

		品目名	説明文	写真
岐阜県	瑞浪市	マコモタケ	<p>シャキシャキした食感とほのかな甘みが特徴です。</p> <p>生で食べたり、煮たり、炒めたりとさまざまな料理に合う食材です。旬は10月いっぱいです。</p> <p>瑞浪市農産物等直売所きなあた瑞浪でマコモタケを使用した加工食品も販売しています。</p>	
岐阜県	瑞浪市	瑞浪ポーノポーク	<p>霜降りの割合が一般の豚肉の約2倍あります。</p> <p>肉のうま味成分と脂の甘みが特徴です。</p> <p>「瑞浪ポーノポーク料理指定店」に認定された瑞浪市内の飲食店で瑞浪ポーノポーク料理を提供しています。</p> <p>白色の「瑞浪ポーノポーク」ののぼりが目印です。</p>	
岐阜県	瑞浪市	瑞浪ポーノポークカレー	<p>肉質を追求して瑞浪市の農場で生産され、霜降り割合が一般的な豚肉の約2倍ある、肉の旨味成分と脂の甘みが強く豚肉本来の味を堪能できる豚肉「瑞浪ポーノポーク」が贅沢にごろっと入ったカレーです。</p>	
岐阜県	瑞浪市	瑞浪ポーノポーク焼売	<p>肉質を追求して瑞浪市の農場で生産され、霜降り割合が一般的な豚肉の約2倍ある、肉の旨味成分と脂の甘みが強く豚肉本来の味を堪能できる豚肉「瑞浪ポーノポーク」をたっぷり使用した焼売です。</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	瑞浪市	瑞浪ポーノ ポーク肉まん	肉質を追求して瑞浪市の農場で生産され、霜降り割合が一般的な豚肉の約2倍ある、肉の旨味成分と脂の甘みが強く豚肉本来の味を堪能できる豚肉「瑞浪ポーノポーク」をたっぷり使用した肉まんです。	
岐阜県	瑞浪市	米ぱすた	食プロデューサー長田 絢氏監修。甘味が広がるお米、日吉高原がんばろ米「ミルクキークイーン」を100%使用しました。グルテンフリーなのでお子様から大人まで安心して食べられるほか、免疫力の向上や食欲の抑制といった健康・美容効果も見込めます。口に入れるとミルクキークイーンのお米本来の甘さが広がり、生パスタに近いもちもち食感が楽しめます。特に、クリーム系のパスタとはベストマッチ。甘味のあるモチモチ麺なので、クリーム系の味付けとの相性が抜群です。	
岐阜県	瑞浪市	瑞浪ポーノ ポークコ ロッケ	岐阜県が国と共同研究して開発した霜降り割合が一般の豚肉の約2倍ある「瑞浪ポーノポーク」を使用したコロッケです。肉の旨味と脂の甘味が、じゃがいものホクホク感と相まって、ワンランク上のコロッケに仕上がっています。	
岐阜県	瑞浪市	瑞浪ポーノ ポークメン チカツ	岐阜県が国と共同研究して開発した霜降り割合が一般の豚肉の約2倍ある「瑞浪ポーノポーク」を使用したコロッケです。玉ねぎの甘味で引き立てられた、肉の旨味が楽しめるジューシーなメンチカツです。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	瑞浪市	みずなみプリン 和紅茶	瑞浪産の卵と瑞浪産有機和紅茶「滯-mio-」を使用した風味豊かな紅茶プリンです。容器も地元産にこだわって、みずなみ焼（プレミアムバージョン）と美濃焼を使用しています。	
岐阜県	瑞浪市	みずなみジェラート 6種類（和紅茶・はちみつ・いちご・マコモ・半原かぼちゃ・バニラ）	瑞浪産にこだわり、上品で奥の深い味わいに仕上がった高級感漂う本格的なジェラートです。	
岐阜県	瑞浪市	笑顔のえごま油	美容や健康に良いとされる $\alpha$ リレン酸を多く含むエゴマ油。効用として、血流改善、動脈硬化の予防、アレルギー体質の改善、認知症、生活習慣病予防に効果があると言われています。自家栽培、自社加工場にて低温圧搾一番生搾りのみを使用した100%国内産、荳胡麻油です。 生搾りでの効果は、 $\alpha$ リノレン酸の酸化を防ぎ、熱に弱い酵素やタンパク質も残り荳胡麻油の栄養を最大限摂取する事が出来ます。	

	品目名	説明文	写真
岐阜県	瑞浪市 きなこ	<p>厳選した完全自家採取の丸大豆だけを一番挽きした、完全自家焙煎のきな粉です。</p> <p>土づくりには、自家製たい肥を使用し、化学肥料、農薬を極力抑え、栽培から加工まで一貫して行っています。</p> <p>豆は、国産大豆・岐阜県瑞浪市日吉町産。岐阜県奨励品種の「フクユタカ」を使用。深入りでふわっとした大豆本来の香りが広がるよう、焙煎具合を見極めながら作っています。</p>	