

おいしい富士宮



食のまち推進室 ☎22-1691 FAX 22-1207

おいしいがいっぱい

富士山麓の豊かな自然環境に恵まれる富士宮市では、富士宮やきそばや畜産品、ニジマス、酒、野菜、米、果物など、多品目で質の高い特産品がたくさん生産されています。

7月にイオンモール富士宮で開催した「富士宮にときめくフェス」で、来場者350人や19の飲食事業者を対象に特産品に関するアンケートを行いました。

来場者 富士宮で生産されたもの和其他の地域で生産されたものがあるとき、どちらを購入しますか

回答した人の約9割が「同じ価格なら富士宮で生産されたものを選ぶ」または「少し高くても富士宮で生産されたものを選ぶ」と回答しており、富士宮で生産されたものに対する購入意欲が高いことがわかりました。

事業者 困っていることは、なんですか

多くの事業者が「他の事業者とのコラボ商品を開発したい」「特産品を使った新たな商品やメニューを開発したい」と考えているが、取引先以外で他の事業者や地元の生産者とつながる機会がないことや、商品の販路開拓に困っていることがわかりました。

これまでに開催した食に関連するコンテストやイベントに参加した事業者からも、「富士宮の食」をきっかけにまちを盛り上げたいという声が市に多く寄せられています。

おいしいがつながる

12月11日(水)、Connected Studio i/HUBで、25の飲食事業者や農産・畜産物の生産者が、試飲・試食などを通して互いにその良さを知ったり、情報交換をする「富士宮のおいしい♥マッチング会」を行いました。

今後、事業者や生産者が連携して「おいしいまちづくり」に取り組むきっかけにつながりました。

生産者 富士宮を日本一のネギの産地に



アドリ(株)
代表取締役 小河麦人

標高差のある富士宮では、夏は香りや風味が良く、冬は甘みが増すなど、季節によって異なる味わいのあるブランド「富士の雅ネギ」を年間を通して生産できます。今後、市内にネギの生産者を増やす活動をしていきたいです。



事業者 新名物で富士宮を盛り上げたい



(株)うるおいてい
店長 松永治正

「富士の雅ネギ」の味や食感を生かしたネギ焼き「富士宮ねぎネギ」を開発し、販売しています。今後、事業者向けに講座を開催して市内に取り扱う店舗を広めるなど、富士宮やきそばを超える「新名物」を目指していきたいです。

