

		品目名	説明文	写真
岐阜県	中津川市	夏秋トマト	良い土、健全な土で栽培された健康なトマトは人を健康にするという考えの下、毎年土壌診断を行い、根の伸びやすいバランスの取れた土作りにより、美味しいこだわりのトマト作りに取り組んでいます。 生トマトはもちろんのこと、トマトを加工したジュースやドレッシング、レトルトカレーなどの商品も好評です。	
岐阜県	中津川市	あじめコショウ	姿かたちが付知川などの清流に生息する「アジメドジョウ」に似ていることから、この名が付けられた唐辛子です。栽培は400年以上も前から行われており、岐阜県の「飛騨・美濃伝統野菜」に認証されています。 韓国唐辛子の5倍の辛さと言われますが、旨味成分を多く含んでいるので辛さのキレと独特の風味があるのが特徴です。味噌や醤油、レトルトカレーなどあじめコショウを利用したさまざまな商品があります。	
岐阜県	中津川市	ちこり	岐阜県中津川市はちこりの生産量が日本一として知られています。 ちこりはヨーロッパでは一般的に食べられている野菜で、独特な苦味が特徴。食物繊維が多く含まれています。 ちこり村ではちこりやちこりを使った焼酎などの加工品も取り扱っています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	中津川市	飛騨牛	当市は北部地域を中心に飛騨牛の産地として有数の高級肉牛産地です。 肉は鮮やかで上品な淡いピンク色で、霜降りの量が多いにもかかわらず、しつこ過ぎない脂身の風味があり、筋繊維の柔らかさとまろやかな味わいが特徴です。	
岐阜県	中津川市	栗旨豚	旨味の向上や肉の柔らかさ、歯ざわりの良さを求めて黒豚を交配し生産した豚に、地元産のくりを、出荷する1か月前から皮付きのまま、地元産飼料用米などの配合飼料に加え与えています。渋皮にはポリフェノールが含まれており、脂の質を向上させる効果があると言われています。	
岐阜県	中津川市	五平餅	五平餅と言えば「わらじ型」を想像する方が多いかもしれませんが、中津川市では「団子型」のものが多く見られます。また、醤油をベースとしたタレが多いのも特徴で、ごま、くるみ、落花生などをそれぞれのこだわりや好みで加え、香ばしく焼いて仕上げています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	中津川市	中津川とり トマ井	中津川市内の多くの飲食店が取り扱う「とりトマ井」は提供店舗ごとに味や調理方法が全く違う料理で、食べ歩きも楽しいご当地グルメです。とりトマ井のルールは、素材に中津川産の鶏、その他にトマトとお米を使う事！ 東京ドームで開催された「ふるさと祭り東京 第6回全国ご当地どんぶり選手権」で、全国各地のどんぶりの中で上位16位のみが参加できる本選にも出場しました。オレンジ色の「中津川とりトマ井」ののぼりが目印です。	
岐阜県	中津川市	朴葉寿司	古くから殺菌効果と携帯性の良さから伝わってきた朴の葉に酢飯と具を乗せた料理で、代表的な具材としてサケやシメサバ、イカの塩漬けなどの海のもの、きょうふき、しいたけの甘露煮、しその実などの山のものや錦糸卵、紅しょうがなどがあり、各家庭の好みなどにより様々な味付けがあるのが特徴です。	
岐阜県	中津川市	さるまい茸 ご飯	香りはマツタケ以上とも評される「さるまい茸（ニンギョウタケ）」を炊き込んだご飯。 さるまい茸は中津川市付知地区をはじめとする一部地域で好まれており、同地区の道の駅のほか老舗旅館でもさるまい茸を使ったご飯を味わうことができます。また、家庭でも簡単に味わうことができるご飯の素も道の駅などで販売されています。	

		品目名	説明文	写真
岐阜県	中津川市	栗きんとん	蒸した栗の中身に砂糖を加えて茶巾絞りにした「栗きんとん」は、中津川市が発祥の地といわれています。江戸後期、舌の肥えた粋人たちをうならせる菓子を作ろうと、中津川の菓子職人たちが完成させ、中津川宿などの宿場を通して全国に広まりました。市内には、栗きんとんを製造・販売する和菓子屋が軒を連ね、伝統の味を守り伝えています。	
岐阜県	中津川市	からすみ	ここで言う「からすみ」とは、ボラの卵巣を加工した珍味でなく、米の粉を加工した蒸し和菓子です。米粉や上白糖などに、黒砂糖、くるみ、よもぎなど好みの味の物を加え、蒸すことで様々な味の「からすみ」ができあがります。 食感もちっとし、ほどよい歯ごたえが特徴です。中津川市では昔から親しまれているお菓子で一部の家庭では桃の節句などにお供え物として使われる風習もあります。	
岐阜県	中津川市	シクラメン	東濃地域は「シクラメン発祥の地」といわれており、中津川市では阿木地域で最初に栽培がはじまりました。 夏期に涼しい気候条件はシクラメン栽培によく合い、阿木地域をはじめ、加子母、坂下、福岡など市内の様々な地域で盛んに栽培されています。	