



local specialty
catalog

認定商品

2021 ▶ 2024

YAOTSU

2024 年10月更新



「
先人の知恵」

地域の自然環境に
根ざした食文化

八百津町が推奨する
新しいPR商品

「おいしい八百津推奨品」



2024

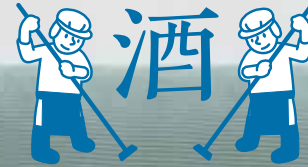
八百津の酒蔵が造りました



あま酒

絞り酒粕

お酒ではありません



水と緑・人道のまち
八百津町
蔵元やまだの酒粕を
使った製品です。



酒粕にはお米由来の栄養、
発酵によって生れる
様々な栄養素が含まれます。

米や大豆製品(豆腐、豆乳、納豆、味噌など)、そば、酒粕など、身近な食品に含まれる発酵によって生れた様々な栄養素を意識して日常生活に取り入れてみましょう。



「あま酒」

俳句の夏の季語に
なっています。

暑さで腐りやすい時期になぜ？

と思われませんが、江戸時代、
夏の時期のあま酒は、

町に甘酒売りが多く出るほど
重宝されていました。

体力が落ちる夏の時期、
一杯の甘酒は人々にとって
大変な妙薬だったのです。

蔵元やまだの「あま酒」は、
冷やしても温めても美味しく、
春夏秋冬一年通して
お楽しみいただけます。



お子様も
さらにおいしく
大喜び

フルーツと
一緒に飲めば、
栄養満点お子様の
夏のおやつにも！

いちごやレモン、グレープフルーツ、
みかんのような柑橘(かんきつ)系なら
さっぱりといただけます。

フルーツのビタミンも入り、さらに飲
みやすく、美味しく身体にうれしいドリ
ンクの出来上がり！

甘酒の良さは、一度にたくさんではな
く、毎日継続的に摂取することで感じら
れます。バランス良く楽しみながら取り
入れていきたいですね！

八百津町は、水の優れた地
として知られています。

「蔵元やまだ」のある地域は旧名
で「玉井」といわれ、これは「玉
の井戸」からつけられた地名です。
堀井戸から汲まれた水は、仕込
み水にもなっており、明治元年創
業以来この地で、「喉どしが良く、
飲み飽きのしない酒、甘い辛い、
端麗濃醇ということに関係なく、
とにかく長く付き合える酒」を理
想として酒を醸し続けています。

フランス人ソムリエによる
日本酒コンクール
最高賞受賞蔵



Best Award
Kura Master 2023
Les prix du président



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

営業／9:00-18:00
店舗定休日／年末年始(12/30～1/4)

岩平茶園で使用する堆肥には、
「蔵元やまだ」の酒米を精米するときに出る
米ぬかを活用しています。

岩平茶園の周りには農家も無ければ、隣家ありません。
そんな環境を活かし実現した、農業を使用しない栽培の取り組みは地道そのもの。

害虫を手作業で取り除き、土づくりに力を入れています。
久田見の「丸登豆腐店」から廃棄されるおから、「蔵元やまだ」
の米ぬか、その他にも籾殻や菜種粕、独自に納豆菌や乳酸菌を
培養した菌を混ぜ合わせ、6ヵ月から1年かけ発酵熟成させた
自家製堆肥を使用します。

上手に発酵させるとほのかに甘いお味噌のような香りがする
堆肥は、春と秋に土に入れていきます。

発酵でつながる
人と地域



2023



魚の育み
レタス



魚の育み
バジル



安心して食べられる野菜を皆さまに
アクアポニックス

内容量／各商品を御確認ください。



アクアポニックスとは、水産養殖と、水耕栽培を組み合わせ、魚と野菜をいっしょに育てる新しい農業です。
エコでサステナブルな循環型農法として注目されています。

マナの菜園



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

八百津の豊かな自然の中で育った
野草ブレンド茶
ハーブブレンド茶
内容量／2g ※高温多湿を避けて保存

〔通年〕清明
緑茶・クロモジ・五葉松



農業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、野草をより美味しく飲んで頂けるお茶に仕上げました。

〔春／3月～5月〕春雷／山笑う
〔夏／6月～9月〕慈雨／涼風
〔秋・冬／10月～2月〕
小春日和／星月夜

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。



「おいしい八百津推奨品」
2021-2024

八百津町が推奨する新しいPR商品。
販売開始から2年以内の産品（商品）
を公募し、八百津町の風土と歴史に育
まれた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、将来性
などの観点で審査を経て、認定された
ものが「おいしい八百津推奨品」です。

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

● 2021 ●



厳選された一番だしを贅沢に使用した、
まろやかな酸味と上品な味わいの酢
美濃特選だし酢
内容量 / 300g

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もろやかな味わいに仕上げた一品です。

純米大吟醸酒もろみ由来の
香りの良い風味と軽やかな酸味
純米大吟醸酢
内容量 / 300g



自社で50%まで精米した国産米を100%使用。米と米麴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。

 **内堀醸造株式会社**

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

休耕田を活用した
地元のお米でつくられた地元のお酒
純米吟醸 久田見
内容量 / 720g 1800g



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、育てた酒米を、町内の「花盛酒造株式会社」で醸造。搾り（袋吊り自然たれ）にこだわった無濾過生原酒で、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。



 **花盛酒造株式会社**

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
店舗定休日／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
Mob 090-2184-4021
営業／8:00-19:30 配達時間留守有
店舗定休日／火

● 2022 ●

佐合食品工業にしかできない
代々引き継がれた技術で開発
マスカットゼリー
内容量／9g×4個 250g



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こんにゃくゼリーとなっております。

 **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

代々、当蔵に伝わる
秘伝の製法で造った門外不出の漬物
菊芋酒粕漬け
内容量 / 250g



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。

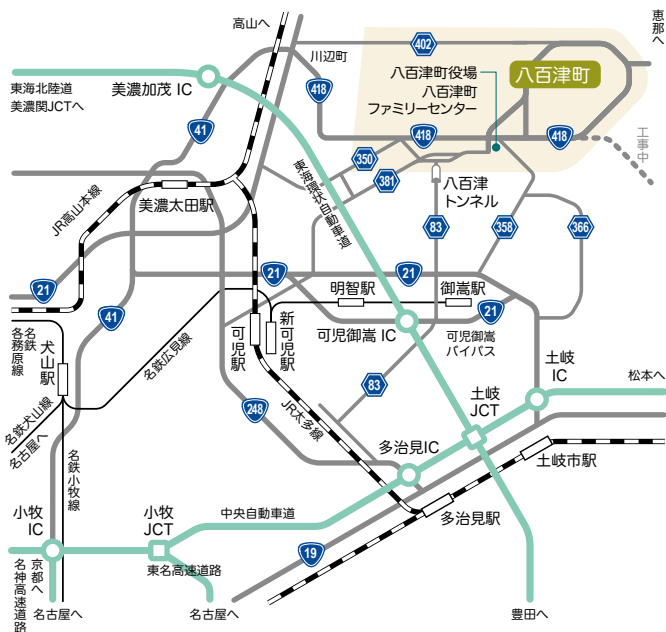


 **蔵元やまだ**

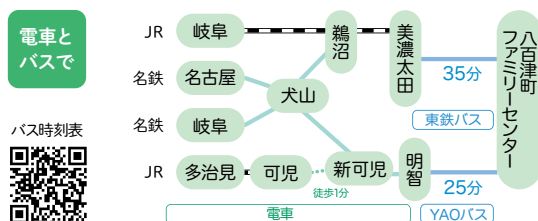
岐阜県加茂郡八百津町八百津 3888-2
TEL 0574-43-0015
info@kura-yamada.com

営業／9:00-18:00
店舗定休日／年末年始（12/30～1/4）

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	60分



※東鉄/バスは土・日・祝祭日運休



おいしい八百津推奨品

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

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