

ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 春

# 静岡 食べ歩き手帖

今回のテーマ「早春の富士山」

開催期間 2015.2/23(月)～3/8(日)

彩り豊かな  
春の恵みに舌鼓♪



# 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/>



## 至高の味 仕事人が創る “静岡の春”を召し上がれ。

### 食 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 春

寒い冬を乗り越えた色鮮やかな食材に出会える早春のふじのくに静岡。

食材の魅力を最大限に活かしながら、

生命力溢れる瑞々しい春野菜やいちご、みかんをテーマ食材に、

仕事人が自慢の腕をふるった料理を提供します。

早春の富士山に想いを馳せながら、“ふじのくに 食の都”の多彩な“食”をお楽しみください。

### Contents

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

02. 青木一敏  
「春野菜の魅力を一ストリートに味わう。」
03. 御法川輝雄  
「彩り豊かな地物野菜が、春の訪れを教えてください。」
04. 古橋義徳  
「地元の野菜や果物をたっぷり堪能。」
05. 竹川亨  
「大粒の紅ほっぺ、タルト生地、クリームが織り成すハーモニー。」
06. 小早川陽功  
「ダシの風味が包み込む、食感豊かな春野菜と2色のおこげ。」
07. 野口東  
「地物野菜の春風のような優しい味わい。」
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12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。



浜名湖かきと春野菜の  
オリーブオイル バヴェツティーニ  
削りたてパルメザンチーズをかけて  
1,512円 ※ディナーメニューのみ(アラカルトメニュー)  
主な使用県産食材  
● 浜名湖かき、● プチヴェール、● メキャベツ など

## 春野菜の魅力を ストレートに味わう。

【伊064】 ホテルクエスト清水  
リストラテ & パー「クオモ」(静岡市)

春 野菜は歯応えが残るように程よく炒められていて、柔らかめのプチヴェール、ザクザクしたメキャベツ、サクとしたアスパラの食感の違いを堪能できる。その爽やかな甘みと磯の香り豊かなカキの味わいが互いの味を引き立てていて、カキとアサリのダシがたっぷり染み込んでいるパスタからも食材の旨味を感じる。削りたてのパルメザンチーズは濃厚で、絡めて食べると野菜やパスタもまた違った味わいに。多様な味の広がり満足感を与えてくれる。

私が惚れた県産食材「プチヴェール」  
プチヴェールは、春先にかけて甘みが増し、おいしくなっていきます。その甘みがカキのクリーミーさとも良く合い、同時に後味をスッキリ爽やかにしてくれるのでオイルパスタの具としても重宝します。色合いがきれいで料理を華やかに仕上げられるのも魅力。同じ春野菜のメキャベツやアスパラガスとの食感の違いも楽しんでほしいです。



仕事人 青木一敏

ホテルクエスト料理長。低糖低カロリーのフルコース「駿河湾レシピ」の開発など、食べる人の健康にも配慮した食材選びや調理法を研究している。



春野菜と  
カリカリうろこの金目鯛  
1,940円  
主な使用県産食材  
下田産金目鯛、地物野菜

## 彩り豊かな地物野菜が、 春の訪れを教えてくれる。

【西069】 スペイン料理  
MINORIKAWA (下田市)

下 田の名産金目鯛と地元の春野菜を味わう一皿。鱗がカリカリに焼かれた金目鯛は、和食の若狭焼きがルーツで、仕事人がスペインの修業先で学んだ料理だ。サクとした軽い食感で香ばしく、肉を煮詰めて作るコクのあるソースによって、味に深みを増している。野菜はソースを付けずに素材そのものの味を楽しむのも良い。数種類の野菜を使うことで色彩豊かになり、見た目にも春を感じさせてくれる。旬と鮮度を大切にしているから、どんな野菜が登場するかは仕入れ次第。お楽しみに。

私が惚れた県産食材「地物野菜」  
せっかくこの土地でお店を開いているのだから地元産を使いたいと思いき、魚も野菜も下田近辺で生産されたものを使用しています。伊豆は野菜の種類が豊富なんです。ヨーロッパの野菜も作られていますよ。野菜をしっかり味わって欲しいので、あえて魚と野菜を同等に使用しました。この一皿で春を存分に味わってください。



仕事人 御法川輝雄

東京・吉祥寺のレストラン「ドス・ガルス」でスペイン料理を学んだ後、スペインの三つ星レストラン「マルティン・ベラスケギ」などを経て、2011年独立。



早春の富士山に乾杯  
春野菜たっぷり牛肉  
ハンバーグコース  
1,870円(前日までに要予約、介護食は2日前までに要相談)  
主な使用県産食材  
いちご、みかん、旬野菜、県産牛肉

## 地元の野菜や果物を たっぷり堪能。

【西075】ふれあいレストラン 食楽工房 (浜松市)

野菜や果物がふんだんに使われているコースは全7品。メインのハンバーグはレンコンやパプリカ、自然薯など8種類の野菜が入っており、肉の旨味と一緒に様々な野菜の味や食感を楽しめるのが特長。白髪ネギを雪に、ソースを海岸線に見立て「早春の富士山」を表した盛り付けにも注目したい。サラダのドレッシングはいちごの果肉入りで、プチプチした食感と後からほのかに香る酸味が新鮮。みかんのムースはクリームが甘さ控えめなので、みかんそのものの甘みを存分に堪能できる。

私が惚れた県産食材「みかん」

みかんの中でも三ヶ日みかんは地元を代表するブランドで、県外の方にも人気です。酸味と甘みのバランスがよく、地元ならではの、この時期の一押しとして使っています。静岡は食材が豊富なので、充実したメニューを作ることができ、いつも地元の食材に感謝しながら、食材に恥じないように、という気持ちでやっています。



仕事人 古橋義徳

浜名湖かんざんじ荘の総料理長などを経て2009年に食楽工房を開店。心身に優しい料理を提供している。地元食材を使った料理教室も年6回開催。



伊豆の紅ほっぺ  
大粒タルト  
495円(1カット)  
主な使用県産食材  
伊豆産紅ほっぺ、朝霧牛乳

## 大粒の紅ほっぺ、タルト生地、 クリームが織り成すハーモニー。

【東098】ダンデ・ライオン (富士市)

タルト生地からこぼれんばかりの大粒の紅ほっぺは、果肉がしっかりとついて味も濃く、噛むほどに甘酸っぱさが口の中いっぱい広がる。その深紅に光り輝く紅ほっぺの甘酸っぱさと、クリームの甘さ、発酵バターを使ったタルト生地の濃厚さが織り成すハーモニーが絶妙で、それぞれの良さを引き立てている。さらに、一段目と二段目のいちごの間には、同じ紅ほっぺで作ったジュレが敷かれており、濃縮され少し強めに感じる酸味がアクセントに。噛み応えのあるいちごとサクサクとしたタルト生地の食感の違いもぜひ楽しんでほしい。

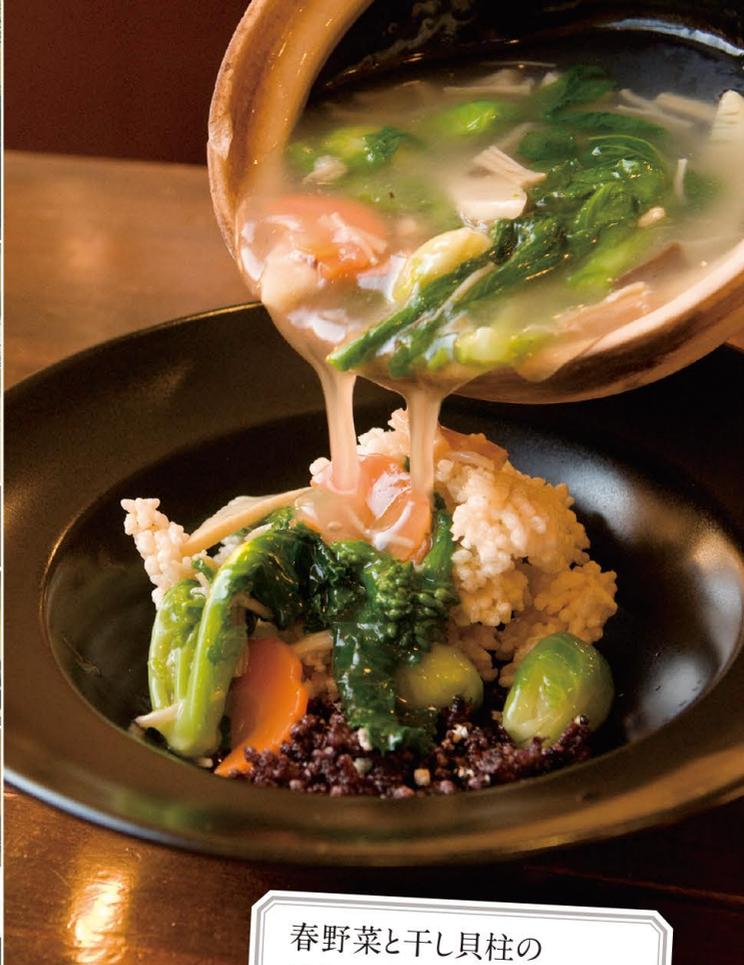
私が惚れた県産食材「伊豆産紅ほっぺ」

伊豆産紅ほっぺは果肉がぎっしり詰まっていて、ひとつひとつ重みがあります。バターの風味が強いタルト生地や甘いクリームとも相性が良いです。甘みと酸味のバランスを考えた時に、この伊豆の紅ほっぺがベストだと思いました。食べた時にボリュームがあるのはもちろん、見た目にもインパクトが出るような大粒のものを使っています。



仕事人 竹川 亨

父の背中を見て茶師を志し、短大卒業後はJA静岡経済連茶業課に勤務。その後、感性に合うフランス菓子に出会い、洋菓子職人になる。



### 春野菜と干し貝柱の アツアツ2色おこげ

1,382円

主な使用県産食材

🍄 プチヴェール、🍅 メキャベツ、御殿場こしひかり

## ダシの風味が包み込む、食感豊かな春野菜と2色のおこげ。

#### 080 【御殿場高原ビール株式会社】 レモングラス(御殿場市)

この料理の醍醐味は五感でフルに楽しめること。粘りと甘みがあり、どんな料理にも合うという「御殿場コシヒカリ」と黒米でできた2色のおこげに、目の前で野菜の入ったあんをかけてくれる。ジュっという軽快な音と立ち上る香りは食欲をそそる。揚げたてのおこげはサクッと香ばしく、それを包むあんは干し貝柱のダシや野菜の旨味が効いている。時間が経つと、おこげとあんが馴染んで、もちっとした食感に変わるのも楽しみの一つ。最後はスープ感覚で、さっぱりと完食できる。

私が惚れた県産食材「プチヴェール」元々、プチヴェールは中華にはなじみの少ない食材なんです。でも食感がよく、春らしい色鮮やかさも魅力的なので料理に取り入れています。何気なく使っているけれど、静岡発祥の野菜って実は多いんですね。生産者も新しい種類のを積極的につくってくれます。なるべく地産地消にこだわりたいですね。



仕事人 小早川陽功

調理師学校卒業後、函南町の「陸茶坊」で10数年修行。2008年に「御殿場高原ビール」入社、2011年より「レモングラス」料理長。

## 地物野菜の春風のような優しい味わい。

#### 019 【野口屋(榛原郡川根本町)】

その日採れた地物野菜を活かしたフルコースは、ダシや酢などを使ったシンプルな味付けで素材本来の味をダイレクトに感じられる。煮物は、ダシの味がしっかり染み込んで野菜の味に深みと広がりを感じることができ、野菜ならではの甘みを十分に味わうことができる。川根紅茶で煮た豚バラ肉は、ジュシーで紅茶の香りと一緒にサッパリといただける。野菜の甘み、チーズのコクと同時に茶葉の風味も楽しめる緑茶葉入りチーズフォンデュは、茶処、らしい逸品。「しずおか食セレクション」の「川根本町ゆず」を使ったロールケーキも川根ならではの。

### 春の川根野菜コース

2,500円(要予約)

主な使用県産食材

地物野菜

私が惚れた県産食材「地物野菜」前菜からデザートまで地元の生地やクリームに至るまで素材は全て地元のもので、そのうちのほとんどは自家栽培のもので、川根に来てもらうのだから、川根で育ったおいしいものを提供したいと考えています。その日採れたものを使っているので新鮮で、素材の味を十分に楽しんでもらえると思います。



仕事人 野口 東

明治30年創業の旅館「野口屋」の4代目。和食をベースにしながら中華料理や洋食の要素も積極的に取り入れ数多くの創作料理を考案している。

# 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26年度までに396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、食の大切さを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。今回の仕事人ウィークには、116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】  
春野菜と旬魚の出合いものコース料理  
※要予約、夕食のみ  
わさび、金目鯛、米、河津産春野菜  
¥1泊2日:14,800円、夕食:6,480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:小野隆之】  
魚介と春野菜のオレンジ土佐酢ドレッシング掛け  
※コース料理の1品として  
天城紅鮭あまご、仁科のヤリカ、分葱、ミニトマト  
¥1泊2食:14,500円~

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



003 【仕事人:藤井正和】  
春香弁当伊豆づくし  
※5日前までに要予約、テイクアウトのみ  
¥500円  
田舎料理づくし のんびりじゃ  
賀茂郡西伊豆町字久須391-1  
0558-55-0395 ☎20  
10:30~15:30 不定休

004 【仕事人:猪爪鉄哉】  
西伊豆春会席  
※前日までに要予約、宿泊のみ  
ブチヴェール、紅ほっぺ、紅心大根、わさび  
¥1泊2食:16,188円

牧水荘土肥館  
伊豆市土肥289-2 ☎0558-98-1050  
33 ☎17:30~19:00(要予約) 無休

005 【仕事人:内山栄二】  
早春の貝合わせ(コース料理)  
※予約推奨  
紅ほっぺ、ブチヴェール、サザエ、紅心大根  
¥6,000円  
海幸楽膳 釜つる  
熱海市銀座町10-11 ☎0557-85-1755 ☎22  
11:30~14:30(L.O14:00)、17:30~21:00(L.O20:30)  
水、第3木



006 【仕事人:楡山和正】  
早春の創作会席席(釜飯付)  
※要予約(前日12時まで)  
稲取キンメ、清助どんご、鹿肉、地魚(鯖、鰯)  
¥昼食:2,700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  
11:30~14:00、17:30~20:00 不定休

007 【仕事人:川口功二】  
伊豆の果物三種  
(コースメニューのデザート)  
※要予約、5,250円以上のコースメニューとして提供  
¥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)

008 【仕事人:伊藤哲也】  
ばりばり苺最中 5ヶ入り  
※お土産5ヶ入り:950円  
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  
(お昼は前日までの完全予約) ☎日

009 【仕事人:池田洋一】  
春のふじの国ランチ  
※ランチのみ  
さわやか富士の鶏、春野菜、桜えび ¥1,200円  
農 殿Nori  
静岡県川島田136-1 レジデンスN's 102  
0550-78-7922 ☎28  
11:00~14:00、17:30~22:00 火

010 【仕事人:竹内章代】  
春のおすもじ  
※2日前までに要予約  
美黄卵、椎茸、根菜 ¥3,240円  
御所丸  
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



011 【仕事人:望月英介】  
季の野菜揚げ3種(春野菜を中心に)  
県産野菜 ¥900円  
水塩土菜  
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)

012 【仕事人:山本洋司】  
甘鯛の桜蒸し  
※コース料理の1品としても提供可  
松崎産桜の葉・花、焼津産甘鯛  
¥950円  
味処 菖蒲  
静岡市葵区府1-10-25 ☎054-272-5120  
19 ☎昼予約のみ、17:00~22:30 月



013 【仕事人:八木章夫】  
初春の懐石膳 ※要予約、2名以上  
美黄卵、紅ほっぺ、自然薯、わさび  
¥15,000円  
待月楼  
静岡市駿河区丸子3305 ☎054-259-0181  
180 ☎11:00~15:00、17:00~21:00  
第1、3火

014 【仕事人:勝呂文洋】  
富士宮鱒新じゃが焼き  
春野菜添え  
三方原馬鈴薯、富士宮鱒 ¥1,500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) 無休

015 【仕事人:山崎伴子】  
春の桜ごはん  
いちごの赤富士ゼリー  
桜えび、静岡こしひかり、いちご、みかん  
¥1,200円  
鮎処やましち  
静岡市清水区蒲原3-3-10 ☎054-388-2339  
17 ☎11:30~21:00 火



016 【仕事人:山崎紀彦】  
早春の小箱膳 ※ランチのみ  
青梗菜、遠中天使のキャベツ、天然南鮪、  
由比港直送地魚 ¥1,620円  
草薙茄兵衛  
静岡市清水区草薙1-26-1 ☎054-348-8788  
139 ☎11:30~14:00(L.O)、17:30~22:30  
※年末のみ(12/31、1/1、1/2、1/3)

017 【仕事人:藤村将義】  
汀の恵コース ※要予約、ランチのみ  
桜えび、高糖度トマト「アメーラルピンス」、  
海老芋、紅ほっぺ ¥6,500円  
湊のやど 汀家  
焼津市本町1-14-2 ☎054-628-3155 ☎30  
11:00~14:30、17:30~21:00(但し会席等は予約制)  
無休

018 【仕事人:渡邊直樹】  
富士山「菜の花」ギョウザ  
※ディナータイムのみ  
県内産・菜の花、金谷・竹の子  
¥780円  
和座こまつ  
島田市幸町17-4 ☎0547-37-3681  
90 ☎11:00~13:30、17:00~21:30 火



019 【仕事人:野口 東】  
春の川根野菜コース  
※要予約  
地物野菜 ¥2,500円  
野口屋  
焼原郡川根町下長尾228-1  
0547-56-0046 ☎10  
11:00~13:30、16:00~22:00 不定休

020 【仕事人:平岩源一郎】  
「浜名湖産牡蠣」・「由比産桜えび」・  
「地元産野菜」の天丼  
浜名湖かき、桜えび、掛川産しいたけ  
¥1,600円  
割烹旅館 天金  
掛川市肴町1-16 ☎0537-23-3188 ☎14  
12:00~15:00、18:00~21:00 火、月、曜夜

021 【仕事人:深田浩介】  
食の都の玉手箱 里山の雪どけ福  
※4日前までに要予約、テイクアウトのみ  
いわたしろねぎ、紅くるり大根、紅ほっぺ  
¥1,620円  
和食処 なかや  
磐田市上野部1649-1 ☎0539-62-2061 ☎25  
11:30~13:30、17:30~21:00 火、毎月最終水

022 【仕事人:松澤 登】  
鰻と胡瓜のみぞれ和え  
大根、胡瓜  
¥880円  
有まつや  
磐田市上新屋713-1 ☎0538-34-7403 ☎45  
11:00~14:00、17:00~21:00  
※月(祝日の場合は翌日)、第3火

023 【仕事人:田中智明】  
ふじのくに花見御膳  
※3/3~3/6のみ提供  
とびあ浜松ポーク、チンゲン菜  
¥1,230円  
プティカザリス  
浜松市中区板屋町518 ☎053-456-1510  
60 ☎11:30~14:00 土、日、祝

024 【仕事人:仲村健太郎】  
浜名湖すっぽんコース  
浜名湖すっぽん、水菜、白葱  
¥12,960円  
魚料理専門 魚魚一  
浜松市中区肴町318-28 ベッセルビル3F  
053-458-6343 ☎35 ☎17:00~22:00(L.O)  
無休



025 【仕事人:大石昌弘】  
月替おまかせコース(如月・弥生)  
※3名様以上予約推奨、5名様以上は要相談  
浜名湖かき、海老芋、浜名湖あざり、舞阪真鯛  
¥3,500~3,800円(仕入れ状況により変動あり)  
和風料理 かんろう  
浜松市中区元浜町33-4 ☎053-473-2825  
14~15席(宴会席別) ☎17:30~23:00  
(定休日等の予約については要相談) 日、祝

026 【仕事人:岩井比呂志】

春の浜名湖会席

※ 浜名湖はぜ、浜名湖さより  
¥ 5,000円～

日本料理 日の出

住 浜松市中区千歳町19-18  
☎ 053-458-5008  
50  
17:00～23:00  
(星は予約のみ)  
休 不定休



027 【仕事人:伊藤 守】

静岡県産早春野菜のブーケ3種類のソースで

※夜の営業時間ののみ  
※ 京丸姫ねぎ、サラダオニオン、菜の花、メキャベツ  
¥ 900円

総本家 みその

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



028 【仕事人:一木敏哉】

春の食の都仕事人ウィーク特別献立

※夜のみ、要予約  
※ 仕入れに準ずる ¥ 16,500円

懐石いっポ

住 浜松市中区田町329-8 ☎ 053-456-0850  
☎ 10 ☎ 12:00～14:00、18:00～22:00  
休 月(火はディナーのみ)

029 【仕事人:松山順太郎】

いちごの和風パフェ

※ディナーのみ  
※ いちご、牛乳  
¥ 650円

弁松

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

030 【仕事人:船勝義紀】

とんかつ

※ 遠州黒豚、中ヨークシャー種(三ヶ日産)  
¥ 2,100～3,500円

幸楽

住 浜松市中区善町317-13 ☎ 053-452-3754  
☎ 12 ☎ 12:00～14:00(L.O.)、17:00～20:00(L.O.)  
休 月、火 祝日営業(後日2日間連休)

031 【仕事人:新村浩利】

浜名湖 牡蠣カバパ

※ 浜名湖かき、浜名湖海苔、三ヶ日みかん  
¥ 1,620円

うなぎ・和食処 松の家

住 浜松市西区籠山寺町2306-4 ☎ 053-487-0108  
☎ 100 ☎ 平日/10:30～15:00、17:00～22:00  
土・日・祝/10:30～20:30 休 火(月1度、月・火連休あり)

032 【仕事人:野中正子】

にぎめ柿・九年母(春の万葉食の木菓子)

※春の万葉食1,500円のなかで提供、3人以上要予約、ランチのみ  
※ みかん(九年母)、次郎柿 ¥ 1,500円

万葉亭

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

033 【仕事人:大城豊晴】

レディース美食膳 ～早春の出逢い

※昼のみ、限定数提供、予約可  
※ 紅ほっぺ、サラダオニオン 他 ¥ 1,944円

HARU@スイトヨ

住 浜松市天竜区二俣町1557 ☎ 053-925-2848  
☎ 70 ☎ 11:30頃～13:30、18:00～(厳7時前は要問い合わせ)  
休 不定休



034 【仕事人:片之坂 亨】

プリズ プランタニエール

※前日までに要予約、ディナーのみ  
※ 柿島養鱈 富士山サーモン、金目鯛、桜えび  
¥ 11,880円

伊豆今井浜東急リゾートレストラン シャングリ・ラ

住 賀茂郡河津町見高今井35-1 ☎ 0558-32-0109  
☎ 110 ☎ 12:00～14:00、17:30～21:00 休 無休

035 【仕事人:鈴木克則】

早春のコース

※ 南伊豆の魚、伊豆牛、松崎産野菜  
¥ 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  
☎ 28 ☎ 11:30～14:00(L.O.)、17:30～20:00(L.O.)  
休 火

036 【仕事人:渡邊達也】

伊豆地魚のフレンチフルコース

※要予約  
※ 桜えび、本海老、手長海老、赤ムツ  
¥ 18,700円

オーベルジュ チェリーテラス

住 伊東市八幡野1259-20 ☎ 0557-54-1055 ☎ 12  
☎ 食事(夕食)のみ(完全予約制)18:15～ 休 不定休

037 【仕事人:大川 太】

真鯛のクリューと春野菜のサラダ

紅ほっぺのドレッシング  
※ディナーのみ  
※ 紅ほっぺ ¥ 1,000円

Brasserie Mugis

住 三島市本町3-8 ☎ 055-973-3226  
☎ 20 ☎ 11:30～14:00、18:00～22:00 休 火

038 【仕事人:尾国克行・杉山 尚】

県食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、伊豆フジトマト  
※ 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  
☎ 50 ☎ 11:30～14:00、17:00～20:00 休 夏期、年末

039 【仕事人:平館亮治】

①静岡そだちローズの網焼き赤ワインソース 県産野菜添え

②静岡いちごのデザート  
※ディナーのみ  
※ 特選和牛静岡そだち、シャンピ富士 ¥ 11,000円(おまかせ)  
ラセール

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

040 【仕事人:小林昭二】

①ふじのくにランチコース  
②ふじのくにディナーコース

※要予約  
※ 牛肉、野菜 ¥ ①2,500円 ②5,000円

レストラン☆ヴィルゴ

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

041 【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、紅ほっぺ、ふきのとう、菜の花  
¥ 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  
☎ 36 ☎ 11:30～14:30、18:00～21:00 休 月



042 【仕事人:五島 励】

春の仕事人コース

※要予約  
※ 自家製野菜、駿河湾鮮魚  
¥ 8,640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  
☎ 15 ☎ 11:30～14:00、17:30～21:00 休 水

043 【仕事人:萩原雅之】

春のスペシャルランチ

※ランチのみ  
※ 金目鯛、アサリ ¥ 2,500円

ボン・コラージュ

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

044 【仕事人:原口一美】

料理:静岡Xポークのローストと春野菜

菓子:イギリス風苺のショートケーキ  
※ランチのみ  
※ 紅ほっぺ、きらび香、豚肉(静岡X)、地元野菜  
※ 料理:1,500円、菓子:600円、両方2,000円(1人、コビー付)  
カフェレストラン ジュード・ボム  
住 牧之原市新庄558-1 ☎ 0548-58-1688  
☎ 37 ☎ 11:00～14:30、17:30～21:30 休 火

045 【仕事人:山口祐之】

早春限定 フルーツいっぱいのスイーツアソート

※要予約、コース料理にプラス500円で変更可  
※ はるみ、紅ほっぺ ¥ 2,500円(全コース対応)

西飲料サヴァカ

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

046 【仕事人:足立久幸】

春野菜といちごのハーモニー

※ランチのみ  
※ いわたしるねぎ、紅ほっぺ、カリフラワー、セロリ ¥ 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  
☎ 54 ☎ 11:30～14:00、17:00～21:00  
休 月、第1・3火(祝日の場合は翌日)

047 【仕事人:山口一樹】

ふじのくに春のディナーコース

※要予約  
※ いちご、野菜 ¥ 4,320円～

フランス料理タルタル

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

048 【仕事人:伊香賀路雄】

2～3月の海の幸ディナーコース

※要予約  
※ 紅ほっぺ、春野菜、鮮魚 ¥ 4,600円

ピストロ・ド・ターバン

住 浜松市中区常盤町143-29 ☎ 053-454-0012  
☎ 30 ☎ 11:30～13:45(日、祝日12:00～13:45)、17:30～20:45 休 火(月1度、月・火連休あり)

049 【仕事人:白井和美】

白柳ネーブルのムースとそのジュレ

※要予約  
※ 白柳ネーブル  
¥ 700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  
☎ 26 ☎ 11:30～18:00 休 不定休

050 【仕事人:中道 敦】

春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、浜名湖あさり、遠州夢の夢ポーク  
¥ 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  
☎ 20 ☎ 11:30～14:30、17:30～21:30  
休 水、第3火



051 【仕事人:長門慶次】

赤の皿 “いちごのスープ”

※ 紅ほっぺ  
※ コースデザートチェンジ 昼:+500円、夜:+860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 ☎ 100  
☎ 11:30～14:00、17:30～21:00 休 無休

052 【仕事人:遠山嘉明】

「Printemes」春

※ランチのみ  
※ 地元野菜、スズキ ¥ 3,500円

浜名湖ロイヤルホテル「バンボジュール」

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

053 【仕事人:山田秋晴】

金目鯛のポワレ 春きやべつのプレゼとともに

※コース料理の一品としても提供  
※ 金目鯛、春キャベツ 他 ¥ 単品:1,300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  
☎ 24 ☎ 11:30～14:00、18:00～20:30(L.O.)  
※20:00以降は要予約 休 月、第2日

054 【仕事人:堤 浩二】

春の食の都ディナー

※ 三ヶ日牛、茸 ¥ 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 ☎ 24  
☎ (ランチ2部制)11:30～12:50、13:00～14:30、17:30～21:00 休 木

055 【仕事人:町田 通】

フルコース ショートコース

※ 柿島養鱈 富士山サーモン  
¥ 5,141円

KIARAリゾート&SPA浜名湖 CIEL BLEU

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

056 【仕事人:平松和幸】

紅ほっぺとホワイトチョコのムース

※ディナータイムのみ、コースのデザートとして提供(単品でも可)  
※ 紅ほっぺ ¥ 900円

ひらまつ亭

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

057 【仕事人:加藤英二】

稲取キヌメ鯛とボシェ 松崎川のり添え

※ランチ注文時:1,836円で追加可  
※ 稲取キヌメ、松崎川のり、富士宮オーガニック野菜、どんぐり農園柑橘 ¥ 3,456円

HANZOYA

住 横浜市港北区新横浜3-23-8 ☎ 045-471-8989 ☎ 30  
☎ 平日・日・祝/12:00～14:00、(ディナー)日・祝/L.O.20:00、平日・土/L.O.21:00 休 月、火(ただし祝日営業)



058 【仕事人:早川巧磨】

“はるか”とリコッタチーズのスプーマ

“はるみ”のソルベットと共に  
※コース料理の一品として提供  
※ はるか、はるみ ¥ ディナーランチ:1,800～6,000円  
アンティカ トラットリア ダル ビラーダ  
住 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) 休 不定休

059 【仕事人:佐藤健司】

桜えびとあさり 季節野菜のリゾット

※ 松崎産黒米と玄米で  
※ 冷凍生桜えび、黒米、季節の野菜  
¥ 1,000円

イタリアンレストラン サルデー

住 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.) 休 水



060 【仕事人:小笠原貴史】

柿島養鱈富士山サーモンのカダイフ

食べる温泉・大室温泉レタスのサラダとともに  
※ディナータイムのみ、ランチでのお召し上がり希望の場合は要予約  
※ 柿島養鱈富士山サーモン 他 ¥ 1,700円  
伊豆高原 地元食材豊富なイタリアン ミラコロ  
住 伊東市富戸1317-1121 ☎ 0557-51-7508  
☎ 24 ☎ 11:30～14:00(L.O.)、17:30～20:30(L.O.)  
休 月、火(祝祭日の場合は翌日に振替)

**061** 【仕事人：小関雅彦】 【特典】  
ワンダリング  
サービス

**早春地産地消コース**  
※ランチのみ  
■ 天城軍鶏、サバ、サザエ  
■ 4,320円

伊豆高原ミッシェルガーデンコートラヴィータ E ベッタ  
■ 伊東市川奈1439-1 ■ 0557-44-4555 ■ 40  
■ 11:30~14:00(L.O)、17:30~20:00(L.O) ■ 無休

**062** 【仕事人：笹俣江梨子】 【特典】  
パニーニ  
カクテル  
のレシピを  
プレゼント

**三島野菜のパニーニカウダ**  
■ 杉正農園こまつ菜、菜の花、キャベツ  
■ 2人分：1,000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



**063** 【仕事人：岡田千洋】

**長谷川農産のフレッシュマッシュルームと  
パンチェッタのクリームソースパスタ**  
■ シャンピニオン、深澤フーズの生パスタ  
■ 1,468円

**BEPPIN 食堂**  
■ 富士市入山崎599-1 ■ 0545-72-1800  
■ 58 ■ 11:00~22:00(L.O) ■ なし

**064** 【仕事人：青木一敏】

**浜名湖かきと春野菜のオリーブオイル  
パヴェッティニ 削りたてパルメザンチーズをかけて**  
※ディナーメニューのみ(アラカルトメニュー)  
■ 浜名湖かき、プチヴェール 他 ■ 1,512円  
ホテルクエスト清水 リストランテ&バー「クオモ」  
■ 静岡市清水区真砂町3-27 ■ 054-366-7101  
■ 30 ■ 11:30~14:00(L.O)、18:00~22:00(L.O)  
■ 日(ディナータイムのみ)

**065** 【仕事人：池田光寿】

**春の特別コース**  
■ 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

**066** 【仕事人：大内謙治】

**紅ほっぺとフルーツマトの Pasta**  
※要予約  
■ 紅ほっぺ ■ 2,300円~

**ATELIER M.O.F**  
■ 掛川市中央1-4-15 5月ルミ2F ■ 0537-23-4322  
■ 24 ■ (ランチ)平日/11:00~14:30  
■ 土日祝/11:30~15:00(ディナー)17:30~22:30 ■ 不定休

**067** 【仕事人：後藤正哉】

① **一黒軍鶏のみかんソース**  
② **一黒軍鶏と春野菜のパスタ**  
※要予約  
■ 遠州地鶏一黒しやも ■ 1,780円~  
■ イタリア料理 ラ・カンティーナ  
■ 磐田市二之宮629 ■ 0538-33-6363  
■ 42 ■ 11:30~14:00(OS)、17:30~21:00(OS)  
■ 火(祝日は営業)

**068** 【仕事人：太箸匡伸】

**きのこ、春野菜の  
スパゲッティボローニャ風**  
※ランチのみ  
■ きのこ、春野菜 ■ 1,674円

**イタリア料理 トラットリア ジージョ**  
■ 浜松市中区高丘北1-48-18 ■ 053-438-3994  
■ 30 ■ 11:00~14:30 ■ 火(祝日の場合翌日)

**西洋料理**  
*Western-style*

**069** 【仕事人：御法川輝雄】

**春野菜とカリカリうろこの金目鯛**  
■ 下田産金目鯛、地物野菜  
■ 1,940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

**070** 【仕事人：中村直樹】

**三元豚のソテー  
苺のバルサミコソース**  
※電話にて要予約  
■ 下田産紅ほっぺ ■ 1,500円

**CAFÉ CHITOSEYA**  
■ 下田市東本郷2-1-17外岡1F-B ■ 0558-27-0387  
■ 16 ■ 11:00~14:30(L.O)、18:00~22:00(L.O)  
■ 水、月1日回



**071** 【仕事人：杉戸伸嘉】

**桜海老と箱根西麓春野菜の  
ペペロンチーノパスタ**  
※10名様以上で要予約、コース料理の1品として、月~木限定  
■ 桜海老、箱根西麓野菜 ■ 4,150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

**072** 【仕事人：鈴木 功】

**菜の花パスタ  
アンチョビガーリックソース、  
塩鯉ガーリックソース**  
■ 塩鯉、菜の花 ■ 864円、生パスタ1,080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)、18:00~19:45(L.O)  
■ (昼)火、水、木 (夜)不定休・予約制



**073** 【仕事人：白鳥嘉宏】 【特典】静岡味茶  
シフォンケーキ

**早春の味覚と黒毛和牛  
鉄板焼コース** ※要予約  
■ 静岡牧之原茶「望」、駿河湾の海の幸、  
静岡県産の春野菜 ■ 5,400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 ■ 月

**074** 【仕事人：貝沼橋勇】

**苺のショートケーキ、パフェ、タルト  
アスパラのサラダ、ソテー、バターソース**  
※アスパラは日替夜夜、平日夜のみ提供  
■ 上村農園いちご、司佐町太田さんアスパラ  
■ ショート410円、パフェ1,080円、タルト421円、アスパラ648円

**レストラン カズマ**  
■ 浜松市北区初生147-1 ■ 053-414-5220  
■ 34 ■ 11:30~14:00、18:00~20:30(20:00L.O)  
※喫茶およびケーキの販売は終日可能 ■ 火、第1-3水



**075** 【仕事人：高橋義徳】

**早春の富士山に乾杯  
春野菜たっぷり牛肉ハンバーグコース**  
※前日までに要予約(介護食は2日前までに要相談)  
■ いちご、みかん、旬野菜、県産牛肉 ■ 1,870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)

**中華料理**  
*Chinese*

**076** 【仕事人：金森義男】 【特典】  
コピーサービス

**かぼちゃの煮物北京風**  
■ 2,160円

**私房菜合飲**  
■ 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 ■ 月

**077** 【仕事人：中沢直也】

**静岡みかんブリュレ**  
※5,000円以上のコース料理のデザート盛り合わせの一品  
■ みかん、丹那牛乳  
■ 5,000円~

**ホテルサンパレー富士見 古奈青山**  
■ 伊豆の国市古奈185-1 ■ 055-947-3100  
■ 70 ■ 11:30~14:00(L.O)、17:30~20:00(L.O)  
■ 無休



**078** 【仕事人：中沢隆彌】

**揚げカスタード 乳の粉(ちちのこ)  
デザートパン粉揚げ**  
■ 全脂粉乳(パウダー)、丹那牛乳 ■ 360円

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

**079** 【仕事人：藤井龍也】

**三島産ブロッコリーと  
静岡県産牛のオイスターソース炒め**  
■ 三島産ブロッコリー、静岡県産牛肉 ■ 2,900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

**080** 【仕事人：小早川陽功】

**春野菜と干し貝柱のアツアツ2色おこげ**  
■ プチヴェール、メキャベツ、御殿場こしひかり  
■ 1,382円

**御殿場高原ビール株式会社 レモングラス**  
■ 御殿場市神山719 ■ 0550-87-5500  
■ 120 ■ 11:00~14:00(L.O)、17:00~20:30(L.O)  
(季節・曜日によって異なります) ■ 火

**081** 【仕事人：水野孝泰】

**紅ほっぺ杏仁豆腐**  
■ 紅ほっぺ  
■ 650円

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

**082** 【仕事人：津村 豪】

**「烏龍香草豆腐」静岡県産いちご入り  
生クリーム仕立ての杏仁豆腐  
花いろ烏龍茶のほのかな香り**  
■ 花いろ烏龍茶、紅ほっぺ ■ 1,050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

**083** 【仕事人：高橋 宏】

**紋甲イカの桜エビソース炒め**  
■ 桜えび ■ 1,800円

**八幡四郎飯店**  
■ 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

**084** 【仕事人：望月 一】

**いろいろ春野菜の蒸しスープ  
八角の香り(2~3名様用)**  
■ 高糖度トマト「アメーラ」、しいたけ ■ 1,512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  
■ 月(祝日の場合は営業、火休み)

**085** 【仕事人：寺田 稔】

**有機無農薬野菜のカニあんかけ**  
■ 春野菜  
■ 1,080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】 【特典】春の体が  
喜ぶ料理をサービス  
(2/23・3/8のみ、  
薬膳コースのみ)

**春のデトックス野菜と  
海の幸炒め** ※昼と夜の薬膳コースのみ  
■ 紅ほっぺ、桜えび、セリ、牛蒡  
■ 量の薬膳:3,456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

**087** 【仕事人：正木賢二】

**早春を味わう春キャベツ焼そば**  
■ 春キャベツ、セリ  
■ 1,497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】

**地果甜美  
イチゴのデザートプレート**  
■ 紅ほっぺ ■ 1,200円

**オークラクトシティホテル浜松 中国料理 桃花林**  
■ 浜松市中区板屋町111-2 ■ 053-459-0722  
■ 140 ■ 11:30~14:00(土日は11:30~14:30)、  
17:30~21:00 ■ 無休



**089** 【仕事人：内田祥三】

**春の息吹と静岡美味鶏のランチ**  
※ランチのみ、特別価格980円限定6食  
■ 浜松産春野菜、静岡美味鶏  
■ 980円

**新中国料理ムーラン**  
■ 浜松市西区雄略町字布見4863-178 ■ 053-596-3939  
■ 36 ■ 11:30~14:00(L.O)、17:30~20:30(L.O)  
■ 火(水・木のディナーは、予約のみ)



**その他**  
*Others*

**090** 【仕事人：林 竜二】

**フォアグラのソテーとフルーツの  
キャラメリゼ イチゴのマリネ添え**  
※デラックスコースの一品(ランチタイムメニュー)  
■ イチゴ ■ 6,000円

**オークラクトシティホテル浜松「鉄板焼ざんか」**  
■ 浜松市中区板屋町111-2 ■ 053-459-0725  
■ 45 ■ 11:30~14:00(土日は11:30~14:30)、  
17:30~21:00 ■ 無休

**091** 【仕事人：久保田良一】

**サラダオニオンと白菜、富士ます、  
グラタン仕立て**  
※3日前までに要予約、コース料理の1品として提供  
■ サラダオニオン、白菜、富士ます ■ 3,000円

**井厨屋 シェ・くぼた**  
■ 浜松市浜北区善地389 ■ 053-586-9901  
■ 20 ■ 11:30~14:00、18:00~21:00 ■ 木

**菓子・喫茶**  
Cafe & Dessert

**092** 【仕事人：飯塚千佳子】  
**いちごジェラート**  
紅ほっぺ、丹那牛乳  
¥ 250円

**クリーム・ド・クオーレ**  
三島市一番町7-19 ☎ 055-976-9000 日、祝、第3水曜午後

**093** 【仕事人：柴沼武史】  
**生キャラメルフリーズ**  
紅ほっぺ  
¥ 385円

**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)



**094** 【仕事人：鈴木孝男】  
**紅ほっぺのミルフィーユ**  
紅ほっぺ  
¥ 410円

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

**095** 【仕事人：杉澤ひとみ】  
**フリーズ・ドゥ・ブランタンII**  
~紅ほっぺを使ったケーキ・デザート4品~  
※14:00~17:00の間提供  
紅ほっぺ、美黄卵 ¥ 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

**096** 【仕事人：水口康二】  
**いちご大福**  
紅ほっぺ  
¥ 250円

**甘味茶屋 水月**  
三島市中央町3-3 ☎ 055-975-5553  
15 ☎ 9:00~18:00 水

**097** 【仕事人：山本浩之】  
**莓大福**  
紅ほっぺ  
¥ 160円

**098** 【仕事人：竹川 亨】  
**伊豆の紅ほっぺ 大粒タルト**  
伊豆産紅ほっぺ、朝霧牛乳  
¥ 495円(1カット)

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

**099** 【仕事人：鈴木良典】  
**ハルイロ**  
紅ほっぺ、美黄卵、牛乳  
¥ 390円

**鈴木菓子舗**  
焼津市高瀬田1906-1 ☎ 054-622-2330  
10:00~19:00 火



**100** 【仕事人：中西利幸】  
**苺ロール**  
紅ほっぺ  
¥ 399円

**パティスリー ジュ ドゥ ミュゲ**  
藤枝市岡部町内谷900-4 ☎ 054-667-5104  
10:00~19:00 火

**101** 【仕事人：太田亜美】  
**紅ほっぺのロールケーキ**  
※要予約  
静岡産まれ(卵)、紅ほっぺ ¥ 356円  
**パティスリー ブルクワ パ?**  
藤枝市田沼3-125 ☎ 054-637-2818  
平日/9:00~18:00 土・日・祝/9:00~19:00  
火(臨時休業あり)

**102** 【仕事人：高橋克壽】  
**緑茶で作ったうぐいす餅**  
牧之原産緑茶粉  
¥ 110円

**創業家 薫 御菓子司 扇子家**  
牧之原市福岡4 ☎ 0548-52-0218  
8:30~19:00 水

**103** 【仕事人：鈴木一弘】  
**春彩「やぶきたかすていら」**  
静岡産まれ(卵)、静岡牧之原茶「望」  
¥ 230円

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

**104** 【仕事人：山下恵巳】  
**まるごとみかん大福**  
みかん(極早生三ヶ日みかん)  
¥ 300円

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



**105** 【仕事人：大竹秀一郎】  
**雪 いちご**  
¥ 194円

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

**106** 【仕事人：伊藤光男】  
**いちご大福**  
紅ほっぺ、あきひめ  
¥ 183円

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



**107** 【仕事人：浅岡英明】  
**ふんわりいちごロール**  
※要予約(生菓子のため夕方品切れの場合あり)  
紅ほっぺ、卵 ¥ 1,200円

**株式会社 あさおか**  
周智郡森町草ヶ谷389-1 ☎ 0538-85-2440  
8:00~19:00(水曜 10:00~17:00)  
無休(臨時あり)

**108** 【仕事人：中島 基】  
**まるごと苺ロール**  
紅ほっぺ  
¥ 920円

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

**109** 【仕事人：鈴木勝之】  
**ブランタン**  
紅ほっぺ  
¥ 450円  
**アクトプラザ2F**  
「ホテルオークラペーカリー&カフェ」  
浜松市中区板屋町111-2 ☎ 053-459-0729  
84 ☎ 10:00~19:00 元旦

**110** 【仕事人：阪本浩美】  
**いちごのタルト**  
いちご  
¥ 250円  
**プチカザリス**  
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

**111** 【仕事人：飯田幸代】  
**フロマージュフリーズ**  
紅ほっぺ  
¥ 435円

**パティスリーコムギコキッチン**  
浜松市西区志都呂町4917-1 ☎ 053-440-7580  
6 ☎ 10:00~19:00 毎月第1水



**112** 【仕事人：新居義信】  
**苺餅**  
紅ほっぺ  
¥ 150円  
**桃ふる里**  
浜松市北区豊岡町415-1 ☎ 053-437-1228  
店舗/9:30~18:30 店舗/無休

**113** 【仕事人：小林恵理子】  
**開運たまごケーキ(焼き菓子)**  
紅ほっぺ、三ヶ日みかん  
¥ 172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

**114** 【仕事人：鈴木美保子】  
**桜咲くタルト**  
桜葉  
¥ 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 土、第3火

**115** 【仕事人：小松裕勤】  
**生栃もち**  
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 木



**静岡の“逸品”をプレゼント!**

さわやかな春の予感

**はるみ(5kg箱) 3名様**

**応募方法**

- ・はがき(〒420-8601 静岡県東区追手町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 ⑨冊子の入手先 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27年3月9日(月)必着**

**発送予定：3月中旬**

※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があります。また、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)

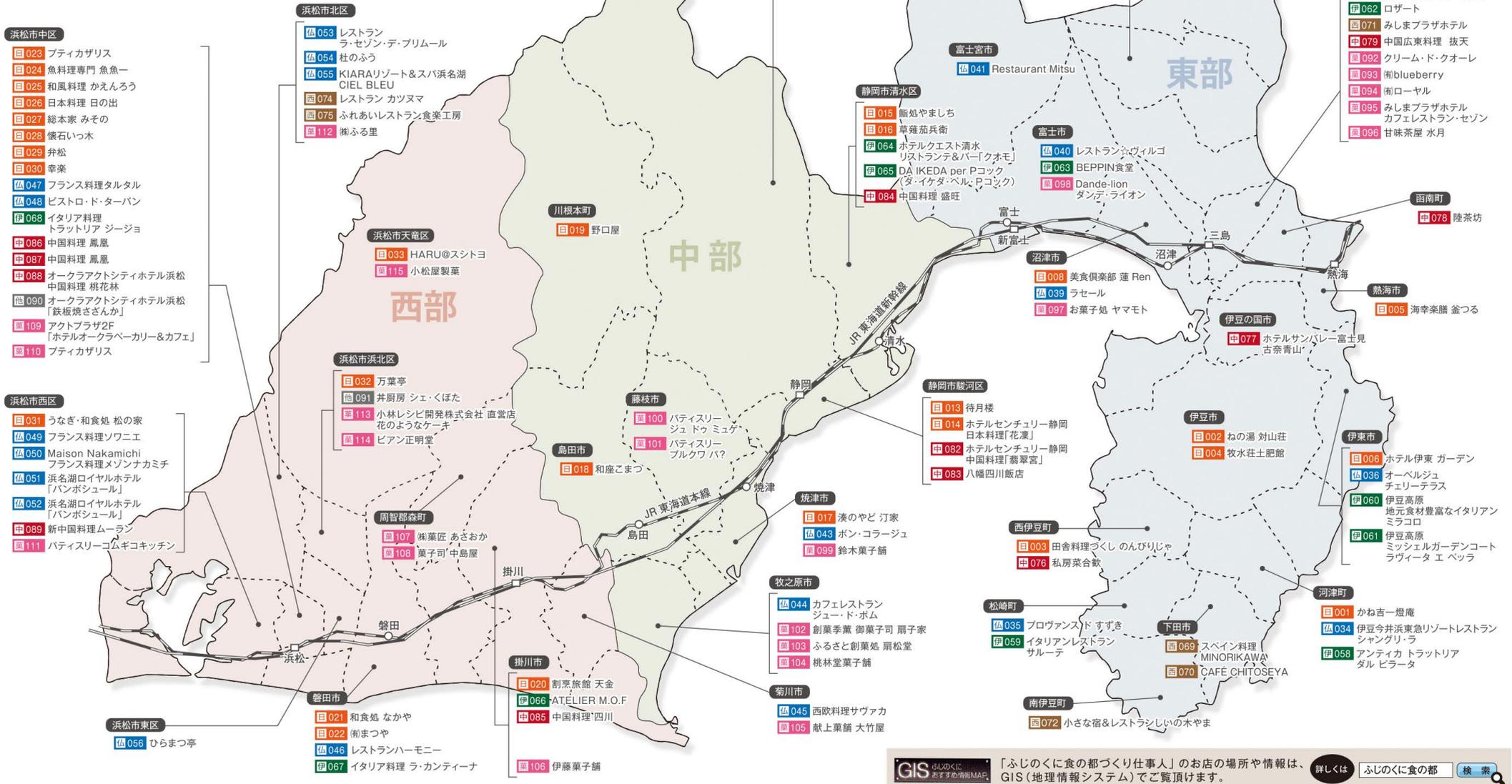
**今回のプレゼント**

静岡市清水区で生まれた品種。皮がむきやすいため食べやすく、豊富な果汁、早春を感じさせるすっきりとした甘さと、さくさくとした食感が特長。

認定事業者：清水農業協同組合  
販売場所：J.A.みずサービス、県内スーパーなど

# 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。



GIS ふじのくに 食べ歩き情報MAP 「ふじのくにに食の都つくり仕事人」のお店場所や情報は、詳しくは ふじのくにに食の都 検索

# 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



### 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、おいしいもの愛する皆様とともに、これからも。

舟に仕上げた  
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。

広告

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



サントリー酒類株式会社静岡支店は2014年「ふじのくに食の都づくり貢献賞」を受賞しました。



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) サントリービール株式会社 <http://suntory.jp/PREMIUM/> 水と生きる **SUNTORY**

広告

ホテルセンチュリー静岡 日本料理 花凜

四神に守られる静岡を表現。

# 駿河富士弁当

静岡県を大きく5分割し、静岡の恵みを存分に活かしたお弁当です。四方を自然に囲まれた静岡ならではの食彩を、花凜のお弁当でお楽しみください。

¥3,776 税込  
ランチ限定

富士山の  
高さと同じ  
価格



食の達人の技が光る。

花凜  
karin

【ランチタイム】  
11:30~14:30(14:00 L.O.)  
【ディナータイム】  
17:30~21:30(20:30 L.O.)

T422-8575  
静岡市駿河区南町18-1  
ホテルセンチュリー静岡2F  
TEL.054-289-6412

※こちらのメニューはランチタイムのご提供となります。  
※料金はサービス料・消費税を含んだお支払い料金です。  
※テイクアウトは承りかねます。

広告



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

居酒屋 友と七

静岡市清水区大坪 2-1-1 (営業時間) 17:00~LAST (駐車場) 11台 ご予約は 054-347-3014 (定休日) 火曜日

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



「食の都 仕事人ウィーク 春」  
2015.2/23(月)~3/8(日)

〈発行〉

静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課  
静岡県静岡市葵区追分町9番6号  
TEL.054-221-3389 FAX.054-221-2698 〒420-8801 静岡県静岡市葵区追分町9番6号  
[http://www.pref.shizuoka.jp/saangyou/sa-110/syoku\\_miyako.html](http://www.pref.shizuoka.jp/saangyou/sa-110/syoku_miyako.html)

ふじのくに食の都

採集

次回  
予告

## 食の都 仕事人ウィーク 初夏

「新茶まつり」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 「新茶まつり」

開催期間 2015.5/1(金)~5/15(金)

テーマ食材 お茶、水産物(しらす・桜えび 等)

