



一度は  
食べたい！



このコーナーでは、富士地区2市1町（富士市・富士宮市・芝川町）にかかわりのある広範な情報をお知らせします。

## 郷土の逸品

今回のテーマは、「一度は食べたい！郷土の逸品」。最近話題のB級グルメから知られざる名品までを一挙に掲載します。週末は家族で食べ歩きしてみませんか？新しい味の発見に驚くこと受け合いですよ！

富士宮市のニジマスの生産量は日本一！きれいな富士山の湧水で育てられた富士宮のニジマスは、味も格別です！  
今、富士宮市民有志の皆さんの活動により、ニジマスがにわかに入スポットを浴び始めています。活動しているのは「富士宮にじます学会」（小川登志子会長）。「富士宮やきそば」に続き、「富士宮にもともとあるいいもの」を全国に発信し、まちを元気にしようという日夜活動しています。ニジマスは、低カロリーで、たんぱく質、ビタミン類やカルシウムなどの栄養素がバランスよく含まれた食材でもあります。健康ブームに乗って今後ますます人気となりそうです。



ニジマスの一生井

富士宮のニジマスには、「富士山の湧水で育てている」という、ほかにはない価値があります。  
地域活性化のためにこのすばらしいニジマスをもっとPRして、まちづくりの役に立ちたいと思っています。

私が  
つくっています！



佐野一満さん  
(富士宮市宮町)

問い合わせ  
富士宮にじます学会

☎0544(25)5088

富士宮市大宮町にこのほどオープンした「ままん」は、「富士宮にじます学会」認定の第1号店。ニジマスを使ったこだわりの創作料理が味わえます。「ニジマスの一生井」は、切り身の漬けとプチプチした食感が楽しい卵が、温かい御飯の上に盛られた逸品。ランチタイムには、うれしい富士宮やきそばとのセットも注文できます。そのほかにもニジマスの薫製、ブランド豚の特製ベーコンなど、富士宮の「うまいもん」が堪能できます。  
店舗に程近い湧玉池では、ニジマスが悠々と泳ぐ姿も見る事ができます。ニジマスを「見に」「食べに」「ぜひ富士宮市を訪れてみませんか？」

# つけナポリタン

「つけナポリタン」は、トマトソースと鶏ガラスープなどを合わせたつけ汁に、別皿に盛られたパスタなどの麺をつけて食べる料理。

昨年、テレビ番組の企画で吉原商店街の新名物として有名ラーメン職人が考案し、番組放映後に商品化。「スープと麺が絶妙に絡み合っていておいしい！」と大評判になりました。

タウンマネージメント吉原（事務局・富士商工会議所）は、吉原の新名物として普及させる活動を展開中。先日開催された「つけナポリタンまつり」（写真左上）では8店が並び、約3000人の来場者は、店によって味の異なるつけナポリタンを堪能しました。現在、取扱店は15店とさらに拡大中。食べ歩きもお勧めです。

問い合わせ

タウンマネージメント吉原

☎(52)01000



## 紙の町から 富士っ米 ひらひら



「ひらひら」は、米粉100%を使って、紙のようにひらひらとした帯状の麺。富士南ろく産無農薬米コシヒカリ100%にこだわり、米100%の白色、ニンジンをまぜたオレンジ色、お茶をまぜた緑色の3種類があります。鷹岡商工会女性部が中心となって創作し、製紙発祥の町鷹岡にちなんで「紙の町から 富士っ米 ひらひら」と名づけました。

「たかおかブランドひらひら普及プロジェクト部会」は、試食会を開催し、そのアンケート結果をもとに研究を重ねています。「きのこ汁」「中華風」「パスタ風」「甘味」など何の料理にもピッタリ！先日行われた試食会でも「つるつとした食感が抜群」と大絶賛でした。いよいよ4～5月に冷凍パックとして商品化され、鷹岡地域の協力店を中心に販売される予定です。

問い合わせ

鷹岡商工会

☎(71)2358

問い合わせ

食処湯染里

(新稲子川温泉ユース・トリオ内)

☎0544(66)0175

「駿河若軍鶏」は、おいしい鳥肉と言われるシヤモ、名古屋コーチン、比内地鶏などをかけ合わせ、よりおいしく、質の高い食肉鳥の開発に取り組んで生まれました。通常の食肉鳥に比べて2倍以上の日数をかけてじっくりと飼育されます。その結果肉の締まりがよく、シコシコとした歯ごたえとまるやかでコクのある自慢の味わいが生まれました。

## 駿河

### わかしゃも かまめし 若軍鶏釜飯



## 天使の愛ス アイ豆乳ジェラート



「豆乳ジェラート」は、大正時代に創業した、しにせの製粉精米所がつくる極上スイーツです。徹底的においしさと材料にこだわりました。牛乳と卵を一切使用せずに、牛乳ベースのジェラート以上のおいしさを追求しました。北海道産大豆100%の豆乳を使用した独自の製法で、豆乳のコクを生かしながら豆の青臭さをなくしました。また、白糖を一切使用せずに、甘さは豆乳本来の甘味とメイプルシロップなどで実現しました。濃厚でありながら、後味はさっぱりしています。

問い合わせ

内房よりあいこころ

☎0544(65)5156