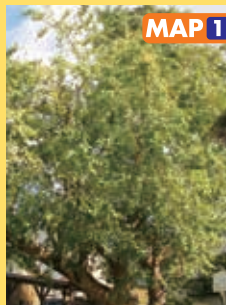




イチヨウの原木

MAP 1 久寿 (久治) イチヨウ



祖父江町山崎 個人蔵。
樹高12.6m、胸高囲3.9m。イチヨウ科。
約170年前、現当主の富田芳之の5代前の栄左エ門が
黄葉を楽しむために、自宅の庭にイチヨウを2本植え
たと伝えられる。その息子久次郎が収穫した銀杏を
「久治」として名古屋市場へ出荷した。その実が大きく
高値で売れたことから、山崎地区で評判になり、そ
の穂木が広まった。2本のイチヨウの内1本は台風で倒
れ、残る1本の本樹は北西方向に大きく傾いている
が、樹勢はすこぶる良い。

MAP 2 金兵衛イチヨウ



祖父江町桜方 個人蔵。
樹高20m、胸高囲2.6m。
イチヨウ科。
樹勢は極めて旺盛で多量
の銀杏が収穫できるとい
う。本樹は雌株で先祖の
金兵衛氏が植えたという。

MAP 3 栄神 (栄信) イチヨウ



祖父江町神明津 個人蔵。
樹高19m、胸高囲2.4m。
イチヨウ科。
地上2.5mの所で幹が3本に分かれ
る。先祖の栄次郎氏が植えたもの
で、栄次郎の栄と神明津の神をあ
わせて栄神イチヨウと名付けたと
いう。また、鳥が枝をくわえて落し
ていった、その枝を接木して栄神イ
チヨウができたとも伝承している。

MAP 4 祐専寺イチヨウ



祖父江町山崎 祐専寺
蔵。樹高31m、胸高囲
3.2m。イチヨウ科。
雌株で樹勢はよく、本堂
を圧している。イチヨウ
の材を寺で使うために
切り取られた後の株から
生じたものと伝えられて
いる。



日本一の祖父江 ぎんなんを加工した 魅惑の名産品

花乃屋 TEL 0587-97-0297



いちょう年輪

香り豊かな銀杏を生地に練り込
み、一層一層丁寧に仕上げたこ
だわりの逸品です。



ぎんなんパイパイ

パイ生地にパウダー状の銀杏が
たっぷり入ったパイです。



ぎんなんしぐれ

良質で香り豊かな銀杏を白あ
んの中に練りこんだ生菓子です。



銀杏ういろ

古式製法を守り長時間かけてつ
くりあげたういろです。生地に
練りこんだ銀杏がほのかに香
ります。



銀杏かすてら

とれたて3日以内の愛知県産の新鮮卵。
こだわりのハチミツ。祖父江銀杏など材
料を厳選しました。あとから押し寄せる
銀杏の味を是非、お楽しみください。



ぎんなん中華まん

具にも生地にも銀杏を使ったフカ
フカの中華まんです。



ぎんなん羊羹

銀杏の粒がたっぷり入った、甘さ
とほろ吉さのバランスが絶妙な
羊羹です。



ぎんなん黄葉

イチヨウの葉をかたどった焼きま
んじゅうの中に練りこまれたぎ
んなんの食感がアクセントとな
っています。



ぎんなんきしめん

昔ながらの手作業と、祖父江ぎんなんの配合
率15%のコンの強い麺です。季節にあわ
せて、うどんやそうめんもご用意しております。



大橋米店

TEL 0587-97-0289



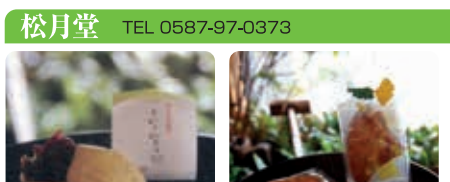
祖父江商工販売

TEL 0587-96-9909



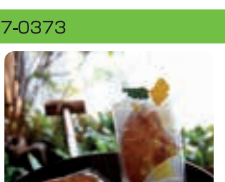
イチョウのまな板

「祖父江ぎんなん」は大粒でも
ちりとした食感が特徴です。



ぎんなん春秋

小豆餡に銀杏を混ぜ込んだ極上
の一口最中。(題字は故小林桂樹
筆)



いちょうサブレ

さくさくとしたサブレをイチヨウ
の型で抜き、その上に銀杏をあ
しらった商品です。日持ちも長く
ロングランで楽しめます。



銀杏もち (秋季限定)

なめらかな漉し餡(こしあん)を
柔らかい二重餅で包む。餅の
中に品良く散るのほのかに刻
んだ銀杏。ほのかに銀杏の風味
が伝わってくるようです。



公孫樹 (秋季限定)

なめらかな漉し餡(こしあん)に銀
杏を入れ、柔らかな二重餅でい
ちょうの形のように折りたたんだ
上生菓子です。



プリンセス ギンコ

日本初のイチヨウ花酵母純
米酒。フルーティーな味わい
が魅力。



銀杏焼酎「藤九郎」

日本一といわれる「祖父江ぎ
んなん」を贅沢に使った味、香り、
旨みが凝縮した本格焼酎です。



香り高い 銀杏料理

こだわりの「ぎんなん」料理

日本一の「祖父江ぎんなん」を使用し、丹精こ
めて作りあげた自慢作。
美味しくて美しい名産品を、どうぞじっくりと
お楽しみください。

中国料理 北京 (MAP 7)
TEL 0587-97-0501



銀杏ラーメン

懷石 魚惣 (MAP 12)
TEL 0587-97-1127



銀杏懷石 (要予約)

季節料理 しろ石 (MAP 13)
TEL 0587-97-8486



銀杏懷石 (要予約)

びやす (MAP 14)
TEL 0587-97-0354



銀杏料理 (要予約)

OREGAYAREBA (MAP 15)
TEL 0587-81-6639



銀杏アヒージョ

福弥 (MAP 16)
TEL 0587-97-6464



銀杏コロッケ