

飛 騨 高 山



Japan.
Endless
Discovery.

〈飛騨高山ブランドコンセプト〉

（飛騨高山の風土と

飛騨人の暮らしが生み出す本物

それが『飛騨高山ブランド』

高山市観光課

〒506-8555
岐阜県高山市花岡町2-18
TEL:0577-32-3333(代)
FAX:0577-35-3167



高山市産業振興協会
オンラインショップ
**毎日が
飛騨高山展**

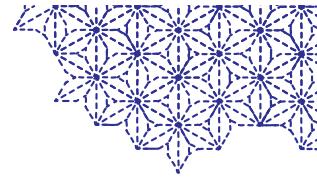


高山市
ふるさと納税

※掲載情報は2023年1月現在のものです。



飛騨高山は江戸時代より
飛騨地方の中心地として栄えてきました。
かつて高山城の城下町として整備された商人町は
今も往時の面影や賑わいを色濃く残しています。
まずは飛騨高山を象徴するこの場所から、
あなたの旅を始めてみませんか？

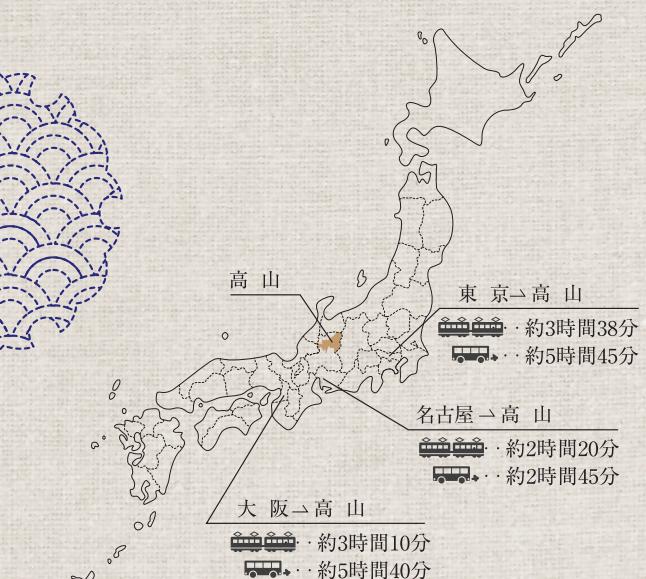
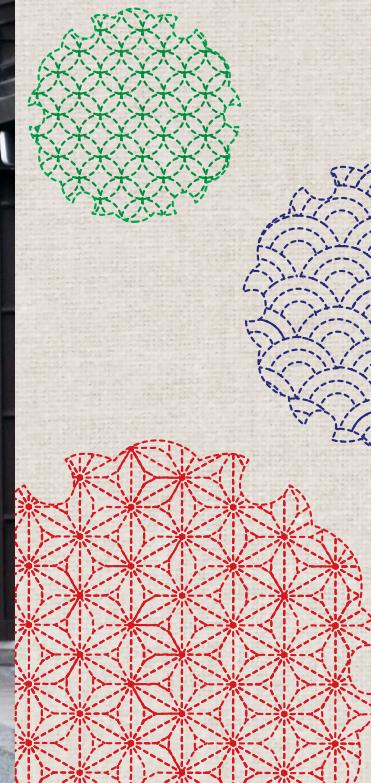


3

「ようこそ、本物に出会う旅へ」

わたしたちが暮らす飛騨高山は
緩やかに流れる時間の中で培われてきた文化や
飛騨人の暮らし・営み・精神などから生み出された
「本物」の魅力に満ち溢れています。
あなたの心を揺さぶる数々の「本物」が
あなたの訪れをお待ちしています。

飛騨高山



2



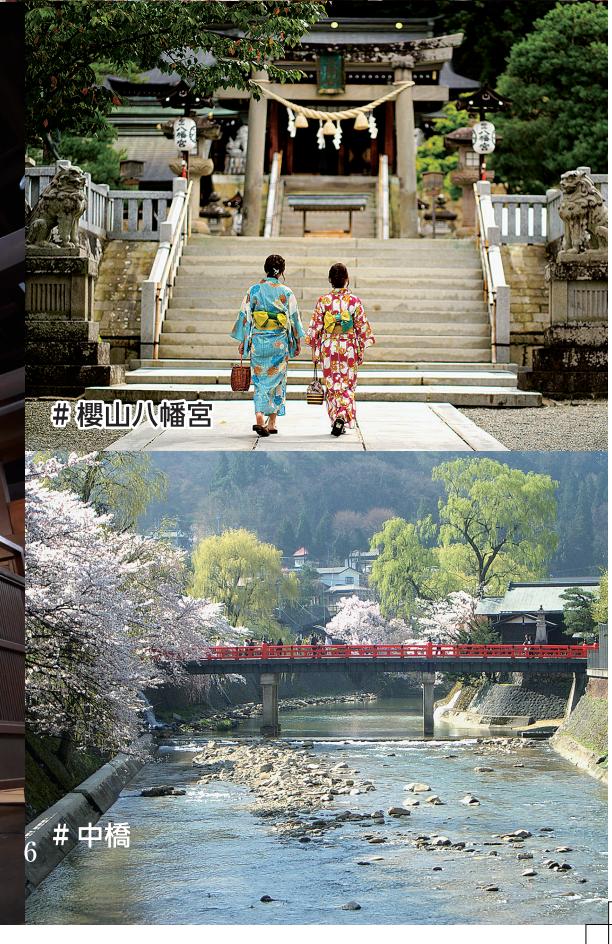
飛騨の匠の技をこらした豪華絢爛な祭屋台。巧みな戻し車の仕掛け。一瞬たりとも目が離せないからくり人形。そして、獅子舞や闘鶏楽の祭行列。

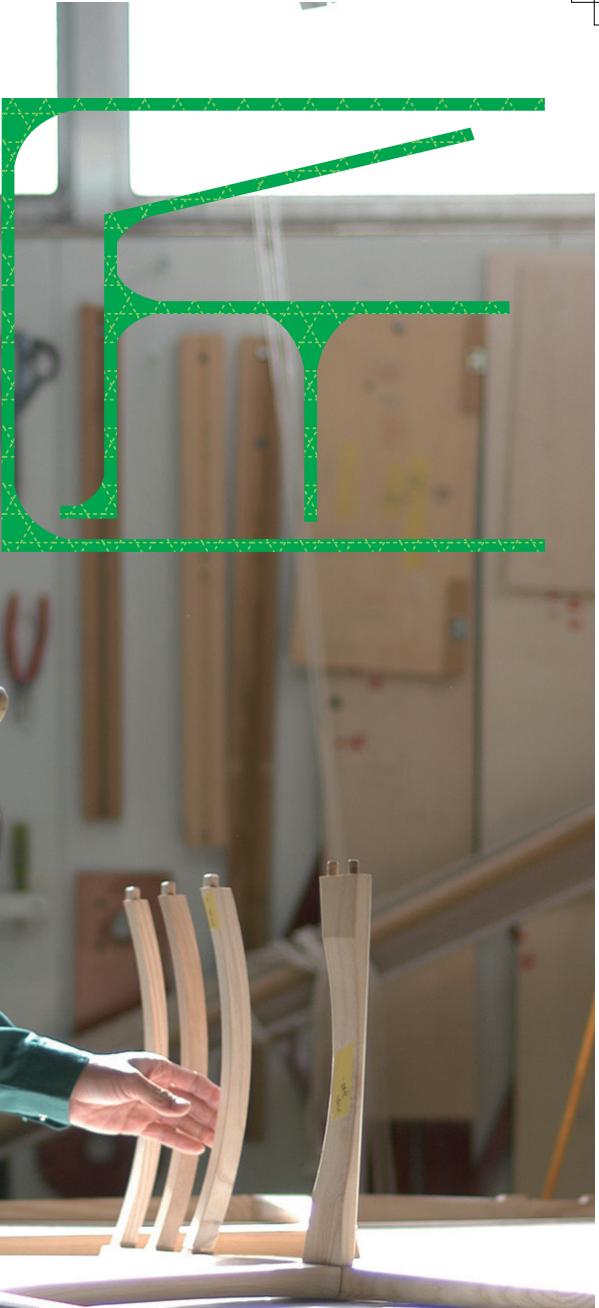
毎年、春と秋それぞれに行われる高山祭は、長きに亘って受け継いできた飛騨高山の誇りです。

祭屋台が一堂に会す壯麗な曳き揃えは圧巻です。



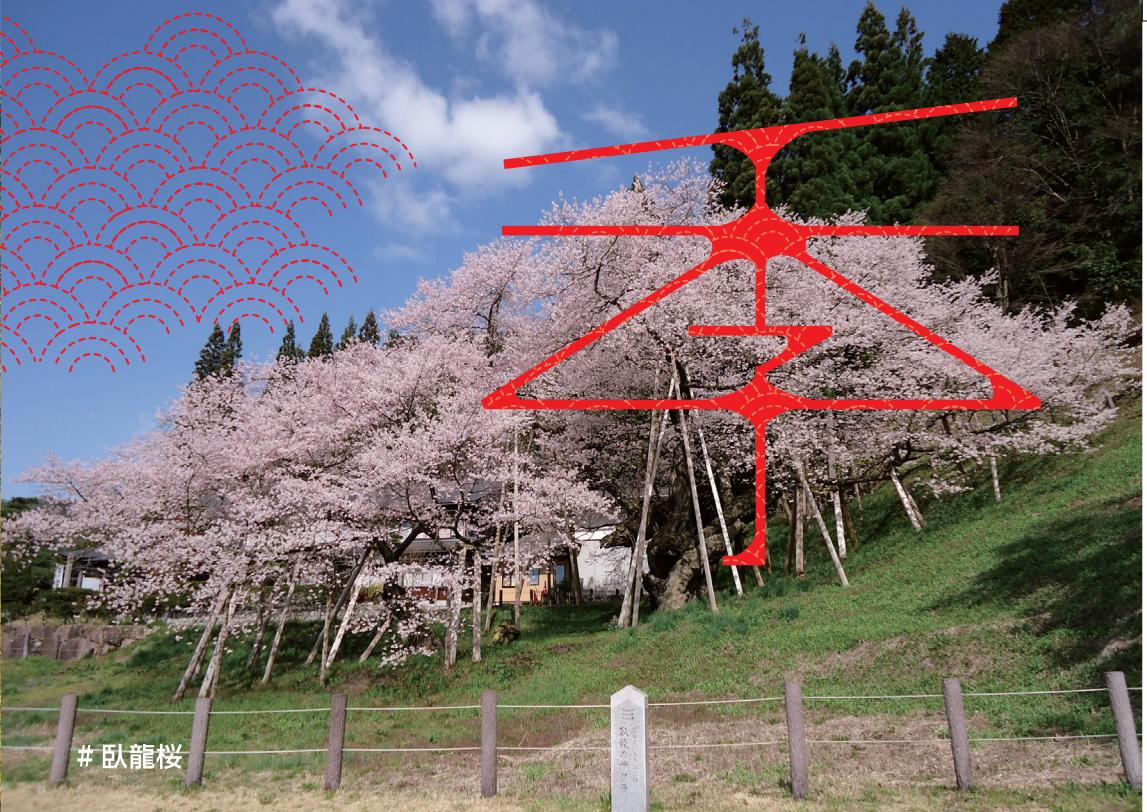
町





日本遺産
飛騨匠の技・こころ
-木とともに、今に
引き継ぐ1300年-





飛騨高山の北東部には、
槍ヶ岳、穂高連峰、乗鞍岳など
標高3,000m級の山々が連なる
飛騨山脈（北アルプス）が広がります。
また山の恩恵である温泉も
大きな魅力のひとつ。
奥飛騨温泉郷には自然の息吹を間近で
感じられる露天風呂が数多くあり、
旅の疲れを癒してくれます。



味



高山ラーメン

しょう油ベースのスープに細い縮れ麺といいシンプルな組み合わせが特徴。お土産としても喜ばれています。



飛騨の酒

清らかなる、良質の米、気候などの条件に恵まれた飛騨高山には酒蔵が多く、銘酒が揃います。



みたらしだんご

あつさりとしたシンプルな

じょう油味が特徴です。香ばしい香りが食欲をそそります。



宿籠かぼちゃ

丹生川町に古くから伝わる神話の「両面宿籠」にちなんで命名。ホクホクとした食感と上品な甘みが特徴です。



飛騨メロン

寒暖差のある飛騨の自然で育まれた高品質なアルスマロン種のメロン。とろけ

るような甘さが人気です。



タカネコーン

高根町の高原で育てられているブランドとうろこです。糖度が17度あり、その甘さは果物に匹敵するほど

山深く、冬には厳しい寒さと雪に覆われる飛騨高山。長く厳しい季節を過ごすための知恵として、漬物や味噌を中心とした保存食が毎日の食卓を通して受け継がれてきました。また、日本各地の文化が街道を経て交わり、独自の食文化が築かれてきた町でもあります。昔ながらの製法のまま伝わるもの、時代の流れによって変化してきたもの、そして現代の人たちの手によって新たに生まれたもの。これらバラエティに富んだ飛騨高山グルメは、わたしたちの「本物」のひとつです。



飛騨牛

岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種。肉質、味ともに高品質で、特に脂の旨みが絶品!



飛騨米

寒暖差があり、きれいな水に恵まれている飛騨高山は、美味しいお米が収穫できる米どころでもあります。



漬物ステーキ

寒さで凍ってしまった漬物を温めて食べようと思まれた家庭料理。白菜漬けを炒め、卵と一緒にしています。



駄菓子

厳選した素材を使い、昔ながらの方法でつくられています。素朴な味わいは、お茶つけにぴったり!



朴葉みそ

朴葉の上に味噌、ねぎ、しいたけなどをのせ、焼きながら食べる郷土料理です。



飛騨高山宮川朝市



赤かぶら漬

飛騨高山の伝統的なお漬物。天然の鮮やかな紅色、酸醇漬物独特の旨味と酸味が特徴です。



飛騨桃

みずみずしく糖度の高い桃です。飛騨桃を使ったスイーツもオススメです。



飛騨りんご

寒暖差によって成熟した糖度の高いりんごです。リンゴジュースもぜひお土産に。



飛騨高山の新鮮野菜

飛騨の恵まれた気候で育った新鮮野菜。春には香り高い山菜も絶品。



高山陣屋前朝市



高山には「高山陣屋前朝市」「飛騨高山宮川朝市」という2つの代表的な朝市があります。

「高山陣屋前朝市」はその名のとおり、高山陣屋前の広場で毎日開かれ、地元産の新鮮な野菜や果物などの農産物、味噌やお餅などの食材が中心に並びます。

そして町の中心を流れる宮川沿いに、ずらりとテントが立ち並ぶ「飛騨高山宮川朝市」。

新旧さまざまな飛騨高山グルメのほか、民芸品も並びます。

朝市のお母さんたちとの人情溢れる会話を楽しみながら、あなたのお気に入りを探してみては?