

		品目名	説明文	写真
岐阜県	安八町	だいこん	秋冬だいこんは甘みがあり、煮崩れもなく早く煮上がるので、煮物やおでんに最適です。 また、春だいこんはサラダなどの生食におすすめです。 平成13年に「ぎふクリーン農業」に認定された安全・安心のだいこんです。 市場に出荷され、各地で販売されています。	
岐阜県	安八町	ほうれんそう	10月～翌年の5月に生産・販売しています。寒い時期のほうれんそうは、特に色も濃く甘みも増しています。 おしだし、スープ、スイーツなどいろいろな料理に利用できます。 平成14年に「ぎふクリーン農業」に認定された安全・安心のほうれんそうです。 市場に出荷され、各地で販売されています。	
岐阜県	安八町	キャベツ	冬キャベツは1月中旬～3月に生産・販売しています。 生食のほか、ロールキャベツなどの料理におすすめです。 また、春キャベツは暖かくなると結球が早く進むので4月下旬～6月に販売しています。やわらかく甘みのあるキャベツはサラダなどの生食のほか、様々な料理に利用できます。 平成14年に「ぎふクリーン農業」に認定された安全・安心のキャベツです。 市場に出荷され、各地で販売されています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	安八町	野菜ケーキ	町特産品の露地ほうれんそうを茹でて混ぜ込んだ自慢のケーキです。このほかにも、ローズマリーやよもぎが入ったハーブケーキやシフォンケーキもあります。 安八温泉内の常設コーナーで販売しています。	
岐阜県	安八町	うめ〜クッキー	安八百梅園の梅干しを練り込んだ「うめ〜クッキー」は、県立大垣桜高校生と安八町農産物加工運営委員会のコラボ商品です。ほのかにうめの味がするスイーツです。 安八温泉内の常設コーナーで販売しています。	
岐阜県	安八町	ほうれん草うどん	町特産品の露地ほうれんそうを練り込んだ、無添加・無着色のうどんです。消化吸収が良く、乳児や高齢者にも喜ばれています。このほかにも、よもぎ・うめ・黒ごま・にんじんを練り込んだうどんもあります。 安八温泉内の常設コーナーで販売しています。	
岐阜県	安八町	百梅干し	百梅干しは、国内産の梅や、岐阜県で採れた梅、安八町の名所である「安八百梅園」で採れた梅を加工した物です。自然の恵みをたくさん浴びた自慢のものです。	