

郵便はがき

3 9 9 - 0 2 9 2

お手数ですが
52円切手を
お貼り下さい

長野県諏訪郡富士見町落合10777

富士見町役場産業課

信州富士見町高原野菜グルメサミット
スタンプラリープレゼント応募 係行

フリガナ	性別	男性・女性
お名前	年齢	歳
〒		
ご住所		
TEL ()	—	

--- キリトリ ---

スタンプラリーに応募される皆さまへ
個人情報の取り扱いについて

●個人情報の利用目的について
皆さまの個人情報(氏名、年齢、住所、電話番号等)は、以下の目的でのみ利用させていただきます。
これらの目的以外に一切利用しません。
◎読者アンケートの統計的な処理による集計と分析
◎懸賞プレゼントの抽選と案内連絡、賞品発送

●第三者への開示・提供について
個人情報は、ご本人の承諾なく第三者に開示・提供することはありません。

●個人情報の預託について
個人情報は、預託することはありません。

●個人情報の安全管理について
個人情報に対する不正なアクセスや、個人情報の消失・破壊・改ざん・漏えいなどに対する合理的かつ適切な安全管理策を施したうえで、個人情報を管理いたします。

●個人情報の開示、変更、削除について
下記問い合わせ先までご一報ください。
その際、ご登録いただいた情報をもとに、本人確認をさせていただきます。

●行政観光協会のイベント・観光案内などを
送付させていただくことができます。

※上記の項目に同意いただける方のみ
左の専用はがきにてご応募ください

富士見町産業課

TEL 0266-62-9342
FAX 0266-62-4481
E-mail◎kankou@town.fujimi.lg.jp

お問い合わせは

富士見町産業課 月～金 8:30～17:15

〒399-0292

長野県諏訪郡富士見町落合10777 TEL.0266-62-9342 FAX.0266-62-4481

HP◎http://www.town.fujimi.lg.jp/ E-mail◎kankou@town.fujimi.lg.jp

富士見町観光協会 8:30～17:00

お盆・年末年始休業
(その他イベント等で休業の場合もあります)

〒399-0211

長野県諏訪郡富士見町富士見4654-224 TEL.0266-62-5757 FAX.0266-62-7747
E-mail◎fujimian@po13.lcv.ne.jp



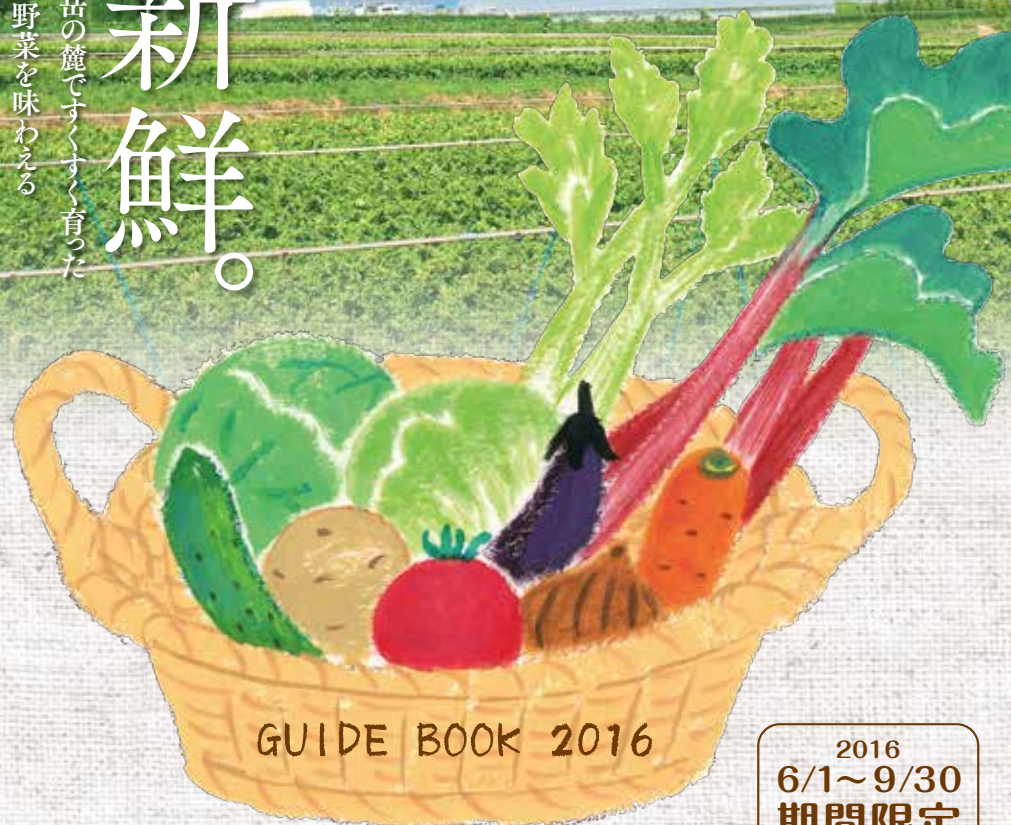
信州富士見町
高原野菜
グルメサミット

2016
6/1
START

Gourmet Summit

八ヶ岳の麓ですくすく育った
高原野菜を味わえる
夏の期間限定メニュー

新鮮。



GUIDE BOOK 2016

2016
6/1～9/30
期間限定

今年も高原野菜グルメサミットの季節がやってきました！
今回、参加店舗が21店舗に増え、メニューのバリエーションもさらに充実しました。高原野菜がみずみずしいこのシーズンには是非堪能ください。

2016
6/1～9/30
期間限定

今が旬の高原野菜メニューが勢ぞろい！



ルバーブ＆高原野菜のメニュー



ルバーブ &
高原野菜のメニュー
ルバーブカレー
スパイシー高原野菜のセー
1,000円
ルバーブソフト
360円

スパイシーな辛みと爽やかな酸味が共存

パノラマ自家農園産、赤いルバーブを使ったオリジナル
スパイシーチキンカレー！一度食べたら癖になる味は爽
やかな酸味の中にパンチのきいた辛さが特徴です。

富士見パノラマリゾート

富士見町富士見6666-703

☎0266-62-5666

<http://www.fujimipanorama.com/summer/guide/>

営業 平日11:00～14:30(土日祝は10:30～15:00)

定 グリーンシーズン毎日営業(4/29～11/6)

席 160席 P 800台





ルバーブ&高原野菜のメニュー

Gourmet Summit



富士見町
高原野菜
グルメサミット
2

ルバーブのスイーツ
赤いルバーブの
水ようかん
300円

清涼感
たっぷり

夏らしい和のデザート

ほのかな酸味とさわやかな甘さの赤いルバーブの水ようかんに、涼やかなレモンの錦玉かんを合わせました。夏らしい和のデザートです。毎年ご好評いただいているルバーブシュークリームも不定期で販売いたします。



泉屋

富士見町 落合9997
☎0266-62-5175
<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/specialproduct.html>
営業 10:00~19:00 定 日曜日 P 3台



富士見町
高原野菜
グルメサミット
3

ルバーブのスイーツ
ルバーブ
アップルパイ
400円

サクサクの生地と
甘酸っぱいルバーブ
のハーモニー

富士見産ルバーブ&信州産リンゴ

富士見高原の赤いルバーブが入ったアップルパイ。信州産のリンゴと富士見産のルバーブを使用します。(数に限りがありますので、事前にお問合せください)



プチペンション・ジョナサン

富士見町 境12038-6
☎0266-66-2449
<http://www.jonathan-pocky.com/>
定なし 席 26席 P 10台





トマトたっぷりのメニュー

Gourmet Summit



富士見町
高原野菜
グルメサミット
4

トマトたっぷりのメニュー 焼きトマトと ハンバーグの トマトクリームソース

単品 1,520円
定食 1,790円

焼くことで甘みと
旨味が増したトマトと
ジューシーなハンバーグ



ボリューム満点！旨味が凝縮した焼きトマト

大玉トマトを丸ごと1個贅沢に使ったボリューム満点のハンバーグ。自家製トマトクリームソースが国産牛のみを使用した旨味をさらにひきたてています。

レストランかぶと

富士見町富士見1892
☎0266-62-5073

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs37.html>

営 11:30~15:00 17:00~21:00

定 木曜日(祝日の場合は営業) 席 40席 P 20台



富士見町
高原野菜
グルメサミット
5

トマトたっぷりのメニュー 完熟トマトの パンナコッタ ヨーグルトの エスプーマ仕立て 500円

地元フレッシュトマトを
使った夏だけのドルチェ!!



地元素材を使ったパンナコッタ

地元で採れた完熟トマトと八ヶ岳ミルクを合わせたイタリア発祥の代表的洋菓子パンナコッタです。

オステリア アジアート

富士見町落合9942-1

☎0266-62-7040

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs36.html>

営 11:30~15:00 (14:00Lo)

17:30~21:00 (ディナーは前日までの予約制)

定 日曜日(臨時休業あり) 席 14席 P 6台





トマトたっぷりのメニュー



富士見町
高原野菜
グルメサミット
6

トマトたっぷりのメニュー
丸ごとトマトの
フレッシュトマトパスタ
750円

トマトを丸ごと味わえるフレッシュなパスタ

自家製トマトソースに新鮮でジューシーなトマトをたっぷり使いました。自慢の自家製生パスタと一緒にどうぞ。

悠流カフェ

富士見町立沢815-67
☎0266-75-1824
<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs51.html>



営 11:00~17:00Lo
定 木曜日 席28席 P11台



そばと高原野菜のコラボメニュー



富士見町
高原野菜
グルメサミット
7

そばと高原野菜の
コラボメニュー
高原野菜と
海鮮カキ揚げの
十割おろし蕎麦
1,350円

十割そばと高原野菜が絶妙な新感覚メニュー

十割蕎麦に海鮮カキ揚げと高原野菜がたっぷりトッピングされて、こだわりのダシつゆと大根おろしで楽しんでください。

信州産小麦の手打ちうどんもあります。

サラダ感覚の
フレッシュな味わい



季楽庵

富士見町富士見4654-971
☎0266-62-7190
<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs08.html>



営 11:00~14:00(夜は予約営業)
定 火曜日 席18席 P10台



そばと高原野菜のコラボメニュー

Gourmet Summit



富士見町
高原野菜
グルメサミット
8

そばと高原野菜の
コラボメニュー
**鴨と地産夏野菜の
彩りそば**
1,580円

旬の野菜
たっぷりの
お蕎麦



ハケ岳山麓の蕎麦と野菜のフレッシュなコラボ

ハケ岳山麓産の野菜と手打ち十割蕎麦のコラボレーションです。「ハケ岳山麓の蕎麦は美味しい」という生産者の方の思いを大切にお蕎麦をお届けしております。甲斐駒ヶ岳を眺めながらくつろぎの時間をお過ごし下さい。

※野菜の内容は、仕入れ状況などにより変わることがあります。

そばきり 喜蕎八

富士見町境891-4

☎0266-65-3955

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs53.html>

営 11:00~15:00 17:30~20:00 (要予約)

定 水曜日 席 30席 P 10台



富士見町
高原野菜
グルメサミット
9

そばと高原野菜の
コラボメニュー
天ざるそば
1,500円

季節の
高原野菜の
天ぷら



十割蕎麦と味わう高原野菜の天ぷら

風味豊かな十割蕎麦と相性抜群の天ぷらに、季節の高原野菜を使用。自然栽培の栄養価優れた蕎麦粉、ハケ岳山麓で育てられた高原野菜、手間ひまかけたカツオだし香る蕎麦ツユ、安曇野産生わさびなど、一つ一つの味わいをどうぞお楽しみください。

手打ち蕎麦 彩春

富士見町落合11227-19

☎0266-78-3480

<http://teuchisoba-tsukushi.com/>

営 11:00~14:00 17:00~20:00

定 木曜日 席 22席 P 5台





そばと高原野菜のコラボメニュー



高原野菜いっぱいメニュー



富士見町
高原野菜
グルメサミット
10

そばと高原野菜の
コラボメニュー
野菜の天ぷら
330円

旬の揚げたて野菜をアツアツのうちに

乙事産の野菜は天ぷらに良く、都会のお客様に特に喜ばれています。

サービス品として乙事産のきゅうりのまるかじり(味噌)も好評です。(7月下旬～8月末)

名物のおそばと
ごいっしょにどうぞ!
※きりだめそば(2人前から)1人前890円



そば処 おotto亭

富士見町乙事3777-3
☎0266-62-7188
<http://www.okkototei.jp/>
🕒 10:30～17:00
📅 木曜日(8月は無休) 席80席 P 80台



富士見町
高原野菜
グルメサミット
11

高原野菜いっぱいメニュー
**信州産牛と
高原野菜の
セイロ蒸し定食**
1,728円

高原野菜と牛肉をセイロ蒸しで

地元産アスパラ、レタスなどたっぷり野菜と信州産牛肉を蒸し、ゴマダレ・ポン酢・バーニカウダソースでお召し上がりいただきます。更に高原野菜のサラダバイキングも食べ放題。

ルバーブタルトは
施設内の売店で
購入できます



富士見高原リゾート レストランアゼリア(ゴルフ場クラブハウス内)

富士見町境12067
☎0266-66-2054
<http://www.fujimikogen-gc.jp/restaurant.html>
🕒 10:00～14:00
📅 なし 席200席 P 200台





高原野菜いっぱいのメニュー



富士見町
高原野菜
グルメサミット
12

高原野菜いっぱいのメニュー
夏野菜いっぱいの
スパゲティー
900円

ズッキーニ・ナス・トマト・セロリがたっぷり！

セロリが決め手の夏野菜たっぷりスパゲティー。ズッキーニ・ナス・トマトをふんだんに使ったソースに隠し味のセロリが決め手。トッピングのセロリの葉のフライも香ばしい。

洋食 飯屋 mamaya

富士見町富士見11667-2

☎0266-62-8666

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs30.html>

営 11:30~14:00Lo 17:00~21:00Lo

定 火曜日 席 38席 P 20台



富士見町
高原野菜
グルメサミット
13

高原野菜いっぱいのメニュー
季節の野菜と
色々魚介のみそ
クリームスパゲッティ
1,280円

数量限定！みそスープで味わうスパゲッティ

季節の野菜、魚介(北海シャケ、広島カキ、小エビ、ホタテ等予定)は、その時により内容が変わります。特製みそを使ったスープがたっぷりスパゲッティです。

レストラン洋風厨房のんき

富士見町境10752-2

☎0266-61-1755

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs28.html>

営 11:30~15:00Lo 17:30~20:30Lo

定 木曜日 席 20席 P 7台



魚介と野菜が
たっぷり



高原野菜いっぱいのメニュー

Gourmet Summit 



富士見町
高原野菜
グルメサミット
14

高原野菜いっぱいのメニュー

高原野菜のせ キーマカレー 980円

夏にオススメ!野菜たっぷりのキーマカレー

カレールーに、たっぷり玉ねぎ、人参、セロリを煮込み、さらにトッピングに高原野菜の素揚げを色彩良く乗せました。たっぷり高原野菜サラダも付いてとってもお得なメニューです。

カフェ&レストラン ぴあーの

富士見町 9984-1025

☎0266-62-8202

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs29.html>

営業 11:00~15:30 18:00~20:00

定 なし(不定休あり) 席 26席 P あぐりモールふじみ駐車場を利用



夏野菜を
たっぷり煮込んだ
カレールーは大人気



富士見町
高原野菜
グルメサミット
15

高原野菜いっぱいのメニュー

ハニーソース ヒレかつ丼 セット 1,150円

野の花名物!ハニーソースかつ丼

野の花名物ハニーソースかつ丼は、オリジナル蜂蜜ソース、新鮮高原野菜、信州産コシヒカリ、もち豚とんかつにベストマッチ。盛り付けは富士見町から眺望できる富士山をイメージしました。皆様のご来店お待ちしております。

キッチン野の花

富士見町 10038-3

☎0266-62-8739

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs34.html>

営業 昼の部 11:00~14:00Lo 夜の部 予約制

※宴会予約の方承ります。

定 日曜日・月曜日 席 30席 P 8台



富士山を
イメージした
迫力の盛り付け





高原野菜いっぱいのメニュー



富士見町
高原野菜
グルメサミット
16

高原野菜いっぱいのメニュー 「いちえや」さんの夏いちごと 高原野菜のサラダ バルサミコとチョコレート

宿泊代込み(1泊2食)
9,720円～11,880円～12,960円～
※メニューの提供は宿泊者限定

夏いちごの酸味が
サラダにぴったり

富士見町産 夏いちごと高原野菜のサラダ

富士見高原の葛窪にある湧水を使って栽培された「夏いちご」を高原野菜にちりばめました。ドレッシングには信州で醸造されたバルサミコ酢とチョコレートを。夏いちごが出荷される6月20日頃より前には昨年同様「高原野菜と温玉のガレット」をご用意します。

ペンション ラクーン

富士見町境10315-7

☎0266-66-3166

<http://www.pension-raccoon.com/>

チェックイン15:00～ チェックアウト～10:00 夕食18:15～

☎ 無休 園14席 5台



富士見町
高原野菜
グルメサミット
17

高原野菜いっぱいのメニュー チェスナット プレート 1,450円

手作り
ソーセージと
高原野菜の
組み合わせは抜群!

高原野菜たっぷりのプレート

薪窯で焼きあげ、パンに高原サラダをたっぷりサンド。
手作りのロースハムとソーセージが入ったプレート。

テラスレストラン チェスナット

富士見町立沢1-1436 ハケ岳カントリーキッチン内

☎0266-66-2410

<http://www.restaurant-chestnut.jp/>

営 11:00～17:30Lo 夜は予約のみ

定 火曜日(祝日の場合は翌日)

7月15日～8月末まで無休 11:00～21:00Lo

詳しくはお問合せください。

席 50席 5台 30台





高原野菜いっぱいのメニュー



富士見町
高原野菜
グルメサミット
18

高原野菜いっぱいのメニュー
**高原野菜たっぷり
海鮮ラーメン**
890円

たっぷりの野菜と海鮮ラーメン

地元で採れた新鮮な野菜と、エビやイカなどの海鮮を合わせたあっさりして食べやすいラーメンです。
こだわりは、無添加の自家製麺と調味料を使いすぎない体にやさしいメニュー作りです。

中華料理 一品香

富士見町落合79-1
☎0266-66-3585
<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs42.html>
営 11:30~14:30 17:00~20:30
定 火曜日 席 38席 P 20台



海鮮と野菜が
いっぱい



富士見町
高原野菜
グルメサミット
19

高原野菜いっぱいのメニュー
**ふじみの香
2,700円
ふじみの実
3,500円**

高原野菜を和食で味わう

昔ながらに食されている食材と、新しい富士見の野菜の収穫の産物に合わせてアレンジし、献立にしました。

新鮮な
高原野菜
たっぷり



大奥

富士見町富士見3593
☎0266-62-8685
<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/data/rs21.html>
営 完全予約制ですので、前日までにご予約をお願い致します。
席 100席 P 7台





高原野菜いっぱいメニュー



富士見町
高原野菜
グルメサミット
20

高原野菜いっぱいのメニュー

季節の御膳

(春の御膳6月、夏の御膳7,8月)

2,000円

(手作り菓子・ドリンク付)

旬の素材を活かした素朴で味わいのある御膳

古民家カフェで味わう季節の御膳

地元で採れた野菜を中心に家庭料理のようなおだやかな味で作り上げた季節の御膳です。

古民家カフェ おぐさんち

富士見町富士見8273-2

☎0266-55-4620

<http://www.ogusunch.com/>

営 11:00~15:00 他予約

定 火曜日 水曜日 木曜日 お問合せください

席 12席 P 6台



富士見町
高原野菜
グルメサミット
21

高原野菜いっぱいのメニュー

野菜かき揚げ 米粉パンバーガー

259円

ジューシーなかき揚げ

新鮮野菜ともっちり米粉パンのコラボ

タマネギやニンジン、ジャガイモなどのかき揚げに甘辛いタレをしみ込ませ、レタスやトマトと一緒にサンド。かき揚げと米粉パンは相性抜群!

パン工房Happy 西友富士見店 (株)塩崎

富士見町西友富士見店内

☎0266-62-6722

<http://www.sobadora.net/happy/>

営 8:00~19:00

定 日曜日 P 西友富士見店の駐車場を利用



高原野菜グルメサミットマップ



信州富士見町 高原野菜 Gourmet Summit

日本百名山 八ヶ岳
八ヶ岳中信高原国定公園
西岳 2398
権現小屋 2715
三ツ頭 2580
青年小屋
編笠山 2523.7

日帰り温泉でゆったり



1 ゆ〜とろん 水神の湯
富士見町富士見9547 ☎0266-62-8080
■ 10:00~21:30 (受付21:00まで)
■ 木曜日(1~3月, GW, 祝祭日および8月無休)
■ 大人800円 / 子ども600円
■ 60台



2 道の駅 信州蔦木宿 つたの湯
富士見町落合1984-1 ☎0266-61-8222
■ 10:00~22:00 (受付21:30まで)
■ 火曜日(祝日の場合は翌日)
■ 大人600円 / 子ども400円
■ 112台



3 ホテル八峯苑 鹿の湯
富士見町境12067 ☎0266-66-2131
■ 10:00~21:45 (受付21:00まで)
■ 無休 ■ 大人(中学生以上)600円 / 子ども(3歳~小学生)400円 / 3歳未満児 無料
■ 100台

富士見駅周辺

養護養護学校
養護学校南
南原山
ふじみ分水の森
ふじみ
富士見小学校
富士見中学校
富士見町役場
富士見町商工会
富士見消防署
富士見公園
キャトルセン
富士見郵便局
オーストラリア アジアート

洋食 飯屋 mamaya
李楽庵
A・コープ 富士見店
カフェ&レストランびあーの
あぐりモールふじみ
パン工房Happy (西友)
キッチン野の花
富士見駅
大奥
泉屋
彩春
観光案内所
富士見高原病院
富士見消火署
富士見町交番
Jマート
富士見町交番前
富士見公園



とれたて高原野菜を 手に入れよう！

「信州諏訪ブランド」として全国に出荷されている富士見の高原野菜は、富士見高原の豊かな自然の中、太陽の光をいっぱい浴びて育ち、甘みや香り、食感に優れ、美しい色合いとシャキッとした歯触りが魅力。安心・安全にも十分に配慮されて栽培が行われているのも嬉しい。そんな高原野菜を手に入れるなら、道の駅信州葛木宿やA・コープ富士見店の生産者直売コーナーへ。特に初夏から秋にかけて、店頭は朝採りの新鮮な野菜でいっぱい！あなたもお気に入りの野菜がきっと見つかるはず。また、赤いルバーブを使ったジャムなどの加工品も要チェック！



ハヶ岳とセロリ畑



富士見町特産の赤いルバーブ



道の駅信州葛木宿

富士見町 落合1984-1
☎0266-61-8223
📅 [10月～5月]
9:00～18:00(平日)
9:00～19:00(土日祝日)
[6月～9月]
8:00～20:00
📅 火曜日(祝日の場合は翌日)



あぐりモールふじみ A・コープ 富士見店

富士見町 落合9984-1025
☎0266-62-2090
📅 9:30～20:00
(日曜は毎週9:00～)
📅 年に数回いづれかの水曜日

収穫体験 高原野菜・フルーツの収穫を体験してみよう！

富士見町では、高原野菜やフルーツの収穫時期にあわせ、さまざまな収穫体験が楽しめる。実ったばかりの旬の作物は新鮮なもの！高原野菜シーズンには是非収穫を体験してみよう！



野菜収穫体験

【富士見町内農家】

📅 収穫時期 7月～8月
🗨️ お問い合わせ 富士見町役場産業課
☎0266-62-9342
または町HP

<http://www.town.fujimi.lg.jp/life/1/>



ルバーブ収穫体験

【富士見町ルバーブ生産組合】

📅 収穫時期 6月～10月
🗨️ お問い合わせ 富士見町ルバーブ生産組合
☎090-8048-7377
詳しくはHP

<http://www.fujimi-aka-rhubarb.jp/>



ブルーベリー 摘み取り体験

【富士見町ブルーベリー部会】

📅 収穫時期 7月～9月上旬
🗨️ お問い合わせ 富士見町観光協会
☎0266-62-5757
または町HP

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/experience.html>



食用ほおすき 「太陽の子」収穫体験

【バディアス農園】

📅 収穫時期 9月1日～10月末
🗨️ お問い合わせ バディアス農園
☎090-7272-1782
または町HP

<http://www.town.fujimi.lg.jp/kanko/experience.html>



食べ終わった後のお楽しみ！

店舗を巡って
スタンプ集めて
景品をGet!

スタンプラリー開催 お食事券が当たる！

開催店舗を巡ってスタンプを集めよう！3つ集めて応募すると、抽選で21名様にグルメサミット参加店共通お食事券(2,000円分)をプレゼント
対象メニュー以外でもスタンプ押印OKです！
お店を巡ってどんどん応募しよう！

応募方法 ①上の専用応募はがきを郵送
②または、参加店舗21カ所、町観光案内所、富士見町役場に備え付けの応募箱に投函してください。

応募締切 2016年10月14日(金)必着



お食事券イメージ

スタンプラリー応募はがき

締切は2016年10月14日(金)必着

スタンプを3つ集めて応募しよう！



※1店舗1スタンプ ※お一人様何回でもご応募可能です。

※対象メニュー以外でもスタンプ押印OKです。※当選は発送をもってかえさせていただきます。

アンケートにご協力ください

1.信州富士見町高原野菜グルメサミットを何で知りましたか？

☐お店 ☐パンフレット ☐ポスター ☐ホームページ ☐新聞・雑誌 ☐その他 ()

2.富士見町に来た目的は？

☐地元 ☐食 ☐観光 ☐その他 ()

3.2番で観光と答えた方にお聞きします。観光はどこに行きましたか？

☐富士見パノラマリゾート ☐富士見高原リゾート
☐その他 ()

4.ご意見ご感想をご自由にお書き下さい

Blank area for writing comments and opinions.

キトリ