



2021年3月発行 保土ケ谷区役所 区政推進課 〒240-0001 横浜市保土ケ谷区川辺町 2番地 9

TEL: 045-334-6380 FAX: 045-333-7945



















地産地消とは、地域で生産された農作物等をその地域で消費することです。地産地消には、消費者にとって「旬の新鮮な食べ物を味わえる」「生産者の顔が見えて、安心・安全」、生産者にとって「消費者の声を直接聞けて生産意欲が高まる」というメリットがあります。

その他にも、「運搬にかかる二酸化炭素排出量が少なくて済む」「生産者と消費者のコミュニケーションが生まれ、地域を元気にする」というように、地産地消に取り組むと、いいことがたくさんあります!

旬の野菜・果物が収穫して すぐに食べられる



顔が見える農家から農産物を 買うことで生まれる安心感

顔が見える消費者との関係が 農家にもたらすやる気



近くのものを食べれば運搬の エネルギーがかからず地球 にもやさしい



- 1中本中流 にはつつ

身近な農作物等を食べたり、 育てたりすることで、"食"への 関心や知識が高まる



目 次

● 地) 生地) 月 ○ は ? ?	l
●野菜旬カレンダー	2
●保土ケ谷区全体図	3~4
●飲食店紹介	5~16
 ●保土ケ谷区の主な取り組み	17

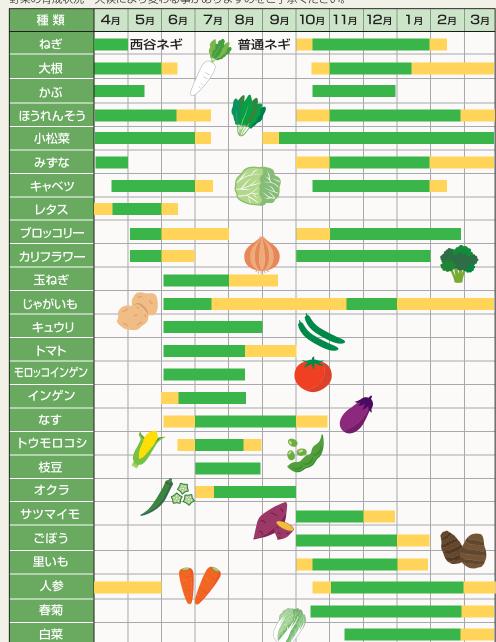
●よこはま地産地消サポート店とは …… 18

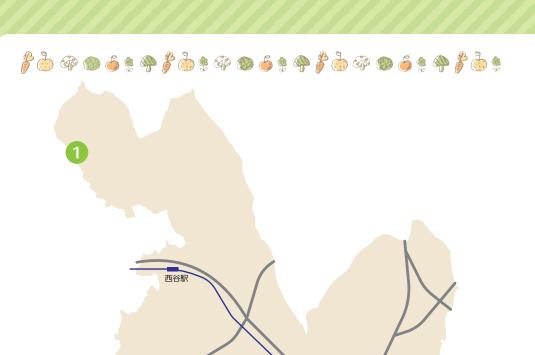
保土ケ谷区内露地野菜の旬■と販売時期■の目安

横浜みどりアップ計画



野菜の育成状況・天候により変わる事がありますのをご了承ください。





上星川駅

和田町駅



掲載店舗一覧

1947/11 元	掲載ページ
1 お好み焼き ならび矢 新井町 463-3	p . 5
2 バニヤンツリーベーカリー 上星川 3-2-24	p.6
3 旬のご馳走ごはん 山水草木 上星川 3-1-1 満天の湯内	p.7
4 ダイバー 星川 3-7-22	p.8
5 osteria Luna Piccola (オステリア ルナ ピッコラ) 星川 3-10-44	p . 9
6 お肉とお魚 MICHIBA ~ミチバ~ 川辺町 5-3 マック星川マンション 101	p.10
7 パーネ ディ トゥッティ _{天王町} 1-1-9	p.11
8 やきとりの拓 神戸町 54-1 第八瀬戸ビル 2F	p.12
9 FRAGRANTE FRAGOLA (フラグランテ フラゴラ) 岩間町 1-11-2 三起ビル 102	p .1 3
10 宿場そば 桑名屋 岩井町 21	p.14
11 浜懐石つねとら _{新桜ケ丘 1-36-6}	p . 15
12 お弁当とオードブルの店 キッチンワイズ 帷子町 1-19	p . 16

※営業時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。







お好み焼き ならび矢

よこはま地産地消 サポート店

関西出身の店主が焼く、本格お好み焼きです。

ジャンル お好み焼き

営業時間 火~日 17:00~23:00(月曜定休)

住所 新井町463-3 <「千丸台団地」バス停 徒歩1分>

Tel 045-373-6325

仕入れ先

河原農園野菜直売所



ほどがや産野菜を使ったメニュー

洋食焼 990円(税込)

提供時期通年

昔ながらの焼き方のお好み焼きを鮮 度バツグンの食材で召し上がってい ただきます。

<使用している野菜> キャベツ





焼そば

区内の"二葉製麺所"に特注している 昔ながらの蒸し細麺を使用。 豚肉とキャベツのシンプルなソース 焼きそば。



(i) DO VI (7) 50 (3) (7)

2 バニヤンツリーベーカリー (

サポート店 "まちづくり"するパン屋として地域活性に取り組んでいます。

ジャンル パン屋

営業時間 火~土 10:00~18:30(日·月曜定休)

住所 | 上星川|3-2-24 <相鉄線「上星川」駅 徒歩2分>

Tel 045-459-5791

和田町駅前直売会、自然菜園あかね空



ほどがや産野菜を使ったメニュー

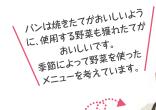
海老とブロッコリーのバジルサンド

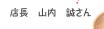
提供時期 1月

400円(税込)

旬の野菜をふんだんに使いました。 ブロッコリーの存在感◎

<使用している野菜> ブロッコリー









明太チーズ塩パン

"横浜たにや"とのコラボ商品。 横浜市のふるさと納税返礼品に登録 された一品。



3 旬のご馳走ごはん 山水草木

よこはま地産地消 サポート店

こだわりの食材を職人が丁寧に仕上げています。 満天の湯を利用しないお客様もお食事いただけます。

ジャンル 和食

管業時間 平日/10:00~24:00 土日祝/7:30~24:00 (お食事L.O. 23:00/ドリンクL.O. 23:30)

住所 上星川3-1-1 満天の湯内 <相鉄線「上星川」駅 徒歩1分>

Tel 045-372-6690

野菜 仕入れ先

なないろ畑、三村薫農園、やさい直売所



ほどがや産野菜を使ったメニュー

保土ケ谷野菜の天ぷらそば

選供時期 通年 1,000円(税込) 旬の野菜を使っているので、それぞれ旬の味を楽しめます。

<使用している野菜> 保土ケ谷産の季節の野菜





サウナ飯

サウナ後の腹ペコに、ボリューム満 点のサウナ飯がおすすめ! メニューは時期によって異なります。



(:) DO MA CO A DO DO

4 ダイバー

国産を中心に食材にこだわった手作り料理を提供しています。 保土ケ谷産野菜を使った煮物が売りのお店です。

ジャンル 日替定食(和食)

営業時間 月~土(日曜定休) 11:30~14:30/18:00~23:00

住所 星川3-7-22 <相鉄線「和田町」駅 徒歩3分>

Tel 045-335-0744

野菜 和田町駅前直売会、横浜中部地区市民朝市、 仕入れ先 まちなか農家さんのほどがや朝市



ほどがや産野菜を使ったメニュー

日替定食(しょうが焼き)

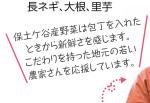
提供時期通年

通年 **800円**(税込) コーヒーセット1,000円(税込)

しょうが焼きには国産の黒豚を使用 しています。付合わせの小鉢は保土 ケ谷産の旬な野菜を使い、色合いを 意識して手作りしています。

<使用している野菜>

キャベツ、じゃがいも、人参、ナス、胡瓜、 ホウレンソウ、小松菜、



店主 小山 美枝子さん





小鉢

しょうが焼きにも付いてくる小鉢は季節の旬な野菜を使った自慢の一品。 夜はお酒のお供に。



5 osteria Luna Piccola אגדיוד וויד פריים ביים א

イタリアジェノヴァで修業したオーナーシェフとコックでソムリエールの夫婦で営むアットホームなイタリアンレストランです。ワインは100種類近く用意しています!

ジャンル イタリアン

営業時間 月〜土(日曜定休・ランチは平日のみ) 11:00〜14:00(L.O.13:00) 18:00〜22:00(L.O.20:30)

住所 星川3-10-44 <相鉄線[和田町|駅 徒歩4分>

Tel 045-512-9668

野菜 和田町駅前直売会、白井農園、FRESCO、 仕入れ先 山本温室園、山本農園など





ほどがや産野菜を使ったメニュー

保土ケ谷野菜のバーニャカウダ **環典時期** 通年 1,200円(税別)

保土ケ谷産のイタリア野菜など新鮮で 珍しい季節の野菜を楽しむことが できます。

<使用している野菜> 保土ケ谷産の季節の野菜

> 農家さんから直接仕入れる 新鮮野菜はスーパーの野菜とは 一味違います。 お客さんには新鮮な野菜を おいしく食べて もらいたいです。

> > オーナーシェフ 小口 貴文さん



国産牛のボロネーゼ

厳選した国産牛をたっぷりのソフリットとイタリア産ポルチーニ茸、トマトで約3時間煮込んだ、お肉のしっかり感じられる濃厚ボロネーゼ。



6 お肉とお魚 MICHIBA~ミチバ~

創作料理のお店です! お子様~大人まで幅広い年齢層にご利用頂いております。

ジャンル 創作和・洋食

営業時間 月~土(日曜定休) 11:30~14:00(L.O.13:45) 17:00~23:00(L.O.22:00)

住所 川辺町5-3 マック星川マンション101 <相鉄線「星川」駅 徒歩3分>

Tel 045-465-6606

JA横浜新桜ケ丘支店直売所、なないろ畑



ほどがや産野菜を使ったメニュー

大根のジューシーフライ

提供時期 仕入状況により 480円(税別)

他には無いけど、真新しさを!から考案しました。

<使用している野菜> 大根

収穫したその日に食べることができるのが、 保土ケ谷産野菜の魅力です。 保土ケ谷産野菜の魅力です。 季節に応じて、仕入わた保土ケ谷産野菜を 使ったメニューを考えています。









ミチバの美味しい料理

地元野菜のメニューと一緒に【和】と 【洋】の美味しい創作料理をぜひ食べてください!!



7 パーネ ディトゥッティ

よこはま地産地消 サポート店

天然酵母と国産小麦を使用し、なるべく地元の素材を生かしたパンを焼いています。

ジャンル パン屋

営業時間 火·水·金·土(月·木·日曜定休) 11:00~18:00

住所 天王町1-1-9 <相鉄線「天王町」駅 徒歩5分>

Tel 045-465-4503

野菜 仕入れ先

FRESCO、田澤農園など



ほどがや産野菜を使ったメニュー

じゃがいもとクリームチーズの フォカッチャ 250円(税込)

提供時期 5月~8月

保土ケ谷産のじゃがいもにクリーム チーズを組み合わせて、オレガノで 香りづけし、簡単なお食事として。

<使用している野菜> じゃがいも



農家さんの収穫の様子を 見ることができるので、 安心して新鮮な 野菜が手に入ります

オーナー 木村 久子さん



季節の野菜のフォカッチャ

その時期採れた数種の野菜を楽しめる オススメの一品。



8 やきとりの拓

よこはま地産地消 サポート店

やきとり屋なのにからあげが美味しいと有名なお店です。もちろん、やきとりも美味しいです!

ジャンル やきとり・からあげ

(L.O.21:00 ドリンクL.O.21:30)

(日曜・祝日定休)

住所 神戸町54-1 第八瀬戸ビル2F <相鉄線「天王町」駅 徒歩2分>

Tel 045-334-2586

http://www.taku-gochisou.com/



横浜産野菜を使ったメニュー

拓の煮込 480_{円(税別)}

提供時期通年

やきとりに使用する様々な部位と 横浜産野菜を味噌ベースの味付けで じっくり煮込んでいます。

<使用している野菜> にんじん、大根など

地場産の食材は新鮮であいしく、 生産者が見えるので安全・ 安心です。また、横浜経済に 少しても貢献したいと思い、 よこはま産の野菜を 使用しています。

店主 岡部 琢さん









拓のからあげ

1個100gの"でかい""うまい""安い"、からあげグランプリファイナリストにもなった一品。





素朴なカジュアルイタリアン。自家製生パスタ、窯焼きピザ、牛ヒレ肉のグリルステーキ などこだわりの料理を提供しています。

ジャンル イタリアン

営業時間 火~十(円、月、祝日定休、その他HPで確認) 11:30~14:00(L.O.13:30) 18:00~22:00(L.O.21:30)

住所 岩間町1-11-2 三起ビル102 <JR「保土ケ谷」駅 徒歩14分/相鉄線「天王町」駅 徒歩9分>

Tel 045-331-1222

HP https://frafra.yokohama/about







ほどがや産野菜を使ったメニュー

ブロッコリーのアンチョビソテー 提供時期 仕入状況により 680円(税別)

さっと茹でた新鮮ブロッコリーにシ チリア唐辛子、にんにく、オリーブオ イルとアンチョビの絶妙な塩味が マッチした料理です。

<使用している野菜> ブロッコリー

農家さんから直接仕入れることで、 「エルバステラ」などの珍しい イタリア野菜を仕入れられることがあります。 その時期に仕入れる









トリッパのアラビアータ

イタリア産のトマトを数種類ブレンドし、 シチリア唐辛子を使って煮込んだ、 こだわりのアラビアータソースを使った 一品。

10 宿場そば 桑名屋

東海道保土ケ谷宿の宿場そば四代目桑名屋。 江戸風情と地元野菜で手打ちそばを!!

ジャンル 日本そば

営業時間 金~水(木曜定休) 11:00~20:00(L.O.19:30)

住所 岩井町21 <JR[保土ケ谷]駅 徒歩1分>

Tel 045-331-0233

野菜 FRESCO、なないろ畑、三村薫農園、 仕入れ先 やさい直売所



ほどがや産野菜を使ったメニュー

黒船カレー南蛮(ほどじゃが入り)

提供時期通年

1,200円(税別)

地元の伝統食材と西洋文化を楽しむ ことができる逸品です。

<使用している野菜> じゃがいも等

保土ケ谷産じゃがいもは 明治時代より研究開発され、 百年過ぎても たくさん生産されています。 このじゃがいもを皆さんと 盛り上げたいです。

店主







天せいろ

国産そばと大海老の天ぷらがおすすめ の一品。仕入れ状況により保土ケ谷産野 菜の天ぷらも。



11 浜懐石 つねとら

よこはま地産地消 サポート店

和食の季節感を大切に!横浜の懐石を目指しています!!!

ジャンル 和食

営業時間 金~水(木曜、第3水曜定休) 11:30~14:30/17:30~22:00

住所 新桜ケ丘1-36-6 <「今井町」バス停 徒歩3分> <「新桜ケ丘第1」バス停 徒歩3分>

Tel 045-351-3557

HP http://tunetora.jp

野菜 仕入れ先 ∐

山本温室園



ほどがや産野菜を使ったメニュー

地元産野菜の和レンチ

提供時期通年

ランチ (四季菜)1,450円(税込)ディナー3,000円~(税別)

地場野菜を盛り込んだ新領域にチャレンジ!!!和食とフレンチを融合した和レンチをお楽しみください。

<使用している野菜> じゃがいも等



新鮮、ミネラル豊富、柔らかい、地場の喜びを皆様にも知って欲しいです。 そのため素材を活かした調理を心がけています。

料理長 近藤 恒夫さん



お花見弁当

保土ケ谷産の朝掘り筍を使った煮物が 絶品。春を感じる旬の食材を堪能できる 季節限定の御膳。



12 お弁当とオードブルの店 キッチンワイズ

和食を中心に煮物、魚、天ぷらがメイン。煮物は天下一品。お弁当の種類が豊富。

ジャンル お弁当

営業時間 月〜金 10:00〜15:00 (土・日・祝日は電話にて注文、配達のみ)

住所 帷子町1-19 <JR[保土ケ谷]駅 徒歩2分>

Tel 045-333-6853

Fax 045-333-6875

野菜 三村薫農園、なないろ畑、やさい直売所、 仕入れ先 FRESCO、川本農園



ほどがや産野菜を使ったメニュー

ほどがや弁当 **650**円(税込)

提供時期通年

旬の野菜を食べ、季節感を味わい、 地産地消に貢献する。

<使用している野菜>

保土ケ谷産野菜を3種類以上使用 (季節によって食材が変わります。)

- ※ほどがや弁当はFAXによる予約 販売(10個以上から予約受付)
- ※区民まつり・ごうどいち・保土ケ谷 宿場まつり・その他イベントで 販売あり





「ほどがや弁当」考案者

ほどがや産直便

●区内で地産地消を推進している市民 団体

主な活動内容

- ■まちなか農家さんのほどがや朝市
- ■小学生等との地産地消のつながり
- ■花フェスタ、区民まつりへの出展
- ■まちづくり事業への参画
- ·朝市街道
- ・宿場朝市「ごうどいち」
- ・保土ケ谷宿場まつり
- まなぶん祭り
- ・ほどがや弁当の企画



まちなか農家さんのほどがや朝市

区内農家さんが旬の新鮮野菜を直売します。



原則第4金曜日 (5月~7月、10月~12月は 原則第2土曜日も開催)



9:30 ~売切れまで



保土ケ谷区役所前広場

※小雨決行、荒天中止※マイバッグをご持参ください。



まちなか農家さんのほどがや朝市は、区役所とほどがや産直便の協働により、区内の 農家さんの協力をいただき、地産地消を推進し、活気と魅力あふれるまちづくりを 目指しています。

<問い合わせ先:保十ケ谷区区政推進課>

横浜ほどがや農産物直売所マップ

保土ケ谷区には、西谷・川島・仏向・上菅田・ 峰沢などの地域に農地が広がっており、多くの 農家さんが種々の野菜を作っています。

「新鮮・美味しいほどがや産野菜を食べて ほしい」「頑張っている農家さんを応援したい」 そんな気持ちで作成したマップです。

区役所等で配布していますので、手にとって 直売所を訪ね新鮮野菜を是非食べてみてくだ さい。





よこはま地産地消サポート店とは





横浜市では、市内産の新鮮な旬の野菜や果物、卵、 "はまポーク"等の農畜産物を、積極的にメニューに取り入れる 市内飲食店等を「よこはま地産地消サポート店」として登録し、 地産地消の推進にご協力いただいています。 保土ケ谷区内では6店舗が登録しています。

ほどがや朝市の年間スケジュール、直売所マップなど地産地消に 関する情報を区ホームページで公開しています。

保土ケ谷区ホームページ

https://www.city.yokohama.lg.jp/hodogaya/shokai/miryoku/tisantisho-suishin/jyouhou.html



保土ケ谷区ツイッター

https://twitter.com/ho_yokohama

