

岐阜の食材は、
すごいんです

オーナー 大平 満氏

店頭では、一日に何度も、甘い香りをふんだんに纏ったふんわりとしたバウムクーヘンが焼きあがります。

社長の大平さんは、県内各地の自社施設・店舗にて、岐阜の豊かな自然の恵みをふんだんに受けて育った岐阜の優れた食材の数々と出会いました。そのなかで「いつかこのすばらしい「岐阜ならではの」食材をつかって、何かひとつの形にしてみたい」と思うようになりました。

『岐阜の素晴らしさ』を、多くの人に知ってほしい。

そんな大平さんの想いが託された「ナガラタタン」のお菓子。ご賞味あれ。



nagara tatin
〒500-8028 岐阜県岐阜市西材木町41-2
(ナガラガワフレーバー内)
Tel.058-214-3077
E-mail info@tatin.jp
HP http://www.tatin.jp/

岐阜県産 2 「純粋 百花はちみつ」
自然豊かな岐阜の山野に咲く花々から採取され、混ざりものなく丁寧につくられた「百花はちみつ」。「百の花から採れた蜜」という意味のこのはちみつは、香り豊かで濃厚な味わいです。



岐阜県産 3 「新鮮! 飛驒牛乳」
栄養いっぱい「しぼりたて」
雄大な自然の中でつくられた飛驒牛乳は、殺菌のみ行った成分無調整牛乳。まろやかでコクがあり、牛乳本来の風味を大切にしたい、栄養価の高い牛乳です。



店前からは岐阜のシンボル「金華山」を望むことができ、眼下には清流長良川。風景、食材…。ナガラタタンには「岐阜」がいっぱいあふれています。

味の違いは「純国産鶏 さくら」の「さくらたまご」
日本の民間企業で唯一の純国産鶏「さくら」の種(遺伝子)を有する後藤輝卵場が、生産から消費までを国内で一貫して行う。地産地消・国産国消の「さくらたまご」。はちみつバウムクーヘンには、この貴重なたまごが100%使用されています。
プラス 十とびぎりおいしい「水」。
日本を代表する純国産鶏さくららは、日本の名水百選の地、養老山系を源とする伏流水をたくさん飲んで育ちました。この美しく澄んだ軟水が、他とは一味違う卵をつくりだしました。
だから、こんなに上質なふんわりとした味わいのバウムが出来たのですね。

岐阜県産 1 「さくらたまご」
はちみつバウムクーヘンのおいしさの大きな特徴は「卵の味」。

? 他とは違う味わい深さを醸し出すその卵には、どんな秘密が…。

岐阜県産 厳選素材をふんだんに使用しました
まるごと岐阜スイーツ
「はちみつ
バウムクーヘン」
岐阜の人気スポット、ナガラガワフレーバー内に、新たに岐阜県産食材にこだわった洋菓子店「ナガラタタン」が誕生!ここで作られるお菓子の数々には、岐阜県産の素材のよさにとことんこだわったはちみつ、茶葉、卵、牛乳、小麦粉などがふんだんに使われています。なかでも「はちみつバウムクーヘン」には、まさに Made In GIFU の「自慢の味」がぎゅっと詰まっています。新たな岐阜のお土産としても、今注目のスイーツです。

