

ハムソーセージ
専門店

お歳暮に岐阜ならではのソーセージギフトを



当店は岐阜市唯一のハム・ソーセージ専門店として、ドイツ食肉マイスター直伝の技で手作りしており、今年開催されたドイツIFFAコンクールにおいて4品が金メダルを受賞しました。岐阜県産の新鮮な豚肉を使用し、岐阜県産のブナで燻製した自慢のハムやソーセージはご贈答用としても人気があり、金賞受賞商品が入ったセットなど、お客様のご要望やご予算に応じて各種セットをご用意し、地方への発送も承ります。お世話になった方へのお歳暮に、本格ドイツ製法のクリンゲンギフトはいかがでしょうか。

ドイツデリカテッセン クリンゲン

所在地 岐阜市西材木町 26
TEL 058-263-0506
営業時間 10:30～18:00
定休日 火曜日+不定休あり
E-mail info@klingen-ham.com
URL https://www.klingen-ham.com/



Web

外国人
人材紹介

外国人と企業をつなぐ ChefNova



株式会社 iii が運営する「ChefNova (シェフノバ)」は、ホテル・介護・建設・製造など幅広い業界で活躍できる外国人材を紹介するマッチングサービスです。ミャンマー・ネパールを中心に、経験豊富で勤勉な人材を厳選。面接調整から在留手続きまで一貫サポートし、安心して受け入れが可能です。業界でもトップクラスの低コストで導入でき、企業の人手不足解消を力強く支援します。

株式会社 iii (Chefnova)

所在地 岐阜市西部菱野 3-186-1
TEL 080-6068-3294
営業時間 10:00～17:00
定休日 土曜日・日曜日・祝日
E-mail chefnova_support@iiiwww.jp
URL https://iiiwww.jp/lp/index.html



Chefnova

クリーニング

“清潔”という価値で、
企業と人を支えます

弊社は岐阜市内でクリーニング店舗兼工場を創業して60年、市内を中心に7店舗を展開。衣の状態に最適な洗濯やプレス技術のノウハウが豊富にあります。「法人・業務用クリーニングを承ります」

- 主な取扱品目 企業制服・事務服・作業服・飲食店や医療介護用ユニフォーム・旅館リネン類 など
- 対応エリア 岐阜市内および近郊エリア（その他エリアも相談可）
- サービスの特徴 集配対応（定期・スポット）、スピード仕上げ（最短翌日納品も可）、清潔管理・衛生基準対応（抗菌・消臭効果）、請求書対応 等

有限会社白英舎

所在地 岐阜市琴塚 2-12-1
営業時間 9:00～19:00
E-mail pure2000gogo@yahoo.co.jp
TEL 058-245-0576
定休日 水曜日
URL https://hakueisya.com/

会員掲示板 メンバーズスクエア

— あなたの会社、商品・サービスを紹介しますか? —

岐阜商工会議所・会員事業所様限定!「岐阜商工月報」にて無料で貴社の情報発信・PRができます。

会社案内、セールやイベントの周知、新商品の紹介など写真付きで周知できます。
 例)「改装オープンした」「新しいサービスがスタートした」「10周年事業を行う」など。

お申し込み・お問い合わせ先 まずはお気軽にご連絡ください。

岐阜商工会議所 振興グループ

TEL 058-264-2131
 E-mail koho@gcci.or.jp

サービス概要の
 詳細はこちら▶



掲載情報について

- 新型コロナウイルスの感染状況に伴い、営業日程やサービス内容が変更となる場合があります。
- 情報内容は広告主から提供されたものであり、当所が保証するものではありません。詳細や取引に関しては、取引当事者間で直接連絡・交渉をお願いします。万が一トラブルが生じた場合、当所では責任を負いかねます。
- 掲載されている情報は掲載時点のものです。

味噌・醤油
製造販売

幸福を運ぶ、芋慶の岐福味噌



明治10年(1877年)創業の芋慶は、岐阜市で140年以上にわたり、地元で愛される豆味噌とたまり醤油を製造しています。その中でも「岐福味噌(ぎふみそ)」は、岐阜県産大豆「ふくゆたか」を使用し、添加物を一切使わない生味噌です。岐阜市の小中学生が「食べると幸せ(幸福)になれる」という思いを込めて名付けたこの味噌は、学校給食でも採用される信頼の味。深いコクと豊かな風味で、健康と美味しさをお届けします。ぜひ一度お試しください。

株式会社芋慶

所在地 本社工場：岐阜市芋島 2-2-22
 店舗：岐阜市芋島 2-14-15
TEL 058-245-1217
営業時間 10:00～17:00
定休日 日曜日・祝日
E-mail imokei@ccom.or.jp
URL https://imokei.co.jp



Instagram

飲食業

味覚の秋、今そばが一番おいしい季節です



JR 岐阜駅北口から徒歩6分にあります「羽前そば道場 極」と申します。そばは秋に旬を迎え、新そばが大変美味しい時期になります。当店も今年も新そばを打ち始め、一年で一番美味しい時期となっております。一番人気のそばは「鴨せいろ」(1300円)でして、老舗から取り寄せる良質な鴨肉から出る旨味は格別です。また牡蠣の旬な季節という事で、大きな牡蠣を天ぷらにしてお出ししております。年の瀬には年越しそばもお持ち帰りや店内飲食ができますので、ぜひご来店ください。

羽前そば道場 極

所在地 岐阜市長住町 5-4-3-2 ラ・アリスビル 1F
TEL 058-265-5464
営業時間 11:30～14:30 17:30～21:30
定休日 日曜日
E-mail info@kiwami-soba.com
URL http://www.kiwami-soba.com



Instagram