



かに 可児そだち



R2.07.16 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

JAめぐみの ^{あじさい} 農産加工場 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】 JAめぐみの 味菜館、JAめぐみの とれたたひろば可児店、道の駅可児ッテ

【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】 JAめぐみの とれたたひろば可児店、JAめぐみの 共販

【認定 No.11】 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】 イオンモール、星が丘テラス、道の駅可児ッテ

【認定 No.13】 古代餅

らくのうらくひと
有限会社 楽農楽人



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】 イオンモール、星が丘テラス、道の駅可児ッテ

【認定 No.14】 まこもたけ入りこんにやく

テクノタカギ 株式会社



タケノコのような食感とほのかな甘みが特徴で、食物繊維豊富なヘルシー食材の「まこもたけ」。この「まこもたけ」を広く食べていただきたいと思い、「まこもたけ」を粉末にして練り込んだ「まこもたけ入りこんにやく」を作りました。
【主な販売場所】 JAめぐみの とれったひろば可児店、道の駅可児ッテ他

【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。「さといも塾」の赤ラベルを付けたブランド品として展開しています。
【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、可児市給食センター、市内飲食店、イベント販売、他

【認定 No.16】 里芋焼酎「土田御前」

里芋焼酎開発の会



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、湯の華市場、イベント販売、他

【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、市内直売所

【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。栽培している「きゅうり」は、ぎふクリーン農業 30 による安全安心を目指した栽培を行っています。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】 JAめぐみの とれったひろば可児店、JA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。ぎふクリーン農業 30 に登録されており、農薬・化学肥料3割減を行っています。
【主な販売場所】 卸売市場(岐阜、可茂、名古屋)、道の駅可児ッテ、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】 道の駅可児ッテ、JAめぐみの とれたっひろば可児店、卸売市場(岐阜・可茂)

【認定 No.22】 大豆 有限会社 土利^{どリーむ}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】 道の駅可児ッテ、直売所、他

【認定 No.23】 まこもたけ テクノタカギ 株式会社



低カロリーで食物繊維が豊富な、ヘルシー食材。
ほのかな甘みとしゃきしゃきした食感が楽しめます。
【主な販売場所】 JAめぐみの とれたっひろば可児店、道の駅可児ッテ、他

【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】 卸売市場(名古屋、豊橋、岐阜、高山、可茂)、他

【認定 No.25】 くり姫米 公益社団法人 可児市シルバー人材センター



久々利地域は、1400年も前から米の栽培が行われていました。
その地において米の栽培を平成23年から開始。
くり姫米は、久々利地域の清流と豊かな耕土に育まれた風味豊かな米です。
【主な販売場所】 道の駅可児ッテ

【認定 No.26】 すげかり 菅刈^{すげかり}ごんぼ 公益社団法人 可児市シルバー人材センター



高齢者の生きがい事業の一つとして、「伝えよう地域の文化と伝統」により地域の特産物である菅刈ごんぼ(ごぼう)を守り、伝えることを目的に栽培を開始。
菅刈ごんぼ(ごぼう)は、香りが強く、表面が美しく、折れにくいのが特徴です。
【主な販売場所】 道の駅可児ッテ

【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、他

【認定 No.28】 ベじっこ倶楽部 有限会社 可児フーズラボ



岐阜県地域活性化ファンド事業の認定を受け、岐阜大学との共同研究開発により、浸透圧を利用した新製法を開発。イタリアンドレッシングが野菜にしみこみ、野菜の旨みと合わさってさらに美味しさが凝縮されています。
サラダにひと手間加えたり、冷静パスタ、カルパッチョ等、お料理にもアレンジ自在。
全く新しい野菜たちとの出逢いを、ぜひ一度お楽しみください。
【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、湯の華市場、他

【認定 No.30】 まこもたけ麺**テクノタカギ 株式会社**

食物繊維豊富なヘルシー食材「まこもたけ」を粉末にして練りこんで作った喉越しの良い麺です。素麺や冷麦のように冷やしても、にゅうめんのように温かくしても、おいしくいただけます。
【主な販売場所】 JAめぐみの とれったひろば可児店、道の駅可児ッテ、他

【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.37】 まこもたけ玉子せんべい**テクノタカギ 株式会社**

食物繊維豊富なヘルシー食材「まこもたけ」。「まこもたけ」を粉末にしたものを活用して作ったせんべいです。口の中でふわっととろける食感が特徴です。
【主な販売場所】 JAめぐみの とれったひろば可児店、道の駅可児ッテ、他

【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.41】 なす**【認定 No.42】 里芋****鈴木 好則**

農業に頼るばかりでない防除に心掛けて栽培しています。なすは、果実が大きくなりすぎると種も苦になり株の負担も増すため、市場価格も高い 100g~120g での収穫を心掛け、安全安心で食べごろの新鮮ななす作りを行っています。里芋は、株間を約 30cm と狭くおさえ、ダツをしっかり欠き、土寄せは回数を4回に増やして 5m ずつ約 20cm として丸芋の比率を高める工夫をしています。
【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、JAめぐみの とれったひろば可児店、可茂中央卸売市場

【認定 No.43】 どたれ里芋コロッケ**可児かまど本店**

可児市産の里芋「土垂れ(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、イベント販売

【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

【認定 No.47】 なす(筑陽茄子・ごちそう茄子)**可児 知洋**

「筑陽茄子」は、生食と加工のどちらでも使える癖のない品種です。
「ごちそう茄子」は、種が白くあまり気にならないため生食もでき、煮ても焼いても果肉がしっかりしていて型崩れしにくいのが特徴です。
【主な販売場所】 パロー広見店 地産地消コーナー

【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】 卸売市場(名古屋、豊橋、岐阜、高山、可児)

【認定 No.50】 スプラウトミックス5**株式会社 丸藤**

スプラウトミックス5は、5種類の野菜(ブロッコリー、レッドキャベツ、ケール、マスタード、クレス)の新芽を一つの包装容器内で同時に栽培した商品です。
一度に5種類の野菜の持つ成分を最も高い鮮度で接種できる、究極の便利野菜です。
【主な販売場所】 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】 イオンモール、道の駅可児ッテ、イベント販売

【認定 No.52】 花魂はなこん**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ところ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】 JAめぐみの 味菜館、パロー広見店、パロー今渡店

【認定 No.56】 まこもたけ粉末

【認定 No.57】 まこもたけ葉茶

【認定 No.58】 まこもたけ実茶 テクノタカギ 株式会社



自社で栽培したまこもたけを広く利用してもらうため、製品化しました。
まこもたけは、古事記にも記載された、神事にも使われる野菜です。
食物繊維を多く含み、ビタミンB1・カルシウム等のミネラルを含んでおり、消化器官の働きを促進し消化を良くし腸内の大腸菌を減らし慢性疾患の予防や血圧の上昇を抑制したり、からだの免疫力や抵抗力を高めると言われています。
【主な販売場所】 JAめぐみの とれったひろば可児店、道の駅可児ッテ、他

【認定 No.60】 LGC ソフト米



LGCソフト米は機能成分米です。35%程のたんぱく質が消化されず、体外へ排出されるため、腎機能の低下による食事制限の必要な方に最適な低グルテン米です。
【主な販売場所】 道の駅可児ッテ、イオンモール、各種イベント、通販(有楽農楽人HP)

【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.63】 ハトブキ山カレー ハトブキ山 cafe



可児市産のお米(ひとめぼれと古代米)を使用したカレーライスです。
その他、カレーに使用している野菜も、産地直送の有機野菜です。
「平成 28 年度 ぐるっと可児グルメコンテスト」 第 2 位のメニューです。
【主な販売場所】 ハトブキ山 cafe

【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.67】 焼きドーナツ

株式会社 HAYASHI



自社で製造しているドーナツです。
はちみつハニー味には可児市菅刈で生産しているハチミツを、緑茶味には可児市東帷子で生産している緑茶の粉末を使用しています。

【主な販売場所】 ル・ブラン(花フェスタ記念公園内)

【認定 No.68】 かっこラーメン

有限会社 可児めん



可児市の特産品である里芋を練りこんだ麺製品です。
里芋を麺に練りこむことで、芋本来の粘りが小麦粉のつなぎとなり、しっかりとした歯ごたえのある、それでいてつるつるした喉越しの良い麺ができました。
しょうゆ、みその2種類があります。
【主な販売場所】 ギフトギャラリーすぎもと、道の駅可児ッテ

【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練りこんだ和菓子です。
原料であるさつまいもは可児そだち認定 No.27「さつまいも(棚橋 洋介)」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】 生姜たつぷり 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(銜菱川農場)」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(銜菱川農場)」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(水野金次)」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 さとも塾



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



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.14】まこもたけ入りこんにやく、
【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、
【認定 No.30】まこもたけ麺、他

地産地消推進店 【認定 No.02】 ガーデンカフェ 普茶料理 ギャラリーかねやま



- <住所> 岐阜県可児市兼山 1418 番地 146
<電話> 0574-59-2422
<取扱商品> 【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.12】古代米、
【認定 No.14】まこもたけ入りこんにやく、【認定 No.15】里芋、【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.08~10】里芋うどん・ラーメン、【認定 No.11】うるち米、
【認定 No.12】古代米、【認定 No.27】さつまいも、【認定 No.29】里芋、【認定 No.41】なす、他

地産地消推進店 【認定 No.05】 焼肉酒庵 しょうらく 焼楽



- <住所> 岐阜県可児市土田 2580 番地 2
<電話> 0574-26-1009
<取扱商品> 【認定 No.11】うるち米、他

地産地消推進店 【認定 No.06】 てんかい 天海



- <住所> 岐阜県可児市土田 1215 番地 8
<電話> 0574-26-2756
<取扱商品> 【認定 No.11】うるち米、【認定 No.12】古代米、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.39】里芋アイス、
【認定 No.40】里芋ドーナツ、【認定 No.43】どたれ里芋コロッケ、
【認定 No.44】どたれ里芋のライスバーガー、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.14】まこもたけ入りこんにやく、【認定 No.17】緑茶、
【認定 No.24】かいわれ大根、【認定 No.36】菊芋の粕漬け・味噌漬け、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



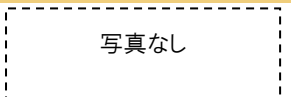
<住所> 岐阜県可児市広見 755 番地 4
<電話> 0574-62-0122
<取扱商品> 【認定 No.14】まこもたけ入りこんにゃく、【認定 No.16】土田御前、【認定 No.21】生姜、他

地産地消推進店 【認定 No.14】 ギフトギャラリーすぎもと



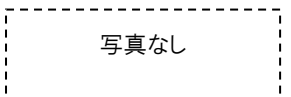
<住所> 岐阜県可児市下恵土 3010 番地 1
<電話> 0574-61-0738
<取扱商品> 【認定 No.14】まこもたけ入りこんにゃく、里芋ラーメン他

地産地消推進店 【認定 No.15】 さばし果実園



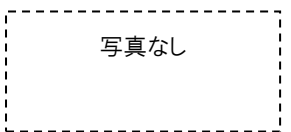
<住所> 岐阜県可児市中恵土 2359-304
<電話> 0574-62-1864
<取扱商品> 【認定 No.32】梨

地産地消推進店 【認定 No.18】 洋菓子店 ラ・パニエ



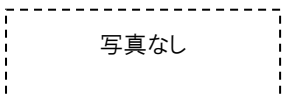
<住所> 岐阜県可児市臈ヶ丘 3-51
<電話> 0574-64-3846
<取扱商品> 【認定 No.53】可児野菜スイーツ

地産地消推進店 【認定 No.20】 パティスリー ニコリス



<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

地産地消推進店 【認定 No.21】 和菓子工房 玉富久



<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