

ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 秋

静岡 食べ歩き手帖

今回のテーマ「収穫祭」

開催期間 2014.9/24(水)～10/8(水)

実りの秋を
迎えました♪



広告

ふじのくにの
うまいものに、
最高級の
コクと香り[※]で乾杯。
ザ・プレミアム・モルツ



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。



STOP! 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。のんだあとはリサイクル。※当社缶ビールにおける原麦汁エキス濃度及びホップ使用量比較において(限定販売を除く) サントリー酒類株式会社 <http://suntory.jp/PREMIUM/> 水と生きる SUNTORY

至高の味 仕事人が創る
“静岡の秋”を召し上がれ。



食 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 秋

ススキの穂が風に揺らく頃、溢れんばかりの“静岡の味”が食卓を彩ります。
なかでも今回特集するのは、山の幸。

“石川小芋”と“シャンピ富士”を中心に、おいしさの魅力を探ります。
とびきりの食材と仕事人の技が織りなす“贅沢な味”を、ぜひウィーク開催期間中に楽しんでください。

Contents

テーマ 「収穫祭」

開催期間 2014.
9/24(水)~10/8(水)

テーマ 食材 芋類、きのこ類

02. 鈴木健宏
「もちっとした生地に、静岡県産きのこの旨味がたっぷり浸み込む。」
03. 三善靖
「その美味しさに驚く、最大限に引き出された素材の味。」
04. 津村豪
「石川小芋の食感と味が活かしている。」
05. 小関雅彦
「コースを通じて旬を感じ、地場産食材の素晴らしさを知る。」
06. 平舘亮治
「その美味しさと舌触りが、想像を超えた一皿。」
07. 天野高幸
「一つひとつ違う食感と味わい。きのこを存分に堪能する。」
08. 仕事人×県産食材 ~仕事人紹介~
15. 静岡の“旬”をプレゼント!
16. ふじのくに食の都 仕事人マップ

本誌の掲載・取材情報は2014年7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。



もちっとした生地に、静岡県産きのこの旨味がたっぷりしみ込む。

【065】【トラットリア ドッピオ (浜松市)】

薪 窯で焼き上げたばかりのナポリ風ピッツァ。ふっくらと膨らんだ生地にチーズが溶け、窯で焼いている間に生地にしみ込んだきのこトマトの旨味が食欲をかき立てる。小麦粉をブレンドするところからこだわった生地は、厚めでもちっとして食べ応え充分。トマトだけを使ったシンプルなトマトソースはさっぱりとした味わいで、きのこの持つ旨味を見事に引き立てている。それぞれの素材の味が組み合わさることで、香り豊かで味わい深い一皿に仕上がっている。このバランスが仕事人の技なのだろう。

私が惚れた県産食材「きのこ」

普段からきのこは旨味が良く出るので様々な料理に使用しますが、これほどたくさんのきのこを一度に味わっていただけるのはこのピッツァのみです。きのこ独特の香りが苦手な方もいるので、ほんの少し炒めてから使用しています。きのこの旨味に加え、歯ごたえのある食感も、もちっとした生地との対比から楽しんでいただけたらと思います。



仕事人 鈴木健宏

調理専門学校を卒業後、神戸のホテルでフレンチ、イタリアンを学ぶ。浜松の「トラットリア ジーゴ」を経て2011年に独立。

色々なきのこ
ベーコンのピッツァ
1,400円(ディナーのみ)
主な使用県産食材
しめじ、舞茸 など

その美味しさに驚く、
最大限に引き出された素材の味。

【017】【miyoshi (藤枝市)】

「料 理は物理と化学でできているんですよ。」そう語る仕事人は、素材の旨味を活かす為に、温度や圧力を徹底的に管理して調理する。写真はコース内の焼物と焼物。焼物の玉取茸は蒸した後に急冷してから焼いている。そうすることで、雑味が抜け、素材の味が最大限に引き出される。また、傘とその縁、柄の部分に分けて加熱している為、それぞれの食感と味わいの違いが感じられる。調理過程の適切な温度調節により、野菜の鮮やかな色を引き出している。仕事人が導いた「素材の化学反応」が美味しさを生んでいる。

私が惚れた県産食材「玉取茸」

藤枝の玉取で採れる玉取茸は、食感が良く、香りも豊か。全国的に有名な高級椎茸にも負けない味だと思います。野菜も茸類も採った瞬間が、魚で言えばメダ時。そこからお客様が味わうまでの時間で、味も変化すると考えています。だから玉取茸も週2回、採れたてを仕入れます。シンプルに焼物でこの美味しさを味わってください。



仕事人 三善靖

清水区の料亭「菊亭」で修行後、東京の料理店で腕を磨く。島田市の「萬露亭」を経て、2013年11月に「miyoshi」を開店。

今朝の食材で
秋分のおまかせコース
7,560円~(要予約)
主な使用県産食材
玉取茸、クラウンメロン





石川小芋の 食感と味が活かしている。

中 080 【ホテルセンチュリー静岡
中国料理「翡翠宮」(静岡市)】

石川小芋のねっとりとした食感と、海老やホタテのプリッとした食感。その違いを楽しめるのが特徴。素材の味を引き立てるため、必要以上の香辛料を使わないのが仕事人のスタイル。上品な味わいのこの料理の手前には清水産の銀杏のソースを添えて。ソースはにんにくの風味が良く効いており、あっさりとした塩炒めのアクセントとなる。見た目も美しい銀杏のソースや朴葉などを使った演出も、季節を感じて欲しいという仕事人のおもてなしだ。

銀杏香炒双鮮
～海老、ホタテ、石川小芋のあっさり塩炒め
清水の銀杏のアクセントで 2,200円
主な使用県産食材 ● 石川小芋、清水の銀杏、椎茸

私が惚れた県産食材「石川小芋」

石川小芋の魅力は、食感ときめ細かな味わいではないでしょうか。その上品な旨味をいかに引き出し、ねっとりとした食感を楽しんでいただくかを意識しました。最初に蒸すことで旨味を閉じ込め、スライスしてからさっと揚げています。揚げることで表面の水分を飛ばし、そこに味付けを浸透させることで、あっさりとした塩炒めに仕上げました。



仕事人 津村豪

「ホテルセンチュリー静岡」開業時より中国調理勤務。先代料理長武田正男・佐々木廣に師事する。2011年に料理長に就任。

コースを通じて旬を感じ、 地場産食材の素晴らしさを知る。

伊 059 【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」(伊東市)】

野菜をはじめ、きのこや肉、魚もほぼ地場産で、静岡の食の豊かさを実感できる。テーマ食材のきのこは前菜に使用。マッシュルームとタマチヨレイ茸をあまごの内臓、ヤリイカと一緒に炒め、あまごの身とバイで包んだ前菜は、きのこあまごの内臓から出る濃厚な旨味を凝縮した一品となっている。「生産者の思いを汲みながら、食材のおいしさを料理で表現したい」と語る仕事人のコース料理には旬の野菜が盛りだくさん。地元農家から直接仕入れた野菜の数々が、この地の旬を体感させてくれる。

地産地消 旬菜コース
3,900円(ランチのみ)
主な使用県産食材
● 富士山タマチヨレイ茸、
● シャンピ富士 など

私が惚れた県産食材「シャンピ富士」

かれこれ6年以上、サラダやソースなど様々な形で使っています。香りと甘みがしっかりと感じられ、そのままでも美味しいんですよ。実際に生産の現場を訪ねましたが、無農薬で真面目に取り組む生産者のお話を聞くと、この食材をどんな料理にしようかと僕も真剣に考えますね。今回は食感が特徴的なタマチヨレイ茸と合わせてみました。



仕事人 小関雅彦

25歳から現職場の総料理長石崎幸雄氏に師事。東京「ジャディーノ」副料理長、埼玉「カテリーナカステロ」料理長を経て現在に至る。



富士長谷川農産の
マッシュルームのムースリースと
三島ジャガイモのヴルーテ キャビア添え
11,000円(コース料金。要予約。コース料理の1品として提供)
主な使用県産食材 ●シャンピ富士、●三島馬鈴薯 など

その美味しさと舌触りが、
想像を超えた一皿。

【037】【ラセール(沼津市)】

見た目からはその素材が何かは想像できないだろう。だからこそ、口にした時の素材のいきいきとした味に驚きと感動を感じる。じゃがいものスープの上には、マッシュルームをコンソメと合わせたムース状のソース。素材の味をしっかりと感じながら軽やかに溶けてなくなるムースと濃厚なスープの絶妙な一体感に驚きさえ感じる。トマトのゼリーやスープの中に入った帆立貝がさらに想像をかきたてる。トマトは濾してからゼリー状にすることで赤色を抜き、見た目の美しさも意識している。仕事人の技とこだわりが詰まっている。

私が惚れた県産食材「シャンピ富士」
このマッシュルームはヨーロッパのものにも負けない味だと思います。旨味がとても強く、前菜からメイン、そしてソースなどにも使えるので、もう10年以上使い続けています。仕入れてすぐは生でも食べられるんです。せっかく近隣で生産され、鮮度の良い状態で手に入るので、すぐに使うことを心がけています。ぜひこの美味しさを感じてください。



仕事人 平舘亮治

バリ「ミッシェル・ロスタン」、アティーブ「ラ・ボンヌ・オーベルジュ」などで研鑽を積み帰国。2001年より「ラセール」料理長に。



浜松産
木の子のサラダ
800円
主な使用県産食材
椎茸、マッシュルーム、舞茸 など

一つひとつ違う食感と味わい。
きのこを存分に堪能する。

【028】【酒肴遊善 あまの(浜松市)】

地場産のきのこを、同じく地場産の野菜と一緒にいただくボリューム満点のサラダ。その日仕入れた旬のきのこ、3〜4種類を使用。きのこは鮮度が良い程食感に張りがある。やはり地場産は鮮度が良い。きのこはバター醤油でサッと炒め、葉物は玉ねぎをベースにしたドレッシングで味つけ。バター醤油のまろやかな味わいとドレッシングの酸味の相性は抜群で、温かいきこの張りのある食感と、冷たい葉物のシャキシャキとした食感の対比を楽しむこともできる。種類豊富なきのこの食感と旨味を十分に堪能できる。

私が惚れた県産食材「きのこ」
きのこは種類ごとに特徴があり、例えば舞茸は香りがとても良いし、エリンギは食感に存在感があります。だからこそ、様々なきのこと一緒に食べて、食感や味の違いを感じて欲しいですね。きのこ料理といえばホイル焼きや炒め物が定番ですが、よりヘルシーに食べられるこのメニューもお勧めです。鮮度の良い浜松産きのこを味わってください。



仕事人 天野高幸

19歳から飲食業の世界に入り、浜松の「酒肴遊善じねん」にて経験を積む。2013年に独立し、地産地消に熱心に取り組む。

仕事人 × 県産食材

ふじのくに食の都づくり仕事人

ふじのくに「食の都」づくりの一環として、静岡県産の食材を積極的に活用し、本県の農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々に「ふじのくに食の都づくり仕事人」として、平成25年度までに373人表彰しました。仕事人の皆さんは、「食の都」推進役として生産者と消費者の皆さんをつないで、食の大切さや素晴らしいさを伝えていただくとともに、ふじのくにの「食」の魅力を広く発信いただいています。今回の仕事人ウィークには、115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堪能ください。



「ふじのくに食の都」シンボルマーク

エンブレム風の外形に「食」の文字を表し、空、富士山、果実、「ふじのくに」と「フード」の頭文字の「F」、波、深い海底を盛り込むことにより、食の源が日本一幅広いことを表現しています。



「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

日本料理 Japanese

001 【仕事人:猪爪康之】^{【特典】温泉入浴サービス}

河津今井浜 秋の出合いもの(コース料理)

※要予約、夕食のみ6,480円(2名様から)
伊豆天城 紅炬あまご、清助どんこ、ワサビなど
1泊2日:14,800円

かね吉一燈庵

住 賀茂郡河津町見高123-5 ☎ 0558-32-0345
☎ 40 ☎ 17:30~19:00 無休

002 【仕事人:藤井正和】^{【特典】ところどころはそれに代わる1品}

地魚とろろがけ

※昼食のみ、定食の中の1品として
山芋 ¥1,000円、1,500円、2,000円

田舎料理づくし のんびりじゃ

住 賀茂郡西伊豆町宇須391-1
☎ 058-55-0395 ☎ 20
☎ 10:30~15:30 不定休

003 【仕事人:猪爪鉄哉】

伊勢海老会席膳

※要予約(夕食のみ)、コース料理の1品として提供
わさび、素干し桜えび 伊勢海老、椎茸
¥16,200円

牧水荘土肥館

住 伊豆市土肥289-2 ☎ 0558-98-1050
☎ 35 ☎ 17:30~19:30(要予約) 無休

004 【仕事人:小野隆之】^{【特典】コース料理の1品として}

海老芋糍 きのこ子沢煮焼

※コース料理の1品として
海老芋、伊豆きぬさやえんどう、椎茸、舞茸
1泊2食:14,500円~

ねの湯 対山荘

住 伊豆市修善寺883 ☎ 0558-72-0331 ☎ 35
☎ 11:30~14:00、17:30~20:00 不定休



005 【仕事人:檜山和正】^{【特典】小林一斎サービス、入浴サービス}

秋の創作会席膳(釜飯付)

※要予約、前日のお昼までに2名様から受付
稲取キノメ、釜揚げ桜えび、鹿肉、キノコなど
昼食:2,700円~ 夕食:4,500円~

ホテル伊東 ガーデン

住 伊東市松原655 ☎ 0557-36-3841 ☎ 15
☎ 11:30~14:00、17:30~20:00 不定休

006 【仕事人:伊藤哲也】

秋の味覚を味わう

海老芋、椎茸 ¥コース:5,400円~

美食倶楽部 連 Ren

住 沼津市土土町12 東方ビル2F
☎ 055-962-7160 ☎ 20
☎ 12:00~14:00、17:00~24:00
(お昼は前日までの完全予約) ☎ 日

007 【仕事人:内山栄二】^{【特典】コースご予約の方に自家製梅酒サービス}

伊豆 熱海 花の都の収穫祭

※コースで提供、ランチタイム要予約
三島馬鈴薯、わさび、伊勢海老、函南秋野菜
¥7,560円

海幸楽膳 釜つる

住 熱海市銀座町10-11 ☎ 0557-85-1755 ☎ 22
☎ 11:30~14:30(L.O.14:00)、17:30~21:00(L.O.20:30)
☎ 水 第3木



008 【仕事人:池谷浩通】^{【特典】静岡の地酒一杯サービス}

国産松茸と地元産きのこコース

※1週間前以上に要予約
ふじやまプロジェクト、金華豚、県内産キノコ
¥10,800円~

みなみ妙見

住 御殿場市新橋1706
☎ 0550-82-3344 ☎ 38
☎ 16:00~22:00 (応相談)
☎ 不定休 (いつでも予約可)



009 【仕事人:竹内章代】^{【特典】}

重陽 緑高弁当

※2日以上前に要予約、昼食のみ
美黄卵、海老芋、有度茄子 ¥3,000円

御所丸

住 静岡市葵区大銀町5-9
☎ 054-254-8114 ☎ 10
☎ 11:30~17:30、17:30~21:00(予約のみ)
☎ 火・水・不定休あり



010 【仕事人:望月英介】

きのこたっぷりグリーンサラダ

椎茸 ¥650円

水塩土菜

住 静岡市葵区相生町6-22 ☎ 054-246-4884 ☎ 43
☎ 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)

011 【仕事人:福地雅見】

四季ごよみ(キノコの土蒸し、里芋の菊花あんかけ)

※要予約
¥4,120円 ☎ 里芋、キノコ

静岡グランドホテル中島屋

住 静岡市葵区紺屋町3-10
☎ 054-253-1151 ☎ 160
☎ 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 無休

012 【仕事人:大塚祐史】

じゃがいも万頭

※コース料理の品として提供、2名様より要予約
静岡県産ジャガイモ、ふじのくにいきいきパーク
¥5,400円

油山苑

住 静岡市葵区油山2215-2
☎ 054-294-0157 ☎ 50
☎ 11:00~14:00、15:00~21:00(予約制) 不定休



013 【仕事人:八木章夫】^{【特典】}

秋の丸子路懐石膳

※要予約(2名様より)
特選和牛静岡そだち、石川小羊、ワサビ、自然薯
¥16,200円

待月楼

住 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

014 【仕事人:勝呂文洋】^{【特典】}

芋名月会席

折戸なす、石川小羊、富士宮納豆
¥8,800円

ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」

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

015 【仕事人:山崎伴子】^{【特典】ちよこっとデザート}

秋の桜えびかき揚げ丼

桜えび、静岡こしひかり
¥850円

鮓処やましち

住 静岡市清水区蒲原3-3-10 ☎ 054-388-2339
☎ 17 ☎ 11:30~21:00 火



016 【仕事人:山崎紀彦】^{【特典】}

茄兵衛 秋の会席

※前日までに要予約
冷凍桜えび、清助どんこ、由比産・焼津産直
鮮魚、天然南鰯 ¥4,320円

草薙茄兵衛

住 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

017 【仕事人:三善 靖】^{【特典】}

今朝の食材で秋分のおまかせコース

※要予約
クラウンメロン、玉取茸
おまかせコース:7,560円~
miyoshi
住 藤枝市駅前2-7-25 2F ☎ 090-8182-5243 ☎ 8
☎ 12:00~22:00(12:00~18:00は、予約時のみ営業)
☎ 不定休(予約も仕込みも無しの日)

018 【仕事人:齋藤 修】

秋の恵み

¥5,000円

友喜

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

019 【仕事人:渡邊直樹】^{【特典】50円引き}

牛西京焼きと酒粕味噌チーズリゾット

※ディナーのみ
¥1,080円

和座ごまつ

住 浜松市中区田町329-8 ☎ 053-456-8580
☎ 10 ☎ 12:00~14:00、18:00~22:00
☎ 火(火はディナーのみ)

020 【仕事人:野口 東】

芋と椎茸のチーズ焼

※要予約
椎茸 ¥2,300円~

野口屋

住 榛原郡川根本町下長尾228-1
☎ 0547-56-0046 ☎ 10
☎ 11:00~13:30、16:00~22:00 不定休

021 【仕事人:松澤 登】

①鰯と魚肉の陣笠いたけのあげもの

②舞茸とどじょうの柳川
金目鯛、舞茸、牛蒡 ¥①、②ともに1,200円

(南まつや)

住 磐田市上新屋713-1 ☎ 0538-34-7403 ☎ 40
☎ 11:00~14:00、17:00~21:00 (月曜の都合は要)

022 【仕事人:田中智明】

ふじのくに秋の松花堂弁当

※10/7(火)~10/10(金)の間提供
サツマイモ、椎茸
¥1,230円

プティカザリス

住 浜松市中区板屋町518 ☎ 053-456-1510
☎ 50 ☎ 11:30~14:00 土、日、祝

023 【仕事人:仲村健太郎】^{【特典】10,800円のコースが8,640円(20%off)}

松茸のどびん蒸し

※コースの中の1品としての提供も可
¥単品:1,980円
ハモ、車海老

魚料理専門 魚魚一

住 浜松市中区青町318-28
ベジエビル3F
☎ 053-458-6343
☎ 35
☎ 17:00~22:00(L.O.)
☎ 無休



024 【仕事人:岩井比呂志】^{【特典】お好きなドリンクを注文×1杯サービス(除酒、ワイン別)}

浜名湖大満喫 おまかせコース

※要予約(夜の営業時間のみ)
¥5,500円~

日本料理 日の出

住 浜松市中区千歳町19-18 ☎ 053-458-5008
☎ 50 ☎ 11:00~14:00、17:00~23:00 不定休

025 【仕事人:一木敏哉】^{【特典】}

秋の食の都仕事人ウィーク特別献立

※要予約(夜の営業時間のみ)
仕入れに準ずる ¥16,500円

懐石いっ木

住 浜松市中区田町329-8 ☎ 053-456-8580
☎ 10 ☎ 12:00~14:00、18:00~22:00
☎ 火(火はディナーのみ)

026 【仕事人：伊藤 守】

秋のほうろく焼き

※夜の営業時間のみ
石川小芋、キノコ類、金目鯛
¥ 1,800円

総本家 みその

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



027 【仕事人：松山順太郎】

揚げ玉子の木の子あんかけ

※ディナーのみ
椎茸、芽ネギ
¥ 700円

弁松

住 浜松市中区尾張町124-27 ☎ 053-452-6529
席 150 月 11:30~15:00、17:00~22:00 休 月

028 【仕事人：天野高幸】

浜松産木の子のサラダ

※椎茸、マッシュルーム、舞茸など
¥ 800円

酒肴遊香あまの

住 浜松市中区上島2-23-16 ☎ 053-522-8299
席 30 月 17:00~23:00 休 日、第3月

029 【仕事人：山本秀二】

弁天福まんじゅう

※三方原馬鈴薯
¥ 432円

魚河岸料理 太助

住 浜松市西区舞阪町
弁天島3212-3
☎ 053-592-1919
席 100
月 11:30~14:30、
16:30~22:00
(21:00L.O.)
※土日祝は終日営業
休 水



030 【仕事人：高林秀幸】 【特典】仕事人特製の1品サービス

藍路「秋」御膳

※要予約、ランチタイムのみ
※浜松産野菜、舞阪産旬の鮮魚 ¥ 3,240円

日本料理 寿し半 藍路

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

031 【仕事人：野中正子】

万葉食 秋の膳

※3人以上要予約、ランチのみ
※里芋、まごもだけ
¥ 1,500円

万葉亭

住 浜松市浜北区平口5051-1 ☎ 053-586-8700
席 32 月 11:00~14:00 休 月、祝日の場合は翌日

032 【仕事人：大城豊晴】

煙屋と平のやまごはん弁当

※要予約、持ち帰りのみ
※天竜シイタケ、天竜マイタケ ¥ 950円

HARU@スシトヨ

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



033 【仕事人：加藤久也】

白身魚の木の実ときのこのバター焼き
2色のソースで

※ランチのみ
※キノコ、賀茂十一野菜 ¥ 1,500~2,000円

レストラン バガテル

住 賀茂郡河津町峰1073 ☎ 0558-34-2200
席 146 月 11:00~14:00 休 不定期

034 【仕事人：鈴木克則】

季節の野菜を主にしたコース

※南伊豆の魚、松崎の野菜
¥ 3,800円

プロヴァンス ド すずき

住 賀茂郡松崎町道部103-3 ☎ 0558-42-3701
席 28 月 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 火

035 【仕事人：相川秀信】

駿河シャモと香り高き木の子の
ガランティン

※要予約、ディナーのみ
※駿河シャモ、修善寺シイタケ ¥ 880円

ロベスピエール

住 沼津市大手町1-1-4 ☎ 055-941-6553
席 25 月 17:00~23:00(夜のみ営業) 休 木

036 【仕事人：尾国克行・杉山 尚】

県産材を使用したフレンチコース

※美黄卵、高糖度トマト「アメーラ」、
箱根西麓牛、伊豆ブチトマト
¥ コース:3,300円~

みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン

住 三島市本町14-31 ☎ 055-976-2303
席 50 月 11:30~14:00、17:00~20:00 休 夏期、年末

037 【仕事人：平館亮治】

富士長谷川産のマッシュルームのムースリースと
三島ジャガイモのヴルーテ キャビア添え

※要予約、コース料理の1品として提供
※シャンビ富士、三島馬鈴薯、特選和牛静岡そだちなど
¥ おまかせコース:11,000円

ラセール

住 沼津市大岡1706-2 ☎ 055-951-4410 席 36
席 12:00~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.) 休 月

038 【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
※牛肉、キノコ ¥ ①2,500円 ②5,000円

レストラン☆ヴィルゴ

住 富士市伝法2515-1 ☎ 0545-52-9488 席 80
席 11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 休 要問合せ

039 【仕事人：石川光博】

富士山麓 収穫祭 コース料理

※要予約
※富士山タマゴレイ草、富士山天然キノコ、
富士山の湧水が育てた大々鱈 紅富士
¥ ランチコース:2,500円 コース料理:5,000円

Restaurant Mitsu

住 富士宮市小泉2343-102 ☎ 0544-22-4439
席 36 月 11:30~14:30、18:00~21:00 休 月



040 【仕事人：五島 励】

実りの秋 おまかせコース

※要予約
※自家菜園野菜
¥ 7,560円

め・まんま ピアンマンジェ

住 静岡市葵区瀬名4-9-1 ☎ 054-264-2341
席 15 月 11:30~14:00、17:30~21:00 休 水

041 【仕事人：大村 修】

秋の収穫祭 2014 思い出作り

※前日予約
※石川小芋、駿河シャモ、高糖度トマト「アメーラ」
¥ ディナーコース:6,480円

ホテルアンピア松風閣

住 焼津市浜当海津通1星が丘 ☎ 054-628-3131 席 1,000
席 11:30~13:30(L.O.)、17:30~19:30(L.O.) 休 無休

042 【仕事人：萩原雅之】

秋の食の都スペシャルランチ

※ランチのみ
※キノコ、イチジク ¥ 3,000円

ボン・コラージュ

住 焼津市西焼津27-5 ☎ 054-621-0353
席 32 月 11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
休 不定休

043 【仕事人：山口祐之】 【特典】コソイテチュールフレゼント

遠州 豊穰の秋 地場野菜物語

※前日までに要予約
※石川小芋、三島馬鈴薯、在来ナスなど
¥ 6,500円

西飲料理サヴァカ

住 菊川市沢水加791-1 ☎ 0537-37-1820 席 24
席 11:30~14:30、18:00~21:30 休 月



044 【仕事人：足立久幸】 【特典】万葉ノートのレシピプレゼント

芋・きのこ・鮮魚のガトー仕立て ハーモニー風

※ランチコースのみ
※海老芋、三方原馬鈴薯、椎茸、本シメジ
¥ 2,376円

レストランハーモニー

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



045 【仕事人：伊香賀路雄】 【特典】ドリンクサービス

秋の海の幸ディナーコース

※要予約
※鮮魚・野菜いろいろ ¥ 4,600円

ビストロ・ド・ターバン

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

046 【仕事人：太田豊彦】 【特典】フレンチコースの野菜のバーニカワダ1品サービス

甘海老と野菜のタルタルと
サーモンコンフィ

※要予約、ランチのみ
※柿島養鱈 富士山サーモン ¥ 3,100円

ホテルコンコルド浜松 フランス料理「エトワール」

住 浜松市中区元城町109-18 ☎ 053-457-1114
席 40 月 11:30~14:00、17:00~21:30 休 年中無休

047 【仕事人：南竹英美】 【特典】コース予約の単品、食前酒又はロイボスティーサービス

瞬間燻製にした浜名湖の海老と
ざつまいものサラダ

※要予約、一部コース料理の1品として提供
※サツマイモ、エビ ¥ 単品:1,404円

レストラン エビファニー

住 浜松市中区佐鳴台2-21-26 ☎ 053-448-8818 席 28
席 11:30~13:30、18:00~20:30 休 水、第3木

048 【仕事人：前川智裕】

カルタファタに包まれた温泉卵と
本日のきのこ トリュフの香り

※コース料理の1品として提供
※シメジ、椎茸 ¥ コース:8,000円~
ジ・オリエンタル・テラス
住 浜松市中区佐鳴台6-8-30 ☎ 053-447-3241 席 282
席 平日11:30~14:30(L.O.)、17:30~21:00(L.O.)
土日祝11:00~21:00(L.O.)※婚礼等の場合は時間制限あり 休 無休

049 【仕事人：中道 敦】 【特典】デザートグレードアップ

秋のふじのくに食の都フルコース

※桜えび、特選和牛静岡そだち、秋の遠州野菜、
舞阪産鮮魚 ¥ 4,500円~

Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ

住 浜松市西区入野町1900-37 ☎ 053-489-3733
席 20 月 11:30~14:30、17:30~21:30 休 水、第3火

050 【仕事人：白井和美】

地場産茸のスープ

※浜北産マッシュルーム、浜松産平茸
¥ 540円

フランス料理ソワニエ

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

051 【仕事人：遠山嘉明】

Autome <秋>

※ランチのみ
※原木シイタケ、舞茸 ¥ 3,500円

浜名湖ロイヤルホテル「パンボジュール」

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



052 【仕事人：山田秋晴】

秋の味覚コース

※予約推奨
※浜松産キノコ4種、浜松産サツマイモ
¥ ランチ:3,240円、ディナー:5,400円

レストラン ラ・セゾン・デ・プリムール

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



053 【仕事人：堤 浩二】

秋の味覚ディナー

※三方原舞茸、芋類 ¥ 5,140円
杜のふう
住 浜松市北区三ヶ日町津々崎367-1 ☎ 053-524-1077 席 24
席 (ランチ2部制) 11:30~12:50、13:00~14:30、
17:30~21:00 休 木

054 【仕事人：町田 通】

プレートランチ

※高糖度トマト「アメーラ」、カツオなど
¥ 2,268円

KIARAリゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU

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



055 【仕事人：平松和幸】 【特典】ワンドリンクサービス

イチジクとペーコンのソテー

※ランチのみ
※県内産イチジク、浜松産ペーコン ¥ 950円

ひらまつ亭

住 浜松市東区植松町268-1 ☎ 053-411-8550
席 22 月 11:30~14:00、18:00~21:00 休 不定



056 【仕事人：磯山光男】

秋味カルトッチョ

※要予約
※サツマイモ、キノコ類 ¥ 1,500円

レストランテ・

オキッドーロ

住 賀茂郡河津町峰
1169-13
☎ 0558-32-1272
席 48
席 朝食/8:00~9:00
テ7~18:00~21:00
休 不定休



057 【仕事人：早川巧磨】
 河津産原木しいたけのフォーアデー(手打ちパスタ)
 ※ランチ、ディナーコースの1品として提供
 清助どんこ、シャンピ富士、椎茸、エリンギ
 昼コース:2,700円、夜コース:4,500円、6,000円
 アンティカ トラットリア ダル ピラータ
 賀茂郡河津町谷津484 ☎0558-34-1788
 18(12席+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



058 【仕事人：佐藤健司】
 秋の味覚と自家製サルシッチャ(ソーセージ)のピッツァ
 秋ナス、キノコ
 小:850円、大:1,600円

イタリアンレストラン サルテ
 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



059 【仕事人：小関雅彦】
 地産地消 旬菜コース
 ※ランチのみ
 富士山タマチョレイ茸、シャンピ富士、野菜、
 金目鯛 ¥3,900円
 伊豆高原ミッシェルガーデンコート ラヴィータ エ ペッタ
 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

060 【仕事人：笹江梨子】
 清助どんこのラザニア
 清助どんこ、静岡産まれ(卵)、丹那牛乳、香味野菜
 ¥1,500円
 ロザート
 三島市芝本町5-23 ☎055-916-3956
 16+カウンター2席
 ☎11:30~14:00(L.O.)、17:30~21:30(L.O.) ☎火



061 【仕事人：池田光寿】
 秋の味覚 特別コース
 ¥4,400円
 DA IKEDA per Pコック
 (ダ・イケダ・ベル・Pコック)
 静岡市清水区有東坂1-224-272 ☎054-346-4434
 26 ☎11:30~14:00(L.O.)、18:00~21:30(L.O.)
 ☎第3月夜、火

062 【仕事人：西谷文紀】
 五感で感じるふじのくに〜
 ※要予約
 峰野牛、玉取茸 ¥7,000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

063 【仕事人：大内謙治】
 舞茸と木の子のリゾット トリュフの香り
 ※ディナーのみ
 舞茸 ¥コース料理:3,300円
 ATELIER M.O.F
 掛川市中央1-4-15 望月ビル2F ☎0537-23-4322
 24 (ランチ)平日11:00~14:30
 土日・祝11:30~15:00(テイクアウト)17:30~22:30 ☎不定休

064 【仕事人：高木富士夫】
 きのこと入り海老芋(じゃがいも)のトルティエノと
 クrustフィニ イワシのオレンジマリネ
 ※要予約、秋の食の都特別ディナーの前菜として提供
 海老芋又は三方原馬鈴薯など ¥7,700円
 トラットリア ディポ・ディバ
 浜松市中区蛸塚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 ☎休月

065 【仕事人：鈴木健宏】
 色々なきのこベーコンのピッツァ
 ※ディナーのみ
 シメジ、舞茸など ¥1,400円
 トラットリア ドッピオ
 浜松市中区早出町1213-9 ☎053-460-9566
 18 ☎11:30~14:00(L.O.)、18:00~20:30(L.O.)
 ☎水、第2火



066 【仕事人：中村直樹】
 地元産かぼちゃのまるごとグラタン
 ※電話にて要予約
 地元産ミニカボチャ ¥1,200円
 CAFÉ CHITOSEYA
 下田市東本郷2-1-17 岡ビル1F-B ☎0558-27-0387
 16 ☎11:00~14:30(L.O.)、18:00~22:00(L.O.)
 ☎水、月1日

067 【仕事人：御法川輝雄】
 増島農園のきのこのココ
 増島農園のキノコ
 ¥970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



068 【仕事人：鈴木 功】
 伊勢海老の Pasta & 伊勢海老カレー
 伊勢海老 ¥1,944~3,024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

069 【仕事人：杉戸伸嘉】
 富士山タマチョレイ茸と箱根野菜のキッシュ
 ※要予約(10名様より)、月~木曜限り
 富士山タマチョレイ茸、赤軸ホウレン草、箱根野菜
 ¥5,750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
 ☎休

070 【仕事人：坂元俊輔】
 旬のきのこの炭火焼き
 椎茸、マッシュルーム ¥各200円
 YAKITTORIA INAHO
 御殿場市萩原738 ☎0550-82-0601
 18 ☎17:00~22:30(L.O.)
 ☎休月



071 【仕事人：白鳥嘉宏】
 ふじのくに秋の味覚とフォアグラ
 黒毛和牛鉄板焼コース ※要予約
 静岡牧之原茶「望」、清助どんこなど
 ¥6,720円
 ステーキ・欧風料理と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじや
 静岡市葵区昭和町6-1 ☎054-251-0066
 70 ☎11:30~14:00、17:30~22:00 ☎休月

072 【仕事人：木下貴年】
 県産きのこのポタージュ、県産国産牛のロースト
 タブナードソース 海老芋を添えて ※要予約
 海老芋、マッシュルームなど ¥3,000円
 静岡岡ランドホテル中島屋
 静岡市葵区紺屋町3-10 ☎054-253-1151
 40 ☎11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30
 ※ディナーのみ予約制 ☎無休

073 【仕事人：貝沼楯男】
 ①イチジクのタルト
 ②スイートポテト
 細江産イチジク、浜松産サツマイモ
 ¥①380円 ②300円

レストラン カツマ
 浜松市北区初生町147-1
 ☎053-414-5220
 34
 11:30~14:00
 18:00~20:30
 ※喫茶およびケーキの
 販売は終日可能
 ☎火、月1日連休有り



074 【仕事人：古橋義徳】
 収穫祭に乾杯コース
 ※前日までに要予約(介護食は2日前までに要相談)
 サツマイモ、里芋、マッシュルーム、シメジ、
 美味鶏、遠州野菜 ¥2,700円
 ふれあいレストラン 食楽工房
 浜松市北区細江町気賀2551-203 ☎053-522-5312
 35 ☎11:30~14:30、17:30~20:30(L.O.)
 ☎火、第1月(祝日除く)



075 【仕事人：金森義男】
 きのこの海老ワンタン
 ※9/14(日)~10/8(水)の間提供
 キノコ、海老
 ¥1,300円
 私房菜合歡
 賀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 ☎休月

076 【仕事人：中沢直也】
 いろいろきのこの湯葉巻
 ※4,000円以上のコースの前菜盛り合わせの1品
 椎茸、木くらげ ¥4,000円~
 ホテルサンバレー富士見 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

077 【仕事人：中沢隆彌】
 生椎茸のあんかけ揚げ焼きそば
 冷凍生椎び、生シタケ
 ¥1,080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.) ☎休月

078 【仕事人：藤井龍也】
 駿河湾産魚の姿蒸し広東風
 ※要予約
 真鯛、金目鯛ほか ¥3,000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

079 【仕事人：水野孝泰】
 きのこと小エビのXO醤炒め
 ¥1,700円
 広東料理 素
 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

080 【仕事人：津村 豪】
 銀杏香炒双鮮〜エビ、ホタテ、石川小芋の
 あっさり塩炒め 清水の銀杏のアクセントで
 石川小芋、清水の銀杏、椎茸 ¥2,200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.) ☎無休

081 【仕事人：高橋 宏】
 いきいきポークの焼豚と
 秋の味覚のチャーハン
 ふじのくにいきいきポーク、青梗菜 ¥1,130円
 八幡四川飯店
 静岡市駿河区八幡3-12-1 ☎054-283-0080
 120 ☎平日11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
 土日祝11:30~14:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) ☎無休

082 【仕事人：望月 一】
 たっぷりきのこ あんかけラーメン
 ※ランチタイムのみ
 原木シタケ、フナシメジ ¥1,080円
 中国料理 盛旺
 静岡市清水区袖師町1098 ☎054-366-6096
 50 ☎11:30~14:00、17:00~21:00
 ☎休月(祝日の場合は営業、火休み)

083 【仕事人：河原崎太】
 海の幸と秋の県産野菜の
 特製きのこXO醤炒め
 青梗菜、椎茸 ¥1,890円
 焼津四川飯店 & ガーデンス
 焼津市西小川3-6-1 ☎054-626-4000
 120 ☎平日11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
 土日祝11:30~14:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) ☎無休

084 【仕事人：大石一裕】
 富士湧水ポークと
 彩り旬菜のスパイシーパウダー炒め
 青梗菜 ¥1,300円
 藤枝四川飯店 & ガーデンス
 藤枝市田沼1-23 ☎054-634-4000 ☎150
 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) ☎無休

085 【仕事人：寺田 稔】
 地元の有機野菜ときのこの
 焼きソバ(あんかけ)
 掛川産生シタケ、ジャガイモ ¥920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

086 【仕事人：岡部 悟】
 烤清助花菇(清助どんこのステーキ風地産野菜とともに)
 ※夜、夜の健康菜膳コースのみ
 清助どんこ、石川小芋、青梗菜、香菜
 ¥昼コース:3,500円、夜コース:5,400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



087 【仕事人：正木賢二】
 鱈ときのこの台湾風バター焼き
 ※コース料理の中の1品として提供
 舞茸、鱈
 ¥コース:6,000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



088 【仕事人: 谷中繁雄】
秋の味覚と美味鶏のおこげ
 海老芋、サツマイモ、美味鶏
 ¥ 2,100円
オークラアクティホテル浜松 中国料理 桃花林
 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

089 【仕事人: 内田祥三】
遠州夢咲牛すね肉のやわらか煮 秋の香り ※ランチのみ、コース料理の1品として
 遠州夢咲牛、うなぎいも(紅はるか)、浜松産シメジ
 ¥ 1,880円

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



その他
Others

090 【仕事人: 勝又 信】
伊豆の国しいたけ DE 煮込みハンバーグ
 ※ランチのみ
 伊豆の国しいたけ ¥ 1,200円
レストランあざれあ
 静岡県駿河区馬淵17-1 県男女共同参画センターあざれあ1階
 ☎ 054-273-8588 ☎ 50 ☎ 10:30~16:00
 第1・3・5日曜、祝日、年末年始

091 【仕事人: 市川政明】
富士宮のマスときのこのグリルを木の実のソースで
 富士宮鱒、舞茸、椎茸 ¥ 1,100円
ホテルセンチュリー静岡 鉄板焼 けやき
 静岡県駿河区南町18-1 ☎ 054-289-6413
 42 ☎ 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
 無休

092 【仕事人: 久保田良一】
秋野菜の桜えび衣包み揚げ
 ※コース料理の1品として提供
 桜えび、里芋、椎茸 ¥ 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 休 木

093 【仕事人: 杉浦仁志】
伊豆鹿のロースト 修善寺きのこアーモンドのコンディマン ※要予約
 修善寺シタケ、伊豆鹿 ¥ 4,200円
PATINA TOKYO
 東京都渋谷区神山町11-15 神山フォレストビル1F
 ☎ 03-5738-7031 ☎ 80 ☎ 11:30~15:00(14:00L.O.)、
 17:30~23:00(22:30 L.O.) 休 日、年末年始

菓子・喫茶
Cafe & Dessert

094 【仕事人: 小松大輔】
安納芋の土狩プリン
 安納芋(長泉産)
 ¥ 232円

Anniversary Sweets HAPPINESS
 駿東郡長泉町下土狩626-4 ☎ 055-988-3667
 10:00~19:00 休 月
095 【仕事人: 飯塚千佳子】
かぼちゃぶりん
 カボチャ ¥ 200円
クリーム・ド・クオーレ
 三島市一番町7-19 ☎ 055-976-9000 ☎ 8
 11:00~18:00 休 日、祝、第3水曜午後

096 【仕事人: 柴沼武史】
静岡おもたせ芋チョコ
 三島甘藷 ¥ 195円
blueberry
 三島市佐野見晴台1-21-10 ☎ 055-988-7188
 10:00~19:30 休 不定休(詳しくはHPをご覧ください)



097 【仕事人: 鈴木孝男】
三島甘藷のスイートポテトパイ
 三島甘藷 ¥ 200円
南口ーヤル
 三島市南二日町20-16 ☎ 055-972-5171
 9:00~20:00 休 なし

098 【仕事人: 杉澤ひとみ】
秋の収穫祭プレート ~ケーキ・デザート 4品~
 美黄卵、サツマイモ、カボチャ ¥ 1,500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 ☎ 9:00~20:00 休 夏期、年末

099 【仕事人: 水口康二】
三島甘藷どら焼き
 三島甘藷 ¥ 180円
甘味茶屋 水月
 三島市中央町3-3 ☎ 055-975-5553
 15 ☎ 9:00~18:00 休 水

100 【仕事人: 山本浩之】
いも羊かん
 沼津産サツマイモ ¥ 150円
お菓子処 ヤマモト
 沼津市柳町3-73 ☎ 055-921-8565
 9:00~18:00 休 火

101 【仕事人: 竹川 亨】
浜松産かぼちゃ〜ヘルシーな味わい
 浜松産かぼちゃ(品種名くりあじ)
 ¥ 395円
Dande-lion ダンデ・ライオン
 富士市厚原691-1 ☎ 0545-71-3619
 9:00~20:00 休 木

102 【仕事人: 樋口 剛】 【特典】県産食材を使用したデザート盛り合わせ
静岡県産さつまいものモンブラン
 ※予約時に仕事人ウィークランチと要連絡
 サツマイモ ¥ ランチ:2,500円
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
 静岡市葵区紺屋町17-1 葵タワー25F ☎ 054-273-5250
 46 ☎ 11:30~20:30(L.O.) 休 無

103 【仕事人: 長野貴行】
柿と洋梨のキャラメルタルト
 静岡産まれ(卵)、柿 ¥ 464円
Patisserie gouter(パティスリー グーテ)
 焼津市尻北101-1 ☎ 054-639-5589
 10:00~19:00 休 火

104 【仕事人: 太田亜美】
さつまいものチーズスフレ 12cm
 静岡産まれ(卵)、藤枝産サツマイモ ¥ 1,620円
パティスリー ブルクワ バ?
 藤枝市田沼3-1-25 ☎ 054-637-2818
 平日/9:00~18:00 土日祝/9:00~19:00
 休 火(臨時休業あり)

105 【仕事人: 鈴木一弘】
自然薯とろろチョコ
 静岡産まれ(卵)、静岡牧之原茶「望」 ¥ 340円
ふるさと創菓処 扇松堂
 牧之原市勝間239-1-2 ☎ 0548-28-0036
 8:30~19:30 休 水(GW、年末年始、彼岸は営業)

106 【仕事人: 高橋克壽】
自然薯まんじゅう 松茸
 牧之原産自然薯 ¥ 130円
創菓季薫 御菓子司 扇子家
 牧之原市福岡4 ☎ 0558-52-0218
 8:30~19:00 休 水

107 【仕事人: 山下恵巳】
ビタミンいっぱいまんじゅう
 イチゴ(あきひめ) ¥ 150円
桃林堂菓子舗
 牧之原市地頭方925-2 ☎ 0548-58-0404
 7:30~19:30 休 水

108 【仕事人: 大竹秀一郎】
芋ようかん
 サツマイモ ¥ 138円
献上菓舗 大竹屋
 菊川市半湾3135 ☎ 0537-35-2339
 8:45~19:30 休 水

109 【仕事人: 伊藤光男】
掛川栗蒸し羊羹
 掛川産栗 ¥ 896円
伊藤菓子舗
 掛川市中町3-17 ☎ 0537-22-2496
 8:00~19:00 休 水



110 【仕事人: 新居義信】
上用饅頭
 サツマイモ ¥ 129円
株ふる里
 浜松市北区豊岡町415-1 ☎ 053-37-1228
 店舗/9:30~18:30 休 店舗/無休

111 【仕事人: 小林恵理子】
うなぎいもモンブランケーキ
 ※テイクアウト
 うなぎいも(紅はるか) ¥ 430円
小林レシビ開発株式会社 直営店
 花のようなケーキ
 浜松市浜北区新原3224-1 ☎ 053-489-8711
 9:00~18:00 休 水

112 【仕事人: 鈴木美保子】
浜松産さつまいもタルト
 浜松産サツマイモ ¥ 302円
ピアノ正明堂
 浜松市浜北区於呂2568-1 ☎ 053-588-7650
 8:30~18:30 休 月、第3火

113 【仕事人: 小松裕勤】
西洋和菓子
 栃の実 ¥ 130円
小松屋製菓
 浜松市天竜区水窪町奥領家3263-4
 ☎ 053-987-0203 ☎ 9:00~18:30 休 木

114 【仕事人: 木下幸一】
緑茶のロールケーキ
 ※10日~1週間前までに要予約
 春野の茶(煎茶)、卵 ¥ 1,500円

森の中の菓子工房 ミココリエ
 浜松市天竜区春野町和泉平298-2
 ☎ 053-985-0922
 9:00~
 (予約受け渡し終了次第閉店)
 ※完全予約制
 休 木



静岡の“旬”をプレゼント!

“あとこい(後を引くおいしさ)”の極上芋
石川小芋(2kg箱) 3名様

応募方法

- ・はがき(〒420-8601 静岡県葵区追手町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)
- ・Eメール (marke@pref.shizuoka.lg.jp)
- ・FAX (054-221-2698)

①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤性別 ⑥職業 ⑦電話番号 ⑧お勤めしたい仕事人店舗とその感想 をお書きの上、上記のいずれかの方法でご応募ください。

応募締切: 平成26年10月14日(火)必着

発送予定: 10月下旬 ※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)

【個人情報について】
 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必要な範囲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。)

孫芋のみを選別した、極めて丸い形のサトイモ。砂地栽培により肌が白く、皮もきれいな茶色で、煮崩れしにくくコクのある高級品。
 認定事業者: 遠州夢咲農業協同組合 石川小芋委員会 (販売場所: JA 遠州夢咲ミナクル市大城店)



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、
好みの料理を見つけてみてください。



浜松市北区

- 052 レストラン ラ・セゾン・デ・プリムール
- 053 杜のふう
- 054 KIARARIゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU
- 073 レストラン カズマ
- 074 ふれあいレストラン食薬工房
- 110 柳ふる里

浜松市中区

- 022 ブティカザリス
- 023 魚料理専門 魚魚一
- 024 日本料理 日の出
- 025 懐石いっ木
- 026 総本家 みその
- 027 弁松
- 028 酒肴遊善あまの
- 045 ビストロ・ド・ターバン
- 046 ホテルコンコルド浜松 フランス料理「エトワール」
- 047 レストラン エピファニー
- 048 ジ・オリエンタル・テラス
- 064 トラットリア ティボ・ティバ
- 065 トラットリア ドッピオ
- 086 中国料理 鳳凰
- 087 中国料理 鳳凰
- 088 オークラクトシティホテル浜松 中国料理 桃花林

浜松市西区

- 029 魚河岸料理 太助
- 049 Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ
- 050 フランス料理ソウニエ
- 051 浜名湖ロイヤルホテル「バンボシュール」
- 089 新中国料理ムーラン

浜松市東区

- 030 日本料理 寿し半 藍路
- 055 ひらまつ亭

磐田市

- 021 初まつや
- 044 レストランハーモニー

浜松市浜北区

- 031 万葉亭
- 092 井厨房 シェ・くぼた
- 111 小林レシビ開発株式会社 直営店 花のようなケーキ
- 112 ピアン正明堂

浜松市天竜区

- 032 HARU@スイトヨ
- 113 小松屋製菓
- 114 森の中の菓子工房 ミココリエ

西部

中部

東部

静岡市葵区

- 009 御所丸
- 010 水塩土菜
- 011 静岡グランドホテル中島屋
- 012 油山苑
- 040 め・まんま ピアンマンジェ
- 071 スターキ・欧風料理と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじがや
- 072 静岡グランドホテル中島屋
- 079 広東料理 葉
- 102 グランディエール ブケ トーカイ レストラン ヴォーシエル

静岡市清水区

- 015 喰処やましち
- 016 草薙茄兵衛
- 061 DA IKEDA per P.コック (ダ・イケダ・ベル・P.コック)
- 082 中国料理 盛旺

静岡市駿河区

- 013 待月楼
- 014 ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」
- 080 ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」
- 081 八幡四川飯店
- 090 レストランあざれあ
- 091 ホテルセンチュリー静岡 鉄板焼 やき

牧之原市

- 105 ふるさと創業処 扇松堂
- 106 創業季薫 御菓子司 扇子家
- 107 桃林堂菓子舗

菊川市

- 043 西欧料理サヴァカ
- 108 献上菓舗 大竹屋

御殿場市

- 008 みなみ妙見
- 070 YAKITTORIA INAHO

富士市

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

沼津市

- 006 美食倶楽部 蓮 Ren
- 035 ロベスビエール
- 037 ラセール
- 100 お菓子処 ヤマモト

西伊豆町

- 002 田舎料理つくしのんひりじゃ
- 075 私房菜合献

松崎町

- 034 プロヴァンス ドすずき
- 058 イタリアンレストラン サルーテ

三島市

- 036 みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン
- 060 ロザート
- 069 みしまプラザホテル
- 078 中国広東料理 抜天
- 095 クリーム・ド・クオール (南blueberry)
- 097 (南)ローヤル
- 098 みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン
- 099 甘味茶屋 水月

函南町

- 077 陸茶坊

熱海市

- 007 海幸楽舗 釜つる

伊豆市

- 003 牧水荘土肥館
- 004 ねの湯 対山荘
- 005 ホテル伊東 ガーデン
- 058 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

河津町

- 001 かね吉一燈庵
- 033 レストラン バガテル
- 056 レストランテ・オッキードロ
- 057 アンティカ トラットリア ダル ビラータ

南伊豆町

- 068 小さな宿&レストランしいの木やま

GIS 地図のみに
お住まいの地域MAP

「ふじのくに食の都づくり仕事人」のお店の場所や情報は、
GIS (地理情報システム) でご覧頂けます。

詳しくは [ふじのくに食の都](#)



うまっ。



おいしっ。

フリーアナウンサー
平山 佐知子

広告

新 米はじまりました。静岡コシヒカリ

家族にうれしい!
プレゼント
キャンペーン

応募締切
11/6
当日消印有効

応募シール1枚を専用はがき又は郵便はがきに貼ってポストへ!

<p>A賞 50%</p> <p>JA静岡経済連直営店 駿府の肉処 静岡そだち 「特選和牛 静岡そだち」 (各10,000円相当)</p>	<p>B賞 50%</p> <p>静岡地酒「誉富士」 (720ml×2本)</p>	<p>C賞 30%</p> <p>静岡県産「野菜セット」 (3,000円相当)</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

ごはんとうれい! 美味しいうれしい商品が当たる!

主催/静岡県下JA・静岡県産米流通連絡協議会 お問合せ/JA静岡経済連食糧部米穀課・TEL.054-284-9738(土・日・祝日を除く平日10時~17時) ※賞品等は全てイメージです。

秋の選味鮮価 おすすめ商品

しずてつストアのプライドブランド
せん み せん か

素材の「持ち味」と食卓の「新しい楽しさ」。
大切にしたい2つを追求して仕上げた
しずてつストアこだわり商品です。

つくりたてをご用意しております。

選味鮮価
つや姫使用 おにぎり (各種)

- ◆こんぶ
- ◆たらこ
- ◆わかめ
- ◆おかか
- ◆さけ
- ◆うめ

国内産豚バラ肉を3日間熟成し、1本ずつ手巻き、直火焼きコースターを使用し、特有の香ばしさを演出している。

選味鮮価
バラ焼豚厚切りスライス (90g入)

国産豚ウデ肉と天然岩塩を
使用し、縮ひきで仕上げたこ
とで弾力のある食感が特長。

選味鮮価
ポークソーセージ (180g入)

コクがあり、すっきりした味わいが
特徴です。

選味鮮価
コーヒー豆(各種)

イカカマンブレッド (280g入)

モカマンブレッド (300g入)

マドリッドブレッド (300g入)

スペシャルブレッド (300g入)

数少ない養蜂家が丹精込めて
採蜜した希少なほちみつはと
ても優しく上品な味わいです。
日本に咲く様々な花がコクのある
甘味を生み出しました。

選味鮮価
純粋国産百花蜜 (130g入)

朝霧高原で育てたタマゴを使用
し清水指定工場にて焼きあげま
した。

選味鮮価
魚屋の玉子焼 (160g入)

国産豚に黒豚を加え、コクと旨みを出
しました。野菜も国産原料にこだわ
り安心・安全を追求した餃子です。

選味鮮価
こだわりの黒豚入肉餃子

豚肉・野菜は国産原料にこだわり、安
心・安全を追求した野菜たっぷりの
餃子です。

選味鮮価
こだわりの野菜餃子

宮崎県都農町で環境やエサなど生育
方法にとことんこだわった豚を静岡
県の指定工場で焼き上げたうなぎ蒲
焼です。

選味鮮価
山道うなぎ蒲焼 (1尾)

豚肉・野菜(ニラ、キャベツ)は国産を
使用しています。しずてつストア指
定の配合でつくった美味しさにこ
だわった餃子です。

選味鮮価
味で自慢! 大きい餃子

具在はすべて国産にこだわり、国産
豚に黒豚を加えコクと旨みを出し
ました。豚肉は粗挽きにし、肉の食感
を出し仕上げました。

選味鮮価
こだわりの黒豚入肉焼売

しずてつストア		静岡市葵区		静岡市駿河区	静岡市清水区
西部地区	志太地区	安東店	長谷通り店	田町店	丸子店
掛川店 (0537) 62-0810	島田店 (0547) 33-1280	(054) 246-5141	(054) 200-0600	(054) 275-3535	(054) 201-3500
菊川店 (0537) 37-1771	島田東店 (0547) 33-0035	千代田店 (054) 200-0055	いろは店 (054) 205-6222	西島店 (054) 280-1110	御門台店 (054) 344-3320
菊川南店 (0537) 35-6621	藤枝水守店 (054) 647-1510	音羽町店 (054) 254-2435	末広店 (054) 251-8881	みずほ店 (054) 268-1500	草薙店 (054) 349-4000
小笠店 (0537) 73-8777	駿河台店 (054) 644-2425	あさはた店 (054) 200-0550	新静岡セ/八店 (054) 255-2226	宮本町店 (054) 280-3200	興津店 (054) 369-6030
	茶町店 (054) 647-6660	駒形店 (054) 251-2281	流通通り店 (054) 267-5055		
	数田店 (054) 638-5111		富士駅前店 (055) 951-8851		
			富士吉原店 (0545) 55-1900		
			富士駅南店 (0545) 66-1611		

店舗によりお取り扱い商品が異なります

ホテルセンチュリー静岡 中国料理 翡翠宮

10品から選べる グルメランチ

主菜は「季節のおすすめ2品」と「人気のランドメニュー8品」からお好きなものを2品お選びください。
たとえば、5名様で取り分ければ、すべての主菜をおめしあがりいただけます。

開催
9/1(月)~
10/17(金)

食の仕事人の
技が光る。



お一人様 ¥2,600税別

平日特別価格 **¥2,400**税込

選べる
料理の一例



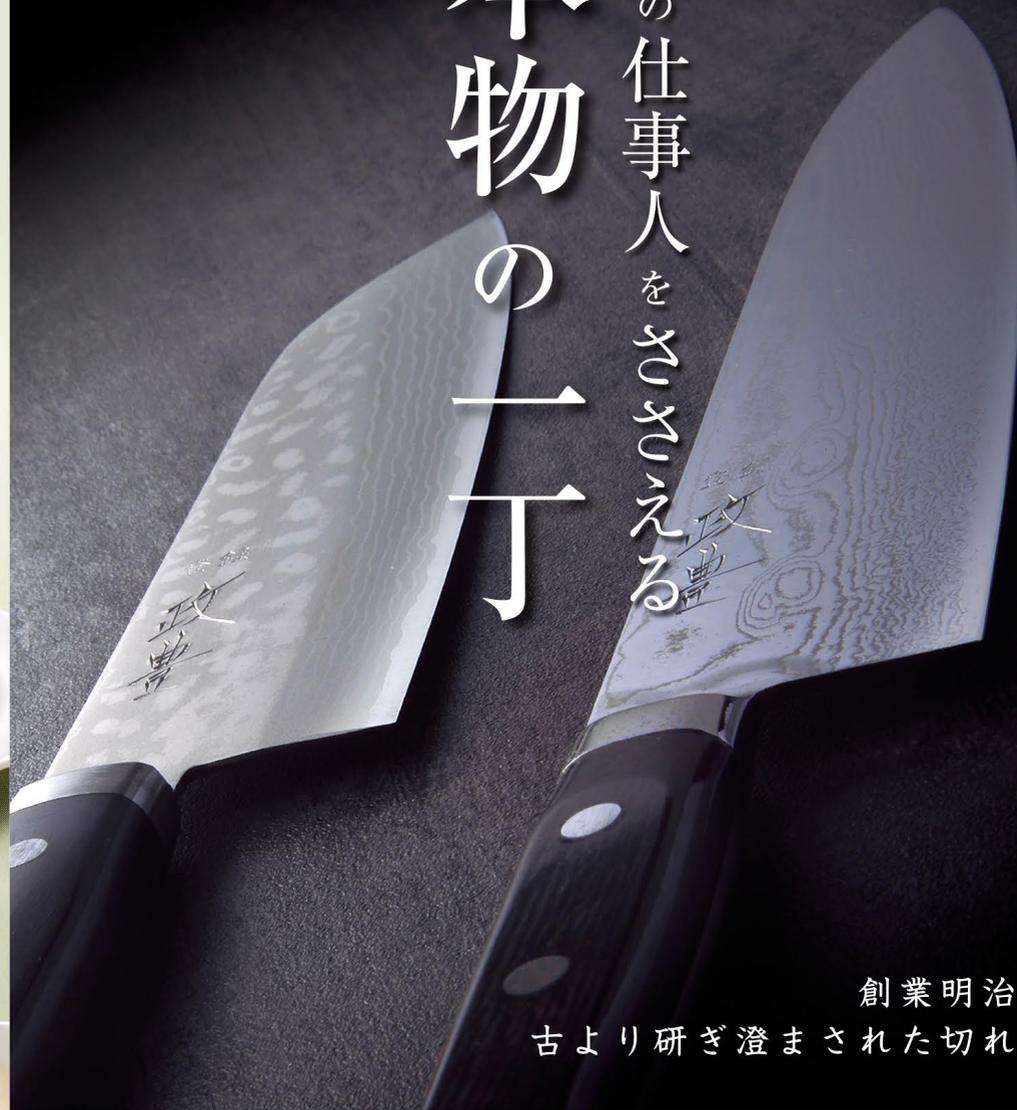
翡翠宮

ランチタイム
11:30~14:30(14:00ラストオーダー)
ディナータイム
17:30~21:30(20:30ラストオーダー)

〒422-8575
静岡県静岡市駿河区南町18-1
ホテルセンチュリー静岡2F
TEL.054-289-6411

本物の一丁

食の仕事人をささぐえる



創業明治期
古より研ぎ澄まされた切れ味

長年培ってきた本物の逸品から家庭用の研ぎ直しまで



刃物の政豊

静岡市葵区呉服町 2-7-5
(スクランブル交差点北側)
054-253-1742

刃物の政豊 検索



ふじのくに 食の都 仕事人ウイーク秋
静岡食へ歩き手帖
2014.9/24(水)~10/8(水)



「食の都 仕事人ウイーク 秋」
2014.9/24(水)~10/8(水)

〈発行〉

静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課
静岡県静岡市葵区通手町9番6号
TEL.054-221-3389 FAX.054-221-2698 〒420-8801
http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku_miyaka.html

〈採集〉

次回
予告

食の都 仕事人ウイーク 冬

クリスマスの起源ともいわれる冬至祭。
冬野菜、ジビエ料理等をお楽しみください！

テーマ 「冬至祭」

開催期間 2014.12/11(木)~12/25(木)

テーマ 食材 ジビエを含む肉類

