

富士山十里木温泉水はぐくみず

MAP 11



2018 年認定

南富士山麓の地下1,500mから湧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と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)

TEL.055-998-2055 裾野市須山 2255-2656 <https://hagukumizu.com>

通販

QRコード

すそのの地酒

MAP 17



2008年認定

裾野市もののふの里銘酒会は、裾野市内の零細酒販店により1992年に創立され、バブル経済がはじけ、ディスカウント店が躍動し始めた頃、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。

裾野市もののふの里銘酒会 通販

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

QRコード

本格米焼酎 新 (あらた)

MAP 30



2024 年認定

「みんなで裾野の未来をつくりたい」そんな想いで始まった新たな一歩。裾野産100%米と富士山より湧く飲める天然温泉水(十里木温泉水)仕込みのスッキリと澄んだ味わいをお楽しみ下さい。

¥2,530(税込)

青い新 (あおいあらた)

2025 年認定



パタフライピーと本格米焼酎新が出会い生まれたパタフライピースピリッツです。水割りにするとマリンプルーに、レモンなど柑橘を搾ると紫やピンクに変化します。熟成する程マスクメロンのような香りがひらき、味わいもまろやかになります。

¥2,750(税込)

みしまや(有)

TEL.055-993-1553 FAX.055-993-1554 裾野市佐野 1489-3 <https://www.e-mishimaya.com>

QRコード

虹鱒冷燻 燻匠®

登録商標第2269178号 MAP 7



2018 年認定

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ろやか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

2020 年認定



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ろやか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

2022 年認定



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一次加工で自家製やぶきた茶に、二次加工でアクアビットをベースに裾野土屋図形(株)様のデイルウィードをブレンドし包みました。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に、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

QRコード

Atsuki Kawakami Coffee

MAP 18

SUSONO BLEND / ITADAKI BLEND

2026 年認定



「川上敦久」が富士山をリスペクトし裾野でブレンドして創り上げたワンタッチドリップコーヒー。優しいスッキリとした「SUSONO BLEND」と、コク旨み香り豊かな「ITADAKI BLEND」。

1個 ¥300(税込)

COFFEE.K (株)

TEL.052-228-0259 裾野市石脇 122-8 鳥沢ハイツ 1-A <https://coffeek.official.ec/>

QRコード

煎茶ティーバッグ

MAP 3



2020 年認定

霊峰富士のふもと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×15P

株勝国製茶

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

QRコード

満丸燻製所手作リスモークチーズ

MAP 20



2016 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20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。

170g ¥1,656(税込) 360g ¥2,688(税込)

満丸燻製所手作リスモークベーコン

2016 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 ¥933(税込) 300g ¥2,640(税込)

満丸燻製所

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

QRコード

富士山すその和紅茶

MAP 24



2025 年認定

当社工場で製造した和紅茶で在来種(昔の品種)で製造しております。味・香り・色をお楽しみください。

リーフ ¥864(税込) ティーバッグ ¥648(税込)

岩瀬製茶店

TEL.055-992-0328 FAX.055-992-3192 裾野市御宿 361 <https://www.iwase-seicha.com/>

QRコード

洗浄済み ふじやますそのキヌア

MAP 27



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約9,000㎡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とん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ニンを除去、熱加工を施し販売しているため安心でお手軽に家庭で召し上がることができます。

¥1,100(税込)

OIDE FARM (おいでファーム)

裾野市岩波 250-2 E-mail : mail@oide-farm.jp <https://susono-quinoa.com/>

QRコード

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。その中の一つ「富士宝永山ネクタイ」です。

¥4,830(税込)

株富士東部開発

TEL.055-995-4550 裾野市茶畑 464-2

QRコード

まぐちゃんスティック

MAP 25



2025 年認定

パチマグロのお刺身用に柵取りした後の骨のまわりの血合い部分を乾燥させました。生産の工程すべてを手作業で行っている当店の代表するペットフードです。

¥1,100(税込)

こむたまキッチン

TEL.055-998-1701 FAX.055-998-2302 裾野市須山 2255-546 <https://komutama.com>

QRコード

蜜蝋クリーム(みつろうクリーム)

MAP 26



2025 年認定

裾野市内で飼育しているミツバチの巣から採った蜜蝋(みつろう)と裾野市内で栽培、収穫したヒマワリの種から搾った100%純粋「ひまわり油」を使用して作ったクリームです。合成界面活性剤を使っていない天然素材100%のオーガニッククリームです。市販のクリームが肌に合わない人に特にオススメです。

30g入 ¥1,000(税込)

高田鍼灸指圧治療院

TEL.055-993-9197 FAX.055-993-9197 裾野市公文 307-7

神地鉄高校

MAP 28



2023 年認定

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す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 <https://www.kamichi.co.jp/>

QRコード

ブランドマップはこちらから▼

QRコード

市役所 1 階入口にブランドサンプル品を展示中だよ

©裾野市

富士山のすそのから

2026年10月版

すそのブランド

ブランド品の紹介

すそのブランドとは？

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て、活力ある地域づくりを目的としています。

すそのブランド認定品

裾野市商工会

ふうちん

バイ・シズオカ

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://susono-sci.jp/brand/>

QRコード

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!!



価格は予告なく
変更されることがあります。



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っちりしてほろ苦い美味しいおつまみができます。

200g ¥200～¥400(税込)

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。

1kg ¥1,000前後(税込)



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

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」という意味をもち、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バネバ食材との相性がバツグンです。

100g ¥150前後(税込)



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

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に広がります。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。



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)

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-fujiizu.or.jp/>



ホワイトミニセルリー **MAP 29**



ハーブ系の爽やかな香りが特徴で、サラダはもちろん、魚介や中華料理等へのトッピング。見た目や香り、コクがアップするなど、ワンランク上の美味しさを楽しむことが出来ます。箱根水系の軟水を利用し、水耕栽培で年間を通し出荷しており、リピーターが非常に多い野菜で多くの人々に喜びを届けています。

べじた館ぶっこ

TEL.055-997-0147 FAX.055-997-0147
裾野市深良 3133-1 <http://web.thn.jp/bukko/>



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 ¥800(税込)・天ざるそば ¥1,300(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-fujiizu.or.jp/>



駿河とろろ焼 **MAP 13**



裾野産の大和芋をすり、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、おなか、紅しょうがをトッピングして仕上げます。

¥1,100(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://sensuikyuu.web.fc2.com/>



すそのんフッキー **MAP 21**

裾野市のマスコットキャラクターのすそのんをアイシングクッキーにしました。プレーン以外は、不二農園で採れた貴重な和紅茶(ただにしき)やほうじ茶をブレンドしています。当店はソフィアージュブランド認定店です。お菓子の自販機にて販売しています。

中サイズ縦6cm ¥200(税込)



クレープ

モチモチ生地のスティッククレープ。裾野産さっぱり香など地元食材を使い、生地には完全天然着色料のみを使用しています。カロリー45%オフの豆乳を使うなどヘルシーなクレープです。自販機で販売しています。

¥400～(税込)

お菓子とお茶の研究室

裾野市佐野 1379-30
kashi.cha.kenkyuushitu@gmail.com メールまたはインスタで受付



富士山 溶岩石ショコラ **MAP 6**



美味しいものを、富士山の麓「裾野市から」を当店の理念とし、裾野市から見える雄大な富士山をモチーフとした製品となります。「富士山を見に来られた観光の皆様」「裾野市からお土産をお持ちになりたい方々」など幅広くお使いいただけます。

¥230(税込)



こだわり極ぷりん

「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。

¥350(税込)

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 ¥1,600(税込)



富士の里洋菓子店

TEL.055-997-8231 FAX.055-994-9154 裾野市葛山 737-1
https://www.instagram.com/fujinosato_cake_official/



2008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 ¥190(税込)・揚げまんじゅう ¥190(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。

¥230(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
<https://www.instagram.com/furusato6801/>



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(1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 ¥3,400(税込)・18cm ¥4,400(税込)

Tricoter (トリコテ)

TEL.090-2451-5486 裾野市水窪 24-2 (予約販売)

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。

¥1,500(税込)

ぱんはうす ヴィエナ・ブロー

TEL.055-993-9285 裾野市茶畑 201-2
<https://www.instagram.com/pan.house.wiener>



あんパントリオ「すそのボーイズ」 **MAP 4**

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・粒あん和他店にはない豊富なあんをどうぞ。

3個セット ¥840(税込)



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。

¥320(税込)

**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、口当た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。

¥120(税込)



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**

2015年認定



“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る逸品「裾野市田場沢産タケノコ」や、ジューシーな静岡型銘柄豚「すそのボーグ」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・50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 718-2
<https://www.facebook.com/umyaamon>



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
<https://www.syokujidokorosusono.com/>



富士山の麓裾野産 やみつきめんま めんま竹造 **MAP 32**



裾野産の幼竹でめんまを作りました。シャキシャキ食感でそのまま食べても美味しく、ご飯のお供や酒のおつまみにおすすめです。

¥600(税込)

まるにほんば

TEL.055-992-0673 裾野市御宿 256
miyuruiko2929@gmail.com
<https://www.instagram.com/maruni2929/>



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 ¥220(税込)

渡邊製麺

TEL.055-998-0612 裾野市須山 176
<https://www.instagram.com/suyamaudon/>



富士の恵み 米粉餃子 **MAP 8**

裾野産キヌアを使い、富士山をイメージした小麦不使用のグルテンフリー餃子。化学調味料を使わず発酵と自然素材の旨みを活かした本格ご当地餃子です。

¥1,620(税込)



CHINESE STYLE 彩食健美 二胡(株富士シノワ)

TEL.055-957-3725 TEL.055-957-3725 裾野市深良 2340-1
<https://www.fujichinois.jp>



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)

和風レストラン みよし

TEL.055-993-5555 FAX.055-993-5557 裾野市御宿 136-1
<https://www.miyoshi-res.com/>



裾野産食材を使用した富士山弁当 **MAP 31**



心と体に優しい一から手作りのほっとする安心ごはんをお届けしたいという想いから、母娘の2人で2023年10月から新しく始めたお惣菜屋さんです。お野菜や調味料など国産品を厳選し、保存料、添加物無添加にこだわっています。生産者さんの愛情込めて作られた裾野産ハーブ、バタフライピーを使用して頂いた富士山弁当です。目で見ても楽しいお食事時間を過ごして頂けたら嬉しく思います。

¥1,000(税込)

まごごろ ごはん むすび

TEL.055-993-3336 FAX.055-993-3336
裾野市茶畑 430-2

青いハーブ(バタフライピー) **MAP 9**

2022年認定



富士山の青をイメージしたバタフライピーを手摘みし、新鮮なうちに乾燥、パック詰めしました。裾野高校ビジネス系列の生徒さんが植えて下さった苗を大切に育てています。レモンを入れると青から紫への色の変化も楽しめます。ぜひ富士山を眺めながら鮮やかな青いハーブをお楽しみ下さい。

¥1,080(税込)

土屋図形(株) Boscus

TEL.055-992-3788 裾野市御宿 276
https://www.instagram.com/boscus_nature_farm/



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)
ティーバッグ30g ¥600(税込)

不二聖心女子学院 不二農園

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



通販 マークは通販可能です。各店にお問い合わせ下さい。