

まちづくりレポート vol.2

おいしい富士宮

2月22日(土)・23日(日)にイオンモール富士宮で開催される「富士宮にときめくフェス」や、2月24日(月・振)に神田川ふれあい広場・富士山本宮浅間大社馬場で開催される「第2回ふじのみやプリンまつり」に出店する事業者や生産者が取り組む「おいしいまちづくり」を紹介します。

食のまち推進室 ☎22-1691 FAX 22-1207

おいしいを伝える

「富士宮で生産されたものを食べたい」という多くの消費者の声から、富士宮産の食材を使用していることがわかるポップを売り場で表示する事業者が増えています。

事業者 素材の味をもっと感じてもらうために



定番商品の「富士山頂」やプリンまつりに向けて開発した「富士山頂プリン」には、富士宮産の牛乳を使用しています。厳選した素材と確かな技術で、丹精込めて丁寧にお菓子づくりをしていることを伝えていきたいです。



富士の国乳業の牛乳使用の表示

富士山頂プリン

富士宮の「おいしい」商品やメニューが宮ガチャになりました

「富士宮にときめくフェス」や2月24日(月・振)～イオンモール富士宮3階 FUJITERRACE 出入口で販売されます(300～500円)。

富士宮市公官 HP トップページ>富士宮市について>広聴・広報>宮ガチャ

おいしいが つながる

事業者同士がつながり、新しい商品やメニューの開発、販路開拓など、さまざまな展開が進んでいます。

「富士宮にときめくフェス」で販売予定 /



心も体も温まる冬限定のハーブティー

[左]赤池商店のカカオハスクを使ったシナモン&ベリー系「ホッと。カカオの香り」～香りで彩る、優雅な時間～
[右]体が温まるスパイスの効いた「ととのい。ぽかぽかチャイ」～癒されるあたたかさ～

事業者 ハーブの魅力で富士宮をもっとおいしく



無農薬栽培にこだわった富士山麓のハーブをブレンドしています。味や香り、色、効能などを自由に変えられるのがハーブティーの魅力です。富士宮のおいしいスイーツや料理に合わせたブレンドの提案や、コラボ商品の開発を進めていきたいです。

事業者 生産者と創る新たな味で驚きと感動を



地元の恵みを生かしたスイーツづくりや、おいしさを相乗させるペアリング(相性)の提案で驚きと感動をお届けしています。生産者と一緒に富士宮産食材の魅力を最大限に引き出す新たな味を創って地域を盛り上げ、それを世界へ発信していきたいです。

おいしいを知る

1月15日(水)、第2回ふじのみやプリンまつりの出店事業者に対し、プリンの材料となる「牛乳」と「卵」の生産者が、生産過程や味へのこだわりなどを伝えました。

生産者 富士宮市・富士市の小・中学校で提供



しずおか農林水産物認証を取得し、関東生乳品質改善共助会で上位にランク付けされる指定農家の生乳のみを使用しています。徹底した品質管理と中温殺菌により、安全で最高品質の牛乳を提供しています。

生産者 とても身近なものだからこそ、こだわりたい



標高900mの富士山麓で、自給と配合にこだわった餌やミネラル豊富な雪解け水、ケージフリーなど、ストレスの少ない環境で、鶏を育てています。おいしさと安全安心に『「もっと」にこだわる。』日本一の卵づくりを目指しています。

※ブランド富士山麓放し飼いたまご「福が、きた」は、英国「グッドエッグアワード2023」受賞

また、「スイーツのまちづくり」をテーマにワークショップを行ったところ、事業者から「スイーツマップやスイーツ店スタンプラリーなど、まちを回遊する仕組みをつくりたい」「さまざまなテーマで食のコンテストを開催したい」「市内の事業者や生産者ともっとつながる機会がほしい」などの声が聞かれました。



おいしいをつくる

富士宮産の農産物や畜産物の素材の魅力を最大限に生かした商品の開発に積極的に取り組んでいます。

事業者 慣れ親しんだ味を大切にしたい



プリンまつりに向けて、子どもの頃から好きだった富士宮産のゆで落花生を使った商品を3か月かけて開発しました。なめらかでこっくりとした舌触りにとことんこだわり、塩味と甘みのバランスのよい大人向けの味に仕上げました。



富士宮落花生プリン



定番の昔プリン

生産者・事業者 おいしい牛乳を届けたい



栄養バランスの良い自給飼料や牛舎内放牧、日光浴など、牛の健康を第一に考えた循環型の酪農を目指しています。健康な牛から搾ったおいしい牛乳や富士宮産の食材を使って、ジェラートやプリン、パンなどをつくっています。



ミルクジェラート



モーモープリン