

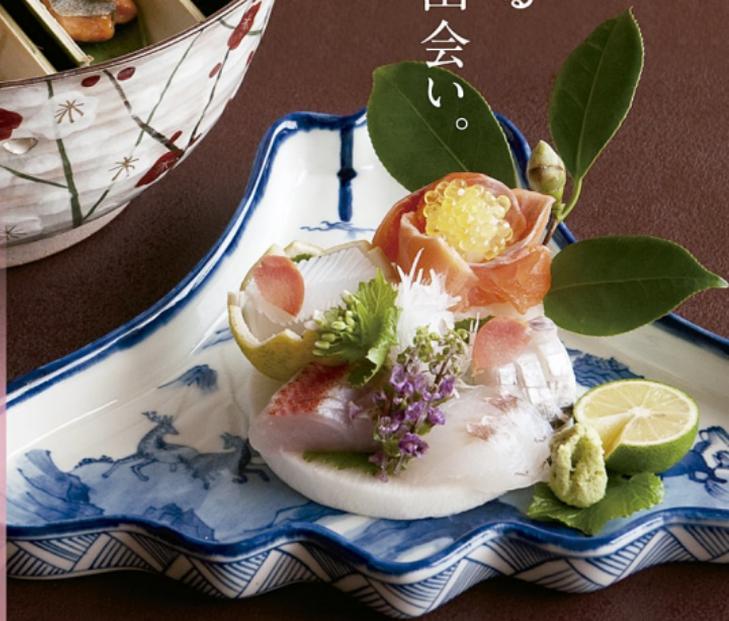
食 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 春

# 静岡食べ歩き手帖

彩りの春。

仕事人が誇る

美味との出会い。



開催期間

2 / 23 (日) ~ 3 / 9 (日)

今回のテーマ 『早春の富士山』

# 和食

継承しよう  
日本人の伝統的な食文化

新鮮で多彩な食材と  
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。



食<sup>ふじのくに</sup>の都 しずおか



# も お や の い っ が し ば 好 い り き。

静岡から  
発信!

今回の仕事人ウィークでは、ふじのくに食の都仕事人が「早春の富士山」をテーマに腕を奮います。旬の県産食材を使用した料理やお菓子を、ぜひお楽しみください。

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

## 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. 浜名湖花博 2014
- 23. 食の都大路「周遊キャンペーン」第2弾

### 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を「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。仕事人の皆さんには、「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。



### 「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。



「ふじのくに食の都仕事人」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](#)



 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 春

## 仕事人が創る最高の春の味

今回のテーマ食材は、水産物です。

仕事人が腕を奮った逸品の数々。\*ふじのくに。の恵みと仕事人の匠の技を、ぜひお楽しみください。

\*仕入れにより内容が変更になる場合がございます。



目002

### 河津 春のコース料理

素 あまご、わさび など

¥ 6,300円 (要予約、夕食のみ)

かね吉一燈庵 [賀茂郡河津町]

わさび田と同じきれいな水で育てられた、天城山麓のあまごのフルコース。刺身で食べても全く臭みが無い。脂ののったあまごをカルパッチョではさっぱりと、竹焼きでは香り豊かに味わえる。添えられた大根やカブなどの地場産野菜も瑞々しく、生そのままのに驚く程甘い。河津の多彩な食材と仕事人の技をぜひ堪能して欲しい。



[河津 春のコース料理]



#### ■コース内メニュー



天城山麓のあまごの「焼き物」「カルパッチョ」

#### 仕事人 猪爪康之

北大路魯山人の孫弟子。高級料亭「沼津倶楽部」の総料理長を経て、2009年より「かね吉一燈庵」の料理長に。





「富士山バウム」

【034】

## 富士山バウム

素 箱根西麓の茶 ¥ 1,600円

開口ーヤル [三島市]

バウムクーヘンの生地を型に入れて焼き上げ、見事な富士山を表現。卵をたっぷり并使用し、生地に空気を含ませることでさらりとした軽い食感に仕上げている。県産の粉茶を生地に混ぜているから、かぐわしいお茶の香りも楽しめる。富士山を誇る静岡のお土産としても喜ばれそうだ。



■地場産素材使用メニュー



「三島甘藷の山北スフレ」

仕事人 鈴木孝男

高校卒業後、羊羹の老舗「平田屋」に営業として入社。営業の傍ら職人を手伝うことで菓子作りを覚え、1974年に独立を果たす。



【013】

## 駿河湾地魚のフルコース

素 駿河湾の旬の天然地魚 など

¥ 13,650円 (完全予約制、ディナーのみ)

オーベルジュ チェリーテラス [伊東市]

肉料理を扱わず、魚料理にこだわるレストランならではの、上質な地魚を堪能できるコース。貴重な沼津産手長海老は、あさりとおおさの出汁でいただく。あおさの香り、あさりの旨味、海老の甘味といった素材そのものの味が調和した奥深い味わいを心ゆくまで楽しめる。



■コース内メニュー



「駿河湾ボタン海老のタルタルとクレソン海水ジュレのせ」

仕事人 渡邊達也

東京のレストラン数店で修行後、箱根などのリゾートホテルで腕を奮う。2007年にチェリーテラスの料理長に就任。



「駿河湾地魚のフルコース」

※内容は当日の仕入れにより変わります

目043

## 初春の小会席

■ 赤 鮭、富士宮鱒、桜えび など

¥ 3,150円 (要予約。夜の営業時間のみ)

割烹みなかみ [静岡市]

和食の基本である出汁にこだわり、関西風の薄味が素材そのものの味を見事に引き出している。繊細な味付けだからこそ、食材の質が大切だと仕事人自ら毎日市場に行く。富士宮の鱒は3日間味噌で漬込み、西京焼きでいただく。口に含めば味噌の甘味が広がるが主張しすぎず、噛む程に旨味が増す。お造りや天ぷらなど基本の品に加え、三保の枝豆を使った豆腐など、趣向を凝らした料理を楽しめるのも魅力。



【初春の小会席】

### ■ 会席内メニュー



【お造り】



【炊き合わせ】



### 仕事人 水上秀男

清水で修行後、京都、大阪へ。大分県別府のホテルで10年間調理長を務めた後、静岡のホテルに。和食部門で17年間調理長として腕を奮った後、2000年に独立し「みなかみ」をオープン。





「紅ほっぺのグラティネ」

055

## 春のおまかせコース

素 紅ほっぺ、鰯など

¥ 6,300円 (ディナーのみ)

め・まんま ピアンマンジェ【静岡市】

旬の素材を大切にしているから、その時の仕入れに合わせた料理を提供する「おまかせコース」。この春は2層のクリームと紅ほっぺをオープンで焼いたデザートを提供予定。空気のような軽い食感と温かさと冷たさが一緒に口に広がる。驚きと感動の美味しさに出会えることまちがいないの一品。



■コース内メニュー



「由比の鰯と帆立のタルタル  
有機野菜のマリネ添え」

仕事人 五島 勲

調理師学校卒業後、都内で10年間修行に励む。1992年に「め・まんま ピアンマンジェ」を開業。2000年に現在の場所へ。



061

## バラ揚げ桜えびの唐辛子炒め

素 桜えび

¥ 1,890円

中国料理 盛旺【静岡市】

静岡の特産である桜えびを、中国料理で使えないかと仕事人が生み出した逸品。かき揚げではなく、1匹1匹衣を付けて揚げた\*バラ揚げ。の桜えびを唐辛子で炒める。香ばしく、サクッとした食感に程よい辛味がお酒のおつまみに堪らない。ほんのり山椒も加わり風味豊かだ。



「しずおか食セレクション」  
認定商品使用メニュー



「浜松産海老芋と青梗菜炒め」

仕事人 望月 一

レストラン経営の専門学校卒業後、新宿「東天紅」にて修行。先代を引き継ぎ、1992年にリニューアルした。



「バラ揚げ桜えびの唐辛子炒め」

目069

## 浜名湖あさりと 生のりのかきあげ

素 あさり、青のり、みつば

¥ 840円（夜の営業時間のみ）

和彩いつしき【掛川市】

口に含んだ瞬間、磯の香りが鼻から抜け、噛めばあさりとりの風味が口いっぱいに広がる。サクッとした軽やかな食感の中に、あさりのぷりぷりとした歯ごたえが感じられる。浜名湖産のあさは比較的大きく、かきあげにしても食感が十分に楽しめる。見た目にもりの色味が鮮やかで、五感を刺激する一品である。旬の地場産食材の魅力を仕事人の発想と技により見事に引き出したこの逸品。を味わって欲しい。



「浜名湖あさりと生のりのかきあげ」



「しずおか食セレクション」  
認定商品使用メニュー



「海老芋の柚子味噌」



「金目鯛の五目あんかけ」



仕事人 櫻田克己

大阪「辻調理師専門学校」を卒業後、13年間大阪の料亭、日本料理店にて寿司から割烹料理まで幅広く学ぶ。地元掛川へ戻り、市内の飲食店での勤務を経て2008年に「和彩いつしき」をオープン。





「ブイヤベース 浜名湖風」

087

## ブイヤベース 浜名湖風

素 スズキ、カリフラワー など

¥ 1,890円

フランス料理・シェ・モリヤ [浜松市]

浜名湖産魚介の旨味が凝縮した、豊かな香りと深みのある味が食欲を刺激する一皿。スープの下には地産産カリフラワーのフラン(プリン)のような卵と合わせ蒸し固めたもの。ブイヤベースにカリフラワーの甘味加わりまろやかな味わいに。素材の味とシェフの発想が生む絶品だ。



■地産産素材使用メニュー



「金目鯛の海藻蒸し かぶら仕立て」

仕事人 守屋金男

浜松オークにて働いた後スイス、フランスへ渡る。帰国後、磐田「キャトルセゾン」等を経て1999年に独立。2010年に現在の場所へ。



菓116

## 雪いちご

素 紅ほっぺ ¥ 180円

献上菓舗 大竹屋 [菊川市]

中に入った上品な甘さの餡と生クリームに、紅ほっぺの程よい酸味が絶妙なアクセントとなっている。苺の瑞々しさとお餅のモチモチした食感も相性抜群。「小豆は生き物」と言う仕事人。全て手作りという餡作りでは、その都度小豆に合わせた繊細な調整を行う。職人技が活かした逸品。



■地産産食材使用メニュー



「深むしお茶饅頭」

仕事人 大竹秀一郎  
高校卒業後、東京の和菓子店「たちばな」にて修行。その後、創業100余年の「大竹屋」を継ぐ。現在3代目。



「雪いちご」



# 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126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。



**010** 【仕事人:池谷浩通】<sup>【特典】県内産地産1杯サービス</sup>  
**地元 天然ふくコース**  
 ※要予約  
 ■御殿場こしひかり、金華餅、御殿場本わさび  
 ■5,250円~  
**みなみ妙見**  
 ■車庫前通り1706 ☎0550-82-3344 ☎38  
 ■16:00~22:00(※お相席) ☎不定休 (1つでも予約可)



**005** 【仕事人:吉永亜緒】  
**四季の和食料理**  
 ■地の魚 ☎コース:3,675円~  
**酒膳 よし永**  
 ■伊東市権戸1-9-23 ☎0557-35-0410  
 ■カウンター6/個室8 ☎17:00~23:00 ☎日

**006** 【仕事人:檜山和正】<sup>【特典】小鉢一品サービス、入浴サービス</sup>  
**春の創作会席膳(並飯付)**  
 ※前日までに要予約、2名様より  
 ■わさび、福寿キンメ、人参、茄子、カツオ節、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、17:30~20:00 ☎不定休

東部地区  
**日本料理**  
*Japanese*

**001** 【仕事人:小野隆之】<sup>【特典】</sup>  
**桜海老醤油とグリーンピースの揚げ流し**  
 ※要予約、コース料理の1品として  
 ■冷凍生桜えび、椎茸、修善寺醤油、明りだし  
 ■1泊2食15,000円~  
**ねの湯 対山荘**  
 ■伊豆市修善寺883 ☎0568-72-0331 ☎35  
 ■11:30~14:00、17:30~20:00 ☎不定休



東部地区  
**フランス料理**  
*French*

**011** 【仕事人:唐濃泰】<sup>【特典】</sup>  
**「メロンのスープ仕立て、メロンの器にて」**  
 メロンの器にメロンのスープ、アラビアゴムを絡めたスライスをトッピング  
 ※要予約、コース料理の1品として提供(単品オーダー不可)  
 ■クラックパティ ☎コース:10,500円+プラス1,050円にて提供  
**リュミエール アルカナイズ**  
 ■伊豆市港ヶ島1662アルカナイズ内 ☎0558-85-2700  
 ■16席 ☎チェックイン15:00、チェックアウト13:00 ☎無休

**012** 【仕事人:加藤久也】  
**桜バイキング**  
 ※ランチのみ  
 ■わさび、ハーブ(ローズマリーなど)  
 ■1,900~2,300円  
**レストラン バガテル**  
 ■賀茂郡河津町峠1073 ☎0558-34-2200 ☎146  
 ■11:00~14:00 ☎不定休

**013** 【仕事人:渡邊達也】<sup>【特典】食前酒又はアフタディンクサービス</sup>  
**駿河湾地魚のフルコース**  
 ※完全予約制、ディナーのみ  
 ■駿河湾の旬の天然地魚 ☎13,650円  
**オーベルジュ チェリーテラス**  
 ■伊東市八幡町1259-20 ☎0557-54-1055 ☎12  
 ■食事(夕食)のみ(完全予約制)18:15~ ☎不定休

**007** 【仕事人:内山栄二】<sup>【特典】自家製味噌一杯サービス</sup>  
**早春あんこう食べ尽くし(コース)**  
 ※要予約  
 ■熱海港水揚げ鮫膳 ☎6,300円



**008** 【仕事人:川口功二】  
**旬の駿河湾の焼物**  
 ※要予約  
 ■金目鯛、メヒカリ ☎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)

**009** 【仕事人:小林繁嗣】  
**朝露ヨーグルト しゃぶしゃぶ鍋**  
 ■朝露ヨーグルト ☎2,100円  
**ふじしげ**  
 ■富士市上井出2384-3 ☎0544-54-0848 ☎酒席150/536  
 ■11:30~13:30(L.O.)、17:30~19:30(L.O.) ☎火、水

**002** 【仕事人:猪爪康之】<sup>【特典】温泉入浴サービス</sup>  
**河津 春のコース料理**  
 ※要予約、夕食のみ  
 ■あまご、わさび、金目鯛、どんこ椎茸、米、野菜類  
 ■1泊2日14,800円~、夕食のみ6,300円  
**かね吉一 焼庵**  
 ■賀茂郡河津町見島123-5 ☎0568-32-0345 ☎40  
 ■17:30~19:00 ☎無休

**003** 【仕事人:藤井正和】<sup>【特典】</sup>  
**にじまず紅白はんぺんの揚げものと旬の野菜添え** ※昼食のみ、定食の中の1品として  
 ■柿島養殖富士山サモーン  
 ■1,000円、1,500円、2,000円  
**田舎料理づくしの んびりじゃ**  
 ■賀茂郡西伊豆町宇久須391-1 ☎0558-55-0395  
 ■20 ☎10:30~15:30 ☎不定休

**004** 【仕事人:猪爪鉄哉】<sup>【特典】</sup>  
**伊勢海老会席膳**  
 ※要予約、宿泊のためランチ不可  
 ■わさび、伊勢海老、伊豆の國産胡瓜、大根  
 ■1泊2食15,000円  
**牧水荘土肥館**  
 ■伊豆市土肥289-2 ☎0568-98-1050 ☎35  
 ■17:30~19:30(要予約) ☎無休

025 【仕事人: 笹江梨子】 **【特別料理に合わせたドレスアップ or ソフトドリンクも一緒】**

### 地魚の丸ごとオープン焼き

※2名様以上でご提供  
■地魚いろいろ、旬の魚農産野菜 ■2,000円～

#### ロザート

■三島市志本町5-23 ■055-916-3956 ■16+カウンター2階  
■11:30～14:00(L.O.)、17:30～21:30(L.O.) ■水



### 西洋料理 Western-style

東部地区

026 【仕事人: 御法川輝雄】

### 下田の魚介と野菜のシーチエ

■魚、野菜(新玉葱など) ■800～900円

#### スペイン料理 MINORIKAWA

■下田市1-1-12 ■0558-27-0806 ■16  
■17:30～22:00(L.O.) ■水

027 【仕事人: 中村直樹】

### 伊豆鹿オーストランドイッチ

※鹿サンドのみ希望の方は電話にて要連絡  
■伊豆産 ■700円

#### CAFÉ CHITOSEYA

■下田市東本郷2-1-17  
■外周ビル1F-B  
■0558-27-0387  
■16  
■11:00～14:30(L.O.)  
■18:00～22:00(L.O.)  
■水、月1日休



028 【仕事人: 鈴木功】

### 菜の花パスタ アンチョビガーリック or ベーコン クリームソース お好みのソースをチョイス!

※ディナータイムは要予約  
■菜の花(南伊豆産)など ■893円  
■小さな宿&レストランしほの木やま  
■浜茂郡伊豆町伊豆2222-2 ■0558-67-2111 ■18  
■2:00～14:30(L.O.)、18:30～20:00(夜は予約のみ) ■火、水、木

029 【仕事人: 五味正博】

### 伊豆の太天女魚のスモークワサビの ソースでサラダ仕立て

■伊豆の大鰯魚 ■1,500円

#### くしんぼ五味

■御前崎市萩原592-577 ■0550-80-5353 ■36  
■11:30～14:00、17:00～20:30 ■火、第3水

020 【仕事人: 小関雅彦】 **【特別ワンドリンクサービス】**

### 地産地消 早春のコース

※ランチのみ  
■天城紅鮫あまご、天城車鰯、有機郷土春野菜、伊勢海老 ■5,250円

#### 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

■伊東市川原1439-1  
■0557-44-4555  
■40  
■11:30～14:00(L.O.)  
■17:30～20:00(L.O.)  
■不定休



021 【仕事人: 磯山光男】

### 海の幸のカタッパ

※要予約  
■高熱度トマト「アメーラ」、魚介類 ■1,500円

#### リストランテオッキードロ

■浜茂郡河津町津1169-13 ■0558-32-1272 ■48  
■朝食/8:00～9:00、ディナー/18:00～21:00 ■不定休



022 【仕事人: 佐藤健司】

### 松崎産川のりを練り込んだポテのニョッキ 桜えびとネギのペペロンチーノ

■川りの、桜えび(冷凍)、ネギ ■1,500円

#### イタリアレストラン サルテー

■浜茂郡松崎町那賀170-9 ■0558-43-0885 ■30  
■11:30～14:00(L.O.)、17:30～20:00(L.O.) ■水



023 【仕事人: 廣瀬己芳】

### 下山さんちの天城の紅鮫のソテー 春野菜の ジュリアンミルフィユ仕立 2色のソースで

■天城紅鮫あまご、三島人参など ■1,800円

#### プロデュの森

■田方郡額田町平井525 ■0555-979-8585 ■40  
■11:30～14:00、18:00～22:00 ■不定休

024 【仕事人: 相川秀信】

### ごてんばこしひかりのペディング

※要予約  
■富士山からのおくりもの(米)、オラッチェ低温殺菌牛乳、地卵 ■260円

#### パッカスのへそ

■静岡県清水町伏見86 ■055-976-5959 ■70  
■11:00～15:30(L.O.)、18:00～21:00(L.O.) ■木

014 【仕事人: 尾田亮行、杉山尚】

### 県産食材を使用したフレンチ懐石コース

■美貞餅、箱根西餅など ■コース:3,150円～

#### みしまプラザホテル カフェレストラン・センソ

■三島市本町14-31 ■055-978-2303 ■50  
■11:30～14:00、17:00～20:00 ■夏休、年末

015 【仕事人: 小川正道】

### 和豚もちもちソテー 奇跡の玄米 カミアカリ添えグレープフルーツのソース

■和豚もちふた、カミアカリ(蘇枝) ■1,750円

#### Bistro gawa

■三島市広小路町1-37-2F ■055-972-5040 ■18  
■12:00～13:30(L.O.)、18:00～要確認  
■日、木ランチ(祝日は営業)

016 【仕事人: 平館亮治】

### 早春のディナーコース

#### ※ディナーのみ

■特選和牛静岡そだち、県産野菜、龍河産魚介、イチョ  
下田ぶとり農園オレンジなど ■コース:4,800円～  
ラゼール  
■沼津市大岡1706-2 ■055-951-4410 ■36  
■12:00～14:00(L.O.)、18:00～21:00(L.O.) 月

017 【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☆ヴィルゴ  
■富士市伝法2515-1 ■0545-62-9488 ■80  
■11:30～13:30(L.O.)、17:30～20:30(L.O.) ■要問合せ

018 【仕事人: 石川光博】

### 早春の富士山麓 コース料理

#### ※要予約

■わさび、ニジマス、地壇野菜、富士山岡村牛、など  
■ランチコース:2,500円、コース料理:5,000円

#### Restaurant Mitsui

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



### イタリア料理 Italian

東部地区

019 【仕事人: 早川巧彦】

### 河津谷津産で揚がったスルメイカとじゃがいも、 下田・白浜産「菜ちゃんトマト」の煮込み

※要予約(コース料理の一品として)  
■スルメイカ、じゃがいもなど ■ディナー:4,500円、6,000円  
アンティカトラットリア ダルピラータ  
■浜茂郡河津町津484 ■0558-34-1788 ■16(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

**040** 【仕事人:遠藤正樹】**【特典】1台購入につき**  
**寿太郎みかんタルト**  
 シュークリーム1ヶプレゼント  
 ■寿太郎プレミアムゴールド ■1,050円

シェ・ワタナベ

■三島市宮前町7-7 ■055-923-0141 ■20  
 ■火水木 10:00~20:00、金土日 10:00~24:00 ■日

日本料理

Japanese

**041** 【仕事人:竹内章代】**★**

まきあみまき  
**佐保姫縁高弁当**

※要予約 (2日以上前までに)

■美真野、根菜、葉菜、海産物ほか ■2,500円

御所丸

■静岡市東区大塚町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



**042** 【仕事人:榎原崇】**★**

**シャモ小鍋仕立て**

※要予約

■駿河シャモ ■1,500円

割烹・海さか

■静岡市東区昭和町3-1 ■054-250-2685 ■23  
 ■11:30~13:30、17:00~22:00 ■日、祝

**043** 【仕事人:水上秀男】**【特典】季節の果物**  
**又はおドリンク**

**初春の小会席**

※要予約、夜の営業時間のみ

■鮎、富士宮鮎、桜えび、鶯 など ■3,150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

**044** 【仕事人:望月美介】

**串揚げ(季節の野菜を中心に5種類)**

■県産野菜、黒はんぺんなど ■1,500円

水塩土菜

■静岡市東区相模町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(在来年始・夏期休業等を除く)



**034** 【仕事人:鈴木孝男】

**富士山パウム**

■根根西蔵の茶 ■1,600円

(有)ローヤル

■三島市南二丁目20-16 ■055-972-5171  
 ■9:00~20:00 ■なし

**035** 【仕事人:杉澤ひとみ】**★**

~フリーズドゥ ブランタン~紅ほっぺを使った  
**ケーキ デザート**を4品 コーヒー・紅茶付  
 ■紅ほっぺ、美真野 ■1,500円

みしまプラザホテル「カフェレストランセンソ」

■三島市本町14-31 ■055-976-2303 ■50  
 ■9:00~20:00 ■夏期、年末

**036** 【仕事人:水口康二】

**いちご大福**

■紅ほっぺ ■200円

甘味茶屋 水月

■三島市中央町3-3 ■055-975-5553 ■15  
 ■9:00~18:00 ■水

**037** 【仕事人:山本浩之】**★**

**再大福**

■紅ほっぺ ■157円

お菓子処 ヤマモト

■沼津市榑町3-73 ■055-921-8565 ■9:00~18:00  
 ■火

**038** 【仕事人:平川利久】

**さつまいもモンブラン**

■さつまいも ■380円

グランティール

■静岡県東区沢155-12  
 ■0550-89-7891  
 ■10:00~21:00  
 ■水



**039** 【仕事人:竹川亨】**★**

**ランドシャ風~静岡~**

■素干し桜えび、富士のやがきた茶、富士山麓発見養鶏  
 ■380円

Dande-lion ダンテ・ライオン

■三島市厚原691-1 ■0545-71-3619 ■9:00~20:00  
 ■水



東部地区

中華料理  
 Chinese

**030** 【仕事人:藤井龍也】

**三島産プロッコリーのずけ!塩と卵白のあっさりソース揚げ**

■三島産プロッコリー、三島産酵母卵  
 ■2,000円 (2~3名様用)

中国広東料理 抜天

■三島市本町14-11 ■055-971-3789 ■59  
 ■火土 11:30~13:30(L.O.)、17:30~22:00(L.O.)  
 日・月 11:30~13:30(L.O.)、17:30~21:00(L.O.) ■水

**031** 【仕事人:中沢隆彌】**★**

**菜食鼎美、参種の春巻セット**

■清助どんこ、冷凍桜えび、静岡牧之原茶(望)、  
 オラチエ低温殺菌牛乳、丹那生クリーム、チーズ、  
 甘藷、富士全菓等 ■630円

陸家坊

■由都郡函南町平井614 ■055-978-1021 ■100  
 ■11:00~14:00(L.O.)、17:00~20:30(L.O.) ■日



東部地区

菓予・喫茶  
 Cafe & Dessert

**032** 【仕事人:柴沼史史】**★**

**苺のバンゲータ**

■紅ほっぺ、牛乳 ■400円

(有)blueberry

■三島市佐野見崎台  
 1-21-10

■055-988-7188

■10:00~19:30

■不特定

詳しくはHPをご覧ください



**033** 【仕事人:飯塚千佳子】

**いちごジェラート**

■紅ほっぺ ■230円

クリーム・ド・クォール

■三島市一福町7-19 ■055-976-9000 ■8  
 ■11:00~18:00 ■日、祝

中部地区

イタリア料理  
Italian

058 【仕事人:西谷文紀】\*

ふるさとプリマベラ

※要予約

□ かつおの極み、カシス、ハチミツ、地魚、在来野菜

(瀬戸内魚、井川など) □ 7,000円〜

NOPI

□ 緑枝市時ヶ谷 864-3 □ 054-641-4778 □ 20  
□ 11:30〜14:00、18:00〜20:30 □ 火、第1月

中部地区

中華料理  
Chinese

059 【仕事人:水野孝泰】\*

アメリマトと紅ほっぺのサラダ

□ 高穂産トマト「アメリ」、紅ほっぺ □ 1,300円

広東料理 豊

□ 静岡市東区扇形16セイトラマンション1F □ 054-250-2500

□ 22 □ 11:30〜14:00(L.O)、17:30〜20:30(L.O) □ 火

060 【仕事人:上西耕司】\*

富士山サーモンの自家製 XO 醤風味焼き  
“梨”と“杏”のソース

□ 柿島養鱈富士山サーモン、青梗菜 □ 2,200円

ホテルアソシア静岡 中国料理 梨杏

□ 静岡市清水区袖町56 □ 054-254-4470 □ 64

□ 11:30〜14:00(L.O)、17:30〜20:30(L.O) □ 無休

061 【仕事人:望月一】\*

バラ揚げ桜えびの唐辛子炒め

□ 桜えび □ 1,890円

中国料理 盛旺

□ 静岡市清水区袖町1098 □ 054-366-6096 □ 50

□ 11:30〜14:00、17:00〜21:00

□ 月 (祝日の場合は翌日)

中部地区

その他  
Others

062 【仕事人:勝又信】

オマール海老のスパイス焼き

□ 1,554円

炭火&Bar ABURI NO SUKE

□ 静岡市東区扇形1-8 □ 054-273-8844 □ 230

□ 17:00〜24:00(23:00L.O) □ 12/31〜1/3

052 【仕事人:渡邊直樹】\*特刊90円引き

菜の花海鮮グラタン

※デザイナーのみ

□ 海老、鰯、菜の花、椎茸、カキなど □ 950円

和座こまつ

□ 島田市新町17-4 □ 0547-37-3681 □ 90

□ 11:00〜13:30、17:00〜21:30 □ 火

053 【仕事人:野口東】

川根の春コース「揚野菜のタルタルソース」

※要予約、夜の営業時間のみ

□ オレンジ、生椎茸、牛、ワラビなど □ 2,100円〜

野口屋

□ 静岡県川根本町下長尾228-1 □ 0547-56-0046

□ 10名 □ 11:00〜13:30、16:00〜22:00 □ 火 不定休

中部地区

フランス料理  
French

054 【仕事人:有馬亨】

静岡・2014・春

□ その時の仕入れによる □ 5,500円

フランス料理 Pissenlit

□ 静岡市東区扇形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)

055 【仕事人:五島勲】\*

春のおまかせコース

※デザイナーのみ

□ 紅ほっぺ、鰯など

□ 6,300円

め・まんま ビアンマンジェ

□ 静岡市東区扇形4-9-1 □ 054-264-2341 □ 15

□ 11:30〜14:00、17:30〜21:00 □ 水

056 【仕事人:大村修】\*

富士のくに プランタン 2014

※前日までに要予約、デザイナーのみ

□ 特選程牛静岡そだち、紅ほっぺ、桜海老、地元鮮魚

野菜いろいろ □ 6,300円〜

ホテルアンピア松風閣

□ 焼津市浜田海岸通り

星が丘

□ 054-628-3131

□ 1,000

□ 11:30〜13:30(L.O)

□ 17:30〜19:30(L.O)

□ 無休



057 【仕事人:萩原雅之】

春の食の都スペシャルランチ

※ランチのみ

□ 鶏胸肉、メキヤベツ、鯛、トマト、カッパラフ

□ 2,100円

ボン・コラージュ

□ 焼津市西焼津27-5 □ 054-621-0353 □ 32

□ 11:30〜13:30(L.O)、17:30〜20:30(L.O) □ 不定休

045 【仕事人:山田仁志】\*

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「浮隠」

□ 静岡市東区紺屋町11-1 □ 054-252-0131 □ 70

□ 11:30〜14:00、17:00〜21:00 □ 月

046 【仕事人:赤堀真太郎】\*

桜えび、しらす、鮪の駿河井

※ランチのみ

□ 桜えび、しらす、鮪 □ 1,029円

ふしのくに TERRACE

□ 静岡市東区追手町9-6 御行館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

047 【仕事人:大塚祐史】\*

海老芋万頭

※宿泊料金の中の1品として

□ 海老芋

□ 1泊2食:10,500円〜、会食5,250円〜

油山苑

□ 静岡市東区油山2215-2 □ 054-294-0157 □ 50

□ 11:00〜14:00、15:00〜21:00(予約制) □ 不定休

048 【仕事人:八木章夫】\*

春の懐石膳

※要予約(2名様より)

□ 美濃卵、わびび、自然薯、菊、金目鯛、甘鯛

□ 15,000円

待月楼

□ 静岡市東区丸九子3305 □ 054-259-0181 □ 180

□ 11:00〜15:00、17:00〜21:00 □ 第1、3火

049 【仕事人:山崎伸子】

富士山と桜ごはん

□ 桜えび、米、しいたけ、お茶 □ 1,000円

鮎屋やましち

□ 静岡市清水区瀬原3-3-10 □ 054-388-2339 □ 17

□ 11:30〜21:00 □ 火



050 【仕事人:山崎紀彦】

草薺茄兵衛(季節の会席)

※前日までに要予約

□ 天然海苔、由比焼津地魚など □ 4,200円

草薺茄兵衛

□ 静岡市清水区草薺1-26-1 □ 054-348-8788 □ 139

□ 11:30〜14:00(L.O) 17:30〜22:30

□ 12/31〜1/3

051 【仕事人:藤村将義】\*

汀の恵コース

※要予約

□ 特選程牛静岡そだち、高穂産トマト「アメリ」など

□ 昼:6,300円、夜:8,400円

漬のやど 汀家

□ 焼津市本町1-14-2 □ 054-629-3155 □ 30

□ 11:00〜14:30、17:30〜21:00(但し会席等は予約制) □ 無休

074 【仕事人:田中智明】\*

ふじのくに花見御膳

※3/4～3/7のランチのみ提供

■いわしらねぎ、さわやか富士の鶏 1,200円

プティカザリス

■浜松市中央区船町519 ☎053-456-1510 ☎50  
■11:30～14:00 ☎土、日、祝

075 【仕事人:伊藤守】\*

フキトウを詰めた遠州美味種のロースト  
メクひかんとサラダオニオンのソース 京丸ねぎ煮え  
※夜の営業時間のみ

■サラダオニオン、京丸ねぎなど 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



076 【仕事人:一木敏哉】\*

春の食の部仕事人ウィーク特別献立  
※要予約(夜の営業時間のみ)

■仕入れに準じる 15,750円

懐石いっ木

■浜松市中区尾張町329-8 ☎053-456-0850 ☎10  
■12:00～14:00、18:00～22:00 ☎月(月日はタイナーのみ)

077 【仕事人:松山順太郎】\*

金目鯛のナンブラー蒸し 薫の香り

※夕食のみ

■金目鯛 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

078 【仕事人:天野高幸】

地元野菜のセイロ蒸し

■季節ごとの旬の野菜(キャベツ、じゃがいも、安納芋、  
ブロッコリー など) 780円

酒肴遊楽あまの

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



079 【仕事人:新村浩利】\*

浜名湖牡蠣カバ丼

■浜名湖かき(養殖)、浜名湖産ノリ、メクひミカン皮  
タマネギ 1,575円

割烹 松の家

■浜松市西区勘山町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・火曜休有

068 【仕事人:山下恵巳】

ごま大福「ゴマン福」

■黒ゴマ 120円

桃林堂菓子舗

■牧之原市東原925-2 ☎0548-58-0404  
■7:30～19:30 ☎水

西部地区

日本料理  
Japanese

069 【仕事人:櫻田克己】

浜名湖あざりと生のりのかきあげ

※夜の営業時間のみ提供

■あざり、青のり、みつば 840円

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 ☎不定期

070 【仕事人:渡辺武】

まい喜そば

■白ネギ、辛味大根 1,250円

手打ちそば 六兵衛

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

071 【仕事人:深田浩介】\*

雪どけの里山 早春の仕事人弁当

※3日前までに要予約、テイクアウトのみ

■いわしらねぎ、紅ほっぺ、素干し桜えびなど  
1,500円

和食処 なかや

■朝田市上野部1649-1 ☎0539-62-2061 ☎25  
■11:30～13:30、17:30～21:00 ☎火、朝月最終水

072 【仕事人:松澤登】\*【特典】玉子焼1本につき  
うなぎ巻1食サービス

うなぎ巻玉子焼

■浜名湖うなぎ、碧田産鰯節、碧田産大根  
2,500円(1本2人前)

(有)まつや

■朝田市上新屋713-1 ☎0538-34-7403 ☎40  
■11:00～14:00、17:00～21:00 ☎月(祝日の場合は閉店)

073 【仕事人:仲村健太郎】\*

金目鯛のしゃぶしゃぶ

■金目鯛、白葱、しめじ、三菜 1,980円

魚料理専門 魚魚一

■浜松市中区高町318-28ベッシュビル3F ☎053-458-6343  
■35 ☎17:00～22:00(L.O.) ☎無休



中部地区

菓子・喫茶  
Cafe & Dessert

063 【仕事人:安藤克彦】\*

富士山ロール(薄)

■紅ほっぺ、御殿場の卵  
■1本:1,800円、小:500円

ホテルアソシア静岡  
ロビーラウンジ  
シナリー

■静岡市東区黒川56  
■054-254-4460  
■20  
■平日10:00～21:30(L.O.)  
土日祝9:00～21:30(L.O.)  
■無休



064 【仕事人:長野貴行】\*

紅ほっぺとリュバールのタルト

■紅ほっぺ、静岡産まれ(卵) 450円

Patisserie gouter(パティスリー グーテ)

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

065 【仕事人:太田亜美】\*【特典】ご予約の方のみ  
静岡ソフトプレゼント

静岡産まれのロールケーキ

※要予約、1日8個まで  
■静岡産まれ(卵) ■ハーフサイズ:945円

パティスリー  
ブルクワ ハワ

■藤枝市田沼3-1-25  
■054-437-2818  
■平日9:00～18:00  
土日祝9:00～19:00  
■火(臨時休業あり)



066 【仕事人:鈴木一弘】\*

春彩「やぶきたかすていら」

■静岡牧之原茶「望」、静岡産まれ(卵) 210円

ふるさと創業塾 扇松堂

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

067 【仕事人:高橋克壽】

御前崎産さつまいもとりんごの芋ようかん

■御前崎産さつまいも 110円

創業菓子 御菓子司 扇子家

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

**094** 【仕事人:中道敦】<sup>【特典】デザートグレードアップ</sup>  
**春の食の都フルコース**

※要予約  
 青枝菜、虹ほっぺ、桜えび、静岡県産牛、遠州野菜、舞阪産鮮魚、遠州夢の夢ポーク  
 4,200円～

**Maison Nakamichi**  
**フランス料理**  
**メゾンナカミチ**

浜松市西区入野町1900-37  
 053-469-3733  
 11:30～14:30  
 17:30～21:30  
 水、第3火



**095** 【仕事人:白井和美】  
**大マス「紅富士」とはるみオレンジのランデブー**

※前日まで要予約、ディナーコースの一品として  
 国産の湯水が育てた大マス「紅富士」など  
 フランス料理「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

**096** 【仕事人:長門慶次】  
**深紅のルビー**

※コースデザートチェンジでプラス500円  
 虹ほっぺ、卵 1,050円

**浜名湖口イ্যালホテル「バンボジュール」**

浜松市西区蒲原町山崎4396-1 053-592-2222  
 100 11:30～14:00、17:30～21:00 無休



**097** 【仕事人:遠山嘉明】  
**“Printemps” ブランタン春**

※ランチのみ  
 静岡県産野菜、魚、夢の夢ポーク 3,500円

**浜名湖口イ্যালホテル「バンボジュール」**

浜松市西区蒲原町山崎4396-1 053-592-2222  
 100 11:30～14:00、17:30～21:00 無休

**098** 【仕事人:山田秋晴】  
**鮮魚と帆立貝のムースの香きやべつ蒸し 陸橋「はるみ」の異やかなソースで** ※コース料理の1品として(単品不可)はるみなど ※コース:1,880円～

**レストラン ラ・ゼゾン・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(LO) 20:00以降は要予約  
 4月、第2日

**099** 【仕事人:堤浩二】  
**春の食の都ディナー**

メガ牛など 5,000円

**杜のふろ**

浜松市北区三ヶ日町津ヶ崎367-1 053-624-1077  
 24 ランチ2部制/11:30～12:50、13:00～14:30  
 17:30～21:00 水

**086** 【仕事人:足立久幸】  
**虹ほっぺづくしコース**

※ランチのみ  
 虹ほっぺ、いわたしろねぎ、海老手など 2,310円  
**レストランハーモニー**  
 浜松市上郷499-1新形魚館跡内 0538-21-1511  
 24 11:30～14:00、17:00～21:00  
 4月、第1・3火(祝日の場合は翌日)

**087** 【仕事人:守屋金男】<sup>【特典】親子を育てきた方にアフィン1杯サービス</sup>  
**ブイヤベース 浜名湖風**

※スズキ、カリフラワー、巻き海老、蛤、海老手など  
 1,890円  
**フランス料理・シェ・モリヤ**  
 浜松市中区桜園町2シティタワー浜松1F 053-454-0888  
 20 11:30～14:00(L.O.)、18:00～20:30(L.O.)  
 4火、第1日

**088** 【仕事人:古茶敏彦】  
**「さわやか富士の鶏」と「いわたしろねぎ」のアップル仕立て前菜**

※ランチのみ、コースの前菜として提供  
 さわやか富士の鶏、いわたしろねぎ ※コース:1,200円  
**フィザリズ**  
 浜松市中区桜園町518 053-456-1510 38  
 11:30～14:00(L.O.) 土日祝

**089** 【仕事人:山口一樹】  
**ふじのくに春のコース**

※静岡茶、地魚 1,995円～

**フランス料理タルタル**

浜松市中区早稲町3-8 053-453-7334 38  
 12:00～14:00、17:30～22:00 水

**090** 【仕事人:伊香賀路雄】<sup>【特典】ドリンクサービス</sup>  
**2、3月の海の幸のディナーコース**

※要予約  
 虹ほっぺ、魚、野菜いろいろ 4,500円  
**ビストロ・ド・ターバン**  
 浜松市中区茶屋町143-29 053-454-0012 30  
 11:30～14:00(日、祝日18:00～14:00)、17:30～21:00  
 4火(月1度、月・火連休あり)

**091** 【仕事人:片山裕将】  
**磐田産海老芋プディング、ビターチョコレートのソルベ、虹ほっぺのビュール添え**

※ランチ2,500円以上のコースのデザートとして提供  
 海老手、虹ほっぺなど ※ランチコース:2,500円～  
**レストラン 一休真**  
 浜松市中区元福町218-1 053-456-5571 50  
 11:30～14:00(L.O.)、18:00～21:00 火

**092** 【仕事人:南竹英美】  
**フオガダのソテー 細江町の白楠ネール添え**

※コース料理の場合は2/3EコースまたはEコースの一品として  
 細江産白楠ネール  
 ※コース:5,145円～、単品:1,680円  
**レストラン エビフィナー**  
 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

**093** 【仕事人:前川智裕】  
**香菊とふきのとうのクリームパスダ 桜海老のロースト添え**

※シェフお好みの月替わりパスダコースの一品として  
 香菊、ふきのとう、桜えび 2,600円  
**ジ・オリエントール・テラス**  
 浜松市中区旭島台5-8-30 053-447-3241 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.)

**080** 【仕事人:岩井比呂志】  
**浜名湖産すっぱんコース**

※要予約  
 浜名湖産すっぱん 5,000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



**081** 【仕事人:鈴木芳雄】  
**スイートポテト**

※ランチ、ディナーの内の1品として  
 べにこごけい、へあすま  
 ランチ:1,575円、ディナー:1,980円  
**農家のレストランとんきい**  
 浜松市北区区道日町川1194-1 053-523-2969  
 11:00～15:00、17:00～20:30 水(月、火、木はランチのみ)

**082** 【仕事人:高林秀幸】<sup>【特典】桜の浜松県産地産サラダサービス</sup>  
**「春の食の都」松花堂御膳**

※要予約、ランチのみ  
 浜松の契約農家が作った地元野菜 2,625円

**日本料理 寿し半 藍路**

浜松市東区早田町1720 053-433-1421 60  
 11:30～14:30(L.O.)、17:30～20:30(L.O.) 4月、第1・2火

**083** 【仕事人:野中正子】<sup>【特典】マコモダケ入りごはん付</sup>  
**①万葉情御膳 ②貴族の万葉食**

※要予約(ランチのみ)、万葉情御膳は2月23日のみ提供。  
 ① 浅羽産赤米、浜北産次郎柿など  
 ② ①2,000円/1,500円  
**万葉亭**  
 浜松市浜北区平口5051-1 053-586-8700 32  
 11:00～14:00 日(祝日の場合は翌日)

**084** 【仕事人:大城豊晴】<sup>【特典】ウエルカムドリンクサービス</sup>  
**お山の星ごはん「HARU」の予感**

※ランチのみ、要予約(2名様～)  
 ① 海老手、いわたしろねぎ、桜海老、天竜まいたけ、天竜しいたけ、大塚栗田蓴、浜松とこ餅 1,890円  
**HARU@レストラン**  
 浜松市天竜区二俣町二俣1557 053-925-2848 40 不定休  
 11:30頃～13:30、18:00～ 要予約は要問い合わせ 不定休

西部地区

**フランス料理**  
*French*

**085** 【仕事人:山口祐之】  
**ル・パルファン**

※要予約、ランチのみ  
 桜えび、プチペール 3,000円

**西欧料理サヴァール**

岡崎市清水地791-11 0537-37-1820 24  
 11:30～14:30、18:00～21:30 月

111 【仕事人:岡部悟】

### さわやか富士の鶏 焼焼売

※薬膳コースの1品として  
さわやか富士の鶏など 昼:3,300円、夜:5,000円

#### 中国料理 鳳凰

浜松市中区船場町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

112 【仕事人:正木賢二】

### 金豚王のリンゴ和え 甘酢煮リンゴパイ添え

☎金豚王 ☎2月23日~28日:6,000円(コース)  
3月1日~9日:2,100円(アラカルト)

#### 中国料理 鳳凰

浜松市中区船場町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



113 【仕事人:内田祥三】

### 浜松春野菜と静岡美味鶏の辛味ソース

※ランチメニュー  
浜松産旬の春野菜、静岡美味鶏 ☎1,580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.) 火



西部地区

その他  
Others

114 【仕事人:久保田良一】

### サラダオニオンと富士サーモン カキあげ丼

※要予約、コース料理の1品として  
サラダオニオン、特産養殖富士山サーモン ☎3,000円

#### 井原房 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 無休

西部地区

居酒屋  
Japanese-style bar

西部地区

西洋料理  
Western-style

106 【仕事人:山田寛司】

### 牛肉と春野菜のナージュ風

(パン又はライス、コーヒー付) ※ランチのみ  
ハニーキャロト、サラダオニオンなど ☎1,890円  
(休)ヤマハリゾート つま恋 ステーク ジャルダン  
掛川市浦永2000 ☎0537-24-1111 ☎95  
11:30~(最終入場14:00)、17:30~(最終入場20:00)  
無休

107 【仕事人:松木洋一】

### オムレット(円型オムレツ)

☎卵、牛乳、マッシュルーム ☎900円

#### ロシア料理サモワール

浜松市中区守田町58-1 ☎053-453-6507 ☎42  
11:30~14:00(L.O.)、17:00~21:00(L.O.) 火(祝日は除く)



108 【仕事人:貝沼橋男】

### アスパラ・苺のタルト、ショート

※(アスパラ提供) 平日:夜のみ、日・祭日:昼夜  
☎5枚産アスパラ、俄洗ワサメ ☎アスパラを使った  
ソテー等3種類:600円、苺を使ったケーキ:360円~  
レストラン カツママ  
浜松市北区船場町147-1 ☎053-414-5220 ☎34 火、月1日無休有り  
11:30~14:00、18:00~20:30、喫茶およびケーキの販売は終日無休

109 【仕事人:古橋義徳】 浜松市東区 佐々木ビル 2F(旧アパホテル)

### 祝富士山 遠州の春の恵みに乾杯

オムライス・スープ・サラダ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・紅茶  
半日までに要予約(お身体の都合に合わせてお食事、介食費は2日分まで)  
☎桜えび、サラダオニオン、しらすなど ☎3,150円

#### ふれあいレストラン 魚業工房

浜松市北区船場町147-1 ☎053-522-5312 ☎35  
11:30~14:30、17:30~20:30(L.O.) 火、祭日(祝日除く)

西部地区

中華料理  
Chinese

110 【仕事人:寺田稔】

### 静岡牛と有機野菜の中華飯と焼きそば

☎静岡牛(掛川産・三ヶ日牛)、掛川産有機野菜  
☎950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

100 【仕事人:町田通】

### ①フルコース ②ショートコース

※特産養殖富士山サーモン、ふじのくにポーク、プチペール、  
スティックセニョール、トマト ☎3,500円、5,000円

#### KIARAリゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU

浜松市北区三ヶ日町下尾原306-1 ☎053-528-0130  
☎48 11:30~14:00 無休



101 【仕事人:平松和寿】 (特典)

### 春キャベツとちりめんじゃこのスパゲッティ

※デザイナーのみ  
☎福田産ちりめんじゃこ、浜松産春キャベツ ☎800円

#### ひらまつ亭

浜松市東区榑松町268-1 ☎053-411-8550 ☎22  
11:30~14:00、18:00~21:00 ☎不定期

102 【仕事人:大橋正論】

### 春のスペシャルコース

※要予約  
☎天竜川で育てたニジマス、天竜茶 ☎6,300円

#### 船明荘

浜松市天竜区船明175-1 ☎053-925-2039 ☎25  
12:00~14:00、16:00~20:00(L.O.) ☎月・第1火

西部地区

イタリア料理  
Italian

103 【仕事人:大内謙治】

### ホワイトアスパラガスと半熟玉子のオープン焼き

※要予約  
☎コース:3,200円

#### ATELIER M.O.F

掛川市中央1-4-15 星月ビル2F ☎0537-23-4322 ☎24  
11:30~14:00、17:30~21:00(L.O.) 11:30~15:00、17:30~22:30  
☎不定期

104 【仕事人:後藤正哉】

### 三ヶ日牛とシラス三昧

※予約がベスト  
☎三ヶ日牛、福田産シラス、静岡茶 ☎コース:3,600円

#### イタリア料理 ラ・カンティーナ

掛川市二宮629 ☎0536-33-6363 ☎42  
11:30~14:00、17:30~21:00(L.O.) 火(祝日は除く)

105 【仕事人:高木富士夫】

### クレープのチーズ詰めグラタン ふじのくにとうもろこしのきんごコース

(ラブリマヴェール(備)コース)のバスタ料として ※要予約  
☎マッシュルーム、ほうれん草など ☎6,300円~

#### トラットリア ティボ・ティバ

浜松市中区榑原4-21-20 ☎053-456-2516 ☎20  
☎平日/月:9:30~13:30、18:00~21:00  
土日祭日/11:30~14:00、17:30~21:00 ☎月



安心・安全・美味しい野菜



# 静農会

しずてつストア



Safe Safety Delicious

静農会とは 静鉄ストアの地場野菜コーナーに、  
地元の新鮮な農産物を出荷している  
団体です。

## 安心・安全・美味しい 青果物を消費者の 皆様へお届けしたい…。

しずてつストア各店の、地場野菜コーナーを  
通じて私達生産者の思いを送ります。  
ぜひ一度、ご賞味ください。



フードアクションアワード  
2012  
「流通部門 優秀賞」

しずてつストア店頭「地産思送」直  
送コーナーに生産者名と設定価格を  
表示して自ら商品陳列。消費者の声を直接  
聞きながら、安心・安全と美味しさを提  
供し、生産者の活性化と食料自給率の  
向上に努めております。

この取り組みが評価され、フード・  
ニッポン・アワード「流通部門 優秀賞」  
を受賞いたしました。



しずてつストア 地場野菜コーナー

収穫したばかりの取れたて青果物を生産者が直接し  
ずてつストアの地場野菜コーナーへ持込みコーナーへ  
並べています。お客様の声を大切に、日々会話を大切  
にしています。



新静岡 センバ店



宮本町店



富士駅南店

### 静農会グループ紹介

#### 中部地区

静岡市 丸子百姓の会  
静岡市 ヤマイチグループ  
静岡市 しんまの会  
静岡市 旬鮮西奈

静岡市 しずおかみどりの会  
静岡市 みわグループ  
藤枝市 さんかく山の里の会  
静岡市 岡部町地場野菜振興会  
島田市 金谷地場野菜の会  
島田市 旬の市六合

#### 西部地区

菊川市 菊川地場野菜の会  
掛川市 大東地場野菜の会  
牧之原市 牧農会

#### 東部地区

富士市 富士SUN育ち  
富士宮市 宮・マルシエ  
沼津市 ベジタラート沼津



～地域から産まれた、思いを送る～

# 地産息送

おおらかな自然の懐に包まれたこの街から、静岡の厳選された絶品美味と魅力を、大切な人へと、おもてなしをお届けしたい。しずてつストアが、自信をもっておすすめします。

Shizutetsu  
Store  
Selection

[www.s-store.co.jp/](http://www.s-store.co.jp/)



いつまでもいつまでも  
健康で笑顔あふれる  
オーガニックな暮らしを

しずてつストア プライドブランド商品



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こだわり商品です。



しずてつストアではお客様の豊かな食生活を応援するために価値ある商品をお求めやすい価格にてご提案します。店内の黄色い「食卓応援選価」のPOPが目印です。

# おいしさを 求めて



「おいしさを求めて」が、すずなりの合い言葉です。

おいしく育とうとする野菜たちを前にして、決して手を抜かない。そんな日々の作業の積み重ねの中に、おいしさはあるのだろう。わたしたちはそう信じています。

時にはつらい作業の向こう側にあるのは、みなさまの笑顔です。お客様1人1人に満足して頂けるような、おいしい野菜をお届けできるよう、すずなりは、これからも努力を続けてまいります。



栽培品目

レタス・サニーレタス・リーフレタス  
 ロメインレタス・ベビー白菜(娃娃菜)  
 ミントマト・枝豆

(本社) 静岡県静岡市葵区下1108-8 TEL: 054-206-1203  
 (URL) <http://www.oretachinohatake.com/>



水と生きる SUNTORY

ふじのくにの  
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。

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

## ウェルカムガーデン スマイルガーデン

花博の開催を機に、  
新たな花壇が登場。



## 1300本の桜と 50万球のチューリップの競演

桜とチューリップが春を優しく彩ります。  
夜桜の美しさは感嘆。

## 720品種、100万本の花菖蒲

黄色の「浜名湖の光」は、はままつフラ  
ワーパークオリジナル。明治神宮とここで  
しか見られない江戸系の花菖蒲は必見  
(6月上旬・中旬)。



見どころ  
ご紹介!!



# 浜名湖花博2014

浜名湖ガーデンパーク会場

平成26年

4/5(土) ▶ 6/15(日)

はままつフラワーパーク会場

平成26年

3/21(祝金) ▶ 6/15(日)



## 石原和幸 特別展示ガーデン

今話題のランドスケープアーティスト  
石原和幸氏が制作する、桃源郷をテ  
マにした庭園です。



## 魅せます!「青い胡蝶蘭」

千葉大学にて研究開発され、当  
大学にしか存在しない蘭。市販も  
されていない、貴重な一般公開  
をお見逃しなく!

## 2000品種、100万株の草花

色とりどりの花風景で、春から  
初夏の会場を彩ります。

## 入場券

① はままつフラワーパーク会場

② 浜名湖ガーデンパーク会場

		前売券	当日券
普通入場券 (共通券) いずれかの会場に1回入場できる券	大人	700円	800円
	小・中学生	300円	400円
セット入場券 両会場に1回ずつ入場できる券 (異なる日の入場ができます)	大人	1,200円	1,400円
	小・中学生	600円	700円
2会場全期間入場券 両会場同時、両会場で入退場自由な券	大人	3,500円	4,000円
	小・中学生	1,500円	2,000円

## 特別割引入場券

身体障害者手帳等を所持する方  
及びその介護者

## 一般団体割引入場券

20人以上で構成する団体

## 学校行事団体割引入場券

教育活動として教職員が引率する  
生徒・児童で構成する団体

	前売券	当日券
大人	—	400円
小・中学生	—	無料
大人	—	700円
小・中学生	—	350円
高校生	—	350円
小・中学生	—	200円

※会場内の駐車場は有料となります ※年齢、資格等の区分は、購入日を基準日とします

※未就学児無料

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2弾

しずおかの美味しい旬を食べて、

素敵な賞品を当てよう!

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

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。

**B** コース

「誉富士」の  
地酒 (720ml)

**10**名様

**C** コース

ふじやまプロシュートほか  
詰め合わせ

**10**名様

**D** コース

由比の幸セット  
(冷凍生桜えび200g)  
冷凍ゆでしらす200g)

**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

**20**組 **40**名様

◎チケットのお届けは2014年3月末を予定しています。

※Bコースは未成年の方は応募できません。※画像はイメージです。

**W** チャンス

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(レシピ集)」をプレゼント!

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3月11日(火)  
当日消印有効

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

## ふじのくに食の都

静岡県が食の都であることをご存知ですか。世界遺産登録された富士山をはじめ、南アルプス、大井川や天竜川などの大河川、駿河湾、遠州灘、浜名湖など変化に富んだ自然が、多彩な実りや収穫をもたらします。そして栽培する人、料理する人の技も豊かなのです。

陽光輝く5つの大路を快走しながら、静岡県ならではのおいしい食に出会う旅に出掛けましょう。

まるで芸術品のように美しく味豊かな農林水産物が溢れる「食の都」づくりの一環として、東名・新東名高速道路のIC周辺地域の「食」の魅力発信をしています。四季折々、多彩な「食」が揃う「ふじのくに」食の都にぜひお越しください。

# 食の都 大 路 「ふじのくに 食の都」へようこそ



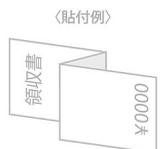
- ◇ IC (インターチェンジ)
- SA (サービスエリア)
- PA (パーキングエリア)

## 応募用紙

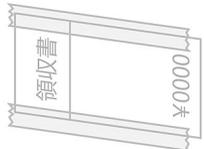
### レシート(領収書)貼付欄

※レシート(領収書)は専用応募用紙がききみでないと貼りだんてんてんテープなどでしっかりと貼ってください。

〈1枚目〉



〈2枚目〉



対象店舗2店舗で買い物をした  
合計500円以上のレシート(領収書)をお貼りください。

レシート(領収書)有効期限/平成26年1月1日(水)~3月9日(日)

●レシート(領収書)の文字の上にテープがかからないようにお貼りください。●裏レシート(領収書)は、折りたたんでお両面をしっかりと貼ってください。●ご応募いただいたレシートは返却できません。必ずお返事ができるように、レシート(領収書)のコピーでの応募は無効となります。●お買上げ日・お買上げ店・金額が確認できない場合、ご応募が無効となる場合がございます。

## 食の都 大 路

## 周遊キャンペーン 第2弾

レシート(領収書)有効期限/1月1日(水)~3月9日(日)  
応募締切/平成26年3月11日(火)

応募方法など詳しくは  
裏表紙をご覧ください。

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)



ふじのくに 食の都 静岡市  
 2014.2/23 (日)~3/9 (日)

# 食の都 大 路 周遊キャンペーン 第2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3月11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、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

4 2 0 8 6 0 1

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3月11日  
 消印有効

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2弾」係



（切り取り線）

住所	〒□□□□□□				
フリガナ					
お名前					
生年月日	年	月	日		
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	<b>B</b> コース	<b>C</b> コース	<b>D</b> コース	<b>E</b> コース
	お食事券	「誉富士」の地酒	JAフードコート	由比の幸セット	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。※Bコースは未成年の方は応募できません。

〈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](http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku_miyako.html)

ふじのくに食の都

営業