



鮎菓子たべよー博  
Gifu Ayugashi



岐阜といえば

# やっぱり 鮎菓子!

ご来場ありがとうございました! \ 約9,500名 /



# 鮎菓子たべよー博 大盛況!

11月20日、岐阜市橋本町のじゅうろくプラザとその周辺にて「鮎菓子たべよー博・2016秋」を開催しました。  
岐阜市内を中心とする鮎菓子製造事業者、洋菓子店などの30事業者が一堂に会し、各店自慢の「鮎菓子」などの販売、スタンプラリーや食べ放題など「鮎菓子」を楽しむ多彩なイベントを行いました。



私が紹介します!



## 鮎菓子づくり体験教室

子どもから大人まで楽しめる  
体験教室！  
皆さん思い思いの形で鮎菓子  
を作りました♪



とても楽しかったです！



子どもと楽しんで体験  
ができました♪  
またぜひ開催してください！

がんばってつ  
くりました!!



## 鮎菓子食べ放題カフェ

500円で鮎菓子が食べ放題！  
OPEN前からチケット売り場  
に長~い列！



食べくらべてみると味が違うので  
びっくりしました♪

岐阜の鮎菓子の種類の  
多さに驚きました！



生地がフワフワし  
ていて美味しい！

10個も食べちゃい  
ました♪

## 各店自慢の「鮎菓子」ずら~り勢揃い！

「鮎菓子たべよ一博」は、鮎菓子が「岐阜の土産」として県内外に広く認識されることを目指し、当所などでつくる実行委員会が実施しています。今回の本イベントは、3月のプレイベント（約7,500名来場）を上回る約9,500名の方々にご来場いただきました。

### スイーツマーケット

ぎふの鮎菓子&洋菓子大集合！  
当日限定のコラボ鮎菓子SHOPも  
大好評でした！



当日  
限定

### コラボレーション鮎菓子が大人気！



黄金の鮎菓子

豪華！  
鮎菓子に金箔の絵柄入り  
わずか7分で100個完売!!



コーヒー鮎

人気カフェのフレーバーを  
鮎菓子にしたら…なんと幸せな味！  
コーヒー鮎とジンジャー鮎の2種類



長良川の天然鮎の魚醤と、鮎熟  
れ寿司から作った「白熟クリー  
ム」を使用



濃厚鮎

みんな大好き  
「たまり醤油」を使用



スイーツの下はプリン、上は鮎菓子！  
いつしょに食べても美味しい♡

信長さま鮎

日本酒銘柄の「織田信長」、  
酒粕を使用



コラボ鮎菓子×県岐阜商  
県立岐阜商業高等学校LOB部の皆さんに「コラボ鮎菓子」の販売促進  
を目的としたポスター制作及び販売研修を行っていただきました!!



美濃白川茶初「岐阜県産抹茶」  
として試験製作中の貴重な抹茶  
を100%使用





### 鮎菓子つくろー コンテスト審査発表

新レシピやパッケージデザインを募ったコンテストに計226点の応募がありました。そのうち4部門で計12名を表彰しました。

受賞おめでとうございます！

**レシピ部門**

金賞 櫻井 瞳さん (名古屋市)  
「五平焼き鮎」  
五平餅をイメージし、中身は少し甘く炊いたもち米と、くるみ入りのみそあんを包んだもの。

**審査発表式典**

「岐阜ブランド」アピール！

## 地方創生実現は、地域資源のブラッシュアップから

### 「鮎菓子のまち・岐阜」ブランド確立

地方創生の実現、地域経済発展にとって「観光産業の活性化」はなくてはならないものとなっています。

これからも「鮎菓子」のブランド力向上をはかり岐阜の定番のおみやげとして、全国にその名が定着するよう、また、「鮎菓子たべよー博」が岐阜の風物詩となり多くの方に心待ちにされるよう銳意展開していきます。



来年も是非お越し  
ください！  
お楽しみに～！



# 岐阜といえば、鮎菓子！ 鮎菓子といえば、岐阜！