

ジェラート

やぎ乳は脂肪球が牛乳よりも小さいため消化が良く、原乳のまま飲んでも牛乳のようにお腹を壊すことなくアレルギーを起こしにくいと言われています。

やぎ工房 may!may!

不破郡関ヶ原町関ヶ原894-28
TEL 0584-43-2583
http://www.yagikoubou.com/



トリデンテ モッツァレラチーズ

多くのシェフに愛用される本格チーズ。切り口から溢れるミルクの濃厚な風味と繊細な食感が特徴です。

株式会社 リアライン

高山市新宮町3710-7
TEL 0577-62-9000
http://www.tridente.jp/profile.html



粉末茶

お茶の品種「あさひ」に簡単な覆いをかぶせ、うまみや甘みが強く、渋みや苦みを軽くしたかぶせ茶をパウダー状にした粉末茶です。

平塚香貴園

大垣市上石津町三ッ屋355
TEL 0584-45-2007
http://www.h-koukien.jp



もみじサイダー・もみじ茶

日本の美の象徴、もみじ(紅葉)・かえで(楓)の葉っぱの健康・美容への応用や成分を研究し、お茶やエキス、もみじのサイダーなどの商品を開発しました。

株式会社 もみじかえで研究所

多治見市新町1-23 多治見市産業文化センター2階
TEL 0572-44-7950
http://www.momijikaedelab.jp



Gifu名水Bar

清流の国ぎふ」が実感できる岐阜県ミネラルウォーターをご用意しております。



個別商談コーナー

会場には落ち着いてご商談いただくことができる個別商談ブースを設けています。ご希望の出展事業者との個別商談をご希望の方はお電話・メールにて事務局までお申し込みください。



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

〒500-8289 岐阜市須賀1-1-5-305サンメッセビル3階

TEL:058-201-0140 FAX:058-274-9912

E-mail:foodbiz@gmail.com

商談会会場(じゅうろくプラザ)へのアクセス

JR 岐阜駅隣接・徒歩約2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き、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。

清流の国ぎふ 食の商談会

2014.7.17[木] 10:00~16:00

じゅうろくプラザ 5階 (岐阜市橋本町1丁目10番地11) 大会議室ほか



「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!
34社、100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 Gifu

後援: 岐阜県JAグループ

みょうがた 明方ハム

郡上の豊かな自然の中で誕生した明方ハム。国産豚も肉のみを使い、昔ながらの製法と味にこだわった逸品です。



JAめぐみの (めぐみの農業協同組合)

関市若草通1-1
TEL 0575-23-5885
https://www.ja-megumino.or.jp/

飛驒の農産物

飛驒の農産物は、その自然の恵みから作物が持つ特長を一段と引き出し、トップブランドとなっています。



JAひだ (飛驒農業協同組合)

高山市冬頭町1-1
TEL 0577-36-3880
http://www.ja-hida.or.jp/



ひげにんにく

一粒一粒丁寧に栽培された味自慢のひげにんにくです。においが少なくともマイルド、根と芽と実の全てを味わって下さい。



株式会社 コーメイ

岐阜市六条江東2-8-11
TEL 058-214-9371

マンゴー

適切な温度管理と寒暖の差を利用した栽培で高糖度を実現。県産をアピールするため、商標を「ぎふ清流完熟マンゴー」としました。



株式会社 養本社

瑞穂市十九条982
TEL 058-327-6600

枝豆

選別の徹底・予冷技術の向上、鮮度保持フィルムの利用によって、高品質で美味しい枝豆を出荷しています。



JAぎふ (ぎふ農業協同組合)

岐阜市司町37
TEL 058-265-3534
http://www.jagifu.or.jp/

東美濃ぼろたん

加熱することで渋皮がぼろっと剥ける大粒の日本栗「ぼろたん」を低温貯蔵し、より甘く美味しく仕上げました。

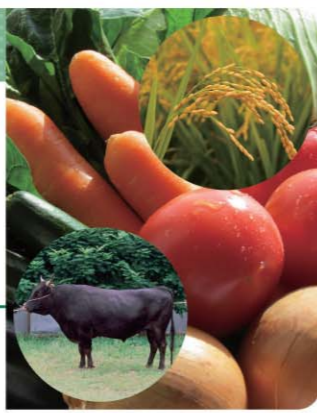


JAひがしみの (東美濃農業協同組合)

中津川市茄子川1646-19
TEL 0573-78-0137
http://www.ja-higashimino.or.jp/

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.zennoh.or.jp/

美人姫

色、艶、香り、甘さ、大きさ、5拍子揃い、鮮やかで宝石のような輝きを放つ奇跡の大粒いちご「美人姫」です。



奥田農園

羽島市正木町三ッ柳20番地
TEL 058-322-9105
https://www.bijinhime.jp/

わさび加工品

県名水50選にも選ばれた、「蛇穴」と呼ばれる鍾乳洞の湧き水を利用して栽培された「蛇穴わさび」の加工、販売をしています。



わさび屋 株式会社

郡上市八幡町5町1-8-1
TEL 0575-67-9033
http://www.wasabiya.info

黒にんにく

岐阜県山根市のにんにくのブランド「元氣玉」を使用した黒にんにくは、長期熟成のため、より甘くフルーティーな食感です。



梅田建設 株式会社

山根市松尾130-39
TEL 0581-36-3123
http://www.umedakensetsu.co.jp

かゆり柿

砂糖や防腐剤などを一切使わない、添加物不使用の手作りドライフルーツ「かゆり柿」秋の味覚である柿が一年中楽しめます。



有限会社 かゆりファーム

岐阜市則松1-30
TEL 058-215-0501
http://www.fukutomi.org/kayurien/

青ゆずこしょう

関市上之保地域は、岐阜県随一のゆずの産地でもあります。農業を使わずに大切に育てたゆずをぜひご賞味ください。



株式会社 かみのほゆず

関市上之保15060
TEL 0575-47-2256

飛驒牛

直営牧場で丹念に育て、加工・販売まで自社で行います。一貫生産加工販売ならではのリーズナブルな価格が強みです。



有限会社 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

安全・安心・無毒でストレスのないとらふぐ。天然とらふぐに比べ、甘み・旨味ともに強いことが分析結果から分かっています。



飛驒とらふぐ研究会

飛驒市古川町殿町8-17
TEL 0577-73-7006
http://hidatorafugu.com/torafugu03.pdf

鉱泉とろろ

山地水明の地の旨い水、山間地特有の温度差を考慮して「自然薯栽培」に取り組み自然薯生産が可能になりました。



飛驒小坂ファーム

下呂市小坂町長瀬284-2
TEL 0576-62-2858
http://www.hidaosakafarm.jp/

有機野菜を使った加工品

飛驒高山の冷涼な環境の中で大小形色様々なトマト等の野菜を有機栽培にて生産・販売している農園です。自社の野菜を使った各種加工品も販売しています。



有限会社 山蔵農園

高山市江名子町781
TEL 0577-32-4701
http://www.yamakura-nouen.co.jp/

春まちにんじんジュース

糖度を高めた人参。その糖度は10度を超え、人参独特のえぐみもないので、まるでフルーツのようにおいしく食べることができます。



有限会社 ひるがのラファノス

郡上市高鷲町鷲見1855番地
TEL 0575-72-2061
http://www.hirugano-raphanus.com/index.html

美濃いびフランクフルト

本場ドイツで学んだ店主が本物の手作りソーセージを1本1本丹精込めて作りました。限られたお客様に食べて頂きたい一品です。



株式会社 森本工房

揖斐郡揖斐川町北方1405-3
TEL 0585-21-3158
http://www.alsfeld.jp/

奥飛驒キャビア

北アルプスの豊富な伏流水を使って、自社で育てたチョウザメの卵。黒いダイヤと言われるフレッシュキャビアです。



有限会社 奥飛驒ガーデンホテル 焼岳

高山市奥飛驒温泉郷一重ヶ根2498-1
TEL 0578-89-2811
http://www.yakedake-suppon.co.jp/onsen/

高山飛驒牛カレー

飛驒牛ステーキをはじめ飛驒産のトマト、ドラゴンフルーツ、バターなど地元の素材にこだわり、材料のカットから調理まで手作業で作るカレーです。



株式会社 ふるさと清見21

高山市清見町三日町597-3
TEL 0577-68-1121
http://www.furusatokiyomi.jp

徳川将軍家御膳米

輪之内の新ブランド品「徳川将軍家御膳米」と「徳川将軍家御膳酒」。特別な栽培方法と地下水が生み出すおいしさです。



徳川将軍家御膳米生産組合

安八郡輪之内町四郷2530-1
TEL 0584-69-3111 (内線175)

かくふ

小麦グルテンと小麦粉で作られた、美濃尾張地方で昔から食されている麩製品です。岐阜県産小麦粉「タマイズミ」を使用しました。



森製麩所

安八郡神戸町川西26-1
TEL 0584-27-3781
http://www.kakufu.jp/

いけだ茶プリン

地元池田町の「美濃いび茶」を使用し、香りにこだわったプリンです。ネーミングやラベル等は県立岐阜農林高等学校の生徒たちのアイデアによる共同開発商品です。



サンローヤル (有) 上田製パン

揖斐郡池田町本郷1368-4
TEL 0585-45-2876

天然酵母食パン

岐阜県産小麦の「タマイズミ」を使用し、小麦粉の香りや旨みを最大限に引き出す製法を用い、食べた後の余韻を大切にしよう一度食べたくなる様なパン作りを志しています。



有限会社 こむぎ・家

羽島郡笠松町田代1090
TEL 058-387-1944

黒からあげ粉

県産ブランド米「ハツシモ」の米粉を使用。しょうゆ味にひじきと椎茸の隠し味が後を引く、ヘルシーなから揚げ粉です。



農業生産法人 PLUS 株式会社

関市千足1213-3
TEL 0575-36-2124
http://www.rakuten.co.jp/comecoplus/

乳酸球菌玄米だんご

免疫力を高める乳酸菌を配合したヘルシー和菓子。玄米の触感があり、噛むほどに甘みと香ばしさが広がります。



農業生産法人 株式会社 LSふぁーむ

岐阜市数田南1-11-9 第2岐阜県ビル1F
TEL 058-213-0711
http://www.ls-farm.com/

ケーキ

素材の良さを最大限に引き出し、旬の美味しさをギュッと詰め込んだパティシエおすすめのスイーツをご紹介します。市立岐阜商業高等学校との共同開発商品も出品します。



ラ・パティスリーリボン

岐阜市川端町14
TEL 058-265-3271
http://www.cake-ribbon.jp/

緑茶のパウンドケーキ

昼夜の温度差が大きく、お茶栽培の理想的条件がここにあり、一番茶だけを摘むという特殊地域で農業も化学肥料も一切使わない自然のままのお茶です。



工房 春日茶園

揖斐郡揖斐川町春日六合3429
TEL 0585-57-2976

ベーグル

厳選された良質素材にこだわり、一つひとつ茹でる本場の製法で仕上げられています。県立岐阜商業高等学校との共同開発商品も出品します。



株式会社 アリス開運堂 (ベーグル屋エルクアトロギャッツ)

大垣市笠縫町328-1
TEL 0584-73-7077
http://www.els4gats.com/