



ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 冬

# 静岡食べ歩き手帖

冬の美食。  
心躍る特別な時間。

今回のテーマ『冬至祭』

開催期間

12 / 11 (水) ~ 25 (水)



## 愛されて50年

駿河の国、久能浜の塩づくりに始まった、我が国でいちばん古い塩メーカーの塩、「あらしお」は、今年でブランド誕生50年。平釜でじっくり煮詰めた、昔ながらの純良な塩の結晶は、海の味わいを含み、まろやかで繊細な味わいです。「あらしお」の雪のような結晶は溶けやすく、料理の素材によくなじみ、新鮮さを逃さず、持ち味をぐんと引き立てます。食の都 静岡の、いい食材と、おいしいものを愛する皆様とともに、これからも。

舟  
釜  
塩

舟  
釜  
塩  
に  
仕  
よ  
げ  
た

あらしお株式会社

〒421-0121 静岡市駿河区広野 2308  
Tel / 054-259-3118 <http://www.arashio.co.jp>



「あらしお」は登録商標です。

静岡県から  
発信！

# 和食 日本人の伝統的な

# 食文化を無形文化遺産に

新鮮で多様な食材と

その持ち味を尊重し、

自然の美しさや

季節の移ろいを表現する

「和食文化」を

静岡県は広く発信します。

本県は四季折々、旬の食材が豊富で、生産される農林水産物の数・質ともにトップレベルの「食材の王国」であり、米や茶、まぐろやしらす干などの和食食材の全国有数の消費地でもあります。



## Contents

- 02. 巻頭特集 〈東部〉
- 04. 巻頭特集 〈中部〉
- 06. 巻頭特集 〈西部〉
- 08. ふじのくに食の都 仕事人マップ
- 10. 仕事人 × 県産食材 ～仕事人紹介～
- 22. ふじのくに農芸品フェア 2014
- 23. 食の都大路「周遊キャンペーン」第1弾

本誌の掲載・取材情報は2013年10月現在のものとなります。天候などの状況により、掲載内容は予告なく変更となる場合があります。詳細は各店にお問い合わせください。写真は全てイメージです。

食 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 冬

# 仕事人が創る最高の冬の味

今回のテーマ食材は、海老芋、牛肉、豚肉、鶏肉、ジビエです。

仕事人が腕を奮った逸品の数々。\*ふじのくに、の恵みと仕事人の素晴らしさを、ぜひお楽しみください。



「菜食県美 クリスマスコース」

## ■コース内メニュー



「クリスマスオードブル6種盛り」(左)  
「甘海老と蟹ポジションの淡雪ソース」(右)

中032

## 菜食県美 クリスマスコース

素 清助どんこ、金目鯛 など

¥ 4,000円

陸茶坊 [函南町]

子どもから大人まで楽しめるコース料理をと、唐揚げや海老、ローストビーフを取り入れた。一押しは金目鯛の大吟醸の酒粕煮。酒粕の甘味が口に広がる絶品!!唐揚げもお茶と桜海老のパウダーがまぶしてあり、香り豊かだ。随所に\*ひと工夫。が光るオリジナリティ溢れるコースとなっている。



仕事人 中沢隆彌

20歳から中国料理の道へ進み、2006年から現在の陸茶坊の料理長に。1996年には、フジテレビ「料理の鉄人」で鉄人陳建一氏に勝利した。





「伊豆鹿肉のすじ煮込み パルマンティエ風」

仏015

## 伊豆鹿肉のすじ煮込み パルマンティエ風

素 伊豆鹿、ジャガイモ ¥ 1,180円

ワインバー&レストラン アイアイ [沼津市]

赤ワインで煮た伊豆鹿のすじ肉に、マッシュポテトをのせて焼いた、フランスの伝統料理。とろけるほどに煮込まれた肉にほくほくのポテト、肉の旨味とポテトの甘味の相性は抜群だ。鹿のすじ肉が、これほどまでに美味しいのかと驚く一皿である。

■地場産素材使用メニュー



「季節の野菜サラダ」  
「自家製の鯖スモーク」

仕事人 立川 淳

20歳で料理を始め、修行を経て1972年に「restaurant aiai」を開業。2009年に現在の場所へ移転し、仏から帰国したソムリエの息子さんと切り盛りしている。



目003

## 駿河の幸と 静岡野菜の寄せ鍋

素 金目鯛、いわたしろねぎなど

¥ 15,000円～ (1泊2日)

ねの湯 対山荘 [伊豆市]

かつおダシに素材の旨味が活かしたやさしい味わい。白菜ではなく、シャキシャキ感が独特なレタスを使用。鍋の概念にとらわれず美味しさを追求する。温泉宿として、やはり地場のものを味わって欲しいと、常に修善寺、伊豆の素材を中心に使用。静岡の食材の豊かさを実感する。



■コース内メニュー



「海老芋まんじゅう」

仕事人 小野隆之

高級旅館「桃李境」で修行。その後ホテルや旅館で経験を積み、熱海「桜花ひねます亭」の料理長に。2012年から「ねの湯対山荘」で腕を奮う。



「駿河の幸と静岡野菜の寄せ鍋」



「千頭産天然日本鹿、モモ肉のポワレ、ソース・ポワグラード、掛川のブルーベリー添え」

■コース内メニュー



「静岡県産平目と白ネギのマリネ、サフラン風味のヴィネーグレット」



「静岡県産白菜と、浜名湖産牡蠣のアラクレーム」

仏 059

## 冬の食の都 スペシャルランチ

素 鹿肉、平目 など ￥ 2,100円

ボン・コラージュ【焼津市】

メイン料理はテーマ食材であるジビエを使用。榛原郡川根本町千頭産天然日本鹿のモモ肉はやわらかく、臭みはない。濃厚なソースの甘みとブルーベリーの酸味が添えられ、肉の豊かな味わいが引き出されている。前菜は静岡県産平目のマリネ。サフランで色づけたネギが彩りを添える。スープにはベスト状にした牡蠣が入っており、口の中で香りと旨味が広がる手の込んだ逸品だ。ランチという気軽さも魅力的。仕事人の腕と発想が活きた、表情豊かな料理を満喫したい。



仕事人 萩原雅之

高校卒業後料理の道へ。洋食店での勤務後上京。「ポールボキューズイン東京ルマエストロ」にて本格フレンチを学ぶ。1996年に「ボン・コラージュ」を開店。



「自然薯 とろろ饅頭」

菓074

## 自然薯 とろろ饅頭

素 牧之原産自然薯 ￥ 120円

創菓季薫 御菓子司 扇子家 [牧之原市]

香り、味ともに良いと仕事人が評価する牧之原産自然薯。地元の素晴らしい素材を使いたいと生まれた饅頭だ。もちっとした食感に上品な甘さの餡が良く合い、つついもう一個と手が出る美味しさ。香りづけに醤油、味を引き締めるために塩を少々入れている。シンプルな饅頭だけに、職人の技が活きている。



新商品セレクション2011  
金賞受賞



「お蜜柑DEろー」

仕事人 高橋克壽

東京製菓学校卒業後、フランス菓子界の巨匠弓田亨氏に師事。和菓子は菓匠「京山」の佐々木勝氏に師事した。菓子のコンクールやコンテストでの受賞歴多数。



目042

## 蕎麦ずし縁高弁当

素 美黄卵、椎茸 など

￥ 2,500円 (2日前までに要予約)

御所丸 [静岡市]

茶懐石はおもてなしの料理である。そのため、手間ひまかけた品が並ぶ。蕎麦ずしは更科蕎麦を使い、香り豊か。口に含めば根菜が食感のアクセントに。味付けは全てが繊細。地場産の素材の味を堪能できる。約1ヶ月かけて作る煮梅も、ほんのり甘くとろける程にやわらかい。



「しずおか食セレクション」  
認定商品使用メニュー



「美黄卵の卵焼き」

仕事人 竹内章代

茶道の裏千家を学び、正統な茶懐石を作りたいという想いで2005年に「御所丸」を開業。茶懐石に加え、伝統文化や栄養学にも精通。



「蕎麦ずし縁高弁当」



「バルサミコンソースでいただく骨髓を添えた夢咲牛」

## ■コース内メニュー

「鴨肉のラビオリ  
トビナンプール・クリーム仕立てフォアグラを添えて」

「3種の前菜盛り合わせ」

伊109

クリスマスディナー  
スペシャルコース

素 遠州夢咲牛 など

¥ 9,450円 (要予約)

トラットリア ディボ・ディバ [浜松市]

1年を通して登場したことのないメニューからなるコース料理。メインは遠州夢咲牛のソテーに牛の骨髓が添えられ、さらにとろける食感と濃厚な味わい。前菜の一品、塩漬けた鹿肉をワインに漬け熟成させたカルネサラータにも驚く。想像と違うぶるっとした食感で、噛むほどに味が染み出す。鴨肉のラビオリにはフォアグラのソテーが添えられ、ソースはめずらしい菊芋を使用。食材、調理法、全てがスペシャルなコース。



仕事人 高木 富士夫

フランス料理の道に進むが、イタリア料理の老舗「文流」の吉田勝昭氏と出会い、地中海料理を志す。浜松で西洋野菜やハーブの栽培が行われていることを知り、帰省。1999年に「ディボ・ディバ」開店。



「みかんゼリー」

菓 126

## みかんゼリー

素 みかん ￥ 390円

ふる里 [浜松市]

甘味の豊かな三ヶ日みかんを使用。地元の素材を他では食べられないお菓子にしようと思ったのがこのゼリー。みかんそっくりの容器を開ければみかんの輪切りが見え、見た目にも楽しめる。輪切りのみかんの食感を存分に楽しめるよう、ゼリーは少し固め。細部まで仕事人のこだわりが光る。



「しずおか食セレクション」  
認定商品使用メニュー



三方原馬鈴薯を使用した「ジャガイモ王国」

仕事人 新居義信

製菓専門学校で和菓子和洋菓子を学んだ後「ふる里」へ入社。洋菓子部門、和菓子部門を経た後、製造部長に就任。新商品の開発に参画している。



114 102

## クリスマス メニュー2013

素 天竜鹿、地元産各野菜 など

¥ ディナー8,400円(要予約)

ラ・セゾン・デ・プリムール [浜松市]

貴重な天竜産生け捕りの天然鹿肉は、ジビエの概念を覆す美味だ。臭みが全く無く、やわらかで繊細な味わい。仕事人もその味に驚き、初めて使用。特別なのは素材だけではない。スモークして旨味が凝縮した前菜の魚介類など、ひと手間かけたコース料理を堪能したい。



■コース内メニュー



四種魚介の  
自家製瞬間スモーク

仕事人 山田秋晴

「浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン」で修行。清水の駿河亭を経て渡仏。シェ・モリヤ勤務後、2009年「ラ・セゾン・デ・プリムール」開業。



「天竜生け捕り天然鹿のポワレ カシス風味ソース」

# ふじのくに食の都 仕事人に会いに行こう。

まずはあなたのお住まいの近隣から巡るもよし。  
目をつぶって触れた場所に行くもよし。  
食べたいジャンルなどから、  
お好みの料理を見つけてみてください。



**浜松市北区**

- 102 レストラン ラ・セゾン・デ・プリムール
- 103 社のふう
- 104 KIARAリゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU
- 112 レストラン カツヌマ
- 113 ふれあいレストラン食業工房
- 126 佛ふる里

**浜松市中区**

- 079 プティカザリス
- 080 魚料理専門 魚魚一
- 081 総本家 みその
- 082 懐石いっほ
- 083 弁松
- 084 饅頭清館 グランドホテル浜松 民芸割烹「いなんば」
- 085 日本料理 日の出
- 094 フランス料理タルタル
- 095 ビストロ・ド・ターバン
- 096 ホテルコンコルド浜松 フランス料理「エトワール」
- 097 レストラン エピファニー
- 098 ジ・オリエンタル・テラス
- 109 トラットリア ティボ・ディバ
- 110 イタリア料理トラットリア ジージョ
- 115 オークラクトシティホテル浜松
- 116 オークラクトシティホテル浜松 桃花林
- 117 中国料理 鳳凰
- 118 中国料理 鳳凰
- 120 オークラクトシティホテル浜松「鉄板焼きざんが」
- 125 プティカザリス

**浜松市西区**

- 086 割烹 松の家
- 087 饅弁天鳥 山本亭
- 088 魚河岸料理 太助
- 099 Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ
- 100 フランス料理ソワニエ
- 101 浜名湖ロイヤルホテル「バンボシュール」
- 119 新中国料理ムーラン

**浜松市東区**

- 089 日本料理 寿し半 藍路
- 105 ひらまつ亭

**浜松市天竜区**

- 091 HARU@ シストヨ
- 106 船明荘
- 128 小松屋製菓

**浜松市浜北区**

- 090 万葉亭
- 121 井厨房 シェ・くはた
- 127 ピアン正明堂

**掛川市**

- 075 和彩 いっしき
- 107 ATELIER M.O.F
- 111 饗ヤマリゾート つま恋 ステーキ ジヤルダン
- 114 中国料理 四川
- 123 伊藤菓子舗

**島田市**

- 051 和座こまつ

**森町**

- 124 菓子司 中島屋

**磐田市**

- 077 和食処 なかや
- 078 (有) まつや
- 093 レストランハーモニ
- 108 イタリア料理 ラ・カンティナ

**袋井市**

- 076 手打ちそば 六兵衛

**静岡市葵区**

- 041 割烹みなかみ
- 042 御所丸
- 043 水塩土菜
- 044 浮月楼「浮殿」
- 045 ふじのくに TERRACE
- 053 フランス料理 Pissenlit
- 054 La Cave de NAGAFUSA ラ・カヴ ド ナガフサ
- 055 グランディエール プケ トーカイ レストラン ヴォーシエル
- 056 め・まんま ピアンマンジェ
- 062 ステーキ・歐風料理と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじがや
- 063 静岡グランドホテル中島屋
- 065 広東料理 棗
- 067 静岡グランドホテル中島屋 うず
- 069 炭火&Bar ABURI NO SUKE 大西屋旅館
- 071

**静岡市清水区**

- 039 膳処やましち
- 040 草穂茹兵衛
- 060 DA IKEDA per-P コック (ダ・イクダ・ベル・P コック)

**藤枝市**

- 049 魚菜旬 実和
- 050 友喜
- 061 NORI
- 064 サ・グランド ティアラ藤枝

**焼津市**

- 048 濱のやど 汀家
- 058 ホテルアンピア松風閣
- 059 ボン・コラージュ
- 072 Patisserie gouter (パティスリー グーテ)

**牧之原市**

- 073 ふるさと創業処 扇松堂
- 074 創業季薫 御菓子司 菓子家

**菊川市**

- 092 西欧料理サヴァカ
- 122 献上菓舗 大竹屋

**静岡市駿河区**

- 046 待月楼
- 047 ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花宴」
- 057 ホテルセンチュリー静岡 プフエ・ダイニング「ラフルール」
- 066 Cham
- 068 ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」

**西伊豆町**

- 002 田舎料理つくしのんびりじゃ
- 031 私房菜合歡

**松崎町**

- 011 プロヴァンスド すずき
- 021 イタリアンレストラン サルテー

**新富士**

- 009 ふじしげ
- 017 Restaurant Mitsu

**富士宮市**

- 016 レストラン☆ヴィルゴ
- 038 Dande-lion グンデ・ライオン

**沼津市**

- 007 美食倶楽部 運 Ren
- 014 ラセール
- 015 ワインバー&レストラン アイアイ
- 037 お菓子処 ヤマモト

**伊豆市**

- 003 ねの湯 対山荘

**河津町**

- 001 かね吉一燈庵
- 010 レストラン バガテル
- 018 レストランテオキードロ
- 019 アンティカ トラットリア ダル ビラータ

**南伊豆町**

- 026 小さな宿&レストランしいの木やま

**御殿場市**

- 008 旬菜やま城
- 028 YAKITTORIA INAHO
- 029 くいしんぼ五味

**富士市**

- 016 レストラン☆ヴィルゴ
- 038 Dande-lion グンデ・ライオン

**沼津市**

- 007 美食倶楽部 運 Ren
- 014 ラセール
- 015 ワインバー&レストラン アイアイ
- 037 お菓子処 ヤマモト

**伊豆市**

- 003 ねの湯 対山荘

**河津町**

- 001 かね吉一燈庵
- 010 レストラン バガテル
- 018 レストランテオキードロ
- 019 アンティカ トラットリア ダル ビラータ

**南伊豆町**

- 026 小さな宿&レストランしいの木やま

**三島市**

- 005 みしまプラザホテル
- 006 御登喜和
- 012 Brasserie Mugis
- 013 みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン
- 024 ロザート
- 027 みしまプラザホテル
- 033 中国広東料理 抜天
- 034 クリーム・ド・クオーレ
- 035 佛 blueberry
- 036 佛口ヤル

**清水町**

- 020 バッカスのへそ

**西南町**

- 032 陸茶坊

**伊豆の国市**

- 030 ホテルサンパレー 富士史 古茶青山

**伊東市**

- 004 ホテル伊東 ガーデン
- 022 伊豆高原 ミッシェルガーデンコート ラヴィータ エ ベッタ

**下田市**

- 025 スペイン料理 MINORIKAWA

「ふじのくに食の都づくり仕事人」のお店の場所や情報は、詳しくは [ふじのくに食の都](#) 検索

09

ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 冬 2013.12/11-12/25 08

# 仕事人 × 県産食材

今回の仕事人ウィークには、県内を中心とした130名の仕事人が参加しています。  
この機会にぜひ県産食材の魅力をご堪能ください。



「しずおか食セレクション」認定商品使用

使用する主な静岡県産食材 対象メニュー価格  
住所 電話番号 席数 営業時間  
定休日

東部地区

## フランス料理 French

010 【仕事人:加藤久也】

本日のおすすめ(白身魚と鮮魚のすり身のオープン焼き 三河産あおさのりのソース)

※ランチのみ

海老宇、エリンギ、しめじ ¥2,300円

レストラン バガテル

静岡県河津町峰 1073 ☎0558-34-2200 ☎146

11:00～14:00 ☎不定期

011 【仕事人:鈴木克則】

冬野菜の蒸し煮 伊豆のジビエのソテー  
ポアブラードソース

※コース料理の1品として ※アラカルトとしても提供可能

伊豆のジビエ(鹿肉ほか) など ¥コース:3,800円

プロヴァンスド すずき

静岡県松崎町連部 103-3 ☎0558-42-3701 ☎28

11:30～14:00 (LO)、17:30～20:00 (LO) ☎火

012 【仕事人:大川太】

伊豆シカのグリエ 森の香り仕立て

※ディナーのみ

伊豆廳 ¥2,000円

Brasserie Mugi<sup>®</sup>

三島市本町 3-8 ☎055-973-3226 ☎20

11:30～14:00、18:00～22:00 ☎火

013 【仕事人:尾国克行、杉山尚】

県産食材を使用したフレンチ懐石

この時期に入手できる食材 ¥コース:3,150円～

みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン

三島市本町 14-31 ☎055-976-2303 ☎50

11:30～14:00、17:00～20:00 ☎夏期、年末

014 【仕事人:平館亮治】

駿河湾産手長海老の一皿、

静岡そだちサーロインの赤ワインソース

※要予約、ディナーのみ ¥11,000円～

ラセール

沼津市大岡 1706-2 ☎055-951-4410 ☎36

12:00～14:00 (LO)、18:00～21:00 (LO) ☎月

006 【仕事人:伊東亮】

海老芋のおろしあんかけ

海老芋、大根、人参、しいたけ ¥840円

旬登喜和

三島市広小路町 1-41 ☎055-975-3312 ☎107

11:00～13:30 (LO)、17:00～21:00 (LO) ☎不定期

007 【仕事人:伊藤哲也】

遠州天然トラフグコース

※要予約、単品の提供もあり

遠州天然とらふぐ ¥コース:12,000円～

美食倶楽部  
連 Ren

沼津市土町 1-2

東方ビル2F

055-962-7160

20

12:00～14:00

17:00～24:00

(曜は前日までの完全予約)

休 日



008 【仕事人:田代安弘】

金華豚のシチュー

※宴会コースの1品として

御殿場産金華豚、野菜 ¥宴会コース:4,200円～

旬菜やま城

御殿場市山の尻 996-1 ☎0550-83-9665 ☎150

平日/11:00～13:30、土日祝/11:30～14:00

夜/17:00～20:30 ☎水、第1火



009 【仕事人:小林繁嗣】

朝霧ヨーグル豚 シャブシャブ定食

朝霧ヨーグル豚 ¥2,300円

ふじしげ

富士宮市上井出 2324-3 ☎0544-54-0848 ☎座敷150/イ36

11:30～13:30 (LO)、17:30～19:30 (LO) ☎火、夜、水

東部地区

## 日本料理 Japanese

001 【仕事人:猪川康之】 【特典】夕食の方  
温泉入浴サービス

冬至 河津の冬至コース料理

※夕食要予約 (ランチ不可)

わさび、清助どんこ、金目鯛、野菜、県内産コシヒカリ

1泊2食14,800円(夕食のみ6,300円)

かね吉一燈庵

賀茂郡河津町見島 123-5 ☎0558-32-0345 ☎40

17:30～19:00 ☎無休

002 【仕事人:藤井正和】

鱈はんぺんのソテー(旬野菜添)

※昼食のみ(定食の中の1品として)

¥鱈

¥1,000円、1,500円、2,000円

田舎料理づくし のんびりじゃ

賀茂郡西伊豆町字久須 391-1 ☎0558-55-0395

20 ☎10:30～15:30 ☎不定期

003 【仕事人:小野隆之】

駿河の幸と静岡野菜の寄せ鍋

※コース料理の1品として

金目鯛、いわたしねぎ、青梗菜、レタス、椎茸

1泊2日15,000円～

ねの湯 対山荘

伊豆市修善寺 883 ☎0558-72-0331 ☎35

11:30～14:00、17:30～20:00 ☎不定期

004 【仕事人:楢山和正】 【特典】小鉢一品サー  
ビス、入浴サービス

冬の創作会席膳(釜飯付)

※前日までに要予約、2名様より

高糖度トマト「アメーラ」、釜揚げえび、わさび、など

昼食2,500円～/夕食4,500円～

ホテル伊東 ガーデン

伊東市松原 655 ☎0557-36-3841 ☎15

11:00～14:00、17:00～20:00 ☎不定期

005 【仕事人:川口功二】

冬のふじのくに会席コース

※要予約

海老芋、金目鯛、桜えび ¥コース:5,250円～

みしまプラザホテル

三島市本町 14-31 ☎055-972-2121 ☎70

11:00～14:00、17:00～20:00 ☎月(祭日は除く)

026 【仕事人:鈴木功】

南伊豆の山で育った猪のラグーのバスタ

🍖 猪肉 🍽️ 1,400円

小さな宿&レストランしいの木やま

📍 賀茂郡南伊豆町伊浜 2222-2 📞 0558-67-2111 🕒 18  
🕒 12:00~14:30 (L.O.)、18:30~20:00 (夜は予約のみ)  
🔥 火、水、木



027 【仕事人:杉戸伸嘉】

海老と箱根野菜のフリッター  
ペッパーレモン風味の温サラダ

※要予約 (10名様より) コース料理の一品として  
🍤 駿河湾産海老、箱根野菜 🍽️ コース:5,000円  
みしまプラザホテル  
📍 三島市本町 14-31 📞 055-972-2121 🕒 500  
🕒 11:00~14:00(L.O.)、16:00~20:00 🌞 夏期、年末

028 【仕事人:坂元俊輔】

地鶏の梳ソーセージ

📍 御殿場太陽チキン 🍽️ 560円

YAKITORI INAHO

📍 御殿場市萩原 738 📞 0550-82-0601 🕒 18  
🕒 17:00~22:30(L.O.) 🍷 月

029 【仕事人:五味正博】

イノシシのやわらか黒ビール煮

🍷 イノシシ、くり、さつまいも、さといも  
🍽️ 1,450円

くいしば五味

📍 御殿場市萩原 992-577 📞 0550-80-5353 🕒 36  
🕒 11:30~14:00、17:00~20:30 🔥 火、第3水

東部地区

中華料理  
Chinese

030 【仕事人:中沢直也】

地鶏鶏腿肉の特製煮込み

※4,000円以上のコースの前菜盛り合わせの一品として  
🍖 地鶏鶏、ベヒーリーフ MIX 🍽️ コース:4,000円~

ホテルサンパレー  
富士見 古奈青山

📍 伊豆の国市古奈 185-1  
📞 055-947-3100  
🕒 70  
🕒 11:30~14:00(L.O.)  
17:30~20:00(L.O.)  
🌳 無休



021 【仕事人:佐藤健司】

天城のいししのラグー ブルーベリー風味  
手打ちパツパルデッレで

📍 天城のいしし 🍽️ 1,400円

イタリアンレストラン サルーテ

📍 賀茂郡松崎町那賀 170-9 📞 0558-43-0885 🕒 30  
🕒 11:30~14:00 (L.O.)、17:30~20:00 (L.O.) 🌳 水



022 【仕事人:小関雅彦】 🌟 【特典】 ワンドリンク

天城3年物アマゴのクルード  
有機郷組野菜とトマトのマヨネーゼ

※コースの前菜として  
📍 天城紅虹あまご、有機郷組野菜 🍽️ コース:3,500円  
伊豆高原ミツェルガーデンコート ラヴィータ E ペツラ  
📍 伊東市川奈 1439-1 📞 0557-44-4555 🕒 40  
🕒 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 🌳 不定休



023 【仕事人:黒羽徹】

金華豚のロースト

※ディナーのみ、コース料理の1品として  
🍖 箱根西麓野菜 🍽️ コース:10,000円

リストラテ プリマヴェーラ

📍 駿東郡長泉町クマチの丘 347-1 📞 055-989-8788  
🕒 58 🕒 11:00~14:00、17:30~21:00 🌳 水

024 【仕事人:笹俣江梨子】 🌟 【特典】 料理に合わせた  
ワイン、ソフトドリンク

あしたか牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
※コースの1品としても提供  
🍖 三島烏節書、あしたか牛、箱根西麓三島野菜  
🍽️ 2,200円

ロザート

📍 三島市芝本町 5-23 📞 055-916-3956 🕒 20  
🕒 11:30~14:00(L.O.)、17:30~21:30(L.O.) 🔥 火

東部地区

西洋料理  
Western-style

025 【仕事人:御法川輝雄】

下田産産の炭火焼き

🍖 下田の鹿、野菜 🍽️ 2,415円

スペイン料理 MINORIKAWA

📍 下田市 1-1-12 📞 0558-27-0806 🕒 16  
🕒 17:30~22:00(L.O.) 🌳 木

015 【仕事人:立川淳】

伊豆鹿肉のすじ煮込み  
バルマンティエ風

※ディナーのみ  
🍖 伊豆鹿、ジャガイモ 🍽️ 1,180円  
ワインバー&レストラン アイアイ  
📍 沼津市大手町 3-5-4 2F 📞 055-962-1549 🕒 40  
🕒 17:30~24:00 🌳 無休

016 【仕事人:小林昭二】

①ふじのくにランチフルコース  
②ふじのくにディナーフルコース

※要予約  
🍽️ ①ランチコース:2,500円、②ディナーコース:5,000円  
レストラン☆ヴィルコ  
📍 富士市伝法 2515-1 📞 0545-52-9488 🕒 80  
🕒 11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 🌳 要問合せ

017 【仕事人:石川光博】 🌟

富士山麓 冬至祭 コース料理

※要予約  
🍖 駿河シャモ、山麓の冬野菜、しいたけ、紅鯛など  
🍽️ ランチコース:2,500円、コース料理:7,000円

Restaurant Mitsu

📍 富士宮市小泉 2343-102  
📞 0544-22-4439  
🕒 36  
🕒 11:30~14:30  
18:00~21:00  
🌳 月



東部地区

イタリア料理  
Italian

018 【仕事人:磯山光男】

ふじのくにクリスマスコース

※要予約、ディナーのみ  
🍽️ ふじのくにボーケッソーセージ、キノコ類  
🍽️ 5,000円~7,500円

レストランテオッキードロ

📍 賀茂郡河津町峰 1169-13 📞 0565-32-1272 🕒 48  
🕒 朝食/8:00~9:00、ディナー/18:00~21:00 🌳 不定休

019 【仕事人:早川巧磨】 🌟 【特典】 河津産のみかん  
プレゼント

駿河湾のトロール漁で獲った手長海老のグリルと  
クスクスサラダ ※要予約 (コース料理の一品として)

🍤 手長海老など 🍽️ ランチ:2,700円のメニュー (+800円で提供)  
ディナー:6,000円  
アンティカトラットリア ダル ピーラータ  
📍 賀茂郡河津町谷津 484 📞 0558-34-1788 🕒 18 (12歳+テラス6席)  
🕒 11:30~14:00、18:00~20:30 (ランチ、ディナー共に予約制) 🌳 不定休

020 【仕事人:相川秀信】 🌟

名物バッカスのブイヤベース

※要予約  
🍽️ 高糖度トマト「アメーラ」、駿河湾のハマグリ、  
マイド、ハーブ など 🍽️ 1,380円

バッカスのへそ

📍 駿東郡清水町伏見 86 📞 055-976-5959 🕒 70  
🕒 11:00~15:30 (L.O.)、18:00~21:00 (L.O.) 🌳 木

**042** 【仕事人:竹内章代】 **【特典】黒7味豆袋2つ**  
**蕎麦ずし縁高弁当**  
 ※2日前までに要予約  
 美真卵、椎茸、水産物、葉菜、根菜 ¥2,500円

**御所丸**  
 静岡市東区大宮町5-9 ☎054-254-8114 ☎14  
 11:30~17:30、17:30~21:00(予約のみ) 火・水・不定休あり

**043** 【仕事人:望月英介】 **【特典】**  
**富士の鶏 炭火ローストチキン (1羽又は骨付きモモ)**  
 ※12/21-12/24のみ提供。5日前までに要予約。持ち帰りのみ。  
 さわやか富士の鶏 100g 400円

**水塩土菜**

静岡市東区相生町6-22 ☎054-246-4884 ☎25  
 平日/11:30~15:00(L.O.)  
 17:00~20:30(L.O.)  
 土日祝/11:30~20:30(L.O.)  
 なし(年末年始・夏期休暇等を除く)



**044** 【仕事人:山田仁志】 **【特典】**  
**駿河シャモの塩焼き**  
 ※夜の営業時間のみ  
 駿河シャモ ¥1,386円

**浮月楼「浮殿」**  
 静岡市東区蛸屋町11-1 ☎054-252-0131 ☎70  
 11:30~14:00、17:00~21:00 月

**045** 【仕事人:赤堀真太郎】 **【特典】**  
**ふじのくに BOX ランチ**  
 ※ランチのみ  
 海老芋、わさび ¥1,500円  
**ふじのくに TERRACE**  
 静岡市東区追手町9-6 興行別館20F ☎054-255-2488  
 82 ※ランチ11:30~13:30(L.O.)、カフェ14:30~16:00、  
 パーティー~22:00 土日祝

**046** 【仕事人:八木章夫】 **【特典】**  
**冬の懐石膳**  
 ※要予約(2名様より)  
 海老芋、美真卵、自然鶏、牛肉、鶏肉、鯛、金目鯛  
 ¥14,000円  
**待月楼**  
 静岡市駿河区丸子3305 ☎054-259-0181 ☎180  
 11:00~15:00、17:00~21:00 ☎第1、3火

**047** 【仕事人:勝呂文洋】  
**冬至・クリスマス会席**  
 つぶ貝、銀杏、駿河湾ふくなど ¥8,000円

**ホテルセンチュリー静岡  
 日本料理「花凜」**

静岡市駿河区南町18-1 ☎054-289-6412  
 席30  
 11:30~14:00(L.O.)  
 17:30~20:30(L.O.)  
 休無



**037** 【仕事人:山本浩之】  
**大中寺いもの菓子**  
 ※土・日限定販売  
 大中寺いも ¥100円~130円(5種)

**お菓子処 ヤマト**  
 沼津市柳町3-73 ☎055-921-8565 ☎9:00~18:00  
 火

**038** 【仕事人:竹川亨】  
**伊豆の紅ほっぺ大粒タルト**  
 伊豆の紅ほっぺ ¥480円

**Dande-lion ダンデ・ライオン**  
 富士市厚原691-1 ☎0545-71-3619 ☎9:00~20:00  
 木



**039** 【仕事人:山崎伴子】 **【特典】**  
**桜えび丼**  
 ※活桜えび入荷中のみ  
 桜えび、わさび ¥1,500円

**脂処やましち**  
 静岡市清水区蒲原3-3-10 ☎054-388-2339 ☎17  
 11:30~21:00 火



**040** 【仕事人:山崎紀彦】 **【特典】**  
**茄兵衛 冬の会席**  
 ※前日までに要予約  
 海老芋、いわたしろねぎ、冷凍生桜えび ¥3,675円  
**草薙茄兵衛**  
 静岡市清水区草薙1-26-1 ☎054-348-8788 ☎139  
 11:30~14:00(L.O.) 17:30~22:30  
 12/31~1/3

**041** 【仕事人:水上秀男】 **【特典】飲料1杯サービス又は季節の果物**  
**朝霧高原豚しゃぶしゃぶ**  
 ※要予約、夜のみ  
 白菜、白ネギ、春菊、椎茸、エノキ茸、くずきり豆腐  
 ¥2,000円

**割烹みなかみ**  
 静岡市東区千代田7-8-22 ☎054-265-5260 ☎25  
 11:30~14:00、17:00~22:00 日



**031** 【仕事人:金森義男】 **【特典】ご希望の方にワサビ丼200円**  
**鶏煮込みそば**  
 しいたけ、わさび ¥1,300円

**私房菜合歡**  
 浜茂郡西伊豆町大沢里668-1 ☎0558-58-7333 ☎25  
 11:30~15:00 夜は予約のみ 月

**032** 【仕事人:中沢隆彌】 **【特典】**  
**菜食県美クリスマスコース**  
 清助どんご、金目鯛、生桜えび、青梗菜  
 丹那生クリーム、うずら卵 ¥4,000円

**陸茶坊**  
 田方郡函南町平井614 ☎055-978-1021 ☎100  
 11:00~14:00(L.O.)、17:00~20:30(L.O.) 月

**033** 【仕事人:藤井龍也】  
**箱根山麓スベアリブと野菜の黒豆(豆鼓)ソース煮込み**  
 箱根山麓豚、中伊豆しいたけ ¥2,000円

**中国広東料理 抜天**  
 三島市本町14-11 ☎055-971-3789 ☎59  
 11:30~13:30(L.O.)、火~土/17:30~22:00(L.O.)、  
 日・月/17:30~21:00(L.O.) 水



**034** 【仕事人:飯塚千佳子】  
**ゆきジェラート**  
 丹那牛乳 ¥230円

**クリーム・ド・クォーレ**  
 三島市一番町7-19 ☎055-976-9000 ☎8  
 11:00~18:00 日、祝

**035** 【仕事人:柴沼武史】 **【特典】**  
**莓ポニョ**  
 紅ほっぺ、牛乳 ¥200円

**旬 blueberry**  
 三島市佐野見晴台1-21-10 ☎055-989-7188  
 10:00~19:30 ※不定休(詳しくはHPをご覧ください)



**036** 【仕事人:鈴木孝男】  
**富士山パウム**  
 箱根西麓茶 ¥1,600円

**旬ローヤル**  
 三島市南二日町20-16 ☎055-972-5171  
 9:00~20:00 日なし

060 【仕事人:池田光寿】

### ダ・イクダ 冬の味覚コース

■ 県内産野菜、鴨 など ■ 4,000円

DA IKEDA per P コック (ダ・イクダ・ベル・Pコック)

■ 静岡清水区有東1-224-272 ■ 054-346-4434 ■ 26  
■ 11:30~14:00(L.O.)、18:00~21:30(L.O.) ■ 3月夜、火

061 【仕事人:西谷文紀】  【特典】ワンドリンク付

### 10th スペシャルタ ふじのくに

※要予約

■ 海老手、京丸ね巻き、峯野牛など

■ コース:8,000円~10,000円

NORI

■ 藤枝市時ヶ谷 864-3 ■ 054-641-4778 ■ 20  
■ 11:30~14:00、18:00~20:30 ■ 火、第1月

054 【仕事人:長房良訓】

### 駿河湾の海の幸と地野菜のサラダ仕立て

※要予約  
■ 高松徳トマト「アメラー」、焼津産魚介類 ■ 1,890円

La Cave de NAGAFUSA ラ・カヴ ド ナガフサ

■ 静岡市南区直産 3-19-18 ■ 054-273-4750 ■ 20  
■ 11:30~13:30、17:30~23:00 (開店) ■ 日

055 【仕事人:内之倉剛】 

### 冠雪を見ながらの富士山ランチ

※ランチのみ

■ 紅ほっぺ、桜えび、青梗菜など ■ 2,500円

グランティール プケーカイ レストラン ヴォーシエル

■ 静岡市南区紺屋町 17-1 裏タワー 25F ■ 054-273-5250 ■ 46  
■ ランチ 11:30~14:00(L.O.) カフェタイム 14:30~17:00(L.O.)  
■ ティナー 17:30~20:30(L.O.) ■ 無休

056 【仕事人:五島勲】 

### 食の仕事人 冬のコース

※ティナーのみ

■ 石川小手、海老手、駿河湾の魚 など

■ 6,300円

め・まんま ビアンマンジェ

■ 静岡市南区瀬名 4-9-1 ■ 054-264-2341 ■ 15  
■ 11:30~14:00、17:30~21:00 ■ 水

057 【仕事人:福本泰弘】 

### 伊豆猪と静岡野菜の和風ポトフ

※buffet料別途内で提供

■ 海老手など ■ (平日)大人昼:2,700円、夜:3,500円

(土日祝)大人昼:3,200円、夜:3,900円

ホテルセンチュリー静岡 buffet・ダイニング「ラ フール」

■ 静岡市駿河区南町 18-1 ■ 054-289-6410 ■ 102 ■ 無休  
■ 平日 11:00~14:00(L.O.) 土日祝 14:30(L.O.)、17:00~20:30(L.O.)

058 【仕事人:大村修】 

### 2013 Mt. Fuji Noël Diner

(マウントフジノエルティネ)

※前日までに要予約

■ 特選和牛静岡そだち、など ■ ティナーコース:6,300円~

ホテルアンピア松風閣

■ 焼津市浜当目海岸通り里が丘 ■ 054-628-3131 ■ 1,000  
■ 11:30~13:30(L.O.)、17:30~19:30(L.O.) ■ 無休



063 【仕事人:木下貴年】 

### 冬の味覚ふじのくにランチコース

※要予約

■ 海老手、桜えび、富士山鰯ボークなど ■ 3,150円

静岡ブランドホテル中島屋

■ 静岡市東区相原町 3-10 ■ 054-253-1151 ■ 40  
■ 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30 (ティナーのみ予約制)  
■ 無休

064 【仕事人:大塚修弘】 

①藤枝運根と静岡そだちのハンバーグステーキ

②特別栽培イチゴ「やよい姫」を使ったイチゴのデザート

※ランチのみ

■ 特選和牛静岡そだち ■ 1,500円 (①+②セットで)

ザ・ブランドティアラ藤枝

■ 藤枝市飯沼 1650-1 ■ 054-644-1611 ■ 20  
■ 11:30~13:30 ■ 火

048 【仕事人:藤村将義】 

### 冬至会席

※要予約

■ 特選和牛静岡そだち、海老手、娃娃菜、桜えび

■ 1泊2食25,000円~、夕食のみ6,400円~

漬のやど 汀家

■ 藤津市本町 1-14-2 ■ 054-628-3155 ■ 30  
■ 11:00~14:30、17:30~21:00(但し会席等は予約制) ■ 無休

049 【仕事人:吉岡光正】  【特典】ホットコーヒーサービス

### 冬の味覚コース

※要予約 コース料理の1品として

■ 海老手、鯛 ■ コース:3,150円~

魚菜旬彩 実和

■ 藤枝市岡部町内合 1721-7 ■ 054-667-1238 ■ 50  
■ 11:30~14:30、17:30~22:00 ■ 火 不定休

050 【仕事人:齋藤修】 

### ふじのくに冬の料理

※要予約

■ 金目鯛、海老手、遠州豚咲牛、銀杏 など

■ 4,725円~

友喜

■ 藤枝市駅前 3-2-14 ■ 054-643-6851 ■ 45  
■ 17:00~22:00 ■ 不定休

051 【仕事人:渡邊直樹】  【特典】期間中 50円引き

### 柔らかなスベアリブ トウユク

※夜の営業時間のみ (love to you)

■ 島田産玉ねぎ・人参・パプリカなど ■ 1,200円

和座こまつ

■ 島田市幸町 17-4 ■ 0547-37-3681 ■ 90  
■ 11:00~13:30、17:00~21:30 ■ 火



052 【仕事人:野口東】  【特典】デザート付

### 旬の野菜を中心としたコース

川根大根そば ※要予約

■ 大根、トマト、椎茸、大カブ、ごぼうなど ■ 3,675円~

野口屋

■ 横須郡川根本町下長尾 228-1 ■ 0547-56-0046  
■ 35 ■ 11:00~13:30、16:00~22:00 ■ 不定休

053 【仕事人:有馬亨】 

### 静岡・冬・2013

■ 海老手、シビエ、野菜各種 ■ 5,500円

フランス料理 Pissenlit

■ 静岡市東区鷹匠 2-3-4 ■ 054-270-8768 ■ 16  
■ 11:30~14:30、17:30~22:00 ■ 火(日曜日はランチのみ)



西部地区

日本料理  
Japanese

075 【仕事人: 櫻田克己】

一黒シャモの水炊き

※要予約、夜の営業時間のみ  
■一黒シャモ ¥2,625円 (1人前)

和彩 いっしき

■掛川市弥生町158 ☎0537-22-1601 ☎38  
■11:30~13:30(L.O.)、17:30~22:30 火

076 【仕事人: 渡辺武】

温 三色盛そば  
(かき揚げ、マイタケ天、エビ天)

※ランチのみ  
■そば粉、辛味大根、白ネギ ¥1,600円

手打ちそば 六兵衛

■袋井市見取1789-5 ☎0538-49-1737 ☎25  
■11:30~14:00 夜は予約のみ営業 火・水

077 【仕事人: 深田浩介】

海老芋の郷 仕事人弁当

※テイクアウトのみ、3日前までに要予約  
■海老芋、期間中に旬を迎えた食材をたっぷり詰め込みます ¥1,500円

和食処 なかや

■掛川市上新屋1649-1 ☎0539-62-2061 ☎25  
■11:30~13:30、17:30~21:00 火、毎月最終水

078 【仕事人: 松澤登】

地元産どじょう鍋

※要予約  
■鹽田産白ネギ、森産どじょう ¥1,000円

(有) まつや

■掛川市上新屋713-1 ☎0538-34-7403 ☎40  
■11:00~14:00、17:00~21:00 月 (祝の場合は翌日)

079 【仕事人: 田中智明】

師走御膳

※12月11日(水)~14日(土)のみ  
■大根、レンコン、ホウレン草、白ネギ ¥1,200円

プチカザリス

■浜松市中区板屋町518 ☎053-456-1510 ☎50  
■11:30~14:00 土、日、祝(12/7、14、21、22、23は営業)

080 【仕事人: 仲村健太郎】

遠州灘天然とらふく鍋

■遠州灘天然とらふく、水菜、白葱、白菜など地場野菜 ¥3,980円 (一人前)

魚料理専門 魚魚一

■浜松市中区中町318-28  
ベッセビル3F  
☎053-458-6343  
☎35  
■17:00~22:00(L.O.)  
火 無休



070 【仕事人: 勝又信】

駿河牛の瞬間スモーク

■駿河牛 ¥1,029円

炭火&Bar  
ABURI NO SUKE

■静岡市葵区昭和町1-8  
☎054-273-8844  
☎230  
■17:00~24:00  
(23:00(L.O.))  
■12/31~1/3



071 【仕事人: 海野利重】

本土産のアンクルーテ

※4日前までに要予約。対象メニューは夕食にて提供  
■南アルプス地域の鹿 ¥1泊2食: 12,750円

大西屋旅館

■静岡市葵区井川1780-1 ☎054-260-2009 ☎30  
■11:00~13:00(L.O.)、17:30~19:00(前席席) 日不定休

中部地区

菓・喫茶  
Cafe & Dessert

072 【仕事人: 長野貴行】

ミケ日みかんとショコラのムース

■静岡産みかん(卵)、ミケ日みかん ¥430円

Patisserie gouter(パティスリー グーテ)

■焼津市田原北101-1 ☎054-639-5589  
■10:00~19:00 火

073 【仕事人: 鈴木一弘】

やぶきた冬籠り

■静岡牧之原茶「望」、柚子 ¥450円 (4個入り)

ふるさと創業塾 扇松堂

■牧之原市扇岡239-1-2 ☎0548-28-0036  
■8:30~19:30 水(GW、年末年始、彼岸は営業)



074 【仕事人: 高橋克壽】

自然薯 とろろ饅頭

■牧之原産自然薯 ¥120円

創業系 御菓子司 扇子家

■牧之原市福岡4 ☎0548-52-0218 ☎8:30~19:00  
■水

065 【仕事人: 水野孝季】

夢咲牛の温しゅぽ ごまソース添え

■遠州夢咲牛 ¥2,800円

広東料理 菓

■静岡市葵区研屋町16セントラルマンション1F ☎054-250-2500  
☎22 ■11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 火

066 【仕事人: 外村敦史】

冬の旬菜 Chamの2色鍋コース

※1日1組限定(4~8名様まで)、3日前までに要予約  
■契約農家さんの無農薬野菜 ¥5,000円(お一人様)

Cham

■静岡市駿河区南町6-7 入船横丁内 ☎054-285-7115  
☎7 ■17:30~24:00 日不定休

067 【仕事人: 久保山正美】

① 姪々菜と挽肉の辛し煮込み

② 小海老と静岡冬野菜の岩塩炒め

■姪々菜、海老手、百合根  
■①1,500円 ②1,600円

静岡グランドホテル中島屋

■静岡市葵区紺屋町3-10 ☎054-253-1151 ☎103  
■11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 日 無休



068 【仕事人: 津村豪】

「砂鍋獅羊頭」静岡県産姪々菜と

上海蟹入り中国式肉団子の土鍋煮込み

■姪々菜、県産豚肉 ¥2,800円

ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」

■静岡市駿河区南町18-1 ☎054-289-6411 ☎136  
■11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 日 無休

中部地区

居酒屋  
Japanese-style bar

069 【仕事人: 吉村健哉】

天城軍鶏のすきやき

※2日前までに要予約、2人前から提供(1人前1,950円)  
■天城軍鶏 ¥2人前: 3,900円

うず

■静岡市葵区宮羽町3-18 ☎054-249-6262 ☎29  
■17:00~23:00 月、第1火

中部地区

その他  
Others

092 【仕事人：山口祐之】

期間限定 特選ジビエコース

※12/21～12/24は提供なし  
静岡ジビエ 6,300円～

西欧料理サヴァカ

名古屋市沢水加 791-1 ☎0537-37-1820 24  
11:30～14:30、18:00～21:30 水

093 【仕事人：足立久幸】

【特典】ネギ(いわたしらねぎ)ソースのレシピ  
海老手とフォアグラのハーモニー

海老手、いわたしらねぎ、青梗菜、地場新鮮野菜  
2,100円

レストランハーモニー

徳田市上新屋 499-1 新造店創造館内 ☎0538-21-1511  
54 11:30～14:00、17:00～21:00  
月、第1・3火(祝日の場合は翌日)

094 【仕事人：山口一樹】

ふじのくに冬のコース  
1,995円～

フランス料理タルタル

浜松市中区早馬町 3-8 ☎053-453-7334 38  
12:00～14:00、17:30～22:00 木

095 【仕事人：伊香賀路雄】

【特典】ドリンクサービス  
12月の海の幸ディナーコース

※要予約  
生桜えび、紅ほっぺ、鮮魚など 4,500円

ピストロ・ド・ターバン

浜松市中区常盤町 143-29 ☎053-454-0012 30  
11:30～14:00(日、祝日12:00～14:00)、17:30～21:00  
火(月1度、月・火連休あり)

096 【仕事人：太田豊彦】

【特典】予約して来店の方にトマトのコンポートサービス  
カラフルマトのコンポート

※要予約  
韓国産カラフルマト  
ランチ:3,500円、ディナー:6,500円

ホテルコンコルド浜松 フランス料理「エトワール」

浜松市中区元町 109-18 ☎053-457-1114 40  
11:30～14:00、17:00～21:30 無休

097 【仕事人：南竹英美】

浜名湖のスッポンのコンソメスープ

スッポン、セロリ、玉ねぎ、人參  
Cコース(3,675円)の一部又は1,050円

レストラン エビファニー

浜松市中区佐藤台 2-21-26 ☎053-448-8818 28  
11:30～14:00、18:00～20:30 水、第3木



098 【仕事人：前川智裕】

フランス産鴨コース肉の真空調理  
海老手とトリュフの香りを添えて

※要予約、8,000円コースのメインとして  
海老手、白ネギ Cコース:8,000円  
ジ・オリエンタル・テラス  
浜松市中区佐藤台 6-8-30 ☎053-447-3241 282 無休  
平日11:30～14:30(L.O) 17:30～21:00(L.O)、土日祝11:00～21:00(L.O)

087 【仕事人：山本幸介】

【特典】通常12,600円のコース期間中は10,500円で提供

※仕事人ウイークの冊子を見たと伝えてください

すっぽん フルコース 10,500円(4人前)

焼弁天亭 山本亭  
浜松市西区舞阪町弁天島 3221-10 ☎053-592-2485  
55 11:30～21:00(L.O) 木

088 【仕事人：山本秀二】

【特典】通常12,600円のコース期間中は10,500円で提供

※仕事人ウイークの冊子を見たと伝えてください

すっぽん フルコース 10,500円(4人前)

魚河岸料理 太助  
浜松市西区舞阪町弁天島 3212-3 ☎053-592-1919  
100 11:30～14:30、16:30～22:00(21:00.L)  
土日祝は終日営業 水



089 【仕事人：高林秀幸】

【特典】ウェルカムドリンクサービス  
「食の都づくり仕事人」特製寿し懐石

※要予約  
地元契約農家より旬の食材 8,400円

日本料理 寿し半 藍路

浜松市東区半田町 1720 ☎053-433-1421 60  
11:30～14:30(L.O)、17:30～20:30(L.O) 月、第1-2火

090 【仕事人：野中正子】

【特典】手作りの暮し茶  
貴族の万葉食の中の1品  
鹿肉の塩こうじ焼き 旬の食材を使った冬の膳

※要予約(3名様より)ランチのみ  
鹿肉、野菜、米、茶など 1,500円

万葉亭

浜松市北北区平口 5051-1 ☎053-586-8700 32  
11:00～14:00 月、祝日の場合は翌日

091 【仕事人：大城豊晴】

【特典】10名以上のご利用で飲みやすい白ワイン1本サービス  
天然イノシシ肉とブランド海老手の穀米煮込み～師走特選寿司会席の一品として

※要予約(2名様より) 要営業日確認(賞休日あり)

海老手、いわたしらねぎなど Cコース:5,250円

HARU@スシヨ

浜松市天竜区二俣町二俣 1557  
☎053-925-2848  
70  
11:30頃～13:30  
18:00～  
(終了時刻は要問い合わせ)  
不定休



081 【仕事人：伊藤守】

みっかび牛牛舌と海老手、いわたしらねぎのパテ

※夜の営業時間のみ  
海老手、いわたしらねぎ、京丸葱ねぎ、みっかび牛、三方原大根、紅芯大根 1,000円

総本家 みその

浜松市中区田町 323-7 ☎053-413-0223 136  
17:00～23:00 月



082 【仕事人：一木敏哉】

冬の食の都仕事人ウイーク特別献立

※要予約、夜の営業時間のみ  
仕入れに準じる 15,750円

懐石いっつ

浜松市中区田町 329-8

☎053-456-0850

12:00

18:00～22:00

3月(火はディナーのみ)



083 【仕事人：松山順太郎】

春野天然いのししの岩塩焼

天然イノシシ 1,200円

弁松

浜松市中区尾張町 124-27 ☎053-452-6529 150

11:30～15:00、17:00～22:00 月

084 【仕事人：武田忠】

初冬のいなば昼膳「花凜」

※ランチのみ  
浜聴彦、浜北次郎柿、浜松産大根など 2,800円

饗聴蒲館 グランドホテル浜松 民楽寮「いなば」

浜松市中区東伊場 1-3-1 ☎053-452-2112 140  
11:30～14:00、17:00～22:00 水

085 【仕事人：岩井比呂志】

遠州灘天然とらふくコース

遠州灘天然とらふく 11,000円～

日本料理 日の出

浜松市中区千歳町 19-18 ☎053-458-5008 40  
11:00～14:00、17:00～23:00 不定休

086 【仕事人：新村浩利】

【特典】小鉢、吸物、梅の物付き  
浜名湖牡蠣カバパ

浜名湖産牡蠣、浜名湖ノリなど 1,575円

割烹 松の家

浜松市西区龍山寺町 2306-4 ☎053-487-0108 100

平日10:30～15:00、17:00～20:30、土日祝10:30～20:30

火、月1回月・火連休有

西部地区  
フランス料理  
French

111 【仕事人:山田寛司】

冬至祭 ウィンターステーキランチ

※要予約、ランチのみ  
いわたしろねぎ、石川小亭など ¥2,500円

焼やマリソート つま恋 ステーキ ジャillardン

掛川市満水 2000 番地 ☎0537-24-1111 ☎80  
平日 11:30 ~ 15:00 無休



112 【仕事人:貝沼慎男】

①浜名湖産カキムニエル、グラタン、フライ

②浜松産海苔タルト、ショートケーキ、パフェ

※要予約、コース料理の1品として  
浜名湖産カキ、浜松産海苔など ¥1,500円~②360円~  
レストラン カツママ

浜松市北区北見町 147-1 ☎053-414-5220 ☎34 ☎火、月1回休業有り  
11:30 ~ 14:00、18:00 ~ 20:30、祝祭およびケーキの販売は終日可能

113 【仕事人:古橋義徳】

【特典】クリスマス・ファンタジー  
ソフトドリンク杯サービス

遠州の冬の恵みに乾杯  
(体にやさしいフルコース)

※前日までに要予約 (お身体の状態に合わせてお食事、介護食は2日前まで)  
海老芋、牛ヒレ、遠州野菜、浜名湖産材 ¥5,250円  
ふれあいレストラン食楽工房

浜松市北区細江町 2551-203 ☎053-622-5312 ☎35  
11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 20:30 (L.O.) ☎火、第1月(祝日除く)



中華料理  
Chinese

114 【仕事人:寺田裕】

掛川牛のステーキ 野菜ソース

※要予約、コース料理の1品として  
掛川牛、各種県産野菜 ¥5,250円

中国料理 四川

掛川市中央 1-4-6 ☎0537-21-0667 ☎46  
11:30 ~ 14:30、17:00 ~ 21:00 ☎日

115 【仕事人:平野照人】

オークラのパーティースタイル

※要予約 (宴会場使用のため、20名様より)  
ビュッフェ又はコース料理のみの提供。  
国産野菜、柿島養殖富士山サーモンなど ☎お一人様6,000円~

オークラアクティビティホテル浜松

浜松市中区板屋町 111-2 ☎053-459-0722 ☎850  
9:00 ~ 23:00 無休

116 【仕事人:谷中繁雄】

海老芋団子の辛し肉味噌あんかけ

海老芋、青梗菜、いきいき金華 ¥1,500円

オークラアクティビティホテル浜松 桃花源

浜松市中区板屋町 111-2 ☎053-459-0722 ☎150  
11:30 ~ 14:00 (土日祝は 11:30 ~ 14:30)、17:30 ~ 21:00 ☎無休

106 【仕事人:大橋正論】

天竜のクリスマススペシャルコース

※3日前までに要予約  
海老芋、天竜の鴨 (ジビエ) ¥8,400円

船明荘

浜松市天竜区船明 175-1 ☎053-925-2039 ☎25  
12:00 ~ 14:00、18:00 ~ 20:00 (L.O.) ☎休、月・第1火



イタリア料理  
Italian

107 【仕事人:大内謙治】

白子の Pasta 柚子の香り

※要予約  
コース:3,200円~

ATELIER M.O.F

掛川市中央 1-4-15 鐘目ビル2F ☎0537-23-4322 ☎24  
【平日】11:00 ~ 14:30 (土日祝) 11:30 ~ 15:00  
17:30 ~ 22:30 ☎不定休

108 【仕事人:後藤正哉】

【特典】メニューオーダー、贈り物  
お一人様1人前ソフトドリンク又は  
クリスマスプレゼント

シェフいちおしの肉料理さんまい!

※予約が確定です

イノシシ、鹿 (ジビエ)、黒鶏 (ブレヴァール)、  
ドライエイジングビーフ ¥1,680円~

イタリア料理 ラ・カンティーナ

豊田市二之宮 629 ☎0538-33-6363 ☎42  
11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 21:00 (L.O.) ☎火(祝日は営業)



109 【仕事人:高木富士夫】

【特典】席でもエビと白ワイン  
1席1杯のクリスマス  
お楽しみデザート

クリスマスディナーズスペシャルコース

※要予約  
遠州夢咲牛、舞阪産牡蠣など ¥9,450円

トラットリア ティボ・デイバ

浜松市中区権堂 4-21-20 ☎053-455-2516 ☎20  
【平日】11:30 ~ 13:30、18:00 ~ 21:00  
土日祝/11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 21:00 ☎休

110 【仕事人:太善匡伸】

【特典】サラダ、スープ、  
ドリンク付

冬野菜と鴨肉のアーリオ エ オーリオ  
ペペロンチーニスバゲットイ ※ランチのみ

鴨肉、県内産冬野菜 ¥1,800円

イタリア料理トラットリア ジーゾ

浜松市中区高丘北 1-48-18 ☎053-438-3994 ☎30  
11:00 ~ 14:30 ☎火 (祝日の場合翌日)



西洋料理  
Western-style

099 【仕事人:中道敦】

冬の食の都フルコース

金目鯛、海老芋、遠州野菜、静岡美味鶏など  
¥コース:4,200円~

Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ

浜松市西区大野町 1900-37 ☎053-489-3733 ☎20  
11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 21:30 ☎水、第3火

100 【仕事人:白井和美】

大マス「赤富士」と冬野菜のマリネ  
「ウイキョウ風味」

※前日までに要予約  
富士山の湧水が育てた大々鯛 紅富士など ¥1,050円  
フランス料理ソワニエ

浜松市西区大平台 4-14-5 ☎053-482-0558 ☎26  
11:30 ~ / 18:00 ~ ☎不定休

101 【仕事人:遠山嘉明】

“Hiver” イベール “冬”

※ランチのみ  
海老芋、遠州夢の夢ポークなど ¥3,500円

浜名湖ロイヤルホテル「バンボシュール」

浜松市西区雄踏町山崎 4396-1 ☎053-592-2222  
100 11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 21:00 無休

102 【仕事人:山田秋晴】

クリスマスメニュー 2013

※要予約、ランチタイムでも提供可能  
天竜産、地元産各野菜など ¥ディナー:8,400円

レストラン ラ・セゾン・デ・プリムール

浜松市北区三方原町 2159-3 ☎053-438-2125 ☎24  
11:30 ~ 14:00、18:00 ~ 20:30 (L.O.) 20:00 以降は要予約  
12月、第2日

103 【仕事人:堤浩二】

冬の富士山ズコット

※要予約  
紅ほっぺ ¥1,860円

杜のふう

浜松市北区三ヶ日町  
津々崎 367-1  
☎053-524-1077  
☎24  
ランチ2部制/  
11:30 ~ 12:50  
13:00 ~ 14:30  
17:30 ~ 21:00  
☎木



104 【仕事人:町田通】

ショートコース・フルコース  
ランチプレート

柿島養殖富士山サーモン、桜えび、富士の国ポーク  
掛川野菜 ¥2,200円~

KIARA リゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU

浜松市北区三ヶ日町下尾森 366-1 ☎053-528-0130  
48 11:30 ~ 14:00 無休

105 【仕事人:平松和幸】

カキのパン粉付焼

※ディナータイム  
浜名湖産カキ ¥1,200円

ひらまつ亭

浜松市東区権松町 268-1 ☎053-411-8550 ☎22  
11:30 ~ 14:00、18:00 ~ 21:00 ☎不定休

**125** 【仕事人:阪本浩美】  
**①イチゴのムース ②ブルーベリーのデニッシュ**  
 紅ほっぺ、卵、ブルーベリー ¥1200円②160円

**プチカザリス**  
 浜松市北区榎岡町518 ☎053-456-1510 ☎50  
 11:30~16:00売切れ次第閉店  
 土、日、祝(12/7、14、21、22、23は営業)

**126** 【仕事人:新居義信】  
**みかんゼリー**  
 みかん ¥390円

**働くふる里**  
 浜松市北区豊岡町415番地の1 ☎053-437-1228  
 9:30~18:30 無休

**127** 【仕事人:鈴木美保子】<sup>特典</sup>来店感謝価格  
**静岡苺の焼きドーナツ**  
 苺 ¥168円

**ピアン正明堂**  
 浜松市浜北区於呂2568-1 ☎053-588-7650  
 8:30~18:30 月、第3火

**128** 【仕事人:小松裕勤】  
**西洋和菓子**  
 柿の羹 ¥126円(1個)

**小松屋製菓**  
 浜松市天竜区水窪町東領家3263-4 ☎053-987-0203  
 9:00~18:30 木

東京  
**フランス料理**  
*French*

**129** 【仕事人:坂田幹靖】  
**黒毛和牛しずおか育ちのステーキ**  
 ※ランチのみ  
 特選和牛静岡そだち、トマト ¥2,500円

**GINZA Kansei**  
 東京都中央区銀座5-6-13西五番街ビル3F ☎03-3573-5721  
 30 12:00~14:00、18:00~21:30(L.O.) 日

**120** 【仕事人:林竜二】  
**クリスマスコース**  
 白ネギ、ブドウ、レンコン、紅芯大根  
 ¥16,000円

**オークラクトシティホテル浜松「鉄板焼きざんか」**  
 浜松市中区板屋町111-2 ☎053-459-0725 ☎40  
 11:30~14:00(土日祝11:30~14:30)  
 17:30~21:00 無休

**121** 【仕事人:久保田良一】  
**海老芋と三方原大根チーズみそ田楽  
 地豚ポトフ添え**  
 ※要予約。コース料理の1品として  
 海老芋、大根、豚肩コース ¥3,000円  
 井厨房 シェ・くぼた  
 浜松市浜北区善地389 ☎053-586-9901 ☎20  
 11:30~14:00、18:00~21:00 木

西部地区  
**菓子・喫茶**  
*Cafe & Dessert*

**122** 【仕事人:大竹秀一郎】  
**袖万頭**  
 袖 ¥150円

**献上菓舗 大竹屋**  
 菊川市半浜3135 ☎0537-35-2339  
 8:45~19:30 水

**123** 【仕事人:伊藤光男】  
**柿次郎羊羹**  
 次郎柿 ¥1,175円

**伊藤菓子舗**  
 浜川市中町3-17 ☎0537-22-2496 8:00~19:00  
 水

**124** 【仕事人:中島基】  
**福いちご**  
 紅ほっぺ ¥155円(1個)

**菓子司 中島屋**  
 岡部郡森町森1555-2 ☎0538-85-2310  
 8:00~19:00 水

**117** 【仕事人:岡部悟】  
**聖誕晚餐(クリスマススペシャルコース)**  
 ※要予約  
 特選和牛静岡そだち、海老芋など ¥8,000円

**中国料理 鳳凰**  
 浜松市中区板屋町110-17 ホテルクラウンパレス浜松  
 ☎053-454-0632 ☎145  
 11:30~14:30、17:30~21:30 無休

**118** 【仕事人:正木賢二】  
**地養鶏の唐辛子炒め**  
 いわたしろねぎ、地養鶏  
 美肌美食薬膳コース:3,300円

**中国料理 鳳凰**  
 浜松市中区板屋町110-17 ホテルクラウンパレス浜松  
 ☎053-454-0632 ☎145  
 11:30~14:30、17:30~21:30 無休



**119** 【仕事人:内田祥三】  
**浜名湖・遠州 魚づくしのおまかせコース**  
 ※要予約  
 浜名湖産カキ・魚介類など ¥5,000円

**新中国料理 ムーラン**  
 浜松市西区雄踏町字見丸4863-178  
 ☎053-596-3939 ☎36  
 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 火



西部地区  
**その他**  
*Others*

# 春ウィーク仕事人都市の食

次回  
 予告

テーマ 「早春の富士山」

開催  
 期間 2014.  
 2/23(日)~3/9(日)

テーマ  
 食材 水産物



# その旨さ、 静岡の誇りです



静岡生まれの安全・安心な美味しさ

## 静岡プレミアムのこだわり

- ・ 創業以来、伝統とこだわりの手法
- ・ 厳選した静岡県豚肉を使用
- ・ 浜松市浜北区の弊社工場生産



2012.6.10 全粒食  
マイナスイオン食品協会

県内取扱店舗にてお問い合わせください



静岡県浜松市北区東三方町178-2 TEL.053-438-1186  
<http://www.hamaham.co.jp/>

ふじのくににの  
うまいものに乾杯。  
華やかで芳醇な  
うまさで乾杯。



新ザ・プレミアム・モルツは、「ふじのくに食の都づくり」を応援しています。

うまさには本物の輝きがある。  
新ザ・プレミアム・モルツ



ストップ! 未成年飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。

サントリ酒類株式会社 <http://suntory.jp/PREMIUM/>

く地域から産まれた、思いを送るく

# 地産地送

静岡の農水畜産物をはじめ  
製造される日配品、加工食品など  
自信を持つておすすめできる商品を  
提供し続けます。

 しずてつストア

広告

当店は野菜も魚も地元素材にこだわっています。おいしく育った様々な素材を少しだけ手を加えてご提供。料理長自慢のメニューをぜひご堪能ください。

忘年会・新年会にぜひご利用ください!

メニューに無くてもとりあえずオーダーしてください。時にはあなたのリクエストにお応えします!

# 居酒屋 友虎

静岡市清水区大坪 2-1-1  
 (営業時間) 17:00~LAST (駐車場) 11台  
 (定休日) 火曜日

ご予約は  
お気軽に!

## 054-347-3014

広告

幸せを思う気持ちから生まれた、一宮様献上こんにゃく。

一宮様  
献上

# 安政元年より受け継がれた心。

一宮様  
献上

TEL 0538890015  
 営業時間 午前九時半～午後五時

TEL 0538890033  
 営業時間 午前十一時～午後五時

一宮様  
献上

一宮様  
献上

小國神社参道

静岡県岡部郡森町一宮三四三十七  
 新東名森掛川ICより約7km  
 東名釜井ICより約11km  
 小國神社手前五〇〇m  
[www.kunitakechi.co.jp](http://www.kunitakechi.co.jp)

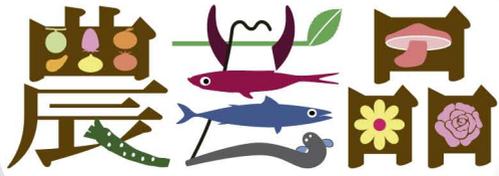


まるで芸術品のように美しく味な、  
ふじのくにの農林水産物を、  
この冬県内各地で味わえます。



農芸品のPRイベントを  
県内各地で開催中！

ふじのくに



より詳しいイベント情報は

ふじのくに農芸品  検索

農芸品が大集合するイベントを浜松で開催  
見る、食べる、感動！

# 農芸品フェア2014

静岡県花の展覧会と  
浜名湖花博2014PR  
イベントを同時開催

2014年 10時~16時  
日時 **2/22** **23** 日

会場 **アクアシティ浜松**  
**えんてつホール**  
**ソラモ 周辺**



**入場無料**

主催 **ふじのくに農芸品フェア実行委員会**

静岡県、静岡県農業協同組合中央会、静岡県経済農業協同組合連合会、社団法人静岡県茶業会議所、  
静岡県温室農業協同組合、静岡県椎茸産業振興協議会、静岡県漁業協同組合連合会、  
静岡県水産加工業協同組合連合会

お問合わせ  
事務局 静岡県経済産業部農林業みか園芸課  
電話：054-221-2732



同時開催

## ふじのくに地域食育フェアin西部

- 講演会、シンポジウム **コンgresホール (2階)**
- 食育について展示、試食、体験コーナー **コンgresホール (3階)**

## 浜名湖花博2014

～花と緑の祭典～

前売入場券好評発売中

浜名湖ガーデンパーク会場

4/5(土)~6/15(日) 9:30~17:00

はままつフラワーパーク会場

3/21(土)~6/15(日) 8:00~18:00

ふじのくに 食を旅する 五つの路 (みち)

# 食の都 大 路

# 周遊キャンペーン 第1弾

期間中、「ふじのくに食の都仕事人」店舗、静岡県内の東名・新東名のSA/PA内 レストラン・フードコート、県下JAファーマーズマーケット（一部店舗を除く）等の対象店舗で、しずおかの美味しい旬を食べて素敵な賞品を当てよう！

対象店舗はこちらをご覧くださいませ

ふじのくに食の都

検索

[http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku\\_miyako.html](http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku_miyako.html)

**A** コース

ふじのくに食の都仕事人  
**足立 久幸**  
レストランハーモニー  
食事券(2,000円)

5名様

◎書籍「ふじのくに食の都づくり仕事人200」

ふじのくに食の都仕事人  
**小関 雅彦**  
伊豆高原ミッシェルガーデンコート  
ラ・ヴィータ・エ・ベッラ  
ランチ券(2,500円)

4名様

※Aコースの賞品はどちらになるかお選びいただけません。

抽選で、第1弾・第2弾あわせて  
**223名様分**が当たる！

応募  
締切 平成26年1月7日(火)  
当日消印有効

キャンペーン第2弾は平成26年1月1日スタート！  
お楽しみに！

**B** コース

静岡県産  
**温室メロン**  
(クラウンメロン 又は  
アローマメロン)

5名様

**C** コース

はるみ (5kg)

5名様

**D** コース

静岡いちご  
**紅ほっぺ**  
(15粒入り)

10名様

**E** コース

浜名湖花博2014  
～花と緑の祭典～  
ご招待ペアチケット

30組60名様

※チケットのお届けは2014年1月末を予定しています。

※画像はイメージです。

**W**  
チャンス  
賞

応募者の中から抽選で、第1弾・第2弾あわせて計**55名様**に「食の100選(レシビ集)」をプレゼント！

応募方法など詳しくは裏表紙をご覧ください。

主催/静岡県 共催/静岡県農林水産業振興会

しずおかの美味しい旬を食べて、  
素敵な賞品を当てよう！





2013.12/11(水)~12/25(水)

ふじのくに 食の都 仕事人ウケインク  
静岡食べ歩き手帖

# 食の都 大 路 周遊キャンペーン 第1弾

## 応募要項

「ふじのくに食の都仕事人」対象店舗、県内東名高速道路・新東名高速道路のSA/PAのレストラン及びフードコート、県下JAファーマーズマーケット(一部店舗を除く)等、2店舗で買い物をした合計500円以上のお買上げレシート(領収書)を専用応募はがきまたは郵便はがきに貼り、郵便番号・住所・お名前・電話番号・ご利用店舗名・ご希望のコース・お勤めの県内観光スポットを明記の上、切手を貼って下記応募先までお送りください。 ※詳しくは、県ホームページにて対象店舗を掲載しております。

### 応募先

〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号  
静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課 「食の都大路周遊キャンペーン」係

### 当選発表

厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表とさせていただきます。

### お問合せ

静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課  
TEL.054-221-3389(受付時間/土日・祝日除く 9:00~17:00)

〈応募締切〉  
平成26年1月7日(火)  
当日消印有効

【個人情報について】  
本キャンペーンでお客様からいただいた個人情報は、賞品の抽選・発送に利用させていただきます。また、当該業務の委託に必要な範囲内で委託先に提供する場合を除き、個人情報をお客様の承諾なく第三者に提供致しません。(法令により開示を求められた場合を除く)

〈切り取り線〉

郵便はがき

恐れ入りますが  
所定の郵便料金の  
切手を貼って  
ご応募ください

平成26年1月7日  
消印有効

4 2 0 8 6 0 1

静岡市葵区追手町9番6号

静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課

「食の都大路周遊キャンペーン 第1弾」係

住所	〒□□□□□□				
フリガナ	-----				
お名前	-----				
電話番号	( )	-			
ご利用店舗名	(1店舗目)				
	(2店舗目)				
ご希望コース ○印をつけて ください	<b>A</b> コース お食事券	<b>B</b> コース 静岡県産温室メロン	<b>C</b> コース はるみ(5kg)	<b>D</b> コース 紅ほっぺ	<b>E</b> コース 花博チケット
	あなたのお勤め、県内観光スポット				

※未記入がある場合、応募が無効となります。ご注意ください。

〈発行〉

静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課  
TEL.054-221-3389 FAX.054-221-2698 〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号  
http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku\_miyako.html

静岡



〈切り取り線〉