

特選

ぎふの田舎の ディープなおみやげ集



揖斐川町 (揖斐郡)

ラーニングアーバー横蔵 小林正美さんのおすすめ!



ふわもち苺

明治22年創業の老舗和菓子屋さん「みわ屋」の冬春限定商品。揖斐川産の苺「美濃娘」と高山餅を使ったこだわりの苺大福で、木苺ビューレ入りのふんわりもちっとした生地に白あんと苺が包まれています。

問 0585-22-0305 (揖斐薬匠庵 みわ屋)
所 揖斐郡揖斐川町三輪925-9



郡上市

自然食泊 愛里 石田賀代子さんのおすすめ!



お日様のらっきょ漬け

甘酢を使って漬け込む普通のらっきょう漬けとは違って、昔から明宝に伝わるやり方で、お日様の暖かな日差し力を借りて発酵させました。やさしい味ですが、しっかりした風味と菌ごたえが人気です。

問 0575-87-2400 (自然食泊 愛里)
所 郡上市明宝畑佐1008



東白川村 (加茂郡)

株式会社ふるさと企画 村雲和裕さんのおすすめ!



無塩とまとのまんま

真っ赤な太陽のように完熟した地元産のトマト「桃太郎」を100%使用して、保存料・添加物はもちろん塩も水も使わず、しぼったままを瓶詰めしたトマトジュースです。丸かじりのおいしさそのまま!

問 0574-78-3192 (株式会社ふるさと企画)
所 加茂郡東白川村神土426-1



つちのこ焼き

東白川村のおばちゃんたちが朴葉寿司などの郷土料理を販売する「白川茶屋」の名物。普段の中味は特製手作りあんことカスタードクリームですが、毎月第一土曜日にはいつもと違うつちのこが出没!

問 0574-78-3358 (白川茶屋)
所 加茂郡東白川村五加3323-1



中野方 (恵那市)

恵那市坂折棚田保存会 浅谷満実子さんのおすすめ!



不動滝やさいの会 直売所

農家のおばちゃんたちが、地元の素材を中心に伝統の味を提供するお店です。野菜や山菜のほか、中野方の郷土菓子「からすみ」や、秋には「栗きんとん」、夏の「朴葉寿司」、手づくり「さしみこんにゃく」がおすすめ。

問 0573-23-2166 (不動滝やさいの会直売所)
所 恵那市中野方町41-1



高山市

ふるさと体験飛騨高山 鈴村仁孝さんのおすすめ!



打保屋の「豆板」

飛騨人がこよなく愛する、たっぷりのピーナッツを糖蜜でからめて作った、素朴でシンプルだけどハマるお菓子。明治23年創業の飛騨の伝統駄菓子屋の銘菓「打保屋」さんの「プレーン」がおすすめ(ほかには黒糖、味噌、キャラメル味も)。

問 0577-32-8526 (打保屋 宮川朝市店 (8時~12時))
所 高山市下三之町23



川瀬豆腐店の「味あげ」

乗鞍の湧水を使って地釜で丁寧に手づくりされた「お揚げ」。ほんのり醤油の秘伝の味付けで、外はカリッと中はふんわり、やみつきになるおいしさ。値段も超リーズナブルで感動。もちろんお豆腐も絶品!

問 0577-79-2221 (川瀬豆腐店)
所 高山市丹生川町駄吉232



宮川 (飛騨市)

板倉の宿 種蔵 千田陽子さんのおすすめ!



さわの「ぼっか煮」

川魚を素焼きにし、醤油、砂糖、お酢等を入れて煮汁がなくなるまで長時間かけて煮上げた飛騨名産の甘露煮。山深い飛騨の自然を生き抜く先人たちの知恵が生んだ保存食です。頭から骨、尻尾の先まですべて食べられるやわらかさ。

問 0577-63-2173 (さわ直売所)
所 飛騨市宮川町西忍592-1

