

		品目名	説明文	写真
岐阜県	飛騨市	しゅんぎく	しゅんぎくは特有の香りと風味が特徴で、鍋物やお浸しなどにすると美味しいキク科の野菜です。 シャキシャキとした食感で食べやすいサラダ春菊の栽培も始まりました。 JA飛騨の販売店で販売しています。	
岐阜県	飛騨市	飛騨ほうれんそう	飛騨ほうれんそうは、3月から12月まで、おもに関西・中部・関東・北陸各地へ出荷しています。盛夏期には、出荷する市場の入荷量の80%を飛騨ほうれんそうが占めます。 飛騨ほうれんそうは、高冷地の自然の恵みを活かし、栄養価・甘みが高く、葉が厚いのが特長です。	
岐阜県	飛騨市	菌床しいたけ「飛騨やまっこ」	岐阜県内で栽培された菌床しいたけをやまっこと名づけ出荷しています。飛騨地域で栽培される飛騨やまっこは、歯応えがあり、肉厚でジューシーなしいたけです。また日持ちの良さも高い評価を得ています。見た目と食感、両方楽しんでいただけます。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	飛騨市	あぶらえ (えごま)	えごまは、飛騨地方では「あぶらえ」と呼ばれ、昔から祭りなどには欠かせない食材の一つで、大変親しまれております。 「あぶらえ」には、現在注目を浴びている必須脂酸α-リノレン酸が多く含まれています。 また、飛騨地方で栽培された「あぶらえ」の中でも、飛騨市の飛系えごま出荷組合で栽培される「飛系アルプス1号」という品種には、ルテオリンという成分が、他の品種より多く含まれていることが判明しています。 さくら物産館、市内の各直売所などで販売しています。	
岐阜県	飛騨市	飛騨トマト	飛騨トマトは、『うまい！新鮮！』を合言葉に、7月から11月まで出荷される夏秋トマトのことです。関西・中部・関東・北陸各地へ出荷しています。高冷地であり、比較的消費地に近いという利点を生かし、より新鮮でおいしいトマトを消費者にお届けしています。 飛騨トマトの特徴は、昼夜の気温差と適度な雨により、糖度が高く、果肉がしまっていることです。	
岐阜県	飛騨市	飛騨りんご	昼夜の温度差が激しい飛騨高原の気候が、甘くてジューシーな飛騨りんごを育てます。 フルーツパーク黒内果樹園で販売しています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	飛騨市	飛騨桃	昼夜の温度差が激しい飛騨高原の気候が、甘くてジューシーな飛騨桃を育てます。フルーツパーク黒内果樹園で販売しています。	
岐阜県	飛騨市	米	飛騨のおいしい水と土から育ったお米は、食味値も高く、お米のコンクールでも高い成績を残しています。	
岐阜県	飛騨市	飛騨牛	飛騨牛の肉質はきめ細かでやわらかく、網目のような霜降りと豊潤な味わいが特徴です。 飛騨牛の取扱店で販売しています。	
岐阜県	飛騨市	カジカ（チンカブ）	カジカは、「ゴリ」や「チンカブ」の名でも知られている高級魚で、上品な味わいが特徴です。このカジカを養殖し、刺し身、塩焼き、空揚げ、甘露煮、炊き込みご飯などで提供しています。 川甚亭、川甚本店で提供しています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	飛騨市	飛騨とらふぐ	通常養殖のふぐは共食いを防ぐために成魚になるまでに何回か歯切り作業を行います。飛騨とらふぐはストレスが無く、共食いをしないため、歯切り作業を一切行いません。ストレスが無いと、引き締まった甘味のある身となります。 市内数店舗で取り扱っています。	
岐阜県	飛騨市	河ふぐ	河ふぐとは、アメリカ・ミシシッピ川原産の淡水魚のことです。水質の良い河合のダム湖で養殖された河ふぐは、ドロ臭さがなく、雪のような白い身で、淡白な味とその歯ざわりは、本物のフグにも劣らない逸品です。 YuMeハウスで提供しています。	
岐阜県	飛騨市	五平餅	地元産のコシヒカリを使用して、飛騨の伝統食材である「えごま」のたれをつけて焼き上げています。	
岐阜県	飛騨市	漬物ステーキ	自家製の白菜の漬物をバターで焼き、熱々の鉄板に載せ、地元産の卵を流し入れて焼きます。 半熟の卵を絡めて食べると白いご飯に最高に合います。これぞ飛騨のソウルフードです。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	飛騨市	牛乳・乳製品	飛騨の大自然に育まれた牛（ジャージー・ホルスタイン）から搾った牛乳や、新鮮な生乳から生まれたヨーグルトやプリン・チーズ・アイスなどを販売しています。 天空の牧場山之村や牧成舎で取り扱っています。	
岐阜県	飛騨市	寒干し大根	自然のうまみがぎゅっと凝縮された「寒干し大根」。作付けから製品になるまでに約8ヶ月かかります。凍みれば凍みるほどに最高の「寒干し大根」になり、大根とは思えないコリコリとした歯触りを楽しめます。 JAひだ高原営業所で販売しています。	