



ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 初夏

静岡食べ歩き手帖

瑞々しい
初夏の香り。



今回のテーマ『新茶まつり』

開催期間

5/1(木)～5/15(木)

食の仕事人をささえる 本物の一丁



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 🔍



静岡から
発信!

やっぱりおいしいものが好き。

今回の仕事人ウィークでは、仕事人が「新茶まつり」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 「新茶まつり」

開催期間 2014.
5/1(木)～5/15(木)

テーマ
食材 お茶

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～

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。



GIS 地理情報システム

「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

検索

本誌の掲載・取材情報は2014年2月現在のものですが、表示価格は2014年4月以降の消費税増税に伴い8%税込価格となっております。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 初夏

仕事人が創る最高の初夏の味



初夏といえばお茶。今回はお茶がテーマ食材です。

仕事人が腕を振った逸品の数々。*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。

菓038

濃い茶大福(緑茶)

恋い茶大福(ほうじ茶)

素 沼津茶 ￥ 165円

お菓子処 ヤマモト [沼津市]

愛鷹山麓で育ったお茶をふだんに使用したクリームは、お茶の苦味をこし餡のまろやかな甘味がさらに引き立たせている。お茶の風味を最大限感じてもらいたいと、生産者と一緒クリームのお茶の濃さを2年かけて試行錯誤した。恋い茶大福はほうじ茶ならではの香ばしさが特徴。2つの味を食べ比べて欲しい。



「濃い茶大福(緑茶)、
恋い茶大福(ほうじ茶)」



■ 地場産食材使用メニュー



沼津の伝統野菜、大中寺芋を使った
「上生菓子」「お饅頭」「お団子」「蒸しどら」

仕事人 山本浩之

大学卒業後、沼津の老舗「旭園本店」で5年間修業。1989年に実家での2代目修業を開始し現在に至る。





「地魚のパン粉焼 お茶の香り」

伊021

地魚のパン粉焼 お茶の香り

素 地魚(金目鯛、イサキ等) ¥ 1,600円

イタリアンレストラン サルーテ [賀茂郡松崎町]
サクっとした食感とお茶の豊かな香りが地魚のおいしさに絶妙なアクセントを加えている。魚と焼き上げる前にお茶とパン粉を一回炒って食感を引き立たせるひと手間がポイント。お茶の苦味をはちみつの甘味でまろやかにまとめたソースも絶品。2種類の地魚の味の違いも楽しめる。



「しずおか食セレクション」
認定商品使用メニュー



「松崎産川のりを練りこんだポテのニョッキ
桜えびとネギのペペロランチーノ」

仕事人 佐藤健司

都内のイタリア料理店勤務後、イタリアへ。2年間の内に7店舗で修業。帰国後は東京八王子のレストランで料理長を務め、2004年独立。



目004

新緑の富士見 和食会席膳

素 冷凍桜えび、季節の地場野菜など

¥ 4,320円～(夕食のみ。前日までに要予約)

ホテルサンパレー富士見 [伊豆の国市]

静岡ならではの食材、駿河湾の桜えびとしらすを使った紅白揚げしんじょは、驚く程ふわふわで、中にまるまる入った桜えびやしらすの食感と味わいが口の中に広がる。余計なことはせず、素材の味を大切にするという仕事人の言葉に納得の美味しさだ。



■コース内メニュー



「桜えびサラダ」

仕事人 土屋辰巳

高校卒業後、伊豆長岡の「正平荘」で学び、「三養荘」を経て「ホテルサンパレー富士見」へ。2009年に和食料理長に。



「新緑の富士見和食会席膳」の一部。
宿泊でのご提供はお問い合わせください。

伊065

茶香るCENA

素 鯖、峯野牛、県内産在来野菜 など

¥ 6,000円

NORI [藤枝市]

様々な手法でお茶を取り入れた料理が並ぶ。前菜のしめサバはシャンパンビネガーにお茶を加えて締めたもの。臭みが無く、ブラッドオレンジのソースでさわやかな味わいだ。お茶が練りこまれたパスタは緑色が美しく、シンプルな海水の味付けがお茶の味を引き立たせる。お肉はバルサミコ酢と抹茶、西京味噌で作られたソースで。お茶の風味が肉の脂をさっぱりとした後味にし、西京味噌が味の深みを足す。随所にお茶の香りを楽しめるコース。



「茶香るCENA」の一部

■コース内メニュー



「緑茶のタリアテッレ生うに添え オレンジアロマ」



「浜松産峯野牛のタリアータ
茶味噌ソース」



仕事人 西谷文紀

専門学校卒業後、大阪の日本料理店、イタリア料理店へ。1998年にイタリアへ渡り、星付きレストランで修業。帰国後、神戸市のイタリア料理店を経て、2003年「NORI」オープン。

062

仕事人限定の 初夏コースと 抹茶ティラミス

素 遠州夢咲牛、御前崎産生かつお など
 ¥ 4,320円(要予約)

カフェレストラン ジュー・ド・ボム [牧之原市]
 メインの肉料理は、噛む程に旨味が溢れ出す
 おいしさ。この値段でこの質、量の夢咲牛が食
 べられるのはうれしい。肉と同等に野菜をたくさ
 ん使うのが開店当初からのスタイル。素材の
 味を活かすのも同じ。メロンの風味が凝縮した
 シャーベットもおすすめ。



「仕事人限定の初夏コースと抹茶ティラミス」

■コース内メニュー



「抹茶ティラミス風とメロンシャーベット」



仕事人 原口一美

大学卒業後、社会人を経て
 料理の世界へ。静岡市内の
 フレンチレストランにて修業。
 1986年に「ジュー・ド・ボム」
 オープン。



052

初夏の小箱膳

素 久能葉しょうが、折戸なす など
 ¥ 2,700円(ランチのみ)

草薙茄兵衛 [静岡市]

旬の県産食材が詰まった小箱膳。新茶
 葉と桜えびのかき揚げは薄い衣で素材
 の味をしっかりと活かす。折戸なすの田
 楽やパーニカカウダで新鮮な地元野菜
 が味わえる。天然地魚の刺身は、朝、駿
 河湾で獲れた魚が由比湾や焼津港から
 直送で届くため鮮度抜群。最後はや
 ぶきた茶のあんみつで、さわやかな初夏
 を満喫できる。



「しずおか食セレクション」
 認定商品使用メニュー



「ふじのくに豚のお茶角煮」

仕事人 山崎紀彦

東京の活魚料理店や
 日本料理店で修業
 後、頼なすびへ入社。
 現在「草薙茄兵衛」の
 料理長となすび全店
 の副総料理長を兼務。



「初夏の小箱膳」

FD091

お茶づくしコース

■ 青梗菜、三方原馬鈴薯、
いわたしろねぎ など

¥ 2,376円

レストランハーモニー [磐田市]

お茶を使用した彩り豊かなコース。メインは碾茶とパン粉をのせて焼いた地魚をお茶のクリームソースで、サクサクの食感、ソースの豊かなお茶の香りが食欲をかきたてる。付け合せの野菜や前菜は地場産をふんだんに使う。切干大根のクリーム煮で新たな美味しさに出会い、蓮根は醤油での味付け。フレンチという料理の粹組みを超え、その食材を美味しく食べてもらう一番の方法を考えるというシェフ。お茶づくしの中で素材の味が見事に調和している。



「お茶づくしコース」の一部

■ コース内メニュー



「お茶を使った前菜盛り合わせ」



「お茶のスイーツ盛り合わせ」



仕事人 足立久幸

東京會館や旧名鉄ホテルなどで腕を振るった後、1999年に地産地消のレストランとして「レストランハーモニー」を開店。2009年には農水省が選定する「地産地消の仕事人」に認定された。





「掛川深蒸し茶羊羹」

菓 120

掛川深蒸し茶羊羹

素 掛川産深蒸し茶

¥ 680円

伊藤菓子舗 [掛川市]

甘すぎず、口の中でお茶の風味が広がるその味は、一切れ食べたらもう一切れと後を引く美味しさ。日頃飲んでいて美味しいからこそ、自然と地元のお茶を食材に使っている。掛川の深蒸し茶は香りの良さと旨味が特徴。さらに、抹茶を加えてまろやかに仕上げた。繊細な仕事人の技を味わって欲しい。

■地産産素材使用メニュー



「煎茶葛餅」



仕事人 伊藤光男

高校卒業後、沼津市の老舗菓子店「旭園支店」で8年間修業。1984年4代目として実家の「伊藤菓子舗」を継ぎ、現在に至る。



目 089

お茶の香り～ 寿司会席

素 生桜えび、近海生かつお など

¥ 3,240円

(4名様より要予約。利用時間の制限あり)

HARU@スシヨ [浜松市]

茶しゃぶ鍋は、火を付けると豊かなお茶の香りが漂う。出汁や素材の味を邪魔しないよう、甘めの抹茶を使用。初がつお茶葉炙りは碾茶、かき揚げは地元の新茶葉、和え物は洗めの川根茶と、静岡茶を存分に味わえる寿司会席。



■コース内メニュー



「生桜えびと新茶のかき揚げ」

仕事人 大城豊晴

1953年創業の「二俣すし豊」2代目。2013年には調理師業務功労者として厚生労働大臣表彰を受賞。



「お茶の香り～寿司会席」スイーツも付きます。

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**
- 100 レストラン ラ・セゾン・テ・プリムール
 - 101 社のふう
 - 102 KIARA リゾート&スパ浜名湖「CIEL BLEU」
 - 110 レストラン カツヌマ
 - 111 ふれあいレストラン食楽工房

- 浜松市中区**
- 080 魚料理専門 魚魚一
 - 081 プティカザリス
 - 082 総本家 みその
 - 083 懐石いっほ
 - 084 日本料理 日の出
 - 085 弁松
 - 086 酒肴遊善あまの
 - 092 フランス料理タルタル
 - 093 ビストロ・ド・ターバン
 - 094 レストラン エピファニー
 - 095 ジ・オリエンタル・テラス
 - 107 トラットリア テイボ・ティバ
 - 108 イタリア料理 トラットリア ジージョ
 - 109 ロシア料理サモワール
 - 113 中国料理 鳳凰
 - 114 中国料理 鳳凰
 - 115 オークラクトシティホテル浜松 中国料理「桃花林」
 - 117 べったくDINING 月のうさぎ
 - 122 オークラクトシティホテル浜松「ホテルオークラベーカリー&カフェ」
 - 123 プティカザリス

- 浜松市西区**
- 096 Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ
 - 097 フランス料理ソウニエ
 - 098 浜名湖口イ্যালホテル「バンボシユール」
 - 099 浜名湖口イ্যালホテル「バンボシユール」
 - 116 新中国料理ムーラン
 - 124 パティスリーコムギキッチン

- 浜松市東区**
- 087 日本料理 寿し半 藍路
 - 103 ひらまつ亭

- 磐田市**
- 078 和食処 なかや
 - 079 (有)まつや
 - 091 レストランハーモニー
 - 106 イタリア料理 ラ・カンティナー

- 袋井市**
- 077 手打ちそば 六兵衛

- 菊川市**
- 090 西欧料理サヴァカ
 - 119 献上菓舗 大竹屋

- 浜松市浜北区**
- 088 万葉亭
 - 118 井原房 シェ・くぼた
 - 125 小林レンビ開発株式会社 直営店 花のようなケーキ
 - 126 ピアン正明堂

- 森町**
- 121 菓子司 中島屋

- 浜松市天竜区**
- 089 HARU@ ストヨ
 - 104 船明荘
 - 127 小松屋製菓

- 掛川市**
- 105 ATELIER M.O.F
 - 112 中国料理「四川」
 - 120 伊藤菓子舗

- 島田市**
- 056 和座こまつ

- 藤枝市**
- 054 魚菜旬彩 実和
 - 055 友喜
 - 065 NORI
 - 073 パティスリーフルクワ「バ？」

- 牧之原市**
- 062 カフェレストラン ジュー・ド・ボム
 - 074 創業季菓 御菓子司 菓子家
 - 075 桃林堂菓子舗
 - 076 ふるさと創業処 扇松堂

- 静岡市清水区**
- 051 船処やましち
 - 052 草鶏茹兵衛
 - 063 ホテルクエスト清水 レストランテ&バー「クオモ」
 - 064 DA-IKEDA per-P コック (夕・イクダ・ベル・P コック)

- 静岡市葵区**
- 041 御所丸
 - 042 割烹・海さか
 - 043 天文本店
 - 044 割烹みなかみ
 - 045 水塩土菜
 - 046 浮月楼「浮殿」
 - 047 大西屋旅館
 - 048 ふじのくに TERRACE
 - 057 フランス料理 Pissenlit
 - 058 め・まんま ピアンマンジエ
 - 066 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
 - 067 広東料理 轟
 - 069 炭火&Bar ABURI NO SUKE
 - 071 セティボン?

- 静岡市駿河区**
- 049 待月楼
 - 050 ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」
 - 059 ホテルセンチュリー静岡 プッフェ・ダイニング「ラフルール」
 - 068 ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」
 - 070 ホテルセンチュリー静岡 鉄板焼「けやき」

- 焼津市**
- 053 湊のやど 汀家
 - 060 ホテルアンピア松風閣
 - 061 ボン・コラージュ
 - 072 Patisserie gouter (パティスリーグーテ)

- 松崎町**
- 013 プロヴァンスド すずき
 - 021 イタリアンレストラン サルテ

- 西伊豆町**
- 002 田舎料理つくしのんびりじゃ
 - 030 私房業合款

- 沼津市**
- 010 美食倶楽部 蓮 Ren
 - 017 ラセール
 - 038 お菓子処 ヤマト
 - 039 シェ・ワタナベ

- 富士市**
- 011 和楽房 尚庵
 - 018 レストラン☆ヴィルゴ
 - 040 Dande-lion ダンデ・ライオン

- 富士宮市**
- 019 Restaurant Mitsu

- 御殿場市**
- 029 くいしんぼ五味

- 長泉町**
- 024 レストランテ プリマヴェーラ

- 三島市**
- 008 みしまプラザホテル
 - 009 御登喜和
 - 015 みしまプラザホテル「カフェレストラン セゾン」
 - 016 Bistro gawa
 - 023 ロザート
 - 028 みしまプラザホテル
 - 031 中国広東料理 抜天
 - 034 クリーム・ド・クオーレ
 - 035 (有) blueberry
 - 036 (有) ロイヤル
 - 037 みしまプラザホテル「カフェレストラン セゾン」

「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](#) 検索

仕事人 × 県産食材

今回の仕事人ウィークには、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。

※2014年4月以降の消費税増税に伴い、表示価格は8%税込価格となっております。

「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

009 【仕事人:伊東亮】

金目鯛と燕の焼物 抹茶あん仕立て

※要予約、コース料理の1品として
金目鯛、緑茶、燕 ¥コース:5,400円

旬登喜和

三島市広小路1-41 ☎055-975-3312 ☎107
11:00～13:30(L.O)、17:00～21:00(L.O) ☎不定休

010 【仕事人:伊藤哲也】

青葉鮭のたたき

※要予約
¥1,100円 (サービス別別)

美食倶楽部
蓮 Ren

沼津市上土町12
東方ビル2F
☎055-962-7160
☎20
12:00～14:00
17:00～24:00
(朝は前日までの完全予約)
☎日



011 【仕事人:岡村龍弥】

田子の浦 初夏の中網魚と駿河の幸のにぎりすし ※要予約

生しらす、地魚 ¥3,240円

和楽房 尚庵

富士市前田861-30 ☎0545-30-7780 ☎58
11:30～14:00(L.O 13:30)、17:00～21:00(L.O 20:30)
☎月-第3火

東部地区

フランス料理
French

012 【仕事人:加藤久也】

本日のおすすめ (白身魚のオープン焼き 柑橘風味)

※ランチのみ
ニューサマーオレンジ、ハーブ、竹の子 ¥2,300円
レストラン バガテル
賀茂郡河津町峰1073 ☎0558-34-2200 ☎146
11:00～14:00 ☎不定期

004 【仕事人:土屋辰巳】 【特典】入浴サービス

新緑の富士見和食会席膳

※前日までに要予約
※冷凍生桜えび、季節の地場野菜、地魚など
¥夕食4,320円～/宿泊11,880円～
ホテルサンパレー富士見
伊豆の国市古奈185-1 ☎055-947-3100
18:00～20:00 ☎無休

005 【仕事人:大平直樹】 【特典】ワンドリンクサービス (アルコール又はソフトドリンク)

静岡そだちのハニーキャロット包み

オレ達のえだ豆クリームがけ

※要予約、コース料理の1品として
※特選和牛静岡そだちなど ¥コース:7,560円
食彩 あら川
伊豆の国市長岡1349 ☎055-947-1291 ☎100
11:30～14:00、17:00～21:30 ☎月

006 【仕事人:檜山和正】 【特典】小鉢一品サービス、温泉入浴可

初夏の創作会席(釜飯付)

※要予約
※わさび、JA伊豆太陽野がき、稲取キメなど
¥昼食2,600円～/夕食4,600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

007 【仕事人:内山栄二】 【特典】コース予約の方には静岡生又はソフトドリンク1杯サービス

地鰯の叩き 頼々七

※コースは要予約(単品は常時可)
※御前崎生かつお、網代港水揚げ地鰯など
¥単品:1,100円、初夏コース 八十八夜:8,800円

海幸楽膳 釜つる

熱海市銀座町10-11
☎057-85-1755
☎22
11:30～14:30(L.O14:00)
17:30～21:00(L.O20:30)
☎水・第3木



008 【仕事人:川口功二】

お茶を使った前菜3点盛り

※要予約、コース料理の1品として
※粉末茶 ¥コース:5,400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 ☎3月(祭日は除く)

東部地区

日本料理
Japanese

001 【仕事人:猪爪康之】 【特典】入浴サービス タオル着出し

初夏の出会いものコース料理

※要予約
※伊豆天城 紅姫あまこ、金目鯛、河津産野菜など
¥1泊2食:14,800円(夕食のみ6,300円)

かね吉一燈庵

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



002 【仕事人:藤井正和】

大々鯛 紅富士 和風カルパッチョの季節の旬野菜添え

※昼食のみ、定食中の1品として
※富士山の湧水が育てた大々鯛 紅富士
¥1,000円、1,500円、2,000円
田舎料理つくし 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 ☎不定休

003 【仕事人:小野隆之】

駿河鯛道明寺蒸しと春大根の桜あんかけ

※要予約、コース料理の1品として
※わさび、大根、鯛、かつおぶし、椎茸
¥1泊2食:20,000円

ねの湯 対山荘

伊豆市修善寺683 ☎0558-72-0331 ☎35
11:30～14:00、17:30～20:00 ☎不定休



024 【仕事人:黒羽徹】

メロンのスープ

※コース料理の1品として

☑ クラウメロン ☑ コース:5,000円、10,000円

リストランテ プリマヴェーラ

☑ 駿東郡長泉町クレマチスの丘347-1 ☑ 055-989-8788

☑ 58 ☑ 11:00~14:00、17:30~21:00 ☑ 水

東部地区

西洋料理
Western-style

025 【仕事人:御法川輝雄】

下田の夏鹿 炭火焼き

☑ 下田の鹿 ¥2,484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



026 【仕事人:中村直樹】

ぐり茶のチーズケーキ

※チーズケーキのみ希望される方は電話にて要問合せ

☑ ぐり茶 ¥400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



027 【仕事人:鈴木功】

南伊豆産地サザエのバスタ

☑ サザエ、地のり、ワサビ ¥1,620円

小さな宿&レストランしいの木やま

☑ 賀茂郡南伊豆町伊奈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

028 【仕事人:杉戸伸嘉】

魚介と春野菜の

ニューサマーオレンジ風味マリネ

※要予約(10名様より) コース料理の1品として

☑ ニューサマーオレンジなど ☑ コース:4,700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

東部地区

イタリア料理
Italian

020 【仕事人:磯山光男】

桜えびと地のりのゼッポリーネ

グリル野菜添え

☑ 桜えび、高糖度トマト「アメーラ」など ¥1,200円

リストランテオッキドーロ

☑ 賀茂郡河津町1169-13 ☑ 0558-32-1272 ☑ 48

☑ 朝食/8:00~9:00、ディナー/18:00~21:00 ☑ 3 不定休



021 【仕事人:佐藤健司】

地魚のパン粉焼 お茶の香り

☑ 地魚(金目鯛、イサキ等) ¥1,600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】ワンドリンクサービス

地産地消 ふじのくに初夏のコース

※ランチのみ

☑ 特選和牛静岡もたち、天城紅鮫あまご、あわび

郷組有機野菜、幸せのお茶まちこ ¥6,500円

伊豆高原ミッシェルガーデンコート ラヴィータ エ ベック

☑ 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



料理名:お茶(まちこ)のピアンコマジャレれ お茶のアンクレーズ

023 【仕事人:笹俣江梨子】

富士山サーモンのソテー

旬の地元野菜とサルサヴェルデ添え

☑ 柿島養鱒富士山サーモン、地元野菜 ¥1,600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



013 【仕事人:鈴木克則】

イサキと初夏野菜のポアレ

静岡紅茶のプリン

※コースのメイン料理(1品)として

☑ 南伊豆産イサキ、静岡紅茶 ☑ コース:3,800円

プロヴァンド すずき

☑ 賀茂郡松崎町道103-3 ☑ 0558-42-3701 ☑ 28

☑ 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) ☑ 火

014 【仕事人:渡邊達也】 【特典】食前酒シャンパン1杯サービス

伊豆地魚のフレンチフルコース

※3日前までに要予約

☑ 駿河湾・相模湾の天然地魚 ¥18,360円

オーベルジュ チェリーテラス

☑ 伊東市川橋野1259~20 ☑ 0557-54-1055 ☑ 12

☑ 食事(夕食のみ)完全予約制18:15~ ☑ 3 不定休

015 【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

☑ 美真卵、霜根西蘭牛、伊豆ブリトマトなど

☑ フレンチ懐石: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 ☑ 3 夏期、年末

016 【仕事人:小川正道】

柿島養鱒の祝魚のマリネ

富士山の水のジュレ

☑ 伊豆の大祝魚、入荷時期によりさびびなど ¥1,000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、木ランチ

017 【仕事人:平館亮治】

初夏のディナーコース

※ディナーのみ

☑ 特選和牛静岡もたち、シャンピ富士、戸田の本えび

桜えび ☑ コース:4,800円~

ラセール

☑ 沼津市大岡1706-2 ☑ 055-951-4410 ☑ 36

☑ 12:00~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.) ☑ 月

018 【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:2,700円、②ディナーコース:5,400円

レストラン☆ヴィルゴ

☑ 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

019 【仕事人:石川光博】

初夏の富士山麓コース料理

※要予約

☑ 富士山の湧水が育てた大々鱒 紅富士など

☑ ランチコース:2,500円、コース料理:4,500円

Restaurant Mitsui

☑ 富士宮市小泉2343-102 ☑ 0544-22-4439 ☑ 36

☑ 11:30~14:30、18:00~21:00 ☑ 月



041 【仕事人:竹内章代】

あおかえて

青楓郷高弁当

※要予約(2~3日前までに)

静岡県産まれ(卵)、農産品、桜葉 ¥3,000円

御所丸

静岡県美区大塚町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



042 【仕事人:梶原榮】

天豆(空豆)かき揚げ

抹茶 ¥1,200円

割烹・海さか

静岡県美区沼和町3-1 ☎054-250-2685 ☎23
11:30~13:30、17:00~22:00 日、祝

043 【仕事人:萩原康宏】

ふじの国の彩

桜えび、久能葉しょうが、菜(新芽) ¥1,800円

天文本店

静岡県美区七期町14-3 ☎054-252-0510 ☎103
11:00~14:30、17:00~21:00 不定休

044 【仕事人:水上秀男】【特典】小鉢物1品サービス

初がつおたき 新玉葱添え

※要予約、夜の営業時間のみ

新玉葱、茗荷、大葉、パプリカ、人参、葉生美
¥1,400円

割烹みなかみ

静岡県美区千代田7-8-22 ☎054-265-5260 ☎25
11:30~14:00、17:00~22:00 日

045 【仕事人:望月英介】

抹茶アイスクリーム

オラッフェ低温殺菌牛乳、抹茶 ¥550円

水塩土菜

静岡県美区相生町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)

046 【仕事人:山田仁志】

とろろ茶蕎麦

※夜の営業時間のみ

静岡県茶 ¥1,188円

浮月楼「浮殿」

静岡県美区紺屋町11-1 ☎054-252-0131 ☎70
11:30~14:00、17:00~21:00 日

047 【仕事人:海野利重】

地元山菜の煮物(ヤマメコースの一部として)

※4日前までに要予約
(仕入れの都合により提供できない可能性あり)
旬又はわらび ¥2,100円~

大西屋旅館

静岡県美区井川780-1 ☎054-260-2009 ☎30
11:00~13:00(L.O.)、17:30~19:00(都着席) 不定休

035 【仕事人:柴沼史史】

お茶 ホワイトサブレ

抹茶 ¥510円

(有)blueberry

三島市佐野見晴台
1-21-10
☎055-988-7188
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 ¥1,674円

(有)ローヤル

三島市南二日町20-16 ☎055-972-5171
9:00~20:00 日なし

037 【仕事人:杉澤ひとみ】

le dessert de légumes et fruit en mai

~5月のお野菜・フルーツ デザート4品~

ニューサマーオレンジ、美真卵など ¥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 夏期、年末

038 【仕事人:山本浩之】

濃い茶大福(緑茶)、恋い茶大福(ほうじ茶)

沼津茶 ¥165円

お菓子処 ヤマト

沼津市柳町3-73 ☎055-921-8565 9:00~18:00
火

039 【仕事人:遠藤正樹】【特典】店内でお召し上がり
の場合、コーヒーサービス

ガトーキャロット

オーガニック人参 1カット:410円

シエ・ワタナベ

沼津市宮前町7-7 ☎055-923-0141 ☎20
火水木10:00~20:00、金土日10:00~24:00 日

040 【仕事人:竹川亨】

初摘新茶マドレーヌ

~しっとりバターカステラ~

静岡県抹茶、富士のやぶ北~新茶~など ¥140円

Dande-lion ダンテ・ライオン

富士市厚原 691-1 ☎0545-71-3619
9:00~20:00 木

中部地区
日本料理
Japanese

029 【仕事人:五味正博】

桶アールグレーを使った紅茶パン

戸田産権 ¥300円

くいしんぼ五味

静岡県焼津市 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:金森義男】【特典】
コーヒーサービス

海鮮おこげ

J A伊豆太陽野ぶき ¥1,800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 日

031 【仕事人:中沢直也】

ぐり茶のゼリー寄せ

※コースの前菜盛り合わせ中の1品として

ぐり茶、戸田塩 ¥コース:5,400円~

ホテルサンパレー富士見「古奈青山」

伊豆の国吉奈 185-1 ☎055-947-3100 ☎70
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 無休

032 【仕事人:中沢隆彌】

初夏の菜食具美茶コース

※5月3~5日は要予約

静岡県牧之原茶「製」、桜えび、富士金華豚、きぬぎや
ミニ青梗菜、紅ほっぺ ¥3,800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.) 日

033 【仕事人:藤井龍也】

三島産新キャベツの回鍋肉

中伊豆産干ししいたけ ¥1,700円

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

東部地区
菓子・喫茶
Cafe & Dessert

034 【仕事人:飯塚千佳子】

まっちゃゼラート

粉末茶 ¥230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 日、祝

060 【仕事人:大村修】

天晴 富士山 新緑煮る静岡

※前日までに要予約、ディナーのみ
富士山の湧水が育てた大々鯛 紅富士、桜えびなど
コース:6,480円～

ホテルアンピア松風閣

焼津市浜当自海岸通り星が丘
054-628-3131
11:30～13:30(L.O.)、17:30～19:30(L.O.)



061 【仕事人:萩原雅之】

初夏の食の都スペシャルランチ

※ランチのみ
御前崎生かつお、生桜えび、金豚 ¥ 2,700円

ボン・コラージュ

焼津市西焼津 27-5
054-621-0353
11:30～13:30(L.O.)、17:30～20:30(L.O.)

062 【仕事人:原口一美】

仕事人限定の初夏コースと抹茶テラミス

※要予約
遠州夢咲牛、御前崎産生かつおなど
カフェレストラン ジュード・ド・ボム
秋之原市新庄 858-1
0548-58-1688
11:00～14:30、17:30～21:30

中部地区
イタリア料理
Italian

063 【仕事人:青木一敏】

駿河湾レシビより スモークした富士山サーモンとタマチヨイ富の卵黄ソース オリジナル手打ちバスタ

※ディナーのみ
栂島養鰯富士山サーモンなど ¥ 1,620円
ホテルグレスト清水 リストランテ&バー「クオオ」
静岡市清水区真砂町 3-27
054-366-7101
11:30～14:00(L.O.)、18:00～22:00(L.O.)

064 【仕事人:池田光寿】

初夏の特別コース

県内産の野菜、肉類、魚など
コース:4,500円

DA IKEDA per P コック(ダ・イクダ・ベル・Pコック)

静岡市清水区有東1-224-272
054-346-4434
11:30～14:00(L.O.)、18:00～21:30(L.O.)

065 【仕事人:西谷文紀】

茶香るCENA

鯛、牽野牛、県内産在来野菜、鯛 ¥ 6,000円

NORI

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

054 【仕事人:吉岡光正】

初夏の味覚コース

※前日までに要予約
折戸なす、枝豆、生桜えび、葉しょうが、地魚など
コース:3,780円～
魚菜旬彩 実和
藤枝市岡部町内容 1721-7
054-667-1238
11:30～14:30、17:30～22:00

055 【仕事人:齋藤修】

ふじの国 初夏の料理

金目鯛、生しらす、遠州夢咲牛、桜えび、岡部産箱など
4,860円

友喜

藤枝市駅前 3-2-14
054-643-6851
17:00～22:00

056 【仕事人:渡邊直樹】

静岡県産牛タタキ・お茶おろしポンズ ※ディナーのみ

金谷産大根、金谷産茶葉、島田産ソーレタス
1,080円

和座こまつ

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



中部地区
フランス料理
French

057 【仕事人:有馬亨】

静岡・2014・夏

仕入れに準じる ¥ 5,940円

フランス料理 Pissenlit

静岡市東区厩底 2-3-4
054-270-8768
11:30～14:30、17:30～22:00

058 【仕事人:五島勲】

初夏 仕事人ディナー

※要予約、ディナーのみ、一部ランチにも有
JA伊豆太陽ニューサマーオレンジ、生桜えびなど
コース:7,560円

め・まんま ピアマンジエ

静岡市東区瀧名 4-9-1
054-264-2341
11:30～14:00、17:30～21:00

059 【仕事人:福本泰弘】

三方原馬鈴薯と桜海老の“モチッデ フリッコ”

※アップ料金内で提供
※平日11:00～14:00(平日)大人昼:2,780円、夜:3,600円(土日祝)大人昼:3,300円、夜:3,980円
ホテルセンチュリー静岡 ブッフエ・ダイニング「ラフルール」
静岡市駿河区南町 18-1
054-289-6410
平日11:00～14:00(土日祝)14:30(L.O.)、17:00～20:30(L.O.)

048 【仕事人:赤堀真太郎】

ふじのくにTERRACE

初夏のディナーコース

※要予約
美真卵、わさび、桜えびなど ¥ 2,700円

ふじのくにTERRACE

静岡市駿河区追手町 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、パーティー等 22:00

049 【仕事人:八木章夫】

初夏の懐石料理

※要予約(2名様より)
特選和牛静岡そだち、わさび、高糖度トマト「アメーラ」久能葉しょうが、茶、自然薯 ¥15,000円

待月楼

静岡市駿河区丸子 3305
054-259-0181
11:00～15:00、17:00～21:00

050 【仕事人:勝呂文洋】

点心「端午の節句」

※土日祝はランチのみ
生桜えび、久能葉しょうが、ニューサマーオレンジ、鯉、富士宮餅 ¥6,000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
30
11:30～14:00(L.O.)
17:30～20:30(L.O.)



051 【仕事人:山崎伴子】

ちやちやえび丼

桜えび、茶、静岡県産こひかり ¥ 1,000円

鮎処やましち

静岡市清水区圃原 3-3-10
054-388-2339
11:30～21:00



052 【仕事人:山崎紀彦】

初夏の小箱膳

※ランチのみ
久能葉しょうが、折戸なすなど ¥ 2,700円

草薙茄兵衛

静岡市清水区草薙 1丁目 26-1
054-348-8788
11:30～14:00(L.O.)、17:30～22:30
12/31～1/3

053 【仕事人:藤村将義】

初夏の汀コース

※要予約
折戸なす、久能葉しょうが、桜えび、鯉、山本山など
昼:6,500円、夜:8,600円

濱のやど 汀家

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

076 【仕事人:鈴木一弘】**【特典】**牧之原産地
大茶園クッキー10%off
牧之原檸檬(Makinohara Lemon)
静岡牧之原産「望」、静岡産まれ(卵)、牧之原産
グリーンレモン、牧之原茶葉 ¥150円

ふるさと創菓屋 扇松堂
 ① 牧之原市勝間 239-1-2 ② 0548-28-0036
 ③ 8:30 ~ 19:30 ④ 水(GW、年末年始、彼岸は営業)



日本料理
Japanese

077 【仕事人:渡辺武】
まい寛天そば(温)
① 天竜産まい茸、白ネギ、辛味大根 ¥1,250円

手打ちそば 六兵衛
 ① 袋井市見取 1789-5 ② 0538-49-1737 ③ 25
 ④ 11:30 ~ 14:00 夜は予約のみ営業 ⑤ 水・木

078 【仕事人:深田浩介】
ちゃつきり茶摘み弁当
※3日前までに要予約、テイクアウトのみ
① 紅ほっぺ、三方原馬鈴薯、丸浜産グレープフルーツ
旬をわかせた食材 ¥1,550円

和食処 なかや
 ① 磐田市上野郷 1649-1 ② 0539-62-2061 ③ 25
 ④ 11:30 ~ 13:30、17:30 ~ 21:00 ⑤ 火、毎月最終水

079 【仕事人:松澤登】
鰻清流洗い(薬味・ポン酢添え)
※2人前以上
① 浜名湖うなぎ(活鰻)、葱、大根、唐辛子 ¥1,620円

(有)まつや
 ① 磐田市上新屋 713-1 ② 0538-34-7403 ③ 40
 ④ 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 21:00 ⑤ 月(祝日の場合は翌日)

080 【仕事人:仲村健太郎】**【特典】**10,500円の
コースを8,400円で提供
遠州ハモの湯引き
① はも ¥1,280円

魚料理専門 魚魚一
 ① 浜松市中区前町 318-28 ベッセル3F ② 053-458-6343
 ③ 35 ④ 17:00 ~ 22:00(L.O) ⑤ 無休



069 【仕事人:勝又信】
ABURINOSUKE 初夏のディナーコース

※要予約
 ① わさび、紅ほっぺなど ② コース:3,780円

炭火&Bar ABURI NO SUKE
 ① 静岡市葵区昭和町1-8 ② 054-273-8844 ③ 230
 ④ 17:00 ~ 24:00 (23:00.L.O) ⑤ 12/31~1/3

070 【仕事人:市川政明】
遠州夢咲牛 特別コース
① 遠州夢咲牛、青梗菜など ② 10,500円

ホテルセンチュリー静岡鉄板焼「けやき」
 ① 静岡市駿河区南町18-1 ② 054-289-6413 ③ 42
 ④ 11:30 ~ 14:00 (L.O)、17:30 ~ 20:30 (L.O) ⑤ 無休

菓子・喫茶
Cafe & Dessert

071 【仕事人:鈴木啓太】
百年の樹 緑茶のパウムクーヘン
① 掛川緑茶 ¥1,512円

セティボン?
 ① 静岡市葵区川合2-4-40 ② 054-267-7236
 ③ 10:00 ~ 20:00 ④ 無休

072 【仕事人:長野貴行】
静岡メロンショート
① クラウンメロン、アローマメロン、静岡産まれ(卵)
② ¥430円

Patisserie gouter(パティスリー グーテ)
 ① 焼津市田尻北101-1 ② 054-639-5589
 ③ 10:00 ~ 19:00 ④ 火

073 【仕事人:太田亜美】
静岡抹茶プリン(抹茶ゼリーがけ)
① 静岡抹茶 ¥350円

パティスリーブルクワ パ?
 ① 藤枝市田沼3-1-25 ② 054-637-2818
 ③ 平日9:00 ~ 18:00、土日祝9:00 ~ 19:00
 ④ 火(臨時休業あり)

074 【仕事人:高橋克壽】
牧之原産地 煎茶生クリームロール
① 煎茶、卵 ¥972円

創菓季薫 御菓子司 扇子家
 ① 牧之原市福岡4 ② 0548-52-0218 ③ 8:30 ~ 19:00
 ④ 水

075 【仕事人:山下恵巳】
① まきのはらドーナツ② 御前崎お芋
ドーナツ③ トーフドーナツ
④ 牧之原産煎茶、御前崎産さつま芋など ⑤ 各120円

桃林堂菓子舗
 ① 牧之原市地頭方925-2 ② 0548-58-0404
 ③ 7:30 ~ 19:30 ④ 水

中部地区

西洋料理
Western-style

066 【仕事人:白鳥嘉宏】**【特典】**静岡抹茶ファンケーキ
プレゼント、静岡産煎茶サービス
初夏の新茶と欧風鉄板焼コース

※要予約
 ① 静岡牧之原産、駿河シヤモ、三方原馬鈴薯
にんじん、葉野菜類 ② コース:10,800円

ステーキ・欧風料理と
健康野菜・ワインの店
ルモンドふじがや

① 静岡市葵区昭和町6-1
 ② 054-251-0066
 ③ 70
 ④ 11:30 ~ 14:00
 17:30 ~ 22:00
 ⑤ 月



中華料理
Chinese

067 【仕事人:水野孝崇】
静岡大根もち
① 桜えび、大根 ¥800円

広島料理 轟
 ① 静岡市葵区研屋町16セトラマンション1F ② 054-250-2500
 ③ 22 ④ 11:30 ~ 14:00(L.O)、17:30 ~ 20:30(L.O) ⑤ 火

068 【仕事人:津村豪】
**番茄酸辣排翅(カヒレの姿煮込み(手ヒレ使用)
アメーラトマトのサンデー味で**
① 高糖度トマト「アメーラ」、青梗菜 ¥4,500円

ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」
 ① 静岡市駿河区南町18-1 ② 054-289-6411 ③ 136
 ④ 11:30 ~ 14:00(L.O)、17:30 ~ 20:30(L.O) ⑤ 無休



その他
Others

中部地区

095 【仕事人:前川智裕】

夢ポークの低温調理 グリンピースのビュレとオリエンタルソース

※コースのメインディッシュとして提供
■フチヴェール、夢の夢ポークなど ■コース:4,800円
ジ・オリエンタル・テラス
〒浜松市中区佐間台6-8-30 ☎053-447-3241 ☎282 ☎無休
平日11:30~14:30(L.O) 17:30~21:00(L.O)、土日は11:00~21:00(L.O)

096 【仕事人:中道敦】^{【特典】}デザートグレードアップ

初夏のふじのくに食の都フルコース

※要予約
■紅ほっぺ、ハニーキャロット、浜松ブルーベリーなど
■コース:4,320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 ☎053-489-3733 ☎24
11:30~14:30、17:30~21:30 ☎水、第3火



097 【仕事人:白井和美】

大マス紅富士と地場野菜のジュレ仕立て

※前日まで要予約、ティナーコースの1品として
■富士山の湧水が育てた大マス 紅富士、浜松産地場野菜
(ハープス料理、いんげん など) ■コース:5,800円
フランス料理ニウエ
〒浜松市西区大平台4-14-5 ☎053-482-0558 ☎26
11:30~、18:00~ ☎不定休

098 【仕事人:長門慶次】

初夏ロール

■枝豆、グリーンピース
■1本:1,500円、1カット:400円

浜名湖イoyal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

099 【仕事人:遠山嘉明】

新緑に包まれて

※ランチのみ
■静岡県産魚、遠州夢の夢ポーク、県産野菜 ■3,500円

浜名湖イoyal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

100 【仕事人:山田秋晴】

浜松茶と初夏の地場食材を味わうコース

※予約動員
■三方原馬鈴薯など ■ランチ:3,240円、ティナー:5,400円
レストラン ラ・セゾン・テ・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
☎月、第2日

101 【仕事人:堤浩二】

川根茶を使ったカステラシフォンと

川根茶を使った富士山ズコット
※要予約
■川根茶など ■カステラシフォン:520円、富士山ズコット:1,360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

088 【仕事人:野中正子】^{【特典】}手作りの福石茶みかけ

貴族の万葉食 初夏の膳

※要予約、ランチのみ
■緑茶、葱、旬の野草、桜えび ■1,500円

万葉亭

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

089 【仕事人:大城豊晴】

お茶の香りに〜寿司会席

※要予約(4名様より)、市場休日不可、ご利用時間の制限あり
■生桜えび、近海生かぶ、県内水揚げ魚、静岡茶
遠州野菜、天竜山菜 ■3,240円

HARU@sシトヨ

〒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



090 【仕事人:山口祐之】

菊川深蒸し茶フルコース

※要予約、1日限定10食
■花いろ烏龍茶、静岡産まれ(卵)など ■2,400円

西敵料理サヴァカ

〒菊川市浜水加791-11 ☎0537-37-1820 ☎24
11:30~14:30、18:00~21:30 ☎月

091 【仕事人:足立久幸】

お茶づくしコース

■青梗茶、三方原馬鈴薯、いわしるねぎ
浜松ブルーベリー、お茶など ■2,376円

レストランハーモニー

〒菊川市上新屋499-1 新造形創造館内 ☎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)

092 【仕事人:山口一樹】

ふじのくに 初夏のコース

※要予約
■1,997円~

フランス料理タルタル

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

093 【仕事人:伊香賀路雄】^{【特典】}ドリンクサービス

5月の海の幸のディナーコース

※要予約
■桜えび、紅ほっぺ、魚介類など ■4,500円
ピストロ・ド・ターバン
〒浜松市中央区常盤町143-29 ☎053-454-0012 ☎30
11:30~14:00、18:00(L.O) 12:00~14:00、17:30~21:00
☎火(1月度、月・火連休あり)

094 【仕事人:南竹英美】

お茶の香りのグラタン

※コース:A(またはB)での提供または単品で
■コース、プロゴリー、里手
■コース:A 1,620円、B 2,700円、単品:540円
レストラン エビファンニー
〒浜松市中央区佐間台2-21-26 ☎053-448-8818 ☎28
11:30~14:00、18:00~20:30 ☎水、第3木

081 【仕事人:田中智明】

初夏の松花堂弁当

■茗荷、胡瓜、人参、豆腐 ■1,200円

プティカザリス

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

082 【仕事人:伊藤守】

久能葉しようがと空豆、桜えびより身寄せ揚げ 抹茶風味

※夜の営業時間のみ
■久能葉しようが、桜えび、空豆 ■900円
総本家 みその
〒浜松市中央区田町323-7 ☎053-413-0223 ☎136
17:00~23:00 ☎月

083 【仕事人:一木敏哉】

初夏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)
■仕入れに準じる ■16,500円

懐石いっ木

〒浜松市中央区田町329-8 ☎053-456-0850 ☎10
12:00~14:00、18:00~22:00 ☎月(火はティナーのみ)

084 【仕事人:岩井比呂志】^{【特典】}お好きなドリンクを人数×1杯サービス

遠州灘天然真鯛コース

※要予約
■遠州灘天然真鯛 ■7,000円

日本料理 日の出

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



085 【仕事人:松山順太郎】

稚鮎の茶衣揚げ

※夜の営業時間のみ
■稚鮎、茶、抹茶 ■864円

弁松

〒浜松市中央区長張町124-27 ☎053-452-6529 ☎150
11:30~15:00、17:00~22:00 ☎月

086 【仕事人:天野高幸】

もちかつお

※油の都合により提供できない場合があります
■舞袋または御前崎産のもちかつお ■1,300円~

酒肴遊善あまの

〒浜松市中央区大2-23-16 ☎053-522-8299 ☎30
17:00~23:00 ☎日、第3月

087 【仕事人:高林秀幸】^{【特典】}浜松大地のサラダ サービス提供

初夏の松花堂御膳

※要予約、ランチのみ
■地元契約農家からの新鮮食材 ■3,240円

日本料理 寿し半 藍路

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

113 【仕事人:岡部悟】

海の幸と白くらの炒め 緑茶風味

※昼、夜の薬膳のみ

📍 シャンピ富士など 📞 昼の薬膳:3,500円、夜の薬膳: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



114 【仕事人:正木賢二】

スペアリブと旬を味わう つゆひかりの至福

※コース料理の1品として

📍 御前崎つゆひかり 📞 コース:6,500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



115 【仕事人:谷中繁雄】

いきいき金華のアスパラ巻き 生姜ソース炒め

📍 いきいき金華(コース)など 📞 1,800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



116 【仕事人:内田祥三】

ムーランランチ せいごの薬味ソース 季節の野菜添え

※ランチのみ

📍 セイゴ、季節の地産野菜 📞 1,680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

西洋料理 Western-style

109 【仕事人:松木洋一】

浜名湖産真鯛のクリーム煮

※要予約

📍 浜名湖産真鯛、牛乳、玉ねぎ、マッシュルーム

📞 1,850円

ロシア料理サモワール

📍 浜松市中区平田町58-1 📞 053-453-6507 📺 42

🕒 11:30~14:00(L.O.)、17:00~21:00(L.O.) 📄 火(祝日は除く)

110 【仕事人:貝沼橋男】

ブルーベリーのタルト

📍 浜松ブルーベリー、浜名湖の卵 📞 389円

レストラン カツヌマ

📍 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回休有り



111 【仕事人:古橋義徳】

浜名湖花博2014開催記念特別メニュー フラワーガーデンコース(フルコース)

※前日までに要予約(介護食、アレルギー対応食は3日前まで)

📍 三方原馬鈴薯など 📞 3,240円

ふれあいレストラン 食楽工房

📍 浜松市北区細江町丸賀 2551-203 📞 053-522-5312 📺 35

🕒 11:30~14:30、17:30~20:30(L.O.) 📄 火、月1回(土日祝除く)



西部地区

中華料理 Chinese

112 【仕事人:寺田稔】

静岡産まれのプリン 抹茶ソース

📍 静岡産まれ(卵) 📞 280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

102 【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

📍 柿島養鶴富士山サマー、桜えび、ふしのくにパーク

遺州野菜 📍 コース:2,200円~

📍 KIARAリゾート&スバ浜名湖「CIEL BLEU」

📍 浜松市北区三ヶ日町下尾奈 366-1 📞 053-528-0130

📺 48 🕒 11:30~14:00 📄 無休

103 【仕事人:平松和幸】 ^{【特典】}

カツオのカルパッチョと トマト風味の冷製パスタ

※ディナーのみ、コース料理の1品として

📍 近海物のカツオなど 📍 ディナーコース:3,240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 📄 不定休

104 【仕事人:大橋正諭】

初夏の天竜スペシャルコース

※3日前までに要予約、ディナーのみ

📍 特選和牛静岡そだち又は遺州野味牛、天竜茶、

天竜川サツキマス、県産野菜、県産牛肉 📞 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.) 📄 月・第1火

西部地区

イタリア料理 Italian

105 【仕事人:大内謙治】

紅ほっぺとパンチェッタの冷製パゲッティーニ

※要予約

📍 紅ほっぺ、フルトマト 📍 コース料理:2,300円~

ATELIER M.O.F

📍 掛川市中央1-4-15 望月ビル2F 📞 0537-23-4322 📺 24

🕒 平日11:00~14:30(土日祝は11:30~15:00)、17:30~22:30

📄 不定休

106 【仕事人:後藤正哉】

①茶パスタ ②お茶のティラミス ③お茶リゾット

📍 桜えび、養生福立菜

📞 ①1,733円 ②380円 ③1,765円

イタリア料理 ラ・カンティーナ

📍 磐田県二之宮 629 📞 0538-33-6363 📺 42

🕒 11:30~14:00、17:30~21:00(L.O.) 📄 火(祝日は除く)

107 【仕事人:高木富士夫】

タリオリーニ アスパラガスソース添え

※要予約、コース料理の1品として提供

📍 引佐産アスパラガスなど 📍 特別コース料理:6,480円

トラットリア ティボ・ティバ

📍 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 📄 月

108 【仕事人:大著匡伸】

食通の静岡牛のローストビーフと県内産お野菜の アーリオ エ オーリオ スパゲッティ ※ランチのみ

📍 静岡県産牛、県内産野菜 📞 1,851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(祝日の場合空白)

126 【仕事人:鈴木美保子】
お茶生クリーム大福
(ビアンデザート大福 32)
静岡抹茶 ¥135円

ピアン正明堂
〒浜松市浜北区院呂 256-1 ☎053-588-7650
8:30~18:30 月、第3火

127 【仕事人:小松裕勤】
西洋和菓子 栃
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
9:00~16:30 木

東京

フランス料理
French

128 【仕事人:坂田幹靖】
静岡そだちのステーキ
※ランチのみ
特選和牛静岡そだち、トマト、抹茶 ¥2,700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、18:00~21:00 (L.O) 日

東京

その他
Others

129 【仕事人:杉浦仁志】
稲取キメのボワレと桜海老のリゾット
※要予約
稲取キメ、桜びい ¥3,000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 日、年末年始
11:30~15:00(14:00L.O)、17:30~23:00(22:30L.O)

120 【仕事人:伊藤光男】
掛川深蒸し茶羊羹
掛川産深蒸し茶 ¥680円

伊藤菓子鋪
〒掛川市中町 3-17 ☎0537-22-2496 8:00~19:00
水

121 【仕事人:中島基】
お茶の菓ロール
茶 ¥880円

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

122 【仕事人:鈴木勝之】
浜松ブルーベリーとチーズの
パウンドケーキ
浜松ブルーベリー ¥カット:230円、1本:1,500円

オークラアクトシティホテル浜松(ホテルオークラベガリー&カフェ)
〒浜松市中区板屋町 111-2 ☎053-459-0729 84
平日/8:00~20:00、土日祝/10:00~20:00 元旦

123 【仕事人:阪本浩美】
きんかんのタルト
こん太、静岡産小麦粉 ¥180円

プティカザリス
〒浜松市中区板屋町 518 ☎053-456-1510 50
11:30~16:00 売切れ次第閉店
土、日、祝

124 【仕事人:飯田幸代】
川根煎茶クッキー
川根煎茶パウダー、浜名湖の卵 ¥250円

パティスリーコムゴキッチン
〒浜松市西区志都郡 4917-1 ☎053-440-7580 6
10:00~19:00 第1水

125 【仕事人:小林恵理子】
①富士山・三ヶ日みかんマドレーヌ
②低糖質のシフォンケーキ(砂糖不使用)
静岡産まれ(卵)、ミカエース ¥①223円 ②1,620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 水

西部地区

居酒屋
Japanese-style bar

117 【仕事人:加藤義功】
浜名湖 うなぎッポ
浜名湖産うなぎ ¥980円

べったく DINING 月のうさぎ
〒浜松市中区板屋町 100-1-1F ☎053-451-6007 35
17:00~23:00 (L.O) 日

西部地区

その他
Others

118 【仕事人:久保田良一】
旬野菜たくさん焼 とん丼
天竜茶、香キャベツ、県内産豚肩ロース、新玉ねぎ
¥1,188円

井厨房 シェ・くはた
〒浜松市浜北区善地 369 ☎053-586-9901 20
11:30~14:00、18:00~21:00 木

西部地区

菓子・喫茶
Cafe & Dessert

119 【仕事人:大竹秀一郎】
茶つみ
茶 ¥130円

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

食材の王国・静岡を自慢したくなる1冊



今期、新たに表彰された46名の仕事人をはじめ、これまでに表彰されたすべての「The 仕事人のYear」の情報も収録。静岡食材の魅力と共に、料理人の理念などがわかる1冊です。前作の2013年版も書店、Amazonにて絶賛発売中!

SHIZUOKA グルメガイド
ふじのくにに食の都づくり仕事人 2014
発行: マイルスタッフ

発売: インプレスコミュニケーションズ
発売日: 2014年3月25日
販売価格: 本体価格1000円+税
販売: 全国書店、Amazonなど
ページ数: 四六版変形 160P フルカラー
ISBN978-4-8443-7613-2

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/>





せん み せん か 選味鮮価

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



◆おかか

◆うめ

◆たらこ

◆さけ

米の味が楽しめる塩むすびです。

選味鮮価

つや姫使用 おにぎり塩むすび



世界三大生ハムの一つ、スペインを代表する生ハム。サラダ、オードブル等に幅広くお楽しみいただけます。

選味鮮価
スペイン産 ハモン・セラノ

国産豚バラ肉を昔ながらの乾塩製法で25日間仕込み、桜のチップでスモークしました。

選味鮮価
手造りベーコン



余分な脂の少ない国産豚モモ肉を長期熟成させて桜チップでスモークしました。

選味鮮価
モモハム切落し



国産豚モモ肉を粗挽きにし天然羊腸に詰め、添加物を使わずに仕上げました。

選味鮮価
あらびきポークウィンナー

食塩無添加の大粒カシューナッツ・大粒アーモンドに、クルミをミックスしました。

選味鮮価 食塩無添加 3種のミックスナッツ



国内加工で食塩・植物油を使わずに香ばしく仕上げました。

- 選味鮮価 食塩無添加**
- 大粒アーモンド
 - 大粒カシューナッツ
 - 大粒ピスタチオ

国産小魚と細切りアーモンドに大粒アーモンドを丸ごとミックス。

選味鮮価
国産小魚入りアーモンドフィッシュ



低塩調味料「ソルケア」を使用した減塩の浅漬けです。

選味鮮価
減塩浅漬け きゅうり



「静岡の一番茶」というコンセプトのもと、お茶本来の味がしっかりと楽しめる仕上がり。

選味鮮価
静岡一番煎茶
静岡一番煎茶深むし茶



厳選された伊豆の天草と、天然地下水を使い、手間暇かけて造り上げたところ天です。

選味鮮価・久米吉
こだわりのところ天



選味鮮価
減塩白菜漬



選味鮮価
減塩かぶ漬

⑤しずてつストア

西部地区

志太地区

- 掛川店 ☎(0537) 62-0810
- 菊川店 ☎(0537) 37-1771
- 菊川南店 ☎(0537) 35-6621
- 小笠店 ☎(0537) 73-8777
- 島田店 ☎(0547) 33-1280
- 島田東店 ☎(0547) 33-0035
- 駿河台店 ☎(054) 644-2425
- 菟田店 ☎(054) 638-5111
- 岡部店 ☎(054) 667-1147
- 藤枝水守店 ☎(054) 647-1510
- 茶町店 ☎(054) 647-6660

静岡市葵区

- 安東店 ☎(054) 246-5141
- 千代田店 ☎(054) 200-0055
- 音羽町店 ☎(054) 254-2435
- あさはた店 ☎(054) 200-0550
- 駒形店 ☎(054) 251-2281
- 長谷通り店 ☎(054) 200-0600
- いろは店 ☎(054) 205-6222
- 末広店 ☎(054) 251-8881
- 新静岡セバ店 ☎(054) 255-2226
- 流通通り店 ☎(054) 267-5055
- 田町店 ☎(054) 275-3535

東部地区

- 沼津駅前店 ☎(055) 951-8851
- 富士吉原店 ☎(0545) 55-1900
- 富士駅南店 ☎(0545) 66-1611

静岡市駿河区

- 丸子店 ☎(054) 201-3500
- 西島店 ☎(054) 280-1110
- みずほ店 ☎(054) 268-1500
- 宮本町店 ☎(054) 280-3200

静岡市清水区

- 入江店 ☎(054) 371-0010
- 御門台店 ☎(054) 344-3320
- 草薨店 ☎(054) 349-4000
- 興津店 ☎(054) 369-6030

店舗によりお取り扱い商品が異なります



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。

母に
仕よげた
平釜塩

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。

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/>



ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク初夏
静岡食へ歩き手帖
2014.5/1 (木)～5/15 (木)



「食の都 仕事人ウィーク 初夏」
2014.5/1 (木)～5/15 (木)

〈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 静岡市葵区進手町9番6号
http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-110/syoku_miyako.html

ふじのくに食の都

検索