

09 やまもとや YAMAMOTOYA

富士川町長沢 146-3 ☎0556-22-0928

営 9:00~17:00
休 火曜日、毎月一度日曜日

富士川町のやまもとやと言えば、手作りどら焼きが評判の老舗和菓子店だ。今回、深沢隆弘さんが考案した「クリームだけどら焼き」は、あんこが苦手なお子様の為に開発した優しさあふれる新商品だ。この「だけどら」には実はもう一つウレシイ楽しみ方がある。はちみつやジャムを挟んで自分流にアレンジすると世界に一つだけのオリジナルどら焼きになるのだ。あんこが好きな方も苦手な方も、家族みんなでやまもとやの味を楽しめる。

老舗和菓子店の「クリームだけどら焼き」で家族みんなが大満足！



クリームだけどら焼き
155円(税込)

11 セレンゲティ SERENGETI

富士川町青柳町 1026-1 ☎0556-22-1186

営 9:00~19:30 休 日曜日・祭日



これは必見！本物のメロンパンのおいしさに感動する。



メロンパン
208円(税込)

こだわりパンで評判のセレンゲティ。今回、奥様の矢崎ひろみさんが考案した、女性にも大人気の本物の「メロンパン」が完成した！ただのメロンパンと侮ることなかれ。山梨県産小麦ゆめほのかを100%使用し、水を一切加えず富士川町産の地卵、牛乳、バターだけで作ったメロンパンだ。手間隙かけて作る生地には普通のメロンパンにはない豊かな風味と甘みがある。さらに、贅沢にホイップと山梨県産の季節のフルーツを挟んだ「ホイップメロンパン」も絶対に見逃せない。

10 ミート・高橋 MEAT・TAKAHASHI

富士川町青柳町 473-1 ☎0556-22-1330

営 9:00~19:00 休 水曜日
http://sakuraniku.com/



馬肉がこんなに美味しいなんて！このウマさ、感動モノ！

丁寧な下処理によって作られた馬肉そぼろは独特の癖がなく、とても食べやすい。その上、しっかりと噛み応えと甘辛い味がご飯に絶妙にマッチ。馬肉がこんなに美味しいなんて驚きである。又、電子レンジで温め、ご飯に掛けるだけの冷凍パウチはお土産にしても喜ばれる逸品である。



けとばし丼 432円(税込)

12 おかめ鯨 OKAME ZUSHI

富士川町大柵 248-1 ☎0556-22-1746

営 昼) 11:00~14:00/夜) 17:00~21:00
休 木曜日、第三水曜日
okamezushi.net/

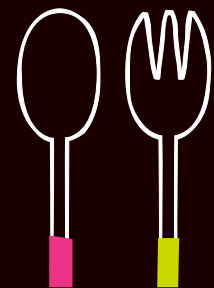
おかめ鯨ファンに大人気のあのメニューが、嬉しいテイクアウトで登場！?

富士川町で寿司と言えば、まぐろのおかめ鯨。地元客でいつもにぎわう名店だ。そんなおかめ鯨の中でも、特に常連客に大人気なのが「まぐろソースカツ丼」。サクッと香ばしい衣にジューシーなまぐろ、甘辛いソースが何とも言えない旨さである。魚特有のパサパサ感が無く、いくらでも食べられ、人気メニューなのも頷ける。今回、若女将の佐久間薫さん監修の元、買い求めやすい価格で嬉しいテイクアウトになった。ぜひ自宅で人気メニューを味わいたい。



まぐろソースカツ丼 400円(税込)
まぐろソースカツ(単品) 300円(税込)
※共にテイクアウトのみ

Fujikawa SHOKUNIN Catalog for Gourmet



2018

ふじかわ
グルメ職人カタログ



富士川町商工会

富士川町青柳町319-1
☎0556-22-0870

01 いち柳ホテル ICHIYANAGI HOTEL

富士川町青柳町 293 ☎0556-22-0008

営 9:00~21:00 (7:00~21:00)
休 年末年始 (12/29~1/1)
www.ichiyonagi-h.co.jp



**あの富士川弁当の第三弾が登場！
今年は女将監修の行楽ステーキ弁当。**

大好評の富士川弁当に第三弾が登場。今回はなんといち柳ホテルの女将、保坂尚子さんが監修した「富士川行楽ステーキ弁当」である。蓋を開けた瞬間、メインの国産牛ステーキと色とりどりの料理が食欲をそそる。また、行楽ステーキ弁当の名にふさわしく地元産のたけのこご飯や富士川町の蕎麦、幽庵焼き、柚子塩から揚げなど、地域の美味しい食材を使った豪華な二段重だ。女性らしい愛情こもった行楽ステーキ弁当は、お祝いやお花見のおもてなしにも◎。



富士川行楽ステーキ弁当 2,000円(税込)
※要予約(2日前まで) 5個以上でお願いします。

02 まほらの湯「まほら亭」 MAHORANOYU MAHORATEI

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/



温泉で一汗かいたら食べたくなる、まほら亭の「のり担々麺」。

地元民の憩いの場、まほら亭に今、一押しの新メニューがあるのをご存じだろうか？噂の新メニューとは、まほら亭の渡辺ゆり江さんが考案した「のり担々麺」だ。温泉で一汗かいた後、意外と食べたくなるのが味の濃い料理。そんな時はコクがあるピリ辛の「のり担々麺」がおススメ。ピリ辛の担々スープにあおさのり独特の磯の香りが加わり、思わずやみつきになる。辛すぎないのでお子様やご年配の方も食べやすい。まほら亭の愛されメニューだ。



のり担々 650円(税込)

05 精良軒 SEIRYOKEN

富士川町青柳町 81 ☎0556-22-0333

営 8:00~19:00 休 日曜日
www.seiryoken.jp



今も昔も地元客から愛される老舗の精良軒。今年でなんと100周年を迎える。今回、店主であるパン職人の渡井正知さんが新たに開発に取り組んだのが、大粒の巨峰がゴロゴロ入った自慢の「巨峰パン」だ。富士川町産の巨峰を使用し、生地も大きめのサイズで焼き上げた。こんがり焼けたパンの香ばしさと、ぶどうの酸味が相まってつつい食べ過ぎてしまう。ボリューム感満点なので、家族や友人とシェアして食べるのもよい。



今年で100周年の精良軒が贈る、大粒巨峰のボリュームパン。



巨峰パン 540円(税込)

03 生そば 柳 KISOBA YANAGI

富士川町鯉沢 5639-22 ☎0556-27-0039

営 11:00~21:00 休 火曜日



**絶対食べてみたい！
生そばの名店が作る
カレーねぎ豚つけ汁そば。**

国道52号線の鯉沢十谷入口にある生そば柳は、香り高い手打ちそばが評判の人気店だ。ここ二代目店主である河野裕介さんが考案するメニューはどれも絶品で、毎年楽しみにしている方も多い。そんな生そば柳が今回新たに作ったのが「カレーねぎ豚つけ汁そば」である。生そばの美味しさはもちろん、太く刻んだ葱と豚肉がゴロゴロ入ったつけ汁は抜群の満足感。女性やお子様には、まろやかなコクが後引く「カレーバターねぎ豚つけ汁そば」もおすすめである。



カレーねぎ豚つけ汁そば 850円(税込)

04 社会福祉法人 深敬園 ふじかわどりいむ FUJIKAWA DREAM

富士川町青柳町 498 ☎0556-20-6050

営 7:00~17:00 休 土、日、祭日
http://jinkyoen.jp/



**出ました！
富士川のご当地サンド。
一度食べてみる価値あり！**

パンの味に定評のある、ふじかわどりいむの新商品「ふじかわサンド」。ミルフィーユカツを使った富士川を代表するご当地サンドだ。考案したのは管理者の有泉けい子さん。



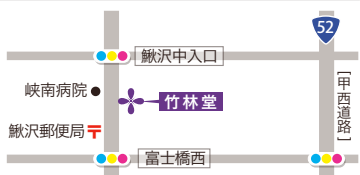
アクセントに富士川産のすももジャムを挟み、ほんのり甘酸っぱい風味がある。まさに女性ならではのアイデアだ。また、パンは一流ホテル出身のシェフが作るふじかわどりいむ自慢の特性ホテルブレッドを使用。ミルフィーユカツにも負けないうまい深いパンで食べ応えもバッチリ！

ふじかわサンド 500円(税込)

07 甲州和菓子処 竹林堂 CHIKURINDO

富士川町鯉沢 1536 ☎0556-22-0115

営 8:00~18:00
休 年中無休(元旦、他臨時休業あり)
chikurindo.jimdo.com/



**サクッとろっ！
あのかりんとう饅頭が
プリン味に！
名付けて「ぷりんとう饅頭」**

富士川町で人気銘菓の店と言えば竹林堂。大福や豆餅など四代目、志村光彦さんが作る品はどれも評判の美味しさだ。そんな竹林堂でも特に人気の高いかりんとう饅頭に、なんとプリン味が加わった。



名付けて「ぷりんとう饅頭」。ひと口頬張ると、サクとした生地から、とろりとプリンの優しい甘みが広がる。カラメルのはんわりとしたほろ苦さが後から追いかけて、かりんとう饅頭の香ばしさに見事にマッチしているのだ。これぞ職人が作る銘菓である。

ぷりんとう饅頭 129円(税込)

06 松寿堂 SHOJUDO

富士川町青柳町 422-2 ☎0556-22-0808

営 8:30~18:00 休 日曜日



**懐かしい味に
気分もほっこり。
手作りのあたたかさが
ここにある。**

北海小豆で炊いているというこの店ならではの自家製の餡は、程よい甘さで、優しい味わいだ。手間暇かけて一つ一つ作り、無添加にこだわっている。その為、日持ちはしないが、昔ながらの味に思わずホッと。一つ食べると思わず里帰りしたような気持ちにさせてくれる「つけこ餅」だ。



つけこ餅(3ヶ入) 360円(税込)

08 道の駅 富士川 MICHI NO EKI FUJIKAWA

富士川町青柳町 1655-3 ☎0556-48-8700

営 9:00~18:00 (レストランオーダー~17:30)
休 無休
www.michinoeki-fujikawa.jp/



**富士川でしか食べられない！
話題のご当地ロースト
ビーフ丼とは？**

道の駅富士川に、ここでしか味わえない新たなご当地メニューが登場。「富士川名物！厚切りローストビーフ丼」だ。仁平亮さんが作るローストビーフ丼は、富士川産の刻み柚子をトッピングし、さらにソースには柚子胡椒を加え、爽やかな味に仕上がっている。一口食べると口の中にフワッと柚子の香りが広がり、ローストビーフとの相性抜群だ。メインのローストビーフもしっかりと厚さがあり、噛み応えバッチリ。これぞ富士川を代表する逸品である。



厚切りローストビーフ丼 1,200円(税込)