

【希望小売価格（税込）】 詰め合わせ 2,500円　そばフロランタン 1,275円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　詰め合わせ12個入り　そばフロランタン６個入り
- ■注文ロット　1箱
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　10日
- ■取扱店舗　道の駅　自社店舗

蕎麦庄やまこし（山腰 博文）
大野郡白川村荻町 1786-3
05769-6-1165
05769-6-1165
http://www.hidatakayama.ne.jp/sobasyou-yama

生産者のコメント

在来種の保存にこだわったそば栽培で独自性を追求しています。そばの素朴な香りを感じていただけたら幸せです。

飛騨圏域

ドライトマト 太陽のかけら

飛騨高山発!! トマトジャーキー

太陽の光をいっぱい浴びて、自社農園で味にこだわって栽培した桃太郎トマトをドライトマトにしました。原材料はトマトのみです。調味料、添加物を一切使用していません。1袋にトマト3個分を使用。おやつにおつまみに、ジャーキー感覚で食べていただけるドライトマトです。

【希望小売価格（税込）】 540円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　30g/袋
- ■注文ロット　1ケース（30袋）
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM（オアシス21）　THE GIFTS SHOP　ギフベスト川島店　ネット通販　など

有限会社橋場農園
高山市丹生川町新張 2952-79
0577-78-1161
0577-78-1528
http://www.hasibanouen.net

生産者のコメント

噛めば噛むほどトマト味！新感覚の食べるドライトマトです。

飛騨圏域

飛騨生搾りえごま油

岐阜県飛騨産100%の搾りたてえごま油で 毎日小さじスプーン1杯の健康習慣

飛騨地方で代々受け継がれて栽培されている在来種の「飛騨えごま」を、岐阜県HACCP導入認定施設の自社搾油所にて、低温圧搾・無添加でゆっくり摩擦熱などのストレスをかけないように搾っています。

実の状態で温湿度管理しているえごまをご注文いただいてから搾る「完全受注生産」で、新鮮な搾りたてえごま油をお届けします。

【希望小売価格（税込）】 50g 1,800円　100g 2,900円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　50g、100g/本
- ■注文ロット　50g 1箱（16〜20本）　100g 1箱（12本）
- ■保存方法　常温　暗所
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　ネット通販

有限会社萬里（飛騨えごま本舗）
高山市石浦町 7-586
0577-57-7801
0577-57-7802
https://hidaegoma.jp

生産者のコメント

えごまは飛騨地方で「あぶらえ」と呼ばれ、常用食として親しまれてきた伝統食です。栽培地・栽培者まで明確で安全・安心な「飛騨えごま」です。

飛騨圏域

飛騨山恵自然薯 鉱泉とろろ

炭酸鉱泉はコクが強く 自然薯本来の味が引き立ちます 素朴な味わいをご堪能ください

鉱泉の湧き出る「湯屋温泉」は、全国でも珍しい炭酸鉱泉です。古来より健康によいと伝えられ、その場で飲んだり、持ち帰る人が多く炭酸鉱泉料理も名物です。自然薯すりおろしに鉱泉を丁寧に加え、深い味わいの「鉱泉とろろ」を生み出しました。

【希望小売価格（税込）】 648円

- ■販売時期　11月〜翌年7月
- ■内容量　150g（2食分）/袋
- ■注文ロット　1ケース（10袋）
- ■保存方法　冷凍（−18℃以下）
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　道の駅　ネット通販

農業活性化組合 飛騨小坂ファーム
下呂市小坂町長瀬 249-5
0576-62-2850　0576-62-2898
http://www.hidaosakafarm.jp

生産者のコメント

御嶽山の自生環境に合わせた露地栽培で、食べて安心、旨い山菜も生産しています。

飛騨圏域

山椒粉

フルーティな香りとしびれ感
「衝撃の山椒」

奥飛騨温泉郷の標高約800mで栽培する山椒は、フルーティな香りと、しびれに特徴があります。飛騨山椒を初めて口にした多くの人は、「衝撃の山椒」と言います。飛騨山椒独特のすばらしい香りはこの土地でしか生まれません。陰干し、天日干し後、石臼と杵で粉にします。

【希望小売価格(税込)】 **756円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　8g/本
- ■注文ロット　1本
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　6ヶ月
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM（オアシス21）
  カルディ
  伊勢丹新宿店
  小田急新宿店
  ネット通販

有限会社飛騨山椒
高山市奥飛騨温泉郷村上 35-1
0578-89-2412
0578-89-3328
http://www.hidasansyo.com

生産者のコメント

ウナギだけでなく、チーズやお肉等にも合います。ぜひ、最高級の山椒、奥飛騨産の山椒をご賞味ください。

飛騨圏域

丸ごと赤かぶ
（赤かぶ丸漬）

乳酸発酵の旨みがギュッと詰まった
飛騨高山伝統製法で作られた伝統野菜のお漬物

飛騨高山の赤かぶ漬は、全国的にみられる甘酢漬けとは全く異なり、天然乳酸菌による長期熟成、独特の自然の酸味とコクが特徴です。この赤かぶを探す漬物ファンは多く、全国的にも通販リピーターが多いです。また、化学調味料等の人工的な添加物を一切使用していません。

【希望小売価格(税込)】 **410円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　150g/袋
- ■注文ロット　要相談
- ■保存方法　冷暗所(冷蔵が好ましい)
- ■賞味期限　90日
- ■取扱店舗　GIFTS PREMIUM（オアシス21）
  THE GIFTS SHOP
  飛騨高山土産物店
  農園ショップ　など

飛騨高山よしま農園（与嶋 靖智）
高山市上切町 378
0577-33-6216
0577-32-3346
http://www.yoshima.net/

生産者のコメント

しっかり熟成、スッパさが魅力のよしま農園の代表作品です。

飛騨圏域

黒文字ナノエマルション化粧水

本物の森の香りが心地よく香る里山の素材を
ふんだんに用いたナノエマルション化粧水です

心地よく香るクロモジのアロマウォーターとエッセンシャルオイルに加え、毛穴から肌を整えてくれるフムスエキスとライスキャリアオイル(米ぬか油）を20%も配合しています。そして、それらを物理的な技術でナノエマルション化することにより、有効成分がお肌の深層部分に届くことで、より深部のお肌の乾燥のケアが可能となりました。

【希望小売価格(税込)】 **3,520円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　100㎖/本
- ■注文ロット　1本
- ■保存方法　直射日光を避けて、20～25度
  前後の風通しの良い場所で保管
- ■取扱店舗　ネット通販　など

［農林漁業者］
飛騨高山森林組合
高山市清見町三日町 187
0577-68-2221
0577-68-2222

［中小企業者］
正プラス株式会社
高山市清見町牧ヶ洞 846
0577-68-3088
0577-68-3088

生産者のコメント

飛騨高山産の未利用枝葉等を有効利用して、アロマオイルを抽出しています。

飛騨圏域

奥飛騨ドラゴンDFQ

奥飛騨の温泉で育った
ドラゴンフルーツを使ったジュース

北アルプスの麓、豊富な温泉の熱を利用した温室で、約30種類のドラゴンフルーツを栽培。高地栽培による寒暖差がドラゴンフルーツの甘さを引き出しています。そんなドラゴンフルーツを地元高山市内の加工業者が手作りでジュースにしました。

高山市お土産推奨品に選ばれ、高山市ふるさと納税のお礼品としても使われています。

【希望小売価格(税込)】 **540円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　180㎖/本
- ■注文ロット　1本
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　平湯バスターミナル
  自社販売
  ネット通販

有限会社 FRUSIC
高山市奥飛騨温泉郷栃尾 952
0574-25-7183
0574-28-1555
http://www.frusic.co.jp

生産者のコメント

完熟したおいしいドラゴンフルーツを使っていますので、ぜひ味わってみて下さい。

飛騨圏域

飛騨納豆喰豚（なっとくとん）プレスハム

納豆粉末、ビタミンE、エレン水などで健康に育てた飛騨納豆喰豚もも肉100％使用

南飛騨の自然に囲まれた環境の中で、納豆粉末、ビタミンEを添加した飼料を与え、生物を健康にし環境に良いと言われるエレン水を飲ませて育てられた飛騨納豆喰豚。そのもも肉を100％使用し、岩塩で長時間塩漬けして素材の旨みを引出しました。安心して召し上がっていただけるよう、保存料、着色料、特定アレルギー物質(乳、卵、小麦）は使用していません。

【希望小売価格(税込)】 1,296円

- ■販売時期　通年
- ■内容量　400g/本
- ■注文ロット　1ケース(10本)
- ■保存方法　10℃以下
- ■賞味期限　50日
- ■取扱店舗　自社店舗
  下呂温泉「湯島庵」
  下呂市内の旅館ホテル
  土産店
  市内のスーパー　など

［農林漁業者］
堀田農産有限会社
下呂市萩原町尾崎 958
☎0576-55-0508
FAX 0576-55-0569

［中小企業者］
株式会社天狗
下呂市萩原町萩原 1353-1
☎0576-52-1103
FAX 0576-52-3481

生産者のコメント

飼料には納豆粉末、ビタミンＥを添加し、床暖房や気化式冷房で飼育環境に工夫を凝らしています。そのため豚が健康に育ちます。健康で美味しい納豆喰豚を生産しています。

飛騨圏域

業務用冷凍耐性こんにゃく

業務用
冷凍耐性こんにゃく製造販売

業務用のこんにゃくの製造販売に主力をおいています。冷耐こんにゃくは岐阜大学との共同開発で商品化しました。冷凍・解凍してもこんにゃく本来の食感を損なわないため、各種冷凍食品向けに好評をいただいています。また、個人向け商品として、そのまま簡単調理で使える「つるっときしめん風しらたき」も販売しています。

［希望小売価格(税込)］ オープン価格

- ■販売時期　通年
- ■内容量　180g/袋
  1kg/袋
- ■注文ロット　要相談
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　3ヶ月
- ■取扱店舗　東海コープ事業連合
  コープ北陸

株式会社マンナン工房ひだ
下呂市御厩野 1214-2
☎0576-26-0330
FAX 0576-26-3789

生産者のコメント

地域資源の活用、こんにゃくの新たな市場、地域農業の活性化を目指し設立しました。

飛騨圏域

低温スチーム加工野菜ペースト

低温加熱により野菜本来の味、栄養を引出します

飛騨又は岐阜県の美味しい野菜を低温でじっくり加熱する事で、野菜本来の味、香りを引き出します。本来の味を知って頂く為に、調味料、保存料等添加物は一切使わず加工しています。

味付けをしていませんので、お好みで野菜の味を引き立たせた調理をして頂けます。

素材そのままですので、安心して離乳食等にもお使いください。

【希望小売価格(税込)】 1.5円～2円／g

- ■販売時期　通年
- ■内容量　70g、200g/袋
- ■注文ロット　5kg/ケース
- ■保存方法　冷凍
- ■賞味期限　1年
- ■取扱店舗　自社販売

株式会社まんま農場
高山市上宝町本郷 3450
☎0578-86-2212
FAX 0578-86-2373
https://www.manmanj.jp

生産者のコメント

野菜の味は同じと思っていましたが、低温スチーム野菜を食べて美味しさに驚きました。そんなお野菜を届けたくて始めた低温スチーム野菜です。

飛騨圏域

飛騨・美濃産
おいしいほうれん草
（I.Q.F バラ凍結シリーズ）

「えっ！」
これが冷凍ほうれん草なの？
誰もが納得の品質です！！

ほうれん草を集荷してから24時間以内に加工しているので、味や食感、鮮度が通常の冷凍ほうれん草と異なります。日々の食卓で1品足りない時、お弁当など彩りを添えたい時…様々な用途でお使いいただけます。

［希望小売価格(税込)］ オープン価格

- ■販売時期　通年
- ■内容量　200g/袋
- ■注文ロット　2ケース(40袋)
- ■保存方法　冷凍(－18℃以下)
- ■賞味期限　2年
- ■取扱店舗　スーパー
  生協　など

ミチナル株式会社
高山市一之宮町下渡瀬 177
☎0577-53-3776
FAX 0577-53-0888
http://www.michinaru.com/

生産者のコメント

日本有数の産地である高山市（飛騨地方）のほうれん草をメインに、味・食感・鮮度が抜群の冷凍加工品になりました。

飛騨圏域

彩もち

本格杵つきもち
種類が豊富にあります

高山もち米、縄文米など原材料はすべて自社栽培のものを使用しています。保存料、着色料は使用していません。白餅(高山もち)の他に、縄文黒米餅、縄文赤米餅、縄文緑米餅、よもぎ餅、豆餅、きび餅、あわ餅、たかきび餅の9種類があります。

夏季は、朴葉にくるんだ朴葉もちも製造しています。

［希望小売価格(税込)］ **540円**

- ■販売時期　11～3月
朴葉もち6～8月
- ■内容量　6切れ/袋
朴葉もち5個/袋
- ■注文ロット　1ケース(10袋)
- ■保存方法　冷蔵
- ■賞味期限　1～2週間
(時期によります)
- ■取扱店舗　自社直売所(食と健康の家)
ネット通販

有限会社南ひだヘルスファーム
下呂市萩原町四美 1332-1
☎0576-56-4029
FAX 0576-56-4037

生産者のコメント

ぎふクリーン農業登録をしており、安全・安心で健康的な食材を提供します。

飛騨圏域

飛騨産和牛カレー

飛騨高山からの心をこめた贈り物

飛騨高山の四季とともに60年以上、直営牧場で繁殖から飼育まで一貫して、毎日毎日大切に飛騨牛を育てています。直営ならではの飛騨産和牛の切り落し肉をふんだんに使用し、独自のレシピでじっくりと時間をかけて丁寧に作り上げました。缶を開けてレンジまたは湯煎で温めてからお召し上がりください。

［希望小売価格(税込)］ **730円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　430g/缶
- ■注文ロット　1缶
- ■保存方法　常温
- ■賞味期限　360日
- ■取扱店舗　自社店舗
ネット通販

有限会社山武ファーム
高山市大洞町 8-6
☎0577-34-1921
FAX 0577-34-8784
http://www.hida-yamatake.jp

生産者のコメント

飛騨高山での一貫飼育だからこそできる、美味しくて安全な最高級の飛騨牛を真心を込めてお届けいたします。

飛騨圏域

飛騨高山おしばな

お花屋さんが作る新しいフラワーアイテム

飛騨高山産のお花をつかってお花屋さんが1枚1枚丁寧に加工し、思わず付けたくなるような本物のお花をつかったハンドメイドアクセサリー素材を開発しました。新たなフラワーアイテムのひとつになること間違いないです。

1パックに、飛騨産アジサイ、アケボノソウ等、小花ミックスが35枚入っています。

［希望小売価格(税込)］ **800円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　35枚/パック
- ■注文ロット　1パック
- ■保存方法　直射日光を避けて常温で保存
- ■取扱店舗　フラワーハウスしもで
百貨店、ネット通販

［農林漁業者］
山田バラ園
高山市千島町 85
☎0577-35-0381

［農林漁業者］
清水 明
高山市岡本町 3-175
☎0577-33-2914

［中小企業者］
有限会社下出生花店
高山市初田町 3-88-5
☎0577-33-8701
FAX 0577-33-8736
simode-flower.com

生産者のコメント

高冷地という特性を活かした飛騨産生花は色味も鮮やかで質の良い生花が育ちます。まずは飛騨で育った生花を知ってもらい、全国各地の方々へお届けしたいと考えております。

飛騨圏域

玄米えごまパン
黄金の煌き

「ダイヤモンド褒賞」を受賞した
和仁農園が焼き上げた玄米パン

栄養価の高い玄米をそのまま製粉し、飛騨高山特産の「えごま」やスイーツ感たっぷりのキャラメルチョコ、フルーツミックスを加えた、香ばしさや優しい甘味が楽しめる3種類の玄米パンです。

米・食味分析鑑定コンクールで「ダイヤモンド褒賞」を受賞した、和仁農園産コシヒカリ米粉をはじめ、天然由来の素材にこだわった国産原料を使用しています。

［希望小売価格(税込)］ **660円**

- ■販売時期　通年
- ■内容量　約280g/本
- ■注文ロット　1箱(2本)
- ■保存方法　冷凍(−18℃以下)
- ■賞味期限　30日(常温解凍後は2日)
- ■取扱店舗　自社店舗
ネット通販

株式会社和仁農園
高山市上宝町見座 200
☎0578-86-2030
FAX 0578-86-2333
http://www.wani-nouen.com/

生産者のコメント

美味しいお米ならではの優しい甘味と風味、しっとりもちもちとした食感を楽しんでいただけます。

6 次産業化総合化事業計画　認定事業者一覧

（圏域ごとの 50 音順）

圏域	認定事業者	所在地	TEL	掲載頁
岐阜	有限会社安積	各務原市蘇原六軒町4-19-1	058-383-5815	7
岐阜	梅田建設株式会社（美濃山県元気ファーム）	山県市松尾130-39	0581-36-3123	7
岐阜	株式会社LSふぁーむ	岐阜市薮田南1-11-9	058-213-0711	8
岐阜	奥田農園株式会社	羽島市正木町三ツ柳461	058-322-9105	8
岐阜	有限会社かゆりファーム	岐阜市安食1228	058-293-9085	9
岐阜	時田養鶏場（時田 晴久）	羽島市桑原町八神4406	058-398-8302	10
岐阜	株式会社はしもと農園	各務原市前渡東町5-179	090-6807-8649	2
岐阜	ファームタケアキ（竹山 明彦）	各務原市鵜沼三ツ池町3-115	090-8732-7538	10
岐阜	株式会社フォレストファーム	各務原市鵜沼古市場町3-100	058-385-0267	11
西濃	アグリオノ（小野 友邦）	養老郡養老町下笠922	0584-35-1856	
西濃	石井淡水（石井 柳二）	大垣市矢道町1-66	0584-92-1037	
西濃	OKB農場 Berry's farm池田（今西 和平）	揖斐郡池田町般若畑260	090-7671-0118	11
西濃	株式会社キサラエフアールカンパニーズ	揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1836-1	0585-55-2753	12
西濃	有限会社岐阜県産牛研究センター	不破郡垂井町伊吹248-2	0584-74-2620	12
西濃	有限会社光玉朋園	大垣市上石津町上鍛治屋97-1	0584-45-2322	
西濃	NPO法人 山菜の里いび	揖斐郡揖斐川町春日六合3075-1	0585-58-0230	13
西濃	鮎料理専門店 十六兆（小堀 勝幸）	大垣市十六町松ノ木624	0584-91-1980	13
西濃	たかはしファーム（高橋 正美）	揖斐郡揖斐川町上南方991-1	0585-22-0298	
西濃	有限会社とり沢	海津市南濃町羽沢492	0584-55-2488	14
西濃	なすびや（伊藤 宗人）	海津市海津町高須131	0584-53-1318	14
西濃	有限会社羽賀總業（清流ジビエフードサービス）	揖斐郡大野町上秋1053-3	0585-32-0099	15
西濃	平塚香貴園（平塚 一）	大垣市上石津町三ツ里355	0584-45-2007	3
西濃	有限会社福江営農	海津市海津町福江671	0584-53-7079	15
西濃	細野ファーム（細野 晃大）	揖斐郡池田町萩原645	090-9941-1445	16
西濃	有限会社レイク・ルイーズ	海津市南濃町奥条292-9	0584-55-0229	16
中濃	石徹白ふるさと食品加工組合	郡上市白鳥町石徹白7-82	0575-86-3320	
中濃	うまば農園（馬場 太基）	郡上市八幡町小野3丁目6-24	0575-67-0616	17
中濃	有限会社春見ライス	美濃加茂市蜂屋町上蜂屋2600-1	0574-26-0150	
中濃	かみのほゆず株式会社	関市上之保15060	0575-47-2256	17
中濃	ことことキッチン（山田 タツエ）	関市東志摩1066	0575-22-6937	
中濃	GOEN農場（服部 晃）	加茂郡白川町下佐見1592	0574-76-2725	18
中濃	平岩いちご農園（平岩 明憲）	加茂郡川辺町中川辺1710	0574-53-4446	19
中濃	有限会社ひるがのラファノス	郡上市高鷲町鷲見1855	0575-72-2061	19
中濃	PLUS株式会社	関市千疋818-1	0575-36-2124	20
中濃	武芸川町特産品開発企業組合	関市武芸川町谷口1223	0575-46-1391	21
中濃	株式会社紫屋	関市小屋名1436	0575-28-4110	
中濃	ヤマキ農園（長尾 久）	美濃加茂市山之上町1004-3	0574-42-9812	4
中濃	わさび屋株式会社	郡上市八幡町五町1-8-1	0575-67-9033	21
東濃	市川製茶（市川 博）	中津川市駒場488-5	0573-65-2842	5
東濃	セントラル建設株式会社（中山道じねんじょ農園）	恵那市大井町1202-4	0573-26-4114	22
東濃	株式会社七ツ平高原	中津川市落合314-15	0573-67-9488	22
東濃	株式会社HighlandFarm東濃	瑞浪市土岐町8017-209	052-776-0302	23
東濃	はやし農場（林 雅広）	中津川市駒場1666-3226	0573-65-3895	23
東濃	農事組合法人 日吉機械化営農組合	瑞浪市日吉町8732-2	0572-64-2620	24
東濃	有限会社馥郁農園	恵那市武並町竹折199-226	0573-28-2931	24
東濃	堀養蜂園（堀 孝之）	恵那市山岡町久保原443	0572-56-2228	6
東濃	有限会社水戸屋	恵那市長島町中野900	0573-25-0588	25
東濃	株式会社もみじかえで研究所	多治見市廿原町787-1	0572-44-7950	25
飛騨	オークヴィレッジ株式会社	高山市清見町牧ヶ洞846	0577-68-2244	26
飛騨	株式会社奥飛騨ファーム	高山市奥飛騨温泉郷栃尾21	0578-89-2404	26
飛騨	小坂町淡水魚養殖漁業協同組合	下呂市小坂町大洞2340-5	0576-62-3045	27
飛騨	きって農園（切手 法彦）	高山市久々野町無数河2077	0577-52-2483	
飛騨	有限会社坂垣内農園	高山市国府町鶴巣520	0577-72-3573	27
飛騨	蕎麦庄やまこし（山腰 博文）	大野郡白川村荻町1786-3	05769-6-1165	28
飛騨	株式会社寺田農園	高山市丹生川町町方1407-1下野ビル1A	0577-78-2639	
飛騨	有限会社橋場農園	高山市丹生川町新張2952-79	0577-78-1161	28
飛騨	長谷川農園（長谷川 勉）	高山市丹生川町大萱275	0577-78-2751	
飛騨	有限会社萬里(飛騨えごま本舗)	高山市石浦町7-586	0577-57-7801	29
飛騨	農業活性化組合 飛騨小坂ファーム	下呂市小坂町長瀬249-5	0576-62-2850	29
飛騨	有限会社飛騨山椒	高山市奥飛騨温泉郷村上35-1	0578-89-2412	30
飛騨	飛騨高山よしま農園（与嶋 靖智）	高山市上切町378	0577-33-6216	31
飛騨	有限会社ひだ美女餅工房	高山市朝日町見座841-2	0577-55-3007	
飛騨	有限会社FRUSIC	高山市奥飛騨温泉郷栃尾952	0574-25-7183	31
飛騨	株式会社穂高養魚場	高山市奥飛騨温泉郷神坂97	0578-89-2760	
飛騨	株式会社ポテンシャル農業研究所	高山市一之宮町1775-1	0577-53-3811	
飛騨	洞口隆	高山市国府町桐谷651	0577-72-3478	
飛騨	株式会社マンナン工房ひだ	下呂市御厩野1214-2	0576-26-0330	32
飛騨	株式会社まんま農場	高山市上宝町本郷3450	0578-86-2212	33
飛騨	ミチナル株式会社	高山市一之宮町下渡瀬177	0577-53-3776	33
飛騨	有限会社南ひだヘルスファーム	下呂市萩原町四美1332-1	0576-56-4029	34
飛騨	有限会社山藏農園	高山市江名子町781	0577-32-4701	
飛騨	有限会社山武ファーム	高山市大洞町8-6	0577-34-1921	34
飛騨	若宮農場株式会社	高山市清見町三ツ谷615	0577-68-3011	
飛騨	株式会社和仁農園	高山市上宝町見座200	0578-86-2030	35

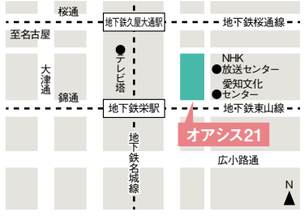
農商工等連携事業計画　認定事業者一覧

※掲載は、農林漁業者が岐阜県内かつ認定から５年以内の認定事業者。ただし、本カタログ掲載事業者は５年経過後も掲載。

（農林漁業者 圏域ごとの 50 音順）

圏域	認定事業者	代表企業	掲載頁
岐阜	JAぎふ岐阜市いちご部会［農林漁業者］ 株式会社長良園［中小企業者］	株式会社長良園 岐阜市北鶉4-30　TEL.058-274-1251	9
中濃 飛騨	かみのほゆず株式会社［農林漁業者］ 有限会社舩坂酒造店［中小企業者］	有限会社舩坂酒造店 高山市上三之町105　TEL.0577-32-0016	18
中濃	プログレス有限会社［農林漁業者］ 桜井食品株式会社［中小企業者］	桜井食品株式会社 美濃加茂市加茂野町鷹之巣343　TEL.0574-54-2251	20
東濃 岐阜	有限会社恵那栗［農林漁業者］ 株式会社和田機械［中小企業者］	株式会社和田機械 岐阜市千手堂南町4-1-2　TEL.058-251-0860	
飛騨	飛騨高山森林組合［農林漁業者］ 正プラス株式会社［中小企業者］	正プラス株式会社 高山市清見町牧ヶ洞846　TEL.0577-68-3088	30
飛騨	堀田農産有限会社［農林漁業者］ 株式会社天狗［中小企業者］	株式会社天狗 下呂市萩原町萩原1353-1　TEL.0576-52-1103	32
飛騨	山田バラ園および清水明［農林漁業者］ 有限会社下出生花店［中小企業者］	有限会社下出生花店 高山市初田町3-88-5　TEL.0577-33-8701	35

「GIFTS PREMIUM/ ギフツプレミアム」は、
岐阜県の“すぐれもの”を集め、その魅力を伝えるお店です。



清流の国ぎふ
GIFTS PREMIUM

〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1丁目11番1号　オアシス21
営業時間／10:00～21:00　定休日／オアシス21休館日
TEL.052-253-8550

【お問い合わせ】

岐阜県農政部農産物流通課

〒500-8570　岐阜県岐阜市薮田南 2-1-1
TEL.058-272-8417　FAX.058-278-2682

岐阜県6次産業化サポートセンター

（受託者：株式会社OKB総研）

〒503-0887　岐阜県大垣市郭町 2-25　Kix ビル 4F
TEL.0584-74-2620　FAX.0584-74-2688