

Teapairing

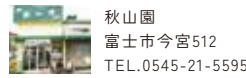
お茶 × ペアリング



寒暖差を味方につけた
香り引き立つ
「山のお茶」



摩利支（まりし） 20g 1,080円
「摩利支」は、極早生（ごくわせ）の品種。4月初旬に、色つやのいい生葉を丁寧に手摘みしました。香り・味が上品で、お茶の爽やかさと濃厚な旨味が口の中に広がる自慢作です。



秋山園
富士市今宮512
TEL.0545-21-5595



秋山園
秋山勝英さん 静子さん

おすすめペアリング
お寿司屋さんの 塩かっぱ巻き

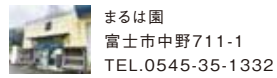


東京の高級寿司店で提供されている手巻きの塩かっぱ巻き。板前さんが秋山園のお茶を気に入り、一緒に提供しているそう。旨みの強い摩利支と、さっぱりとしたかっぱが好相性！

詳細を知りたい方は、秋山園の店舗でお尋ねください。



「匠」手もみ茶 10g 1080円～3240円
手間ひまかけた手摘み・手揉みの最高級茶。大変希少です。針のように細い芸術品のような茶葉を、湯を注ぐと美しく広がり、濃厚な旨みのインパクトが心に残ります。



まるは園
富士市中野711-1
TEL.0545-35-1332



まるは園
勝又正登さん

農林水産大臣賞
受賞

おすすめペアリング
名古屋銘菓 の なごやん



さっぱりとした黄味あんが勝又さんのお気に入り。素朴で飾らない美味しさです。手もみ茶自体の味がしっかりしているため、「なごやん」のような優しい甘さの和菓子が合います。

マックスバリュ八幡町店で販売中。※時間により変動あり

おすすめペアリング
菓亭わかつき の あずきざんまい



鹿の子豆を蒸して固めた「菓亭わかつき」の名品。シンプルな素材そのものの美味しさが、富士山銘茶の香りを引き立てます。山崎さんは、濃く溶いた抹茶をかけて食べることも。

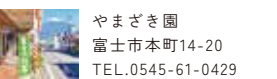
菓亭わかつき 富士市本市場22-2

富士本町で
昭和21年から
お茶を提供中！



やまざき園
山崎信正さん

富士山銘茶（特上） 100g 1,620円
やまざき園が品質の秀逸さを認めた生産者がつくる、大洲産の浅蒸し茶。溢れる香りと豊かな「甘露」の旨味の高品質のお茶です。この値段でこの品質は驚きます。



やまざき園
富士市本町14-20
TEL.0545-61-0429

おすすめペアリング
おひさま の たっぷりおやつ



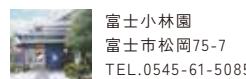
自家製のシュー生地とカスタードが自慢。中にバナナも入っていて食べやすく、お茶との相性も抜群です。このボリューム感が男性にも人気で、小林園の旦那さんと息子さんのお気に入り。

パティスリーおひさま 富士市今泉5-9-8

小林園の「富士の雫」は
一芯二葉を手摘みした
新茶です。



富士の雫 たとう紙入り 100g 3,294円
一芯二葉を手摘みした新茶を、熟練茶師が丁寧に仕上げます。国際名茶品評会で金賞を連続受賞している「富士の雫」は、気品ある香りともろやかな味わい特徴です。



富士小林園
富士市松岡75-7
TEL.0545-61-5085



富士小林園
小林由朋さん

準備するもの
（4人分）
◆ 急須と人数分のお湯呑
◆ 新茶 7g（小さじ山盛り3杯）
◆ 5分沸騰させたお湯（80℃） 120cc
※推奨の淹れ方は状況により異なる場合もありますので茶葉のパッケージをご覧ください。

新茶の淹れかた

今年の八十八夜は5月1日。
旬の新茶がとってもおいしく飲める秘伝の淹れ方をご紹介します。

step 1

人数分のお湯呑にお湯を入れ、30秒待ちます。

step 2

1を待っている間に急須に新茶をいれます。

step 3

お湯呑のお湯を急須に入れます。

step 4

それぞれのお湯呑に少量ずつお茶を返し注ぎ、濃淡の無いようにいれます。

ポイント

はじめにお湯呑のお湯を少量、お茶の葉がかかるくらい入れ、1分程待ちます。お茶の葉が水分を含みふくらしたら、残りのお湯を全て入れ、15秒程待ちます。

監修：やまざき園

ふらりと、今日の 新着情報

富士地域・周辺エリアのお店や企業の今月の新着情報をお知らせ。季節の商品やキャンペーンなど、今だけの見逃せない情報が満載です。

状況に応じて営業日時が変更になる場合があります。
ご来店前に各店 SNS・WEB ページ等でご確認ください。



稀代な高級茶のティーバックが人気!!

高級茶のティーバック販売は珍しく、手間なく美味しいお茶を愉しめると、需要が高まっています。創業より手摘みで丁寧に仕上げる最高級品質のお茶を、気軽に愉しまししょう

● 松岡 富士 小林園

☎ 0545-61-5085

- 富士市松岡75-7
- 月～土 9:00～18:00
- 日・祝 9:00～17:00
- 日曜日(12.4.5月を除く)
- 店舗向かい駐車場あり
- 35台あり(共用)



プチナンセット、ピリヤニ、デザート大好評!!!

色々なプチナンを楽しめる【プチナンセット】や、オリジナルの【インドチキンピリヤニ】、【ココナッツミックスフルーツ】、【お弁当BOX】等、人気メニューを是非お試しあれ！他メニューはHPで!!

● 長通 インド&アジアンレストラン スバビハニ

☎ 0545-63-1199

- 富士市長通31-6
- 11:00～15:00 (Lo.14:30)
- 17:00～22:45 (Lo.22:00)
- 年中無休
- 35台あり(共用)



バーベキュー用デコレーションミート・手土産に!

ハム・ソーセージづくりの職人、佐野友俊・弘行兄弟のお店。ドイツで行われた食肉業界最大のコンテスト「IFFA2016」では、金メダル14個の日本最多受賞銀5個、銅1個の快挙を達成しています。

● 南松野 グロースヴァルト SANO

☎ 0545-85-2208

- 富士市南松野2066-1
- 9:00～18:00
- 日・祝 11:00～22:00
- 年中無休
- 駐車場あり



富士I.C近く!5月の限定は「タケノコとチキン」

リピーターの多い人気店。インド料理が初めての方も、お好きなカレーがきっと見つかるはず!ナンは焼きたてでかわり自由!5月限定は「タケノコとチキンのカレー」。旬のタケノコがたくさん入ってます!

● 伝法 マハラジャダイニング富士店

☎ 0545-51-7245

- 富士市伝法2811-1
- 11:00～15:00/17:00～22:00
- 土・日・祝 11:00～22:00
- 年中無休
- 2台あり



ふらりと。クーポン

デジタルクーポン
配信 中だにゃん♪

LINE

友達追加
はこちら

1

イトインでもテイクアウトでも使えます!!
ランチ
ディナー
ドリンク
10%OFF!!

※コース・飲み放題対象外/他券併用不可/グループ使用OK!!
有効期限：2025年4月25日～5月末日迄

インド&アジアンレストラン スバビハニ
☎ 0545-63-1199
● 富士市長通31-6
● 11:00～15:00 (Lo.14:30)
● 17:00～22:45 (Lo.22:00)
● 年中無休 ● 35台(共用)

2

ランチ5%OFF!!
ディナー10%OFF!!
※イトインのみOK ※2,000円以上お食事で使用可能
有効期限：2025年4月25日～5月末日迄

マハラジャダイニング富士店
☎ 0545-51-7245
● 富士市伝法2811-1
● 平日11:00～15:00 17:00～22:00
● 土日祝11:00～22:00
● 無休 ● あり

3

1,500円以上お買い上げで
おためしプリン サービス!
※1日20個限定、なくなり次第終了となります。他券との併用不可。
有効期限：2025年4月25日～5月末日迄

One Hundred Bakery フランパレットベーカリー富士宮
☎ 0545-32-8070
● 富士市本市場町1051
● 9:00～18:00
● (イトインLo.18:30)
● なし ● 23台

ぶらり旅

歴史と未来をつなぐ富士市の玄関口 柳島周辺を歩こう

今回は、富士市柳島周辺をご紹介します。新富士駅南口辺りには、この地区を東西に結ぶ「下街道」など、交通の要所としての歴史を感じる要素が多くあり、現在は、富士市の玄関口の役割を担う重要なエリアとして、土地開発整理事業が進んでいます。通るたびに発見がある現在進行形の街の変化に注目です。



4 きつぎ 喫茶ルー

「工場などが多い地域なので、安くておなかいっぱいになって欲しい」という店主の思いがふれる地域密着型のやさしい喫茶・食事処。富士宮焼きそばと目玉焼きの「富士山盛り」が人気♪

■ 富士市川成島63-13 ☎ 0545-61-1617



2 かいとうざん 海嶋山 福泉寺

健康的でたのしい遊具がある珍しいお寺。だれもが気軽に立ち寄れて心安らく、憩いの場として地域に愛されています。境内にて、不定期でイベントやマルシェも開催♪

■ 富士市柳島41 ☎ 0545-61-7500



3 マーズコンピュータ(株)

1991年創業。企業の仕事をITで“もっと楽に”するシステムを作る会社です。2021年に設立したばかりの綺麗な新社屋で働きやすい！富士でIT職に就きたい人は注目！

■ 富士市柳島15番地 ☎ 0545-67-3600



1 ふかざわみずでん 深澤味噌店

昔ながらの天然醸造法で、国内産大豆と米糀を原料にした無添加味噌を造っているお店です。味噌づくり体験は、大人から子どもまで誰でも作れるので大人気♪

■ 富士市柳島51-1 ☎ 0545-61-7501



7 きらく こうぼう 嬉楽なパン工房ルヴァン

全てのパンが自家製天然酵母。富士ブランド認定商品の「しらす塩パン」など、毎日60種類以上が並びます。売り切れが早いので、お電話でのご予約が確実です♪

■ 富士市中丸409-1 ☎ 0545-64-5765



6 たごうしょうがっこう おお 田子浦小学校の大ソテツ

「田子浦かるた」にも登場する田子浦小学校の玄関口にある大ソテツは、開校当初より150年近く子どもたちの成長を見守り、親しまれてきた学校の誇りです。

Information

ピックアップ

田子浦かるた ロケイニング について

田子浦地区まちづくり協議会が開催した「田子浦かるたロケイニング」。ロケイニングとは、時間内にチェックポイントを回り得点を競うナビゲーションスポーツ。今回のチェックポイントは、地区で作成した「田子浦令和かるた56」に登場する名所や歴史スポットです。冒険気分が地区を再発見しながら、歴史を学び、健康づくりや人との交流が広がる、いろいろな魅力が詰まった地域密着型イベントです。

お問い合わせ：田子浦地区まちづくり協議会
田子浦地区まちづくり協議会 インスタグラムはこちら▶



からあげ4選

ぶらりっと。グルメ班が調査した、「とっておきグルメ4選」をご紹介します。今回はみんな大好き「からあげ」を選びました。パクパク食べられて、冷めてもおいしいからテイクアウトにも最適。新緑が心地よいこれから季節のおでかけのおともに、もってこいですね♪



とっておき
グルメは
Instagram
@burari-kuji
でも配信しています

パリパリと
食感が楽しめる

※価格は全て税込表記です。

1. かつてのビアガーデンの味を再現！ サクサクの衣にさっぱり塩味。止まらなくなります

店名は、吉原宿が江戸から14番目の宿場であることが由来。唐揚げは、かつて吉原商店街にあったビアガーデンの人気メニュー「骨つきの鶏のからあげ」を引き継いで、復活させたことがルーツです。看板メニューの「骨なしぶつ」は、第15回からあげグランプリの塩ダレ部門で金賞を受賞した逸品。サクサクの衣とシンプルながら奥深い塩味でクセになる味わいです。国産鶏肉を使用し、小麦粉・卵・乳製品不使用でアレルギー対応も安心！地元の人たちだけでなく、海外からの観光客にも大人気の唐揚げ屋さんです。

唐揚げ十四番

【住所】 富士市吉原2-11-14
【電話番号】 0545-52-0014
【営業時間】 11:00～14:00、16:00～19:00(水～金)
11:00～19:00(土・日・祝日)
【定休日】 月曜・火曜日
【駐車場】 ほんいちパーキングご利用で30分無料



骨なしぶつ 420円(100g=2～3つ)



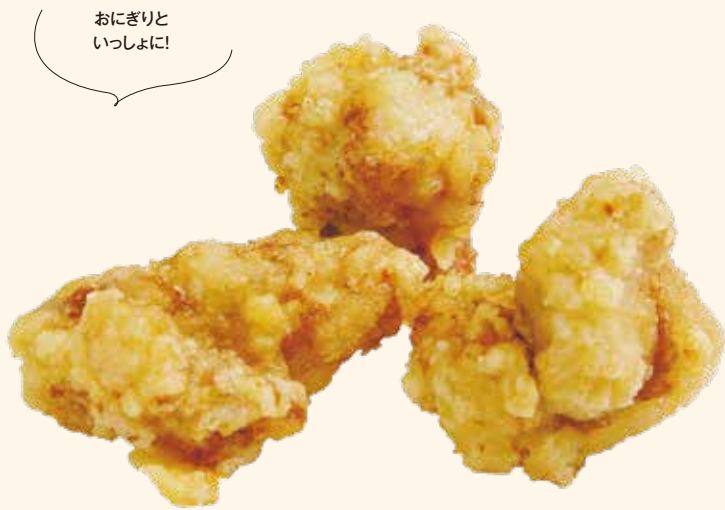
モモ唐揚げ 420円(1本)

2. 先代から40年来の味を継承する唐揚げ 未来永劫愛される一品

富士IC近くの裏路地。サンダルをつかかって、お財布を手にぶらりとおつかいにいきたいお店、それが栄屋鶏肉屋さんです。美味しさの秘密は「母の味」。先代の娘さんである姉妹が、お母様から40年来の味を今も引き継いでいます。大好評の骨付き手羽先から揚げは、高温でカラッと揚げられ、衣はパリッパリ、お肉は弾力がありジューシー。塩こしょうの加減が抜群です！ビール片手に食べたらもう、至福のひとつとき。

栄屋鶏肉店

【住所】 富士市浅間本町7-9
【電話番号】 0545-52-6192
【営業時間】 11:30～17:30
【定休日】 日曜・月曜日
【駐車場】 あり



からあげ 320円(3つ)

3. ふわっふわの衣で何個でも食べたくなる！ 浅間大社近くの新店 おむすびカフェで提供中♪

富士山本宮浅間大社から徒歩4分ほどの場所に、今年1月19日にオープンした「おむすびカフェ結び和(むすびな)」。15種類の握りたてのおにぎりを食べられるお店です。手作りの豚汁やお惣菜なども人気♪ お惣菜の中でイチオシは、からあげ。ひとつひとつの素材を吟味している同店では、鶏肉はこだわりの国産鶏肉を使い、ふわっと柔らかい衣になるよう、揚げています。ジューシーなのにさっぱりしていて、何個でも食べられそう！お持ち帰りも可能。ランチプレートには一品として含まれているので、イトインでもテイクアウトでも楽しめます。

おむすびカフェ 結び和

【住所】 富士宮市大宮町9-5
【電話番号】 090-3445-8102
【営業時間】 7:00～9:00 11:00～15:00
【定休日】 水曜日 第2・4火曜日
【駐車場】 店の向かいに1台あり



から揚げ 180円(1つ)

4. 店主ばぁ～ばの地元、北海道「ザンギ」仕立て！ 大満足なビッグサイズの揚げたて唐揚げ

子どもたちがお小遣いを持って買いに行けるようなお店にしたいと、店主が69歳のときに始めたお店です。学割の100円で買えるメニューや、夏にはかき氷などの季節限定メニューもあります。しっかりした醤油ベースの味付けで、作り置きせずその場で揚げる唐揚げは、もも肉を半分に切った大きめのサイズ。ずっり重く、ボリューム満点です。唐揚げの他にも、お弁当やお惣菜、炊き込みご飯などが並びます。

ばぁ～ばのから揚げ屋さん

【住所】 富士市川成島894-6
【電話番号】 080-4835-8939
【営業時間】 11:00～17:00
【定休日】 月曜・火曜日
【駐車場】 3台あり



