

贈りたい、
贈られたい。 岐阜みやげ

奈良屋本店の 雪たる満・都鳥

まんまるおなかの雪だるまと、ちょこんとした姿の都鳥。口に含むとゆっくりと優しい甘さが広がるこのメレンゲ菓子は、天保元年から180年余続く老舗和菓子店の名を全国に知らしめた銘菓。卵白と砂糖を数時間攪拌し、絞り袋に入れて手作業で成形。一つ一つ違う愛嬌のある表情も愛しい。

12個入 1,296円(税込)
賞味期限：60日
📍 岐阜市今小町 18 (P36 地図 C-3)
☎ 058-262-0067 🕒 9:00～18:30
🗓 日曜・第3土曜、正月
naraya-honten.com



あられ松福の 集(しゅう) 缶入り

日本で初めて「チーズあられ」を発売して、プームを巻き起こす。以来、その開発技術を武器に、ユニークなあられを次々と展開。中でもフリーズドライの納豆を寿司風に海苔で巻いた「手巻納豆」は大ヒットとなり、主力商品に。そんな創業60年余の歴史を彩る12種類の個性派あられが結集。

12種類 36個入 1,400円
賞味期限：90日
📍 岐阜市金町 2-1 (P36 地図 B-4)
☎ 058-264-5079
🕒 9:30～18:30 (12/31 は 17:00 まで、
1/3・4 は 10:00～17:00)
🗓 1/1・2のみ 🅑 提携駐車場あり
matsufuku.co.jp



ツバメヤの 本わらび餅

箱から溢れんばかりのきな粉の中から、わらび餅を探すワクワク感は宝探しのよう。本わらび粉や粗糖、国産大豆のきな粉を使い、水分量や温度、練り時間などを変えた試作の連続を経て完成した、まさに究極のわらび餅。とろりと柔らかく、程よい弾力、広がる風味。食後も幸せの余韻が続く。

10個入 870円 賞味期限：製造日の翌日
📍 岐阜市日ノ出町 1-20 ロイヤルビル 1F (P36 地図 B-4)
☎ 058-265-1278
🕒 9:00～18:00 (1/2・3 は 10:00～17:00)
🗓 月曜、1/1、1/18～25
tsubame-ya.jp



石井果実店の フルーツ inゼリー [プレミアム]

「フルーツは一つの食文化。団楽の食卓や大勢が集まる場所で、もっと楽しく食べてもらえたら」との思いから誕生した、果物を熟知する専門店ならではのゼリー。中でもプレミアムは、静岡産マスクメロンや紅ほっぺ、長野産シャインマスカットなどをふんだんに使用した贅沢な逸品ぞろい。

1個 550円(税込) 賞味期限：購入日の翌日
※発送は専用の別商品あり
📍 岐阜市芥見 1-279 ☎ 058-243-1416
🕒 8:30～19:00
🗓 水曜(祝日は営業) 🅑 4台
fruit-ishii.co.jp



PÊCHE(ペーシュ)の クッキー詰め合わせ

住宅街の路地に立つ小さなお菓子屋。粗く砕いたヘーゼルナッツを芳ばしい皮ごと生地に練り込んで焼く「フルドネージュ」や、木苺の酸味がアクセントの「グラース」など、素材の持ち味がしっかりと感じられるクッキーが並ぶ。シュークリームやタルト、1月から登場するチョコもぜひ味わいたい。

5袋(箱入) 1,875円
※各1袋325円(すべて税込)
賞味期限：2週間
📍 岐阜市光栄町 2-7-1
☎ 058-374-1502 🕒 10:00～19:00
🗓 火・水・木 🅑 2台
patisseriepeche.cocolog-nifty.com



Plesic(プleshick)の 所シフォン

驚くほどしっとりとした生地。その秘密はたっぷりと仕込まれた生クリーム。さらに2種類の天然バニラビーンズをはじめ、ゲランドの塩など、材料はこだわり抜いたものだけを使用。あの「なめらかプリン」の生みの親、所浩史シェフが1年以上の試作を繰り返してたり着いた味に、これまでのシフォンケーキのイメージが覆るはず。

1,500円(税込) 賞味期限：5日
📍 岐阜市琴塚 2-1-18
☎ 058-215-9393
🕒 10:00～18:00
🗓 火・水曜 🅑 6台
plesic.jp



誰からも喜ばれる

テッパンみやげ

山本佐太郎商店の

大地のかりんとう



自然塩、揖斐川町春日地区の「天空の古来茶」、沖縄産黒糖で薄化粧した3種類のかりんとう。どれも素朴だが力強く癖になる味。すぐに次が恋しくなつて、また手が伸びる。老舗油卸問屋「山本佐太郎商店」4代目の山本慎一郎さん。売り上げは順調だが、原価の高騰から減益が続く店の何十年先を思い、考えた。「油屋に新しい価値が必要なんじゃないか」。その頃、和菓子職人の、まっちゃん。こと町野仁英さんと知り合う。偶然にも同年。たちまち意気投合、既知の友人のように打ち解けた。ある日、油屋と和菓子職人として何か作れないかと相談。町野さんが答えた。「かりんとうがええんちゃう」。二人が目指したのは、30年後のおやつ。町野さんの菓子作りは、さまざまなものを添加して味を構築するのではなく、無駄をそぎ落とす、引き算。

の発想。残るのは素材の持つ風味や特性、力だ。それを生かす。勝負の鍵となる原料を、一から選び、たどり着いたのは北海道産の石臼挽き全粒粉や岐阜県産小麦粉、平飼いの精卵、粗糖。揚げ油は風味が良く、栄養価の高い純国産米油。試作が100を超えた頃、確かな手応えとともに「大地のかりんとう」が生まれた。社会福祉法人いぶき福祉会の「いぶき」。明るい陽射しが差し込む室内で、懸命に作業に励む利用者たち。平成24年4月の販売以来、その製造のすべてを担ってきた「大地のかりんとう」は、全国のファンに求められ、生産は右肩上がり。その実感が、誇りとなつて彼らの顔に浮かぶ。

- 。食を通して人を幸せに。
山本さんが仲間とともに築く油屋の新たな価値。それは、30年後も誰かを幸せにする、そんな未来へと繋がっていく。
1. 山本さんのトレードマークはオーバーオールにワーク帽。町野さんとは実にいいコンビ
 2. 「いぶき」ではかりんとうの生地の成形からフライ、蜜掛けまですべての工程を丁寧に
 - 3.

塩・黒糖・天空の古来茶 3袋(箱入) 1,410円 ※各1袋420円(すべて税込) 賞味期限：4カ月
📍 岐阜市松屋町 17 (P36 地図 C-3) ☎ 058-262-0432 🕒 8:00～19:00 🗓 日曜・祝日 🅑 1台 m-karintou.com

おみやげを探すとき、何がいいのか迷ったことって、ありませんか。ところが、これぞ、岐阜ならではの自慢したいものって、たくさんあるんです。誰かに贈りたい、そして、贈られたい。そんな岐阜みやげ、見つけました。





川原町泉屋の 飛騨牛・氷魚 カチョカヴァロ

「岐阜の鮎は世界一」と話す郷土名産品店5代目の泉善七さん。その柔軟な発想から生まれたピザは、樽で約1年間、発酵・熟成させた鮎の熟れ寿司を調味料に。独特の酸味や旨みがチーズと一体となり、濃厚な飛騨牛味噌や鮎の稚魚の風味を際立たせる。酒も進む。

2,646円(税込) 賞味期限：冷凍180日
📍 岐阜市元浜町20 (P36地図D-1)
☎ 058-263-6788 🕒 10:00～19:00
(飲食は11:30～OS14:00、17:00～OS 20:00 ※10/16～5/10の夜は予約制)
📅 水曜 ※7・8月は無休、2月は長期休業あり
📍 10台 nagaragawa.com



麩兵(ふひょう)の 生麩詰め合わせ

天保7年創業の麩専門店の生麩。もっちり柔らかく、じんわり感じる滋味が、一つずつ丁寧に作られたものであることを実感させる。和の伝統食材の麩は季節を知らせる役割も。正月には松竹梅、節日には鬼、桃の節句には菱餅を、吸い物や雑煮に添えて。美濃地方特有の角麩はすき焼きに。日本の心を届けて。

あわ麩・よもぎ麩・な麩・生麩ぜんざい各1個、角麩2袋、各種細工麩(箱入)3,260円～
賞味期限:冷蔵40日(細工麩は冷蔵3日)
📍 岐阜市米屋町15 (P36地図C-2)
☎ 058-262-0283 🕒 9:00～17:30
📅 不定休
www.fuhyo.com



長良天然ワイン醸造の 天然葡萄酒 NAGARA

昭和初期からワインを一心に造り続ける小さな醸造所。岐阜や山梨の有機栽培葡萄を使い、天然酵母菌で発酵、酸化防止剤は使わない。今も初代が編み出した製法を守る。葡萄の香りが立ち、タンニンと酸味、ミネラルのバランスが取れた飲みやすいワインは、和食にずっと馴染む。ファンは全国に広がる。

赤中辛口1,140円、白辛口1,090円
(すべて税込)
📍 岐阜市長良志段見106
☎ 058-232-4750 🕒 9:00～18:00
📅 不定休、1/1～4 📍 あり



鵜飼茶屋 しゃぐの 冬の詰め合わせ

県産米のハツシモと長良川の伏流水で作られる「長良ういろ」。代々変わらないもちもち感と瑞々しさを保ちながらも、季節の味覚が練り込まれたういろが好評。「栗もういろ」にはむき栗がごろり。「柿ういろ」は富有柿の豊潤な甘みの後に果実味がふわり。抹茶などの「一口ういろ」とセットで。

栗もういろ・柿ういろ各1本、一口ういろ12個入2,300円(税込) 賞味期限：40日
📍 岐阜市上材木町428-2 (P36地図D-1)
☎ 058-264-4506 🕒 10:00～16:00
(5/11～10/15は19:00まで)
📅 水曜 ※5/11～10/15は無休
nagara-uio.jp



秋田屋本店の 岐阜産はちみつ

近代養蜂発祥の地・岐阜にある、日本最古の養蜂問屋。明治時代に6代目が昆虫博士と蜂蜜の量産を促す画期的な巣礎を開発した。現在扱う蜂蜜7種類のうち岐阜産は2種類。県花の「れんげ」は日本人が思い描く「蜂蜜」の味。「ソヨゴ」は爽快感とコクを持つ。上品な「アカシア」は養蜂家が東北で採取。

れんげ [500g] 3,540円、ソヨゴ [90g] 840円、アカシア [東北産・90g] 840円(すべて税込) 賞味期限：2年
📍 岐阜市加納城南通1-18 (P36地図C-7)
☎ 058-272-1311 🕒 8:30～17:30
📅 土・日・祝 📍 4台
akitayahonten.co.jp



たまりや 山川醸造の 伝承美濃地溜 みのび・漆黒・頑ぽん

「美濃では昔、醤油といえば溜でした」と3代目。現在も罎屋などで使われる溜醤油は岐阜の食文化を担う。大豆を主原料に杉桶で2年以上熟成。とろりとし、ふくよかな旨みと香りが特徴だ。深いコクの「みのび」、だし入りの「漆黒」、ボン酢仕立ての「頑ぽん」のセット。家庭料理が立体的に仕上がる。

3本セット3,800円(税込)
賞味期限：1年
📍 岐阜市長良葵町1-9
☎ 058-231-0951 🕒 8:00～18:00
📅 日曜・祝日、第2・4土曜 📍 5台
tamariya.com



吉むら名産店の 鮎の一夜干・鮎の昆布巻(夫婦)・ いかだばえ詰め合わせ

「吉むら名産店」の常連は、80歳を超える人もいる。それでも毎年、このあの品を食べないと気が済まないと言う。独特の苦みが余韻となり、つい杯が進む佃煮「いかだばえ」。噛むほどに旨みが広がる「鮎の一夜干」。魚の滋味がほとばしる商品は、吉村正智さんと明美さん夫妻の魚への、客への想いが為せる技。

常連さんのご意見を聞いては作り直してね」。継ぎ足しのタレで煮炊きする「いかだばえ」は、漁の日の天候で変わる苦味やアクの出方に合わせて作業を微調整。昆布巻は素焼きするひと手間を加え、製造に3日かかる。「よそがやらん精度でやります」と正智さん。「妥協しない。そこは尊敬してるかな」と明美さんは朗らかに笑う。「だから自信を持っておすすめできるの」。

看板商品に成長した一夜干は、正智さんが完成させた。頭から尻尾まで食べられるよう、内臓をピンセットで丁寧に取り除き、骨を金槌で叩く。1日に300匹作ること。時には夫婦で徹夜もするが、手を抜かず、改良策は常に頭の片隅に。「いつも自分が食べることを考えるからね」。正智さんの笑顔が、父に教わった魚への愛情を物語る。

遠方に届けたい

岐阜の味



1. 「いかだばえ」の佃煮は冬が最も美味しい。80g/1,000円 2.昭和59年にこの場所に移転した 3.下処理を終えた鮎は、だしに1日漬け込んだ後、天日干しして完成。フライパンで腹をさっと焼き、裏返して脂がジリジリと出てきたら食べ頃だ。「嫁ぐ前は魚が嫌いだったけど、今では大好き」と明美さん。店頭で客と話すことが何よりの楽しみだと言う

鮎の一夜干3匹、鮎の昆布巻(夫婦)各1本、いかだばえ [200g] 6,000円
賞味期限：6カ月(いかだばえは冷蔵1カ月)
📍 岐阜市西野町3-19 (P36地図B-3)
☎ 058-262-4546 🕒 9:30～17:00
📅 日曜・祝日、1/1～4
※1～3月は土・日・祝、7～8月中旬・12月は無休
gifu-yoshimura.com

贈りたい、
贈られたい。岐阜みやげ

山田珈琲の コーヒー豆のギフト

自家焙煎コーヒー豆専門店のギフトセット。
15カ国100以上の農園の豆をテイスティン
グし、直接買い付けた流通量わずか数%と
される高品質コーヒーのみを販売。深いコ
クと奥行きのある後味のオリジナルブレ
ンド「山田珈琲」と、季節によりさまざ
な産地から仕入れる旬のコーヒーを2種類。

3点セット 3,400円
賞味期限：1年（推奨3カ月）
📍 岐阜市福光東1-25-3（P36地図A-1）
☎ 0120-729-501 🕒 10:00～19:00
🔥 火・水曜 📄 5台
yamadacoffee.com



横山精肉店の すき焼き肉

“できるだけ安く良い肉を”という精神から、
まちの人々に親しまれる精肉店。仕入れは
ブランドにこだわらず、自分の目で見極め
たA5ランクの雌牛を一品買い。その肉質
の良さは県内外の高級料理店も信頼を寄
せる。厚みを残してカットしたすき焼き肉
は、口の中でとろける脂の旨みに脱帽。

10,000円（税込）
賞味期限：2～3日（冷凍1カ月）
📍 岐阜市神田町6-10-7（P36地図C-5）
☎ 058-266-4929 🕒 10:00～22:00
（2Fの肉料理YOKOYAMAは17:00～OS22:30）
🔥 無休 yokoyama-seinikuten.com

日本料理 ひら井の お茶漬け鰻・ 子持ち鮎赤煮

明治6年創業、老舗日本料理店の丁寧な作
られた味を堪能できる。鰻の蒲焼きを山椒
やごぼうと甘辛く煮しめた「お茶漬け鰻」は
熱々の茶をかければ、鰻の旨みが椀一杯に
行き渡る。水飴で照りをつけ、骨まで柔ら
かく煮た特大子持ち鮎の赤煮は酒の肴にも。

お茶漬け鰻 2,000円、子持ち鮎赤煮 1,500円
賞味期限：19日
📍 岐阜市米屋町25（P36地図C-2）
☎ 058-265-3601
🕒 11:00～22:00（OS20:00）
🔥 不定休 📄 50台 hirai-gifu.com



両香堂本舗の 純金箔入柿羊羹

明治の頃、和菓子職人だった初代が名産の
柿羊羹の改良に携わり、完成と同時に創業。
独自に改良を重ねた柿の木から採れる実を
3年寝かせ、渋を抜く製法を4代目が継ぐ。
半割の竹に流し込んだ羊羹は、美しい色合
いと干柿の自然な甘みを楽しめる。100周
年記念に発売した金箔入りは祝いに。

2本入 2,484円（税込） 賞味期限：45日
📍 岐阜市久屋町20-3（P36地図D-2）
☎ 058-262-8565
🕒 9:00～18:00
🔥 水曜 📄 2台

岐阜 岡女堂の 甘納豆 おはこ

3代にわたり製法を守り続ける看板商品の
甘納豆は、大納言や金時、粒の大きなおた
ふくなどを使い、4日間かけて少しずつ蜜
を含ませて作る。口に入れた瞬間、糖衣が
優しく溶け出し、柔らかな皮に包まれた豆
からは、蜜の甘みがじんわりと溢れ出る。
豆のほかに栗やさつまいもも人気。

1,950円（税込） 賞味期限：4日
📍 岐阜市徹明通1-8（P36地図B-4）
☎ 058-263-0471
🕒 8:30～20:00
🔥 第4木曜、最終日曜



nagara tatin（ナガラ タタン）の 奏でる積み木

材木町にあるナガラガワフレーバー内の洋
菓子店。新しい岐阜土産を、と誕生した
キューブ型パウンドケーキは地名の歴史に
関連した積み木がモチーフ。「プレーン」や
「抹茶」など、常時16種類以上が並ぶ定番
のほか、旬の野菜や果実を使った限定フレ
ーバーが登場することも。迷うのもまた楽しい。

9個入 1,944円（税込） 賞味期限：2週間
📍 岐阜市西材木町41-2 ナガラガワフレ
ーバー内（P36地図D-2）
☎ 058-214-3077 🕒 10:00～19:00
🔥 火曜（祝日は営業） 📄 50台
tatin.jp

お世話になった

あの人へ



長崎屋本店の 味噌松風・ゆず味噌松風



1.10代目として店に立つ牧野浩之さん。濃尾地震
や空襲で資料は焼けてしまったというが、父の背中
を見て、296年も継がれる味を守っていく2.「味噌
松風」よりも10年ほど早く誕生した「松風」。煎
餅のようにパリッとした食感が楽しい。「味噌松風」
は夏目漱石の小説『虞美人草』にも登場

3本入（ゆず味噌松風1本）1,620円（税込）
賞味期限：20日
📍 岐阜市中竹屋町38（P36地図C-2）
☎ 058-263-1463
🕒 9:00～19:00（日曜・祝日は18:00まで）
🔥 不定休、1/1・2

岐阜土産の筆頭に挙げられ
る「味噌松風」。カステラに
よく似た風体の、しっとり
としてふくやかな一切れを口
にすれば、繊細な甘さとほん
のり香ばしい味噌の風味が豊
かに広がる。岐阜で一番の老
舗和菓子店「長崎屋本店」に代
伝わる一品だ。

創業は江戸時代中期の享保
5年。当時、砂糖を使った菓
子は高級品。客人を手厚くも
てなす際に用いられた。2代
目の牧野宇右衛門氏が、その
珍重された砂糖と小麦粉、水
ケシの実で煎餅のような食感
の銘菓「松風」を創案。この
松風の材料に地元の味噌を
合わせてふっくら焼き上げた
のが「味噌松風」だ。そこへ、
15年前、9代目がゆずの風味
を加えた「ゆず味噌松風」を
考案。創業時はそのほかの和
菓子も扱っていたが、現在は
この3品のみに注力。10代目



岐阜の魅力伝える 贈り物



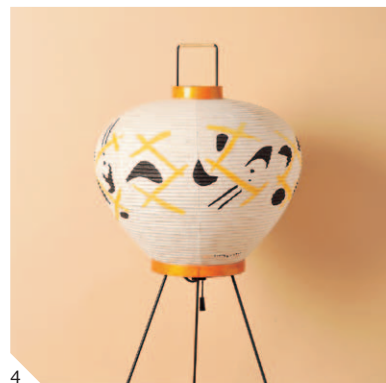
1



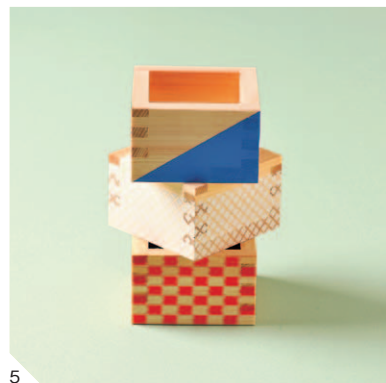
2



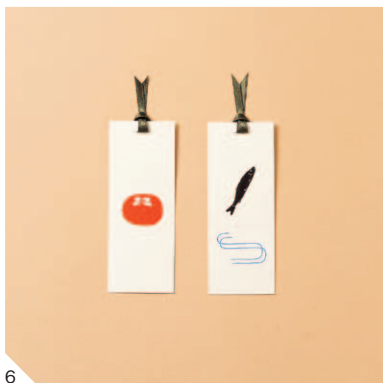
3



4



5



6



7



8



9

1.水だけで窓に接着する美濃和紙のデコレーション。手渡し和紙ならではの温かな風合いが魅力／WASHI deCO (家田紙工) 300円～ 3.土岐の窯元が作るおろし器。薬味をちょこんと乗せれば、卓上に景色が生まれる／富士山おろし (カネコ小兵製陶所) 各1,200円 5.「伝統的な枳をもっとおしゃれに」とポップな柄を描いた木枳／Color Masu (大橋量器) 各1,200円 7.ラベンダー、人参、蜂蜜など岐阜の自然の恵みが詰まった無添加石鹸／森の石鹸 (アトリエキク) 各650円 9.刃物の町・関で生まれたナイフ。緩やかなラインの刃とケヤキ無垢材の持ち手が優しい印象／morinokiベティナイフ (志津刃物製作所) 3,100円

THE GIFTS SHOP

〒岐阜市橋本町1-10-1 アクティブG 2F (P36地図B-6)
☎ 058-212-3255 🕒 10:00～19:00
📅 奇数月の第3火曜、1/1・13 giftsshop.jp

上質なインテリアやデザイン性に富んだ雑貨、原材料や製法にこだわった食品など、さまざまな岐阜生まれの品が集まるライフスタイルショップ。これも岐阜産?と驚きやわくわくを感じるものに溢れた店内を巡れば、すぐに手渡したくなる岐阜土産が見つかるはず。

2.岐阜銘菓を模した本物そっくりのマグネット。にっこり微笑んでいるように見える鮎の表情が愛らしい／鮎菓子マグネット2個入 410円 (税込) 4.伝統工芸品の岐阜提灯。彫刻家・イサムノグチ氏の「AKARI」シリーズの中でも、鵜飼をイメージして制作された希少なデザイン／イサムノグチ3Aウカイアカリ (オセキ) 25,920円 (税込) 6.小さな文具店がデザインを手掛ける「岐阜ステーションリー」シリーズのしおり。和傘や鵜など全6種類／ブックマーク 鮎・富有柿 (アラスカ文具店) 各160円 (税込) 8.長良川を泳ぐ鮎や鵜を描いたハンカチ。柔らかなガーゼ素材で吸水性も抜群／オリジナルガーゼハンカチ 432円 (税込)

長良川うかいミュージアム

〒岐阜市長良51-2 (P36地図E-1) ☎ 058-210-1555
🕒 9:00～17:00 (5/1～10/15は19:00まで) ※入館は30分前まで
📅 火曜 ※5/1～10/15は一部指定日を除き無休 📍あり ukaimuseum.jp

「長良川の鵜飼」を伝承するこのミュージアム内にあるショップは、誰でも無料で利用可能。銘菓や鮎の加工品、和紙雑貨といった初めて岐阜を訪れた人に人気の定番土産から、鵜飼にまつわる書籍や希少な工芸品まで、より岐阜に親しめる品がそろう。

Bakery Lemanの みなみのコルネ

地元の女の子「みなみちゃん」のリクエストから生まれたコルネ。「わずかに数秒の違いで仕上がりが全く異なる」と、細心の注意を払って焼き上げる生地はサクッと軽やか。頬張ると、中から滑らかで上品な甘みのクリームがたっぷり溢れてくる。

1個140円 賞味期限：当日 ※発送不可
〒岐阜市市橋2-4-3
☎ 058-274-0074 🕒 9:00～19:00
📅 火曜 📍8台 bakeryleman.hp4u.jp

おつまみ専門店 平光商店の おつまみ小袋

店内に並ぶのは全国各地から選りすぐった300種類以上のおつまみ。辛子れんこんをイメージしたピリ辛の煎餅や、3種類の味が楽しめる木の葉型チョコ、甘辛く炊いたまぐろとチーズのつまみなど、贈る相手やシーンに合わせて組み合わせを。

1袋300円～ 賞味期限：商品によって異なる
〒岐阜市金町4-29 (P36地図B-4)
☎ 058-262-2917 🕒 9:30～19:00
📅 水曜、1/1～4 ※12月は無休
hiramitu.jp

annon tea houseの フレーバーティーバッグ16種類入

渋みの少ない茶葉に、天然果汁などから抽出した芳醇な香りを加えたフレーバーティーで有名な「ムレスナティー」の専門店。「白桃アールグレイ」や「ビターショコラ」など、人気のティーバッグが16種類入ったギフトセットは、気分や好みで味が選べる楽しさも魅力。

1箱16包入1,900円 賞味期限：未開封で3年
〒岐阜市泉町6 (P36地図C-3)
☎ 058-266-7218 🕒 11:30～19:00
📅 月曜、12/31・1/1 📍4台
annontea.com



お呼ばれに
持っていきたい

手土産



GALLERY+SHOP 小さい家の 岐阜大仏クッキー

「穏やかな表情の岐阜大仏が大好き」という店主の竹中彰子さんがプロデュースしたクッキーは、愛らしい見た目に会話も弾むこと請け合い。「丹波黒大豆きなこ」は、きな粉の自然な甘みと優しい味にほっこり。とうもろこし、ジンジャー味もあり。

5個入600円 賞味期限：2週間 ※発送不可
〒岐阜市上新町7 (P36地図D-2)
☎ 090-2922-3946 🕒 12:00～17:00
📅 月～木曜、12/21～1/21 📍2台 gifulittlehouse.com

餅・赤飯専門店 御菓子処 さかえやの 赤飯まんじゅう

大正9年創業、餅と赤飯一筋の老舗。若い人にも赤飯を食べてもらいたいと開発したこの饅頭は、今や店の看板商品。高山産もち米と北海道十勝産小豆「雅」を独自の製法でふくらりと炊き上げた絶妙な塩加減の赤飯と、甘さ控えめの皮との相性が抜群。

1個130円 賞味期限：2日
※北海道・九州・沖縄は発送不可
〒岐阜市真砂町3-12 (P36地図A-3)
☎ 058-251-3855 🕒 8:00～19:00
📅 水曜、1/1 📍5台

フランス風菓子 プレリュードの タルトレット ノルマンディー

大きなリンゴのコンポート、レーズン、くるみがごろごろと入った、見た目はちょっと無骨なタルト。後味の良いクリーム、甘さを抑えたタルト生地、リンゴの食感や酸味。すべての素材の個性が一つにまとまった、深い味わいに思わず笑みがこぼれる。

1個380円 賞味期限：2日 ※発送不可
〒岐阜市福光南町16-19
☎ 058-233-9950
🕒 9:30～20:00 (喫茶は18:30まで)
📅 火曜 📍10台

