

かぶせ茶 MAP 3



茶葉摘み取り前の1~2週間ほど「お茶の木」に覆いをかけ、直射日光をさえぎることにより、うま味を増し渋みを抑えて育てたお茶。光を遮断することで葉緑素が増え葉色が鮮緑色になります。
¥1,620(税込)/100g

煎茶ティーバッグ 2020年認定



壺峰富士のふもと裾野に茶園と工場をもち、栽培、収穫、製造、加工まで一貫して行っています。丹精込めて作ったお茶をいつでも手軽に飲めるようにティーバッグにしました。冷茶でも美味しく飲んでいただけます。
¥540(税込)/5g×20P

株勝国製茶 TEL.055-997-0188 FAX.055-997-0868
裾野市今里 59-17 <https://katsukuni-seicha.com>

すそのの地酒 MAP 17




裾野市ものものの里銘酒会は、裾野市内の零細酒販店により1992年に創立され、パブル経済がはじけ、ディスカウント店が躍動した頃、将来の酒類業界を見据えて、独自ブランドを立ち上げました。地元の原材料を大事にし、富士山の恵みと宝永山を全面に出し、一品ずつ開発を積み重ねてきました。地産地消の先駆者的活動を継続し、地域の活性化を牽引して来た自信の商品です。

裾野市ものものの里銘酒会 通販


TEL.055-993-1553 裾野市佐野 1489-3
<http://www.3776-mononofu.com>

虹鱒冷燻 燻匠® 登録商標第2269178号 MAP 7



富士山麓の湧水に育まれた虹鱒を門外不出の味付けで仕上げました。漬け込み液に裾野市内の自家茶園の「やぶきた茶」の抽出液を使用し、ヤマザクラでのスモークの香りのまるやかさに更に磨きをかけました。低温熟成での仕上げをお楽しみください。
スライス80g入りパック ¥700(税込)

サバの冷燻



特大の国産サバを厳選。漬け込み液に裾野市内の自家茶園の「やぶきた茶」の抽出液を使用し、ヤマザクラでスモークの香りのまるやかさに更に磨きをかけました。非加熱、低温熟成で仕上げたサバの燻製は全国でも類例がありません。
スライス50g入りパック ¥600(税込)


富士山グラブラックス



グラブ(大地)のラックス(サケ)はサーモンを低温熟成した北欧の伝統食。富士山麓特産の虹鱒をアクアビットと裾野市内自家茶園のやぶきた茶をベースに独自のレシピと風味豊かなディルウィードで包みました。そのまま召し上がり頂けますほか、サラダやサンドイッチ、パスタやピザのトッピングにも好評です。
スライス80g入りパック ¥800(税込)

フィールドアンドサンズ TEL.090-1233-8997 FAX.055-997-1358 裾野市深良 1703


神地鉄高校 MAP 29



そもそもの鉄骨自体、硬くて危険のあるイメージを払拭できるように、擬人化で鉄骨をやわらかくキャラクター化し、神地鉄高校という学校の先生や生徒にすることで多くの人に伝わりやすくなるのがこの漫画の狙いです。


株神地鉄工所
TEL.055-997-9880 FAX.055-997-9881
裾野市深良 3652-2

満丸燻製所手作りスモークチーズ MAP 20



2018年認定 河津桜のチップをほどよくブレンドし、12時間をかけて燻製したスモークチーズ。工程の最初から最後まで人の手による作業の為、生産数も限られます。創業より17年皆様からご愛顧を頂き、「また食べたくなる」そんなお声を皆様より頂いているスモークチーズです。
180g ¥1,400(税込) 360g ¥2,450(税込)

満丸燻製所手作りスモークベーコン



2018年認定 下ごしらえから一週間という時間をかけて作るスモークベーコン。大量生産するのではなく、手間を惜みず手作りによって生産しています。100g ¥820(税込) 300g ¥2,360(税込)

満丸燻製所
TEL.055-993-7564 裾野市久根 118-7
<http://mitsumaru-tribe.jp/>

すそのキヌア MAP 24



2022年認定 裾野市の大地で無農薬で育てている裾野市地域戦略作物の「キヌア」です。鉄分やカルシウムなどミネラルが豊富で栄養価が高く、サラダやスープにひとさじ加えればプチプチとした食感も加わり、いつもの食事がもっと健康に楽しくなります。
¥1,200(税込)

いわなみキッチン TEL.055-939-5800 裾野市岩波 249-1


富士宝永山ネクタイ MAP 22



2019年認定 裾野市から見る富士山は雄大で、特にその真ん中にもう一つの富士山「宝永山」が見えるのが特徴です。裾野市東地区商工振興会では、その特徴的な「宝永山」をモチーフにした「富士宝永山ブランド」を展開しています。その中の一「富士宝永山ネクタイ」です。 ¥4,830(税込)

株富士東部開発 TEL.055-993-2527 裾野市茶畑 464-2

洗浄済み ふじやますそのキヌア MAP 28



2023年認定 富士の裾野の広大な大地で経営者自身が無農薬で丹精込めて育て製品化した「洗浄済みふじやますそのキヌア」。耕作放棄地だった市内の2,000㎡ほどの広さの圃場を再生し、土づくりからキヌアの栽培、製品化するための工程のほどを一貫して経営者自らが、その中の工程によっては農福連携をしながら6次産業化を目指し生産しています。特徴は家庭での洗浄の手間を省くため、国内でも珍しい独自開発したキヌア洗浄機でキヌアを洗浄し付着しているサポーンを除去、熱加工を施し販売しているため安心で手軽に家庭で召し上がることができます。 80g 1,200円(税込)

キヌアのボン菓子 ふじやますそのキヌボン



2023年認定 富士の裾野の経営者自ら管理するOIDE FARMにて、無農薬で大切に育てられたスーパーフードの裾野産キヌアを丁寧に洗浄し、ボン菓子(パフ)状に加工し仕上げた「ふじやますそのキヌボン」。キヌアは栄養素が豊富な食品。お茶漬けやパスタ、スープなどあらゆる感覚でいるようなお料理にふりかけ、お料理をワンランクアップさせながら、パフ状の感触をお楽しみください。 25g 500円(税込)

OIDE FARM and Co. TEL.055-939-5556 裾野市岩波 250-2

「ふじやますそのキヌボン」×「西伊豆塩麩」のおにぎりの素



2023年認定 富士の裾野の広大な大地で経営者自身が丹精込めて育て製品化した「洗浄済みふじやますそのキヌボン」(ボン菓子(パフ)状のキヌア)と西伊豆の名産品「塩麩」のコラボ商品。経営者自ら管理するOIDE FARMで大切に育てられたキヌアを、ボン菓子機で自社加工しパフ状に仕上げ、西伊豆の名産塩麩の入った調味料とコラボさせた商品。お茶漬けなどで食べてもよし、和風パスタの味付けで使ってもよし、キヌア入り御飯と当商品のコラボは栄養満点! 味もお子様に大人気! スポーツの後の栄養補給にも最適です。 25g 500円(税込)

すそのブランドマップ SUSONO BRAND MAP

富士山ふもと「すその」のブランド商品を全国へ広げよう!!



1 食事処 すその
2 渡邊製麺
3 株勝国製茶
4 お菓子処 清月
5 ぼんはうす ヴィエナ・プロート
6 富士の里洋菓子店
7 フィールドアンドサンズ
8 恋路亭
9 土屋図形様
10 和風れすとらん みよし
11 富士山温泉(有) ※カフェ&ショップAZALEE
12 ふる里
13 お好み焼き・鉄板焼 潜酔狂
14 不二聖心女子学院 不二農園
15 Tricoter (トリコテ)
16 JAふじ伊豆 五竜庵
17 裾野市ものものの里銘酒会
18 裾野焙煎珈琲 おひさまカフェ
19 協同組合 うみやあもん工房
20 満丸燻製所
21 ビューティーチェリー
22 株富士東部開発
23 JAふじ伊豆 すその営農経済センター
24 いわなみキッチン
25 Lily's Garden
26 通工房 海練
27 伊豆ロマン街道
28 OIDE FARM and Co.
29 株神地鉄工所

富士山のすそのから

2023年10月版

すそのブランド

ブランド品の紹介



ふうちゃん

裾野市の活性化のため、特産品を掘り起こし、磨き上げて裾野市商工会より情報発信することで、地域の特産品・製品・サービスの認知度を高め、活力ある地域づくりを目的としています。

富士山商工会認定品

Buy Shizuoka! 静岡県

お問い合わせ **裾野市商工会**

〒410-1102 静岡県裾野市深良451 TEL.055-992-0057
<https://www.susono-brand.biz>



富士山のふもと **すその** のブランド商品を全国へ広げよう!!



通販 マークは通販可能です。各店にお問合せ下さい。

すその銀杏 (10月~12月) MAP 23

富士山の麓の裾野で優良品種苗木を導入し、丹精を込めて栽培した大粒銀杏です。電子レンジで加熱するだけで、エメラルドグリーンのもちっとしてほろ苦い美味しいおつまみができます。 **200g ¥200~¥400(税込)**

2019年認定

すそのやまといも (11月~2月)

裾野産の「やまといも」は色が白く粘りが特に強いのが特徴で、お歳暮や贈り物として大変ご好評をいただいております。 **2kg箱 ¥3,000(税込) (予約制)**

2019年認定

すそのいちご (12月~6月)

富士山の麓に苗を山上げて花芽の分化を促進する高冷地育苗を取り入れて栽培されています。適度な酸味とコクがあり、寒暖差から生まれる甘みの強さが自慢です。 **時価**

2019年認定

すそのモロヘイヤ (6月中旬~9月中旬)

モロヘイヤはアラビア語で「王様だけのもの」という意味を持ち、クレオパトラも愛したといわれる栄養豊富な野菜です。独特のねばりは口当たりがよくネパネパ食材との相性がバツグンです。 **100g 100円前後**

2019年認定

裾野さくら (開花時期 10月~12月)

11月頃から咲き始め白色の多い秋咲き品種では珍しい桃色がかった色合いが特徴。秋から春にかけて次々と開花し長い間花を楽しめます。正月の生け花や「サクラが見たい」という外国人観光客の目を引くサクラです。 **時価**

2019年認定

するがの極 5kg・2kg

ふっくら白く艶やかな炊き上がりで、芳醇な香りと旨味が口いっぱい広がります。炊きたてのおいしさはもちろん、おむすびやお弁当にも最適です。 **5kg ¥2,300(税込) 2kg ¥950(税込)**

2021年認定

あしたか山麓裾野そば(乾麺)

裾野産そば粉を使用したこだわりのそば乾麺を作りました。贈り物やお土産にも最適な逸品です。裾野の自然が育んだ豊かな風味をご堪能ください。 **1袋 200g ¥400(税込)**

2019年認定

JAふじ伊豆すその営農経済センター
TEL.055-997-1249 裾野市御宿 690 <https://www.ja-fujizou.or.jp/>

あしたか山麓裾野そば 手打ち二八そば、メニュー多品目 MAP 16

寒暖の差が激しいあしたか山麓で栽培されたそばは、風味豊かで香りの高さが特徴。「天ざるそば」は地場野菜にこだわっています。・ざるそば: ¥750(税込)・天ざるそば: ¥1,200(税込)、他

JAふじ伊豆 五竜庵
TEL.055-992-2001 裾野市佐野 1087-1 <https://www.ja-fujizou.or.jp/>

2013年認定

駿河とろろ焼 MAP 13

裾野産の大和羊をすり、特産のモロヘイヤ(粉末)と、駿河湾産の桜えび・ちりめんしらすを混ぜ鉄板で焼く。出汁醤油をかけ、磯のり、青じそ、おかか、紅しょうがをトッピングして仕上げます。 **¥900(税別)**

お好み焼き・鉄板焼 潜酔狂
☎ 0120-06-5590 FAX.055-992-3515 裾野市石脇 213 <http://sensuikyoku.web.fc2.com/>

2014年認定

スモークチャーシュー丼 キヌアバルサミソース仕立て MAP 26

完全栄養食である裾野産キヌアを白米と一緒に炊き、キヌアライスを作りました。さらに豚肩ロースを岩塩と数種類のスパイスでじっくりスモークし燻製の香は抜群です。自家製キヌアバルサミソースは、スモークチャーシューとの相性は抜群です。 **¥900(税込)**

麵工房 海練
TEL.055-941-8740 裾野市佐野 1542-1 <http://men-neri.com>

2022年認定

裾野産フルーツ使用 デコレーションケーキ MAP 15

裾野産のフルーツ(12月~5月位いちご、7月~8月位ブルーベリー等)を使用して、純生クリーム等こだわりの素材を使用したデコレーションケーキです。 **・15cm ¥2,900(税込)・18cm ¥3,750(税込)**

Tricoter (トリコテ)
TEL.055-994-0388 裾野市水窪 24-2 (予約販売) <http://tricoterokashi.blog.fc2.com/>

2014年認定

すそのんクッキー MAP 21

裾野市のマスコットキャラクターのすそのんを型どったオリジナルクッキーで、不二聖心の紅茶(ただにしき)や裾野焙煎コーヒーを練り込んでいます。 **中サイズ縦6cm ¥150(税込)**

ビューティーチェリー
TEL.055-919-7446 裾野市佐野 1379-30 <https://beauty-cherry.com>

2017年認定

こだわり極ぷりん MAP 6

「あさぎり牛乳」を使用したとろ〜りなめらかな当店自慢のプリンです。 **¥300(税込)**

2015年認定

すその苺ロール(季節限定)

ふわふわのスポンジで、裾野産の「紅ほっぺ」を贅沢に巻いた人気のロールケーキです。 **18cm ¥1,400(税込)**

富士の里洋菓子店
TEL.055-997-8231 裾野市葛山 737-1

2013年認定

手造り 小麦まんじゅう MAP 12

昔ながらの、素朴で飽きのこない味です。揚げまんじゅうもお勧め。保存料不使用の自然食品です。 **・小麦まんじゅう ¥170(税込)・揚げまんじゅう ¥170(税込)**

令和(赤飯)まんじゅう

ほんのりと甘い生地の中に塩を効かせたお赤飯(裾野産もち米 100%)が入った手作りの一品です。 **¥180(税込)**

ふる里
TEL.055-992-6801 裾野市千福 167-1 注文専用回線: 0800-200-4228 <http://www.furusato-manjyu.com/>

2019年認定

ソフィアージュ ギフトボックス MAP 5

不二農園(不二聖心女子学院)で栽培された紅茶「ただにしき」をふんだんに使用した焼き菓子の詰め合わせです。 **¥1,200(税込)**

ぱんはうす ヴィエナ・ブロード
TEL.055-993-9285 裾野市茶畑 201-2

2014年認定

裾野代表銘菓「おもてなし」 MAP 4

市内の名所旧跡より名称をいただいた、裾野市の代表銘菓詰め合わせをどうぞ。 **¥1,100(税込)**

2008年認定

あんパントリオ「すそのボーイズ」

北海道産小豆をじっくり煮込み包餡、焼き上げたこだわりのあんぱんです。白あん・こしあん・粒あんと他店にはない豊富なあんをどうぞ。 **3個セット ¥700(税込)**

2008年認定

プリンどら焼

不二農園で収穫された幻の紅茶タダニシキをプリン種に練り込み、特製のどら焼を焼き、生クリームと一緒に挟み込みました。 **¥300(税込)**

2013年認定

裾野市マスコットキャラクター すそのんまんじゅう

幻の紅茶「タダニシキ」を生地に練り込み、餡は小豆餡、白餡をほど良く練り合わせ、口当りなめらかにしました。表面には「すそのん」の焼印を押しました。 **¥110(税込)**

2014年認定

お菓子処 清月 TEL.055-997-0369 裾野市葛山 737-4

すその水ギョーザプレミアム(富士山すそのぎょうざ) MAP 19

「日本一ギョーザ好きのまち」裾野市特産の「モロヘイヤ」を皮に練り込んだ餃子です。具材には高級料亭から産地指定された逸品「裾野市田場沢産タケノコ」や、ジューシーな静岡型銘柄豚「すそのポーク」など地場の食材をできる限り使用した、国産手作り餃子です。 **10ヶ入・20ヶ入・30ヶ入(業務用) 価格は各取扱店にお問い合わせ下さい**

協同組合 うみやあもん工房
TEL.055-928-7007 FAX.055-992-0261 裾野市佐野 718-12 <http://www.facebook.com/umyaamon>

2015年認定

豚もつ煮込み MAP 1

富士山の天然水を使用し、国産豚もつ100%。1つ1つ丁寧に手作り致しました。現在、裾野市内外の大手スーパーにて販売中!! **¥580(税別)**

食事処 すその
TEL.055-998-1324 裾野市須山 2956-3 <http://syokujidokoro.sakura.ne.jp>

2019年認定

聖心の紅茶 ただにしき 無添加、無着色 MAP 14

「聖心の紅茶 ただにしき」は、紅茶用品種で生産された本格派の国産地紅茶です。全国で不二農園だけで生産されており、滋味芳醇な味わいです。 **袋入り50g ¥500(税込)・100g ¥800(税込) 缶入り100g ¥1,100(税込)**

不二聖心女子学院 不二農園 通販
TEL.055-992-0213 <http://www.seishin-fujinouen.jp/> 裾野市桃園 198 不二聖心女子学院内 不二農園

2013年認定

パン de シチュー MAP 25

裾野市の十里木高原にあるDOG Café Lily's Gardenのビーフシチューと裾野市のまちコッペの食パンがコラボしました。富士山の伏流水でじっくり煮込まれた大麦牛のビーフシチューを食パンの器に入れ、上からチーズをのせました。 **¥2,500(税込)**

Lily's Garden TEL.055-998-0444 裾野市須山 2255-793

2021年認定

すやまうどん MAP 2

防腐剤は使用せず、塩も最低限に抑え、富士山の湧水を使用しています。モチモチとしたコシの強いうどんです。 **300g入 ¥200(税込)**

渡邊製麺 **通販**
TEL.055-998-0612 裾野市須山 176

2010年認定

しいたけそば・うどん MAP 8

独自で開発した椎茸100%の効果を活かす「椎茸粉末」をブレンドし、日本で初めて椎茸入りそば・うどんを作りました。 **・そば1玉 ¥162(税込)・うどん1玉 ¥140(税込)**

恋路亭 **通販**
TEL.055-997-3388 FAX.055-997-3364 裾野市深良 3686-3 <http://www.kojitei.com/>

2010年認定

富士山すそのいただきます弁当 MAP 10

静岡県や裾野市の魅力がいろいろ詰まった彩り豊かなお弁当です。裾野の茶葉を使用した茶飯・裾野産の野菜を使用した炊き合わせ(煮物)・静岡由比の桜海老・釜揚げしらすなど静岡を代表する食材も使用しております。富士山すその彩り弁当を持って裾野の自然豊かな観光地巡りをしてみませんか? **¥1,223(税込)**

和風れすとらん みよし TEL.055-993-5555 FAX.055-993-5557 裾野市御宿 136-1 <http://www.miyoshi-res.com/>

2018年認定

おひさまカフェ コーヒー MAP 18

裾野市内で自家焙煎した、新鮮でとてもクリアーな、飲みやすいコーヒーです。 **100g各種 ¥500(税込)~ コスタリカ・マンデリンなど 裾野焙煎珈琲 おひさまカフェ**

TEL.055-946-6159 裾野市桃園 27-1-101 ohisamacafe66@gmail.com <http://beansstudiocoffee.wixsite.com/ohisama-cafe>

2015年認定

青いハーブ(バタフライピー) MAP 9

タイでは庭先などで栽培されているというポピュラーなハーブ「バタフライピー」。バタフライピーは、熱にも強いので、温かいハーブティー、ケーキなどのスイーツ、パンなども鮮やかな青色になります。バタフライピーにはポリフェノールの一つ、アントシアニンが含まれています。 **¥1,000(税込)**

土屋図形株
TEL.055-992-3788 裾野市御宿 276

2022年認定

富士山十里木温泉水はぐくみず MAP 11

南富士山麓の地下1,500mから湧き出させた天然アルカリ温泉水です。メタケイ酸を多く含んでおり、バナジウム・カルシウム・マグネシウムのバランスがとれても良く、天然の炭酸水素イオンが多く含まれ飲むことによって体の中から疲れを癒やしてくれます。また、お茶や珈琲に使用することでより香りや旨みの強いものにもなり、だしなどの料理の味付けにも利用できます。これはまさに富士山からの贈り物です。 **1ケース(500ml×24本入り) ¥3,888(税込)**

富士山温泉(有) **通販** TEL.055-998-2055 裾野市須山 2255-2656 <http://hagukumizu.com>

2018年認定

スーパーフードキヌア入り米粉で作ったグルテンフリークッキー 「米娘 コメコ」 MAP 27

新潟県産うるち米を特殊製粉技術で微細粒にした米粉と栄養価の高い国産キヌアで作ったグルテンフリークッキー。日常食(朝食・おやつ・レジャースポーツ)の他、非常食(賞味期限2年)にも最適。 **¥583(税込)**

伊豆ロマン街道
TEL.055-998-2016 裾野市須山 3005-45

2023年認定

価格は予告なく変更されることもあります。