

フモト・グルメ・グランプリ 開催決定!!

日 時 10月19日(日) 10時~16時 会 場 役場前駐車場、中央公民館

今年のFUMOTOでは、川辺町の魅力を生かした限定メニューを、来場者の投票で人気を競う「フモト・グルメ・グランプリ」を開催します。イベント終了後には、上位3メニューをホームページやSNSなどで発表します。お気に入りのグルメを食べて投票し、参加店舗を応援しましょう!

投票の方法

- 1 対象店舗で限定メニューを購入し、投票券をもらう。
- 2 投票券記載の二次元コードで投票!
(本部にて手書きでの投票も可能です。)
※投票券は各店舗先着30名に配布予定



川辺町商工会女性部



せっかく川辺FUMOTO.
Fesに来たで
「おふくろさんの味ご飯」
食べてみやー

長年受け継がれてきた、川
辺町商工会女性部秘伝の
味をぜひご賞味ください。
どこか懐かしく、あたたか
いおふくろさんの味。

KAOMI



クラフトコーラ

川辺町の自然の恵みを詰め
込んだ、香り豊かなクラフト
コーラ。ハーブと果実が織
りなすやさしい味わいを、
炭酸で爽やかにどうぞ。

愛菜の会 加工部



川辺特産 ぶんたこ

ぶんたこ、ぶんたこ、ぶんた
こ、、、昔からよもぎで作
る草餅を、川辺ではぶんた
こといいます。名前の由来
は分かりませんが、作り方
は今も昔も同じです。材料
は川辺産の米粉・よもぎ・北
海道産のあずきのみです。

おはようどーなっつ



FUMOTOどーなっつ

川辺町産の食材を使用。地
元農家 中川さんの平飼い
卵。白扇酒造の本みりん。
岐阜のグランドキャニオン
と呼ばれている遠見山から
の景色と、川辺町の里山を
イメージして抹茶のアイシ
ングでトッピング。

(有)丸フジ産業 川辺いちごファーム



ふもとのいちご割り

自然の恵みをたっぷり受け
て育った、川辺町のやさし
いいちごを冷凍して削った
「ふもとのいちご割り」。

まるパンばーば



どん百姓米おにぎり
飛騨牛そぼろしぐれ
まぶし

川辺町産どん百姓米(新米
予定)を味わってもらうた
めに作る飛騨牛そぼろしぐ
れ煮。そんな贅沢な一品を
まるパンに包みました。ど
うぞご賞味あれ。

きめや



みのだんご

岐阜県産の米に黒米をプ
ラスした、もちもち食感の
冷めても柔らかいおだんご
です。自家製のタレが絡ん
だ姿はFUMOTOの雰囲気
にぴったりの、懐かしい
ような、でも他にはない
完全オリジナル商品です。

ガレットアリチカ



ローストポークと
モッツアレラチーズの
ガレット

ガレットの定番「コンプレ
ット」。チーズ・卵・ハムの
定番に、ローストポークを
加えて贅沢に。モッツアレ
ラチーズのやさしいコクと
、卵のまろやかさ。仕上
げにグリーンサラダとトマ
トを添えて、川辺町の食
材で仕立てました。

無煙炭火焼肉 味楽苑



FUMOTO唐揚げ
(燻製チーズ味)

FUMOTO限定!看板商品
「塩からあげ」に、雪の
ような燻製チーズパウダー
をたっぷりオン!山の雪景
色とアウトドア気分を楽し
める特別な味わいです。

丹羽 商店



川辺山緑オムソバ

川辺町の素晴らしい景観、
山と緑と川をイメージした
オムソバです。食材の麺、
玉子、肉、野菜も岐阜県産
にこだわりました。

Wara Vege ((株)わらべ村)



ベジ・フィッシュ
バーガー

フィッシュフライに、白扇
酒造の塩麹を使った発酵タ
ルソースをたっぷり添えた
体にやさしいサンドです。

ササリ座の台所



フモトまん

「フモトまん」は、黒ゴマ
餡にバターと小豆あんを
贅沢に使用。頭にはいち
ごビュレを混ぜ込み、甘
酸っぱいアクセントが広
がります。1日限りの特別
メニューで、贅沢な味わ
いをお楽しみください。