



川辺のしいたけは旨いぞ！  
悪者も一瞬で黙る旨さだ！  
キミもぜひ！！

俺は甘党！  
大福もあんこも  
大好きだ！  
パワーの源だ！

かわいいカフェが  
あるのよ。  
暇のない日は、  
ゆったり過ごすの♡

川辺のヒーローにして  
アイドル、カワベンジャー！  
おすすめのグルメを  
紹介するよ！

お土産いっぱい、  
充実の川辺の町！  
今度の土産は  
何にするかなー。

町内には  
歴史ある酒蔵も  
あるらしいな

俺は日本酒！

俺は甘酒♡

かわべの名産品



**本みりん**  
もち米・米麹・米焼酎のみを原料として  
造られた昔ながらの本みりんです。砂糖  
や化学調味料を使用せず、蔵の中  
でじっくり貯蔵し、旨味や甘み、香りを  
引き出しています。



**生しいたけ**  
原木栽培にこだわり丹念に育てた超  
肉厚のジャンボ生しいたけは、抜群  
の歯ごたえ。季節によって、しいたけ狩  
り体験もできます。



**小田巻**  
明治時代から続くお店。昔ながらの製  
法で、1本1本手焼きで作る素朴な味  
わいが、根強い人気を誇ります。焼き  
たてのあつあつはまた格別。季節限定  
(10月～5月頃)の揚げ小田巻もあり  
ます。

**日本酒**  
清流 飛騨川の伏流水が豊富で、好適  
米にも恵まれた川辺町には趣きのある  
造り酒屋が2軒あり、冬の蔵開き  
には多くの人が訪れます。



**ふる一つ大福**  
マシュマロのようにやわらかい餅の中  
に、いちご・バナナ・栗・つぼ銘・ホイッ  
プクリームが入った大福です。和菓子  
と洋菓子それぞれの魅力が絶妙なバ  
ランスでマッチした大人気商品です。  
※11月～5月販売



**いちご**  
飛騨川の豊かな水を通水したハウス  
栽培で、きめ細やかな温度管理のも  
と、毎年12月から5月まで収穫される  
「紅ほっぺ」は、大きくて甘みと酸味の  
バランスの取れたイチゴです。

