



WITH
X



和食麺処
サガミ

飛騨の恵み

なごやめし

7/29(火) ▶ 8/31(日)

※ 8/13～8/16 は休止いたします。

「飛騨市まるごと食堂」は、飛騨市内の生産者などと飲食店が連携し、新鮮な地元野菜を使った限定メニューを提供する取り組みです。生産者などが丹精込めて育てた旬の食材を、各店が趣向を凝らして一皿に仕立てています。今回は飛騨市を飛び出し、和の伝統を大切にしながら名古屋めしや麺文化を届けてきた「和食麺処サガミ」と、飛騨市が特別にコラボレーション。飛騨の旬な食材と、そばやみそ煮込など“和食の原点”に根ざした味づくりが出会い、この時期だけの特別メニューが誕生しました。ぜひご賞味ください。



飛騨市の宿泊券&名産品
プレゼントキャンペーン



飛騨市まるごと食堂
メニューや参加店舗の
詳細はこちら





大根
寒干し
山ノ村
奥飛驒



生産者
【すずしろグループ】



手間をかけた昔ながらの製法で、生産しています！

寒干し大根は飛驒市神岡町山之村地域の厳しい冬の寒さと自然が育んだ保存食です。茹でて輪切りにした大根を約1か月間、軒下で寒風にさらし、天然のフリーズドライに。自慢の味わいをお楽しみください。

飛驒市の
伝承作物「えごま」。
擦りたてのえごまが
香り立つ、
風味豊かな逸品。



飛驒の恵みを詰め込んだ、
心も体もあたたまる一杯です。

みそ煮込販売数
日本一
レストラン部門

3月25日は
みそ煮込の日
日本記念日協会認定

～飛驒牛・寒干し大根・生きくらげ～

No.1110 飛驒の恵みDEみそ煮込 1,791円(税込1,970円)

No.1210 飛驒の恵みDEみそ煮込(ごはん付) 2,046円(税込2,250円)

上質な牛肉の特有である、うま味や甘みが味わえる飛驒牛とみそ煮込は相性抜群。
冬の寒さで甘みが凝縮された寒干し大根、唯一無二のコリコリ食感の生きくらげが味に深みを加えます。



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「あぶらえ」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。

No.1112 えごまそば(天ぷら付) 1,591円(税込1,750円)

No.1113 えごまそば 1,164円(税込1,280円)

飛驒にしかない「えごま」の食感の香りを堪能ください！「えごま」には、α-リノレン酸がごまの100倍含まれており「認知症予防」や「美容」に効果が期待できると言われています。



No.1910

飛驒トマトと生きくらげのサラダ
382円(税込420円)



No.1911

飛驒の冷しトマト
355円(税込390円)



生産者代表【まるみの畑】

夏限定の食味を召し上がれ

まるみの畑のトマトは、飛驒市の特徴である寒暖差と雪解け水の恵みで育っています。完熟でコク深く、甘みと酸味のバランスが絶妙なトマトです。飛驒の大自然の力と農家のこだわりが産んだ美味しいトマトです。夏限定の食味を召し上がれ。



No.1912

飛驒

農薬
冷房
95%
菌ご



飛騨牛

生産者代表
【がもう畜産】

一頭一頭、丁寧に飼育しています！

「おいしいお肉」と言ってくれることを目指し、牛が生まれる時からお肉になるまで丁寧に飼育しています。飛騨の清らかな水、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騨牛の味をお楽しみください。

飛騨地域の
自然が育んだ
日本で唯一無二の
大粒なめこ



自社製麺

きしめん

No.1111

大海老天ジャンボなめこおろしきしめん 温冷
1,382円(税込1,520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、おいしさの相乗効果を生みます。自慢の大海老天ふらと大根おろしを添えてさっぱりと。温・冷どちらでもお楽しみいただけます。



生きくらげのお刺身
437円(税込480円)

は使わず、水と温度だけで育てます

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」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。ええが良く、身体にも優しいきのこの味をお楽しみください。



飛騨の生きくらげ



生産者代表【政木農園】



岐阜県はちみつ共進会
2022、2024 岐阜県知事賞受賞

飛騨の生蜂蜜
百花蜜



ヨーグルト×ソフトあيس×はちみつ

存在するのに「地図にない村」～山之村～天空の牧場。
奥飛騨山之村牧場で提供されているヨーソフハニー。
奥飛騨オヤジのこだわりはちみつです。

No.1913

ヨーソフハニー
591円(税込650円)

奥飛騨オヤジのこだわり

小上養蜂園では、飛騨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。広葉樹の森、野山に咲く花々に囲まれ、安心・安全なはちみつ作りにこだわっています。上品な甘さと花の香りが楽しむことができますのでこの機会にぜひどうぞ。

生産者【こがみ養蜂園】



No.1510

飛騨牛まぶし膳 ～味噌仕立て～ 2,000円(税込2,200円)

うま味あふれる飛騨牛に、特製味噌だれを合せたひつまぶし。
ひと掴ごとに変わ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。
まずはそのまま、次に薬味を添えて、最後は旨だしをかけてお茶漬け風に。

飛騨牛×味噌だれの
なごやめし。
三度楽しむ
“和のごちそう”



飛騨なめこ



生産者

【なめこファーム飛騨】

飛騨のなめこは一味違います！

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





HIDA CITY

飛驒市

ゆったりと安らぎを感じる
飛驒の奥座敷

標高3000m級の山々に囲まれた飛驒市は、飛驒の奥座敷とも称される、自然と歴史が息づく静かな地。清らかな水と四季のうつろいに育まれ、人々の営みや文化が今も大切に受け継がれています。時の流れが緩やかに感じられる、心やすらぐ場所です。

飛驒市長
おすすめ!!

1泊2日飛驒市観光満喫コース



飛驒市へ!

1日目 START!

レールマウンテンバイク
Gattan Go!!(ガッタンゴー)

廃線の上を走る大人気のアクティビティ。大自然を満喫できる「溪谷コース」と飛驒神岡の町を眺めて走る「まちなかコース」があります。

ランチ
飛驒市まるごと食堂

市内40店舗でこの時期限定の特別メニューをお楽しみください。



ひだ宇宙科学館 カミオカラボ

道の駅スカイドーム内にある、スーパーカミオカンデなど最先端研究を映像やゲームで体験できる施設。



料亭旅館 ハツ三館

歴史ある町並みにたたずむ老舗旅館。飛驒らしさを感じながら、特別なひとときを過ごせます。



2日目 まだまだ

飛驒古川の町並み

瀬戸川を泳ぐ色とりどりの鯉。白壁土蔵の景色にやさしい時が流れます。

ランチ
飛驒市まるごと食堂

市内40店舗でこの時期限定の特別メニューをお楽しみください。



飛驒産直市 そやな

地元の新鮮な野菜や特産品がそろい、道の駅アルプ飛驒古川内の産直市場。旬の味覚や手づくりの加工品など品そろえも豊富。旅の締めくりに、ぜひお立ち寄りください。



GOAL!

飛驒市
ファンクラブ
HIDACITY FANCLUB飛驒市ファンクラブ会員募集中!
～飛驒市での旅をもっとお得に楽しもう～

あなたも飛驒市ファンクラブに加入してみませんか? 飛驒市に心を寄せてくださる皆さんと繋がり、集い、語り合い、飛驒市をもっと楽しむためのコミュニティです。会員になると、オリジナル会員証や名刺がもらえる他、お買い物クーポンや市内宿泊施設で1,000円割引が受けられるなど、お得な特典が盛りだくさんです。

飛驒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、抽選で飛驒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組2名様

安政年間より飛驒高山の奥座敷で営む、国登録有形文化財の料亭旅館

飛驒牛
10,000円分 5名様

きめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊富な味わいが特長です。

飛驒市おでかけ
ファンクラブ

～サガミで午後のご褒美時間～
参加券 10組20名様
限定スイーツを味わいながら、午後の優雅なひとときをお楽しみいただけます。
開催：2025年9月24日(水)
15時～17時 サガミ社店

飛驒産直市そやなセレクト!
飛驒のお土産詰め合わせ
20名様

飛驒市が認め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。

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

廃線となった旧神岡鉄道の廃線路を活用し、通常のサイクリングでは体験できない話題の新感覚の乗り物です。※コースや車両タイプは、ご予約時にお選びいただけます。

和食麵処サガミ
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!