

洋菓子 飲料・酒 乳製品 調味料 プロダクト

おとうふ屋さんの豆乳どーなつ

砂糖の使用を抑えて、かぼちゃを入れた、カロリー控えめのどーなつです。

(有)弓削銘水堂

揖斐郡揖斐川町下岡島61
TEL 0585-22-0528
http://yugemeisuido.com/



美濃白川茶

白川の清流と山峡に立ち込める深い朝霧に覆われて育まれた白川茶。産地直製により生まれた豊かな香りと味わいのリピーターの多い商品です。

(有)白川町農業開発
道の駅美濃白川ピアチェーレ
加茂郡白川町河東3500-1
TEL 0574-75-2146



日本泉 織田信長

全国でも珍しく地下に酒蔵があり、温度が安定した地下の特性を生かし、さらに少容量のタンクで徹底した温度管理することによって一年を通して、蔵入しか口にできないフレッシュなお酒を提供しています。仕込み水は地下100Mから汲み上げた長良川の伏流水を使用し、低温で丁寧に仕込んだもろみを昔ながらの木樽でゆっくり貯蔵にしほるので雑味の少ないまるやかで上品なお酒を製造しています。

日本泉酒造(株)

岐阜市加納清水町3-8-2
TEL 058-271-3218
http://www.nihonizumi.co.jp/



粉末茶

自家茶畑で、高級茶品種「あさひ」のかぶせ茶を作り、パウダー状にした粉末茶です。抹茶に負けない色、香りが特徴です。

平塚香貴園

大垣市上石津町三ツ里355
TEL 0584-45-2007
http://hiratuka.jimdo.com/



明宝ジェラート

ミルク系のジェラートには飛騨牛乳、シャーベット系は郡上の自然が生んだ美味しい水を使用した、本格イタリアンジェラートです。

さくら明宝工房(株)

郡上市明宝大谷822
TEL 0575-87-0138
http://www.meihogelato.jp



伝承美濃地溜 みのび

清流長良川の伏流水を仕込みの水に杉の木桶で二年熟成させた美濃伝統のたまり醤油です。濃厚芳醇な味わいが特徴です。

山川醸造(株)

岐阜市長良葵町1-9
TEL 058-231-0951
http://www.tamariya.com/



美濃和紙テーブルウェア 福ふく

昨年「世界無形文化遺産」に登録された「本美濃紙」の産地である美濃和紙と、和紙をこより状にして使われてきた水引を使用したテーブルウェアを販売しています。

アーテック(株)

岐阜市柳津町梅松4-124
TEL 058-387-6996
http://www.yu-zen.co.jp/



美濃和紙和雑貨

美濃和紙の産地、美濃市で一つつ丁寧に手作り品を生産しています。人気の和紙ころころをはじめ、OEM商品の製作も承ります。

石川紙業(株)

美濃市吉川町2382
TEL 0575-33-0228
http://www.ishikawa-shigyo.com/



嵐 RAN

刃物の町関市の包丁。69層にもなっている包丁は同じ模様は二つとしてありません。手にした時からあなただけの包丁となります。

(株)ヤクセル

関市栄町2-41
TEL 0575-22-3411
http://www.yaxell.co.jp/



岐阜県で生産をした陶器

岐阜県美濃地方で生産をした陶器、美濃焼きです。日本一の生産量を誇り多種、多様なご要望にお応え致します。

(有)やまに

瑞浪市土岐町6947-1
TEL 0572-66-0760
http://www.yamani-web.com/



清流ミナモ

お問い合わせ・お申し込み

「清流の国ぎふ 食の商談会」事務局

〒503-0006 岐阜県大垣市加賀野4丁目1-19

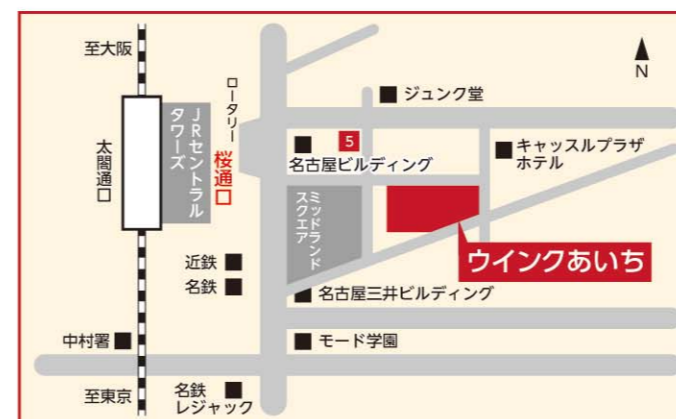
TEL:0584-71-6131 FAX:0584-71-6130

E-mail:gfoodbiz@ne-planning.com

愛知県産業労働センター (ウインクあいち)へのアクセス

会場は、愛知県産業労働センター(ウインクあいち)の6階展示場です。名古屋駅(JR・名鉄・地下鉄・近鉄)から徒歩で会場への来場が可能です。

- JR名古屋駅桜通口からミッドランドスクエア方面・徒歩5分
- ユニモール地下街 5番出口・徒歩2分
- 名古屋高速都心環状線「錦橋」出口より約6分



清流の国ぎふ 食の商談会へのご参加について

参加をご希望の方は、下欄に必要事項をご記入いただいて、事務局までFAXまたはEメールにてお申し込みください。

貴社名			
部署	担当者名	参加人数	人
住所			
連絡先	TEL	FAX	
	E-mail	@	

※ご参加いただく皆さまから預かりする個人情報は、本事業の運営のみに利用し、ご本人の了解を得ることなく、他の目的に利用することはありません。



地方創生を
サポートします!

清流の国ぎふ 食の商談会

2015.11.16[月]10:30~16:30

愛知県産業労働センター(ウインクあいち)
6階展示場(601~605)

〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅4丁目4-38

- 展示商談会(メイン会場):604・605
- マッチングコーナー:602・603



「清流の国ぎふ」が全国に誇る
加工食品・農産物を一堂に集めました!
46社、150品目以上が
出展します!!

※本紙で紹介しているのは各出展社の代表商品です。

主催: 十六銀行 共催: 岐阜県 後援: 岐阜県名産販売株式会社

香味サラダ

独自の肥料のみで栽培した野菜は品種本来のもつ濃い味と甘み・香り・食感の違い、そして鮮度維持も高い評価を受けております。


農業組合法人各務原農園
各務原市鶴沼古市場町2-225
TEL 058-370-7237



ひげにんにく

にんにくをスプラウトにして栄養価が数倍高くなっています、匂いが残りにくくて大変美味しい野菜です。和洋中どの料理でも使える野菜です。


(株) コーメイ
岐阜市六条江東2丁目8-11
TEL 058-214-9371
http://ko-mei.jp



西美濃の農産物

豊かで恵みのある大地で、たくさんの愛情を込めて育てた西美濃の農産物たち。

JAにしみの
大垣市東前町955-1
TEL 0584-73-8159



美濃山県元気ファームの黒にんにく

山県市のにんにくのブランド「元気玉」のみを使用して、8ヵ月長期熟成の甘くて美味しい黒にんにくを作っています。

梅田建設(株) 美濃山県元気ファーム
山県市松尾130-39
TEL 0581-36-3123
http://minoyamagata.jp/



辻兼 コラーゲンかんてん

冷蔵庫で冷やして召し上がりください。かんてん独特の食感と、甘さ控えめレモン風味のさわやかな涼味です。

辻兼食品工業(株)
羽島郡笠松町泉町43-1
TEL 058-388-1165
http://www.tsujikane.co.jp/



ドライトマト太陽のかけら

飛騨高山トマトジャーキー!! 飛騨高山乗鞍岳の麓で真っ赤に実ったトマトを使用しています。食塩無添加原材料100%のみです。おやつにおつまみに、新感覚のドライトマトです。

(有) 橋場農園
高山市丹生川町新張2952-79
TEL 0577-78-1161
http://www.hasibanouen.net/



黒川しいたけ

適度に間伐した東濃檜の森の中で1年以上かけて熟成したホタタ。発生する椎茸は香りが強く肉厚の森の風味そのものです。

黒川椎茸組合
加茂郡白川町黒川1153-3
TEL 0574-77-1638



岐阜の農畜産物

JA全農岐阜は、岐阜県下の新鮮で安心・安全な農畜産物を日本の真ん中から全国の消費者にお届けします。

JA全農岐阜
(全国農業協同組合連合会 岐阜県本部)
岐阜市宇佐南4-13-1
TEL 058-276-5431
http://www.gf.zenoh.or.jp/



飛騨の農畜産物

飛騨特有の昼夜の大きな気温差と冷涼な気候。豊富な水などの自然の恵みをたっぷり受けた飛騨の農畜産物と加工品を紹介します。

JAひだ
高山市冬頭町1-1
TEL 0577-36-3880



美人姫いちご果汁40%飲料

ツリーボトルタイプ320g 化粧箱入

色・艶・香り・甘さ・大きさと5拍子揃った特大いちご美人姫。この美味しさを40%果汁入り飲料にしました。贈り物にも最適!

奥田農園
羽島市正木町三ツ柳461
TEL 058-322-9105
http://www.bijinhime.jp/



VEGETABLES & HONEY (ベジタブル&ハニー)

岐阜県産の野菜やくだものにはちみつを加えて作った新タイプのジャム。

椿商事(株)
岐阜市栗野東1-101-1
TEL 058-237-4156
http://www.tsubaki-hg.com/



東美濃ぼろたん

渋皮がぼろっと簡単に剥ける大粒の日本栗「ぼろたん」を、さらに約1ヵ月間低温貯蔵し、より甘く仕上げた「東美濃ぼろたん」をお届けします。

JAひがしみの
中津川市茄子川11646-19
TEL 0573-78-0137
http://www.ja-higashimino.or.jp/



無添加飛騨赤かぶら漬シリーズ

飛騨特産の赤かぶらを塩のみで漬け込み自然乳酸菌させた商品です。着色料・保存料・アミノ酸登録お願ひ一切使用してない商品です。無添加赤かぶら漬をはじめ、赤かぶ茶漬やいろんな商品を取りそろえております。

飛騨漬物食品(株)
下呂市少ヶ野945-1
TEL 0576-25-2593
http://www.hidatsuke.com/



露地野菜を使った加工品

日本初の天然・無添加トウモロコシジュース。自家農園で栽培した枝豆・紫芋・南瓜・落花生・黒豆の本格野菜を加えシリーズ化したベジタブルジェラート。


ファーム タケアキ
各務原市鶴沼三ツ池町3-115
TEL 058-374-1071
http://farm-takeaki.com/



飛騨牛トマトカレー

具材に飛騨牛を使い、トマトベースのカレーソースと相性良く仕上げました。コクがあるがさっぱりとしたカレーです。

(株) ふるさと清見21
高山市清見町三日町597-3
TEL 0577-68-2957
http://www.furusatokiyomi.jp/



じねんじょ粉末

多用途、簡単、保存も便利。国産自然薯100% 無添加 フリーズ・ドライ加工、栄養機能食品(ビタミンE)

(有) 水戸屋
恵那市長島町中野900
TEL 0573-25-0588
http://shop-mitoya.jp/



わさびのり・みそ

豊かな自然に恵まれ、清流流れる水の町郡上。伝説の鍾乳洞「蛇穴(じゃあな)」の湧き水で育ったわさびがたっぷり入っています。

わさび屋(株)
郡上市八幡町五町1-8-1
TEL 0575-67-9033
http://www.wasabiya.info/



JAめぐみのの加工品

国産豚100%、伝統の製法と味、安心・安全な高級プレスハムと自然の恵みをたくさんつめこんだ「とれっ たひろば」PB商品

JAめぐみの
岐阜県関市若草通1-1
TEL 0575-21-3158
http://www.ja-megumino.or.jp/



だいちの仲間シリーズ

農家がつくったこだわりの加工品原材料にこだわり余計なものは一切入れず、旬の時期以外でも美味しさを味わえるよう原材料本来の味を活かした加工品です。

(有) ひるがのラファノス
郡上市高鷲町鷲見1855
TEL 0575-72-2061
http://www.hirugano-raphanus.com/



延年しそ漬け梅

「延年しそ漬け梅」は、郡上の特産品として昔ながらの天然自然製法で手作りされた、昔懐かしい味のしそ漬け梅です。

(株) プラムナチュール
郡上市白鳥町向小駄良713-1
TEL 0575-82-6807
http://www.plumnature.com



飛騨産ほうれん草加工品

飛騨産ほうれん草は、葉が厚く甘みがあるのが特徴です。その飛騨産ほうれん草を使った各種加工品を取り揃えております。

ミチナル(株)
高山市一之宮町170-1
TEL 0577-53-2277
http://www.yama-1.com



有機栽培トマトを使った加工品

飛騨高山の地で様々なトマト類や野菜を有機栽培にて生産・販売しています。有機野菜を使った加工品も企画・販売しています。

(有) 山蔵農園
高山市江名子町781
TEL 0577-32-4701
http://www.yamakura-nouen.co.jp/



品質と安心「清流ジビエ」

仮眠熟成を施し、旨みと柔らかさのバランスのとれた商品です。一貫生産を基本とし、精肉をはじめジビエ加工食品をお届けします。

(有) 羽賀総業 清流ジビエFS
揖斐郡大野町上秋1053-3
TEL 0585-32-0099



美しいびフランクフルト

本場ドイツで学んだ職人森本朋宏が独自製法で作ります。素材と会話しながら作るソーセージ。岐阜県ブランド「飛騨・美濃けんどん」を育てる森岡義隆さんの豚肉だけを使って、受注生産で作っててをお届けします。

(株) 森本工房
揖斐郡揖斐川町北方1405-3
TEL 0585-21-3158
http://www.alsfeld.jp/



飛騨牛、カレー、シチュー、しぐれ煮

飛騨高山 山武ファーム生産、他飛騨牛・飛騨産肉牛などをたっぷり使用し、時間をかけて丁寧に作りました。

(有) 山武商店
高山市総和町1-70
TEL 0577-32-0571
http://www.hida-yamatake.jp/



とらふぐ餃子

飛騨とらふぐの皮のコラーゲンが焼きたての餃子の中にジュシーに溶け、あっさりとした餃子です。

飛騨とらふぐ認定 餃子専門店(株) ヒューマンスマイル
各務原市鶴沼朝日町5-287-6
TEL 058-379-2666



レストランビーナス&マーズのキッシュ5種類

(ポロネーズ・マッシュルーム・海老・ホタテ・牡蠣)

化学調味料や添加物は一切使用しないレストランが作るこだわりのキッシュです。

レストランビーナス&マーズ
岐阜県岐阜市北島2-2-6
TEL 058-231-0656
http://www.vee-maa.com/



つるむらさきうどん

つるんつるんしてこのつるむらさきうどん。その美味しさの秘密はネバネバ野菜つるむらさき。食べた後は元気を貰った充実感一杯。

武芸川町特産品開発企業組合
関市武芸川町谷口1223
TEL 0575-46-1391
http://tsurumurasaki.com/



古代餅

3種類の古代米を玄米のまま餅にしました。豊富なビタミンやミネラルをそのまま閉じ込めました。鍋物、揚物の料理にも使えます。

(有) 楽農農人
可見市土田2059
TEL 0574-25-2259
http://www.rakuno-rakubito.com/



気持ちを届ける「お菓子のメッセージ」

あなただけのオリジナル商品やメッセージ商品、季節に合わせた商品をご提案いたします。

(株) 長良園
岐阜市北鶴4丁目30
TEL 0585-32-3800
http://nagaraen.com/



鵜舞屋のおつまみシリーズ

岐阜の老舗が完全手造りで造る佃煮惣菜を手軽に『おつまみ』や『ご飯のお友』としてご利用頂ける商品です。

(株) 鵜舞屋
岐阜市東鶴1-1
TEL 058-274-0141
http://www.umaiya.co.jp/



岐阜県産淡水魚「更紗シリーズ」

弊社ブランドの更紗シリーズは岐阜県の清流で育ち抗生物質等の投与を全く行っていない希少価値の高い純岐阜県産の淡水魚です。

(有) 和幸
岐阜市東中島3丁目14-12
TEL 058-259-4766
http://wakou.0583.jp/



グルテンフリーヌードル(米粉麺)

小麦粉など、アレルギー表示義務/推奨27品目の原材料を一切使用せず、米粉又は玄米粉で作ったヘルシーなグルテンフリーヌードルです。

小林製麺(株)
岐阜市白山町2-23-5
TEL 058-262-9374
http://www.kobayashiseimen.jp/



米粉パスタ(乾麺)

自社栽培したお米100%を製粉したのみを使用することこだわっています。コシのある食感、風味、色はお米ならではの得意です。小麦粉は一切使用していません。又、米粉専用工場にて製造しています。

PLUS(株)
関市千足818-1
TEL 0575-36-2124



さくさくらすく

商品の開発から製造まで細かく目を光らせながら高品質な商品をお届けします。さくさくホロホロの食感を追求した究極らすく等。

(株) ウイング
岐阜市西川手5-25-1
TEL 058-273-1665



美しいび茶を使った焼菓子

揖斐川の清らかな河に抱かれ、古くから栽培されてきた美しいび茶。その香味と旨味豊かな銘茶を焼菓子に閉じこめました。

(株) ヌベール
揖斐郡大野町上磯16-1
TEL 0585-32-3800
http://www.nevers.co.jp/

