



かに 可児そだち



R6.3.14 更新

可児市地産地消実行委員会の認定を受けた、可児市で生産された安心・安全で品質の良い農産物、およびその農産物を使用した加工品です。

認定農産物は、適切な栽培方法で生産されていること、化学肥料や農薬を適切かつ通常の基準より少なく使用されていることを栽培履歴記録票で確認しています。食品の安全性向上、環境保全、品質の向上、農業経営の改善を図るとともに、消費者に信頼されるよう農業生産工程管理（GAP）に取り組んでいます。また、加工品については、流通履歴を記録しています。

また「可児そだち」認定品の販売や食材としての活用など、地産地消の推進に積極的な店舗について、「地産地消推進店」を認定しています。

※認定更新時、更新されなかった商品の「認定 No.」は欠番となっています

【認定 No. 01】 可児っ子大豆カリッコ

有限会社 ^{どりーむ} 土利夢ファーム可児



自社で栽培した自慢の大豆（フクユタカ・農薬を50%削減）をたくさんの人に食べてもらいたい、その気持ちから可児っ子大豆カリッコは誕生しました。

カリッコは、可児市産大豆を豆菓子製造会社独自の製法で歯触りの良い食感に仕上げ、個性のある4種類（チーズ味、ピザ味、黒こしょう味、はちみつ味）の味付けにしています。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、直売所、他

【認定 No. 05】 可児の手づくり味噌

J Aめぐみの 農産加工場 ^{あじさい} 味菜の家



平成6年から、市民の皆さんに1回でも多く可児の無添加食品を食べていただきたいという思いで「可児の手づくり味噌」を作っています。

可児産の米、大豆を100%使用し、こうじも全て手作りで、二夏熟成させた品を販売しています。

【主な販売場所】 J Aめぐみの 味菜館、とれったひろば可児店、道の駅可児ッテ、湯の華市場

【認定 No. 06】 ^{じまめ} 地豆とうふ

有限会社 ^び そい美



地元大豆にこだわった豆腐を作りたいという思いで、可児周辺でのみ栽培されている希少品種「^{ちゅうてつぽう}中鉄砲」を使用した「地豆とうふ」を作りました。

「地豆とうふ」は、昔ながらの製法で造ったコクのある甘みの強い手造りとうふです。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、直売所

【認定 No. 07】 じねんじょ

林 良三



栄養価が高いと伝えられている「じねんじょ」を可児の特産品として栽培しています。

じねんじょの売りである「ねばり」「風味」「白さ」を最大限に引き出すために、品種を厳選し、栽培方法にこだわって仕上げています。

【主な販売場所】 J Aめぐみの とれったひろば可児店、J Aめぐみの 共販

【認定 No. 11】 くくり米

【認定 No. 12】 古代米

有限会社 ^{らくのうらくびと} 楽農楽人



くくり米は、可児市の耕作放棄地などを再生して栽培されています。

水を電気分解した強アルカリ性水と強酸性水を使用し、殺菌・消毒や肥料に代用することで農薬や化学肥料の使用量を減らしており、農薬は慣行の58%減、化学肥料の使用は慣行の2%で栽培しています。

古代米は、ミネラルやビタミン、繊維質が豊富に含まれており、1回分ずつ袋詰めにした使いやすいスティックタイプや、お得なミックスパック等があります。

【主な販売場所】 イオン、湯の華市場、道の駅可児ッテ、オアシス 21

【認定 No. 13】 古代餅**有限会社 楽農楽人**
らくのうらくひと

食物繊維の豊富な古代米の「あか米」「みどり米」は、昔から健康を願う人々に好んで食されてきました。古代餅は、この古代米の持ち味をそのまま活かした、素朴な風合いのお餅です。さまざまな料理に活用でき、いろいろな方法で美味しくいただけます。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、オアシス 21、通販、各種イベント

【認定 No. 15】 里芋**特定非営利活動法人 さといも塾**

地域振興を目的として、市民が塾生として参画させながら、里芋の増産に加え、耕作放棄地の有効活用・高齢者の生きがいづくり・農商工連携など、地域を元気にする活動をしている。生産する里芋は、化学合成農薬や化学肥料の不使用に徹底して生産しており、味の良さ、品質の良さが自慢です。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、イベント販売

【認定 No. 16】 里芋焼酎「土田御前」**里芋焼酎開発の会**
どたごせん

里芋焼酎「土田御前」は、農薬・化学肥料を不使用で栽培された、厳選された里芋のみを使用しています。味わいは、さつまいもの芋焼酎のようなイモ臭さは少なく、女性でも飲みやすいさわやかな香りが特徴です。

黒を基調にした重厚な雰囲気に加え、可児市土田出身の織田信長の生母「土田御前」に、月と里芋を重ねたラベルからは戦国ロマンを感じさせます。

歴史文化と特産品のコラボレーション、里芋焼酎「土田御前」を、ぜひ一度お試しください。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、テクノタカギ株式会社

【認定 No. 17】 緑茶**水野 金次**

市内で、お茶の栽培・加工・販売までの一貫経営をしています。市内には、他に茶の栽培しているところが少なく、茶の害虫が少ないこと、山間部でなく湿度が少ないため病気が出にくいなど、茶園には地の利があり、極力農薬を減した栽培を行っています。

【主な販売場所】 水野茶園、道の駅可児ッテ

【認定 No. 18】 きゅうり**土田 克巳**

ハウス栽培による安全・安心なきゅうり栽培をおこなっています。病気を抑えるために作物を疲れさせないなど、農薬を減らす工夫を行っています。

【主な販売場所】 Jアめぐみの とれったひろば可児店、Jアめぐみの 味菜館

【認定 No. 20】 春の七草**有限会社 菱川農場**

春の七草は、平安時代より脈々と続く日本伝統の食文化です。出荷は、中部圏を中心に約20万パックしています。収穫は12月31日から行い、収穫・洗浄・水きり・パック詰めと並行して行い、他産地と比べ鮮度が良いのが特徴。

【主な販売場所】 卸売市場（岐阜、可茂、名古屋）他

【認定 No. 21】 生姜**有限会社 菱川農場**

昭和30年代から栽培をしています。肥沃な木曾川流域で栽培した風味豊かな生姜です。貯蔵は、軍事工場跡のトンネル（二野）で、生姜にやさしい自然貯蔵をしています。

【主な販売場所】 Jアめぐみの とれったひろば可児店、日本自然発酵株式会社

【認定 No. 22】 大豆**有限会社 どりーむ 土利夢ファーム可児**

米の転作作物として平成17年より、大豆生産に取り組んでいます。生産に必要な設備を充実させて省力化による栽培面積の拡大を進めており、生産した大豆は、主に地元で加工されています。大豆は主に2品種（フクユタカ、中鉄砲）を栽培。フクユタカは主に豆腐に加工されるほか、豆菓子にも加工しています。中鉄砲は、地元で地豆とうふとして加工されています。

【主な販売場所】 JA

【認定 No. 24】 かいわれ大根**株式会社 丸藤**

昭和62年に「かいわれ大根」の栽培を開始。栽培をできるだけ機械化することにより大量生産を可能としました。現在は、日量23,000パックを出荷しています。かいわれ大根は、栄養豊富な食べ物で主にサラダに使用されます。

【主な販売場所】 パロー、タチャ、コノミヤ、卸売市場（名古屋、豊橋、岐阜、高山、可茂）、他

【認定 No. 27】 さつまいも**棚橋 洋介**

水はけの良い畑で、長期間休耕であった田を活用して栽培したさつまいもです。栽培している2品目（安納芋・紅はるか）は、糖度が高く食感の良い品種で、焼き芋、干し芋、蒸し芋として食べられます。

【主な販売場所】 直売所、公設市場

【認定 No. 32】 梨**佐橋 堅一**

約半世紀に渡り、梨の専業農家として「幸水」「豊水」「新高」を中心に栽培し、直販・全国発送を行っています。ボカシ肥料や有機肥料を中心とした草生栽培をすることで土作りや環境への配慮に努めており、糖度が高く安全性の高い梨作りを行うとともにオーガニック指向への展開を図っています。

【主な販売場所】 自家農園、直売所

【認定 No. 33】 青ネギ**有限会社 菱川農場**

岐阜・名古屋市場を中心に出荷している青ネギですが、可児市民の皆さんにも食べていただくよう市内での取り扱いも始めました。露地栽培の青ネギです。可児市の学校給食やコンビニ弁当で扱われるうどん・蕎麦の薬味としても出荷されています。

【主な販売場所】 JA、他

【認定 No. 34】 里芋コロッケ**可児道の駅 株式会社**

可児市の特産品の里芋で作られたコロッケ。やわらかい食感にこだわって子芋・孫芋のみを使用し、道の駅可児ッテ店内で一つ一つ丁寧に調理されています。外はサクサク、中は里芋独特の粘りともっちり感が絶品のコロッケです。休日には1000個以上、平日でも100個以上が売れる、可児ッテの看板商品です。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ

【認定 No. 38】 里芋ギョーザ**可児かまど本店**

可児市産の里芋「土垂れ（どたれ）」、美濃ヘルシーポークと、極力岐阜県産の野菜を使用して作りました。使用する里芋は、里芋が美味しく育つ「くろぼく土壌」で育った特有の粘りが自慢です。皮に包むことで、旨みと粘りを中に閉じ込め、口に入れると美味しさが広がる、人気商品です。

【主な販売場所】 可児かまど本店、直売所、他

【認定 No. 40】 里芋ドーナツ**可児かまど本店**

可児市産の里芋「土垂れ（どたれ）」を使用して作っており、通常のドーナツと比べ、中はしっとり滑らかで、表面はパリッと仕上げました。旨みたっぷり、後味さらっとしているのが特徴です。

【主な販売場所】 可児かまど本店、イベント販売

【認定 No. 43】 土垂里芋コロッケ 可児かまど本店



可児市産の里芋「土垂（どたれ）」のみを使用し、特色あるコロッケに仕上げました。コロッケといえばジャガイモを使用したものが多いですが、里芋本来の味と粘りをそのままにコロッケにしました。お店では、土垂れの味を知ってもらいたく、ソース類はかけず塩・胡椒のみで食べることをお勧めしています。
【主な販売場所】 可児かまど本店

【認定 No. 45】 あきたこまち

【認定 No. 46】 もちみのり 可児 知洋



地域の強粘土の土壌を生かした栽培をしており、適季適作を心掛けタイミングを外さない稲作を行っています。玄米及び精米時に色彩選別も行って品質を高めており、検査機関にて等級検査後に精米して出荷しています。
【主な販売場所】 パロー広見店 地産地消コーナー、JA 味菜館、湯の華市場他

【認定 No. 49】 豆苗 株式会社 丸藤



豆苗はえんどう豆の新芽です。緑黄色野菜として、様々な有効・栄養成分が多く含まれ、手軽にその成分を摂取できる便利野菜です。代表的成分として、カロテン、食物繊維、ビタミンB群、ビタミンC、各種ミネラルなどがあります。
【主な販売場所】 タチャ、湯の華市場、卸売市場（名古屋、豊橋、岐阜、高山、可児）

【認定 No. 51】 米粉スイーツ 有限会社 ^{らくのうらくびと} 楽農楽人



古代米の一種である「紫黒米（しこくまい）」および機能性成分米「LGCソフト」を米粉にしてスイーツを作りました。「紫黒米」は、白米と比べて食物繊維が多く、タンパク質やビタミン、ミネラル等が豊富に含まれています。また種皮に含まれるアントシアニンは、血管を保護して動脈硬化を予防し、がん抑制期待ができる抗酸化作用が認められています。「LGCソフト」は、普通のお米より可溶性タンパク質のグルテリンが少ないうるち米で、タンパク質の摂取量を30%以上減らすことができ、食事制限をされている方でも食べられるお米です。
【主な販売場所】 各種イベント

【認定 No. 52】 ^{はなこん} 花魂 有限会社 菱川農場



可児市の菱川農場で作られたサツマイモ「紅あずま」を使用した芋焼酎。九州の芋焼酎などでよく使われる黄金千貫を使用したものとは違った、やわらかい口当たりが特徴です。
【主な販売場所】 白扇酒造、道の駅可児ッテ

【認定 No. 53】 可児野菜スイーツ 洋菓子店 ラ・パニエ



JAめぐみの可児農業サポートセンターと「可児の農産物でスイーツを作る」という取り組みの中で、栗・里芋・ナス・トマト等の農産物で洋菓子を作っています。栗は洋菓子にはよく使う材料ですが、里芋・ナス・トマト等の本来使わない素材を工夫して使うことによって、少しでも可児市の農産物のPRに繋がればと思って作っています。
【主な販売場所】 洋菓子店ラ・パニエ、各種イベント販売、他

【認定 No. 55】 かにころん菜園のおもち 可児 知洋



お餅は製造に手間がかかること、またある程度多量に作らなければいけないことから、近年はお餅を食べる機会が少なくなってきており、地元で採れたもち米を使用したお餅を提供できる場所もありませんでした。

そこで、地元のもち米を使った、つきたてのお餅をいろいろな方々に食べていただきたく、「かにころん菜園のおもち」を作りました。

小分けにしてあるので、少しだけ食べたいという方にもオススメです。

【主な販売場所】 J Aめぐみの 味菜館、バロー広見店、バロー今渡店

【認定 No. 62】 KANI 米粉シフォン RISO 素材香房 イル コローレ



可児市産のお米を原料にした米粉を使用したシフォンケーキです。

シフォンケーキと横に添えるカスタードクリームには一切の小麦粉を使用せず、可児市産米粉100%のケーキなので、小麦粉アレルギーの人でも美味しく食べられます。

「平成28年度 ぐるっと可児グルメコンテスト」 グランプリメニューです。

【主な販売場所】 素材香房 イル コローレ

【認定 No. 64】 さつまいものパウンド

【認定 No. 65】 おいもサンド

パティスリー ニコリス



可児市産のさつまいもを使用した焼き菓子です。

さつまいものパウンドは生地、おいもサンドはクリームとサブレにさつまいもを使用しています。

どちらも「第1回 可児市おみやげコンテスト」 出品商品で、おいもサンドは銅賞を受賞しました。

【主な販売場所】 パティスリー ニコリス

【認定 No. 66】 羽崎 可児マイスターズ



可児市産のお米を可児市の酒蔵（榊林酒造）で醸造した日本酒です。

市内4事業者で「可児マイスターズ」を結成し、田植えや稲刈りに市民が参加するなど、可児市産にこだわったALL可児のお酒です。

【主な販売場所】 林酒造、はっとり酒店

【認定 No. 69】 じゃがいものお菓子

パティスリー ニコリス



可児市産のじゃがいもを使用した洋菓子です。

真ん中の層のクリームにじゃがいもを練りこんでいます。

【主な販売場所】 パティスリー ニコリス

【認定 No. 70】 ケーキ屋さんのスイートポテト

パティスリー ニコリス



可児市産のさつまいもを使用した洋菓子です。

タルト生地とクリームにさつまいもが練りこまれており、中にもゴロッとしたさつまいもが入っています。

【主な販売場所】 パティスリー ニコリス

【認定 No. 71】 くずパー 和菓子工房 玉富久



自店舗で製造している、くずを原料とした「溶けないアイスパー」です。

緑茶味には可児市東帷子で生産している緑茶の粉末を、栗味には可児市帷子で自家栽培している栗を、使用しています。

【主な販売場所】 和菓子工房 玉富久

【認定 No. 72】 いもようかん 棚橋文代



可児市産のさつまいもを乗り込んだ和菓子です。
原料であるさつまいもは可児そだち No. 27「さつまいも」を使用。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、市内直売所

【認定 No. 73】 生姜たっぷり ケイチャン から揚げ 可児道の駅 株式会社



自店舗で作っているから揚げ。
可児市産の生姜を、鶏肉を漬け込む自家製のタレに使用している。
生姜は可児そだち認定 No. 21「生姜（有菱川農場）」を使用。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ

【認定 No. 74】 味噌ラスク ふれあいの里可児



可児市中恵土にある障がい者支援施設が生産している焼き菓子。
可児市産の大豆を使った味噌を、バタークリームに混ぜてラスクの表面に塗って焼き上げた商品。
生姜は可児そだち認定 No. 21「生姜（有菱川農場）」を使用。
使用している味噌は、可児そだち認定 No. 5「可児の手づくり味噌（JAめぐみの農産加工場味菜の家）」。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ

【認定 No. 75】 ごまスティック ふれあいの里可児



可児市中恵土にある障がい者支援施設が生産している焼き菓子。
緑茶味、ほうじ茶味の2種類があり、どちらも可児市産のお茶を使用している。
お茶は可児そだち認定 No. 21「緑茶（水野茶園）」を使用。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ

【認定 No. 76】 かにころん菜園のあられ 可児 知洋



可児市産のもち米を使用した焼き菓子。
自身で栽培したもち米をおもちに加工し、さらに乾燥させて高温の油で揚げた商品
白餅、玄米餅、里芋餅、蜜柑餅などを加工しており、様々な味が楽しめます。
原料のお米は可児そだち認定 No. 46「もちみのり（可児知洋）」、おもちは認定 No. 55「かにころん菜園のおもち（可児知洋）」。

【主な販売場所】 JAめぐみの味菜館、市内パローの店舗、湯の華市場、ぎふ清流里山公園おんさい館

【認定 No. 77】 里芋焼酎 光可天剋 有限会社 総務部



原料に可児そだち認定 No. 15「里芋（特定非営利活動法人 さといも塾）」、麴の米に可児市産の「あさひの夢」を使用した里芋焼酎。
芋焼酎のような芋臭さはなく、フルーティーな風味で飲みやすい商品です。

【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、湯の華市場

【認定 No. 78】 赤ダツ

【認定 No. 79】 青ダツ

特定非営利活動法人 さといも塾



赤ダツはサトイモ、青ダツはハスイモの葉柄。
ビタミン、食物繊維が豊富で、シャキシャキとした食感です。
生で刺身のつまに利用でき、味噌汁の具や酢の物、煮物などに適しています。

【主な販売場所】道の駅可児ッテ

【認定 No. 81】 ブロッコリースプラウト

株式会社丸藤



肝機能の改善など健康効果が期待できる成分を多く含んだ注目の食材。
穏やかな辛味と香りで、子どもでも食べやすい新芽野菜です。

【主な販売場所】ハロー、湯の華市場、卸売市場（名古屋、豊橋、岐阜、高山、可児）

【認定 No. 82】 お茶好きのためのうどん（新緑の香・緑茶）

【認定 No. 83】 お茶好きのためのひやむぎ（芳醇の香・ほうじ茶）

社会福祉法人大和社会福祉事業センター ハートピア可児の杜



ベースとなる麺は北海道産小麦を使用した生麺です。
その麺に可児そだち認定 No. 17 の可児市産「緑茶」の粉茶を練りこんだ生麺となります。

【主な販売場所】社会福祉法人大和社会福祉事業センター ハートピア可児の杜

【認定 No. 84】 かぼちゃのお菓子

パティスリー ニコリス



すべてのパーツにかぼちゃを使用したほっこり優しい味わいのケーキです。

【主な販売場所】パティスリー ニコリス

【認定 No. 85】 さつまいもゼリー

棚橋 文代



原材料のさつまいもには、可児そだち認定品（認定 No. 27「さつまいも」）を使用しています。
素材の味がよりおいしく仕上がるように、加熱方法にこだわっています。

【主な販売場所】JA めぐみのとれっただひろば 可児店、道の駅可児ッテ、湯の華市場、喫茶 路

【認定 No. 86】 蜂蜜

若葉 亮



糖度 78%以上で採蜜し、不必要な加熱、濃縮をしていないため栄養価が高く、風味豊かな味わいが特徴です。

【主な販売場所】mano ショップ、とれっただひろば

【認定 No. 87】 さつまいもあん玉 棚橋 文代



原材料のさつまいもには、可児そだち認定品（認定 No. 27「さつまいも」）を使用しています。素材の味がよりおいしく仕上がるように、加熱方法にはこだわりがあります。

【主な販売場所】 市内飲食店、直売所など

【認定 No. 88】 プリン パティスリー ニコリス



子どもからご年配の方まで食べやすいプリンです。

【主な販売場所】 パティスリー ニコリス

【認定 No. 89】 バジルとマンゴー パティスリー ニコリス



バジルのケーキはあまり作っているお店はないと思います。バジルをお菓子にしてお客様に新しい発見、バジルの可能性を感じていただきたいです。バジルのさっぱり感とマンゴーのさわやかな酸味が調和したお菓子です。

【主な販売場所】 パティスリー ニコリス

【認定 No. 90】 カボチャのマカロン パティスリー ニコリス



カボチャのやさしく、あたたかい、親しみのある甘さにほっこり、にっこりさせられます。

【主な販売場所】 パティスリー ニコリス

【認定 No. 91】 里芋モチ 特定非営利活動法人さといも塾



可児名産の里芋をより手軽に味わってもらうためのグルメを探索している中で、お餅は規格外里芋の有効活用も可能なことから、販売提供することにしました。可児の里芋を使用することにより、モチリ、ネットリした食感を味わう事が出来ます。

【主な販売場所】 イベント会場

【認定 No. 92】 和紅茶

【認定 No. 93】 烏龍茶

水野茶園



可児市は、山間部と異なり湿度が低いことや、水はけのよい土壌のため病気がなりにくいなど、茶園管理に地の利があります。そのため、農業と化学肥料の使用量を最小限に抑え、栽培しています

【主な販売場所】 水野茶園、パロー、直売所、mano ショップ

【認定 No. 94】

ウイングいちご

【認定 No. 95】

贅沢バウム ウイングいちご

中電ウイング株式会社



よつぼしというイチゴの品種を栽培しています。
甘みと酸味と香りの高いイチゴもあり、主に種からイチゴを育てています。
そのイチゴを原料にしたバウムクーヘンも販売しています。

【主な販売場所】 中電ウイングファーム



地産地消推進店



※認定更新時、更新されなかった商品の「認定No.」は欠番となっています

地産地消推進店 【認定 No. 01】 JAめぐみの ファーマーズマーケット とれっただひろば 可児店



- <住所> 岐阜県可児市坂戸59番地
<電話> 0574-62-6023
<取扱商品> 【認定 No. 01】可児っ子大豆カリッコ、【認定 No. 05】可児の手づくり味噌、
【認定 No. 06】地豆とうふ、【認定 No. 07】じねんじょ
【認定 No. 17】緑茶、【認定 No. 18】きゅうり、【認定 No. 20】春の七草、
【認定 No. 21】生姜、他

地産地消推進店 【認定 No. 03】 道の駅 可児ッテ



- <住所> 岐阜県可児市柿田字杉坪416番地1
<電話> 0574-61-3780
<取扱商品> 【認定 No. 01】可児っ子大豆カリッコ、【認定 No. 05】可児の手づくり味噌、
【認定 No. 06】地豆とうふ、【認定 No. 11】うるち米、【認定 No. 12】古代米、
【認定 No. 27】さつまいも、他

地産地消推進店 【認定 No. 07】 可児かまど本店



- <住所> 岐阜県可児市下恵土526番地1
<電話> 0574-61-3550
<取扱商品> 【認定 No. 15】里芋、【認定 No. 38】里芋ギョーザ、【認定 No. 40】里芋ドーナツ、
【認定 No. 43】どたれ里芋コロッケ、他

地産地消推進店 【認定 No. 09】 JAめぐみの あじさいかん 味菜館



- <住所> 岐阜県可児市広見5丁目93番地
<電話> 0574-63-5337
<取扱商品> 【認定 No. 01】可児っ子大豆カリッコ、【認定 No. 05】可児の手づくり味噌、
【認定 No. 06】地豆とうふ、【認定 No. 17】緑茶、【認定 No. 24】かいわれ大根、他

地産地消推進店 【認定 No. 10】 こうせい 康生



- <住所> 岐阜県可児市広見802番地1
<電話> 0574-62-0061
<取扱商品> 【認定 No. 15】里芋、【認定 No. 16】土田御前、【認定 No. 20】春の七草、
【認定 No. 21】生姜、他

地産地消推進店 【認定 No. 12】 鈴川



- <住所> 岐阜県可児市広見755番地4
<電話> 0574-62-0122
<取扱商品> 【認定 No. 16】土田御前、【認定 No. 21】生姜、他

地産地消推進店 【認定 No. 15】 さばし果実園

写真なし

<住所> 岐阜県可児市中恵土 2359-304
<電話> 0574-62-1864
<取扱商品> 【認定 No. 32】 梨

地産地消推進店 【認定 No. 18】 洋菓子店 ラ・パニエ

写真なし

<住所> 岐阜県可児市皐ヶ丘 3-51
<電話> 0574-64-3846
<取扱商品> 【認定 No. 53】 可児野菜スイーツ

地産地消推進店 【認定 No. 20】 パティスリー ニコリス

写真なし

<住所> 岐阜県可児市坂戸 537
<電話> 0574-58-3368
<取扱商品> 【認定 No. 64】 さつまいものパウンド、【認定 No. 65】 おいもサンド、
【認定 No. 69】 じゃがいものお菓子、【認定 No. 70】 ケーキ屋さんのスイートポテト、他

地産地消推進店 【認定 No. 21】 和菓子工房 玉富久

写真なし

<住所> 岐阜県可児市帷子新町 2-55
<電話> 0574-65-2084
<取扱商品> 【認定 No. 71】 くずパー

地産地消推進店 【認定 No. 22】 中電ウイングファーム



<住所> 岐阜県可児市矢戸 59
<電話> 0574-58-4246
<取扱商品> 【認定 No. 94】 ウイングいちご、【認定 No. 95】 養沢バウム ウイングいちご