

---

---

2017

---

ふじかわ  
グルメ職人  
カタログ

---



Fujikawa  
SHOKUNIN  
Catalog for Gourmet

---

毎回好評の「富士川町一店逸品カタログ」。  
今年も富士川が誇る食の職人たちをクローズアップ！  
彼らが作り出す富士川を代表する  
『うまいもの』が勢揃いの  
美食家のためのカタログです。



09

# 竹林堂

CHIKURINDO

南巨摩郡富士川町鯉沢 1536 ☎0556-22-0115

営 8:00~18:00

休 不定休

chikurindo.jimdo.com/



## 竹林堂の“豆餅”は、富士川産の柚子が効いている

前回の「甘納豆塩大福」をはじめ、塩饅頭、かりんとう饅頭…数々の人気銘菓を輩出する竹林堂。今回、四代目「志村光彦」さんが手掛けたのは、「懐かしさに、ゆずの香りが新しい豆餅」だ。青海苔に、香ばしくローストしたナッツ豆の食感と、ふんわり香る柚子がたまらない。モチモチで手作りでコシもいい。ちなみにラベルも筆心ある四代目の書。価格も350gサイズで500円税別と超お手頃。お土産にもしたくなる品だ。



富士川の柚子が香る豆餅  
540円(税込)



和菓子職人 志村光彦

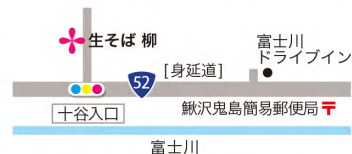
10

# 生そば 柳

KISOBA YANAGI

南巨摩郡富士川町鯉沢 5639-22 ☎0556-27-0039

営 11:00~21:00 休 火曜日



## 女性にもオススメ！ ピリ辛肉汁だいこん蕎麦が クセになりそう

本格そば処、生そば柳の二代目「河野裕介」さんが、男性はもちろん女性にもウケそうな新メニューピリ辛肉汁だいこん蕎麦を作った。豚肉と白ネギ、そして糸唐辛子をトッピングしたつけ汁は、ピリ辛で風味抜群。寒い時期にはピッタリのメニューだ。さらにそばの中には、細切り大根が混ざっていて、一口食べると大根のシャキシャキ感がそばの美味しさを倍増させている。また別注文でセットに出来る「そばいなり」も美味で一度食べるとクセになる味だ。



そば職人 河野裕介

ピリ辛肉汁大根そば  
850円(税込)  
蕎麦いなり(2ヶ入) 300円(税込)



11

# まほらの湯「まほら亭」

MAHORANOYU MAHORATEI

南巨摩郡富士川町長沢 1752-2 ☎0556-22-7227

営 平日 11:00~14:00/17:00~20:30

土日祭日 11:00~20:30

休 火曜日(祝日の場合は営業)

www.aips-hs.co.jp/mahoranoyu/



## まほら亭のゆずうどんは、ゆず風味豊かなサッパリ系

まほら亭の「山本正博」さんが創作したのは、富士川町特産品の柚子を使った『まほら亭のゆずうどん』。ほっこり温泉に浸って一汗流した体に、つるつるとのど越しの良いサッパリとしたゆずの風味が何とも旨い。火照った体に美味しく食べて頂けるようにと思いが詰まった一品。大根おろしと山芋を絶妙な割合に、鼻をくすぐるゆずの香りが合わさり、コシのあるシコシコ麺によく絡み合っ、いいあんばいで旨いと評判のうどんである。



まほら亭の  
ゆずうどん  
500円(税込)



料理職人 山本正博

12

# 松月堂

SHOGETUDO

南巨摩郡富士川町鯉沢 1685 ☎0556-22-0064

営 月~土 8:00~19:00

日曜日 9:00~18:00

休 定休日なし(臨時休業あり)

shougetu-dou.com/



## 爽やかな味わいと軽い口あたりが人気の“鯉沢和っふる”

前号で「パンまんじゅうがウマイ！」と評判になった松月堂の店主「保坂昌史」さんが、今回考えたのが和素材をつかったワッフル、その名も「鯉沢和っふる」を発売した。フワリとした調布生地の中には和菓子店らしくゆずの味牛皮餅が。口に運べばフワリとした口あたりと、舌に広がる優しい牛皮餅の甘味。甘さ控えたゆずの味わいに、思わず二つ目に手が伸びてしまう。おやつにピッタリと人気である。



和菓子職人 保坂昌史



鯉沢和っふる  
120円(税別)

05

ミート・高橋

MEAT・TAKAHASHI

南巨摩郡富士川町青柳町 473-1 ☎0556-22-1330

営業 9:00～19:00 休 水曜日  
sakuraniku.com/



出来たてアツアツ、手づくり肉巻きバクダンむすびが旨い

開店来変わらぬ味にこだわり続けているというミート・高橋の店長「高橋謙二」さんが、またまた新たなウマイものを作った。その名も「肉巻きバクダンむすび」だ。そのアツアツでカリカリの揚げ立てをフハフハ言いながら頬張れば、その甘じょっぱい旨さが一気に口中を駆け廻る。さらに2つ目はしそのゆかり味に挑戦。これは以外にあっさり味だが、その中にも塩味が利いて◎印。いくら食べても飽きのこない旨さに満足、満足。一度食べた人が必ずリピーターになるというのもナットク。



肉巻きバクダンむすび 150円(税込)

07

セレンゲティ

SERENGETI

南巨摩郡富士川町青柳町 1026-1 ☎0556-22-1186

営業 9:00～20:30 休 日曜日・祝日



一度食べたら絶対にリピーターという山梨フルーツパイを発見

セレンゲティといえば、前回のホイップ塩パンがブレイクして大評判になったことは記憶に新しい。そのセレンゲティの店主「矢崎壮一郎」さんが、今度は果物王国山梨のその季節季節に応じた素材を使ったいろいろなバージョンのパイづくりを始めた。この季節のオススメパイはゆずと桃。それぞれその美味しさについてニヤツとしてしまいたい。さてあなたはナニ派。食べ比べてみてください。



山梨フルーツパイ 216円(税込)

06

やまもとや

YAMAMOTOYA

南巨摩郡富士川町長沢 146-3 ☎0556-22-0928

営業 9:00～17:00 休 火曜日、毎月一度日曜日



大納言どら焼き 155円(税込)



あのしっとりのどら焼きに新しく仲間入り



富士川町の老舗和菓子店「やまもとや」のどら焼きは、和菓子ファンなら必ず知っているというオススメの品。毎日手づくりするどら焼きは、しっとり感で何個も食べたくなるほど。今回、今までのレパートリーに加えてお客様の強い要望で「大納言どら焼き」を作ったという。自家製あんをふんだんに入れた大納言小豆の香りを楽しめる甘さ控えめの定番どら焼きである。是非とも召し上がれ。

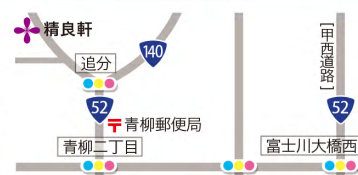
08

精良軒

SEIRYOKEN

南巨摩郡富士川町青柳町 81 ☎0556-22-0333

営業 8:00～19:00 休 日曜日  
www.seiryoken.jp



ありそうでなかった初登場の穂積のゆずパンがめちゃうマイ

60種類近いパンが並ぶ店内に今年から登場したのが“穂積のゆずパン”。店主のパン職人「渡井正知」さんが、「今までうちにはなかったご当地パンなので是非とも挑戦してみたい」と開発に取り組み店頭に並んだというもの。パン生地には、ゆずの皮を混ぜ、カスタードクリームにもゆずが使われているのでゆずの風味は抜群。さらに奥様の描いたかわいいイラストがさらに美味しさを倍増している。一度食べてみる価値大ありのパンだ。



穂積のゆずパン 140円(税込)



01

おかめ鮓 OKAME ZUSHI

南巨摩郡富士川町大柵 248-1 ☎0556-22-1746

営 11:00~14:00/夜 17:00~21:00

休 木曜日、第三水曜日

okamezusi.net/



黄金巻 (こがねまき)  
400円(税込)

ヘルシーでボリュームたっぷりの黄金巻きの美味さに舌鼓

富士川町で寿司と言ったらおかめ鮓が有名だが、そのおかめ鮓が前号で大評判を呼んだいなり寿司に続き、今回は「黄金巻」という太巻き寿司を作った。担当したのがおかめ鮓でも巻物を巻かせたらイチニを争うという職人「成島康郎」さんだ。玉子に野菜にかんぴょうとシンプルだが、とってもヘルシーな上に、ボリュームもあり、食べ終わった後の満足感はこの上ない。ちなみにテイクアウトも出来るので、家でもその旨さを味わえる。



すし職人 成島康郎

02

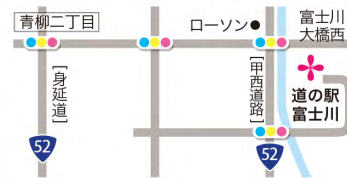
道の駅 富士川 MICHI NO EKI FUJIKAWA

南巨摩郡富士川町青柳町 1655-3 ☎0556-48-8700

営 9:00~18:00 (ラストオーダー~17:30)

休 無休

www.michinoeki-fujikawa.jp/



[復活]  
昔なつかしの馬肉うどん 780円(税込)

昔なつかしいあの「馬肉うどん」が道の駅で復活!

道の駅富士川に、富士川町民ならば一度は口にすることがある「馬肉うどん」が復活した。



何か道の駅の新名物をと考えた仁平料理長が、以前地元の人に親しまれた食堂の味を復活させたいと、苦心の末に出来た馬肉うどん。具は、至ってシンプルに馬肉とネギのみ。スープは、程よく甘辛で馬肉とネギがうどんによく絡み、最後の一滴まで飲み干したくなる逸品だ。



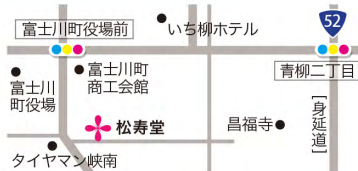
料理職人 仁平亮

03

松寿堂 SHOJUDO

南巨摩郡富士川町青柳町 422-2 ☎0556-22-0808

営 8:00~18:00 休 日曜日



なんとなく懐かしい「米粉だんご」が後を引く美味しさ

松寿堂で米粉だんごを見つけて、なにか懐かしさと嬉しさが、店主の「加賀美徳恵」さんが作る独特のだんごの中には、北海小豆が炊いているというこの店ならではの程よい甘さのあんが入っている。モチモチの食感とあんが口の中で広がり何とも言えず美味しい。これはもう上品なだんごという感じである。無添加で手作りのため、米粉の美味しさを損なわないように、その日のうちに食べるのが一番美味しいとは加賀美さんの弁である。

米粉だんご (5ヶ入)  
500円(税込)



和菓子職人 加賀美徳恵

04

いち柳ホテル ICHIYANAGI HOTEL

南巨摩郡富士川町青柳町 293 ☎0556-22-0008

営 9:00~21:30

休 12/29~1/1 年末年始  
www.ichiyanagi-h.co.jp



これは使えるぞ! 和の料理人が作る本物のこだわり2段重弁当!!

いち柳ホテルといえば地元では、料理の美味しいホテルとして昔から評判のホテルで、宴会、法事に幅広く利用されてきているがこの料理人「保坂直樹」さんが、地元 峡南エリアの素材を使い前回の新・富士川街道弁当に加え、更に一歩進んだ高級感あふれる『プレミアム富士川弁当』を作った。弁当の中身は四季折々の素材も使い、味覚・視覚共に繊細な工夫が凝らされて味ご飯に鰻がのっているのも嬉しい。すでに、ご利用した人達からは『これは美味しい!』と大好評である。ぜひ一度ご賞味あれの一品だ!

★要予約: 5名様より承ります



料理職人 保坂直樹



プレミアム富士川弁当  
1,600円(税込)

