

		品目名	説明文	写真
岐阜県	大野町	かき（富有柿）	<p>甘柿の品種のひとつです。</p> <p>大粒で甘みが強く、肉厚で果肉がやわらかいのが特徴です。</p> <p>大野町かき振興会などで販売しています。</p>	
岐阜県	大野町	紅富有柿	<p>富有柿の中から選び抜かれたものに袋掛けをして収穫時期を遅らせた柿のうち、一定の条件（重量350g以上、糖度17度以上、果色7以上、傷がないなど）を満たした味や外観など品質に優れた柿です。選び抜かれた富有柿は、甘さ、色つやなどが良く、贈答用として非常に人気が高いです。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	食べてしあわせ柿よせずし	<p>味よし、風味よし、シャリに地元で収穫した富有柿の実を混ぜ込み、ネタには焼いた鮎（岐阜県産）を使用しています。</p> <p>富有柿の葉で包み、鮎の香ばしさとシャリに入った富有柿の実がとてもマッチした一度食べたら忘れられないお寿司です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	ふんわり柿姫	<p>大野町産富有柿のパウダーをブレンドしたふわふわの蒸し生地に、やさしい甘さの干し柿入りバタークリームをたっぷり挟んだ蒸しどらやき。一口食べると、ふんわりした食感が何とも心地よく、口の中には柿の風味が漂います。柿の採れない時期でも購入することができるため、柿のおいしさをどなたでもお楽しみいただけるお土産としてお勧めの商品です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	大野町	薔薇飴	<p>ばらの中でも最も香り高く「薔薇の女王」と呼ばれている品種「ダマスクローズ」の花びら約3花分を1粒に贅沢に使用した飴。農薬無使用栽培で育てたダマスクローズの花びらを、朝露が乾く8時から11時に摘み取り丁寧に自然乾燥し、綺麗な淡いピンク色の粉末にした後、香料をほとんど使用せず、おいしい飴へと変身させました。一粒口に入れば、口の中で香りはじめ、鼻へフワッと香りがとおり抜けます。味は、フレッシュでハチミツを思わせる甘さがあります。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	柿氷	<p>氷が透明になってから削る、ふわふわできめ細かい氷に、町の特産品「富有柿」でつくった柿ピューレを贅沢にまわしかけ、夏限定で食べられるかき氷を開発しました。トッピングに、市田柿の果肉を合わせ、隠し味の徳之島産さとうきびを100%使用した黒蜜が柿の渋みを演出し、上品な甘さの中に、柿の味覚が残る商品となっています。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	潤いばうむ 岐阜大野町の米粉	<p>「しっとり」という食感を超えて「潤っている」バウムクーヘンに、大野町の米粉をブレンドしてつくった特別仕様です。焼き菓子とは思えないぐらいのしっとり食感とやさしい味わいが特徴です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	大野町	薔薇のバウムクーヘン	<p>自然なばらの香りとふんわりしっとりとした食感が特徴のバウムクーヘンです。</p> <p>この食感を出すために、「大野町産ハツシモ」などの米粉が配合されています。繊細な薔薇の風味付けには、自然素材である「岐阜県で栽培された薔薇の花びらペースト」が練り込まれており、やさしい香りに仕上がっています。化粧箱入りのホールタイプと、食べきりサイズのカットタイプがあります。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	「柿ろまん」ワッフル	<p>大野町産の富有柿のピューレを製餡し、「柿餡」を作りました。その柿餡を使ってミスベティーのワッフルにしました。柿餡にはオレンジ風味の干し柿のミンチを合わせ、食感を出すために栗の甘露煮を乗せています。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	大野アイスワッフル 「富有柿のフロマージュ」 「バラと大野苺のワッフル」	<p>大野の味をアイスクリーム感覚で食べられる「大野アイスワッフル」。柿ホイップをベースに、干し柿を加えたレアチーズクリームを中にサンドし、柿とレアチーズクリームがアイス状態で見事にマッチした「富有柿のフロマージュ」。薔薇ホイップと薔薇ジャム、薔薇の花びらが見た目にも豪華な「バラと大野苺のワッフル」。手作りの大野町産苺ジャムが薔薇の風味に良いアクセントを加えています。どちらも3月頃から10月頃までの期間限定販売です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	大野町	野もみじロースト	<p>清流ジビエフードサービス独自の仮眠熟成を施した「日本鹿」を、ポルチーニ茸の香りブレンドオイルでじっくり煮込んだ商品です。オイルから取りだし、お好きなカットでお召し上がりください。湯銭等で温めると、一層美味しくお召し上がりいただけます。ブレンドオイルは、他の調理にもお使いいただけます。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	赤鈴漬	<p>岐阜県産の天然猪を特製タレに漬け込み食べやすくしました。猟師だからこそできる天然精肉商品の登場です。バーベキューや宴会の席などで天然精肉の存在感を感じます。調理前に解凍し、加熱してお召し上がりください。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	みの大野そば	<p>大野町産100%のそば粉を使用した「みの大野そば」。そばの風味を味わって頂くために、小麦粉の使用をできる限り控え、そば粉の割合を6割以上にするこだわります。化学肥料や化学合成農薬を一切使用しない無農薬栽培で「安心・安全」にもこだわっています。製粉する際に、そばの殻ごと製粉する「みの大野そば（黒）」と、そばの実の芯の部分を製粉する「みの大野そば（白）」の2種類があります。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	柿ジャム	<p>大野町特産の柿を使用した「柿ジャム」です。大野町かき振興会女性部の方が1つ1つ丁寧に手作りしています。なめらかな食感が特徴で、ヨーグルトやクラッカー、パンなどいろいろな食品との相性も抜群です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	大野町	柿しっとりチップ	<p>大野町特産の柿を使用した「柿しっとりチップ」です。柿を薄くスライスし乾燥させているので、長期保存が可能です。乾燥をさせていますが、しっとりとした食感が特徴です。生柿のない時期に、お土産に持って行くのに最適な商品です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	いちごバター	<p>町内の自社農園で栽培した苺の中でも完熟した苺のみを厳選し、フランス産の最高級バターと組み合わせた加工品です。苺の旬な時期に関わらず、1年を通して生産・販売ができます。濃厚な苺の味をお楽しみください。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	射美（いび）	<p>日本一小さな酒蔵として有名な杉原酒造。原料にこだわり独自の酒米「揖斐の誉」を栽培し、完成した清酒です。口に含むと口当たりが滑らかな優しい甘味に、やわらかな酸味がなんとも心地よいお酒です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	大野町	お米と米麴でつくったあまざけ	<p>研究に研究を重ねお酒を一切使用しない国産のお米と米麴だけで作ったあまざけが完成しました。お酒を使用していないことから、小さなお子さんや妊婦の方でも安心して飲んでいただけます。また、口当たりも滑らかで、砂糖を使用していないので甘酒本来の甘さを十分に味わえます。紙製パックで包装されており、常温はもちろん、夏は容器ごと冷やして、冬は暖めておいしく飲んでいただけるのも特徴の一つです。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	
岐阜県	大野町	ばら苗	<p>大野町は全国有数のばら苗生産地です。技術革新や新品種の導入など生産体制の強化に情熱を注いでいます。</p> <p>大野町バラ苗生産組合や道の駅「パレットピアおおの」、また5月のバラまつりの際にイベント会場にて販売しています。</p>	
岐阜県	大野町	フラワードーム	<p>大野町の特産品である「ばら」を素材とした商品。ばらや草花を乾燥させ、ばらの花が長期間楽しめるよう丸いドーム型のガラス瓶ケースに入れてあります。ばらの本来の持つ色鮮やかな色彩をそのまま閉じ込めたフラワードームは、どの角度からも鑑賞ができ、お部屋のインテリアとして最適です。また、一つひとつ心を込めて手作りでつくっておりますので、世界で一つしかないあなただけのフラワードームが作れるのも最大の魅力です。</p> <p>【大野の太鼓判商品】</p>	