

●んめえ～もん俱楽部プロデュース第1弾！

やつと見つけた「んめえ～もん」、自信を持ってご紹介…富士まぶし

富士北麓産のマスの炊込みご飯、地元食材の付合せ、旬の薬味。
ご飯をまぶして、薬味と付合せを乗せて、最後は出汁（ダシ）で茶漬け！



●「富士まぶし」は俱楽部会員店舗で食べられます

(現在は事前予約が必要です。詳細は各店舗に問合せてください。)



長浜旅館 Diningさくら
Tel.0555-82-2128 富士河口湖町長浜795-1
1人前800円(定食は季節の副菜3品付き+500円)



割烹 七草
Tel.0555-73-2877 富士河口湖町船津1667-1
1人前2,100円(天ぷら、馬刺しなど5皿付き)



森の中の洋食屋&カフェ フィオーレ
Tel.0555-72-3478 富士河口湖町小立5243-1
2人前1,800円(小鉢1品付き)



旬鮮酒菜 とが和
Tel.0555-72-6715 富士河口湖町小立3523
2人前1,800円(コースは1人3,150円、7皿付き)



松風
Tel.0555-87-2501 富士河口湖町本栖120-1
2人前1,800円(小鉢1品付き)



家庭でできる地元食材を使ったレシピ例

■古代米のデザート 古代餅

【使用食材】古代米、もち米、あずき餡

【作り方】

古代米ともち米を研ぎ、炊飯器に規定量よりやや少なめの水で炊く。餡をまるめておき、炊きあがった古代米で包む。

■富士ヶ嶺ポークのローズマリー風味

【使用食材】富士ヶ嶺ポークのロース、ローズマリー粗みじん切り、鷹の爪、ニンニクみじんぎり、パセリみじん切りレモン汁、オリーブオイル

【作り方】

ポークに塩、胡椒してローズマリー、鷹の爪、ニンニク、オリーブオイル、レモン汁5分程漬けこむ。グリル板かフライパンで焼く。

■河口湖産カリフラワーのヘルシースープ

【使用食材】ブイヨンキューブ4g、豆乳100CC、パセリみじん切りと黒コショウ少々、水、パルメザンチーズ

【作り方】

カリフラワー10分程茹でて裏漉して、鍋にとりブイヨンをお湯でとき、豆乳を注いでパセリ胡椒をふり塩で味を調整取り分けてチーズを振る。



●富士山麓の「んめえ～もん」が楽しめるイベント予定

6月22日～7月16日 河口湖ハーブフェスティバル

8月中旬 もろこし祭り

2月中旬 甲斐の開運 新春蔵開き

他、各種イベント開催予定あり

●随時、俱楽部入会者募集中！

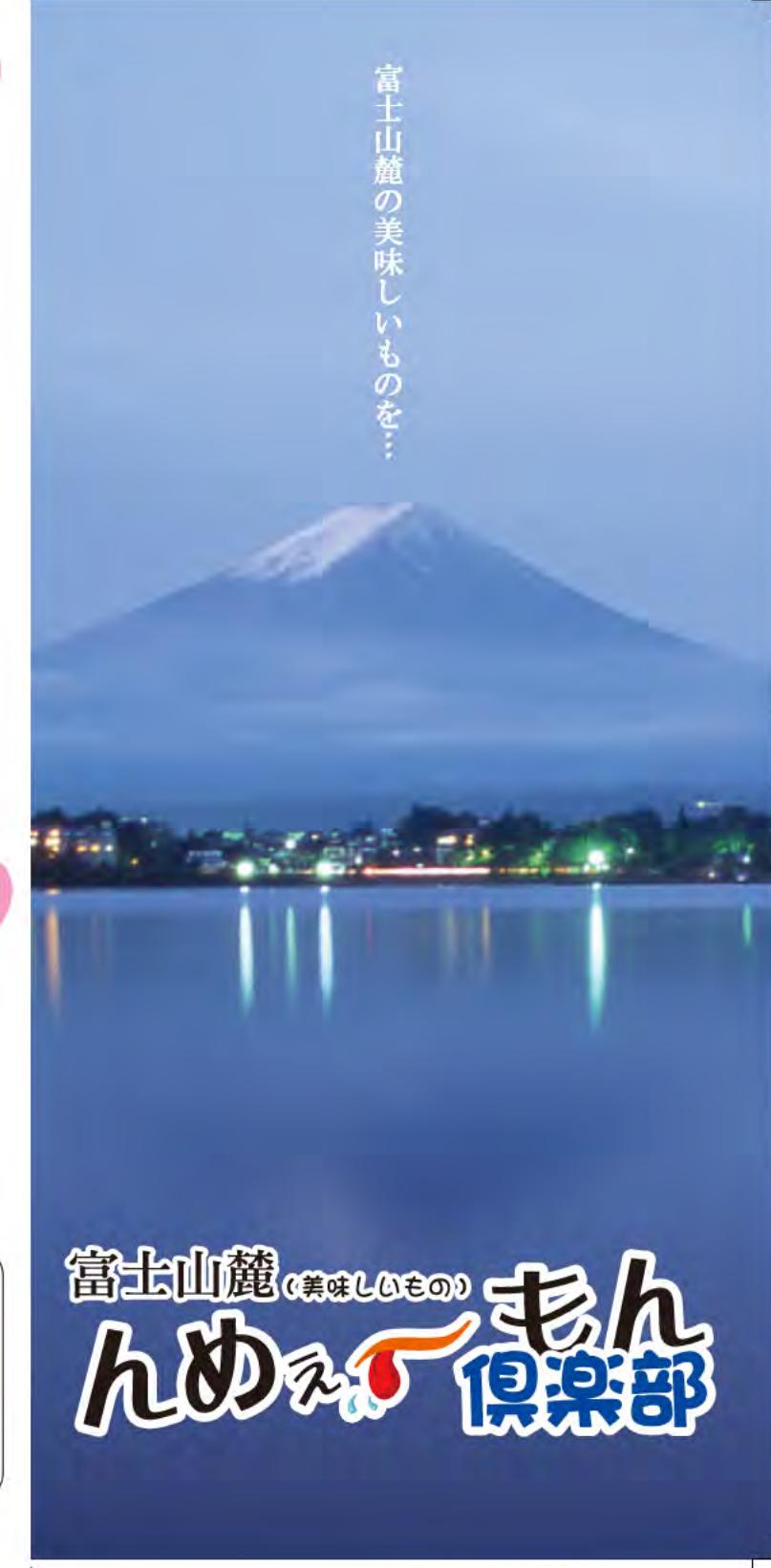
本俱楽部の目的に賛同する個人または法人
定例会議は、原則3ヶ月に1回

富士北麓んめえ～もん俱楽部事務局



Tel.041-0301
山梨県南都留郡富士河口湖町小立5243-1
カフェ・フィオーレ内 会長 梶原正信
TEL:0555-72-3478
<http://www.fujigoko.tv/nmeemon/>

富士山麓の美味しいものを…



富士山麓(美味しいもの)
んめえ～もん
俱楽部



「富士山麓 んめえ～もん俱楽部」とは

自らが考えて行動する実践的な地域人材が集い研鑽する場として、「食からの観光まちづくり」をテーマとした調査や検討の活動に取組んできた調理人、旅館経営者、生産者、主婦などで発足させた「富士山麓の食の魅力」を楽しみながら発信する住民グループを前身に、富士山麓の自然豊かな食の魅力を発信するため、会員が協力し富士山麓こだわり食材の調査や発掘、こだわり食材を使った商品の開発、販売促進を行い、必要に応じ地域の生産者や観光業等との連携、協議により会員が行う事業等の発展と地域の活性化を推進する目的で設立しました。

こだわり食材調査

富士の伏流水と高原を訪ねて…

基本学習、先進地域研究

食への好奇心…



俱楽部プロデュース第1弾



素材を活かす…

こだわり食材メニュー開発