

# 食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

岐阜県高山市

【食材名】

飛騨ほうれんそう

【来店者向け食材購入方法】

都内アンテナショップ等

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

提供可能数量 1c/s以上（20袋入）  
旬 5月～10月  
参考小売価格 時価（100円～200円）/1袋

高冷地で育つ飛騨ほうれんそうは、夏場の生育期間が短く朝晩の寒暖差が大きいことで、柔らかく肉厚な葉っぱに育ちます。すべて雨よけハウスで高品質栽培を実施し、コールドチェーンを整備して品質管理を徹底して市場へ出荷されます。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

J Aひだでは、消費者の皆様から信頼される農畜水産物販売を心がけています。生産履歴（トレーサビリティ）の取組みをはじめ、「安全・安心」な農産物生産販売のため農薬の散布回数や化学肥料の使用量を減らした「ぎふクリーン農業」に取り組んでいます。

【備考】

# 食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

岐阜県高山市

【食材名】

飛驒トマト

【来店者向け食材購入方法】

都内アンテナショップ等

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

提供可能数量 3c/s以上（16玉～24玉）  
旬 7月～10月  
参考小売価格 時価（100円～200円）/1玉

生産地域は中山間地域で、海拔300mから1,000mの高冷地にあるため、昼夜の寒暖差の大きいのが特徴です。その高冷地特有の冷涼で・寒暖差のある気候を活かし、夏場を中心に美味しい飛驒トマトの栽培を行っています。

JAひだでは、消費者の皆様から信頼される農畜水産物販売を心がけています。生産履歴（トレーサビリティ）の取組みをはじめ、「安全・安心」な農産物生産販売のため農薬の散布回数や化学肥料の使用量を減らした「ぎふクリーン農業」に取り組んでいます。

【備考】

# 食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

岐阜県高山市

【食材名】

飛騨やまっこ

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

提供可能数量 1c/s以上（100g×30P）

旬 11月～3月

参考小売価格 時価（150円～300円）/1玉

飛騨やまっこは、肉厚で歯ごたえがありジューシーなのが特徴です。

全国の品評会でも6年連続で団体賞1位を獲得していて、その品質の高さを証明しています。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

J A ひだでは、消費者の皆様から信頼される農畜水産物販売を心がけています。生産履歴（トレーサビリティ）の取組みをはじめ、「安全・安心」な農産物生産販売のため農薬の散布回数や化学肥料の使用量を減らした「ぎふクリーン農業」に取り組んでいます。

【備考】

# 食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

岐阜県高山市

【食材名】

飛騨こしひかり

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

提供可能数量 1袋 (5kg or 10kg)  
旬 通年 新米：11月  
参考小売価格 2,080円/5kg 3,980円/10kg

飛騨は、高冷地特有の清涼な水・肥沃な土壌と寒暖差の大きい厳しい自然環境を知恵と工夫で強みに変え、「地域コンクール」や「良食味米生産のための10か条」による栽培技術の普及により、味と品質にこだわったお米を生産しております。日本穀物検定協会の「特A」平成26～29年、令和1～3年獲得、米・食味分析鑑定国際コンクール：国際大会では6年連続国際総合部門金賞最多受賞など、ひと口で旨味・甘み・香りが広がりお米本来の味が感じられる逸品です。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

JAひだでは、消費者の皆様から信頼される農畜水産物販売を心がけています。生産履歴（トレーサビリティ）の取組みをはじめ、「安全・安心」な農産物生産販売のため農薬の散布回数や化学肥料の使用量を減らした「ぎふクリーン農業」に取り組んでいます。

【備考】

JAタウン、楽天市場

# 食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

岐阜県高山市

【食材名】

飛騨牛

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



## 飛騨牛

【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

提供可能数量 1Pより 当組合格  
旬 通年  
参考小売価格 800円～3,000円/100g

岐阜県内で育てられた飛騨牛をJAひだが目利きし選んだ格付4等級以上の飛騨牛をお届けします。きめ細かい肉質に、上質な差し脂が特徴です。

JAひだでは、消費者の皆様から信頼される農畜水産物販売を心がけています。生産履歴（トレーサビリティ）の取組みをはじめ、農場HACCP推進農場や精肉加工HACCPなど衛生管理への取組を実施

【備考】

JAタウン、楽天市場