

まだまだあります!
富士宮市のすてきなところ。

観光絵本
こめたの ふじのみや みーつけた

販売中!!



ページが
大きく広がる
仕掛け絵本



定価 1320円(税込)

富士宮市市制施行80周年

観光絵本



こめたの
ふじのみや
みーつけた

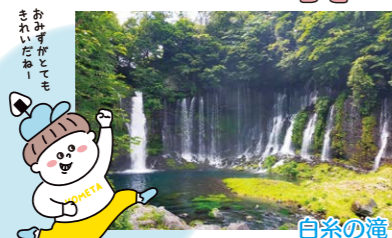
完成!

作・絵 ふくだのぞみ
旅行読売出版社・刊

観光絵本「こめたのみーつけた」シリーズ
に静岡県の富士宮市版が登場。
富士宮信用金庫がSDGsの取り組みの
一つとして、地域の魅力を伝える絵本の
企画・制作協力をしました。
完成した絵本は市制施行80周年を
迎えた同市に寄贈され、市内の子ども
たちに配布されます。全国の書店等でも
10月中旬から販売しています。



富士宮やきそば



白糸の滝



富士山本宮浅間大社

観光絵本
「こめたのみーつけた」シリーズ

とは?

- 子どもたちに
- ①自分が住んでいる地域への愛着を育む、
 - ②まだ見ぬ世界への興味・関心を高める、
 - ③家族旅行の楽しさを知ってもらう、
- 三つの願いがこめられている。

【ストーリー】おにぎりアンテナがついた不思議な帽子を持つ、こめたが主人公。おいしいものがあると、おにぎりアンテナがぐるぐる回り出し、その場所へ家族みんなで出かけていき、地域の宝物(魅力)を見つけていく。
2021年11月の青森県版、22年7月の鳥取県版を発行。12月に静岡県版を発刊予定。



青森県版



鳥取県版

旅行読売出版社
☎03・6853・4311 (平日9時30分～18時30分)
〒104-8413 東京都中央区築地2-5-3 読売旅行本社ビル2F

送料無料の
旅行読売出版社ヤフーショッピング店
で販売中



富士宮市の書店
でも販売中!

第35期

竜王戦

七番勝負

第3局 富士宮対局

こめたの 勝負メシ&おやつ みーつけた



対局日 令和4年10月28日・29日

対局場 割烹旅館たちばな



富士宮市
市制80周年

対局会場 おやつMAP



ふじのみやのおいしいもの

ふじのみやしは
ふじさんのきれいなみずがながれているよ。
ふじさんのおかげで
おいしいものがいっぱい!



まわったまわった!
おにぎりアンテナがまわったよ!



ふじのみやしは
おやつてんごく!



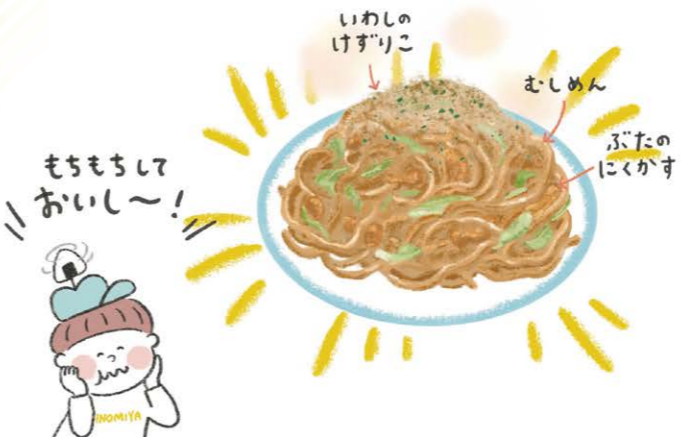
市街地エリア



中心部エリア



みんなだいすき
ふじのみややきそば



ふじのみやしのさかな
にじます



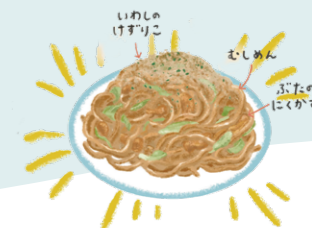


勝負めしメニュー

Lucky food Menu



ふじのみやには
おいしいものがたくさん!!



富士宮焼きそば いなり寿司

富士宮を代表する郷土料理であり、B級ご当地グルメとして全国的に有名な焼きそば。コシのある独特の触感の蒸し麺と肉かす、キャベツを合わせイワシの削り粉をふんだんにまぶしたやみつきになる焼きそばです。



しらす 田子浦の白砂おろし温素麺 いなり寿司

駿河湾で採れた釜揚げしらすと地産大根のおろしを合わせ、素麺と割烹旅館たちばな自慢の温かい出汁とともに食す一品です。たちばなオリジナルのいなり寿司と共にお召し上がりください。



しらす 田子浦の白砂丼

駿河湾で採れた釜揚げしらすと生しらすを温かい御飯の上にたっぷりとのせてあります。釜揚げと生の食感の違いと、駿河湾の香りをお楽しみください。



桜海老のかき揚げ蕎麦 いなり寿司

駿河湾産の桜海老をかき揚げにした温蕎麦です。海の宝石と言われる桜海老の美しい色と、風味豊かな香りをご堪能ください。



ルイビ豚の勝つかレー

富士山麓で育った極上ブランド「ルイビ豚」と地産野菜をたっぷり使用し、香り高く甘味とコクのあるカレーに仕上げました。特製コンソメスープとお召し上がりください。



ルイビ豚のローズ勝つ

ルイビ豚の厳選ローズと地産野菜を揚げたシンプルながら食のすすむ一品です。ジューシーで柔らかいお肉を特製タレと共にお召し上がりください。



自家製ローストビーフ丼

朝霧高原の良質な霜降り牛をローストにしました。厳選されたお肉の旨味を堪能してください。特製のタレと共にお召し上がりください。



ジャンボ海老フライと 富士の麓コロッケ

駿河湾産の車海老と地産コロッケを盛り合わせてあります。サクサクの衣に包まれたぷりぷりの海老と甘味のある地産コロッケを、特製タルタルソースにつけてご堪能ください。



おやつメニュー

Sweets Menu

洋菓子部門



どらサンド

どら焼き×フルーツサンドをコンセプトに、美しい断面にもこだわった新感覚の和洋折衷おやつ。職人が丁寧に焼き上げたふわふわのどら焼きの皮で、粒あんと甘さ控えめの生クリームとフルーツをたっぷりサンドしました。

株式会社 お菓子の家 もちのき
富士宮市小泉226-1

website



洋菓子部門



幻の!!『黒いちじく』シュークリーム

富士山の麓の自社農園で『有機・無農薬栽培』にこだわり栽培する『ビオレ・ソリエス(黒いちじく)』を贅沢にあしらった特別なシュークリーム。サクサクと軽い生地と甘すぎないクリームで、絶妙なバランスに仕上げました。

モウデルコーヒー
富士宮市大宮町4-3

Instagram



洋菓子部門



メロンシャンテ

50年以上続いてきた洋菓子屋さんの名物おやつ。小ぶりのメロンの半身をくりぬぎ、カステラ、生クリーム、カスタードクリームを詰め、その上にメロンの果肉と季節の果物をのせました。

マルキーズ洋菓子店
富士宮市宮町14-16

website



洋菓子部門

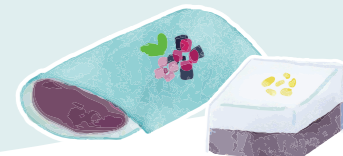
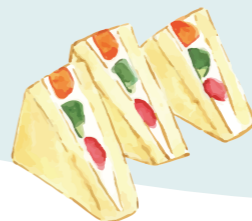


タヌキのケーキ

昭和の時代からのロングセラー、とぼけた顔がなんとも愛らしいタヌキのケーキです。ドーム型に絞ったバタークリームにアーモンドの耳を付け、チョコレートで上掛けした後、ちょこっと指でつまんで顔を仕上げました。

長崎屋洋菓子店
富士宮市万野原新田3324-10

Instagram



和菓子部門



富士の湧水 黒みつ豆腐

「朝霧高原」の牛乳と、富士宮市の老舗「和田とうふ店」謹製の富士山の湧き水を活かした豆腐と豆乳を使用。滋養もたっぷりの、しっかりとお豆腐の味がする自慢の和スイーツです。

富士の菓子処 藤太郎
本店/富士宮市大宮町8-3

website



和菓子部門



森林限界を越えて ~新たな盤上の物語への挑戦~ Beyond the forest limit of Mt.Fuji~

地元高校生の団体「富士宮高校会議所」が、老舗和菓子店とコラボして完成した、竜王戦オリジナルおやつ。富士山の森林限界をイメージし、いちご・落花生・抹茶など、地元の食材を彩り良く使用しました。

華月
富士宮市朝日町17-18

website



和菓子部門



富士のくに雲海ゼリー

富士の湧き水を使い、富士の澄んだ青さを表現したさわやかなおやつ。白い部分は、地元老舗の造り酒屋「牧野酒造」の酒かすを使った和風プリンです。レモン果汁を加えることでゼリーの色が深みを増していく様子も楽しめます。

富士見荘
富士宮市野中753-1

website



和菓子部門



フルーツ盛合せ

季節のフルーツを盛り合わせております。季節の香りをお楽しみください。

割烹旅館たちばな
富士宮市野中1085-4

website

