

ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 冬

静岡 食べ歩き手帖

大切な人と
ちよっぴり贅沢♪



今回のテーマ「冬至祭」

開催期間 2014.12/11(木)～25(木)

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。



至高の味 仕事人が創る
“静岡の冬”を召し上がれ。

食 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 冬

クリスマスが起源といわれる冬至祭をテーマに開催する冬のウィークは、みんなが幸せになる料理の代表格“ジビエを含む肉料理”を特集。一度は食べたい最高峰の美味からみんなで食べたいリーズナブルな一皿まで、多種多様なごちそうが揃いました。おいしい食事とともにみんなの笑顔溢れるひとときをお過ごし下さい。

Contents

- 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
02. 石川光博
「地元の食材を大切にする、それが食文化の原点。」
 03. 長野貴行
「見た目、味、食感、その全てを楽しんで欲しい。」
 04. 大内謙治
「菌ごたえと味わいの変化が肉の楽しみ方を教えてくれる。」
 05. 大塚祐史
「身も心も温まる、長年愛されてきた味。」
 06. 谷中繁雄
「サッパリとした鶏の旨味と、濃い目のソースの絶妙な関係。」
 07. 小笠原貴史
「7時間の手間が生む、驚きの食感と美味しさ。」
 08. 仕事人×県産食材 ~仕事人紹介~
 15. 静岡の“逸品”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。



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。のんだあとにはリサイクル。※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



「地元の食材を大切にす、それが食文化の原点。」

【038】Restaurant Mitsu (富士宮市)

仕事人がフランスで学んだのは、地元の食材を大切に、素材の味を活かすこと。これこそ食文化の原点だと感じた仕事人は、富士宮でもその姿勢を貫いている。今回のメインは「鹿肉のロースト」。弾力のある日本鹿のローストに甘酸っぱいブルーベリーソースを合わせると、あっさりしたなかにもコクが引き立ち、肉と果実が良く合う。周りを囲うピューレは菊芋の味をしっかりと感じさせ、肉の味に深みを加える。「富士宮の虹鱈のカルパチョ」や「駿河シャモと冬野菜のブイヨン」など、コース全体で静岡の美味しさを感じてほしい。

私が惚れた県産食材「鹿肉」

伊豆の日本鹿のロース肉を使用しています。脂肪が少なく鉄分が多いので、身体にも良いですよ。ジビエは、普段その動物が食料としている食材ととても相性が良いんです。今回は地場産の栗やブルーベリーを添えました。その土地の野趣溢れる食材を、上手に肉に合わせることがジビエを楽しんでいただく為のもてなし方だと考えています。



仕事人 石川光博

1989年渡仏。計5店の星つきレストランを経て、1995年にアフリカコートジボワール日本大使公邸料理人に。1997年に「レストラン ミツ」を開店。

富士山麓 冬至祭コース料理

7,000円(要予約)

主な使用県産食材

鹿肉、●シャビ富士 など

見た目、味、食感、その全てを楽しんで欲しい。

【092】Patisserie gouter (焼津市)

小型のシュークリームを積み上げたフランスの伝統菓子サントノーレを、紅ほっぺを使用してアレンジ。シュー生地は砂糖でコーティングされ、サクとした食感。中には苺のチョコレートカスタードクリームがたっぷり入っていて甘党を虜にするだろう。甘い中にも苺の酸味を感じるクリームで、上についた鮮紅色の紅ほっぺも果肉がぎゅっ詰まり、とてもジューシー。思わずもう1つ…と手が伸びる程の美味しさだ。シュー生地を一つひとつ焼き上げて作られた一品は見た目の華やかさも、クリスマス時期にふさわしい。

サントノーレ・フレーズ

540円(12/24、25は品薄になる場合あり)

主な使用県産食材

●紅ほっぺ、●静岡産まれ(卵)

私が惚れた県産食材「紅ほっぺ」

紅ほっぺは形や色が美しいので、洋菓子に適しています。特徴は水分が多くてとてもジューシーですね。11月末～ゴールデンウィークまでは、大井川の農家から直接仕入れた紅ほっぺを使用しています。帰省した際に食べた苺がとても美味しく、お店をオープンしたらぜひ使いたいとお願いに行ったのが出会いです。旨味の濃さに惚れましたね。



仕事人 長野貴行

製菓学校を卒業後、県内外のホテルで約13年修行。2011年に地元である焼津市に「パティスリーグーテ」を開店。地場産素材を積極的に使用している。



歯ごたえと味わいの変化が
肉の楽しみ方を教えてくれる。

静岡そだち
イチボ低温ロースト
5,250円(要予約。コース料理の1品として提供)
主な使用県産食材
● 特選和牛静岡そだち など

【060】ATELIER M.O.F (掛川市)

低温ローストとは70度~80度でゆっくりと焼き上げ、肉の旨味を外に逃すことなく中に閉じ込める調理法のこと。この調理法により、肉はナイフで切ってもお皿の上に脂が出てしまうことがなく、肉汁は口の中で噛む度に溢れ出る。身のしまった赤身肉は弾力があり、食べ応えを感じる。甘酸っぱいバルサミコソースは豊潤な肉の旨味を引き出し、アクセントに酸味の強いマスタードを効かせて変化を楽しむことができる。付け合せの地場産野菜も箸休めとして味わうことができ、この一皿で様々な味を楽しめる。

私が惚れた県産食材
「特選和牛静岡そだち」

雌牛の「特選和牛静岡そだち」を日頃からよく使います。牛肉は雌牛の方が肉の旨味が強いんですよ。今回は、イチボという1頭から約3kgしか取れない稀少な部位を使用しました。身がしまった赤身肉で、噛んだ時に肉本来の味わいをしっかり感じていただけたと思います。



仕事人 大内謙治
18歳から飲食業の世界に入り、その後東京恵比寿の「ダルマツ」にて店長を経験。2008年に独立し、地産地消に熱心に取り組む。

身も心も温まる、
長年愛されてきた味。

猪鍋
6,480円(要予約。コース料理の1品として提供。)
※温泉の入浴付き
主な使用県産食材
猪肉、白菜、牛蒡 など

【012】油山苑 (静岡市)

ぐつぐつと煮える様子と味噌の甘い香りが、食べる前から食欲をそそる。八丁味噌と白味噌をブレンドしたオリジナルの鍋つゆはコクがあり、具材に味噌の旨味がよく浸み込んでご飯とよく合う。猪肉はその弾力のある食感が存在感を放ち、地元で採れる牛蒡や白菜などのシャキシャキとした食感の違いがまた良い。創業当初から提供し、常にさらなる美味しさを追求してきた猪鍋は、それぞれの素材の食感と濃厚な風味があり、身も心も温まる、これからの季節にお薦めの一品。素朴でありながら他では食べられない美食だ。

私が惚れた県産食材「猪肉」

猪肉は45年の付き合いとなる沼津の猟師から仕入れています。異議によって捕らえた猪の肉はとでも上質です。脂ののった、コラーゲン豊富なロースやもも肉を使用しています。生姜とコクのある味わいが特徴の地場産牛蒡をたくさん使うことで、ジビエ料理を美味しく召し上がっていただけます。猪肉が苦手だった方に好評です。



仕事人 大塚祐史
高校卒業後、調理師学校へ進学。卒業後は大阪の料亭で修行を積んだ後、に実家である「油山苑」へ。25歳で料理長となる。



サッパリとした鶏の旨味と、濃い目のソースの絶妙な関係。

081 オークラクトシティホテル浜松
中国料理 桃花林 (浜松市)

骨 付きのまま叩いて仕込んで新鮮な鶏肉は、骨から簡単にポロッと外れるほど柔らかく蒸し上げられている。一方でブリッとした歯応えがあり、そのボリュームと鶏肉そのものの旨味に満足感を得ることができる。黒豆を使うことで味にまろやかさとコクが加わったソースは、鶏肉のサッパリとした旨味をより引き立たせている。その絶妙なバランスに食欲を刺激され、箸を持つ手がどんどん進む。添えられたパプリカやツルムラサキの彩りとコロコロとした心地よい食感が、一皿の楽しみをより広げてくれる。

私が惚れた県産食材
「ふじのくにいきいきどり」

「ふじのくにいきいきどり」は、ハーブを餌に飼育され、サッパリとして蒸し鶏に向いています。元々前菜などにも良く使っているんですよ。脂もしつこくないのに、鶏の旨味がしっかりありますね。調味料ともよく合い、今回はシンプルな料理だからこそ味付けを濃い目にしています。



仕事人 谷中繁雄

1991年グアムホテルオークラ桃花林に赴任、副料理長も経験。2006年12月にオークラクトシティホテル桃花林料理長として赴任。

鶏肉の中国黒豆
ソース蒸し
2,000円
主な使用県産食材
ふじのくにいきいきどり



7時間の手間が生む、驚きの食感と美味しさ。

055 伊豆高原 地元食材豊富なイタリアン
ミラコロ (伊東市)

ナ イフを入れた瞬間にわかる肉のやわらかさは、見た目からは想像もつかないほど。ほろほろと解けるような食感で、とろけるというよりはしっとりとした舌ざわり。驚く程やわらかく、赤ワインのソースが濃厚な味わいを醸し出す。付け合せは地場産のきのこや野菜。「伊豆ではめずらしい野菜を作る農家が多いんですよ。」と語る仕事人。シンプルに焼いた野菜からは、伊豆の豊かな土壌と水が育んだ素材そのものの味をしっかりと感じられる。もしかしたら食べたことのない野菜を味わえるかもしれない。

あしたか牛
ほほ肉の赤ワイン煮
2,600円
主な使用県産食材
あしたか牛、きのこなど

私が惚れた県産食材「あしたか牛」
その土地で採れた食材を使うことが、最高のおもてなしだと考えています。肉も同じです。今回使用した「あしたか牛」は、脂が程よく肉としての味わいのバランスが良いと思います。煮込んだ際の味の馴染みも良いですね。100℃のオープンで7時間加熱することで、赤身肉であるほほ肉をとてもやわらかに仕上げました。



仕事人 小笠原貴史

高校卒業後、専門学校で調理を学びホテル湯河原キャッセルへ。その後は料理人としてだけでなくサービスも経験し、2014年に「ミラコロ」を開店。

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に貢献している料理人や菓子職の方々が「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378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い産品を生産者へ消費にふじのくにの「食」の魅力を広く発信したいです。この機会に今回の仕事人ウインターには、100名の仕事人が参加しています。

ぜひ県産食材の魅力を堪能ください。



「ふじのくに食の都」ソシポルマーク

エゾシラ風の外形に「食」の文字を差し、壱・富士山・東美、

「ふじのくに」ブランドの頭文字の「F」が、波、深い海を盛り込

むじにより、食の源が日本一幅広いことを表現しています。

「すお食せし」認品商品使用

☑ 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

冬の出合いものコース料理

【仕事人：猪爪康之】
※要予約、夕食のみ6,480円(2名様から)

【仕事人：山田卓也】

※要予約、夕食のみコース料理の品として提供

【仕事人：猪爪鉄哉】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：猪爪鉄哉】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：山田卓也】

【仕事人：山田卓也】

鴨コース赤ワイン煮

【仕事人：内山栄二】



【仕事人：内山栄二】

あしたか牛すし肉と三島野菜の煮込み

【仕事人：伊東亮】



【仕事人：伊東亮】

【仕事人：水上秀男】

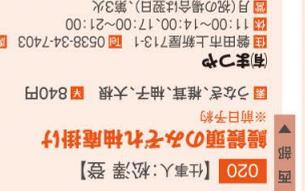


【仕事人：水上秀男】



【仕事人：水上秀男】

【仕事人：山崎伴子】



【仕事人：山崎伴子】

【仕事人：山崎伴子】

【仕事人：山崎伴子



日本料理 薄しほ 監製
〒承松市東区半田町1720
053-433-1421
8月、第1・2火
11:30~14:30(L.O.)
17:30~20:30(L.O.)

2,160円
■天然猪、浜松産野菜
■伊豆産地魚、野菜、伊豆牛

029 【仕事人：高林秀幸】
【特製】**引山て播らえた天然猪 菜ちか煮込み**
【特製】**引山て播らえた天然猪** 菜ちか煮込み
【特製】**引山て播らえた天然猪** 菜ちか煮込み



028 【仕事人：新村浩利】
■浜名湖牡蠣かき
■浜名湖カキ、浜名湖産海苔、三ヶ日みかんの皮
1,620円
■うなぎの和食処 松の家
〒承松市西区山崎町2306-4 053-487-0108
100番 (平日)10:30~15:00、17:00~20:30
(土日粉)10:30~20:30 火(1度)、火運休あり)

027 【仕事人：松山順太郎】
■春野菜の塩ビール煮
※フターののみ
■猪、海老手
¥1,200円
■丼飯
〒承松市中区東瀬町124-27 053-452-6529
150番 11:30~15:00、17:00~22:00 火 休

026 【仕事人：伊藤守】
■総本家 みその
¥1,500円
■京丸炬ねき、三ヶ日牛、三方原産旬野菜
■京丸炬ねきと香草、添子の香りの泡
※要予約、フターののみ ※夜の営業時間のみ
■三ヶ日牛のバロー口煮込み
■京丸炬ねきと香草、添子の香りの泡
※要予約、フターののみ

030 【仕事人：野中正子】
【特製】**アヒル鍋**の
■万葉亭
¥1,500円
■鹿肉、マコモダケ
■万葉 初冬の膳
※要予約、フターののみ
■京丸炬ねきと香草、添子の香りの泡
※要予約、フターののみ

031 【仕事人：大城豊晴】
【特製】**アヒル鍋**の
■SHIZUOKA・全席(飲物別)
※要予約、月~木限定、5名様以上で
※海老手、いわし、わかきなど ¥3,240円
■HARUO'S
〒承松市天竜区二俣町二俣1557 053-925-2548
70番 11:30頃~13:30、18:00~(後7時は別料金)火 休

032 【仕事人：加藤久也】
■本日のおすすめ
(牛肉の厚肉ハーフ煮込み)
※フターののみ
■かぶ、エリンギ ¥1,500~2,000円
■レストラン パパナリ
〒賀茂郡河津町峰1073 0558-34-2200
146番 11:00~14:00 火 不定期

033 【仕事人：鈴木克則】
■フロウズ K すずき
〒賀茂郡河津町東部103-3 0558-42-3701
28番 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
火

034 【仕事人：尾国克行・杉山 尚】
■食材材を使用したフレンチコース
■美英卵、高麗度トマト、ブロッコリー、
猪挽西蘭花、伊豆フナチキ、
三島市本町14-31 056-976-2303
50番 11:30~14:00、17:00~20:00 夏、期、年、休

035 【仕事人：野中正子】
【特製】**アヒル鍋**の
■Brasserie Mug!'
〒三島市本町3-8
056-973-3226
20番 11:30~14:30
18:00~21:00 火

036 【仕事人：平舘亮治】
■駿河湾手長海老のホシ
※フターののみ
■特選和牛静岡そだち、シヤビレ富士、戸田の本及び
三島産野菜と共に ※フターののみ
■レストラン 大岡1706-2 056-951-4410 36番
12:00~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.) 火 休

037 【仕事人：小林昭二】
①ふじのくにフレンチコース
②ふじのくにフレンチコース
※要予約
■牛、肉、野菜 ¥①2,500円 ②5,000円
■レストラン☆ミルコ
〒富士市広法2515-1 0545-52-9488 80番
11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 夏、期、休

038 【仕事人：石川光博】
■富士山麓 冬至祭コース料理
※要予約
■鹿肉、シヤビレ富士、富士宮虹鯉
■コース料理：7,000円
■Restaurant Mitsui
〒富士宮市小坂2343-102 0544-42-4439
36番 11:30~14:30、18:00~21:00 火 休

039 【仕事人：五島 励】
■仕事人 冬のコース
※要予約
■伊豆鹿、石川小亭、駿河湾鮮魚
■レストラン・K・ターバン
〒浜松市中区常盤町143-29 053-454-0012
30番 11:30~13:45(火、日、祝日12:00~13:45)、
17:30~20:45 火(月1度)、火、運休あり)

040 【仕事人：萩原雅之】
■冬の食の都スベihalランチ
※フターののみ
■猪肉、鯛 ¥3,000円
■レストラン・ジュ
〒浜松市西條津27-5 054-621-0353
32番 11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
休 不定休



031 【仕事人：大城豊晴】
【特製】**アヒル鍋**の
■SHIZUOKA・全席(飲物別)
※要予約、月~木限定、5名様以上で
※海老手、いわし、わかきなど ¥3,240円
■HARUO'S
〒承松市天竜区二俣町二俣1557 053-925-2548
70番 11:30頃~13:30、18:00~(後7時は別料金)火 休

030 【仕事人：野中正子】
【特製】**アヒル鍋**の
■Brasserie Mug!'
〒三島市本町3-8
056-973-3226
20番 11:30~14:30
18:00~21:00 火

035 【仕事人：大川 大】
■伊豆シカ肉のタルテニ
※フターののみ
■伊豆シカ、猪挽西蘭野菜
¥960円
■伊豆シカ恒例
「シエのブルゴア」
※ご予約をお伝えください、要予約
¥10,000円~
■西飲料サウザカ
〒新川市沢水4791-11
053-37-1820
24番 11:30~14:30
18:00~21:30 火 月

037 【仕事人：小林昭二】
①ふじのくにフレンチコース
②ふじのくにフレンチコース
※要予約
■牛、肉、野菜 ¥①2,500円 ②5,000円
■レストラン☆ミルコ
〒富士市広法2515-1 0545-52-9488 80番
11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 夏、期、休

036 【仕事人：平舘亮治】
■駿河湾手長海老のホシ
※フターののみ
■特選和牛静岡そだち、シヤビレ富士、戸田の本及び
三島産野菜と共に ※フターののみ
■レストラン 大岡1706-2 056-951-4410 36番
12:00~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.) 火 休

035 【仕事人：大川 大】
■伊豆シカ肉のタルテニ
※フターののみ
■伊豆シカ、猪挽西蘭野菜
¥960円
■伊豆シカ恒例
「シエのブルゴア」
※ご予約をお伝えください、要予約
¥10,000円~
■西飲料サウザカ
〒新川市沢水4791-11
053-37-1820
24番 11:30~14:30
18:00~21:30 火 月

034 【仕事人：尾国克行・杉山 尚】
■食材材を使用したフレンチコース
■美英卵、高麗度トマト、ブロッコリー、
猪挽西蘭花、伊豆フナチキ、
三島市本町14-31 056-976-2303
50番 11:30~14:00、17:00~20:00 夏、期、年、休

039 【仕事人：五島 励】
■仕事人 冬のコース
※要予約
■伊豆鹿、石川小亭、駿河湾鮮魚
■レストラン・K・ターバン
〒浜松市中区常盤町143-29 053-454-0012
30番 11:30~13:45(火、日、祝日12:00~13:45)、
17:30~20:45 火(月1度)、火、運休あり)

043 【仕事人：山口一樹】
■ふじのくに冬のフレンチコース
※要予約
■地元野菜、舞阪産水揚げ鮮魚 ¥9,000円
■レストラン・セリ・デュ・デュ
〒浜松市北区三方原町2159-3 053-438-4225
24番 11:30~14:00、18:00~20:30(L.O.)
※20:00以降は要予約 火 月、第2日

042 【仕事人：足立久幸】
■伊豆鹿のミートボールグリル・チーズ焼き
※フレンチコースの一品として提供
■いわし、わかき、伊豆鹿、海老手、青梗菜
¥1,728円
■レストラン・ハーモニ
〒豊田市新豊499-1 新豊形通内 0568-21-1511
64番 11:30~14:00、17:00~21:00
12:00~14:00(L.O.)、18:00~21:00(L.O.) 火 休

041 【仕事人：山口祐之】
■「シエのブルゴア」
※ご予約をお伝えください、要予約
¥10,000円~
■西飲料サウザカ
〒新川市沢水4791-11
053-37-1820
24番 11:30~14:30
18:00~21:30 火 月

040 【仕事人：萩原雅之】
■冬の食の都スベihalランチ
※フターののみ
■猪肉、鯛 ¥3,000円
■レストラン・ジュ
〒浜松市西條津27-5 054-621-0353
32番 11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
休 不定休

044 【仕事人：伊香賀路雄】
■12月の海の幸のフレンチコース
※要予約
■桜えび、紅ほっぺ、魚、野菜 ¥4,600円
■レストラン・K・ターバン
〒浜松市中区常盤町143-29 053-454-0012
30番 11:30~13:45(火、日、祝日12:00~13:45)、
17:30~20:45 火(月1度)、火、運休あり)

045 【仕事人：太田豊彦】
■ランチコース「ソレイコ」
※フターののみ、要予約
■海老手、青梗菜 ¥3,100円
■レストラン・ジュ
〒浜松市西條津27-5 054-621-0353
32番 11:30~13:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
休 不定休

048 【仕事人：白井和美】
■豪華ビュッフェのみ
※フターののみ
■伊佐の豪華ビュッフェ、浜松産高級 など
¥5,800円(シェフのお勧めコースあり)
■レストラン・デュ・デュ
〒浜松市北区三方原町2159-3 053-438-4225
24番 11:30~14:00、18:00~20:30(L.O.)
※20:00以降は要予約 火 月、第2日

047 【仕事人：中道 敦】
【特製】**アヒル鍋**の
■冬の食の都クリスマスコース
※要予約
■特選和牛静岡そだち、桜えび、遠州野菜、
■伊勢海老 ¥11,000円~
■Maison Nakamichi フランス料理×フナチキ
〒浜松市西区入野町1900-37 053-489-3733
20番 11:30~14:30、17:30~21:30
18:00~21:30 火 月、第3火

046 【仕事人：南竹英美】
■静岡そだちのフレンチコース
※要予約、E.C.O.S・2/E.C.O.Sの品として提供
■特選和牛静岡そだち
¥10,000円~
■E.C.O.S：7,560円、2/E.C.O.S：5,400円
■レストラン エフエフニー
〒浜松市中区佐鳴台2-21-26 053-448-8918 28番
11:30~13:30、18:00~20:30 火 水、第3木

049 【仕事人：山田秋晴】
■Menu Noël 2014
※要予約、フターののみ
■地元野菜、舞阪産水揚げ鮮魚 ¥9,000円
■レストラン・セリ・デュ・デュ
〒浜松市北区三方原町2159-3 053-438-4225
24番 11:30~14:00、18:00~20:30(L.O.)
※20:00以降は要予約 火 月、第2日

050 【仕事人：町田 通】
■RECO ショートコース
※美味鶏、バスターフツツイカほちや
¥3,780円
■KARAVI-It&
■浜名湖
■スエビ
〒浜松市北区三ヶ日町
下尾彦366-1
053-528-0130
48番 11:30~14:00

051 【仕事人：平松和幸】
【特製】**アヒル鍋**の
■浜名湖ホークのフレンチコース
※要予約、E.C.O.S・2/E.C.O.Sの品として提供
■特選和牛静岡そだち
¥10,000円~
■E.C.O.S：7,560円、2/E.C.O.S：5,400円
■レストラン エフエフニー
〒浜松市中区佐鳴台2-21-26 053-448-8918 28番
11:30~13:30、18:00~20:30 火 水、第3木

052 【仕事人：磯山光男】
■猪と秋の味覚のフレンチコース
※要予約
¥1,500円
■レストラン・オウキボロ
〒賀茂郡河津町峰1169-13 0568-32-1272
48番 朝、8:00~9:00、フター-18:00~21:00
休 不定休

053 【仕事人：佐藤健司】
■天城のいしのうなぎ
■手打ちバニルアイス
■天城のいしのうなぎ ¥1,500円
■レストラン・サルベ
〒賀茂郡河津町飯170-9 0568-43-0885 30番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 火 水

054 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

055 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

056 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

057 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

058 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

059 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

060 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

061 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

062 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

063 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

064 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

065 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

066 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

067 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

068 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

069 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

070 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

071 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

072 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

073 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

074 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

075 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

076 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

077 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

078 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

079 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

080 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

081 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

082 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

083 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

084 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

085 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

086 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 不定休

087 【仕事人：小関雅彦】
■地産地消 旬菜コース
※フターののみ
■伊勢海老、伊豆鹿 ¥4,320円
■伊豆高原ミツシエリカール・リゾート
〒伊東市川原1439-1 0567-44-4555 40番
11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:0

055 【仕事人：小笠原貴史】
あしたか牛ほほ肉の赤ワイン煮

056 【仕事人：保良梨子】
朝搾りきのことを詰めた
さわや富士の鶏のロースト

057 【仕事人：青木一敏】
エビ産毛のロースト タマト生肉のソース
イタリアンスタイル コリア風味添え ※チキエニエ※
鶏タマトスタイル ¥ 2,160円
静岡県清水区豊砂町3-27 ☎ 054-366-7101
※2日前までに要予約
伊豆天城 紅鮭あまて、
シロヒメ(産) ※入荷の状況による、豪華牛
NORI
¥ 8,000円、10,000円
静岡県時方寺6-843 ☎ 054-641-4778 火、第1月
11:30~14:00、18:00~20:30 火、第1月

058 【仕事人：西谷文紀】
ふじのくにスパニャルコース

059 【仕事人：後藤正義】
熟成肉を味わう

060 【仕事人：大内謙治】
静岡そだちチキホ低温ロースト

061 【仕事人：高木富士夫】
ビーチ(生ハツタ)の仔猪のラクーア知え

062 【仕事人：大器匡伸】
静岡そだちのローストエビ
スパゲツチニアリアリオ エオリヨ

063 【仕事人：御法川輝雄】
鉄砲で仕留めた下田の鹿 炭火焼

064 【仕事人：中村直樹】
下田産・金目鯛と地海苔のバスタ

065 【仕事人：鈴木 功】
南豆の山で育った猪の
ラクーアバスタ

066 【仕事人：坂元俊輔】
御殿場太陽子キノコのバ
自家製バケツトとサラダを添えて

067 【仕事人：杉戸伸崇】
駿河湾産魚介と箱根西麓野菜の
ゼツボリーネ

068 【仕事人：白鳥嘉宏】
「冬至祭」
駿河ヤマモと黒毛和牛のコース

069 【仕事人：白鳥嘉宏】
みしまずサホチリ

070 【仕事人：森義男】
ジエ猪のやわか煮込み

071 【仕事人：高橋 宏】
牛ホホ肉と県産野菜の煮込み

072 【仕事人：中沢直也】
地養鶏の叉焼

073 【仕事人：中沢隆彌】
イヌシカの甜麺醤炒め 姫菜添え

074 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

075 【仕事人：水野孝泰】
静岡そだちと季節の野菜蒸し

076 【仕事人：津村 豪】
「香醋排骨」県産豚アスパリソの
鎮江香醋煮込み 青梗菜添え

077 【仕事人：高橋 宏】
牛ホホ肉と県産野菜の煮込み

078 【仕事人：寺田 稔】
静岡牛のステーキ 野菜ソース

079 【仕事人：岡部 悟】
遠州夢咲牛ときのこの炒め特盛盛り

080 【仕事人：正木賢二】
遠州夢咲牛ローストの和風ステーキ

081 【仕事人：谷中繁雄】
鶏肉の中国黒豆ソース蒸し

082 【仕事人：内田祥三】
遠州夢咲牛の豆餃いソース炒め

083 【仕事人：稲野秀幸】
磐田産白葱と豚肉の五香蒸し煮

084 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

085 【仕事人：貝沼橋男】
①毒のタマリコト「バリエ」カキニエ
②茨城湖カワラカキ「バリエ」カキニエ

086 【仕事人：古橋義徳】
冬至祭に乾杯 ツルコース

087 【仕事人：水野孝泰】
静岡そだちと季節の野菜蒸し

088 【仕事人：津村 豪】
「香醋排骨」県産豚アスパリソの
鎮江香醋煮込み 青梗菜添え

089 【仕事人：水野孝泰】
静岡そだちと季節の野菜蒸し

090 【仕事人：高橋 宏】
牛ホホ肉と県産野菜の煮込み

091 【仕事人：寺田 稔】
静岡牛のステーキ 野菜ソース

092 【仕事人：岡部 悟】
遠州夢咲牛ときのこの炒め特盛盛り

093 【仕事人：稲野秀幸】
磐田産白葱と豚肉の五香蒸し煮

094 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

095 【仕事人：小笠原貴史】
あしたか牛ほほ肉の赤ワイン煮

096 【仕事人：保良梨子】
朝搾りきのことを詰めた
さわや富士の鶏のロースト

097 【仕事人：青木一敏】
エビ産毛のロースト タマト生肉のソース
イタリアンスタイル コリア風味添え ※チキエニエ※
鶏タマトスタイル ¥ 2,160円
静岡県清水区豊砂町3-27 ☎ 054-366-7101
※2日前までに要予約
伊豆天城 紅鮭あまて、
シロヒメ(産) ※入荷の状況による、豪華牛
NORI
¥ 8,000円、10,000円
静岡県時方寺6-843 ☎ 054-641-4778 火、第1月
11:30~14:00、18:00~20:30 火、第1月

098 【仕事人：西谷文紀】
ふじのくにスパニャルコース

099 【仕事人：後藤正義】
熟成肉を味わう

100 【仕事人：中村直樹】
下田産・金目鯛と地海苔のバスタ

101 【仕事人：中村直樹】
みしまずサホチリ

102 【仕事人：白鳥嘉宏】
「冬至祭」
駿河ヤマモと黒毛和牛のコース

103 【仕事人：白鳥嘉宏】
みしまずサホチリ

104 【仕事人：森義男】
ジエ猪のやわか煮込み

105 【仕事人：高橋 宏】
牛ホホ肉と県産野菜の煮込み

106 【仕事人：寺田 稔】
静岡牛のステーキ 野菜ソース

107 【仕事人：岡部 悟】
遠州夢咲牛ときのこの炒め特盛盛り

108 【仕事人：稲野秀幸】
磐田産白葱と豚肉の五香蒸し煮

109 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

110 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

111 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

112 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

113 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

114 【仕事人：藤井龍也】
箱根山麓豚アスパリソと
野菜の黒豆ソース煮込み

084 【仕事人：勝又 信】
牛タンの山葵味噌焼き
※ランチのみ
¥1,250円

085 【仕事人：久保田 良一】
海老とろとろシュークリーム
※3日前までに要予約、コース料理の1品として提供
¥3,000円

レストランあされあ
静岡県駿河区別所1-17 男女共同参画センターあされあ1階
054-273-8588 050 10:30~16:00
第1・3・5曜 祝日、年末年始

086 【仕事人：杉浦 仁志】
伊豆産のクラッシュ豆蔻のデザート
モンテレーズジャックを添えて※ランチのみ
¥1,800円

087 【仕事人：小松 大輔】
四ツ清柿のロールケーキ
¥1,512円

088 【仕事人：水口 康二】
柚子大福
¥200円

089 【仕事人：水口 康二】
甘味茶屋 水月
三島市中央町3-3 055-975-5553
第15 9:00~18:00 水

089 【仕事人：柴沼 武史】
梅のハクチドーナツ
¥370円

094 【仕事人：鈴木 一弘】
柚子茶まーぶる
¥160円

095 【仕事人：高橋 克壽】
牧之原自然薯まんじゅう
¥120円

096 【仕事人：山下 恵巳】
白雪姫
¥390円

097 【仕事人：伊藤 光男】
柿次郎羊羹
¥1,242円

098 【仕事人：鈴木 美保子】
しずおかフルーツタルト
¥302円

099 【仕事人：小松 裕勤】
西洋和菓子 栴生 栴ち
¥130円

092 【仕事人：長野 貴行】
サント・レ・ブルース
※2/4・25は、品薄になる場合あり
¥540円

093 【仕事人：太田 亜美】
紅ほっぺのシュークリーム
※12/11~12の期間限定
¥216円

098 【仕事人：鈴木 美保子】
パティスリエ ゴウテ(ヴィスティーニ-クワ)
焼津市山田北10-1 054-639-5589
10:00~19:00 火

099 【仕事人：小松 裕勤】
L'Espresso
浜松市浜北区辰島2568-1 053-588-7650
8:30~18:30 月、第3火

098 【仕事人：鈴木 美保子】
しずおかフルーツタルト
¥302円

099 【仕事人：小松 裕勤】
西洋和菓子 栴生 栴ち
¥130円

092 【仕事人：長野 貴行】
サント・レ・ブルース
※2/4・25は、品薄になる場合あり
¥540円

093 【仕事人：太田 亜美】
紅ほっぺのシュークリーム
※12/11~12の期間限定
¥216円

098 【仕事人：鈴木 美保子】
パティスリエ ゴウテ(ヴィスティーニ-クワ)
焼津市山田北10-1 054-639-5589
10:00~19:00 火

099 【仕事人：小松 裕勤】
L'Espresso
浜松市浜北区辰島2568-1 053-588-7650
8:30~18:30 月、第3火

098 【仕事人：鈴木 美保子】
しずおかフルーツタルト
¥302円

099 【仕事人：小松 裕勤】
西洋和菓子 栴生 栴ち
¥130円

094 【仕事人：鈴木 一弘】
柚子茶まーぶる
¥160円

095 【仕事人：高橋 克壽】
牧之原自然薯まんじゅう
¥120円

096 【仕事人：山下 恵巳】
白雪姫
¥390円

097 【仕事人：伊藤 光男】
柿次郎羊羹
¥1,242円

098 【仕事人：鈴木 美保子】
しずおかフルーツタルト
¥302円

099 【仕事人：小松 裕勤】
西洋和菓子 栴生 栴ち
¥130円

092 【仕事人：長野 貴行】
サント・レ・ブルース
※2/4・25は、品薄になる場合あり
¥540円

093 【仕事人：太田 亜美】
紅ほっぺのシュークリーム
※12/11~12の期間限定
¥216円

098 【仕事人：鈴木 美保子】
パティスリエ ゴウテ(ヴィスティーニ-クワ)
焼津市山田北10-1 054-639-5589
10:00~19:00 火

099 【仕事人：小松 裕勤】
L'Espresso
浜松市浜北区辰島2568-1 053-588-7650
8:30~18:30 月、第3火

098 【仕事人：鈴木 美保子】
しずおかフルーツタルト
¥302円

099 【仕事人：小松 裕勤】
西洋和菓子 栴生 栴ち
¥130円

092 【仕事人：長野 貴行】
サント・レ・ブルース
※2/4・25は、品薄になる場合あり
¥540円

093 【仕事人：太田 亜美】
紅ほっぺのシュークリーム
※12/11~12の期間限定
¥216円

098 【仕事人：鈴木 美保子】
パティスリエ ゴウテ(ヴィスティーニ-クワ)
焼津市山田北10-1 054-639-5589
10:00~19:00 火

099 【仕事人：小松 裕勤】
L'Espresso
浜松市浜北区辰島2568-1 053-588-7650
8:30~18:30 月、第3火

098 【仕事人：鈴木 美保子】
しずおかフルーツタルト
¥302円

099 【仕事人：小松 裕勤】
西洋和菓子 栴生 栴ち
¥130円

092 【仕事人：長野 貴行】
サント・レ・ブルース
※2/4・25は、品薄になる場合あり
¥540円

静岡の“逸品”をプレゼント!

厳選された上品な肉質

特選和牛静岡そだち(すき焼き用350g) 3名様

応募方法

・はがき 〒420-8601 静岡市葵区選手町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 (mailto:pref.shizukuka.jp) mark@pref.shizukuka.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

⑨冊子の手先をお書きの上、上記のいずれかの方法で
応募ください。

応募締切：平成27年1月7日(水)必着

発送予定：平成27年1月下旬

※厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表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.054-221-3889
(受付時間/土日祝日除く 9:00~17:00)

【個人情報について】お応募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認なく第三者に提供致しません。(法令により開示求められた場合を除く)

特選和牛静岡そだちとは

JA静岡県経済連の委託農場・認定農場37戸(H26.3月現在)で丁寧に育てられた牛のうち、4つの条件をクリアした牛肉だけが「特選和牛静岡そだち」として販売されます。

条件その1 黒毛和牛の雌であること
特選和牛静岡そだちになることができるのは、サシ(脂肪交雑、いわゆる霜降り)が入りやすく、きめが細かい「乗らかい」黒毛和牛の雌だけです。

条件その2 専用の餌を食べていること
肥育マニュアルに基づき、特選和牛静岡そだち専用で作られた経済連オリジナル配合飼料「クイーンブレッド」と、良質な粗飼料、牧草をバランス良く与えています。

条件その3 飼養管理マニュアルを守って育てられていること
ストレスをなるべく少なくすることが、安全安心でおいしい牛を育てる秘訣です。そのため、統一された飼育管理マニュアルに基づき、牛にとって快適な環境の中でゆとり育てています。

条件その4 肉質等級が3等級以上であること
肉質等級3等級以上に格付けされたものうち、経済連技術認定員により認定された牛肉だけが、特選和牛静岡そだちとして販売されます。



肉質等級：肉質(脂肪交雑等、4項目で評価)を5段階評価したもの。ちなみに、非肉質等級(とれだけ肉がとらんれりか)はA~Cの等級で評価され、非肉質等級・肉質等級ともに最も高い評価の場合、「A5」に格付けされます。



今回のプレゼント

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

- 049 レストラン ラ・セゾン・デ・プリムール
- 050 KIARAリゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU
- 069 レストラン カツヌマ
- 070 ふれあいレストラン食楽工房

浜松市中区

- 022 プティカザリス
- 023 魚料理専門 魚魚一
- 024 日本料理 日の出
- 025 鑽石いっ木
- 026 総本家 みその
- 027 弁松
- 043 フランス料理タルタル
- 044 ビストロ・ド・ターバン
- 045 ホテルコンコルド浜松 フランス料理「エトワール」
- 046 レストラン エビファニー
- 061 トラットリア ティボ・ティバ
- 062 イタリア料理 トラットリア ジージョ
- 079 中国料理 鳳凰
- 080 中国料理 鳳凰
- 081 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

- 028 うなぎの和食処 松の家
- 047 Maison Nakamichi フランス料理メゾンナカミチ
- 048 フランス料理ソニエ
- 082 新中国料理ムーラン

浜松市東区

- 029 日本料理 寿し半 藍路
- 051 ひらまつ亭
- 083 蘭天

磐田市

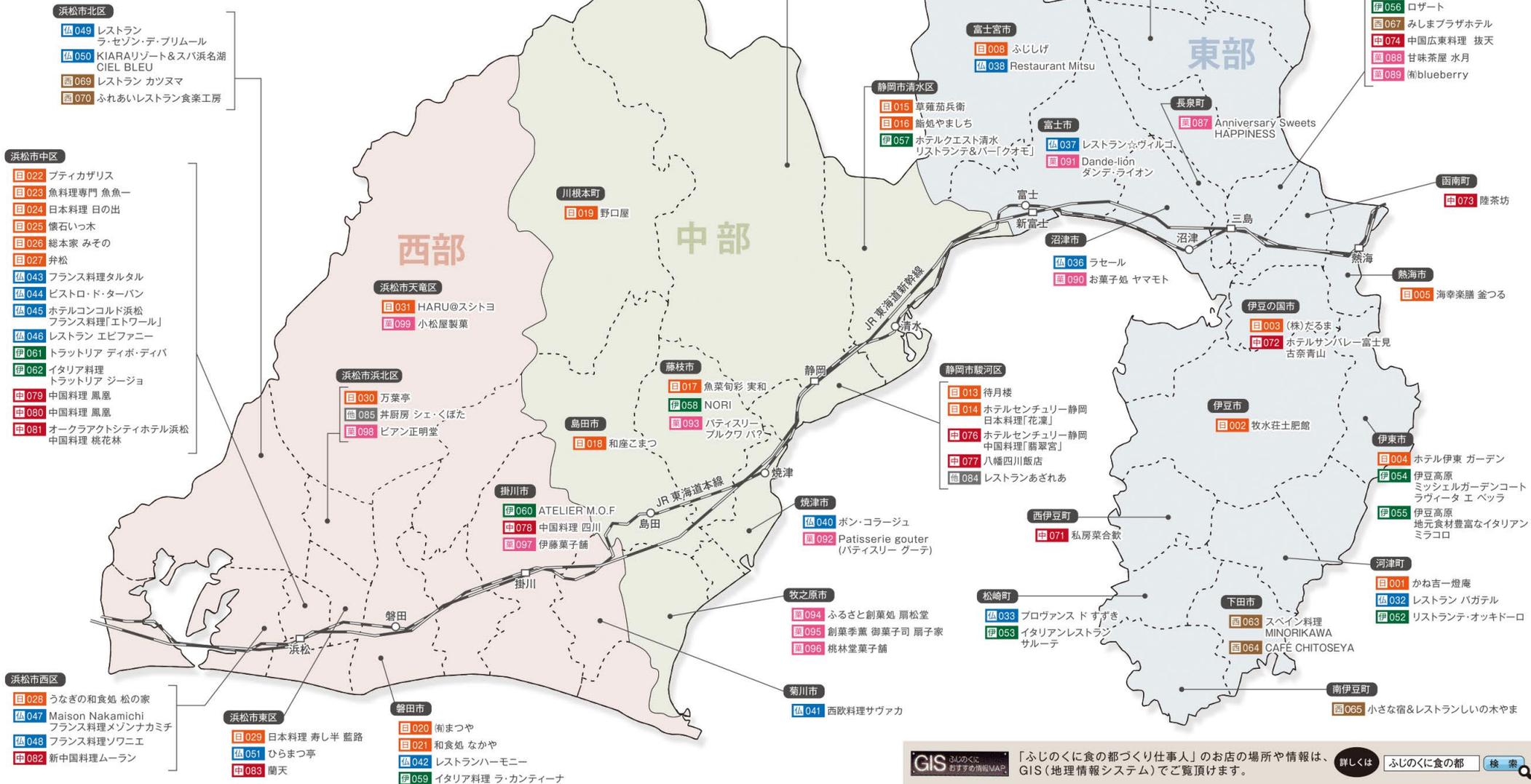
- 020 衛まつや
- 021 和食処 なかや
- 042 レストランハーモニー
- 059 イタリア料理 ラ・カンディーナ

浜松市天竜区

- 031 HARU@スタジオ
- 099 小松屋製菓

浜松市浜北区

- 030 万葉亭
- 085 丼厨房 シェ・くぼた
- 098 ピアン正明堂



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、詳しくは [ふじのくに食の都](#) 検索



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。

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>

平釜塩

舟に仕よげた



「あらしお」は登録商標です。

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)
ミニトマト・枝豆

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



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 和の食文化の祭典

入場
無料



日時 平成26年12月6日(土)・7日(日)
両日共 午前10時~午後4時

会場 プラサ ヴェルデ
(ふじのくに千本松フォーラム) 静岡県沼津市大手町1-1-4



同時開催
お米日本一コンテスト
inしずおか2014 最終審査

日時 平成26年12月5日(金) 午前11時30分~
6日(土) 午前10時30分~

1F 和の食文化の展示

(コンベンションホールA) ■和の食文化の展示・情報コーナー ■和カフェ ■ステージ



1・2F 和の食の物産展

(ホワイエ) 県内の和の食に関する物販や飲食の店舗で、買物が楽しめる。



2F 年中行事とお正月

(ホワイエ) ■全国のお雑煮と静岡のお雑煮展示と販売 ■県東部地域に伝わる行事食の展示



3F 和の食文化シンポジウム

(301・302会議室) 日本の伝統文化の視点から、現代の食や食育について考える。13:30~15:00 6日(土) 事前申込制

ほなかつぱ キャラクターショー 7日(日)

※2010秀志やまたし / ほなかつぱプロジェクト
1回目11:00~ 2回目14:00~ 301・302会議室

4F 食育体験コーナー

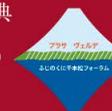
(会議室) 「作る」「学ぶ」をテーマに、誰でも参加できる食育の体験ゾーン。(一部有料)



※写真は全てイメージです。

《主催》静岡県・ふじのくに和の食文化の祭典実行委員会

お問合わせ ふじのくに和の食文化の祭典
実行委員会事務局
(静岡県経済産業部 茶業農産課内)



プラサ ヴェルデ
(ふじのくに千本松フォーラム)
Tel.055-920-4100
JR沼津駅北口から徒歩約3分





ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク冬
静岡食へ歩き手帖
2014.12/11(木)～12/25(木)



「食の都 仕事人ウィーク 冬」
2014.12/11(木)～12/25(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 静岡県静岡市葵区道手町9番6号
http://www.pref.shizuoka.jp/saigyaku/sa-110/syoku_miyako.html

ふじのくに食の都

検索

次回
予告

食の都 仕事人ウィーク 春

「早春の富士山」をテーマにした
料理やお菓子をお楽しみください！

テーマ

「早春の富士山」

開催
期間

2015. 2/23(月)～3/8(日)

テーマ
食材

春野菜、いちご・みかん

