

関の刃物と美濃和紙産地直売センター



関刃物



日本一の刃物の生産地「関」

関刃物の歴史は鎌倉の時代、約850年も前に始まりました。関の地は日本刀つくりになかえなない良質な水や松炭、焼き刃土に恵まれ、鎌倉と京の中間という地の利、そして何にもまして織田信長を始めとする戦国の覇者に保護され発展しました。現在もその伝統と技術を引き継ぎ今に生かす、多くの刃物メーカーが良質な商品を生産し、全世界に出荷しています。

全鋼製 本鍛造包丁

本物だけが持つ切れ味と耐久性を備えた逸品です。



美濃和紙

1300年の時を受け継ぐ和紙の町「美濃」

美濃は遠く平安の世より紙を漉いてきた町です。美濃和紙は楮を主原料とし薄く丈夫な紙を漉くため「流し漉き」の技法を確立しました。この紙を長良川の清流と水運が遠く京への道を開き、全国へとその名が広がりました。現在でも20件近い漉き屋が残っており、昔ながらの紙を製造しています。

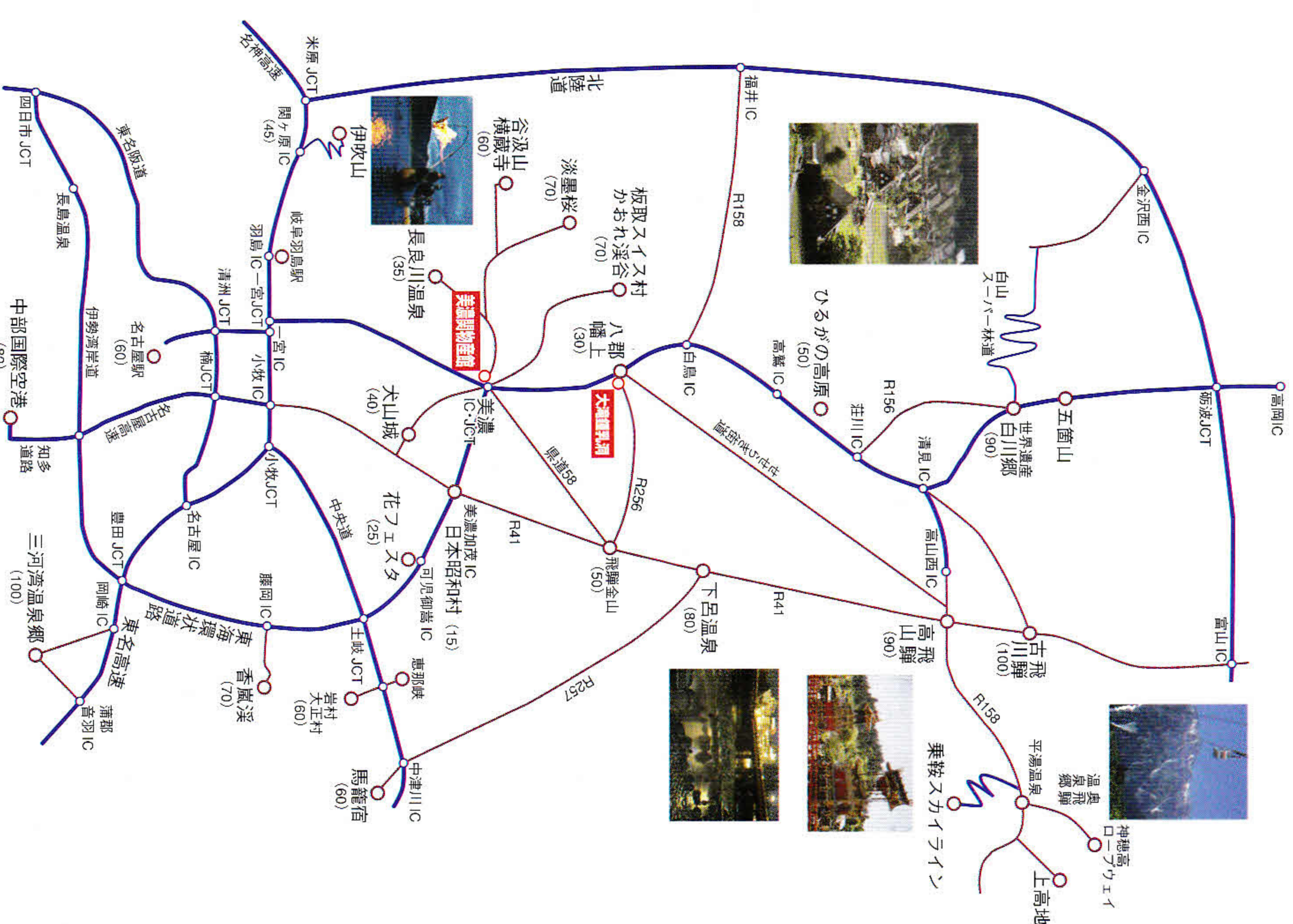


当店には本美濃和紙を始め、郷愁を誘う紙細工、紙人形から最新の和紙商品まで、産地ならではの品ぞろえでお待ちしております。

本美濃和紙は2010年秋 世界無形文化遺産に!

主要観光地アクセスマップ

() 内の数字は美濃ICからの所要時間です



お問い合わせ

〒501-3753 岐阜県美濃市松森271-2
TEL.0575 (35) 2220 FAX.0575 (35) 1477
E-mail:bussankan@crocus.ocn.ne.jp
旅行業者必見サイト 検索



美濃関物産館

お食事のご案内

- 総収容席 最大550席
座 敷 最大350席(3分割可能)
ホール 最大160席、一階席 最大40席
- 併設施設【喫茶レストラン】80席
【麺類コーナー】20席



舞茸わっぱ蒸し料理 ¥1,575



牛ミニステーキと舞茸わっぱ蒸し ¥2,100



牛しゃぶと舞茸わっぱ蒸し ¥2,100



舞茸わっぱ蒸し料理 ¥1,050



牛肉の朴葉みそ焼き料理 ¥1,470



牛肉のしゃぶしゃぶ ¥1,575



キノコ鍋料理 ¥1,260



雛ちらし (雛まつり限定料理) ¥1,050



花せいろ (4月季節料理) ¥1,260

お弁当のご案内

配達場所は東海北陸道、
関または長良川SAおよび店頭となります。



鵜飼弁当 ¥1,575



みそかつ弁当 ¥1,050



朴葉寿司弁当 ¥1,050

お花見弁当、
もみじ狩り弁当も
ご用意いたします。

