

みたけ グルメ工房



代表
西尾 禮子

事業者の概要

平成15年に地元主婦たちの手づくり加工食品を商品化し販売するみたけグルメ工房をオープン。平成23年にはこれまでの取組みが評価され、農林水産大臣賞「豊かな村づくり全国表彰」を受賞。

事業者のポリシー

御嶽山の麓、大自然の恵たっぷりの地産食材を使い、地元の主婦たちが愛情込めて、手作り・無添加にこだわる。弁当1つでも、大口注文でも、どんな注文も断らず地元とのつながりを大切にしている地元で愛される事業者。

加工食品に使用する農産物へのこだわり
地元でとれた農産物を使用。

おすすめ商品



商品名 手づくり弁当

〈こだわり・PR〉

手づくりにこだわったおかずたっぷりの人気商品。地元からの注文も多く、1個からでも注文対応。



商品名 三岳ずし

〈こだわり・PR〉

昔のものを継承し、大切にしているため、郷土食の三岳ずしを販売。新巻鮭やダイコン、ニンジンとを麩・酢等で漬けた伝統的な三岳の正月料理。

商品名 すんき、赤カブ漬

〈こだわり・PR〉

幻のかぶと言われた信州の伝統野菜三岳黒瀬かぶを使用。三岳黒瀬蕪の復活にも一役。一切妥協を許さないこだわりぬいた一品。



その他加工品 6月頃は、朴葉まき

商品のご購入は…

道の駅三岳
ほっとひと市梅の里

みたけグルメ工房

木曾町三岳10491-9

TEL: 0264-46-3677

<http://www.mitake-gourmet.com/index.html>



ホームページ