



横浜みどりアップ計画「地産地消の推進」

市内のレストラン・飲食店で
「よこはま地産地消フェア ～ようこそ、横浜農場へ～」を開催します

横浜市では、横浜みどりアップ計画において、市民の皆様が地産地消にふれる機会を拡大する取組を推進しています。取組の一環として、11月の地産地消月間において、市内のレストラン・飲食店の各店舗で市内産農畜産物を使用した料理が楽しめる「よこはま地産地消フェア～ようこそ、横浜農場へ～」を開催しますので、お知らせします。

※横浜農場：横浜市では、意欲的な生産者や多彩な農畜産物、農景観など、身近に魅力ある農が存在する横浜を「横浜農場」としてPRしています。

よこはま地産地消フェアの概要

実施時期：11月（地産地消月間） ※店舗により、実施期間が異なります。

実施店舗：フェアの趣旨に賛同いただいた市内のレストラン・飲食店 23 店舗

実施内容：市内産農畜産物を使用したメニューの提供、イベントの開催など【別紙参照】

※取組内容は、横浜市の地産地消ページに掲載します。

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kankyo/nousan/tisantisyo/ajiwau/201611menu.html>



QRコード

【賛同いただいた店舗の一例】

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

はまぼーくドック

横浜のブランド豚「はまぼーく」を使ったソーセージブレッド。ゴマが香るふわふわパンと相性抜群です。

期間 11月1日（火）～30日（水）

場所 グルメ&スーベニールショップ「アイ マリーナ」（2階）

メニュー はまぼーくドック



※写真はイメージです

横浜ロイヤルパークホテル

横浜市「地産地消月間」タイアップ企画 “神奈川・横浜の美味しいものフェア”

神奈川・横浜の“美味しい”をホテルの味でお届けします。シェフ自慢の料理をお楽しみください。

期間 11月1日（火）～30日（水）

場所 カフェ「カフェ フローラ」（地下1階）／ケーキショップ「コフレ」（1階）

メニュー カフェ「カフェ フローラ」…スペシャルランチ、ディナーブッフェ
ケーキショップ「コフレ」…ケーキ3品



横浜ベイホテル東急

ナイト・キッチンスタジオ こだわり食材 神奈川・横浜～地産地消

毎回人気の地産地消フェア。神奈川・横浜産の新鮮な食材を使ったメニューの数々をお楽しみください。

期間 11月14日（月）～29年1月15日（日）

※12/23～25、12/31～1/3 除く

場所 オールデイダイニング「カフェ トスカ」（2階）

メニュー 魚介類、野菜のそれぞれのプロフェッショナルが厳選した神奈川・横浜の食材を、シェフがその味を生かしたメニューをご用意いたします。



お問合せ先

環境創造局農業振興課長 近藤 元子 Tel 045-671-2606

各店舗の取組内容一覧

NO	区	店舗名	取組内容	地産地消月間(11月)における提供期間・時間	店舗ホームページURL	店舗電話番号
1	西区	カフェ カリオカ	○メニューの提供 毎朝11:00まで、モーニングセットD(480円)にて横浜の井上農園さん、小金井農園さんの野菜を中心に使用した、「農園サラダ」をご提供しています。季節によって移り変わる野菜はどれも新鮮で好評いただいています。	11月1日(火)～30日(水) 通常メニューのモーニングで実施(平日6:30～11:00、土日祝8:00～11:00)	http://cafe-carioca.com/	045-311-2133
2	西区	大ど根性ホルモン	○「キャベツ祭り」の開催 神奈川区の生産者・平本貴広さんのキャベツを使用し、キャベツメンチ、キャベツ焼きそばなどを提供します。	11月1日(火)～5日(土)	—	045-320-3077
3	西区	ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル	○メニューの提供 グルメ&スーパーニールショップ「アイ マリーナ」(2階)において、横浜のブランド豚「はまぼく」を使用したソーセージブレッド「はまぼくドック」を販売します。ゴマが香るふわふわパンと相性抜群です。	11月1日(火)～30日(水)	http://www.intercontinental.co.jp/yokohama/	045-223-2366 (直通)
4	西区	横浜ベイホテル東急	○「ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川・横浜～地産地消」の実施 毎回人気の地産地消フェア。神奈川・横浜産の新鮮な食材を使ったメニューの数々をお楽しみください。	11月14日(月)～30日(水) ※フェア自体は29年11月15日(日)まで。(12/23～25、12/31～1/3除く)	http://ybht.co.jp/	045-682-2222 (代表)
5	西区	横浜ロイヤルパークホテル	○「神奈川・横浜の美味しいものフェア」の実施 カフェ「カフェ フローラ」(地下1階)、ケーキショップ「コフレ」(1階)において、神奈川・横浜の“美味しい”をホテルの味でお届けします。シェフ自慢の料理をお楽しみください。	11月1日(火)～30日(水)	http://www.yrph.com/	045-221-1111 (代表)
6	中区	中国料理 一楽	○メニューの提供 神奈川県下のこだわりを持った生産者が育てた地産野菜をサラダ、スープ、煮込みなど様々な調理法でご利用しております。	11月1日(火)～30日(水)	http://ichi-raku.jp/	045-662-6396
7	中区	廣新樓	○メニューの提供、フェアの実施 横浜野菜をはじめ、県内近郊の野菜や畜産物を使用し、横浜名物「横浜サンマーメン」や広東料理と横浜野菜コラボメニューを多数提供しています。 期間中、対象メニューをご注文のお客様に1ドリンク又は1皿料理をサービス致します。	11月1日(火)～29日(火)	http://www.koshinro.com/	045-641-0120
8	中区	重慶飯店 別館	○メニューの提供 丹沢のもやし、横浜のきのこを通年食材として使用する他、横浜市羽沢地区の農家様とつながり、季節ごとに収穫出来るものを通年で使用しています。 季節限定では、三浦ダイコンや三浦の冬瓜なども使用し地産地消に力を入れています。	11月1日(火)～30日(水) 11:30～20:30(平日の14:00～17:00除く)	http://www.jukeihanten.com/bekkan/index.html	045-641-8386
9	中区	ストラスブール	○メニューの提供 レストラン「ストラスブール」「ストラスジュール」におきましては、JA横浜農産物直売所「メルカートきた」にてシェフ自ら買い付けた新鮮な地元生産者が丹精込めて作った新鮮な野菜類を使用しております。 ＜11月のシェフお勧めメニュー＞ ・人参の冷たいムース コンソメジュレ添え ・牛蒡のポタージュスープ ・はまぼくのロースト 茸のポルドー風添え ・モンブラン ストラスブール風 など	11月1日(火)～30日(水) ランチ11:30～13:30(L・O) ディナー17:30～20:30(L・O)	http://www.strasbourg.jp/	045-227-7018
10	中区	ホテルモントレ横浜	○メニューの提供 朝食キャンペーンでのメニューの提供として、レストラン「エスカレー」で横浜市内産野菜達のマリネやクイーンレタスのサラダ、横浜市内産“はまぼく”ロースハムを提供します。	11月1日(火)～30日(水) 7:00～9:00	http://www.hotelmontre.co.jp/yokohama/	045-330-7111 (代表)
11	中区	馬クッキングスクール	○第9回『美食節』親子食育中華料理教室の開催 はま菜ちゃん、はまぼくを使用したメニューで、小学生以上のお子様を対象として、親子のお料理教室を開催いたします。	11月12日(土)、13日(日)	http://ma-cooking.jp/	045-263-8482

NO	区	店舗名	取組内容	地産地消月間(11月)における提供期間・時間	店舗ホームページURL	店舗電話番号
12	中区	横濱元町 霧笛楼	OPRイベント「地産地消buffet」(プティ料理講習会付き)の実施 開店35周年を迎え、「地産地消」をテーマに立食スタイルのパーティ形式で地元食材を紹介いたします。(要予約)	11月10日(木) 18:30~	http://www.mutekiro.com/	045-681-2926
13	中区	楊貴妃boutique & café chinois	○メニューの提供 横浜の農家さんから仕入れた甘みあるシャキシャキとしたキャベツを使った水餃子を提供しています。	11月1日(火)~29日(火) 11:30~19:00	http://www.yokichi.net/	045-263-6617
14	港北区	野菜レストランさいとう	○メニューの提供 ○地産地消マルシェ開催(第1・3土曜日) 当店は、常に直接農家さんから仕入れた野菜を使い、メニューを提供しております。	11月1日(火)~30日(水)	http://www.restaurantaito.com/	045-434-1761
15	緑区	おひさまの台所	○メニューの提供「鶏肉とブロッコリーの酒粕グラタン」 奈良県産の新酒の酒粕と地場のブロッコリー、秋川牧園のはりま鶏を使い、コクのあるグラタンに仕上げました。	11月4日(金)、11日(金)、18日(金)、23日(金) 11:00~18:00	http://pukapuka-pan.xsrv.jp/	045-923-0277
16	緑区	海鮮酒家 海陽飯店	○メニューの提供 十日市場・佐藤農園から仕入れた、新鮮な秋野菜、新米をコースの中で使用しています。	11月1日(火)~30日(水) コースの中で提供します。	http://www.kaiyou-family.com/	045-988-2301
17	緑区	ジローズ キッチン	○メニューの提供 地野菜を使い、旬の味を大切に、野菜あんかけ堅焼そば、野菜たっぷり塩焼そば、野菜たっぷり黒酢酢鳥等、SLOW JAZZやSLOW BOSSAが流れる中で、ゆっくりお楽しみ下さい。	11月1日(火)~30日(水) 17:30~23:00	—	045-934-3697
18	緑区	ぷかぷかカフェ	○メニューの提供 農家さんから仕入れた新鮮なやさいのサラダボウル、にんじん・大根・ごぼうなどの根菜を使った沢煮碗、副菜はさつまいものレーズン煮などたっぷりとお野菜を使ったメニューを提供させていただきます。	11月1日(火)~30日(水) 11:00~14:00	http://pukapuka-pan.xsrv.jp/	045-922-6775
19	都筑区	イオスガーデン	○朝食buffetのサラダやフレンチコース、懐石料理などの付け合わせでの提供 当店は完全予約制のレストランです。都筑区、港北区の畑で採れる旬のお野菜を、ご予約にあわせて使用しております。朝食buffetのサラダやフレンチコースの付け合わせ、懐石料理、また日替わりランチのサラダでの使用など、その時々にあわせて様々なメニューで使用させていただいております。	11月1日(火)~30日(水) 7:30~9:00、11:30~14:00、18:00~21:00	http://www.onward-kensyu.com/	045-912-8812
20	都筑区	野の葡萄ららぽーと横浜	○メニューの提供 地産地消をテーマに地元の農家さんから仕入れた新鮮な野菜を使った料理をご用意しております。	11月1日(火)~30日(水)	http://www.nonobudou.com/	045-414-1943
21	戸塚区	居酒屋 はしごや	○メニューの提供 周辺の農家から仕入れた新鮮な野菜を使い、天ぷら、おひたし、煮物、サラダ、漬け物など、様々なメニューを提供しています。	11月1日(火)~30日(水) 17:30~22:00	—	045-864-1192
22	泉区	彩(いろどり)	○メニューの提供 泉区内の大矢養鶏さんの卵を使い、あなごの卵巻きを提供いたします。	11月1日(火)~30日(水) 10:00~20:30	http://blogs.yahoo.co.jp/irodoribentou/735753.html	045-805-0020
23	泉区	ど根性キッチン	○メニューの提供 いずみ野のお野菜を使用したサラダ仕立てのパンケーキ「ガーデンパンケーキ」を提供します。 OPRイベント「ミルクウィーク」の実施 瀬谷区相澤良牧場に協力をいただき、店頭で子牛とふれあったり、店内では、新鮮な牛乳を使用したメニュー提供やミルクバーなど。	11月1日(火)~30日(水)	—	045-410-8466

※実施内容は変更になる場合があります。

※各店舗の所在地、営業時間、取組内容の詳細等については、店舗のHPをご覧ください。店舗へ直接お問い合わせください。