 ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク

静岡 食べ歩き手帖

テーマ

「収穫祭」

開催期間

2015.11/1(日)~11/30(月)

できました!!

 ふじのくに食の都
静岡おいしいナビ



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



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。



ふじのくに食の都 静岡おいしいナビ

食の都しずおかの“おいしい”がつまったウェブサイトができました!



しずおかの
美味しい
食材を

しずおかの
食材を使った
料理を

しずおかの
食材を使った
レシピを

3つの“おいしい”を検索できます


<http://www.shizuoka-oishii.jp>

静岡おいしいナビ!

検索 

または



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**

静岡の

おいしいを

召し上がれ!



 ふじのくに 食の都
仕事人ウィーク

◆ テーマ 「収穫祭」

◆ 開催期間 2015. 11/1(日)~11/30(月)

Contents

04. 目次
06. 岩井比呂志
「遠州灘自慢の食材を味わい尽くす」
07. 佐藤健司
「豊かな香りが素材を活かすトッピングに」
08. 渡邊直樹
「秋の味覚を和洋折衷の「バルサ味噌酢」とともに」
09. 中道 敦
「一品一品が教えてくれるふじのくにの食の豊かさ」
10. 杉澤ひとみ
「素材の魅力を重層的に味わうデザートプレート」
11. 寺田 稔
「野菜のうまさを引き出す味付けの妙」
12. 県産食材×仕事人 ~仕事人紹介~
22. 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8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。

遠州灘
天然とらふぐ料理



【料金】
単品1,000円～ コース11,000円～
【主な使用県産食材】
● 遠州灘天然とらふぐ

刺身の鶴盛りは、4人前のご注文の際にご希望でおつくりします(無料)。

沖干しスルメイカと
ネギのピッツァ



【料金】
小850円 大1,600円
【主な使用県産食材】
沖干しスルメイカ

遠州灘自慢の食材を
味わい尽くす。

026 日本料理 日の出 / 浜松市中区

透明感とツヤのあるてっさ(刺身)は、噛むうちに引き締まった身から上品な甘みが口の中に広がる。ふっくらとした身から脂と旨味が混ざり合いながら染み出すふぐの唐揚げやコリコリとした食感を楽しめる身皮のしゃぶしゃぶ、出汁がおいしいちり鍋など、遠州灘自慢の天然とらふぐを存分に堪能できる。

仕事人 岩井比呂志

「割烹旅館日の出」で30年間腕を振るい、2013年に独立。鎗山寺割烹調理師会名誉会長、静岡県ふぐ協会副理事長等。

私が惚れた 遠州灘天然とらふぐ
全国的にも漁獲量の多い遠州灘天然とらふぐは、ほのかな甘みと程よい噛み応えが特徴です。舌が発達していないとわからないと言われるほど繊細な味を感じてください。



豊かな香りが素材を活かす
トッピングに。

051 イタリアンレストラン サルデーテ / 賀茂郡松崎町

窯を開けるとにんにくで香りづけしたオリーブオイルと国産100%の小麦粉で手づくりした生地の香ばしさが漂う。スルメイカは弾力のある歯応えで、海風による天然の塩味と燻製のような旨みが凝縮されている。オリジナルブレンドのチーズのコクが豊かな味わいを、生地にとっぷりとのったネギが「和」の風味を感じさせる。

仕事人 佐藤健司

家具メーカー勤務から料理の世界に入った異色の経歴。イタリアの7店舗で修行。2004年にサルデーテをオープン。

私が惚れた 沖干しスルメイカ
漁港へ戻る船の上で干した沖干しスルメイカは、海風による塩分が程よく効いています。生と乾きの間の、柔らかくもプリッと歯応えがある「いいとこどり」した食材です。



秋の焼き野菜 バルサ味噌酢



【料金】
1,080円(ディナーのみ)
【主な使用県産食材】
川根産美味しいたけ

秋の味覚を和洋折衷の「バルサ味噌酢」とともに。

020 和座こまつ / 島田市

島田産の旬の食材を使用した焼野菜は彩りも豊か。シンプルな調理法が、その魅力を最大限に引き出している。肉厚で「ぶりっ」とした歯応えと芳香な風味のしいたけから溢れる旨みに、思わず口元が緩む。バルサミコ酢の酸味と数種類をブレンドした味噌の甘みが絶妙な「バルサ味噌酢」とともに召し上がれ。

仕事人 渡邊直樹

実家の料理店を継いだ後、創作和食の店「和座こまつ」としてリニューアル。バラなど、地元の素材を積極的に活用。

私が惚れた 川根産美味しいたけ
まずは、肉厚でボリューム感があることが魅力です。やわらかいうえに、味もクセがないので食べやすいと思います。秋らしい食材ということもありメインにしました。



ふじのくに食の都 フルコース 収穫祭



※選択メニューの一部を紹介

【料金】
4,500円～(メニューによって追加料金)
【主な使用県産食材】
桜えび、特選和牛静岡そだち、遠州野菜等

一品一品が教えてくれる ふじのくにの食の豊かさ。

045 Maison Nakamichi / 浜松市西区

表面をカリッと焼き上げられた特選和牛静岡そだちは甘みや旨みが凝縮され、赤ワインソースのフルーティーさと相まって味に深みを増している。浜名湖産あさりと駿河湾の桜えびの旨みがギュッと詰まった浜名湖バイヤベースやオードブルにも県産食材をふんだんに使用。収穫祭にふさわしいフルコース。

仕事人 中道敦

英国での日本大使公邸料理人、東京・浜松のホテルレストランでの料理長を経験。地産地消や食育にも力を入れる。

私が惚れた 特選和牛静岡そだち
キメが細かく上質な肉質で脂は甘く、ジューシーです。焼くと香ばしく醇醇な香りが楽しめます。ワインのソース、岩塩、わさび醤油等どんなソースとも合います。





秋の
デザートプレート

[料金]
1,500円(飲み物付)
[主な使用県産食材]
● 美黄卵、三島甘藷



無農薬野菜の
中華飯

[料金]
920円
[主な使用県産食材]
旬の無農薬野菜

※使用される野菜の種類は、季節や仕入れ状況で変わります。

素材の魅力を重層的に味わう
デザートプレート。

085 みしまプラザホテル カフェレストラン セゾン / 三島市

らせん状の造形が美しいモンブランの斜面を滑るようにすくと、白雪の生クリームを被った三島甘藷の大地、が姿を現す。飴のように甘くホクホクとした角切りの三島甘藷に、コクのあるクリームブリュレが絶妙に調和している。旬の果物のタルトやシャーベット等がついた贅沢なワンプレート。セットの飲み物とご一緒にどうぞ。

仕事人 杉澤ひとみ

入社後に、尾国克行シェフに弟子入りし、パティシエに。現在はカフェのケーキからウェディングケーキまで広く手掛ける。

私が惚れた 三島甘藷

甘みがあって食感もよく、それだけで十分美味しいという点で使いやすいです。素材の存在感や魅力を最大限に活かすことを心掛けています。



野菜のうまさを引き出す
味付けの妙。

075 中国料理 四川 / 掛川市

玉ねぎのシャキシャキした歯応え、じゃがいものやわらかな歯ざわり、パプリカのコリッとした食感。炒める前に軽く素揚げされた野菜にまるやかな甘さのソースがよく絡み、色鮮やかな野菜の味と食感の共演を楽しめる。調味料は料理に合うように全てオリジナル。食材のおいしさを活かすという仕事人の姿勢を感じる。

仕事人 寺田稔

掛川/レスホテル「敦煌」で8年間料理長を務めた経験を持つ。平成9年に「四川」を開業。

私が惚れた 有機無農薬野菜

掛川の農家から有機無農薬栽培の野菜を仕入れています。味が全然違います。他の野菜より甘みがあり、苦味が特徴の野菜でも嫌な後味が残ることはありません。



県産食材 × 仕事人

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、本県の農林水産物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」として表彰しています。これまでふじのくに食の都づくり仕事人は416名で、「食の都」推進役として生産者と消費者の皆さんをつなぐ、食の大切さや素晴らしさを伝えていただくとともに、ふじのくにの「食」の魅力を広く発信いただいています。今回の仕事人ウィークには、102名の仕事人が参加しています。この機会にぜひ県産食材の魅力をご堪能ください。



「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 住所 ☎ 電話番号 席 席数 営 営業時間 休 定休日

日本料理 Japanese

001 【仕事人:猪爪康之】
【特典】入浴サービス、タオル貸出し

河津の収穫祭
黄いろい柚子香るころ
※要予約、夕食のみ6,480円
鶏 金目鯛、柚子、あまご、わさび、干椎茸
¥ 1泊2食付:15,980円
かね吉一燈庵
住 賀茂郡河津町見島123-5
☎ 0558-32-0345 席 40
営 17:30~19:00 休 無休

002 【仕事人:藤井正和】

ちらしずし弁当
※3日前までに要予約、テイクアウトのみ(弁当のため)
鶏 地魚(おぼろ用)、しいたけ、人参
¥ 400円
テイクアウトステーション136
食物語のんびりじゃ
住 賀茂郡西伊豆町宇久須391-1
☎ 090-3553-6971 営 10:30~15:30
休 不定休

003 【仕事人:小澤 豪】
【特典】デザート品

一汁三菜
※要予約、ランチメイン
鶏 海老芋、天城軍鶏、鶏愛卵玉(卵)
¥ 3,500円
落合楼 村上
住 伊豆市湯ヶ島1887-1 ☎ 0558-85-0014
営 11:00~14:30(要問い合わせ)
休 無休

004 【仕事人:土屋辰巳】
【特典】ワンドリンクサービス

桜えびの卵とじ鍋
※前日までに要予約、コース料理の1品として提供
鶏 生桜えび、京丸姫ねぎ、ホウレン草
¥ 夕食:5,500円~、1泊2食14,000円~
ホテルサンバレー富士見
住 伊豆の国市古奈185-1
☎ 055-947-3100 席 40
営 18:00~20:00 休 無休



いいにほんしょく

11月24日は「和食」の日

秋は「実り」の季節。

「自然」に感謝し、五穀豊穡を祈る行事が、全国各地で盛んに行われます。日本の食文化にとって大切な、この秋の日に、「和食」文化の保護・継承の大切さについて改めて考えてほしい、そのような願いから、11月24日「和食の日」が制定されました。



伝えよう、「和食」文化を。



静岡県は和の食文化を活かした「食の都」づくりを推進しています。

005 【仕事人:山田卓也】

ふぐコース料理
※2名様より提供
鶏 遠州灘天然とらふぐ
¥ コース:10,000円

(株)だるま

住 伊豆の国市古奈77 ☎ 055-948-0818
席 80 営 11:30~14:00、17:00~22:30
休 火

008 【仕事人:檜山和正】
【特典】小林一品サービス、入浴サービス

晩秋のおもてなし(釜飯付)
※前日までに要予約、昼食4名様から、夕食2名様から提供可
鶏 伊豆鹿肉、するがの柿、海老芋
¥ 昼食:3,000円~、夕食:4,500円~

ホテル伊東 ガーデン

住 伊東市松原655 ☎ 0557-36-3841
席 15 営 11:30~14:00、17:30~20:00
休 不定休

010 【仕事人:川口功二】

駿河湾産 甘鯛の旬彩盛り
※要予約、5,250円以上のコースメニュー
鶏 駿河湾産甘鯛、三島産茄子・人参
¥ 5,250円~

みしまプラザホテル

住 三島市本町14-31 ☎ 055-972-2121
席 70 営 11:00~14:00、17:00~20:00
休 月(祭日は除く)

006 【仕事人:佐藤義仁】

霜月のお献立
秋の味覚おまかせコース
※2~3日前までに要予約
鶏 かつおの極、稲取キンメ、わさび、海老芋
¥ 宿泊:10,950円~、食事のみ:5,400円~

伊豆長岡温泉かめや恵庵

住 伊豆の国市長岡1308 ☎ 055-948-1631
席 109 営 予約状況により異なる
休 無休

009 【仕事人:内山栄二】
【特典】感謝の贈り物の方にワンドリンクサービス

収穫祭 感謝の膳
※要予約
鶏 天城軍鶏、秋野菜、鶏愛卵玉
¥ 7,560円

海幸楽膳 釜つる

住 熱海市銀座町10-11 ☎ 0557-85-1755
席 22 営 11:30~14:30(L.O.14:00)、17:30~21:00(L.O.20:30) 休 水、第3木

007 【仕事人:井戸伸治】

伊勢海老料理
※要予約
鶏 伊勢海老
¥ 5,000円

坐漁荘

住 伊東市八幡野1741 ☎ 0557-53-1170
席 18 営 18:00~20:00(要問い合わせ)
休 無休



011 【仕事人:小林繁嗣】

紅鱒ずし
鶏 にじます
¥ 1,500円

ふじしげ

住 富士宮市上井出2324-3
☎ 0544-54-0848 席 座敷150/イス36
営 11:30~13:30(L.O.)、17:30~19:30(L.O.)
休 火(夜)、水

012 【仕事人:水上秀男】
【特典】アルコール又はソフトドリンク各1杯サービス

静岡そだちしゃぶしゃぶ
※要予約、夜ののみ
鶏 特選和牛静岡そだち、白葱、椎茸
¥ 4,820円

割烹みなかみ

住 静岡市葵区千代田7-8-22
☎ 054-265-5260 席 25
営 11:30~14:00、17:00~22:00 休 日

013 【仕事人:竹内章代】

黄枯茶飯の縁高弁当

※2日前までに要予約

美黄卵、蓮根、鶏肉
¥ 3,240円

御所丸

静岡市葵区大塚町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



014 【仕事人:望月英介】

ヒレかつサンド ランチ

※店舗2階 平日ランチのみ

県産豚肉、野菜 ¥ 1,080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)



015 【仕事人:八木章夫】

秋のごちそう懐石膳

※2名様以上で要予約

穀類、海老芋、美黄卵、自然薯、甘鯛
¥ 16,200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
火

016 【仕事人:大塚祐史】

【特典】温泉入浴付

太刀魚とねぎの焼物

※要予約、2名様以上
コース料理の1品として提供

太刀魚、白葱
¥ コース料理:5,400円

油山苑

静岡市葵区油山2215-2 054-294-0157
50 11:00~14:00、
15:00~21:00(予約制) 不定休



017 【仕事人:山崎伴子】

【特典】お茶を使った
「富士山ゼリー」をプレゼント

究極の桜えび
「活き桜えびの宝石井」

※活き桜えび入荷中のみ提供

桜えび、わさび、茶
¥ 2,000円

鮓処やましち

静岡市清水区蒲原3-3-10
054-388-2339 17
11:30~21:00 火



018 【仕事人:山崎紀彦】

秋の収穫祭 茄兵衛会席

※前日までに要予約

海老芋(磐田)、桜えび、清助どんこ
¥ 3,780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
年末年始(12/31~1/3)

019 【仕事人:齋藤 修】

山海の珍味

※要予約

遠州夢咲牛、桜えび、金目鯛、石川小芋
¥ 5,000円

友喜

藤枝市駅前3-2-14 054-643-6851
45 17:00~22:00 不定休

020 【仕事人:渡邊直樹】

【特典】期間中80円引き

秋の焼き野菜 バルサ味噌酢

※ディナーのみ

川根産美味しいたけ
¥ 1,080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

021 【仕事人:平岩源一郎】

浜名湖産の
「牡蠣天井」と「牡蠣天重」

浜名湖かき、掛川産しいたけ
牡蠣天井:1,500円、牡蠣天重:1,800円

割烹旅館 天金

掛川市肴町1-16 0537-23-3188
14 12:00~15:00(L.O.14:30)、
18:00~21:00(L.O.19:45)
木昼夜、月曜夜

022 【仕事人:深田浩介】

食の都たまたま箱「収穫祭」

※3日前までに要予約、テイクアウトのみ
(弁当のため)

海老芋、うなぎいも、素干し桜海老
¥ 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

023 【仕事人:松澤 登】

【特典】ふじの園を見たという方に、うなぎ棒プレゼント

うなぎのみぞれ酢和え

浜名湖うなぎ、柚子、大根
¥ 800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

024 【仕事人:田中智明】

ふじのくに松花堂弁当

※11/5(木)、11/6(金)のみ提供

大根、ふじのくにいきいき鶏、
京丸姫ねぎ、南瓜 ¥ 1,230円

プティカザリス

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

025 【仕事人:仲村健太郎】

【特典】浜松おもてなしコース20%オフ

遠州とらふぐ鍋

遠州灘天然とらふぐ
¥ 3,980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



026 【仕事人:岩井比呂志】

【特典】コースの場合、ヒレをプレゼント(お一人様2枚)

遠州灘天然とらふぐ料理

遠州灘天然とらふぐ
単品:1,000円~
コース:11,000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) 不定休

027 【仕事人:大石昌弘】

月替おまかせコース(神無月)

※月替コースの場合、3名以上は予約推奨、
5名以上は要予約

浜名湖かき、次郎柿 ¥ 3,800円

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)
45 17:30~23:00(定休日等の予約については要相談)
日、祝

028 【仕事人:伊藤 守】

浜北産しいたげとマッシュルーム、
銀杏入り三ヶ日牛ランプ肉のテリーヌ
粒マスタードとエゴマ種の
フルーツチャツネのソース
※夜の営業時間のみ提供

キノコ、京丸姫ねぎ、三ヶ日牛、椎茸
¥ 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



029 【仕事人:野中正子】

【特典】手づくりの乳製発酵茶
「暮石茶」プレゼント

万葉まこも膳

※要予約、3人以上ランチのみ

まこもだけ、鹿肉、牛乳、小麦粉
¥ 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



030 【仕事人:一木敏哉】

食の都仕事人ウィーク特別献立

※要事前予約、夜のみ提供

仕入れに準ずる
¥ 22,000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)

031 【仕事人:松山順太郎】

浜名湖すっぽんの旨煮

※夜の営業時間のみ提供

すっぽん
¥ 1,728円

弁松

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

032 【仕事人:大城豊晴】

新・煙屋与平のやまごはん
(鰻入り)弁当

※4個以上の予約のみ、持ち帰り専用

原木栽培天竜シイタケ ¥ 950円

HARU@ ストヨ

浜松市天竜区二俣町二俣1557
053-925-2848 70
11:30頃~13:30、18:00~
(終了時刻は要問い合わせ) 不定休



033 【仕事人:鈴木克則】

鹿肉と地魚のコース
(アラカルト)

鹿肉、旬の地魚 ¥ 3,800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.)
火

034 【仕事人:渡邊達也】

【特典】グラスワイン1杯サービス

伊豆地魚のフレンチフルコース

※前日までに要予約

駿河湾深海魚、戸田の本えび、
フルコースディナー(食事のみ):10,800円

海のごちそう WATANABE

伊東市八幡野1276-26 0557-54-1055
12 食事(夕食)のみ(完全予約制) 18:15~
不定休

035 【仕事人:大川 太】

イズシカ肉のコンフィを テリーヌに!

※要予約(ランチ)

鶏 伊豆鹿肉、いちじく、エリンギ
¥ 2,200円

Brasserie Mugis

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

036 【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

鶏 高糖度トマト「アメーラ」、美黄卵
¥ フレンチコース: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
席 50 営 11:30~14:00、17:00~20:00
休 夏期、年末

037 【仕事人:小川正道】

和豚もちぶたのはちみつ焼 松下さんのカミアカリ添

※コースのメインディッシュとして提供

鶏 カミアカリ ¥ コース:4,320円

gawa Mishima

住 三島市北田1-13 ☎ 055-972-5040
席 30 営 11:40~13:30(L.O.)、
18:00~終了時刻は要問い合わせ
休 日、木ランチ

038 【仕事人:石川光博】

富士山麓 収穫祭 コース料理

※要予約

鶏 富士山麓有機野菜、キノコ、シャンピ富士
¥ 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 席 36
営 11:30~14:30、18:00~21:00 休 月



039 【仕事人:平館亮治】

駿河湾産手長海老と ポットベラのエチューベ 香草風味

※要予約

鶏 桜えび、特選和牛静岡そだち、
シャンピ富士 ¥ コース:11,000円

ヌーヴォサンス

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

中部
▼

040 【仕事人:五島 励】

“秋 食の仕事人” ディナー

※要予約

鶏 桜えび、石川小芋、駿河湾産魚、
近隣農産物 ¥ 7,560円

め・まんま ビアンマンジェ

住 静岡市葵区瀬名4-9-1 ☎ 054-264-2341
席 15 営 11:30~14:00、17:30~21:00
休 水

041 【仕事人:萩原雅之】

食の都スペシャルランチ

※ランチのみ

鶏 栗、牛バラ肉
¥ 2,500円

ボン・コラージュ

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

西部
▼

042 【仕事人:足立久幸】

海老芋と鱈のブイヤベース

鶏 磐田時季の美味しい食材、海老芋、
いわたしろねぎ、青梗菜、浜名湖かき
¥ 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 席 54
営 11:00~14:00、17:00~21:00
休 月、第1・3火(祝日の場合は翌日)

043 【仕事人:伊香賀路雄】

11月の海の幸ディナーコース

※要予約

鶏 鮮魚、野菜いろいろ、桜えび
¥ 4,600円

ビストロ・ド・ターバン

住 浜松市中区常盤町143-29
☎ 053-454-0012 席 30
営 11:30~13:45(日、祝日12:00~13:45)、
17:30~20:30(L.O.) 休 火(月曜、月火連休あり)

044 【仕事人:南竹英美】

森町のしいたけと スモークオイル風味の ホタテのサラダ

※要予約、
おまかせコースの
一品として提供
¥ コース:3,780円~

レストラン エピファニー

住 浜松市中区佐鳴台2-21-26
☎ 053-448-8818 席 28 営 11:30~13:30、
18:00~20:00 休 第1・3木

045 【仕事人:中道 敦】

開業記念 ふじのくに食の都フルコース 収穫祭

※要予約
¥ 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 席 20 営 11:30~14:30、
17:30~21:30 休 水、第3火

046 【仕事人:山田秋晴】

ノルウェーサーモンと 秋の味覚を楽しむコース

※要予約
¥ 5,150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 席 24 営 11:30~14:00、
18:00~20:30(L.O.) ※20:00以降は要予約
休 月、第2日

047 【仕事人:町田 通】

フルコース

鶏 南アルプスジビエ牧場 鹿コース
¥ 5,141円

KIARA リゾート&スパ浜名湖 CIEL BLEU

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

048 【仕事人:平松和幸】

サンマのマリネ 大根と芽ネギのサラダ添え

※ディナーコースの一品として提供、単品可
¥ 1,080円、ディナーコース:3,240円

ひらまつ亭

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

神奈川
県
▼

049 【仕事人:加藤英二】

南伊豆産伊勢海老と 三島人参のコンソメ風味

※要予約(ランチ、ディナー)

¥ 南伊豆産伊勢海老 ¥ 3,500円

HANZOYA

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

東部
▼

050 【仕事人:早川巧磨】

河津谷津港の海老網にかかった 魚介類の焼きリゾット 天城の原木しいたけと共に

※ディナーコースの一品として提供、2日前までに要予約
¥ 伊勢海老、椎茸、カサゴ、カワハギ
¥ ディナーコース:6,000円、8,500円

アンティカトラットリア ダルピラータ

住 賀茂郡河津町谷津484 ☎ 0558-34-1788
席 18(12席+テラス6席) 営 11:30~14:00、
18:00~20:30(ランチ、ディナー共に予約制) 休 不定休

051 【仕事人:佐藤健司】

沖干しスルメイカと ネギのピッツァ

¥ 沖干しスルメイカ
¥ 小:850円、大:1,600円

イタリアンレストラン サルーテ

住 賀茂郡松崎町那賀170-9
☎ 0558-43-0885 席 30
営 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 水

052 【仕事人:小笠原貴史】

長谷川農産大きなマッシュルーム 「ポットベラ」のステーキ

¥ シャンピ富士
¥ 864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
席 24 営 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)

053 【仕事人:小関雅彦】

地産地消コース

※ランチコース

¥ 伊勢海老、シャンピ富士 ¥ 5,400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

住 伊東市川奈1439-1 ☎ 0557-44-4555
席 40 営 11:30~14:00(L.O.)、
17:30~20:00(L.O.) 休 不定休

054 【仕事人:笹俣江梨子】

秋漁の桜エビと小松菜の フレッシュマトソーススバゲッティ

¥ 秋漁桜エビ、小松菜、トマト
¥ 1,500円

とびきりワイン&マンマのイタリアン ロザート

住 三島市芝本町5-23 ☎ 055-916-3956
席 16+カウンター2席 営 11:30~14:00(L.O.)、
17:30~21:30(L.O.) 休 火



055 【仕事人:青木一敏】

富士山サーモンと紅くるり大根の サラダ

※ディナーのみ
¥ 紅くるり大根、あさはた蓮根、
プチヴェール ¥ 1,080円

ホテルクレスト清水 リストラント&バー「クオモ」

住 静岡市清水区真砂町3-27 ☎ 054-366-8783
席 30 営 11:30~14:00(L.O.)、
18:00~22:00(L.O.) 休 日(ディナータイムのみ)

056 【仕事人:西谷文紀】

ふじのくに 真心の味

※要予約

¥ 特選和牛静岡そだち
高糖度トマト「アメーラ」 ¥ 10,000円

NORI

住 藤枝市時ヶ谷864-3 ☎ 054-641-4778
席 20 営 11:30~14:00、18:00~20:30
休 火、第1月

057 【仕事人:大内謙治】

掛川産栗と木の子のリゾット

※要予約

¥ 栗、木の子 ¥ 2,000円~

ATELIER M.O.F

住 掛川市中央1-4-15 望月ビル2F
☎ 0537-23-4322 席 24
営 (ランチ)平日/11:00~14:30、
土・日・祝/11:30~15:00
(ディナー)17:30~22:30 休 不定休

058 【仕事人:後藤正哉】

温ったかジビエのスープ仕立て 熟成(猪)のポトフ

¥ 猪肉、青梗菜、白葱、マッシュルーム
¥ 1,980円

イタリア料理 ラ・カンティーナ ロザート

住 磐田市二之宮629 ☎ 0538-33-6363
席 42 営 11:30~14:00(OS)、
17:30~21:00(OS) 休 火(祝日は営業)

059 【仕事人:磯山光男】

豚肩ロースの サルティンボッカ旬野菜添え

※ランチディナーで提供

¥ 紅芯大根、メキャベツ ¥ 1,480円

バスタ&ピザガーデン マジョラム

住 山梨県北杜市小淵沢町1558-5
☎ 0551-36-4620 営 室内/50、野外/48
席 ランチ/11:30~15:00、
パルタイム(ディナータイム)/15:00~17:00、
ディナー/15:00~21:00 休 水



060 【仕事人:御法川輝雄】

下田の猪 炭火烧

南 下田の猪、下田産野菜
¥ 3,240円

スペイン料理 MINORIKAWA

住 下田市1-1-12 0558-27-0806
16 0558-27-0806
休 16:30~22:00(L.O.) 休 木

061 【仕事人:中村直樹】

まるごとかぼちゃのグラタン

※要予約
南 南瓜
¥ 1,500円

CAFÉ CHITOSEYA

住 下田市東本郷2-1-17外岡ビル1F-B
0558-27-0387 16
0558-27-0387
休 11:00~14:30(L.O.)、18:00~22:00(L.O.)
休 水、月1日



062 【仕事人:鈴木 功】

伊勢海老カレー&伊勢海老のバスタ

南 伊勢海老、下田産菜ちゃんトマト
伊勢海老カレー:3,024円
伊勢海老のバスタ:1,944円

小さな宿&レストランいの木やま

住 賀茂郡南伊豆町伊浜2222-2
0558-67-2111 18
0558-67-2111
休 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:杉戸伸嘉】

西箱根 根野菜と伊豆シイタケのキッシュ

※要予約、10名様以上のコース料理(4,150円以上)の1品として提供

南 西箱根野菜、伊豆シイタケ ¥ 4,150円~

みしまプラザホテル

住 三島市本町14-31 055-972-2121
500 055-972-2121
休 11:00~14:00(L.O.)、16:00~20:00 休 夏期、年末

064 【仕事人:相川秀信】

美黄卵のふわっふわッスフレ

※ディナータイムのみ
南 木の子類、マッシュルーム、椎茸、エリンギ、美黄卵 ¥ 880円

御殿場バックスのへそ

住 御殿場市神山719 0550-87-6908
90 0550-87-6908
休 11:00~15:00(ランチ)、17:00~21:00(ディナー)、21:00~1:00(バータイム) 休 木

065 【仕事人:五味正博】

御殿場産夏秋トマトのフリット

南 御殿場産夏秋トマト
¥ 1,080円

くいしんぼ五味

住 御殿場市萩原992-577 0550-80-5353
36 0550-80-5353
休 11:30~14:00、17:00~20:30
休 火、第3水

066 【仕事人:鈴木克典】

海老芋のテリーヌ

※要予約、宴会パーティープランとして提供
南 海老芋
¥ 要確認(パーティープランのため)

オークラアクトシティホテル浜松

住 浜松市中区板屋町111-2
053-459-0731
休 要問合せ 休 無休

067 【仕事人:貝沼楯男】

(カキ)フライ、グラタン、ムニエル(蕎)ショート、タルト、パフェ

※カキ:ディナータイム、日祝ランチのみ
南 浜名湖かき、いちご
カキ全品:1,728円、蕎ショート:410円
毎タルト:421円、毎パフェ:1,080円

レストラン カツヌマ

住 浜松市北区初生町147-1
053-414-5220 34 053-414-5220
休 11:30~14:00、18:00~21:00(L.O. 20:00)喫茶およびケーキの販売は終日可能 休 火、第1・3水



068 【仕事人:古橋義徳】

収穫祭に乾杯 (オードブル、スープ、サラダ、メイン、デザート、コーヒー又は紅茶)

※前日までに要予約、介護食・アレルギー対応食は3日前までに要予約
南 地元野菜13種、栗、三方原馬鈴薯、ミカエース ¥ 2,780円
ふれあいレストラン食楽工房
住 浜松市北区細江町気賀2551-203
053-522-5312 35 053-522-5312
休 11:30~14:30、17:30~20:30(L.O.) 休 火、第1月(祝日除く)



069 【仕事人:中沢直也】

鮮茹腐皮巻 (いろいろきのこの湯葉巻き)

南 修善寺産しいたけ、きくらげ
¥ 6切:650円

ホテルサンバレー富士見 古奈青山

住 伊豆の国市古奈185-1 055-947-3100
70 055-947-3100
休 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:00(L.O.) 休 無休



070 【仕事人:中沢隆彌】

椎茸と金目鯛の辛み甜麺醤煮込み

南 生椎茸、金目鯛、青梗菜
¥ 2,000円

陸茶坊

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

071 【仕事人:藤井龍也】

箱根山麓豚と三島野菜入りおこげ

南 箱根山麓豚、旬の三島野菜
¥ 2,400円

中国広東料理 抜天

住 三島市本町14-11 055-971-3789
59 055-971-3789
休 11:30~13:30(L.O.)、火~土17:30~22:00(L.O.)、日・月17:30~21:00(L.O.) 休 水

072 【仕事人:水野孝泰】

銀杏と彩り野菜と大エビのXO醤炒め

南 銀杏、キノコ、セロリ ¥ 2,484円

広東料理 菓

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

073 【仕事人:津村 豪】

秋の県産野菜とおこげ揚げ 上海蟹入りあんかけ

南 静岡県産のキノコ各種、海老芋
¥ 2,800円

ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」

住 静岡市駿河区南町18-1 054-289-6411
136 054-289-6411
休 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.) 休 無休

074 【仕事人:望月 一】

御殿場産御殿鶏のバリバリ揚げ 広東風

※予約推奨
南 御殿鶏(鶏肉) ¥ 2,700円(1/2羽)

中国料理 盛旺

住 静岡市清水区袖師1098
054-366-6096 50
054-366-6096
休 11:30~14:00、17:00~21:00
休 月(祝日の場合は営業、火休み)

075 【仕事人:寺田 稔】

無農薬野菜の中華飯

南 旬の無農薬野菜
¥ 920円

中国料理 四川

住 掛川市中央1-4-6 0537-21-0667
46 0537-21-0667
休 11:30~14:30、17:00~21:00 休 日

076 【仕事人:岡部 悟】

【特典】(レディースデー)毎週水曜日は15%割引です

家康公姫様薬膳

※昼夜の薬膳コースのみ
南 特選和牛静岡さだち、季節野菜
¥ 昼:3,500円、夜:5,500円

中国料理 鳳凰

住 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
053-454-0632
休 11:30~14:30、17:30~21:30 休 無休



077 【仕事人:正木賢二】

金目鯛と春菊の香り蒸し

※コース料理の中の1品
南 金目鯛、春菊
¥ コース:6,000円

中国料理 鳳凰

住 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
053-454-0632
休 11:30~14:30、17:30~21:30 休 無休



078 【仕事人:内田祥三】

秋のジビエ ワインの香りコース

南 静岡県産ジビエ、鹿肉、地産 旬の野菜
¥ 6,000円

新中国料理ムーラン

住 浜松市西区雄踏町宇布見4863-178
053-596-3939 36
053-596-3939
休 11:30~14:00(L.O.)、17:30~20:30(L.O.)
休 火(月・水・木のディナーは予約のみ)



079 【仕事人:稲野秀幸】

【特典】次回来店時に使える水餃子券プレゼント

海老芋クリーミー春巻

※要予約、コース料理の1品として提供
南 海老芋、遠州夢の夢ポーク
¥ 料理長おまかせコース:3,780円~

蘭天

住 浜松市東区半田山4-41-1 053-435-4656
54 053-435-4656
休 11:30~14:00(L.O.)、平日17:30~21:00(L.O.)
土・日・祝/17:00~21:00(L.O.) 休 水



080 【仕事人:久保田良一】

海老芋とポーク ねぎ味噌焼井

※ランチのみ
南 海老芋、いわたしろねぎ、豚肉
¥ 1,404円

井厨房 シェ・くぼた

住 浜松市浜北区善地389
053-586-9901 20
053-586-9901
休 11:30~14:00、18:00~21:00 休 木



083 【仕事人:飯塚千佳子】
おさつのミルクレーブ
 用 サツマイモ
 ¥ 200円

クリーム・ド・クオーレ
 住 三島市一番町7-19 ☎ 055-976-9000
 開 8 ☎ 11:00~18:00
 休 日、祝、第3水曜午後

084 【仕事人:鈴木孝男】
三島甘藷のトロトロプリン
 用 三島甘藷
 ¥ 300円

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



085 【仕事人:杉澤ひとみ】
秋のデザートプレート
 用 美黄卵、三島甘藷、いちじく、みかん
 ¥ 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
 開 50 ☎ 9:00~20:00 休 夏期、年末

086 【仕事人:水口康二】
三島甘藷生どら
 用 三島甘藷
 ¥ 230円

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

087 【仕事人:山本浩之】
大中寺芋の菓子
 (大福、だんご、まんじゅう、桃山、
 蒸しドラ、ねりきり)

用 大中寺芋
 ¥ 100~240円

お菓子処 ヤマト
 住 沼津市柳町3-73 ☎ 055-921-8565
 開 9:00~18:00 休 火

088 【仕事人:竹川 亨】
**レインボーレッドの
 ジューシータルトパイ**
 用 富士市産レインボーレッドキウイ、
 JA遠州中央農協牛乳、紅ほっぺ
 ¥ 455円

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



089 【仕事人:長野貴行】
柿のタルト タタン風
 用 柿、静岡産まれ(卵)、牛乳
 ¥ 486円

**Patisserie gouter
 (パティスリー グーテ)**
 住 焼津市田尻北101-1 ☎ 054-639-5589
 開 10:00~19:00 休 火

090 【仕事人:中西利幸】
タルトマロンカシス
 用 藤枝産カシス
 ¥ 1,200円

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

091 【仕事人:鈴木一弘】
**牧之原檸檬
 Makinohara-Lemon**
 用 牧之原茶、牧之原産グリーンレモン、
 静岡産まれ(卵)
 ¥ 150円

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



092 【仕事人:高橋克壽】
**牧之原産自然薯
 とろろまんじゅう**
 用 牧之原産自然薯、静岡県産米粉
 ¥ 120円

創菓季薫 御菓子司 扇子家
 住 牧之原市福岡4 ☎ 0548-52-0218
 開 8:30~19:00 休 水

093 【仕事人:中島 基】
新栗むし羊かん
 用 森町産新栗
 ¥ 980円

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



094 【仕事人:大竹秀一郎】
芋かりんどう饅頭
 用 芋
 ¥ 95円

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

095 【仕事人:鈴木勝之】
川根ゆずのウィークエンド
 用 川根本町ゆず
 ¥ 1本:1,300円、カット:220円

**アクトプラザ2F
 [ホテルオークラベーカー&カフェ]**
 住 浜松市中区板屋町111-2
 ☎ 053-459-0729 開 84
 開 10:00~19:00 休 元日



096 【仕事人:飯田幸代】
黒みつサツマ焼タルト
 用 サツマイモ
 ¥ 395円

パティスリーコムギキッチン
 住 浜松市西区志都呂2-20-8
 ☎ 053-440-7580 開 6 ☎ 10:00~19:00
 休 毎月第1水



097 【仕事人:阪本浩美】
かぼちゃのケーキ
 用 かぼちゃ
 ¥ 200円

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

098 【仕事人:新居義信】
次郎柿
 用 次郎柿
 ¥ 180円

(株)ふる里
 住 浜松市北区豊岡町415-1
 ☎ 053-437-1228 ☎ 店舗/9:30~18:30
 休 店舗/無休

099 【仕事人:小林恵理子】
マドレーヌ・マロン
 用 栗、小麦粉、卵
 ¥ 160円

**小林レシピ開発株式会社
 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 ☎ 9:00~18:00
 休 水

100 【仕事人:鈴木美保子】
デザート大福 浜北次郎柿
 用 浜北産次郎柿
 ¥ 135円

ピアノ正明堂
 住 浜松市浜北区於呂2568-1
 ☎ 053-588-7650 ☎ 8:30~18:30
 休 月、第3火

101 【仕事人:小松裕勤】
生栃もち
 用 栃の実
 ¥ 150円

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

東部 ▼

081 【仕事人:小内正敬】
みかん丸ごと水まんじゅう
 用 早生みかん(完熟)
 ¥ 356円(1個)

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



082 【仕事人:柴沼武史】
静岡甘藷クッキー
 用 三島甘藷、御殿場こしひかり
 ¥ 1枚125円

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



中部 ▼

089 【仕事人:長野貴行】
柿のタルト タタン風
 用 柿、静岡産まれ(卵)、牛乳
 ¥ 486円

西部 ▼

093 【仕事人:中島 基】
新栗むし羊かん
 用 森町産新栗
 ¥ 980円

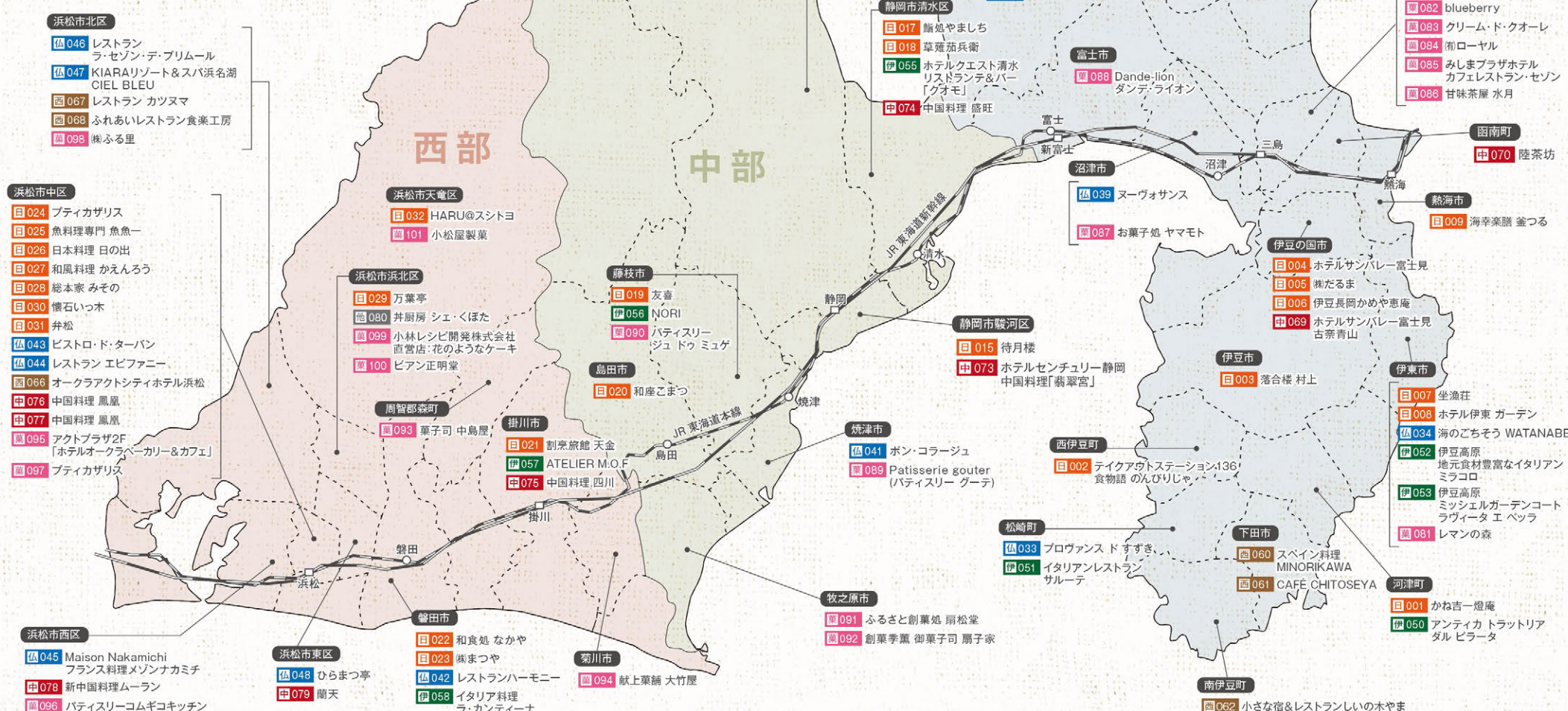
ふじのくに食の都 仕事人に会いに行こう。

まずはあなたのお住まいの近隣から巡ってみたい、気になるお店や
食べたいジャンルなどから、お好みの料理を是非見つけてみてください。

「ふじのくに食の都づくり仕事人」のお店の場所や情報は、



GIS(地理情報システム)
GIS(地理情報システム)で
ご覧いただけます。
詳しくは ふじのくに食の都 検索





愛されて50年

駿河の国、久能浜の塩づくりが始まった、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

舟倉に仕よげた

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。



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



本物の一丁

食の仕事人をささえる



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

日本の味を継ぐ

福泉



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



ふじのくに 食の都 仕事人ウィーク
静岡食へ歩き手帖
2015.11/1 (日)～11/30 (月)



「食の都 仕事人ウィーク」
2015.11/1(日)～11/30(月)

〈発行〉

静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課
TEL.054-221-3653 FAX.054-221-2698 〒420-8601 静岡県静岡市葵区廻手町3番6号
http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa110/syoku_miyaka.html

ふじのくに食の都

食の都

