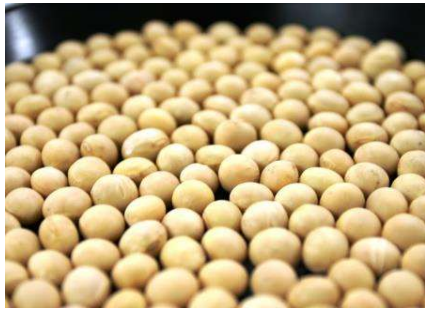


		品目名	説明文	写真
岐阜県	御嵩町	大豆（中鉄砲）	御嵩町と可児市に伝わる特産の大豆です。普通の大豆に比べ栽培が難しいことから希少価値が高いと言われています。粒が大きく味が濃いことが特徴です。	
岐阜県	御嵩町	みたけ華ずし	<御嵩の歴史を表現した飾りずし> 中山道御嶽宿界隈の歴史や文化、みたけの豊かな自然を華やかなお寿司で表現しました。 岐阜の食文化のPRとして、フランスで開催された「コルマール国際観光展」などに出展しました。国内のみならず、海外でも高い評価を得ています。 みたけ華ずしの会で手作り体験・ランチを開催しています。（要予約）	
岐阜県	御嵩町	御嵩道中焼きおむすび	<旅人氣分が味わえるおむすび> 町内産の米、だいこん、味噌を使用した焼きおむすびです。江戸時代の庶民や旅人の食生活を再現したものです。おむすびは、竹皮で包まれており旅人氣分が味わえます。（要予約）	
岐阜県	御嵩町	元祖みたけとんちゃん	<スコップで焼く、ビールにもよく合うとんちゃん> かつて栄えた亜炭坑で働いていた人たちが、スタミナ源として愛し、スコップを鉄板代わりにして食べていたと言われている、味噌焼きの豚ホルモンです。 岐阜県産の豚ホルモン、地元産のみたけ味噌を使用し、甘辛く味付けをしたこだわりの逸品です。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	御嵩町	みたけからあげ	<地元ビアガーデンの定番品> とりむね肉をスティック状にして、みたけ味噌をベースに味付けをしたからあげです。御嵩駅前毎月開催される、エコビアガーデンの定番メニューです。 仕込みだれにじっくりと漬け込んで仕上げるため、しっとりやわらかく、さっぱりとした味わいです。もも肉に比べて脂身も控えめで、子どもからお年寄りにも食べやすい人気のからあげです。	
岐阜県	御嵩町	ぽっこり緑茶	<御嵩町産の緑茶を使ったクッキー> 御嵩町の上之郷中学校の生徒が栽培している「触五山茶」を使用したクッキーです。お茶の甘みと香り、サクッとした食感が特徴です。 卵を使用していないので、卵アレルギーをお持ちの方もおいしく召し上がれます。	
岐阜県	御嵩町	やまいもん大福	<やまいもクリームのふわとろ大福> 御嵩町の東濃実業高等学校生活文化科食文化類型の生徒が開発し、地元の老舗和菓子店「長春堂」が製造する大福です。 やまいもを使用したクリームは甘さ控えめで、独特の「ふわっ」「とろっ」とした食感が楽しめます。	
岐阜県	御嵩町	栗すだれ	<歴史の町で実る大粒の栗を使用した和菓子> 歴史の町・御嵩町の里山に実る地元産の大粒の栗を厳選し、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。岐阜県東濃地方の銘菓栗きんとんを細長く棒状にし、やわらかな羽二重もちで巻いたお菓子です。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	御嵩町	触五山茶や まいもん大 福	<触五山茶を使用した新しいやまいもん大福> 御嵩町の東濃実業高等学校生活文化科食文化類型の生徒が開発し、地元の老舗和菓子店「長春堂」が製造する大福です。 やまいもん大福のクリームはそのままに、地元産の触五山茶を求肥と白餡に練りこんだ逸品です。口の中に触五山茶の品の良い風味が広がります。	
岐阜県	御嵩町	たんこう ショコラ	<炭鉱のまち、みたけの歴史が香る味わい> かつて、産業として栄えた炭鉱（亜炭）をイメージしたチョコレートです。御嵩町で栽培された香り豊かで希少な大豆「中鉄砲大豆」に、その食感と香ばしさをより一層引き出す独自加工をほどこして、練り込んでいます。独自の食感と、歴史が香る味わいをお楽しみください。	
岐阜県	御嵩町	へごやまラ ングドシャ	<触五山茶を使用したラングドシャ> 東濃実業高校ビジネス管理科の生徒とクラウドファンディングで資金を集めて共同開発しました。 上之郷中学校の生徒が、丹精込めて栽培した香り豊かな触五山茶を細かく挽き、生地に練り込んで薄く焼き上げ、チョコレートをはさんでいます。触五山茶の深みのある味わいが感じられるラングドシャです。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	御嵩町	笹クッキー	舂五山茶のほのかな香りと甘みのあるサクサクのクッキーです。笹の才蔵の異名を持つ可児才蔵をイメージした笹の葉の形が特徴です。 クッキーの表面には、一枚一枚丁寧に笹の模様が描かれています。	
岐阜県	御嵩町	中铁砲げんこつ飴	御嶽宿のええもん認定品「中铁砲きな粉」のおいしさをより多くの人に感じてもらいたいという思いから商品化されたげんこつ飴です。通常のげんこつ飴とは一味違う触感をお楽しみください。	
岐阜県	御嵩町	才蔵どら	ふっくらと焼き上げた生地にきざみ栗入りの北海道小豆とバター風マーガリンをやさしく挟んで、笹の家紋を押したバターどら焼きです。御嵩町のお土産としてもおすすめです。	
岐阜県	御嵩町	みたけ味噌	<地元のお母さんたちの手作り味噌> 御嵩町・可児市近郊の米と大豆を原材料に、米麴づくりからてまひまかけて手作業で作る、なつかしい味わいの地産味噌です。 減塩、無添加にこだわっており、町内の学校給食にも使用されています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	御嵩町	ごへだ味噌	<使い方いろいろ五平餅用味噌> 「みたけ味噌」に、ごま・くるみ・ピーナッツなどを加え、少し甘めの味付けにしたお味噌です。 イベントで売る五平餅用に作っていた味噌でしたが、「味噌を販売して欲しい」との声が多く寄せられ、気軽に味わっていただきたいという思いから商品化しました。 おにぎりや野菜スティック、お豆腐などにつけてお召し上がりください。	
岐阜県	御嵩町	美佐野の中鉄砲きな粉	<香り高く風味豊かなきな粉> 御嵩町美佐野で育った、味の濃い希少大豆である「中鉄砲」を、皮付きのまま限界まで焙煎し丁寧にきめ細かく挽き上げた口当たりの良いきな粉です。 どんなお料理にも使いやすく、デザートやホットミルクに加えてもおいしくお召し上がりいただけます。	
岐阜県	御嵩町	伏見宿 こなもん屋の五平もち	<愛情いっぱいふるさとの味> 伏見宿にあるこなもん屋の看板商品「五平もち」。 御嵩町の厳選したお米「みたけ米」とみたけのええもん認定品「みたけ味噌」を使用し、御嵩愛たっぷりの店主よっちゃんが手間暇かけて作っています。 もちもちとしたお米とコク深く香ばしいタレで仕上げた五平もちをお楽しみください。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	御嵩町	鬼岩梅酒	<国産梅を熟成させた御嵩の地酒> 飛騨木曽川国定公園内、鬼岩温泉「湯元館」が、お客様により豊かな体験を提供したいという思いから、食前酒として梅酒を開発しました。 国産梅を原料に、丹精込めて仕込み、鬼岩の地で長期間熟成させた鬼岩湯元館自慢の味わい深い梅酒をぜひお召し上がりください。	