

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。



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。周りを囲うビュ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「タルマツ」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て上質です。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。

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。

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



日本料理 壽し半 監席
〒承松市東区半町 1720
053-433-1421
11:30~14:30(L.O)
17:30~20:30(L.O)
※ 月、第1・2火

【仕事人：高林秀幸】
【特別メニュー】
029 引山で捕らえた天然猪 菜ちか煮込み



うなぎの和食処 松の家
〒承松市西区山崎町2306-4 053-487-0108
100 (平日)10:30~15:00、17:00~20:30
10 (土日粉)10:30~20:30 ※ 火(1度、火運休あり)

【仕事人：新村浩利】
028 浜名湖牡蠣カキ丼

【仕事人：松山順太郎】
027 春野猪の塩ビール煮

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー



【仕事人：伊藤守】
026 三日月牛のハロー口煮込み
京丸炬ねきと香草、柚子の香りの泡
三方原産旬野菜添え ※夜の営業時間のみ
※ 鹿肉、マコモダケ
1,500円
1,500円
万葉亭
030 【仕事人：野中正子】
【特別メニュー】
030 三日月牛のハロー口煮込み

【仕事人：尾国克行・杉山 尚】
034 果食材を使用したフレンチコース
034 果食材を使用したフレンチコース
【仕事人：尾国克行・杉山 尚】
034 果食材を使用したフレンチコース

【仕事人：鈴木克則】
033 伊豆のジエと冬野菜のコース
033 伊豆のジエと冬野菜のコース
【仕事人：鈴木克則】
033 伊豆のジエと冬野菜のコース

【仕事人：鈴木克則】
033 伊豆のジエと冬野菜のコース
033 伊豆のジエと冬野菜のコース
【仕事人：鈴木克則】
033 伊豆のジエと冬野菜のコース

【仕事人：加藤久也】
032 本日のおすすめ
032 本日のおすすめ
【仕事人：加藤久也】
032 本日のおすすめ

【仕事人：加藤久也】
032 本日のおすすめ
032 本日のおすすめ
【仕事人：加藤久也】
032 本日のおすすめ



【仕事人：大城豊晴】
031 限定~年忘れ~
031 限定~年忘れ~
【仕事人：大城豊晴】
031 限定~年忘れ~

【仕事人：野中正子】
030 万葉亭
030 万葉亭
【仕事人：野中正子】
030 万葉亭

【仕事人：五島 励】
039 仕事人 冬のコース
039 仕事人 冬のコース
【仕事人：五島 励】
039 仕事人 冬のコース

【仕事人：石川光博】
038 富士山麓 冬至祭コース料理
038 富士山麓 冬至祭コース料理
【仕事人：石川光博】
038 富士山麓 冬至祭コース料理

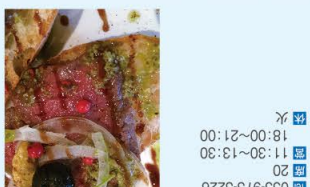
【仕事人：小林昭二】
037 ①ふじのくにフレンチコース
037 ①ふじのくにフレンチコース
【仕事人：小林昭二】
037 ①ふじのくにフレンチコース

【仕事人：足立久幸】
042 伊豆産のミートボールグリルとチーズ焼き
042 伊豆産のミートボールグリルとチーズ焼き
【仕事人：足立久幸】
042 伊豆産のミートボールグリルとチーズ焼き

【仕事人：足立久幸】
042 伊豆産のミートボールグリルとチーズ焼き
042 伊豆産のミートボールグリルとチーズ焼き
【仕事人：足立久幸】
042 伊豆産のミートボールグリルとチーズ焼き

【仕事人：大川 大】
035 伊豆シカ肉のタルテニ二
035 伊豆シカ肉のタルテニ二
【仕事人：大川 大】
035 伊豆シカ肉のタルテニ二

【仕事人：平舘亮治】
036 駿河湾手長海老のホシ
036 駿河湾手長海老のホシ
【仕事人：平舘亮治】
036 駿河湾手長海老のホシ



【仕事人：大川 大】
035 伊豆シカ肉のタルテニ二
035 伊豆シカ肉のタルテニ二
【仕事人：大川 大】
035 伊豆シカ肉のタルテニ二

【仕事人：太田豊彦】
045 ランチコース「ソレナユ」
045 ランチコース「ソレナユ」
【仕事人：太田豊彦】
045 ランチコース「ソレナユ」

【仕事人：伊香賀隆雄】
044 12月の海の幸のフレンチコース
044 12月の海の幸のフレンチコース
【仕事人：伊香賀隆雄】
044 12月の海の幸のフレンチコース

【仕事人：山口一樹】
043 ふじのくに冬のフレンチコース
043 ふじのくに冬のフレンチコース
【仕事人：山口一樹】
043 ふじのくに冬のフレンチコース

【仕事人：山口一樹】
043 ふじのくに冬のフレンチコース
043 ふじのくに冬のフレンチコース
【仕事人：山口一樹】
043 ふじのくに冬のフレンチコース

【仕事人：白井和美】
048 豪華ビュッフェのみ
048 豪華ビュッフェのみ
【仕事人：白井和美】
048 豪華ビュッフェのみ

【仕事人：中道 敦】
047 冬の食の都クリスマスランチコース
047 冬の食の都クリスマスランチコース
【仕事人：中道 敦】
047 冬の食の都クリスマスランチコース

【仕事人：南竹英美】
046 静岡そだち生のフレンチコース
046 静岡そだち生のフレンチコース
【仕事人：南竹英美】
046 静岡そだち生のフレンチコース

【仕事人：山口祐之】
041 サウチカ恒例
041 サウチカ恒例
【仕事人：山口祐之】
041 サウチカ恒例

【仕事人：小関雅彦】
054 地産地消 旬菜コース
054 地産地消 旬菜コース
【仕事人：小関雅彦】
054 地産地消 旬菜コース

【仕事人：町田 通】
050 RECO ショートコース
050 RECO ショートコース
【仕事人：町田 通】
050 RECO ショートコース

【仕事人：山田秋晴】
049 Menu Noël 2014
049 Menu Noël 2014
【仕事人：山田秋晴】
049 Menu Noël 2014

【仕事人：山田秋晴】
049 Menu Noël 2014
049 Menu Noël 2014
【仕事人：山田秋晴】
049 Menu Noël 2014

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：南竹英美】
046 静岡そだち生のフレンチコース
046 静岡そだち生のフレンチコース
【仕事人：南竹英美】
046 静岡そだち生のフレンチコース

【仕事人：平松和幸】
051 浜名湖ホークのフレンチコース
051 浜名湖ホークのフレンチコース
【仕事人：平松和幸】
051 浜名湖ホークのフレンチコース

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー



【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー
052 猪と秋の味覚のラクー
【仕事人：磯山光男】
052 猪と秋の味覚のラクー

055 【仕事人：小笠原貴史】
あしたか牛ほほ肉の赤ワッペン煮

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

057 【仕事人：青木一敏】
エリ藤子肉のロースト タタキと生肉のソース
【特別】
お肉の旨味を
引き出す

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)の仔猪のラクー知え

062 【仕事人：大器匡伸】
静岡そだちのローストエール
【特別】
お肉の旨味を
引き出す

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】
南伊豆の山で育った猪の
ラクーバスタ

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：貝沼橋男】
香のタルト・ショコラとバリエ
①香のタルト・ショコラとバリエ
②炭を溜めたワッペンとカニエムニエル

070 【仕事人：古橋義徳】
冬至祭に乾杯 ツルコース

071 【仕事人：金森義男】
ジエ猪のやわか煮込み

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：正木賢二】
中国料理 鳳凰

085 【仕事人：小笠原貴史】
あしたか牛、増島農園のきで、伊豆高原野菜

086 【仕事人：大器匡伸】
静岡そだちチホ低温ロースト

087 【仕事人：高木富士夫】
ビーチ(生ハツタ)の仔猪のラクー知え

088 【仕事人：大器匡伸】
静岡そだちのローストエール

089 【仕事人：御法川輝雄】
鉄砲で仕留めた下田の鹿 炭火焼

090 【仕事人：中村直樹】
下田産・金目鯛と地海苔のバスタ

091 【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

092 【仕事人：杉戸伸崇】
みしまずサホチリ

093 【仕事人：白鳥嘉宏】
「冬至祭」
駿河ヤマモと黒毛和牛のコース

094 【仕事人：貝沼橋男】
香のタルト・ショコラとバリエ
①香のタルト・ショコラとバリエ
②炭を溜めたワッペンとカニエムニエル

095 【仕事人：水野孝泰】
静岡そだちと季節の野菜蒸し

096 【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

097 【仕事人：高橋 宏】
牛ホホ肉と県産野菜の煮込み

098 【仕事人：寺田 稔】
静岡牛のステーキ 野菜ソース

099 【仕事人：岡部 悟】
遠州夢咲牛ときのこの炒め特盛盛り

100 【仕事人：正木賢二】
中国料理 鳳凰

101 【仕事人：正木賢二】
中国料理 四川

102 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

103 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

104 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

105 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

106 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

107 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

108 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

109 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

110 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

111 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

112 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

113 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

114 【仕事人：正木賢二】
中国料理 蘭天

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・テ・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

- 島田市**
- 018 和座こまつ

- 藤枝市**
- 017 魚菜旬彩 実和
 - 058 NORI
 - 093 バティスリー フルクワ ハ?

- 牧之原市**
- 094 ふるさと創業処 扇松堂
 - 095 創業季季 御菓子司 扇子家
 - 096 桃林堂菓子舗

- 菊川市**
- 041 西欧料理サヴァカ

- 静岡市葵区**
- 009 御所丸
 - 010 割烹みなかみ
 - 011 水塩土菜
 - 012 油山苑
 - 039 め・まんま ビアンマンジェ
 - 068 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
 - 075 広東料理 素

- 静岡市清水区**
- 015 草薙茹兵衛
 - 016 鮎処やましち
 - 057 ホテルグレスト清水 レストランテ&バー「クオモ」

- 静岡市駿河区**
- 013 待月楼
 - 014 ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」
 - 076 ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」
 - 077 八幡四川飯店
 - 084 レストランあざれあ

- 松崎町**
- 038 プロヴァンス ドすずき
 - 053 イタリアンレストラン サルテ

- 御殿場市**
- 066 YAKITTORIA INAHO

- 富士市**
- 037 レストラン☆ヴィルゴ
 - 091 Dande-lion ダンデ・ライオン

- 沼津市**
- 036 ラセール
 - 090 お菓子処 ヤマモト

- 長泉町**
- 087 Anniversary Sweets HAPPINESS

- 伊豆の国市**
- 003 (株)だるま
 - 072 ホテルサンバレー富士見 吉奈青山

- 三島市**
- 006 みしまプラザホテル
 - 007 (有)登喜和
 - 034 みしまプラザホテル カフェレストラン・セゾン
 - 035 Brasserie Mugi3
 - 056 ロザート
 - 067 みしまプラザホテル
 - 074 中国広東料理 抜天
 - 088 甘味茶屋 水月
 - 089 衛blueberry

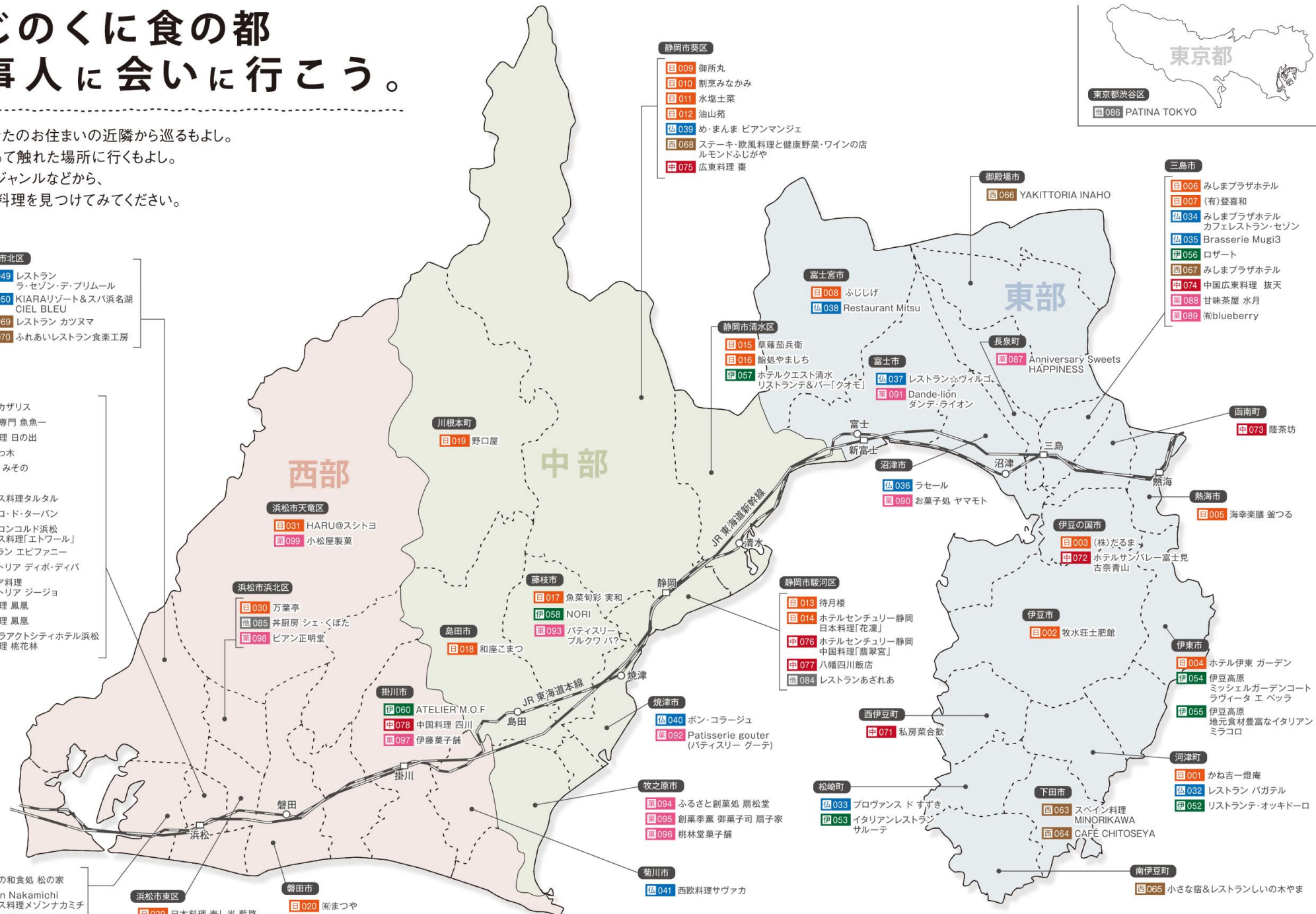
- 函南町**
- 073 陸茶坊

- 熱海市**
- 005 海幸楽膳 釜つる

- 伊東市**
- 004 ホテル伊東 ガーデン
 - 054 伊豆高原 ミッシェルガーデンコート ラヴィータ エ ベッラ
 - 055 伊豆高原 地元食材豊富なイタリアン ミラコロ

- 河津町**
- 001 かね吉一燈庵
 - 032 レストラン バガテル
 - 052 レストランテ・オッキードーロ

- 南伊豆町**
- 065 小さな宿&レストランしいの木やま



GIS 地理情報システム [「ふじのくにに食の都づくり仕事人」のお店の場所や情報は、詳しくは 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

お問い合わせ 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)

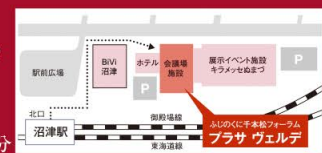
Tel.054-221-2689

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

