

		品目名	説明文	写真
岐阜県	郡上市	春まちにんじん	ひるがの高原地帯の雪の下から一本一本、手作業で収穫する春まちにんじん。 本来は秋採りするものをそのまま越冬させ、糖度を高めています。 その糖度は10度を超え、にんじん独特のえぐみもないので、まるでフルーツのように美味しく食べることができます。 にんじん100%の「春まちにんじんジュース」の販売もしています。	
岐阜県	郡上市	あまえん坊	石徹白の高冷地で作られるとうもろこし 「あまえん坊」は、やや小ぶりですが糖度が高く生でも食べられるほど甘くて美味しいとうもろこしです。	
岐阜県	郡上市	深戸ねぎ	白身部分が割と少なく、とろみがあり、ほどよい刺激と風味たっぷりのねぎです。	
岐阜県	郡上市	郡上鮎	身が締まり、香り、味ともアユの中でも一級品です。 平成20年に全国清流めぐり利き鮎大会でグランプリ賞を受賞しました。 郡上市内のアユ料理店で提供しています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	郡上市	手打ちそば	地元産のそば粉を使った手打ちそばです。	
岐阜県	郡上市	郡上の美味しくて濃いプリン	ひるがの高原で搾乳した牛乳、それを原料としたカマンベールチーズとカチョカヴァロ、自然の中で飼育された健康な鶏の地養卵を使用しています。濃厚でありながらチーズが主張しすぎず、奥深い味わいのチーズプリンです。	
岐阜県	郡上市	チーズ（カマンベールチーズ）	原乳の美味しさとうっすらと全体を覆う白カビ、酵母菌の芳醇な香りとろみが味わえる全国に誇れる一品です。ひるがの高原の良質な原料を、永年の経験と研鑽で培った製法で作る100%手仕込みのチーズです。ひるがの高原SAなどでの販売のほか、直売も行っています。	
岐阜県	郡上市	チーズ（カンコワイヨット）	日本初の超低脂肪・高タンパクのチーズソースです。ひるがの高原の良質な原料を、永年の経験と研鑽で培った製法で作る100%手仕込みのチーズです。ひるがの高原SAなどでの販売のほか、直売も行っています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	郡上市	チーズ（カ チョコヴァ 口）	くびれに紐をかけ、吊るして熟成する独特なひょうたん型のチーズです。ひるがの高原の良質な原料を、永年の経験と研鑽で培った製法で作る100％手仕込みのチーズです。 ひるがの高原SAなどでの販売のほか、直売も行っています。	
岐阜県	郡上市	どぶろく	地元で作られる米と麴を使用して、どぶろく特有の酸味を抑えた濃厚な味わいと果実のような香りが特徴です。 道の駅古今伝授の里やまなどで販売しています。	