

		品目名	説明文	写真
岐阜県	東白川村	夏秋トマト	<p>美濃白川夏秋トマト部会では、部会独自のぼかし肥料・完熟堆肥を施用し、「ぎふクリーン農業」の安全・安心なトマト作りをしています。</p> <p>標高の高い地域で栽培する「桃太郎」は、ジューシーで味も抜群です。</p>	
岐阜県	東白川村	朴葉寿司	<p>岐阜県でも中央から北部にかけて作られてきた初夏を代表する郷土料理で、酢飯にたくさんの具を乗せ朴葉で包んだお寿司です。</p> <p>具は様々ですが、村では鮭、きゃらぶき、しぐれ、紅しょうが、しいたけを乗せるのが一般的です。</p> <p>朴葉と酢の殺菌効果で日持ちがすることから、春の忙しい農繁期に主婦に食事の手間をとらせないことが始まりと言われていています。</p> <p>白川茶屋、茶の里野菜村、池の島で提供しています。</p>	
岐阜県	東白川村	美濃白川茶	<p>美濃白川茶の産地は、日本の産地の中で一番北にあります。東白川村はこの産地の中でも北限にあり、発祥の地でもあります。</p> <p>飛騨川の上流部に位置する東白川村は、昼夜の温度格差が大きく、村の中心を流れる清流白川から立ちこめる朝霧が遮光と保温効果を生み出し、香り高い良質な茶葉を育みます。</p> <p>道の駅茶の里東白川、茶の里野菜村、つちのこ館、白川茶屋で販売しています。</p>	

	品目名	説明文	写真
岐阜県	東白川村 トマトのまんま	<p>山間のきれいな水と空気で育ったトマトをそのまんまジュースにしたその名も「とまとのまんま」。水はもちろん、着色料や保存料などの添加物は一切使わないピュアなトマトジュースです。</p> <p>塩分をほんの少しだけ入れたものとまったく入れない無塩トマトジュースの2種類を味わっていただけます。お好みでお選びください。</p> <p>道の駅茶の里東白川、つちのこ館、白川茶屋で販売しています。</p>	