

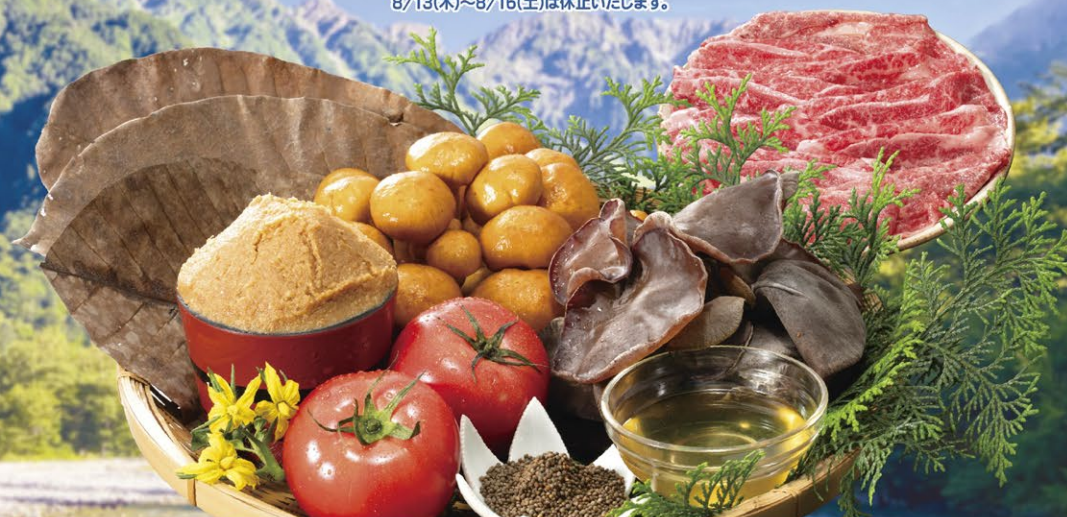


飛騨の恵み

「なごやめしフェア」

7/28(火) ▶ 8/24(月)

8/13(木)～8/16(土)は休止いたします。



「飛騨市まるごと食堂」は、飛騨市内の農家と飲食店が連携し、新鮮な地元野菜を使った限定メニューを提供する取組みです。農家が丹精込めて育てた旬の野菜を、各店が趣向を凝らした一品に仕立てています。飛騨市の農家が育てる新鮮な地元野菜と、和の伝統を大切に作る「和食処サガミ」の出会いから始まったこのコラボも、おかげさまで今年で3回目。年々深まる信頼関係があるからこそ実現した、こだわりの限定メニューが今年も誕生しました。飛騨の豊かな大自然の恵みと、サガミ自慢の蕎麦やみそ煮込が会おう、この時期だけの特別な味わい。ぜひご賞味ください。



飛騨市美食都市アワード受賞

飛騨市は「美食都市アワード」に選出され、地元米や伝統野菜、飛騨牛、アユ、菜葉など豊かな食文化と、生産者・飲食店・市民が一体となったまちづくりの取組みが高く評価されました。郷土料理の魅力発信や体験型イベントなども充実しています。ぜひ飛騨市にお越しいただき、ここぞが味わえない食と風土の魅力を体感ください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

宿泊券&名産品 プレゼントキャンペーン



詳しくは裏面をご覧ください！



アニメ映画「君の名は。」公開から10年。モデル地となった飛騨古川は、年月が経つても変わらない情緒と静けさに満ちた町です。

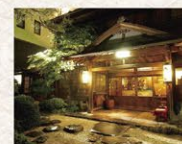


「岐阜県飛騨市」



飛騨市まるごとアンケート ステキな賞品プレゼント!!(抽選)/

本フェアの期間中に当店の各テーブルにあるアンケートにお答えいただくと、抽選で飛騨市からステキな賞品をプレゼントさせていただきます。



料亭旅館 ハツ三館
ペア宿泊券 1名様

安政年間より飛騨の豪商で営む、国書絵形文化財の料亭旅館



飛騨牛
10,000円分 5名様

きめ細やかでやわらかく、前目のような霜降りと豊潤な味わいが特長です。



レールマウンテンバイク
Gattan Go!!(ガッタンゴー)
1車両乗車券 3組6名様

廃線となった日神岡鉄道の廃線道を活用し、通常のサイクリングでは体験できない絶景の新感覚の楽しみ方です。



飛騨産直市そやなセレクト!
飛騨のお土産詰め合わせ 20名様

飛騨市が誇るたうまいもんをお届け! 自然豊かな環境で作られた美味しさは格別です。



和食処サガミ
お食事券 合計60名様

サガミ全店で利用可能なお食事券 3,000円分を10名様 1,000円分を50名様に!

飛驒の 朴葉・味噌

生産者代表
【倉坪由美子さん】

山里・畦畑の自然が育む、飛驒の朴葉
私は、飛驒の畦畑(うねはた)の豊かな自然の中で生
まれ育ちました。幼い頃から身近にある大切な恵みの
朴葉を拾いに行くことも楽しみのひとつで、自然
とともに生きることを大切にしています。

生産者代表
【船津醤油】

大正八年の杉桶が育む、
百年変わらぬ飛驒の朴葉味噌
大正八年創業以来、製法を一切変えず受け継がれて
きた一世紀にわたる味です。昔から受け継がれた味
噌を後世に伝え、様々な地域の方に朴葉味噌を味
わっていただきたい思いで作り続けています。

飛驒牛 朴葉味噌焼き御膳

1,991円(税込2,190円)

朴葉がじりじりと焦げる独特の薫香と、奥深い味噌のコクが、
飛驒牛やジャンボなめこの旨味を極限まで引き立てます。

飛驒だけのえごま品種 「飛系アルプス1号」

EGOMAJE



生産者【エイドスタッフ】

飛驒だけの品種「飛系アルプス1号」を登録
えごまは、昔から飛驒で「あふらえ」と呼ばれ親しまれてきた作物で、
家庭料理やハレの日ののごちそうに欠かせない食材の一つです。飛驒
市では、「飛系アルプス1号」を登録し安定的な栽培や収穫を目指し
て日々奮闘中です。

えごまそば(天ぷら付) 1,591円(税込1,750円)

えごまそば 1,164円(税込1,280円)

飛驒にしかない「えごま」の食感や香りを、サガミ自慢のそばと一緒に堪能ください。

飛驒の冷しトマト
355円(税込390円)

飛驒トマト

飛驒トマトと
生きくらげのサラダ
382円(税込420円)

生産者代表【まるみの畑】

夏限定の食味を召し上がり

飛驒市の特徴である寒暖差と雪解け水の恵みを受け育った
トマトは完熟でコク深く、糖度と酸度のバランスが絶妙です。
飛驒の大自然の力と1つ1つのトマトに向きあう農家の手、
栽培技術が生んだ美味しいトマトです。

飛驒生きくらげのお刺身
437円(税込480円)

生産者代表【政木農園】

農業は使わず、水と温度だけで育てます

冷房完備の大きなコンテナの中で栽培しています。「温度22℃、湿度約
95%」を徹底管理。肉厚でプリプリとした食感が特徴で、食物繊維も豊
富に含んだえが良く、身体にも優しいいきのこの味をお楽しみください。

飛驒牛×味噌だれの
なごやめし
三度楽しむ
”和のごちそう”

飛驒牛

生産者代表
【がもう畜産】

一頭一頭、丁寧に飼育しています！

「おいしい肉」と言ってくれることを目指し、牛が生
まれる時から肉になるまで丁寧に飼育しています。
飛驒の清らかな水、こだわりの餌と環境で育てた命
の恵み。そんな奇跡のような飛驒牛の味をお楽しみ
ください。

飛驒牛まぶし膳 ~味噌仕立て~

2,200円(税込2,420円)

うま味あふれる飛驒牛に、特製味噌だれを合せたひつまぶし。
ひと噛みに変化する味わいを楽しめる。サガミならではの味噌ひつまぶしです。
まずはそのま、次に薬味を添えて、最後は旨しさをかけてお茶漬け風に。

自製製麺 きしめん

大海老天 梅おろしジャンボなめこきしめん

冷 1,428円(税込1,570円)

ジャンボなめこを風味豊かなサガミのつゆに合わせることで、おいしいの相乗効果を生みます。
自慢の大海老天ぷらと梅おろしを添えてさっぱりとお召し上がりいただけます。

飛驒地域の
自然が育んだ
大粒なめこ

飛驒なめこ

生産者
【なめこファーム飛驒】

飛驒のなめこは一味違います！

なめこファームでは、飛驒地域の山から切り出したおが粉と、飛驒の地下
水を使ってなめこを栽培しています。飛驒の地下水が生み出したこの味を
是非楽しんでください。

飛驒の定番 郷土料理 漬物ステーキ

537円(税込580円)

飛驒の食の知恵から生まれた、塩で愛され続ける郷土の味です。
移りては味を後継させたお漬物を、無火の鉄板の上で炒めてお召し上がりいただけます。

飛驒の生きくらげ



賢沢生蜂蜜がけ えごまソフト

446円(税込490円)

飛驒オヤジのこだわりはちみつと調味料かなえごまが出合ったご当地アイス。
飛驒の伝統をあたらし、からだに優しい、森のデザート。

生産者【こがみ養蜂園】 奥飛驒オヤジのこだわり

飛驒の清らかな水と自然の中で、ミツバチを大切に育てています。防護服を着て蜜を搾り刺される痛みに耐えながらも、安心・
安全なはちみつ作りにつながっています。上品な甘さと花の香りが楽しめます。

飛驒の生蜂蜜 百花蜜

こがみ養蜂園

Instagram and QR code for the producer.