

# ヒットの兆し

# 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パ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”的食材をつかって、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/>

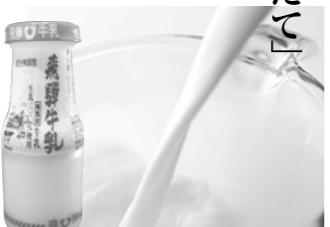
岐阜県産  
**2**  
**「純粋 百花はちみつ」**

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」。



岐阜県  
3  
**新鮮！「飛騨牛乳」**

雄大な自然の中でつくられた飛騨牛乳は、殺菌のみ行つた成分無調整牛乳。まろやかでコクがあり、牛乳本来の風味を大切にした、栄養価の高い牛乳です。



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」。



# 岐阜県 1 「やくひだまじ」

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

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」がぎっしり詰まっています。新たな岐阜のお土産としても、今注目のスイーツです。

味の違いは  
「純国産鶏さくら」の  
**さくらたまご**

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…。

日本の民間企業で唯一の純国産鶏「さくら」の種(遺伝子)を有する後藤孵卵場が、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  
十とびきりおいしい「水」。

だから、こんなに上質なふんわりとした味わいのbaumが出来たのですね。

# 「はちみつ バウムクーヘン」