

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

爽やかな初夏のご馳走♪



今回のテーマ

「新茶まつり」

開催期間

2015.5/1(金)～5/15(金)

日本の味を継ぐ

福泉

広告



富士山天然水仕立ての調味料。



調味料ひとすじ、味を大切にする  
福泉産業株式会社

本社 静岡県富士市中里150-1 Tel.0545-34-0800 Fax.0545-38-0297  
www.fukuizumi.jp



至高の味 仕事人が創る  
“静岡の初夏”を召し上がれ。

## 食 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク 初夏

開放感溢れる青空の下、大地の緑は眩しいほどに色鮮やかに。

初夏の風物詩である茶摘みがおこなわれるこの時期は、

大地の恵みや海や川の幸が輝きを増していきます。

「お茶」や「桜えび」など静岡を象徴する食材が多く揃うこの時期、

仕事人が提供する料理を是非ご賞味ください。

### Contents

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)

02. 平岩源一郎  
「口に入れた瞬間広がる、桜えびの香りと軽い食感。」
03. 南竹英美  
「素材の魅力が最大限に開花する瞬間を堪能する。」
04. 岡部 悟  
「静岡のお茶をふんだんに楽しめる薬膳料理。」
05. 内山栄二  
「家康公に思いを馳せながらいただく、駿河の恵み御膳。」
06. 木下貴年  
「互いに引き立て合う海の幸と山の幸。」
07. 中島 基  
「和と洋、2種類のスタイルで、緑茶を食す。」
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2015年2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。



撮影時期の都合上、写真の茶葉は旧茶葉を使用しています。



## 口に入れた瞬間広がる、桜えびの香りと軽い食感。

### 026 【割烹旅館 天金（掛川市）】

衣をつけた桜えびを一尾ずつ油の中に入れながら、形を整え揚げていく。薄く、美しい円形に揚がった姿は見事。バラバラにして揚げているため余分な衣がつかず、桜えびを口にした瞬間、そして噛むたびに香ばしさが口広がる。衣がうすいので時間が経ってもせんべいのようなカリッとした軽い食感が続き、油のキレもよく、最後までおいしくいただける。新茶は柔らかく、ほろ苦さがあり、桜えびの甘みを引き立てるアクセントにもなる。

### 桜海老のかき揚げと新茶の天ぷら

600円（新茶の天ぷらは掛川産新茶入荷時のみ）

主な使用県産食材

桜えび、掛川産新茶、地元産野菜

私が惚れた県産食材「桜えび」

静岡の由比から新鮮な桜えびを直送してもらっています。大ぶり、きれいで、やはり他で獲れるものとは全然違います。これだけいいものなので大切に扱いたいと思って料理しています。素材がいいからこそ、その良さが伝わるように、衣が素材の邪魔をしないような揚げ方をしています。



仕事人 平岩源一郎

実家は鮮魚店、結婚式の料理などで腕を磨く。短大卒業後に浜松の調理師専門学校へ進学。その後割烹旅館で修行を積み、天ぷらの技術を学ぶ。

## 素材の魅力が最大限に開花する瞬間を堪能する。

### 045 【レストラン エピファニー（浜松市）】

卵と牛乳、生クリーム、小麦粉、塩でつくる生地の中にたっぷりしらすが入っている。生地がフタの役割をして、しらすはまるで釜で茹で上げられたばかりかのようにふくらむ。口に入れた瞬間、潮の香りが一気に鼻へ抜ける。生地そのものの味がシンプルなので、しらすの味を堪能できる。この食感と香りを味わうために、ぜひ時間を空けずに焼きたて熱々の状態で食べてほしい。土台のパイもサクサクとしていて、軽快に食べられるのも一つの美味しさの要素になっている。

### しらすのキッシュパイ

540円

主な使用県産食材

舞阪産しらす、卵

私が惚れた県産食材「舞阪産しらす」舞阪港で揚がる、遠州灘のしらすを使っています。妻が舞阪出身で、子供の頃、学校帰りにいつも、釜で茹で上げられるしらすのいい香りがしていたという話を聞き、その香りを再現する気持ちで作っています。身がふくらとじていておいしく、他で獲れるしらすにも負けないと思います。



仕事人 南竹英美

名古屋資生堂パーラー、浜松会館オークを経てスイス・フランスで技術を磨く。神戸「ジャン・ムーラン」で修行後、1983年エピファニー開業。



## 静岡のお茶をふんだんに 楽しめる薬膳料理。

【中081】ホテルクラウンパレス浜松  
中国料理 鳳凰 (浜松市)

**前** 葉からデザートまで、静岡県産の様々なお茶を使用。真鯛のお茶XO醤蒸しは、緑茶と和え、XO醤で味付けた桜えびの甘辛さと渋み、香ばしさが真鯛によく合う。フカヒレと蟹肉のスープは、自分で入れる翡翠色のコラーゲンボールが鮮やかな緑色に変化する様子に感動する。プーアル茶で煮た豚の角煮は、実にさっぱりといただける。しらすとあさり入りのチャーハンも、出汁で煮出したウーロン茶のお茶漬けで、二度楽しめる。しらすやあさりの旨みが溶け出した汁も飲み干したい。

### 徳川家康公 姫様薬膳 ～お茶々様～

昼3,500円、夜5,000円

主な使用県産食材

● 御前崎つゆひかり、● 素干し桜えび、抹茶、香菜

私が惚れた県産食材「お茶」

全国各地にお茶はあるけど、やっぱり静岡のお茶がいいと思います。緑茶はもちろんですが、最近では紅茶や中国茶がすごく良くなって、今回もウーロン茶やプーアル茶など静岡県産のお茶をふんだんに使っています。作り手がすごく頑張ってくれて、こんな風に使えるようになったのは嬉しいですね。



仕事人 岡部悟

複数のホテルで料理長を歴任し、現職。国際薬膳調理師の資格を持ち、中国の中華中医药学会より、高級栄養薬膳師、栄養薬膳名店の称号を取得。

## 家康公に思いを馳せながら いただく、駿河の恵み御膳。

【目008】海幸楽膳 釜つる (熱海市)

**甘** 鯛の干物は、皮はパリパリと香ばしく、身はふわふわ柔らかくしっとりさせるため、皮目7割、身を3割で焼くという。皮の塩味によって際立つ、身の甘さはとても上品。旨みが凝縮された干物ならではの味わいだ。鮮度がいいものを干物にしてるので身はなれがよく、余すことなくいただける。初夏が一番食べ頃のアジは細かくたたきにかけているので、とろけるようにまろやか。函南などの地場野菜を使ったサラダは、新鮮でみずみずしい。地元名物の椿オイルを使った自家製ドレッシングをかけて召し上げられ。

### 新茶祭「家康御膳」

5,400円

主な使用県産食材

甘鯛(干物)、● 富士山しらす、● 鶏愛卵土 など

私が惚れた県産食材「甘鯛」

家康公顕彰400年にちなみ、家康が好んで食べたと言われる甘鯛の干物をメインの食材に選びました。甘鯛は、干物の王様といっても過言ではないと思います。また、甘鯛にとっても干物にするのがベストだと思います。水分の多い魚なので、干物にして水分をとばし、焼いて食べるのがいいですね。ヘルシーで上品な味わいです。



仕事人 内山栄二

25歳で上京し、道場六三郎氏に弟子入り。銀座「ろくさん亭」・熱海「小嵐亭」・「ボワン六三郎」を経て、2008年から同店で調理長を務める。



①駿河湾の金目鯛ムニエルと  
桜えび、わさびのソース  
②お茶クリームパスタ ③県内産地養鶏のコンフィ  
3,500円(要予約、①②③すべてにスープ、デザート、  
パン、コーヒーが付くセットメニュー)  
主な使用県産食材  
●桜えび、金目鯛、お茶

## 互いに引き立て合う 海の幸と山の幸。

【西067】静岡グランドホテル 中島屋 (静岡市)

**金** 目鯛のムニエルは、皮は香ばしく焼き上げられながら、身はやわらかさを保っており、その脂ののった甘みが美味しい。本わさびやわさびソースをつけるとすっきりとした味に変化する。クリームパスタはカツオ出汁のコクと緑茶のさわやかな苦味が利いていて、味に深みがある。60～70度の油で2時間煮るようにじっくりと火を通した地養鶏のコンフィは、時間がたってもプリッと弾力があり、肉を噛んだ瞬間に染み出す凝縮された旨みに食欲が満たされる。海の幸と山の幸の競演をご賞味あれ。

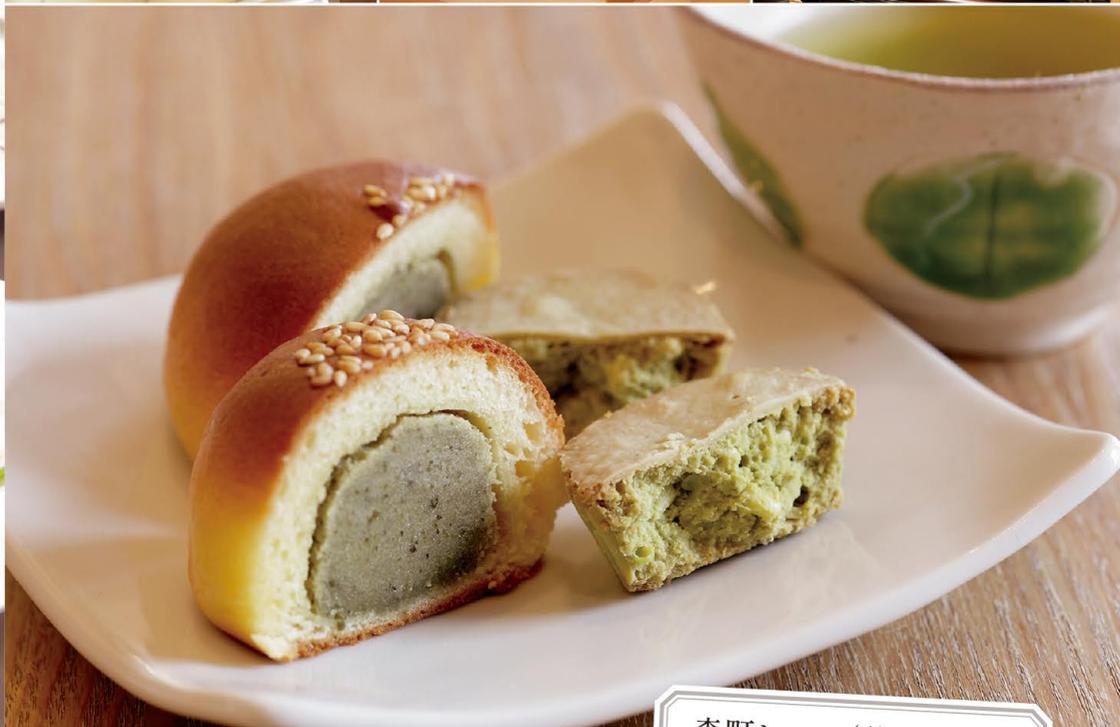
私が惚れた県産食材「金目鯛」

駿河湾の金目鯛を使っています。一年中コンスタントに獲れるので利用しやすいですね。ほかの種類の鯛に比べて、身が甘く脂が美味しいのが特徴です。わさびソースのようにさっぱりしたソースとの相性が良いと思います。野菜の種類もどんどん豊富になっているのでふんだんに利用して、よりおいしい料理に仕上げています。



仕事人 木下 貴年

中島屋ホテルチェーンに入社後、25歳の時フランスへ修行に。食べ歩きで、多様な料理を知る。同ホテル「テラスレストラン」「クロスロード」統括料理長。



## 和と洋、2種類のスタイルで、 緑茶を食す。

【東102】菓子司 中島屋 (周智郡森町)

**緑** 茶味のチョコレートが濃厚で、時間をかけてとろりと溶けていく「森町ショコラ」。緑茶のほろ苦さとチョコの甘さのバランスが絶妙で、さらにもち米のザクザクとした食感とチョコの食感の違いに驚かされる。「あんぱん饅頭」は、パンと饅頭の中間のような生地の中に茶葉を練りこんだ白餡が詰まっている。生地のほんのりとした甘さが緑茶の芳しい風味を引き出し、爽やかな初夏の訪れを感じさせてくれる。素朴で品のよい甘さに仕上げられ、お茶にもよく合う逸品。

森町ショコラ(煎茶) 110円  
あんぱん饅頭(煎茶) 135円  
主な使用県産食材  
静岡県産煎茶

私が惚れた県産食材「緑茶」

どちらのお菓子にも地元の緑茶を使っています。抹茶だと色や味の存在感が強くなりすぎてしまうので、緑茶を選びました。特にこの緑茶は色がとびにくく、目指すちょうどいい色合いが出せます。焼き上げたときの香りも味もとてもいいです。森町は、そのほかにも栗や柿、とうもろこしなど食材が豊富で、それらを使い、森町の魅力を伝えていきたいです。



仕事人 中島 恭

中島屋の三代目。専門学校や勤め先で、和菓子だけでなく洋菓子づくりも経験し、両方の要素・技術を活かしながら新商品の開発に精力的に取り組む。

# 仕事人 × 県産食材

## ふじのくに食の都づくり仕事人

ふじのくに「食の都」づくりの一環として、静岡県産の食材を積極的に活用し、本県の農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々を「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、食の大切さや素晴らしいさを伝えていただくとともに、ふじのくにの「食」の魅力を広く発信いただいています。今回の仕事人ウィークには、108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】  
**初夏の出合いものコース料理**  
※要予約、夕食のみ6,480円  
■金目鯛、天城の大地まご、わさび  
¥1泊2食:14,800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】  
**桜海老と新生姜の炊き込みご飯**  
※コース料理の1品として提供  
■桜えび、米  
¥1泊2食:15,000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:猪爪鉄哉】  
**初夏のコース料理**  
※要予約、宿泊のみコース料理提供  
■わさび、JA伊豆太田ニューサマーオレンジ 他  
¥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

**004** 【仕事人:山田卓也】  
**駿河巻き(太巻寿し)**  
※電話予約  
■桜えび、富士山しらす、抹茶  
¥1,300円

**株だるま**  
■伊豆の国市古奈77 ☎055-948-0818  
■80 ☎11:00~14:00、17:00~22:30 ☎火

**005** 【仕事人:土屋辰巳】  
**駿河湾紅白真薯揚げ**  
※コース料理の1品として提供  
■生桜えび、釜揚げしらす、地場野菜  
¥夕食:5,500円~、1泊2食:14,000円~

**ホテルサンバレー富士見**  
■伊豆の国市古奈185-1 ☎055-947-3100  
■40 ☎18:00~20:00 ☎無休



**006** 【仕事人:佐藤義仁】  
**日替わりプラン 卓月のお献立**  
※3日前までに要予約  
■桜えび、しらす、青梗菜、わさび  
¥宿泊:10,950円~、昼食:5,400円~

**伊豆長岡温泉かめや庵**  
■伊豆の国市長岡1308 ☎055-948-1631  
■109 ☎予約状況により異なる ☎無休

**007** 【仕事人:檜山和正】  
**初夏の創作会席膳(釜飯付)**  
※要予約(昼食は4名様より、夕食は2名様より受付)  
■駿河シャモ、稲取キンメ、鹿肉、鱈、地野菜  
■昼食:2,700円~、夕食:4,500円~、  
■宿泊(1泊2食)10,800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

**008** 【仕事人:内山栄二】  
**新茶祭「家康御膳」**  
■甘鯛(干物)、富士山しらす、鶏愛卵土、  
■ニューサマーオレンジ ¥5,400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

**009** 【仕事人:川口功二】  
**桜えびとシラス、  
茶葉を使用した「駿河飯」**  
※要予約、5,400円からのコースメニュー  
■生桜えび、しらす、静岡茶 ¥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 ☎月(祭日は除く)

**010** 【仕事人:池田洋一】  
**初夏のふじの国ランチ** ※ランチのみ  
■さわやか富士の鶏、桜えび、箱根西麓野菜  
¥1,200円

**農 Minori**  
■静岡市川島田136-1 レジデンスN's 102  
■0550-78-7922 ☎28  
■11:00~14:00、17:30~22:00 ☎火

**011** 【仕事人:伊藤哲也】  
**桜えびと新茶のかき揚げ**  
※要予約  
■新茶、桜えび ¥1,080円



**012** 【仕事人:竹内章代】  
**新緑のおすもじ**  
※2日前までに要予約、ランチのみ  
■美黄卵、桜えび、椎茸、根菜 ¥3,240円

**御所丸**  
■静岡市東区大塚町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



**013** 【仕事人:水上秀男】  
**初がつおたき**  
※要予約、夜の営業時間のみ提供  
■静岡産かつお、浜松産新玉ネギ、三保産葉生菜  
¥1,200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

**014** 【仕事人:福地雅見】  
**ふじのくに御膳** ※ランチのみ  
■由比産釜揚げ桜えび、用宗産釜揚げしらす  
¥2,500円

**015** 【仕事人:赤堀真太郎】  
**駿河湾丸かじり! 鮭のねぎとろ弁・  
桜海老・しらす「駿河弁」** ※ランチのみ  
■桜えび、しらす ¥950円

**ふじのくに TERRACE**  
■静岡市東区追手町9-6 県庁別館20F  
■054-255-2488 ☎92 ☎(予約)11:30~13:30(L.O)  
(カテ)14:30~16:00、(パーティー)~22:00 ☎土日祝

**016** 【仕事人:大塚祐史】  
**初夏の薫り会席**  
※2名様より要予約  
■静岡茶、桜えび ¥5,400円

**017** 【仕事人:八木章夫】  
**初夏の懷石膳** ※要予約  
■桜えび、自然薯、茶、鯛  
¥16,200円

**018** 【仕事人:勝呂文洋】  
**桜えび満載の茶の香り蒸籠おこわ**  
■釜揚げしらす、真薯祝の御膳(先附、造り、香の物付)  
※平日ランチのみ  
■桜えび、釜揚げしらす、お茶 ¥2,400円

**019** 【仕事人:山崎伴子】  
**静岡おにぎらず**  
■お茶、桜えび、しらす、静岡こしひかり  
¥1,000円



**020** 【仕事人:鎌田貞雄】  
**桜えびとしらすの駿河ご飯**  
※要予約、生シラスは入荷状況により、ご用意  
できない場合は、別の1品となります。  
■しらす、桜えび ¥2,500円

**蒲原の味処 よし川**  
■静岡市清水区蒲原3-5-18 ☎054-385-2524  
■90 ☎11:00~20:45(L.O)  
■休月(祝日、15名以上予約の場合営業)



**021** 【仕事人:山崎紀彦】  
**新茶まつり 小箱膳**  
■久能葉しろうが、冷凍生桜えび、やぶきた茶、  
■ふじのくに豚 ¥1,620円

**022** 【仕事人:藤村将義】  
**初夏の汀コース**  
※前日までに要予約、ランチのみ  
■高糖度トマト「アメーラ」、折戸なす、  
■三保の枝豆、メロン ¥6,480円

**023** 【仕事人:三善 靖】  
**初夏のペアリングコース**  
※要予約  
■桜えび、プチブルーजू、緑茶ペースト、畑の野菜  
¥7,560円



**024** 【仕事人:渡邊直樹】  
**島田めし**  
※ディナーのみ  
■島田茶、うなぎ  
¥800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



**025** 【仕事人:野口 東】  
**デザート 茶葉ピザ**  
※要予約、コース料理3,000円より茶葉ピザ付き  
■生茶葉、緑茶 ¥1,200円

**野口屋**  
■藤原郡川根町本町下長尾228-1  
■0547-56-0046 ☎10  
■11:00~13:30、16:00~22:00 ☎不定休

**026** 【仕事人：平岩源一郎】  
**桜海老のかき揚げと新茶の天ぷら**  
 ※新茶の天ぷらは、掛川産新茶入荷時のみ  
 桜えび、掛川産新茶、地元産野菜 ¥ 600円

**割烹旅館 天金**  
 掛川市青町1-16 ☎ 0537-23-3188 14  
 12:00~15:00(L.O14:30)、  
 18:00~21:00(L.O19:45) 木昼夜、月曜日

**027** 【仕事人：松澤 登】  
**茶香わんむし(あんかけ仕立)**  
 煎、卵、茶、三ツ葉、銀杏 ¥ 648円

**有まつや**  
 磐田市新屋713-1 ☎ 0538-34-7403 45  
 11:00~14:00、17:00~21:00  
 休 月(祝日の場合は翌日)、第3火

**028** 【仕事人：田中智明】  
**ふじのくに青葉御膳**  
 ※5/11~5/15のみ提供  
 ふじのくにいきいきどり、三方原大根 ¥ 1,230円

**ブティカザリス**  
 浜松市中区板屋町518 ☎ 053-456-1510  
 50 ☎ 11:30~14:00 休 土、日、祝

**029** 【仕事人：仲村健太郎】  
**遠州灘産 ハモの湯引き**  
 ハモ ¥ 1,280円

**魚料理専門 魚魚一**  
 浜松市中区青町318-28 ベッシェビル3F  
 ☎ 053-458-6343 35 ☎ 17:00~22:00(L.O)  
 休 無休

**030** 【仕事人：岩井比呂志】  
**遠州灘天然真鯛コース**  
 ※要予約  
 遠州灘天然真鯛 ¥ 8,000円

**日本料理 日の出**  
 浜松市中区千歳町19-18 ☎ 053-458-5008  
 50 ☎ 17:00~23:00(昼は予約のみ) 休 不定休

**031** 【仕事人：大石昌弘】  
**月替おまかせコース(昼月)**  
 ※3名様以上予約推奨、5名様以上要相談  
 生桜えび、三方原馬鈴薯、かつお、浜名湖あさり他 ¥ 3,500~3,800円(仕入れ状況により変動あり)

**和風料理 かえんろう**  
 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) 休 日、祝

**032** 【仕事人：一木敏哉】  
**初夏の食の都仕事人ウィーク特別献立**  
 ※夜のみ、事前予約のみ  
 仕入れに準ずる ¥ 16,500円

**懐石いっ木**  
 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)

**033** 【仕事人：伊藤 守】  
**桜海老、京丸姫みつま、カッテージチーズのお茶風味カダイフ揚げグリーンアスパラと黒ごまのソース ミニリーフをのせて**  
 ※夜の営業時間のみ  
 桜えび、京丸姫みつま、お茶、ミニリーフ ¥ 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 休 月



**034** 【仕事人：野中正子】  
**万葉食初夏の膳**  
 ※3名様以上要予約、ランチのみ  
 お茶の芽、干し柿 ¥ 1,500円

**万葉亭**  
 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

**035** 【仕事人：鈴木克則】  
**地魚と野菜のポワレ・タブナードソース**  
 ※コースのメイン料理として提供、ランチ可  
 松崎産野菜、南伊豆産魚 ¥ コース:2,800円、3,800円、5,500円

**プロヴァンス ド すずき**  
 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

**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) 休 月

**036** 【仕事人：平館亮治】  
**沼津港の魚介を使った初夏のオードブルイチョとココナッツのムース**  
 ※ディナーのみ  
 特選和牛静岡そだち、戸田のしまエビ ¥ ディナーコース:5,000円

**静岡そだちサーロインステーキコース**  
 ※要予約  
 特選和牛静岡そだち ¥ 5,000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) 休 要問合せ

**037** 【仕事人：小林昭二】  
**静岡そだちサーロインステーキコース**  
 ※要予約  
 特選和牛静岡そだち ¥ 5,000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) 休 要問合せ

**038** 【仕事人：石川光博】  
**初夏の富士山麓コース料理**  
 ※要予約  
 富士山しらす、お茶、虹鱈 ¥ ランチコース:2,500円、コース料理:5,000円

**Restaurant Mitsu**  
 富士宮市小泉2343-102 ☎ 0544-22-4439  
 38 ☎ 11:30~14:30、18:00~21:00 休 月

**039** 【仕事人：五島 励】  
**食の都 初夏のコース**  
 ※ディナーのみ、要予約  
 自家製野菜、駿河湾鮮魚 ¥ 7,560円

**め・まんま ピアンマンジェ**  
 静岡市葵区瀬名4-9-1 ☎ 054-264-2341  
 15 ☎ 11:30~14:00、17:30~21:00 休 水



**040** 【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  
 桜えび、お茶、グリーンピース、スズキ ¥ 3,000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)  
 休 不定休

**041** 【仕事人：山口祐之】  
**菊川深蒸し茶ランチ**  
 ※ランチのみ、前日までに要予約  
 ハニーキャロット、菊川深蒸し茶 ¥ 2,500円

**西欧料理サヴァカ**  
 菊川市沢水4791-11 ☎ 0537-37-1820 24  
 11:30~14:30、18:00~21:30 休 月

**042** 【仕事人：足立久幸】  
**お茶づくしコース**  
 三方原馬鈴薯、いわたしろねぎ、抹茶、しらす ¥ 2,376円

**レストランハーモニー**  
 磐田市新屋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)

**043** 【仕事人：山口一樹】  
**ふじのくに初夏のディナーコース**  
 ※要予約  
 抹茶、地魚 ¥ 4,320円~

**フランス料理タルタル**  
 浜松市中区早馬町3-8 ☎ 053-453-7334  
 38 ☎ 12:00~14:00、17:30~22:00 休 木

**044** 【仕事人：伊香賀路雄】  
**5月の海の幸のディナーコース**  
 ※要予約  
 紅ほっぺ、桜えび、鮮魚、野菜いろいろ ¥ 4,600円

**ビストロ・ド・ターバン**  
 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・火運休あり)

**045** 【仕事人：南竹英美】  
**しらすのキッシュパイ**  
 ※1,620円、2,700円のコースで選択可  
 舞阪産しらす、卵 ¥ 540円

**レストラン エビファニー**  
 浜松市中区佐鳴台2-21-26 ☎ 053-448-8818 28  
 11:30~13:30、18:00~20:30 休 水、第3木

**046** 【仕事人：白井和美】  
**小海老のプリン仕立て**  
 ※ディナータイムのシェフのおすすめコースとして提供  
 インゲン、エンドウ ¥ 5,800円

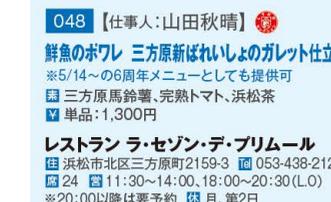
**フランス料理ソワニエ**  
 浜松市西区大平台4-14-5 ☎ 053-482-0558  
 26 ☎ 11:30~、18:00~ 休 不定休

**047** 【仕事人：遠山嘉明】  
**Mene de debut d'Été「初夏」**  
 ※ランチのみ  
 地元野菜、スズキ、県産豚肉 ¥ 3,500円

**浜名湖ロイヤルホテル「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 休 無休

**048** 【仕事人：山田秋晴】  
**鮮魚のポワレ 三方原新ばれいしょのガレット仕立て**  
 ※5/14~の6周年メニューとしても提供可  
 三方原馬鈴薯、完熟トマト、浜松茶 ¥ 2,500円

**レストラン ラ・セゾン・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(L.O)  
 ※20:00以降は要予約 休 月、第2日



**049** 【仕事人：堤 浩二】  
**ふじのくに新茶まつりディナー**  
 ※ディナーのみ  
 三ヶ日牛 ¥ 5,140円

**社の方**  
 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

**050** 【仕事人：町田 通】  
**RECO ショートコース**  
 ハニーキャロット、柿島養蜂場富士山サーモン  
 アスパラガス ¥ 3,780円

**KIARAリゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU**  
 浜松市北区三ヶ日町下尾奈366-1  
 ☎ 053-528-0130 48  
 11:30~14:00 休 無休

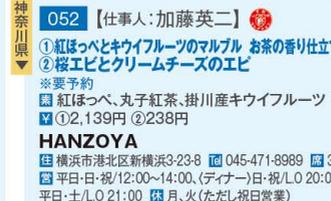
**051** 【仕事人：平松和幸】  
**近海鮮魚の和風カルパッチョ**  
 ※ディナータイムのみ  
 近海物の鮮魚、浜松産シャレット ¥ 1,200円

**ひらまつ亭**  
 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



**052** 【仕事人：加藤英二】  
**①紅ほっぺとキウイフルーツのマルブル お茶の香り仕立て**  
 ※ランチのみ  
 紅ほっぺ、丸子紅茶、掛川産キウイフルーツ ¥ ①2,139円 ②238円

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



**053** 【仕事人：早川巧磨】  
**サフラン香るトルテッリ しらすの詰めもの 春野菜のラグーの中で**  
 ※コース料理の1品として提供  
 しらす、キヌサヤ他 ¥ ディナーコース:6,000円

**アンティカ トラットリア ダル ピラーダ**  
 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

**054** 【仕事人：佐藤健司】  
**桜えびと季節野菜のピッツァ**  
 冷凍生桜えび、季節野菜 ¥ 小:1,100円、大:1,900円

**イタリアンレストラン サルーテ**  
 賀茂郡松崎町新賀170-9 ☎ 0558-43-0885 30  
 11:30~14:00(L.O)、17:30~20:00(L.O) 休 水

**055** 【仕事人：小笠原貴史】  
**駿河湾産 桜エビとアオサノリのペペロンチーノ**  
 冷凍生桜えび、伊豆高原の野菜 ¥ 1,080円

**伊豆高原 地元食材豊富なイタリアン ミラコロ**  
 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)

**056** 【仕事人：小関雅彦】  
**地産地消 初夏のコース**  
 ※ランチのみ  
 天城紅虹あまご、浜松ブルーベリー、初夏野菜、アワビ ¥ 4,320円

**伊豆高原ミッシェルガーデンコート ラヴィータ エ ペッラ**  
 伊東市川奈1439-1 ☎ 0557-44-4555 40  
 11:30~14:00(L.O)、17:30~20:00(L.O) 休 不定休



**057** 【仕事人：笹俣江梨子】  
**駿河湾より旬の魚のアンコーナ風**  
 地魚、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) 休 火



**058** 【仕事人：早川巧磨】  
**サフラン香るトルテッリ しらすの詰めもの 春野菜のラグーの中で**  
 ※コース料理の1品として提供  
 しらす、キヌサヤ他 ¥ ディナーコース:6,000円

**アンティカ トラットリア ダル ピラーダ**  
 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：山口一樹】  
**ふじのくに初夏のディナーコース**  
 ※要予約  
 抹茶、地魚 ¥ 4,320円~

**フランス料理タルタル**  
 浜松市中区早馬町3-8 ☎ 053-453-7334  
 38 ☎ 12:00~14:00、17:30~22:00 休 木

**058** 【仕事人:青木一敏】  
**桜海老のピスコ**  
 ※ランチメニュー  
 桜えび、トマト ¥ 648円

ホテルクエスト清水 レストラン&バー「クオモ」  
 静岡県清水区真砂町3-27 ☎054-366-7101  
 30 ☎11:30~14:00(L.O.)、18:00~22:00(L.O.)  
 休日(ディナータイムのみ)

**059** 【仕事人:西谷文紀】  
**ふじのくに 五感を刺激するestate**  
 ※要予約(3日前から)  
 特選和牛静岡そだち、折戸なす、  
 高糖度トマト「アメーラ」、クラウンメロン  
 ¥ 15,000~20,000円  
**NORI**  
 藤枝市時ヶ谷964-3 ☎054-641-4778 20  
 11:30~14:00、18:00~20:30 火、第1月

**060** 【仕事人:大内謙治】  
**桜えびとオレンジのPasta**  
 ※要予約  
 桜えび、高糖度トマト「アメーラ」  
 ¥ 2,300円~  
**ATELIER M.O.F**  
 掛川市中央1-4-15 望月ビル2F ☎0537-23-4322  
 24 ☎(ランチ)平日/11:00~14:30  
 土日・祝/11:30~15:00(テナー)/17:30~22:30 不定休

**061** 【仕事人:鈴木健宏】  
**しらすと青のりのピッツァ**  
 ※ディナーのみ  
 舞阪しらす、浜名湖青のり ¥ 1,400円

トラットリア ドッピオ  
 浜松市中区早出町1213-9 ☎053-460-9566  
 18 ☎11:30~14:00(L.O.)、18:00~20:30(L.O.)  
 休水、第2火



**西洋料理**  
*Western-style*

**062** 【仕事人:鈴木 功】  
**駿河湾産 桜えびとじゃこの  
ペペロンチーニ**  
 素干し桜えび、ちりめんじゃこ ¥ 864円

小さな宿&レストランしいの木やま  
 賀茂郡南伊豆町伊波2222-2 ☎0558-67-2111  
 18 ☎12:00~14:30(L.O.)、18:00~19:45(L.O.)  
 休(昼)火、水、木(夜)不定休・予約制

**063** 【仕事人:御法川輝雄】  
 下田の夏鹿  
 下田産鹿、野菜  
 ¥ 2,480円

スペイン料理  
**MINORIKAWA**  
 下田市1-1-12 ☎0558-27-0806  
 16  
 17:30~22:00(L.O.)  
 休木



**064** 【仕事人:中村直樹】  
**静岡茶のブリュレ**  
 ※電話にて要予約  
 お茶 ¥ 400円

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



**065** 【仕事人:杉戸伸嘉】  
**駿河湾近海魚介と  
伊豆ニューサマーオレンジのマリネサラダ**  
 ※要予約、10名様以上のコース料理の1品として提供  
 伊豆ニューサマーオレンジ、駿河湾近海魚介  
 ¥ 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

**066** 【仕事人:白鳥嘉宏】  
**初夏の新茶と欧風ステーキランチコース**  
 ※要予約、ランチのみ  
 静岡牧之原茶「望」、三方原馬鈴薯、にんじん  
 ¥ 3,780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**  
 静岡市葵区昭和町6-1 ☎054-251-0066  
 70 ☎11:30~14:00、17:30~22:00 休月



**067** 【仕事人:木下貴年】  
 ①駿河湾の金目鯛ニエルと桜海老、わさびのソース  
 ②お茶クリームパスタ  
 ③県内産地産鶏のコンフィ ※要予約  
 桜えび、金目鯛、お茶 ¥ 3,500円

静岡グランドホテル中島屋  
 静岡市葵区榎屋町3-10 ☎054-253-1151  
 40 ☎11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30  
 ※ディナーのみ予約制 無休

**068** 【仕事人:鈴木克典】  
**白身魚と桜海老のムースパイ包み焼き  
ナンチュアソース**  
 ※要予約、パーティプランの1品として提供  
 干し桜えび ¥ コース:7,000円

オークラアクトシティホテル浜松  
 浜松市中区板屋町111-2 ☎053-522-5312  
 予約内容に応じて席を確保 要問合せ 無休

**069** 【仕事人:古橋義徳】  
**お茶としらすと家康公に乾杯**  
 ※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)  
 お茶、しらす、三方原馬鈴薯、地元野菜と食花  
 ¥ 2,310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.)  
 休火、第1月(祝日除く)



**中華料理**  
*Chinese*

**070** 【仕事人:金森義男】  
**桜えびチャーハン**  
 ※ランチのみ  
 桜えび ¥ 1,500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 夜夜は予約のみ 休月

**071** 【仕事人:中沢直也】  
**生桜えびのワサビ和え  
揚げ桜エビの甘酢漬**  
 ※5,000円以上のコース料理の前菜盛り合わせの一部  
 生桜えび ¥ 5,000円

ホテルサンパレー富士見 古奈青山  
 静岡市国市古奈185-1 ☎055-947-3100  
 70 ☎11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)  
 休無休

**072** 【仕事人:中沢隆彌】  
**金目鯛のお茶と桜海老入り  
菜食県ソース炒め**  
 静岡牧之原茶「望」、干し桜えび、金目鯛 ¥ 2,100円

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

**073** 【仕事人:藤井龍也】  
 ①駿河湾産しらす入り炒飯  
 ②駿河湾産しらすと三島野菜入り中華サラダ  
 駿河湾産しらす ¥ ①1,100円 ②1,400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.) 休水

**074** 【仕事人:水野孝泰】  
**桜えび入りシューマイ**  
 桜えび ¥ 4個1,200円

広東料理 菓  
 静岡市葵区榎屋町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.) 休火

**075** 【仕事人:小野田徹】  
**フォアグラ入り湧水ポーク黒酢スタ**  
 青梗菜、富士湧水ポーク ¥ 2,050円

静岡グランドホテル中島屋  
 静岡市葵区榎屋町3-10 ☎054-253-1151  
 140 ☎11:30~14:00(L.O.)  
 土日祝/11:30~14:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)  
 休無休

**076** 【仕事人:久保山正美】  
**小海老とアスパラの炒め  
~大井川桜えびソース仕立て~**  
 大井川桜えび、清水産アスパラ ¥ 2,050円

静岡グランドホテル中島屋  
 静岡市葵区榎屋町3-10 ☎054-253-1151 140  
 11:30~14:00(L.O.)、土・日・祝/11:30~14:30(L.O.)  
 17:30~20:30(L.O.) 休無休

**077** 【仕事人:津村 豪】  
**「桜蝦干煽露笋」二色アスパラの  
干し桜えび入り辛味炒め**  
 素干し桜えび ¥ 2,800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.) 休無休

**078** 【仕事人:高橋 宏】  
**青梗菜のお茶の香り煮  
しらすの旨味を添えて**  
 しらす、緑茶 ¥ 1,490円

八幡四川飯店  
 静岡市駿河区八幡3-12-1 ☎054-283-0080  
 120 ☎平日/11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)  
 土日祝/11:30~14:30(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 休無休

**079** 【仕事人:望月 一】  
**豚細切りとバクチャーのピリ辛炒め**  
 養生香菜、いわししろねぎ(入荷時)、TEA豚  
 ¥ 1,836円

中国料理 盛旺  
 静岡市清水区袖師町1098 ☎054-366-6096  
 50 ☎11:30~14:00、17:00~21:00  
 休月(祝日の場合は営業、火休み)

**080** 【仕事人:寺田 稔】  
**地元の有機野菜の干し貝柱煮**  
 掛川産有機無農薬野菜  
 ¥ 1,100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 休日

**081** 【仕事人:岡部 悟】  
**徳川家康公 姫様薬膳 ~お茶々様~**  
 御前崎つゆひかり、素干し桜えび、抹茶、香茶  
 ¥ 量:3,500円、夜:5,000円

中国料理 鳳凰  
 浜松市中区板屋町110-17 ホテルクラウンパレス浜松  
 ☎053-454-0632 145  
 11:30~14:30、17:30~21:30 休無休

**082** 【仕事人:正木賢二】  
**つゆひかりと鯖のグリル  
うにの味わいで**  
 つゆひかり ¥ コース:6,000円

中国料理 鳳凰  
 浜松市中区板屋町110-17  
 ホテルクラウンパレス浜松  
 ☎053-454-0632  
 145  
 11:30~14:30  
 17:30~21:30  
 休無休



**083** 【仕事人:内田祥三】  
**白身魚と地産野菜  
お茶香るソースかけ**  
 静岡茶、浜松産旬の野菜 ¥ 1,880円

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



**084** 【仕事人:稲野秀幸】  
**抹茶プリン**  
 ※昼・定食、夜・コースで選択可  
 県内産抹茶 ¥ 430円

蘭天  
 浜松市東区半田山4-41-1 ☎053-435-4656  
 54 ☎11:30~14:00(L.O.)、平日/17:30~20:30(L.O.)  
 土日祝/17:00~20:30(L.O.) 休水

**その他**  
*Others*

**085** 【仕事人:勝又 信】  
**駿河湾丸かじり「駿河井」**  
 ※ランチのみ  
 桜えび、しらす ¥ 880円

レストランあざれあ  
 静岡市駿河区馬淵1-17 県男女共同参画センターあざれあ附  
 ☎054-273-8588 50 ☎10:30~16:00  
 休第1-3・5日曜、祝日、年末年始

**086** 【仕事人:久保田良一】  
**お茶とん井**  
 お茶、豚肩ロース ¥ 1,404円

井厨房 シェ・くぼた  
 浜松市浜北区善地389 ☎053-586-9901  
 20 ☎11:30~14:00、18:00~21:00 休木

**菓子・喫茶**  
*Cafe & Dessert*

**087** 【仕事人:小内正敬】  
**ぐり抹茶ブリュレ**  
 伊豆鶏菜さんの卵、ぐり茶、米粉  
 ¥ 432円

レマンの森  
 伊東市八幡野1244-91 ☎0557-51-8117  
 20 ☎9:00~18:00 休水



088 【仕事人：飯塚千佳子】

### まっちゃジェラート

※ 粉末茶、丹那牛乳  
¥ 250円

### クリーム・ド・クオーレ

住 三島市一番町7-19 ☎ 055-976-9000 8 8  
営 11:00~18:00 休 日、祝、第3水曜午後

089 【仕事人：鈴木孝男】

### 富士山バウム

※ 箱根西麓茶  
¥ 1,674円

### 有)ローヤル

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

090 【仕事人：柴沼武史】

### お茶ホワイトサブレ

※ お茶(抹茶)  
¥ 530円

### 有)blueberry

住 三島市佐野見晴台  
1-21-10  
☎ 055-988-7188  
営 10:00~19:30  
休 不定休  
(詳しくはHPをご覧ください)



091 【仕事人：杉澤ひとみ】

### フルーツ・お野菜・お茶のデザートプレート ~ 4品+お飲物付き ~

※14:00~17:00の間提供

※ ニューサマーオレンジ、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

住 三島市本町14-31 ☎ 055-976-2303  
営 50 9:00~20:00 休 夏期、年末

092 【仕事人：竹川 亨】

### 富士のやぶ北茶パンナコッタ ~初摘新茶クッキー添え~

※ JA遠州中央農協牛乳、富士のやぶ北茶、静岡粉末茶  
¥ 450円

### Dande-lion ダンデ・ライオン

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



093 【仕事人：山本浩之】

### 濃い茶大福(緑茶)、 恋い茶大福(ほうじ茶)

※ あしたか緑茶、ほうじ茶  
¥ 165円

### お菓子処 ヤマモト

住 沼津市柳町3-73 ☎ 055-921-8565  
営 9:00~18:00 休 火

中部

094 【仕事人：鈴木良典】

### ファヴール

※ 静岡産抹茶、いちご  
¥ 380円

### 鈴木菓子舗

住 焼津市高新田1906-1  
☎ 054-622-2330  
営 10:00~19:00  
休 火



095 【仕事人：中西利幸】

### お茶サンド

※ 岡部産緑茶  
¥ 135円

### パティスリー ジュ ドゥ ミュゲ

住 藤枝市岡部町内谷900-4 ☎ 054-667-5104  
営 10:00~19:00 休 火

096 【仕事人：太田亜美】

### 静岡抹茶のロールケーキ

※要予約

※ 静岡産まれ(卵)、抹茶 ¥ 1,296円

### パティスリー ブルクワ バ?

住 藤枝市田沼3-1-25 ☎ 054-637-2818  
営 平日/9:00~18:00 土・日・祝/9:00~19:00  
休 火(臨時休業あり)

097 【仕事人：山下恵巳】

### まきのはらプリン

※ 牧之原産茶葉  
¥ 250円

### 桃林堂菓子舗

住 牧之原市地頭方925-2 ☎ 0548-58-0404  
営 7:30~19:30 休 水



098 【仕事人：鈴木一弘】

### 牧之原台地「大茶園クッキー」

※ 牧之原茶  
¥ 540円

### ふるさと創業処 扇松堂

住 牧之原市扇間239-1-2 ☎ 0548-28-0036  
営 8:30~19:30 休 水(GW、年末年始、彼岸は営業)

099 【仕事人：大竹秀一郎】

### お茶餅どら焼

※ お茶  
¥ 162円

### 献上菓舗 大竹屋

住 菊川市半濱3135 ☎ 0537-35-2339  
営 8:45~19:30 休 水

100 【仕事人：伊藤光男】

### 掛川茶羊かん

※ 掛川深蒸し茶  
¥ 691円

### 伊藤菓子舗

住 掛川市中町3-17 ☎ 0537-22-2496  
営 8:00~19:00 休 水



101 【仕事人：浅岡英明】

### 森町抹茶のロールケーキ

※要予約(生菓子のためタテ方品切れの場合あり)

※ 森の抹茶 ¥ 1,200円

### 桃葉匠 あさおか

住 周智郡森町草ヶ谷389-1 ☎ 0538-85-2440  
営 8:00~19:00(水曜 10:00~17:00)  
休 無休(臨時あり)

102 【仕事人：中島 基】

### ①森町ショコラ(煎茶) ②あんぱん饅頭(煎茶)

※ 静岡県産煎茶  
¥ ①110円 ②135円

### 菓子司 中島屋

住 周智郡森町森1555-2 ☎ 0538-85-2310  
営 8:00~19:00 休 水

103 【仕事人：鈴木勝之】

### 静岡茶エクレール

※ 川根茶  
¥ 324円

### アクトプラザ2F

「ホテルオークラバーカリー&カフェ」  
住 浜松市中区板屋町111-2 ☎ 053-459-0729  
営 84 10:00~19:00 休 元旦

104 【仕事人：阪本浩美】

### 桜えびのガレット

※ 素干し桜えび  
¥ 180円

### プティカザリス

住 浜松市中区板屋町518 ☎ 053-456-1510  
営 50 11:30~16:00 売切れ次第閉店  
休 土、日、祝

105 【仕事人：新居義信】

### お茶の里

※ お茶  
¥ 150円

### 桃ふる里

住 浜松市北区豊岡町415-1 ☎ 053-437-1228  
営 店舗/9:30~18:30 店舗/無休

106 【仕事人：小林恵理子】

### 新茶の砂糖を使用しない シフォンケーキ

※ 茶、浅羽産小麦粉 ¥ 648円(1/4カット)

### 小林レシビ開発株式会社

直営店：花のようなケーキ  
住 浜松市浜北区新原3224-1 ☎ 053-489-8711  
営 9:00~18:00 休 水(臨時休業あり)



107 【仕事人：鈴木美保子】

### 桜えび焼ドーナツ

※ 桜えび  
¥ 173円

### ピアノ正明堂

住 浜松市浜北区区呂2568-1 ☎ 053-588-7650  
営 8:30~18:30 休 月、第3火

108 【仕事人：小松裕勤】

### 生餅もち

※ 栃の実  
¥ 130円

### 小松屋製菓

住 浜松市天竜区水窪町奥領家3263-4  
☎ 053-987-0203 営 9:00~18:30 休 木

# 静岡の“逸品”をプレゼント!

桜色に輝く海の妖精

## 素干し桜えび(40g×3袋) 3名様

### 応募方法

・はがき 〒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  
・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お勧め  
め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5月18日(月)必着

発送予定：6月上旬 ※厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表と  
させていただきます。

お問合せ / 静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課  
TEL.054-221-3389(受付時間/土日・祝日除く 9:00~17:00)

【個人情報について】  
お客様からいただいた個人情報は、賞品の抽選・発送に利用させていただきます。また、当該業務の委託  
に必要な範囲内で委託先に必要な範囲で委託先に提供する場合を除き、個人情報をお客様の承諾なく第  
三者に提供致しません。(法令により開示を求められた場合を除く)

### 今回のプレゼント



国内では唯一静岡県で漁獲される桜えびの素干し。  
天日乾燥による鮮やかな桜色、旨味と風味、カルシウムなど豊富  
な栄養素が凝縮した逸品。

認定事業者：静岡県桜海老加工組合連合会  
販売場所：連合会事業者、県内スーパー

# 食材の王国・静岡を自慢したくなる1冊

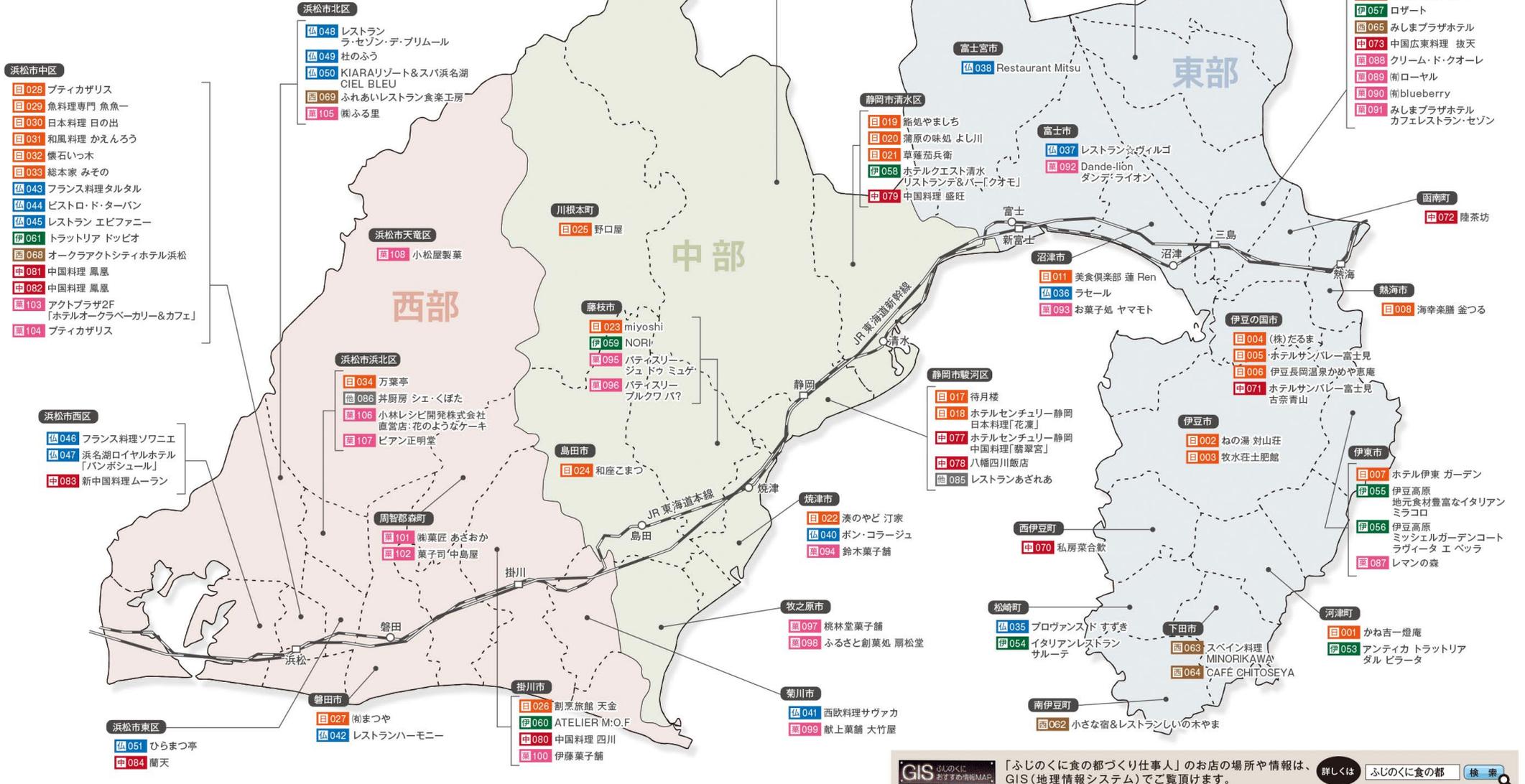


今期、新たに表彰された23名の  
仕事人や団体、「The仕事人の  
Year 2014」の情報などを収  
録。静岡食材の魅力と共に、料理  
人の理念なども読めるレストラ  
ンガイドです。  
今回の2015年度版より、電子書  
籍も同時発売します。

SHIZUOKA グルメガイド  
ふじのくに食の都づくり仕事人 2015  
体 裁：書籍/四六判変形  
フルカラー144ページ  
販売価格：書籍/920円+税  
電子版/500円+税  
販売先：県内全域、首都圏、関西圏、中京圏の書店  
Amazon、楽天など  
発行日：平成27年3月下旬  
発行：有限会社マイルスタッフ  
発売：株式会社インプレス  
制作協力：静岡県農林水産振興会

# ふじのくに食の都 仕事人に会いに行こう。

まずはあなたのお住まいの近隣から巡るもよし。  
目をつぶって触れた場所に行くもよし。  
食べたいジャンルなどから、  
好みの料理を見つけてみてください。



素材の旨味がつまった

海山の鮭。



清水港水揚  
天然鮭

清水港  
河岸の市  
まぐろ館2F

静岡市清水区島崎町149

☎054-351-1223

10:00~22:00 年中無休  
(ラストオーダー21:00)

清水港 海山 検索

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



清水港  
海山  
SHIMIZU PORT KAIZAN



伝えていきたい、  
本物の味。

やいづかつおぶし



地域ブランド認定 焼津市指定無形文化財 焼津鰯節伝統技術研鑽会  
焼津鰯節水産加工業協同組合  
焼津市上小杉9-1 Tel.054-631-4700 www.katsuobushi-kyo.or.jp

広告

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



ふじのくに 食の部 仕事人ウィーク初夏  
静岡食へ歩き手帖  
2015.5/1(金)～5/15(金)



「食の部 仕事人ウィーク 初夏」  
2015.5/1(金)～5/15(金)

〈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 静岡県静岡市葵区造手町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)

ふじのくに食の部

検索