



みたけの

たりもん

Mitake Town, Gifu

御嵩町を代表する特産品



御嵩町

〒505-0192 岐阜県可児郡御嵩町御嵩1239番地1

御嵩町 企画部 まちづくり課

TEL 0574-67-2111 FAX 0574-67-1999

発行：2025年2月



みたけの

ええもん

Mitake Town, Gifu

御嵩町を代表する特産品

認定商品紹介カタログ

みたけの ええもん

Mitake Town, Gifu

みたけのええもんとは…

平成24年度から始まった、御嵩町を代表する特産品の認定制度。御嵩町の歴史や自然、伝統などへのこだわりや地元への愛がこもった名品たちです。

「ええもん」は、御嵩町内で製造または生産された原材料を使用した食べ物や飲み物のことです。



みたけのええもんは
こちらからも
ご覧いただけます！



ええもんラインナップ（食品部門）

- 01 — みたけ華ずし
- 02 — ぽっこり緑茶
- 03 — 御嵩道中焼きおむすび
- 04 — やまいもん大福
- 05 — みたけ味噌
- 06 — 元祖みたけとんちゃん
- 07 — みたけからあげ
- 08 — ごへだ味噌
- 09 — 栗すだれ
- 10 — 触五山茶やまいもん大福
- 11 — 美佐野の中鉄砲きな粉
- 12 — たんこうショコラ
- 13 — 伏見宿 こなもん屋の五平もち
- 14 — へごやまラングドシャ
- 15 — 笹クッキー
- 16 — 才蔵どら
- 17 — 中山道石畳おこし
- 18 — 御嵩柚子なんばん
- 19 — 柚子なんばんじゃない醬
- 20 — 触五山茶
- 21 — プロヴァンス オリジナルハーブティー
- 22 — てんさい糖の柚子茶
- 23 — らくだクッキー
- 24 — へごやまフリアン
- 25 — 謡坂カヌレ
- 26 — 国産純粋はちみつ
- 27 — 緑茶クッキー
- 28 — みたけのれーもんドーナッツ

01



みたけ華ずし

+++++

中山道御嶽宿界隈の歴史や文化、豊かな自然をお寿司で表現しました。岐阜県の食文化をPRするため、フランスで開催された「コルマル国際観光展」などに出品。国内のみならず、海外でも高い評価を得ています。

みたけ華ずしの会／御嵩町御嵩1446 ☎080-3670-4552(堀田)

※要予約

02



ぽっこり緑茶

+++++

御嵩町の上之郷(かみのごう)中学校の生徒が栽培している「触五山(へごやま)茶」を使用したクッキーです。お茶の甘みと香り、サクッとした食感をお楽しみいただけます。
※卵不使用

あゆみ館／御嵩町中1151-24 ☎0574-68-0611

03



御嵩道中焼きおむすび

+++++

使用している米、大根、味噌はすべて御嵩町で作られています。江戸時代の庶民や旅人の食生活を再現しています。竹皮で包まれた焼きおむすびは風情があり、旅人氣分を盛り上げてくれます。

喫茶ぽっかぽか／御嵩町上恵土575 ☎0574-67-8270

※要予約

04



やまいもん大福

+++++

東濃実業高等学校の生徒が開発し、地元和菓子店「長春堂」が製造するオリジナル大福。やまいもを使用した甘さ控えめのクリームは、独特の「ふわっ」「とろっ」とした食感が豊かです。※第27回全国菓子大博覧会・三重金華賞受賞作

御嶽宿わいけい館／御嵩町御嵩1554-1 ☎0574-42-8580

05



みたけ味噌

+++++

御嵩町産の米と大豆を原材料に、米麹づくりからまひまかけて手作業で作る、なつかしい味わいの地産味噌です。町内の学校給食にも使用されています。

御嶽宿わいわい館／御嵩町御嵩1554-1
☎0574-42-8580



HP <http://mitake-kaizen.com/>

06



元祖みたけとんちゃん

+++++

御嵩町のソウルフード!!。岐阜県産の豚ホルモンにこだわり「みたけ味噌」を使用した甘辛い味付けは、一度食べたらくせになること間違い無し。

よってりやあみたけ／御嵩町御嵩2305-1
☎0574-67-1112



HP <https://www.fujiyosi.org/>

09



栗すだれ

+++++

地元産の大粒の栗を厳選し、ひとつひとつ丁寧に手作りの銘菓が「栗すだれ」です。岐阜県東濃地方の銘栗栗きんとんを細長く棒状にし、やわらかな羽二重もちで巻いた上品なお菓子です。

Instagram

御菓子処 長春堂／御嵩町中切1439-4
☎0574-67-0401



10



へごやまちゃ 触五山茶やまいもん大福

+++++

やまいもん大福のクリームはそのままに、御嵩町産「触五山茶」を、求肥（ぎゅうひ）と白餡に練り込んだ逸品。口の中に、触五山茶の品の良い風味が広がります。

御嶽宿わいわい館／御嵩町御嵩1554-1 ☎0574-42-8580

07



みたけからあげ

+++++

とりむね肉をスティック状にした、しっとりやわらかなからあげです。子どもにもお年寄りにも人気で、毎月開催される地元ビアガーデンの定番メニューでもあります。

よってりやあみたけ／御嵩町御嵩2305-1
☎0574-67-1112



HP <https://www.fujiyosi.org/>

08



ごへだ味噌

+++++

「みたけ味噌」に、ごま・くるみ・ピーナッツなどを加え、甘めに味付けした五平餅（ごへだ）用味噌です。おにぎりや野菜スティック、お豆腐などにつけても、おいしくいただけます。

御嶽宿わいわい館／御嵩町御嵩1554-1
☎0574-42-8580



HP <http://mitake-kaizen.com/>

11



みぎの ちゅうてっぽう 美佐野の中鉄砲きな粉

+++++

御嵩町美佐野で育った、希少大豆「中鉄砲」を、皮付きのまま焙煎し、丁寧にきめ細かく挽き上げました。どんな料理にも使いやすく、デザートやホットミルクに加えても美味しく召し上がれます。

可児かまど本店／可児市下恵土526-1 ☎0574-61-3550

12



たんこうショコラ

+++++

かつて、産業として栄えた炭鉱（垂炭）をイメージしたチョコレートです。香り豊かで希少な大豆「中鉄砲」を練り込んで仕上げました。

Pâtisserie LAND／御嵩町伏見848
☎0574-50-2644



HP <https://patisserieiland.com>

13



伏見宿 こなもん屋の五平もち

+++++

御嵩町のお米「みたけ米」と「みたけ味噌」を使用しています。もちもちとしたお米とコク深く香ばしいタレで仕上げた五平もちをお楽しみください。

Instagram

こなもん屋／御嵩町伏見760-20
☎090-5110-4641



14



へごやまラングドシャ

+++++

地元の中学生在が栽培した香り豊かな触五山茶を生地に練り込んで薄く焼き上げたラングドシャです。深みのある味をお楽しみください。

Pâtisserie LAND／御嵩町伏見848
☎0574-50-2644

HP <https://patisserieiland.com>



17



中山道石畳おこし

+++++

中山道謡坂の石畳を表現したおこしです。みたけ米をポン菓子にし、ピーナッツ、カカオニブを合わせ、キャラメルでコーティング、チョコレートで固めました。

Pâtisserie LAND／御嵩町伏見848
☎0574-50-2644

HP <https://patisserieiland.com>



18



御嵩柚子なんばん

+++++

岐阜県産無農薬の材料を使用した手作りの柚子胡椒です。材料や製造工程にこだわり、雑味のないすっきりとした美味しさに仕上がっています。

みたけさいとう商店 ☎090-1835-5590

HP <https://mitake-saito-shoten.com/>



15



笹クッキー

+++++

触五山茶のほのかな香りと甘みのあるサクサクのクッキーです。可児才蔵をイメージしたクッキーの表面には、一枚一枚丁寧に笹の模様が描かれています。

Pâtisserie LAND／御嵩町伏見848
☎0574-50-2644

HP <https://patisserieiland.com>



16



才蔵どら

+++++

ふっくらと焼き上げた生地にきざみ栗入りの北海道産小豆とバター風味マーガリンをやさしく挟んで、笹の家紋を押したバターどら焼きです。御嵩町のお土産としてもおすすめです。

Instagram

御菓子処 長春堂／御嵩町中切1439-4
☎0574-67-0401



19



柚子なんばんじゃない醬

+++++

無農薬の柚子、青唐辛子を使用した御嵩柚子なんばんに、県産米麹と醤油を加えて発酵させた醤油麹です。ピリッとした辛さに麹のコクと甘みが加わり、絶妙の辛味となっています。

みたけさいとう商店
☎090-1835-5590

HP <https://mitake-saito-shoten.com/>



20



触五山茶

+++++

昭和30年から代々引き継がれてきた茶園で、上之郷中学校の生徒と地域の皆さんと一緒に安全安心な緑茶を栽培しています。お茶の甘みと香りをお楽しみください。

御嵩町立上之郷中学校／御嵩町中切1785
☎0574-67-0431

21



プロヴァンス オリジナルハーブティー

+++++

ラ・プロヴァンス開店以来大人気の、熟練のハーブコーディネーターがブレンドしたオーガニックハーブティーです。心と身体に優しく美味しいハーブティーで、癒しのひとときとリラックスタイムをお届けします。

森のケーキ工房 ラ・プロヴァンス/御嵩町謡坂4929-7
☎0574-67-0186



HP <http://www.la-province.com/>

22



てんさい糖の柚子茶

+++++

農薬不使用の柚子果汁と、てんさい糖を使用した柚子シロップです。水溶性の食物繊維を多く含むため、腸内環境も整えてくれます。柚子の酸味が効いた甘酸っぱい味に仕上がっています。

みたけさいとう商店
☎090-1835-5590



HP <https://mitake-saito-shoten.com/>

25



うとうざか 謡坂カヌレ

+++++

謡坂地区で養蜂した天然はちみつから採れる蜜蝋を100%使った、パニラとはちみつの風味豊かな本格カヌレ。焼き立てのパリパリモチモチ感やしっとりと濃厚な味わいをお楽しみください。

森のケーキ工房 ラ・プロヴァンス/御嵩町謡坂4929-7
☎0574-67-0186



HP <http://www.la-province.com/>

26



国産純粋はちみつ

+++++

御嵩町の豊かな自然で生産された国産天然はちみつ。そよご・山桜・アカシアなど、それぞれの特徴的な味と香りがあり、ビタミン・ミネラル・アミノ酸など栄養価も高く、完熟の国産天然はちみつとして安心してお楽しみいただけます。

森のケーキ工房 ラ・プロヴァンス/御嵩町謡坂4929-7
☎0574-67-0186



HP <http://www.la-province.com/>

23



らくだクッキー

+++++

江戸時代、伏見宿にやってきたラクダを表現したクッキー。御嵩町内で生産されている希少大豆「中鉄砲」のきな粉を使用しており、焼けた時の香ばしさと色合いがより一層引き立つ仕上がりとなりました。

Pâtisserie LAND/御嵩町伏見848
☎0574-50-2644



HP <https://patisserieland.com>

24



へごやまフリアン

+++++

謡坂地区で、上之郷中学生と地元の有志が大切に守り育てている「触五山茶」をたっぷりと使用し、焦がしバターとアーモンドで丁寧に焼き上げました。素朴で手に取りやすい大きさのかわいいお菓子です。

森のケーキ工房 ラ・プロヴァンス/御嵩町謡坂4929-7
☎0574-67-0186



HP <http://www.la-province.com/>

27



緑茶クッキー

+++++

触五山茶をふんだんに使用したお茶の香り豊かなクッキー。ひとくち食べた瞬間、触五山茶の風味が口いっぱいに広がります。2種類の粉茶を生地に練り込むことで、お茶の香りと食感を楽しめるクッキーに仕上げました。

あゆみ館/御嵩町中1151-24 ☎0574-68-0611

28



みたけのれーもんどーナツ

+++++

御嵩町の特産品である「触五山茶」と、可児才蔵が晩年を過ごしたといわれる広島県の特産品である「瀬戸内レモン」を合わせて、焼きドーナツにしました。緑茶とレモンを組み合わせたお菓子はとても珍しいですが、相性も良く、さわやかな味わいをお楽しみいただけます。

Pâtisserie LAND/御嵩町伏見848
☎0574-50-2644



HP <https://patisserieland.com>

04



にこぐさ 和草のおくりもの

★★★★★

和草の玉は、和草や木の葉などを乾燥させ布に包みボール状にしたものです。丸くて可愛く芳香剤として飾っておくのがオススメです。また、お風呂に入れて入浴玉としてもお使いいただけます。

Instagram

和草の里〜Green River〜／御嵩町謡坂5283
☎080-3665-4820



03



紅白の酒器

★★★★★

家族・親戚・地域の人が集まるハレの日に彩りを添える酒器です。ガラスの透明度、使い勝手、口当たりなどにこだわり、丁寧に制作しています。中山道が通る御嵩町で、古き良きものを未来につないでいきたいという店主の思いが込められています。

glass studio 三日月／御嵩町西洞5933-7
☎0574-67-4766



HP <https://www.shop-mikaduki.net/>

みたけのええもんとは…

平成24年度から始まった、御嵩町を代表する特産品の認定制度。御嵩町の歴史や自然、伝統などへのこだわりや地元への愛がこもった名品たちです。

「たからもん」は、歴史や自然、伝統など御嵩町に関わる思いやこだわりがある工芸品等のことです。

職人がつくる
こだわりの逸品を
ご紹介！



みたけの

たからもん

Mitake Town, Gifu

たからもんラインナップ

(工芸品部門)

- 01 ― 手づくりの木のもの
- 02 ― オールドファッションバッグ
- 03 ― 紅白の酒器
- 04 ― 和草のおくりもの
にこぐさ
- 05 ― 志野湯呑

Mitake Fanclub

Take-Mi



ファンクラブ会員
募集中！



05



Copyright © 2024 kigishi co.,ltd.
&Taichi HORI. All rights reserved.

志野湯呑

★★★★★

岐阜県美濃地方の桃山陶を築き磨き上げてきた先人の知恵と技術、そして魅力的に形や色を変える土を用いて、手作りの器を生産しています。ぽってりと厚みのある釉薬があたかな志野。日々の暮らしを支え、日常を豊かに変えていく力を持つ器を、美濃の自然の中からお届けします。

株式会社岐々志／御嵩町御嵩2411-1
☎0574-50-8449



HP <https://kigishi.co.jp/> <https://deidei-store.com/>

02



オールドファッションバッグ

★★★★★

40年以上に亘り、御嵩町で制作を行う職人が作るハンドメイドのバッグです。良質のレザーのみを使用し、一人の職人による一貫制作にこだわっています。時の経過とともに味わい深くなる革の変化をお楽しみください。

木村裕三Hand made bag／御嵩町上之郷7207-48
☎0574-67-4009



HP <http://kimura.205.co.jp/>

01



手づくりの木のもの

★★★★★

厳選された材料を使用し、使いやすく、口当たりが良くなるよう、改良が重ねられた木工品です。普段の生活の中で木のあたたかみ、手仕事のあたたかみを感じていただきたいという思いを込めて、店主がコツコツと手作業で制作しています。

みたけさით商店
☎090-1835-5590



HP <https://mitake-saito-shoten.com/>