# しずおか観光共創プラットフォーム 情報発信様式

| 管理番号（事務局記載欄） |
| --- |
| 202610-05 |

| | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **情報発信タイトル** | ＪＩＭＩ　ＳＨＩＺＵＯＫＡ　ＫＩＴＣＨＥＮ開催 | | |
| **発信先** | 外部・一般（プラットフォームメンバー含む） | **発信項目** | お知らせ |
| **発信元** | （　企業・団体・個人名/部署名/役職名/担当者名　等　）<br>静岡市観光国際課 | | |
| **TEL** | 054-221-1310 | **E－mail** | kankou@city.shizuoka.lg.jp |

## 内容

静岡の食の魅力を味わい、食に関わる人々と交流できるイベント「ＪＩＭＩ　ＳＨＩＺＵＯＫＡ　ＫＩＴＣＨＥＮ」を、2026年11月14日（土）・15日（日）の2日間、常磐公園で開催します。

昨年度開催した「静岡ベストシェフアワード2025」の受賞・ノミネートシェフをはじめ、地域の食を支える料理人、生産者、加工事業者が多数出店し、地域ならではの食材を使った料理や加工品、飲み物などを楽しみながら、食材の背景にある地域の風土や、食を生み出す人々のこだわりに触れることができます。

料理人が目の前で腕を振るうライブ感あふれるステージでは、試食提供を実施します。料理人の想いに触れながら、その場で出来立ての料理を味わえます。

料理人や生産者と直接出会い、いつものお店とは違う場所で、静岡の食を楽しめる特別な２日間です。
是非お越しください。

＜イベント概要＞
【日　時】 11月14日（土）11：00～19：00
　　11月15日（日）11：00～17：00
【会　場】 常磐公園（静岡市葵区常磐町3-1）
※詳細については、チラシをご覧ください。



※写真はイメージです。

本イベントは、静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会（静岡市・一般財団法人 静岡新食文化共創機構・公益財団法人 するが企画観光局で構成）主催のもと、静岡市が推進する「ＪＩＭＩガストロノミーシズオカ」の取組の一環として実施しています。

「ＪＩＭＩガストロノミーシズオカ」とは・・・
静岡市では、南アルプスから駿河湾まで標高差6,000mの自然の中で育まれた豊富な食材と、地域の食を取り巻く人や歴史文化、環境を守りながら食の豊かさを未来に繋げていく食体験を「ＪＩＭＩガストロノミーシズオカ」と銘打ち、推進しています。「ＪＩＭＩ」は、おいしさや豊富な栄養、精神的な満足を意味する「滋味」と決して派手ではないが温かな地域の味「地味」を示しています。

| | |
| --- | --- |
| **参考URL** | https://www.shizuoka-award.jp/jimi-shizuoka-kitchen |






ここでしか味わえない
シェフの一皿。

静岡ベストシェフアワード
受賞・ノミネートシェフをはじめ、
静岡の食にこだわるシェフが登場。

# JIMI SHIZUOKA KITCHEN

**JIMIシズオカキッチン**

味わう ｜ 出会う ｜ 体験する

**静岡ベストシェフアワード
受賞シェフの料理を
会場で味わえます。**



滋味の
ルーツを探る。

食材の魅力やストーリー
を伝える生産者。



つくる、ふれる、感じる。

手揉み茶体験・
環境にやさしい
パッケージへの色付体験。






人を通じて
人がつながる。

料理人・生産者・つくり手、
そして訪れる人。
人・食・文化がつながる。

学び、もっと好きになる。

生産者とシェフの対談、シェフの料理パフォーマンスなど
楽しみながら学べるステージ。

2026 **11.14** 土 11:00-19:00 **11.15** 日 11:00-17:00

**会場：常磐公園**
静岡県静岡市葵区常磐町3-1

入場無料
雨天開催

主催／静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会（静岡市、(一財)静岡新食文化共創機構、(公財)するが企画観光局で構成）　お問い合せ 054-260-5251㈲Piese

静岡ベストシェフアワード
サイトはこちらから
JIMIガストロノミーシズオカ

**料理・商品の購入・体験はチケット制です**
【事前予約】マルシェチケットWEB予約（当日会場支払・受取）
【当日販売】会場受付にてチケットのご購入

予約はこちらから

5枚つづり
1,000円
（税込）

**1** 14土 15日
### 手打ち蕎麦たがた
### 田形 治
シェフ



しずおかそばがき（しらす・焼き干しあまご・摘果みかん）・・・各400円

**2** 14土 15日
### するがヌーン茶
### 清照由苑
生・加



抹茶お菓子付き・・・800円
ちゃっかりんとう・・・400円 他

**3** 14土 15日
### 炭焼鰻 かん吉清水店
### 吉田 喜久子
シェフ



静岡県産うなぎのお茶漬け・・・800円
神のタレ・・・1,400円

**4** 14土
### パティシエエヌトーク
### 長島 佑樹
シェフ



ザクザク富士ラスク・・・600円
プレミアムエヌトークシュークリーム・・・400円

**5** 15日
### ダイドコバル・満平商店
### 平井 武
シェフ



藤枝エール 藤紫・・・800円
短角牛の欧風カレー・・・800円 他

**6** 14土 15日
### オクシズ舎
生・加



オクシズ産小麦（全粒粉・準強力粉）・・・1,000円
他、パン・焼き菓子・・・400円

**7** 14土 15日
### リアルフードあくつ
### 圷 有恒
シェフ



静岡ポークのハヤシライス・・・1,000円
梅ヶ島鹿カレー・・・1,000円

**8** 14土 15日
### 府中かしわで
### 市川 岩生
シェフ



静岡の食材を使った串天・・・200円～

**9** 14土
### 静旬市場
ー新鮮こだわり静岡旬野菜ー
生・加



イチゴ・・・800円～、ミニトマト・・・200円～ 他
※仕入れ状況により変更になる場合あります

**10** 15日
### まっちゃん家
### 松下 陽介
シェフ



しらすのブルスケッタ・・・1,000円
スイートポテト揚げ春巻き・・・600円

**11** 14土 15日
### トリアンゴロ
### 高田 直紀
シェフ



鹿肉と焼き茄子のラザニア・・・1,000円
朝霧高原豚スネ肉の赤ワイン煮込み・・・1,000円

**12** 14土
### 里むすび
生・加



カウサ・・・400円
ポテトディッパー・・・400円 他

## フードトラック・ステージ

料理とトークで盛り上がるメインステージ。試食の提供もあります！

・シェフ・生産者の対談
・シェフがフードトラックで調理し、料理の魅力を紹介





## 会場MAP

住所：静岡県静岡市葵区常磐町3-1




## あのシェフの、ここでしか味わえない一皿。
## 常磐公園が特別なレストランになる。

### 受付・チケット販売

WEBで事前予約された方は、こちらでお支払い・お受け取りください。
当日購入も可能です。
5枚つづり1,000円（税込）

**13** 15日
### かつ見
生・加



おはぎ（2個入）・・・600円
静岡産純粋はちみつ・・・1,200円～ 他

**14** 14土 15日
### ルモンドふじがや
### 白鳥 智香子
シェフ



焙じ茶・香寿クレープと林檎のキャラメリゼのパピヨット・・・800円・海の幸のパピヨット・・・1,000円 他

**15** 14土 15日
### YAMA no Kitchen
### 山田 正哉
シェフ



バニーノ・・・800円
キッシュ・・・400円

**16** 14土
### どこでも茶屋
### マルヒデ
生・加



モミモミチャ・・・400円～
蔵出し茶・・・1,600円

**17** 15日
### SAKEキリンヤ
生・加



地酒飲み比べセット・・・1,000円
日本酒単品・・・大／800円・小／400円 他

**18** 14土 15日
### 和食つたの
### 青野 孝則
シェフ



吉田産活鰻使用 うなぎ白焼き・・・1,400円
つたの特製1番出汁飛龍頭・・・600円 他

**19** 14土
### み～ファーム
生・加



100%みかん生搾りジュース・・・600円
ゆら早生みかん・・・600円 他

**20** 15日
### ヤマサン農園／カフェ ゆめ苺
生・加



宝（いちご）の山・・・800円
イチゴスムージー・・・600円

**21** 14土 15日
### ジェンティーレ
### 青木 優
シェフ



焼きリゾット 他（予定）
※写真はイメージです

**22** 14土
### 杉村牧場
生・加



杉村牧場の牛肉を使ったドライソーセージ・・・800円
静岡牛「葵」のサーロインステーキ／150g・・・2,000円 他

**23** 14土
### 山羊のしっぽ農園
シェーブルチーズ▶
生・加



朝比奈醍醐（チーズ）・・・1,800円
こぶとりの翁（チーズ）／100g・・・1,400円 他

**24** 15日
### レストランセラヴィ
### 鈴木 啓介
シェフ



桜海老のShizuokaオムライス・・・1,000円

**25** 14土 15日
### 池田屋麦酒
生・加



川根本町ゆずペールエール・・・600円～
璃の香サイダー（ノンアルコール）・・・400円

**26** 14土 15日
### SINQ
### 保﨑 真吾
シェフ



SINQオリジナル原始焼き（予定）
※写真はイメージです

**27** 14土 15日
### プレミアムポーク専門店 E-REX
生・加



ミックスグリル・・・600円
ごくふわ炙り豚しゃぶ・・・600円 他

**28** 14土 15日
### 国光オブラード株式会社
体験



バッケージ色付け体験・・・600円
オブラートシールの印刷体験・・・400円

**29** 14土 15日
### 静岡市茶手揉保存会
体験



手揉み茶体験・・・無料
手揉み茶・・・600円

**30** 14土
### ベジ・アラモード
### 青木 祐子
シェフ



ヴィーガン玉子サンド・・・600円
※時間限定／フードトラックのみでの販売

※掲載しているメニューは変更になる場合があります。　※表記価格は税込です。

シェフ・・・飲食店　生・加・・・生産者・加工業者　体験・・・体験　★・・・アワード2025 受賞シェフ　☆・・・アワード2025 ノミネートシェフ