



飛驒の恵み

なごやめし

7/29(火)・8/31(日)

※ 8/13～8/16は休止いたします。

「飛驒市まるごと食堂」は、飛驒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。今回は飛驒市を飛び出し、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「和食処サガミ」と、飛驒市が特別にコラボレーション。飛驒の旬な食材と、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。



飛驒市の宿泊券&名産品
プレゼントキャンペーン



飛驒市まるごと食堂
メニューや参加店舗の
詳細はこちら



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。



1泊2日飛驒市観光 満喫コース



1日目 START!

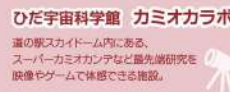
レールマウンテンバイク
Gattai Goro!!(ガッタイゴロ)

飛驒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「美谷コース」と
飛驒神岡の町を満喫できる
「まちながコース」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

道の駅スカイードーム内にある、
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。



飛驒産直市 そやな

地元の新鮮な野菜や特産品がそろつ、
道の駅アルプス飛驒市川内の産直市場。
旬の味覚や手づくりの加工品など
品ぞろえも豊富。旅の疲れにくく、
ぜひお立ち寄りください。



GOAL!



料亭旅館 ハツ三館

歴史ある町並みにたつたすむ料亭旅館。
飛驒らしさを感じながら
特別なひとときをお過ごしください。

飛驒市
ファンクラブ

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たい、楽しい、飛驒市をもっと楽し
むためのコミュニティです。
会員登録になると、オリジナル会員証や名刺がもらえます。お買い物クーポンや市内
店舗は通年で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
ベア宿泊券 1組2名様
安政を想い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、程よいような
脂身と豊かな味わいの特長です。



飛驒市おでかけ
ファンクラブ
～サガミで午後のお食事時間～
参加券 10組20名様
来店スライムを味わいながら、午後の
優雅なひとときをお楽しみください。
開催：8/25(金)～8/26(土)
15時～17時 サガミ一社店



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
飛驒市が誇る地元産品を厳選し、
自然豊かな環境で作られた美味しさは
絶頂です。



レールマウンテンバイク
Gattai Goro!!(ガッタイゴロ)
1車両乗車券 3組6名様
飛驒となった旧神岡街道の両脇を走
る。道中の風景や文化を堪能でき
ない。道中の新鮮な発見が待っています。
※コースや乗車タイプは、ご予約時
にお選びいただけます。



和食処サガミ
お食事券 合計60名様
サガミ本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名様にご提供



大根
寒干し
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
伝統作物「えごま」
香り立つ、
風味豊かな逸品。



飛驒の恵み詰め込んだ、
心も体もあたたまる一杯です。

みそ煮込販売数
日本一
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・生さくらげ～

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)

上質な牛肉の持つ、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さ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」



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げ

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。完熟でコシ深く、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げ。



No.1912
飛驒生きくらげのお刺身
437円(税込480円)

農薬は使わず、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。歯ごたえが良く、身体にも優しいきのこの味をお楽しみください。



生産者代表【政木農園】



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。



No.1510

飛驒牛まぶし膳～味噌仕立て～ 2,000円(税込2,200円)

うま味あふれる飛驒牛に、特別味噌だれを合わせたひつまぶし。
ひと輪ごと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、最後は旨だしをかけてお召し上がりください。



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、おいしい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。



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。



ヨーグルト・ソフトあじろ・はちみつ

存在するに「他国にない村」山麓村・天竺の秘境。
飛驒市山麓村で生産されているヨーグルト。
飛驒市山麓村のこだわりはあじろ。

こがみ養蜂園

No.1913 ヨーソフハニー
591円(税込650円)

生産者【こがみ養蜂園】



奥飛驒オヤジのこだわり

小上養蜂園では、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。広葉樹の森、野山に咲く花々に囲まれ、安心・安全なちみつ作りをしています。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。