



ごてんば農家民宿村 ごてんば^{こだわり}食材

富士山の伏流水と冷涼な空気、生産者の思いが様々な食材を育みます。



お米



ごてんばコシヒカリ

秋の冷え込みの激しさが、
甘く香ばしい米を育てます。

〈生産者の声〉

丸藤

遠藤貴大 小山町用沢
JA御殿場のきびしい栽培基準や食味審査などを経て、選ばれたお米。私たちは自信と誇りを持って作っています。



ミニトマト



御殿場のミニトマトは
御殿場の気候と土壌と情熱で
できています。

〈生産者の声〉

セリザワマルシェ

芹沢直己 御殿場市ぐみ沢
地域で唯一、冬の季節にミニトマトを栽培しています。味わい・甘さ・フレッシュ感に自信があります。



水かけ菜



冬、湧水を田に引いて育む
水かけ菜は、漬け物やおひたしに
なります。
御殿場のふるりの味です。

〈生産者の声〉

農家民宿 松の葉

高橋暁子 御殿場市二子

寒い時期、水田に入って摘み採って漬け込むのは大変ですが、みなさんが喜んでくれるのでやりがいがあります。



わさび



豊富な伏流水で、二年の歳月をかけてゆっくり育つ御殿場のわさびは、全国わさび品評会で、毎年、特賞をはじめ上位入賞し、市場でも高く評価されています。

〈生産者の声〉

勝又敬一郎 御殿場市上小林

粘りと辛み、甘みが評価されています。刺身や蕎麦はもちろん、ステーキなど肉料理にもよく合います。



トマト



兼業農家が多い御殿場ですが
トマト作りのために専業農家に
転向した強者を紹介します。

〈生産者の声〉

かつまたファーム

勝亦健太 御殿場市永塚
通常の大玉トマトより、香り、酸味、甘みが一段強い「健太トマト プラスワン」を生産しています。



たまご



おいしく澄んだ水と空気、
安全な飼料。
健康に育った鶏のたまごは
元気いっぱいです。

〈生産者の声〉瀬戸養鶏所

瀬戸徳一 御殿場市沼田

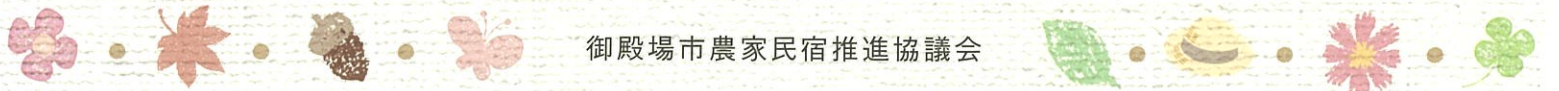
ビタミンE、ヨード、ミネラル、レシチン、dリノレン酸などは通常の数倍含まれているのに、コレステロールは3分の2。甘味のある美味しいたまごです。



〈生産者の声〉杉山養鶏場

杉山道洋 御殿場市二子

濃厚で甘味があり、それでいて後味すっきり。「さくら玉子」の名前で親しまれています。



とれたて御殿場食材グルメ

新鮮で元気な御殿場食材をふんだんに使ったこだわりグルメをご紹介します。
美味しい御殿場をごゆっくりどうぞ。



ごてんば 農家民宿村が おすすめする 夕食メニューです

- 2,000円前後のランチメニューもございます。
 - 写真はメニューの一部です。
 - 季節により、内容が変わることがあります。
- ※価格は税込みです。



農 Minori

●みくりやご膳 ¥3,500

自社農園のしゃきしゃき野菜と、御殿場産ふじそのポークをもぎたてトマトでお鍋に。湧水育ちの金太郎鱒のお造りはじめ、地元食材が満載です。

ふじのくに食の都づくり仕事人

静岡県御殿場市川島田136-1 レジデンスN's102

☎0550-78-7922

🕒 11:00~14:00 17:30~22:00 📅 火曜日

👥 30名 📍 店舗前3台他



たから亭

●御殿場ベジ チャイナコース ¥4,000

野菜とお肉が味と彩りを引き立てあうのが中華料理の醍醐味。特に、採れたて御殿場の旬の野菜の美味しさにこだわった、大人のカジュアル中華です。

※写真は2名分です。

ふじのくに食の都づくり仕事人

静岡県御殿場市東田中1766-7

☎0550-82-0224

🕒 11:30~14:00 17:30~21:00 📅 月曜日

👥 70名 📍 30台

🌐 <http://www.takara-tei.co.jp>



くいしんぼ五味

●富士金華と野菜たち ¥4,000

御殿場金華豚のF1種、甘味と風味、柔らかさが持ち味の富士金華をじっくり煮込んでほろほろに。御殿場産、三島産、自家農園産の野菜たち、本来の味を楽しんでいただけます。ふじのくに食の都づくり仕事人

静岡県御殿場市萩原992-577

☎0550-80-5353

🕒 11:00~14:00 17:00~20:30

📅 火曜日 第3水曜日 📍 30名 📍 P10台



駿河流手打そば 金太郎

●みくりやご膳 ¥4,000

古くから農家につたわるみくりやそばを初め、地場産 猪なべ、富士山麓産自家製刺身こんにゃく、足柄山湧水のヤマメ、地鶏や地元野菜の煮物、蒸物などで山の幸をふんだんに楽しめます。

静岡県御殿場市二の岡1-4-8 東名側道沿

☎0550-83-6608

🕒 11:00~20:00 📅 火曜日(但し祝日の場合は営業)

👥 100名 📍 P40台

🌐 <http://www.kintaro-soba.com>



にく友

●みくりやご膳 ¥3,500

地場産の桜なべ(又は静岡牛なべ)、地場産馬刺し、裾野ポークと地場野菜のせいろ蒸しをメインに、季節のメニューが並びます。明治創業以来、美味しい馬肉の店として地元御殿場のみな様から愛いられています。

静岡県御殿場市川島田658

☎0550-82-0004

🕒 11:30~14:00 17:30~21:00 📅 火曜日

👥 宴会場50名・1階店舗25名

📍 店舗前3台(他、エビスクエアへ)