YAOTSU

local specialty catalog

おいしい八百津推奨品

2021
▼
2023
認定商品

「おいしい八百津推奨品」

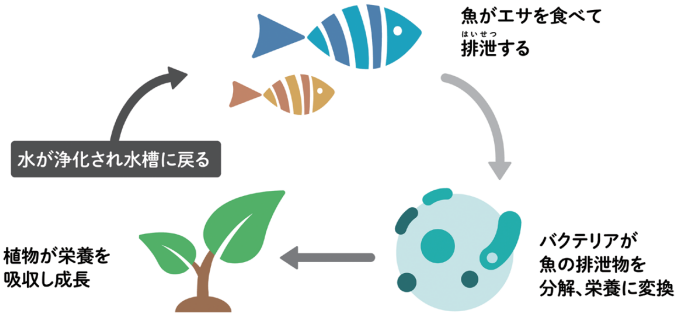
八百津町でうまれた新しい良品

おいしい八百津 推奨品
2023
認定商品

マナの菜園

私たちは安全で美味しい食を提供するため、環境にやさしい農水産業に取り組んでいます。

「アクアポニックス」



アクアポニックスとは、水産養殖を意味する「アクアカルチャー」と、水耕栽培を意味する「ハイドロポニックス」を組み合わせてできた、新しい農業・水産業を指す言葉であり、魚と野菜をいっしょに育てます。エサを食べた魚の排泄物をバクテリアが栄養素に分解します。野菜はその栄養素を取り込み成長します。浄化された水が水槽にもどり、魚が暮しやすい環境に整えます。排水がないので環境負荷が低く、また生きた魚がいるので農薬や化学肥料を使いません。国連の農業支援プロジェクトにも用いられ、エコでサステナブルな循環型農法として注目が高まりつつあります。

魚の育み

バジル

朝採れの新鮮で爽やかな香りがとても良い生バジルです。ピザやパスタなどのイタリアン料理にはもちろん、サラダの上に乗せて食べてもアクセントになってとっても美味しいです。

魚の育み

レタス

このレタスはグリーンフラッフィという品種で、葉先が丸みを帯びていて、見た目だけでなく触感もふんわりとしてやわらかく、ボリューム感もあります。
葉先が鮮やかな明るい緑色で、食卓に彩を添えてくれるでしょう。また、エグミもなくまろやかな味わいが楽しめます。

マナの菜園

私たちは、魚と野菜をいっしょに育てる「アクアポニックス」という農法で、安心して食べられる野菜を皆さまにお届けします。

株式会社スーパーアプリ　マナの菜園
岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志９１４

おいしい八百津 推奨品
2023
認定商品

岩平茶園

いちばん大切なこと
「安心・安全・おいしさ」

山の中で、丁寧なお茶づくり

岩平茶園は、八百津町久田見でお茶を作っている農家です。
標高約５００メートルの場所で、山に囲まれた環境の中、殺虫剤、殺菌剤、除草剤を使わない栽培に取り組んでいます。
岩平茶園がある場所は、１９７１年に先代が山を切り開いてお茶の苗を植えました。以来、家族でお茶の栽培、製造を続けてきました。
耳をすませば風や鳥や虫たちの声。風は山々の木や葉に触れて、やさしい風となって私たちに届きます。
草木は力強く芽吹き、可憐な花を咲かせ、私の心も和ませてくれます。
穏やかな時の流れがそこにあります。
そんな環境の中で、私達は土作りに力を入れております。
久田見地区の田んぼから出るもみ殻と豆腐店さんからオカラ、八百津の蔵元さんから米ぬか、お菓子屋さんから栗の殻を譲って頂き、自家製堆肥を作って茶畑に入れて、美味しいお茶づくりに取り組んでおります。

八百津の豊かな自然の中で育った
野草ブレンド茶

岩平茶園は、自然豊かな環境に囲まれており、古来から生活や健康を保つために利用されてきた植物が数多く自生しています。
農薬を使わないでお茶を栽培する岩平茶園の周辺では、安心して野草を採取する事ができます。
ここで採れた野草と緑茶を使って、和ハーブインストラクターである半谷美野子さんに監修をしていただき、野草をより美味しく飲んで頂けるお茶に仕上げました。
商品は季節ごとに変わり、楽しんでいただけます。

清 明

［通年のブレンド茶］
緑茶・クロモジ・五葉松

岩平茶園の周辺の山で採れる、五葉松、クロモジを緑茶にブレンドしました。
五葉松のスーっとした柔らかく香る松の味と、クロモジの爽やかな風味が緑茶に引き立てられています。大きく深呼吸して、背筋をピンとしたくなるような味わいのお茶です。
疲労回復して、もうひと頑張りしたいときにもぴったりなお茶です。

山笑う

［春のブレンド茶］
ほうじ茶・カキドオシ・八重桜・スギナ
カラスノエンドウ

春に採れるカキドオシ、八重桜、炒ったスギナとカラスノエンドウをほうじ茶とブレンドしました。カキドオシのスッとしたさわやかな香りと、ほうじ茶、スギナ、カラスノエンドウの香ばしさが心地よく、八重桜がほんのり華やかに香ります。ホットー息、リラックスするのに最適なお茶です。

久田見高原 ハーブブレンド茶

内容量 2g
高温多湿を避けて保存

清 明

［通年のブレンド茶］
緑茶・クロモジ・五葉松

春 雷

［春のブレンド茶　3月～5月］
緑茶・ヨモギ・クロモジ・八重桜

山笑う

［春のブレンド茶　3月～5月］
ほうじ茶・カキドオシ・八重桜・
スギナ・カラスノエンドウ

慈 雨

［夏のブレンド茶　6月～9月］
番茶・もち麦茶・オオバコ・クワ

涼 風

［夏のブレンド茶　6月～9月］
緑茶・クロモジ・
バタフライピー・クマザサ

小春日和

［秋冬のブレンド茶　10月～2月］
花どき番茶・もち麦茶・ヨモギ・
イヌタデ・紅花

星月夜

［秋冬のブレンド茶　10月～2月］
緑茶・クロモジ・エゴマ・
バタフライピー

Collaboration

和ハーブインストラクター
半谷 美野子さん

「人と自然をつなげる、伝える」ことがライフワーク。
自然を後世に残すため、多くの方に身近な自然の素晴らしさ、大切さを知って頂きたいという思いから、植物や生き物について五感を通して体験できるワークショップなど、愛知、岐阜を中心に、講師として活躍中です。

岩平茶園
岐阜県加茂郡八百津町久田見 5372-20
TEL　0574-45-1962
FAX　0574-45-1963

昼間は茶畑におり、電話に出られない事が多いです。ご了承ください。

21-2022

風土と歴史に育まれた
性、将来性などの観点で
す。

「おいしい八百津推奨品認定マーク」

推奨品認定マークは、八百津町の花「ササユリ」が主のデザインです。ササユリの６枚の「花びら」は、八百津町を構成する６地区を表し、色を分けました。６地区から産まれた「宝物（認定推奨品）」は「雫」で表現しています。

- 八百津地区／木曽川の青色
- 錦津地区／錦の黄金色（ゴールド）
- 和知地区／田園の緑色
- 久田見地区／茶畑の緑茶色
- 福地地区／桜のピンク色
- 潮南地区／海が見えるのマリンブルー

八百津町の自然、歴史、文化、食の魅力をまとめて発信しています。

八百津町情報サイトやおつ丸ごと PR
WEB 産直市場 YAOTSU MALL
おいしい八百津推奨品

2021

美濃特選だし酢

内容量 / 360ml

削りたての枕崎製造のかつお枯節と利尻昆布から贅沢にとった一番だしを使用。自社でだしをとることで、だしの旨味を最大限に活かしています。また、国産米を使用した酢は自社で精米し、酒（酢もろみ）造りを丁寧に行っています。米の旨味たっぷりでまろやかな味わいに仕上げた一品です。

純米大吟醸酢

内容量 / 360ml

自社で 50％まで精米（純米大吟醸製法）した国産米を 100％使用。米と米麹のみから低温で丁寧に発酵させて純米大吟醸酒（酢もろみ）を造り醸造した米酢。純米大吟醸酒（酢もろみ）由来の香りの良い澄んだ風味と軽やかな酸味が素材の美味しさを引き立てます。

内堀醸造（株）

岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志 437-1　TEL 0574-43-1185
[営業] 平日 8:00-17:00　／　[定休日] 土・日・祝

純米吟醸 久田見

内容量　720ml / 1,800ml

自然豊かな久田見地区で活躍している「あおやぎ青年隊」が休耕田を活用し、酒造好適米を種もみから発芽させ、田植え、稲刈りまで情熱を持って育てています。育った酒米は、町内の「花盛酒造㈱」で醸造。搾り（袋吊り自然たれ）にこだわったワンランク上の無濾過生原酒で、すっきりとした口当たりの純米吟醸酒が出来上がりました。

花盛酒造（株）

岐阜県加茂郡八百津町八百津 4091
TEL 0574-43-0016
営業／平日 9:00-19:30
土・日・祝　10:00-19:00
休／年始

満寿美屋

岐阜県加茂郡八百津町久田見 2820-1-2
TEL 0574-45-1023
営業／ 8:00-19:30　配達時間留守有
定休日／火

「おいしい八百津推奨品」2021

八百津町が推奨する新しいＰＲ商品のことです。
販売開始から２年以内の産品（商品）を公募し、八百津町の風土と
八百津町ならではの魅力や物語性、オリジナリティ、信頼性、
審査を経て、認定されたものが「おいしい八百津推奨品」です。

2022

ハニージンジャー

内容量 / 90ml

八百津町おおだいら養蜂さんの
『非加熱はちみつ』を使用。

はちみつ独特の濃厚な甘みとコクを加え、ジンジャー（生姜）が良いアクセントになっています。ジェラートに使用するはちみつもその年で一番ベストなものを使用するため、年ごとに違う味をお楽しみいただけます。化学調味料を一切使用しない、体に優しく美味しいジェラートです。

マスカットゼリー

内容量 / 90ｇ×４個 250g

佐合食品工業にしかできない
技術で作られております。

このマスカットゼリーは当社独自に生産されたこんにゃく粉と寒天を配合したこんにゃくゼリーです。
スプーンで食べれるように設計されており幼児から高齢者まで安心して食べていただける商品として、他では類を見ないこんにゃくゼリーとなっております。

菊芋酒粕漬け

内容量 / 250g

代々当蔵に伝わる
秘伝の製法で作りました。

蔵元やまだは明治元年より酒蔵を営み、清酒「玉柏」は国内外で多くの賞を受賞しています。代々続く酒蔵で受け継がれた秘伝の「菊芋の酒粕漬け」は自社の畑で栽培し、自社製の酒粕を使用して製造した６次産業の商品です。
代々受け継がれた酒蔵の味をお届けいたします。

Lit GELATO

岐阜県加茂郡八百津町
福地 775-3
info@litgelato.com
定休日／不定休
https://litgelato.com

佐合食品工業株式会社

岐阜県加茂郡八百津町
錦織 1530-75
TEL 0574-43-0176
t-sago@sago.co.jp
営　業／月～土・祝祭日 8:00-17:00
定休日／日曜日

蔵元やまだ

岐阜県加茂郡八百津町
八百津 3888-2
TEL 0574-43-0015
info@kura-yamada.com
店舗定休日／ 12/30,31 1/1,2,3,4 です。
https://www.kura-yamada.com

八百津町へのアクセス

車で

東海環状自動車道	可児御嵩IC	県道 83 八百津トンネル経由	10分
東海環状自動車道	美濃加茂IC	国道 418 川辺町経由	20分
名神高速道路	小牧IC	国道 41 可児市経由 国道 21 県道 381	60分

→ 八百津町役場

電車とバスで

JR	岐阜	鵜沼	美濃太田	35分	東鉄バス
名鉄	名古屋	犬山	美濃太田		
名鉄	岐阜	犬山	明智	25分	YAOバス
JR	多治見	可児	新可児	明智	

徒歩1分

電車　YAOバス

→ 八百津町ファミリーセンター

※東鉄バスは土・日・祝祭日運休

バス時刻表

おいしい八百津推奨品

https://www.town.yaotsu.lg.jp/item/9459.htm

岐阜県加茂郡八百津町八百津 3903-2
八百津町役場 地域振興課
0574-43-2111