



岐阜県産の素材をふんだんに使った まるまるパクパクぎふのがんも

11月4週
デビュー

岐阜西エリアの組合員さんによる検討チームと、揖斐川町にあるお豆腐のメーカー、弓削銘水堂さんが協力して開発しました。岐阜県産の素材にこだわった、家族みんなで美味しく食べていただける「がんも」が、ついに完成です！

自然に囲まれた
弓削銘水堂さんの
工場を見学しました

「岐阜の素材を使ったがんもどき」検討会のみなさん

かくはん

岐阜県産の枝豆、にんじんは
旬の時期に収穫し、加工した
後、冷凍して一年間使います

成型

揚げる

こんがり
きつね色！

110℃の油でしっかりと
火を入れ、最後にさらに
高温でカリッとさせます

ふわふわして
おいしそう♡

半冷凍

菌を増やさない
ための工夫として急
速冷凍した後パッ
クに詰めます

低温殺菌

パックにつめた後、30
分間低温殺菌、その後が
んもの芯温が5℃以下
になるまで冷めます

商品センターから
お店や共同購入で
組合員さんにお届け

1日
寝かせる

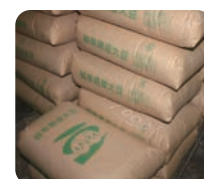
金属探知機、重量チェッ
クを行ない、1日冷蔵庫
で寝かせます。寝かせる
ことでしっかりとした
仕上がりに

「ぎふのうまいもん」で作った「ぎふのがんも」

伊吹山の自然の恩恵を受けたミネラルたっ
ぷりの水と、地元の土で育った大豆は相性ぴった
り。ほかにも岐阜の枝豆やにんじんなど、岐阜
でとれたものにこだわってつくりました。

弓削銘水堂
弓削智裕社長

その① 岐阜県産大豆を使用



主に揖斐川町・池
田町・大野町でと
れた「ふくゆたか」
を使用しています

その② 伊吹山系の伏流水から
汲み上げる地下水を使用

地元の自然が育んだ水は、地元でとれた
大豆と相性ぴったり！

その③ 岐阜県産・国産に
とことんこだわり

大豆、枝豆、にんじんは岐阜県産、
玉ねぎ、コーン、ひじきは国産を
使用しています

その④

家族みんなが
大好きな具材！

コーンと玉ねぎ
入りは、甘くて
だ〜いすき！

いっしょに
工場見学した
林雄大くん

かりっふわっ
ぎふのがんも

おいしさ
のヒミツ

岐阜県産
にんじん

コーン・
たまねぎ

※原寸大です

その⑤

小ぶりでお子さんにも
食べやすい大きさ！
おつまみにもぴったり！

岐阜県産
えだまめ

開発からパッケージデザインまで、
すべて組合員さんの手で作られています

パッケージは岐阜
市の組合員さんのお
子さん、小学2
年 藤井敬介くんの
イラストを採用

パッケージは、
ぼくがデザイン
したよ

開発に携わって 岐阜市 藤井昌子さん

「ぎふのがんも」ができるまで、たくさんの工
程があり、いろんな人が関わっていることを
知りました。ほかの商品もこうやって開発さ
れてきたのかと思うと、より生協商品に愛着
がわくようになりました。試食会で、子ども
たちが「がんもってうまいんやね！」と言っ
ているのを聞いて、「よし、いける！」と思い
ました。

商品名は、岐阜西エリアの
組合員さんに公募し、池田
町の組合員さんの「ぎふの
がんも」に決定！

組合員さんおすすめアレンジレシピ

トースターで焼いて塩
をかけるだけでも美味
しいですよ。バジル
ソースをのせて焼くと
ちょっとオシャレなお
つまみに！



4つに切ったがんもを、にん
じん、ごぼう、まいたけといっ
しょに出汁で炊いて炊き込み
ごはん



焼いたがんもに、きのこあんを
かけて。秋にぴったり、ほっこ
りあったまります



トースターでカリッと焼いて、
サラダのトッピングに。和風ド
レッシングがおすすめです