

街の名物・名店 募集!

われこそは、街の一番店と思われるお店を経営の皆様。本誌にてご紹介させていただきま
すので、ぜひ、会報誌係
(26ページ参照)ま
でご連絡ください。
たくさんのご応
募お待ちしております。



街のおいしい & 楽しいお店発見!

毎号、街の人達に愛されるお店や会社をご紹介します

飛騨古川編

味噌煎餅本舗 井之廣

TEL0577-73-2302 FAX0577-73-6766

〒509-4235岐阜県飛騨市古川町式之町7-12

営業時間:AM8:00 ~ PM8:00

定休日:日曜日及び12月31日の午後・1月1日



明治41年から続く伝統の味を、たゆまぬ創意工夫を重ねながら守り続けているのが、今回ご紹介する味噌煎餅本舗 井之廣です。創意工夫により生み出した創業者としてのこだわりは、伝統に胡坐をかくことなく、常に最上のものを求め続ける姿勢として今に受け継がれています。仕込み時期から原料の一つ一つにまで吟味を重ね3年間熟成させた自家製味噌や、抗生物質を使わない餌で育てた鶏の生みだて卵など、全ての原料を細微なこだわりと信念をもとに選び抜いて作っています。原料を吟味し、1枚ずつ丁寧に焼き上げる味噌煎餅は、心を尽くしておいしい味をお届けしたいという作り手の思いそのままに、心に奥深く染み入る味わいです。飛騨古川町伝統の味を、ぜひご賞味ください。

美味しさをお取り寄せ!

ご紹介した商品は全て宅配でお届けできます。下記ホームページからメールで、もしくは上記電話・ファックスにてご注文ください。

ホームページ <http://www.inohiro.com/>

● おすすめの味 (価格は税込)

味噌煎餅

箱入り大1,050円(2枚入り袋×24袋)

小630円(同12袋) 袋入り525円(同10袋)



殻がほんのり桜色をしていることから「さくらたまご」と呼ばれる飛騨特産の卵を贅沢に使用した生地に、熟成した自家製味噌を練りこんで、パリッと焼き上げた逸品。新米の古川産こしひかりで作った贅沢な米麹と、収穫したばかりの秋田産大豆で熟成した自家製味噌の香りと、ほのかな甘味の調和が絶妙です。

生しょうが入り味噌煎餅

箱入り大1,050円(2枚入り袋×20袋) 袋入り525円(同8袋)

生しょうが入り味噌煎餅の小箱はございません。



辛味が強く、繊維が少なく、水分が多いしょうがにこだわって丁寧に着いた、高知産しょうがの絞り汁だけを使用した贅沢な逸品。パリパリッとほおばるたびに、しょうがが程よく香り、生地の甘味としょうがの辛味が口の中でハーモニーを奏でます。混じりつけない素材で作られるからこそ生まれる、優しく深い味わいをご賞味ください。

全国菓子大博覧会名誉大賞受賞、日本交通公社社長賞受賞、岐阜県知事賞受賞

有限会社井之廣製菓舗の
井之丸様にお聞きした

「OBC製品の使い勝手」

使用製品 商奉行21Ver.



井之廣製菓舗の事務管理全般を担当し、多忙な日々をお過ごし
の井之丸勝美様に、
OBC製品についてお
うかがいしました。

商奉行を10年ほど前に導入して以来、バージョンアップを重ねながら使い続けています。導入のきっかけは、手書きで行っていた卸先への請求業務を軽減するためでしたが、今では自社の経営状況を分析・把握する資料としても活用しています。得意先の売上順位や売上高などを調べ、売上の傾向を知ること、今後の課題や改善点を把握できるのでとても役立っています。