

令和5年度「飛騨・美濃すぐれもの」認定18商品

No	1	2	3
商品写真			
名称	特別栽培米 銀の 脛 <sup>みかづき</sup>	鮎塩焼きほぐし	野山のはちみつ <sup>そよご</sup> 冬青蜂蜜
事業者	合同会社まん丸屋（下呂市）	十六兆（大垣市）	株式会社堀養蜂園（瑞浪市）
参考価格 (税込み)	1,310円～12,000円 (1袋1kg～10kg)	1,058円（1瓶45g）	1,188円～5,724円 (1瓶120g～1kg)
特徴	商品名は、大きな米粒の表面に現れる白い線が三日月のように見えることから命名。もちりとした粘りと甘みが特徴で、化学肥料を使わず、農薬を極力減らした米作りにこだわっています。	炭火で焼いた鮎を手作業でほぐして、食感の楽しさを加える荳胡麻、鮎の香りを引き立てるあおさを混ぜ合わせています。口に運ぶと、炭火の香ばしさの中に鮎とあおさの香りがふわりと広がり、噛み締めるごとに鮎の身と荳胡麻の素材感が楽しめます。	東濃地域はそよごの自生地域がたくさんあるため、堀養蜂園の主力のはちみつの一つです。深緑を思い立たせるような野性味あふれる濃厚な味わいで、乳製品との相性がよく、ブルーチーズなどクセのある味もまろやかに包み込み、味わいが深まります。
No	4	5	6
商品写真			
名称	ひのきが香る「ひのき枕」	鮎アヒージョシリーズ	奥美濃古地鶏ハム
事業者	飛騨フォレスト株式会社（下呂市）	十六兆（大垣市）	中部食産株式会社
参考価格 (税込み)	10,780円（1個）	スモーク鮎アヒージョ 1,166円(1瓶99g) 鮎アヒージョ 1,101円(1瓶99g)	1,360円（1本360g）
特徴	直径7mmのひのきチップには、岐阜県産の東濃ひのきを100%使用。香りが長持ちするよう、飛騨の風でゆっくりと天然乾燥させたひのきを用いるため、頭を預けると、まるで森林浴をしているような香りに包まれます。	ふっくらとした食感と食べ終わりにほんのり残る鮎の香り。鮎の旨味が溶け出したオイルは最後の一滴まで楽しめる、お料理にぴったりの鮎アヒージョシリーズです。	コクのある旨味とぷりぷりとした食感が特徴の岐阜県産「奥美濃古地鶏」を使用し、丁寧な工法で熟成させ、プレスハムにしました。淡泊でさっぱりとした味わいながらも、鶏肉の旨味が存分に引き出されています。

令和5年度「飛騨・美濃すぐれもの」認定18商品

No	7	8	9
商品写真			
名称	岐阜県特産 山岡細寒天 水野寒天シリーズ	えなさん 胞山完熟黒にんにく	丸ごと赤かぶ（赤かぶ丸漬）
事業者	水野寒天（恵那市）	有限会社東野（恵那市）	飛騨高山よしま農園（高山市）
参考価格 (税込み)	550円～6,800円（1袋）	550円（1袋1球） 500円（1袋バラ50g）	497円（1袋150g）
特徴	健康的な食材として注目されている寒天は恵那市の自然豊かで昼夜の寒暖差が大きい気候を利用して作られます。製菓材料としてプロの職人に支持されてきた上質な細寒天・粉寒天を是非ご賞味ください。	蒸したり添加物を加えたりはせず、温度と湿度のコントロールのみで、約1カ月間じっくりと自然発酵させてできた黒にんにくは、刺激性、臭みも少なく、柔らかくてプルーンのようにフルーティーです。	ひと昔前、飛騨高山の赤カブ漬け造りは、母から娘へ伝えられてきた大切な冬仕事。代々継承される木樽で長期間乳酸発酵する旨みと酸味が魅力的な、古式製法を再現。化学調味料・糖類・着色料等不使用。後世に伝えたい味です。
No	10	11	12
商品写真			
名称	熟成糠床	柿みつ	伊吹百草蜜
事業者	飛騨高山よしま農園（高山市）	合同会社三藤（池田町）	みつばち村・春日養蜂場（垂井町）
参考価格 (税込み)	1,620円（1袋1kg） 1,026円（袋漬けタイプ1袋500g）	2,160円（1瓶180ml） 1,296円（1瓶100ml）	1,100円～4,950円 （1袋150g～1kg）
特徴	乳酸発酵のプロが古式製法木樽で4カ月以上熟成させた本格派をご家庭に。発酵済みなので、あけたその日からすぐに使えます。簡単に家庭で糠漬けづくりが楽しめます。	岐阜県産富有柿のみで作った柿みつです。砂糖や水などは一切加えず、特別な製法で柿をみつにしています。ヨーグルトやパンケーキにかけるだけでなく、お酢・お好みのオイルと合わせてドレッシングとしてもご利用いただけます。	伊吹山系で5月・6月・7月に咲いた様々な花から集めたはちみつです。3つの月のはちみつをブレンドすることで、個性ある花の風味がまるやかでフルーティーな風味に仕上がります。

## 令和5年度「飛騨・美濃すぐれもの」認定18商品

No	13	14	15
商品写真			
名称	野山のはちみつ 山桜蜂蜜	柿羊羹（純金箔入り／なし）	光琳 有機純米吟醸
事業者	株式会社堀養蜂園（瑞浪市）	有限会社両香堂本舗（岐阜市）	千代菊株式会社（羽島市）
参考価格 (税込み)	1,404円～5,940円 (1瓶 120g～1kg)	1,150円～2,200円 (1本 110g／260g)	2,420円（1瓶 720ml）
特徴	山桜が多く自生していないと採蜜できないため、あまり市場に出回らない希少なはちみつです。口に入れた瞬間、山桜の香りが広がります。女性に人気のはちみつで、ドレッシングやスイーツのアクセントなど、様々な用途でお使いいただけます。	岐阜名産の蜂屋柿の流れをくむ干柿と国産の半割竹が生み出す、干柿そのものとも言える濃厚な味わいです。健康と不老長寿を願う華やかな純金箔入もご用意。創業以来130年以上変わらぬ製法でお届けします。	無農薬・無化学肥料のアイガモ農法で育てた羽島市桑原町のJAS有機認定米を長良川の伏流水で醸した、米・水・人全てが岐阜の純米吟醸酒です。穏やかに香る吟醸香と、有機米がもたらすふくよかな旨みを楽しむことができます。
No	16	17	18
商品写真			
名称	清酒ベースゆずリキュール ゆず兵衛	関虎徹 V金10号シリーズ	いろとカタチの選べる ピアス・イヤリングシリーズ
事業者	有限会社船坂酒造店（高山市）	有限会社安田刃物（関市）	七窯社（多治見市）
参考価格 (税込み)	1,480円（1瓶 500ml）	8,800円～10,780円（1丁）	1,430円～2,970円（1点）
特徴	ベースとなる日本酒は、岐阜県産酒米「ひだほまれ」と飛騨高山の清らかな伏流水で仕込まれた日本酒で、ゆず果汁は、国内産の厳選されたゆずを使用。様々な飲み方をお楽しみいただけます。	切れ味が長持ちする鋼材「V金10号」の割込み鍛造にて製造。鋼が硬く、長時間の使用でも刃先が摩耗しにくい。老舗包丁メーカーならではの抜群のコストパフォーマンス。心地の良い、さくさくの切れ味を実感してください。	美濃焼タイルの美しさが際立つピアス／イヤリング。アクセサリ専用のタイルを用いることで、1粒1g以下という軽さを実現しています。季節や気分に合わせて、お好きな色・形をお楽しみください。