



次のページへ

岐阜の鮎菓子大集合!

# スイーツマーケット

入場無料

買おー [当所 2F大ホール]

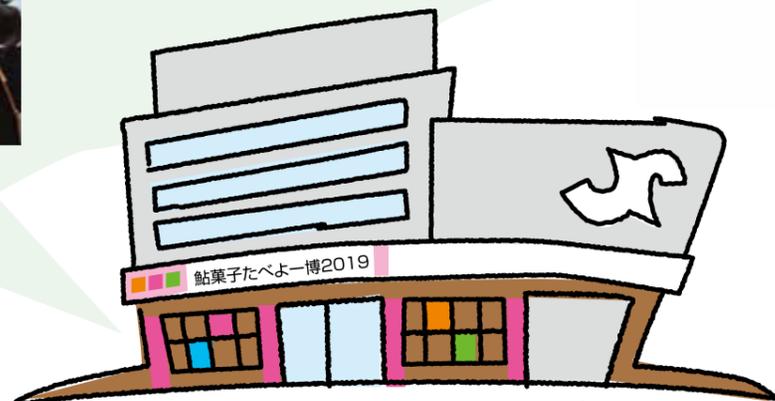
20店ほどの和菓子屋が大集合!  
こんなにたくさんの鮎菓子が勢ぞろいするのはここだけ!  
当日限定のスペシャル商品! 創作鮎菓子や洋菓子なども販売!



スイーツマーケットでは  
PayPayも使えて  
とても便利です!



※一部店舗を除く



会場 岐阜商工会議所

今回の新企画!! ※詳しくは6頁をご覧ください。

カンタン!  
鮎菓子木工教室 参加料有料

鮎菓子フェルト教室

限定商品を狙え!  
スタンプラリー



イートインコーナー



バルコニー

風が気持ちいい!

## 鮎菓子食べ放題カフェ



約25店の鮎菓子が食べ放題!

事前販売制

たべよー [当所 1Fレストラン]

毎年人気の食べ放題カフェ。  
5つの時間帯から1つ選択しチケットを事前購入、  
鮎菓子の食べくらべを楽しんでいただけます。

参加料: 1名500円(税込)  
チケット販売開始: 第1回目4月17日~  
第2回目5月8日~  
購入方法: e+(イープラス)・Famiポート



# 岐阜といえば鮎菓子! 鮎菓子たべよー博

2019

まもなく開催!!  
5月19日(日) 10:00~16:30

今年も「鮎菓子たべよー博2019」を5月19日に開催します。  
第4回目となる今回は、岐阜高島屋・ぎふ柳ヶ瀬サンデービルディングマーケットと連携をし開催します。  
鮎菓子たべよー博で鮎菓子を食べた後に、柳ヶ瀬と岐阜高島屋で買い物を楽しめます。  
また、今回は新たに「スタンプラリー」、「鮎菓子木工教室」、「鮎菓子フェルト教室」と体験型の企画を行います。  
これまでより充実した鮎菓子たべよー博をお楽しみください!

今回は2会場で  
開催します!  
サンビルも同日開催  
ですよ!



会場 岐阜高島屋

## 鮎菓子づくり体験教室



オリジナル鮎菓子を作ろう!

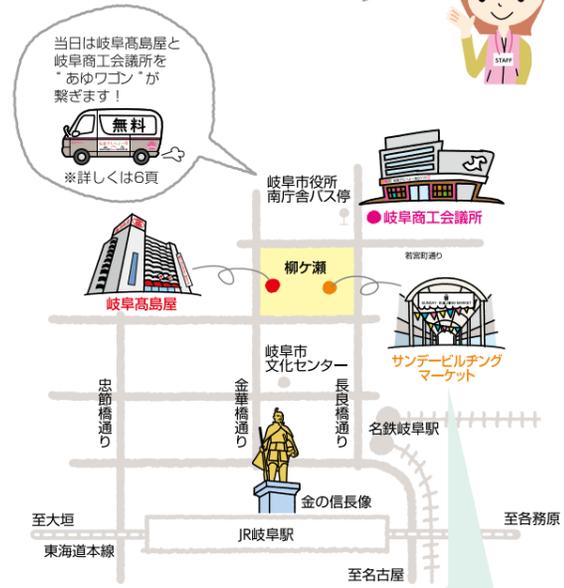
事前応募制

作ろー [岐阜高島屋11F]

和菓子職人が講師を務める鮎菓子づくりを  
体験してみませんか。  
※当日ご参加いただける席も若干ございます。  
(11時より会場にて受付、先着順)

応募方法: 往復ハガキ(抽選にて決定)  
応募期間: 4月15日より4月26日まで

[岐阜高島屋 1F]  
各地の鮎菓子や「鮎めぐり」を販売します。

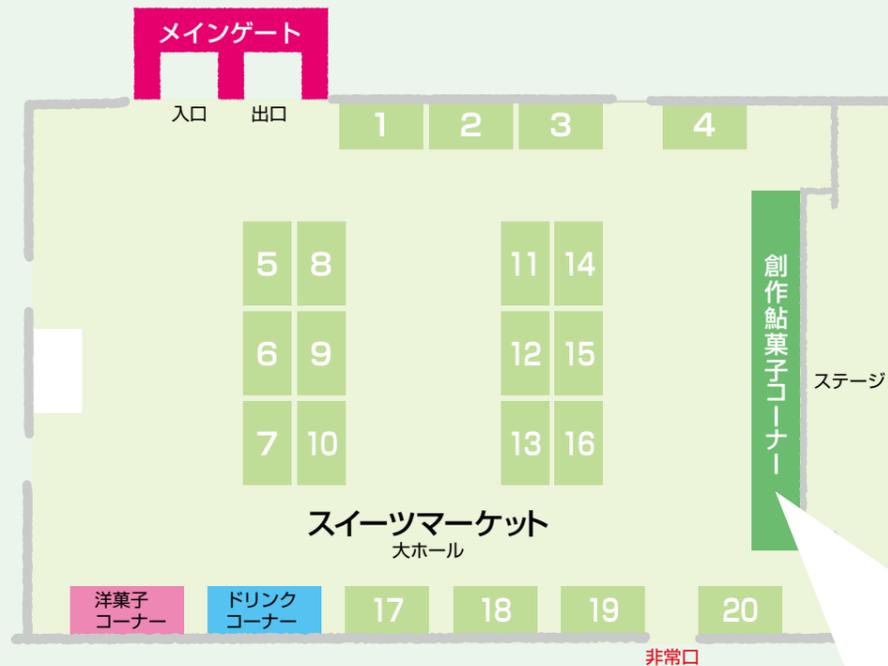


同日開催

SUNDAY BUILDING MARKET  
ぎふ柳ヶ瀬サンデービルディングマーケット  
[開催時間] 11:00~16:00  
・手づくりとこだわりのつまったマーケット  
・スタンプラリー

出展者名

- ① 御菓司 香梅(有)
- ② 奈良屋本店
- ③ 菓子工房 金生堂
- ④ (株)緑水庵
- ⑤ 御菓子処 亀甲屋本舗
- ⑥ 新月軒本舗
- ⑦ (有)甘泉堂総本店
- ⑧ 菓匠 豊寿庵
- ⑨ 岐阜 金蝶堂
- ⑩ 玉井屋本舗
- ⑪ 松福
- ⑫ 御菓子所 吉野屋
- ⑬ ぎふ菓匠 庵太郎
- ⑭ 月丘堂
- ⑮ 御菓子処 千もと
- ⑯ 末廣屋本店
- ⑰ (株)長良園
- ⑱ 御菓子司 松川屋
- ⑳ 御菓子 つちや



毎回大盛況!!  
岐阜の和菓子店20店と洋菓子店、  
創作鮎菓子が勢揃いします!

当所の職員が素材を  
探してきた鮎菓子も  
ありますよ!



## いちご鮎菓子 ゆず鮎菓子

### いちご鮎菓子

**どんな鮎菓子?**  
国産いちごを100%  
使ったいちごソースを、  
求肥にふんだんに使っ  
ております。

**特徴は?**  
いちごの甘酸っぱい風  
味を損なわないよう、  
何度も試行錯誤しまし  
た。



月丘堂  
佐藤光明 さん

いちごは若年層を中心にゆずは  
お子様からお年寄りまで、美味  
しく食べていただけます。



### ゆず鮎菓子

**どんな鮎菓子?**  
かみのほゆずを使用し関市の生産  
者から直接仕入れてあります。すり  
下ろした皮と中の果実を余すところ  
なく求肥に練り込んでいます。

**特徴は?**  
県産品にこだわり、かみのほゆず  
の特徴である酸味やほろにがさが  
出るようにしました。

評判だったものは  
イベント終了後も  
通常販売される  
こともありますよ



# 「創作鮎菓子」の一部をご紹介します!

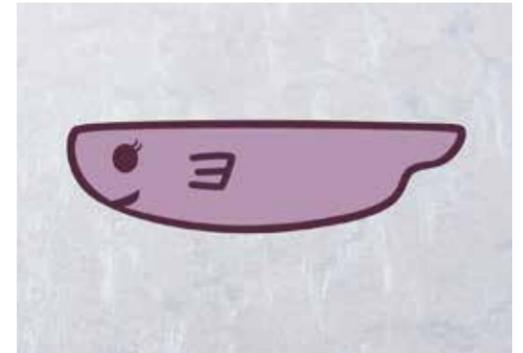
皆様、お待たせしました! 前回は、販売開始して間もなく売り切れが続出した人気企画が今年も実施。  
和菓子屋さんがプライドをかけて新しい鮎菓子を開発。この機会にぜひご賞味ください!

## 飛あゆ「ブルーベリー味」



和菓子処 緑水庵  
藤吉里美 さん

岐阜長良川温泉旅館協同組合の  
若女将会和緑水庵の女将が自信  
を持ってプロデュースします。  
ぜひ期待してください。



イメージ

### どんな鮎菓子?

緑水庵の鮎菓子のいちご、柿、損斐茶に続く第4弾はブルーベ  
リー!  
フルーティーなブルーベリーをふんだんに使っています。  
一口食べると、ブルーベリーの香りが口いっぱいに広がります。

### 特徴は?

岐阜長良川温泉旅館協同組合の若女将会和とコラボして作っています。  
まだ研究段階ですが、「長良川温泉に来たら食べたい鮎菓子」を目  
指して開発中。  
目のまつげと、かわいい顔がポイントの「女子を表現した鮎菓子」です。

## 酒粕鮎菓子



御菓子司 松川屋  
松橋仁美 さん

お酒は好き嫌いがああるものですが、  
本商品はアルコールを飛ばしており  
日本酒をたしなまれない方にも、美  
味しく食べていただけるような鮎菓  
子に仕上げています。



### どんな鮎菓子?

岐阜市内の造り酒屋さんから  
この時期に出される酒粕と甘  
酒をいただき、鮎菓子に入れ  
ています。  
酒粕を甘酒に入れて、鍋でペ  
ースト状にして中の求肥に入  
れています。

### 特徴は?

普通の鮎菓子よりは、  
少し高級感を持たせら  
れるようにしました。



## 大人の鮎菓子(ワイン味)



新月軒本舗  
棚瀬健志 さん

ぜひ、ワイン通の方に賞味  
いただけると幸いです。



### どんな鮎菓子?

地元の長良川天然ワイン醸造  
の赤ワインと、栗の甘露煮を  
使っています。ワインの風味  
を生かせるよう、栗を赤ワイ  
ンに漬けて、さらに炊き  
込み、もう一度漬けて込むとい  
う3工程を踏み求肥に練り込  
んでいます。

### 特徴は?

昨年のウイスキーに次ぐ大人  
の鮎菓子第2弾ということで、  
赤ワインをチョイスしました。  
求肥の甘さと赤ワインで炊い  
た栗の渋みと酸味を感じても  
らえるよう配分を調整してお  
ります。

# 他にも楽しい企画が盛りだくさん!!

## 鮎菓子木工教室

[当所 1-A 会議室]

キーホルダーまたは箸置きを作ります。所要時間30分  
作り方は、鮎菓子の形になっている岐阜県産木材をやすりで滑らかにします。**参加料有料**  
オイルを塗ってきれいにし、焼きペんで顔入れをしてできあがり。



## 鮎菓子フェルト教室

[当所 1F ロビー]

キーホルダーを作ります。所要時間15分  
鮎菓子の形をしたフェルトの中に、スポンジを詰めます。**参加料有料**  
接着剤にしっぽをつけてできあがり。



**無料**  
当所と岐阜高島屋を結ぶ  
**あゆワゴン**

定期的に巡回、どなたでもご乗車できます。たくさん買物をして手荷物が一杯の方、乗車のタイミングがあった方などは是非ともご利用ください。  
※大変混み合う場合がございます。あらかじめご了承ください。

岐阜高島屋まで  
**定期便**

無料  
あゆワゴン経路

岐阜高島屋まで  
徒歩**8分**

限定商品を狙え!  
**スタンプラリー**

スタンプを6個集めると、限定商品と交換できます。(先着1,000名様)

スタンプ設置場所

- 岐阜商工会議所
- 岐阜高島屋
- ぎふ柳ヶ瀬サンデービルディングマーケット

至JR岐阜駅

至JR岐阜駅・名鉄岐阜駅

お楽しみに!!



岐阜ブランドの確立のため!  
鮎菓子たべよ一博は、岐阜の銘菓「鮎菓子」の認知度の向上を目指して始めました。  
4回目となる今回は、これまでよりも広い地域から来ていただけるように取り組んでいます。

**「岐阜といえば鮎菓子! 鮎菓子といえば岐阜!」**

詳しくは今月号の折込みチラシをご覧ください

**5月19日、皆さまのお越しをお待ちしています!**