

過去最多
出店数!

激戦必至! エントリー35店をチェック (ブース番号順)

※品名、価格は予定になります。
変更する場合があります。ご了承下さい。



1 佐見ツツア
samizze
300円
豆腐、しいたけ、みそ、米粉など白川町佐見の食材を盛り込んだピザ。
ピザ戦隊
佐見レンジャー



2 鶏ちゃん
味噌マヨバーガー
300円
鶏ちゃんをファストフード感覚で。自家製のみそだれに自信あり。
元町ロマンズ



3 朴葉美味ライスバーガー
300円
「あんしん豚」や赤カブ漬けなどを、白川町産の米とともに味わおう。
白川町商工会
女性部



4 鳥餅コッコちゃん
1本 300円
富加町産黒米を使った餅と鶏肉を交互に刺し、カラリと揚げた串。
高橋商店



5 きのこと古地鶏の
ピタブレッド
300円
カジュアルレストラン 微酔本炉 奥美濃古地鶏を「ヤマノコデラックス醤油」で味付けしてサンド。
カジュアルレストラン
微酔本炉



6 鴨ネギ焼きそば
300円
加茂郡産の鴨肉とネギを使った焼きそば。味、栄養面とも相性抜群。
丹羽商店



7 ぶた巻きドック
300円
美濃加茂産の古代米で作ったおにぎりを豚肉で巻いてフライに。
なん天



8 ベトコンラーメン
300円
ベトコンラーメン 広め隊(鷹天龍) 岐阜発祥のベトコンラーメンを、可茂地区の食材で仕上げた自信作。
ベトコンラーメン
広め隊(鷹天龍)



9 トンピラバーガー
300円
バラの花びらを入れて煮込んだ豚バラがポイントの和風バーガー。
野ばら亭



10 炭火焼豚丼
300円
看板商品の炭火焼豚を載せた丼。地元産のしょうゆや酢で味付け。
肉の御駕屋



11 バジル麴チキンin
グリーンカレー
300円
自家栽培のレモングラスや唐辛子などを使うグリーンカレー。
ハーブの丘25
ローズマリー



12 ジャンボネギマ
こんがりしょうゆ焼
1本 300円
美濃ヘルシーポークと地元産ネギのおいしさをシンプルに表現。
(有)ルージュ



13 かも醤油焼きそば
300円
野菜のうま味たっぷり。「ヤマノコ醤油」でさっぱりと味付ける。
(有)鈴木商事



14 美濃白川豚みそ丼
300円
道の駅清流白川クオールの里「あんしん豚」と、地元食材をブレンドして作るみそだれがマッチ。
道の駅清流白川
クオールの里



15 あんしん豚チャーシュー
ひつまぶし
※300円
無薬育ちの「あんしん豚」で作ったチャーシューをひつまぶしに。
一力屋



16 かも醤油焼きうどん
300円
しいたけや美濃ヘルシーポークを使い、だしを利かせた焼きうどん。
日の出屋



17 さっぱり豚丼
~豚肉の半分はやさしきで出来ています。~
300円
「あんしん豚」に大葉と梅を合わせた爽やかな味わいの丼。
モンスカ



18 元祖みたけとんちゃん
200円
御駕町の店で味付けした生ホルモンと地元産タマネギを鉄板焼きに。
みたけ
とんちゃん
発展会



19 飛騨川龍域
あんかけラーメン
300円
七宗町産のこんにやくや豚肉を使用。麺を伝説の龍神に見立てる。
ひさご食堂



20 鶏ホル焼うどん
300円
鶏の内臓で作る鶏ちゃんは、コクのある味わいでうどんによく合う。
豚骨ラーメン
一平ちゃん



21 飛騨牛ホル焼茶うどん
300円
飛騨牛のホルモンと白川茶を練り込んだ麺を使った焼きうどん。
蔵吉みんなの店
(蔵ちゃん)



22 もりもり焼
1本 100円
「御駕味噌」と御駕産こんにやくで作ったタレで味わう焼き鳥。
もりもり



23 半布里 黒米うどん
300円
富加町特産の黒米やネギを使ったうどん。のど越しの良さが特徴。
富加町
浪漫



24 白草の鶏ちゃん焼うどん
300円
東白川の鶏ちゃんを使った焼きうどん。ヒネ肉なのでコシが格別。
O.P.D.



25 ばいせん風焼そば
ナ・ポリ
300円
美濃ヘルシーポークと坂祝町のトマトを使ったナポリタン焼きそば。
すていんぐれー



26 白川ピッチャ
300円
特注の油揚げに、伝統生麺で味付けした新茶の芽などを載せたピザ。
白川茶商会



27 みたけとんちゃん
ミンチ串カツ
1本 100円
「みたけとんちゃん」や美濃ヘルシーポークで作ったメンチカツの串。
こねこね
つくね本舗



28 美濃白川マーボー丼
300円
美濃白川 佐見とうふ豆のカ 豆腐の原料である大豆からみそ、米まで全て白川町産の食材を使用。
美濃白川
佐見とうふ豆のカ



29 豆腐蕎麦
300円
八百津町の「丸登豆腐店」とコラボした風味豊かなオリジナルそば。
手打蕎麦
よし蔵



30 とろ〜とみそメンチ
1個 100円
「あんしん豚」と奥美濃古地鶏のメンチカツ。みそだれがポイント。
白川町
観光協会



31 豆腐ハンバーグ
「豆の力でお味噌れ丼」
300円
白川町産大豆使用の豆腐で作ったハンバーグをかつ丼に。
ピアアチュレ



32 みのだんご
1本 200円
富加町産の黒米を使った団子。もちもち感を楽しもう。
きぬや



33 香る白川「鳥まぶし」
300円
茶飯に鶏の蒲焼きとレタスを載せる。白川茶でお茶漬けにしても。
酒処 ほんだや



34 冷製温玉スパゲツ茶
300円
白川茶を練り込んだ麺と白川町産豆乳で作る冷製カルボナーラ。
元気ショップ
こめこめ



35 めぐみの焼そば
300円
白川町の原産栽培しいたけと美濃ヘルシーポークのウインナーを使用。
ぶん家

第4回 岐阜県可茂地域ご当地グルメの祭典!



かも1グランプリ 山 美濃白川

【ステージショータイムスケジュール(予定)】

- 9:30~10:00 開会式
- 10:00~ 販売開始!
- 10:20~12:20 キッズダンス
- 12:45~13:45 かも椀グランプリ大会
- 13:50~14:05 ベリーダンス(5カパート)
- 13:30~14:00 美濃加茂パトリンク部 授賞式
- 15:00~

虎の巻

- 「お腹へゴベコにして おき、1品でも多く食べるべし。」
- 「朝イチで来場し、販売開始時には並んで貰いべし。」
- 「地図を見て計画を練り、仲間と協力し目当ての品をゲットすべし。」
- 「行列の長さに見え、さげす、自分の感性で店を選び、ステイジイベントを見ながら長時間滞在し、たくさん食べるべし。」

かも1上級者への道

会場案内図

至:白川市街地



至:東白川村、中津川市

裏面に各店舗の商品の写真・アピールポイントがブース番号順に記載しています。参考して下さい。→《裏面参照》

かも1グランプリの楽しみ方

- 1 入場料(100円)を払い、箸を受け取る。
- 2 地図をもらって、行きたいブースを決める。
- 3 各ブースで商品を購入。たくさん食べよう。
- 4 投票箱に、使用した箸を1本ずつ(計2品投票可)入れて投票する。

◎あなたの「いいね!」がグランプリを左右かも!



Facebookの「かも1グランプリ」ページで出店者情報を確認し「いいね」で投票すると、当日の投票にポイントが加算される。



QRコードでFacebookページをチェック
投票締め切りは、当日の13:00までです。

ステージ特別企画

賞品あり

「かも椀つみ大会」出場者募集!
芝生の公園ステージ横本部テントにて受付中!

クオーレの里 協賛企画
マス釣り大会 開催中
詳しくはクオーレ管理課まで

※予告なしに会場案内図のレイアウト、出店店舗の変更がある場合があります。ご了承下さい。