

"富士山BBQinふもとっぱら2016" 出展者情報

[主催]まるごと富士山たべちゃうぞ実行委員会

[協賛]公益財団法人みやしん地域振興協力基金

[後援]富士宮市、富士宮市観光協会

分類	番号	出展者	紹介	商品
肉・魚	①	さの萬	富士宮の地で100年以上続ける精肉店です。美味しいお肉を食べて多くの人に幸せになっていただくことをコンセプトに、今年も萬幻豚とさの萬牛をたくさんご用意しました。もちろん話題のドライエイジングビーフも。	萬幻豚骨付きハム・もつ煮・ウィンナー・ホルモン焼き・スベアリブ、さの萬牛焼肉、萬幻豚焼肉、ドライエイジングビーフ
	②	くぬぎ養鱒場	くぬぎ鱒は、広大な富士の麓でストレスない環境と、薬品などを使用せず育てているため鱒本来の旨みを感じられます。また、他の鱒とは比較にならない程うまみ成分が豊富なのが特徴です。そのままを味わっていただくために塩焼きをご用意しました。	くぬぎ鱒の塩焼き他
	③	青木養鶏場 (チキンハウス)	富士の鶏は、広々とした環境で大豆と小麦などのエサで育てられ、一万羽の中から選び抜かれた鶏だけが富士の鶏と名乗れます。脂は口の中でべとつかないさわやか食感で低脂肪、低コレステロール、高たんぱく質のおいしい鶏肉です。	富士の鶏の焼き鳥とから揚げ
	④	シュタットシンケン	萬幻豚を使ったパテ、リエット、コンフィ、ソーセージ等、フランス料理、ビストロの定番メニューとして欠かすことのできない加工品をご提案します。	萬幻豚加工品
	⑤	渡辺ハム工房	「渡辺ハム工房は美味しいものしか作りたくありません。」 今回はこの日のために、さの萬の萬幻豚の生ハムを数年かけて仕込んできましたので楽しみにしてください。	萬幻豚生ハム
惣菜	⑥	中華料理ふくじん	昔ながらの五目ラーメンがお店の大人気商品。今回は萬幻豚を使った特性ラーメンをご用意しました。食べてよし飲んでよし、横丁の店という雰囲気でお待ちしています。	萬幻豚ラーメン
	⑦	岩見焼きそば	富士宮焼きそばは言わずと知れたB級グルメの王者。その三大定義は、イワシの削り節、蒸し麺、肉カスです。他の焼きそばとは違った地元の味わいをご堪能ください。	富士宮焼きそば
	⑧	マスコットフーズ	マスコットフーズはスパイス専門メーカーとして世界各国からクオリティにこだわったスパイス・ハーブをはじめ多種多様な商品をお客様にお届けしています。今回は化学調味料無添加のカレーをご用意しました。	化学調味料無添加のカレー
	⑨	レッドパール	バナジウム水を使用して苺を作っています。苺の美味しさ、楽しさ、そして可能性をみなさまにご提案します。レッドパール号に遊びに来てください。	苺のスイーツ(飲み物) ※1杯分 チケット付
	⑩	日本ダッチオープン協会	「ダッチオープンを持っていない」「ダッチオープンに興味がある」「ダッチオープンでどんなことができるの」などなど、なんでも聞いてください。	鉄鍋料理
野菜	⑪	北山農園+NPO法人EPO	美味しく、美しく、ワクワクするような、夢のある野菜を！そんな思いを胸に年間100アイテム以上の野菜・穀物と共存しています。旬の選りすぐりの有機野菜とEPOさんの野菜スープをご用意しました。	富士山麓で育った有機野菜とEPOの野菜スープ
	⑫	長谷川農産	富士の裾野で独自のノウハウやコンピューター管理で施設内を常に快適な環境に整え、無農薬生産で安心してお召し上がりいただけます。また漂白剤は一切使用しておりませんので独特の歯ごたえやほのかな香り・甘みが楽しめます。	マッシュルーム
	⑬	エムスクエア・ラボ (M2labo)	静岡県内の農業を明るく元気にするために、生産から流通、そして農業支援全般を行っています。さの萬さんとも連携して朝霧地区開発に取り組んでいます。	5種類のレタス、有機無農薬緑茶他
お酒	⑭	バイエルンマイスタービール	毎年大人気の地ビールです。富士山水とドイツ直輸入の厳選材料、ビールの本場ミュンヘンの熟練技で丁寧に時間をかけて造ったこだわりをお伝えします。	ビール、牛モモ丸焼き ※1杯分 チケット付
	⑮	富士高砂酒造	お酒の特徴は仕込み水の富士の水(軟水)の素質より口当りの優しく少し甘く感じる酒質、そして代々「能登杜氏」による「山麩仕込」「再仕込」等の味口造りです。	日本酒他
	⑯	高嶋酒造	「この地でしか作れない酒を最高のコミュニケーションツールにしたい」こんな思いでダラダラといつまでも飲んでいられる酒造りを追及しています。	日本酒他
	⑰	大泉葡萄酒	「ワインは生きている。一本一本に愛情を込めて熟成を待つ心がなければおいしいワインは作れない」創業当時の想いの詰まったワインを堪能ください。	ワイン
	⑱	富士山ワイナリー	お待たせしました。2012年には、初めて自社畑でブドウを栽培し、さらにはすべてのワインを富士山ワイナリー内で醸造することが可能になりました。	ワイン

※順不同敬称略 生産状況などの都合により内容変更になることもありますのでご承知おきください。