

第2回

100年フード



フォト

スタンプラリー

ご案内

100年フードフォトスタンプラリーのページを
ご覧いただき有難うございます！

スタンプラリー実施店・通販サイト

次ページ

「100年フードフォトスタンプラリー参加リスト」に
記載のお店やサイトが対象となります。
※営業日や営業時間など、各店のホームページ等
でご確認の上、ご参加ください。

3ページ
目以降

100年フードの関連情報(マップなど)です。
お店選びの参考としてご覧ください。
※フォトスタンプラリーを実施していないお店の情報が
記載されている場合もあります。
必ず参加リストをご確認ください。

参加方法

1 参加リストを
チェック!

公式ウェブサイトより
参加リストを
チェック!

<https://foodculture2021.go.jp/stamprally/>



2-1 100年フードを飲食店・
販売店で注文&撮影!

参加店で100年フードを
注文し、写真を撮影。

行って楽しむ

2-2 100年フードを
お取り寄せ&撮影!

ご自宅等で100年フードを
お取り寄せし、写真を撮影。

お家で楽しむ

3 Instagramか応募フォームから応募!

Instagramの場合 100年フードカードや料理・商品の
写真と投稿文を書いて、指定のハッシュ
タグ(#100年フードフォトスタンプラリー
#食べた100年フードの名前 #応募する
賞)を付けて投稿。※投稿時、アカウント
@100nenfoodをタグ付けしてください。



応募フォームの場合 指定の応募
フォームから、100年フードカードや料
理・商品の写真を付けて、食べた100年
フードと感想等を送信。



100年フードフォトスタンプラリーへのご参加、お待ちしております!

100年フードフォトスタンプラリー 参加リスト

都道府県名：岐阜県

100年フード名：朴葉寿司

認定団体名：白川町観光協会

No.	地域名	店舗種類	100年フード カード配布有無	店舗名 通販サイト名	住所 通販サイト購入URL	電話番号	URL (公式サイト・SNS等)	備考
1	加茂郡白川町	小売店・イートイン スペースあり	有り	(有) てまひまグループ	岐阜県加茂郡白川町河東35 09-1	0574-75-2265	http://www.temahima-shop.jp/	
2	加茂郡白川町	小売店	有り	一力屋	岐阜県加茂郡白川町赤河10 37-16	0574-73-1037	http://www.ichirikiya.jp	
		通販サイト	無し		http://www.ichirikiya.jp			



■ご注文 TEL: 0574-72-2462
FAX: 0574-72-2189

白川町和泉181-1
8:30~17:00 休日:水
指板内で薪火から煮た朴葉を使い、シーチキン、鮭の二重巻をベースにトッピングした朴葉寿司です。



■ご注文 TEL: 0574-75-2146
FAX: 0574-75-2148

白川町河東3500-1
9:00~17:00 休日:水
栗は町内産のコシヒカリを使ったピアチェーレオリジナル朴葉寿司です。



■ご注文 TEL: 0574-73-1037
FAX: 0574-73-1990

白川町赤河1037-16
9:00~17:00 休日:水
具材は全て一力屋で製造しています。毎年たくさんのご注文をいただく、こだわりの寿司です。



■ご注文 TEL: 0574-72-1530
FAX: 0574-72-1530

白川町河坂1675-2
9:00~17:00 休日:無休
町内で採れた朴葉を使いおばあちゃんの愛情たっぷりのお寿司です。



■ご注文 TEL: 0574-77-1264
FAX: 0574-77-1264

白川町黒川1223-5
8:00~18:00 休日:火曜日
白川町で採れた天然の朴葉を使用しております。自家製の粒あん、高朴、梅と初夏の香りをお楽しみください。

美濃・白川 朴葉寿司 Map

朴葉の季節 6月~7月中旬
(各店舗により提供時期が異なります)

白川町で江戸時代から続く郷土料理として

朴葉寿司が文化庁「100年フード」に認定されました!



地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の「朴葉寿司」をぜひご賞味ください。



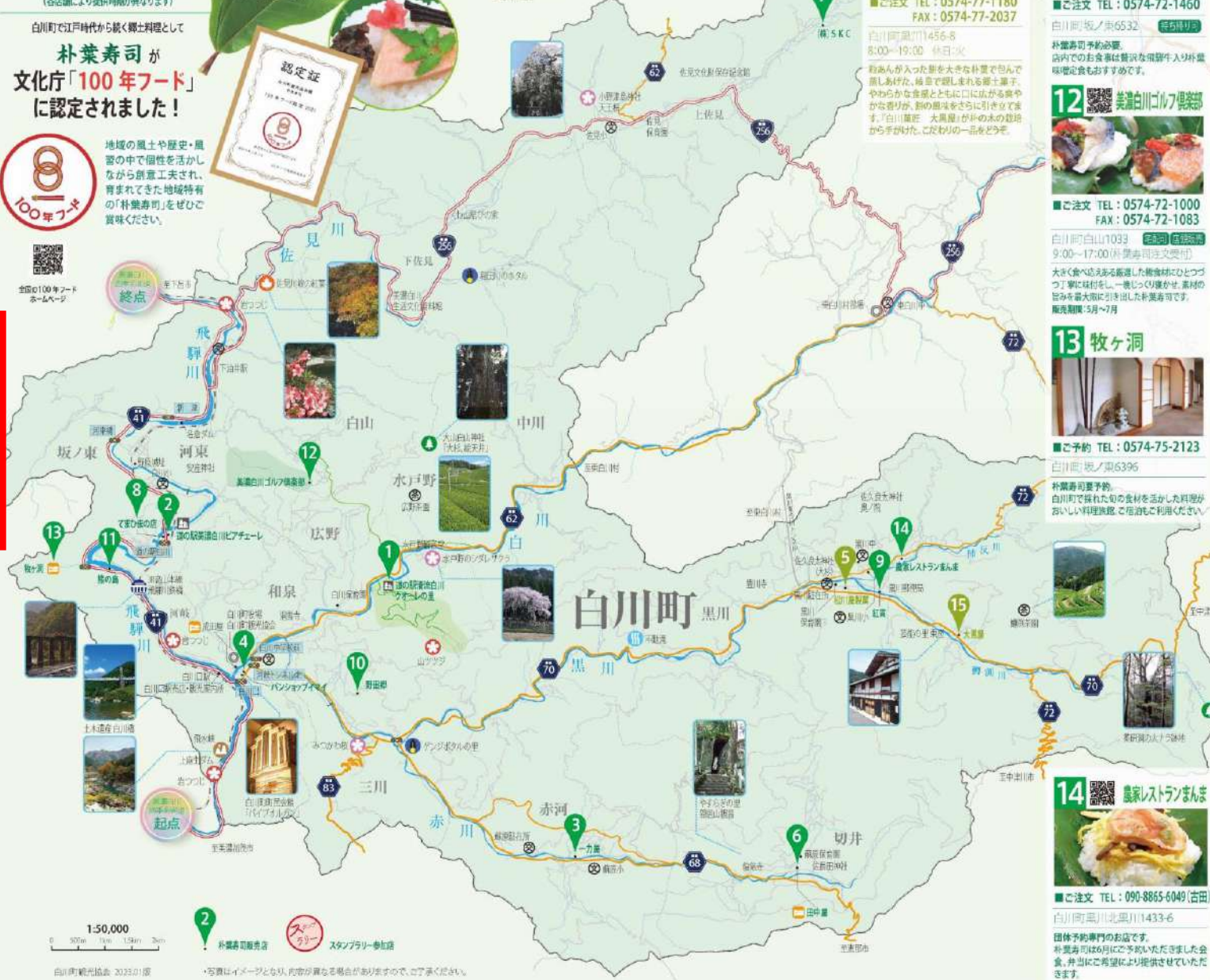
全国の100年フードホームページ

白川町観光協会 3025-01 版

・写真はイメージとなり、内容が異なる場合がありますので、ご了承ください。

朴葉寿司ってなに?

朴の木の実で、子し葉を包んだ初夏の郷土食。朴葉には抗菌効果があり、腸内環境のよい時期の手軽な弁当として親しまれてきました。新鮮さのよさは旬によって異なり、さらさらとした食感が楽しめます。白身を包むと白飯の香りが引き立ちます。



■ご注文 TEL: 0574-77-1180
FAX: 0574-77-2037

白川町黒川11456-8
8:00~19:00 休日:火
粒あんが入った餅を大きな朴葉で包んで蒸しあげた、縁日で楽しめる郷土菓子。やわらかな食感とともに口に広がる爽やかな香りが、餅の風味をさらに引き立てます。「白川蒲鉾 大黒屋」が舟の木の栽培から手がけた、こだわりの一品をどうぞ。



■ご注文 TEL: 0574-72-1460

白川町坂ノ東6532
朴葉寿司予約必要。店内でのお食事は着払いで現金・入札・クレジットカード決済がおすすめです。



■ご注文 TEL: 0574-72-1000
FAX: 0574-72-1083

白川町白山1033
9:00~17:00 (朴葉寿司注文受付)
大きく食べ応えある厳選した熊鷹柿とどつづつ丁寧に味付けし、一晩じっくり寝かせ、素材の旨みを最大限に引き出した朴葉寿司です。販売期間:5月~7月



■ご予約 TEL: 0574-75-2123

白川町坂ノ東6396
朴葉寿司要予約。白川町で採れた旬の食材を活かした料理がおいしい料理旅館。ご宿泊もご利用ください。



■ご注文 TEL: 0574-73-1519
FAX: 0574-73-1519

白川町切井1209-2
9:00~17:00 休日:無休
朴葉寿司予約必要。旬の味と香り、地元産コシヒカリ。具は鮭、地元産のフキで作ったキャブキを、紐しようが、くれ。



■ご注文 TEL: 090-9935-5784 (高木)
FAX: 0574-80-0183

白川町上佐見4687-1
8:30~17:00 休日:不定休
佐見の山菜を酢飯し、香り高い佐見の外葉で包みました。鮭、紐しようが、くれ、鮭の子ほろろがのっています。



■ご注文 TEL: 0574-75-2265
FAX: 0574-75-2268

白川町河東3550
9:00~17:00 休日:年中無休
白川町のコシヒカリに鮭としくれ、紐しようが、地元産のフキで作ったキャブキをのせた朴葉寿司です。



■ご予約 TEL: 0574-77-1017

白川町黒川11792
朴葉寿司付の宿泊、飲食のみ要予約。併設の「居酒屋にかん」のご利用もお待ちしております。



■ご注文 TEL: 0574-72-1016

白川町三川12957
朴葉寿司予約必要。季節の朴葉の香りとお楽しみください。(朴葉の提供出来る時期に限りです。)



■ご注文 TEL: 090-8865-6049 (吉田)

白川町黒川北黒川1433-6
団体予約専門のお店です。朴葉寿司は6月にご予約いただきました会費、弁当にご希望により提供させていただきます。