



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 37 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/>

【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

はまぼーくと横浜野菜たっぷりのキッシュ

横浜のブランド豚「はまぼーく」と横浜野菜をたっぷり使い焼き上げた、具たくさんキッシュです。

期間 平成 29 年 11 月 1 日（水）～11 月 30 日（木）

場所 「マリンプルー」（2階）／「アイ マリーナ」（2階）

メニュー 「マリンプルー」…ドリンクセット 1,900 円（イートイン/税サ込）
「アイ マリーナ」…1個 375 円（テイクアウト/税込）



横浜ロイヤルパークホテル

世界クルーズランチ～神奈川・横浜編～

横浜市「地産地消月間」タイアップ企画。
神奈川・横浜で採れた野菜と山海の幸を使ったランチです。

期間 平成 29 年 11 月 1 日（水）～11 月 30 日（木）

場所 「フローラ」（地下1階）／「コフレ」（1階）

メニュー 「フローラ」…コース仕立てのランチ 2,613 円（税込）
「コフレ」…横浜産たまごと足柄茶（ほうじ茶）のシフォンケーキ 900 円（税込）



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～地元伝承～

毎回人気の地元食材フェア。ディナーbuffetで神奈川・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 平成 29 年 11 月 13 日（月）～平成 30 年 1 月 14 日（日）

※一部期間を除く

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 横浜の井上農園さん、小金井農園さんから届く野菜を取り入れた季節のスープをいつでもご用意しています。 また、毎朝11:00まではモーニングセットDにて「農園サラダ」もご提供しています。	11月1日(水)～30日(木) モーニング(平日6:30～11:00、土日祝8:00～11:00) ※期間外も提供	http://cafe-carioca.com/	045-311-2133
2	西区	大ど根性ホルモン	○メニューの提供 苺部ダイコンのカツレツを提供いたします。	11月1日(水)～30日(木) 17:00～	—	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 ・「はまぼーくと横浜野菜たっぷりのキッシュ」 ラウンジ&バー「マリンブルー」…ドリンクセット1,900円(イートイン/税込) グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」…1個375円(テイクアウト/税込) 横浜のブランド豚「はまぼーく」と横浜野菜をたっぷり使い焼き上げた、具だくさんのキッシュです。	11月1日(水)～30日(木)	http://www.interconti.co.jp/yokohama/	045-223-2222 (ホテル代表)
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～地元伝承～の実施 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。 毎回人気の地元食材フェア。ディナーbuffetで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13日(月)～30日(木) ※フェア自体は30年1月14日(日)まで。 (※一部期間を除く) 17:30～21:30 (土・日・祝17:00～)	http://ybht.co.jp/	045-682-2222 (代表)
5	西区	横浜ロイヤルパークホテル	○世界クルーズランチ～神奈川・横浜編～の実施 ・レストラン&バンケット「フローラ」…コース仕立てのランチ2,613円(税込) ・ケーキショップ「コフレ」…横浜産たまご足柄茶(ほうじ茶)のシフォンケーキ900円(税込) 横浜市「地産地消月間」タイアップ企画。 神奈川・横浜で採れた野菜と山海の幸を使ったランチです。	11月1日(水)～30日(木)	http://www.yrph.com/	045-221-1155 (レストラン予約)
6	西区	レストランテ アッティモ	○メニューの提供 横浜、羽沢地区の新鮮野菜をタッブリ使った、薪窯焼きのピッツアやパスタを提供させていただきます。	11月1日(水)～30日(木) am11:30～pm2:30 pm5:30～pm9:00	http://www.attimo.jp/	045-640-1270
7	西区	GRILL&BAR STOVES	○メニューの提供 ・横浜野菜のお好みサラダ(1,300円) ・横浜野菜のポイルとグリのホットサラダ パーニャカウダソース(1,290円) 農家の方と直接取引をしている八百屋さんに協力して頂き、色とりどりの横浜野菜を使ったサラダを提供しています。目の前で色んな野菜を楽しんで頂きお好みのサラダを作ってもらうサラダバーと、素材の味を存分に活かしたホットサラダを楽しんで頂けます。どちらのサラダも自家製のドレッシングとソースでお召し上がり頂き、好評頂いています。	11月1日(水)～17:00～ラストオーダーまで	http://stovesyokohama.com/	045-312-2278
8	西区	崎陽軒本店 中国料理 嘉宮	○メニューの提供 神奈川県産のやまゆりポークを使用しています。 「やまゆりポークの柔らか煮と干し牡蠣の壺焼き」 「チャーシュー」「やわらか角煮」 三浦野菜、横浜野菜 「ブロッコリー、カリフラワー、小松菜、ほうれん草」	10月16日(月)～11月30日(木) 11:30～21:00(LO)	http://kiyoken-restaurant.com/h_kakyu/	045-441-3330
9	西区	ミクニ・ヨコハマ	○メニューの提供 横浜市内産サイトイモと牛しっぽのクロメスキ 赤ワインソース	11月7日(火)～11月30日(木)	http://mikuni-yokohama.com/	045-442-0430
10	中区	中国料理 一楽	○メニューの提供 保土ヶ谷区周辺の農家さんから仕入れた色とりどりの地野菜を、中華ならではの調理方法を用いて炒め物や煮込み料理などで提供しています。	11月1日(水)～30日(木) 11:30～21:30	http://ichi-raku.jp/	045-662-6396

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
11	中区	ホテルモントレ横浜 レストラン「エスカーレ」	<p>○メニューの提供 横浜産の野菜や、横浜牛、神奈川県産の魚介を使用したランチメニューをご用意しております。数量に限りがございますのでレストランへお問い合わせの上、ご来店くださいませ。</p> <p>また、横浜朝食キャンペーンで11月には、地産地消4種類の料理を提供いたします。</p> <p>・低温処理をした横浜市産はまぼーくのモモ肉 ・小松菜、茄子、根菜類など7-8種類の野菜を使用した「ミックス野菜のマリネ」 ・神奈川県産キヌヒカリ米 ・横浜市産ゴールドかねじょう味噌を使用した味噌汁</p>	11月1日(水)～11:30～14:00(ランチタイムのみ) 朝食キャンペーン 7:00～9:30(ラストオーダー:9:00)	https://www.hotelmonterey.co.jp/yokohama/restaurant/shop/4.html	045-661-8023
12	中区	フランス料理 リパイユ	<p>OPRイベント・フェアの実施 周辺の農家から仕入れた新鮮な農産物を使ったコースをご提供いたします。</p>	11月1日(水)～30日(木) 11:30～13:30L.O. / 18:00～20:00L.O.	http://www.ripaille2002.com/	045-212-5980
13	中区	馬さんの店 龍仙 本店	<p>○メニューの提供 ①季節の『はま菜ちゃん』とお餅の炒め ②『はまぼーく』の上海肉月餅 ③横浜玉子のカスタードココナッツまん</p>	11月1日(水)～30日(木) AM7:00～ AM2:00 L.O. AM1:00	http://www.mafam.com/	045-651-0758
14	中区	横濱元町 霧笛楼	<p>○メニューの提供 地元のお野菜「キャベツ類、ブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコ」等、収穫状況でメニューに登場します。</p> <p>また、地元横浜の海で収穫された「昆布」や横浜で継承され作られている貴重な「はまぼーく」のベーコンをポトフ料理でお楽しみ頂けます。</p>	11月1日(水)～30日(木) ランチ:11:30～14:30 ディナー:17:00～20:00 休業日:月曜	http://www.mutekiro.com/	045-681-2926
15	中区	福々むすび	<p>○メニューの提供 横浜産の豚「はまぼーく」を使用した「横浜トンテキ」、ガーリック、赤ワイン、塩コショウ、ピリッとネギしょうゆと4種類のソースからお好みのソースをお選びいただけます。</p> <p>「はまぼーく」使用メニューは、その他多数提供しております。</p> <p>※通年でメニュー提供を行っています。</p>	11月1日(水)～30日(木) 11:30～23:00(22:30 L.O.)	http://fukufukumusubi.yokohama/	045-305-6614
16	磯子区	欧風菓子 フリアンドール	<p>○メニューの提供 地域農家、メルカートで仕入れたフレッシュレモンを使用した、オリジナルレモンケーキの販売をいたします。</p> <p>○マルシェ等での出店販売(馬車道マルシェ等)</p>	11月1日(水)～30日(木) 9:00～20:00	http://friandor.jimdo.com/	045-761-3170
17	港北区	野菜レストランさいとう	<p>○メニューの提供 弊社では、シェフ自ら農家さんより仕入れる地場の新鮮野菜を常に使用し、メニュー提供をしております。</p>	11月1日(水)～30日(木) 11:30～14:30(14:00 L.O.) 18:00～22:00(20:30 L.O.) 休業日:月曜・第2日曜	http://www.restaurant-saito.com/	045-434-1761
18	緑区	カフェ フェリックス フォール	<p>○メニューの提供 ・「秋野菜のジュレ」 ほうれん草のソースとテリーヌが素敵なハーモニーとなった一品。中山産の野菜がテリーヌの中でしっかりとした歯ごたえで生きています。このさっぱり感を楽しんでください!</p>	11月1日(水)～30日(木) 11:00～22:00 休業日:木曜日	—	045-532-6816
19	緑区	炭火焼ハンバーグ&ステーキレストラン ぶる	<p>○メニューの提供 ・「地元の卵を使ったフレンチトースト」 地元の卵をふんだんに使い、中はふんわり、外はカリカリに焼き上げました。アイスクリームとキャラメルのハーモニーを楽しんでください。</p>	11月1日(水)～30日(木) 11:00～14:30 17:30～21:45 休業日:水曜	—	045-933-9929
20	緑区	カレーハウスCoCo壱番屋 緑区中山店	<p>○メニューの提供 ・「たっぷり野菜とチキンの黒酢あんかけカレー」 彩り鮮やかなたっぷりの野菜とチキンを黒酢あんかけで味付けし、カレーにトッピング。黒酢のまろやかな酸味と甘酸っぱい香りが食欲をそそります。</p>	11月1日(水)～30日(木) 11:00～25:00	http://ff.gnavi.co.jp/limited/ichibanya/BRN3030_0595.html	045-933-2277
21	緑区	トラットリア ドルチェ	<p>○メニュー提供 ・「里芋のケーキ(cake taro)」 フワフワでしっとりシンプルに焼き上げました。レモン風味のクリームチーズを添えて召し上がれ。</p>	11月1日(水)～30日(木) 11:30～15:00 17:30～22:00 休業日:月曜	https://www.facebook.com/Trattoria-Dolce-1523381531292124/	045-933-2217

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
22	緑区	猫舌亭2	○メニューの提供 ・「緑区産新米のいろいろごはん」 十日市場町の佐藤農園さんが生産するお米は、皇室に献上されたこともある高品質なお米です。美味しく安全なお米を使って、さまざまな料理を提供します。(夜のみ)	11月1日(水)～30日(木) 11:30～14:00 18:00～23:00 休業日:日曜(土曜はランチ休)	http://nekojitatei2.blog.fc2.com/	045-934-5662
23	緑区	ジローズ キッチン	○メニューの提供 ・「小松菜入り牛すじ煮込み&小松菜チャーハン」 牛すじの旨味と小松菜の食感を楽しんでください。 チャーハンは、小松菜の食感を楽しんでもらえるよう、塩味にしています。	11月1日(水)～30日(木) 火～土曜17:30～23:00 (日曜・祝日は22時まで) 休業日:月、第1・3日曜	—	045-934-3697
24	緑区	トラットリア ダ テレーサ	○メニューの提供 ・「佐藤農園さんの高アミロース米を使ったお米のケーキ」 ショウガとハチミツをきかせたイタリアの郷土料理を、緑区風に仕立てました。	11月1日(水)～30日(木) 11:30～15:30 17:30～22:30 休業日:月(祝日の場合は翌火曜)	http://www.teresa-it.com/	045-938-5157
25	緑区	ぶかぶかさんのおひるごはん	○メニューの提供 ・「毎日変わる、日替わりメニュー」 1か月間毎日違うメニューです! 地場野菜を多く取り入れ旬を感じられるメインメニューと、サイドメニュー2品を出しています。	11月1日(水)～30日(木) 11:45～15:00 (金・土曜は14時まで) 休業日:第1・3・5土・日曜、祝日	http://pukapukapan.xsrv.jp/	045-922-6775
26	緑区	おひさまの台所	○メニューの提供「レンコンのはさみ焼き」 ・「里芋のコロッケ」 旬の里芋をだして煮て味付けしたものをコロッケにしています。奥深い味ですよ!	11月1日(水)～30日(木) 11:00～18:00 休業日:土・日曜、祝日	http://pukapukapan.xsrv.jp/	045-923-0277
27	緑区	カフェベカリーぶかぶか	○メニューの提供 ・「手作りキッシュ」 具材は常時10種類以上の地場野菜のみを使用、牛乳の代わりに豆乳を使い、野菜の味を引き出します。 キッシュのタルト台は全粒粉入り、バター不使用です。	11月1日(水)～30日(木) 平日11:00～18:00 第2・4土曜10:00～14:00 休業日:第1・3・5土・日曜、祝日	http://pukapukapan.xsrv.jp/	045-921-0506
28	緑区	うおたま&くうかい	○メニューの提供 ・「揚げ里芋の海鮮あんかけ」 旬のホクホクの里芋に衣をつけて揚げ、アツアツの海鮮あんをかけます。	11月1日(水)～30日(木) 11:00～14:00 17:00～21:00 休業日:月曜(月2回の朝市及び祝日の場合、翌火曜)	http://www.kuukai.jp/	045-922-6130
29	緑区	海鮮酒家 海陽飯店	○メニューの提供 ・「甜天包子(カボチャ入りスイートポテトのあんまん)」 地元のおばあちゃんが丹精込めて作ったカボチャとサツマイモを使い、優しい味に仕上げました。 コース料理のデザートとして提供します。	11月1日(水)～30日(木) 11:30～13:30 17:30～21:30※要予約 休業日:火曜	http://www.kaiyou-family.com/	045-988-2301
30	緑区	TDM1874 Brewery	○メニューの提供 ・「本日の野菜グリル」 地元産の野菜をシンプルにグリル。野菜の味わいを楽しんで欲しいので、味付けはオリーブオイルと塩のみです。 ※野菜の内容は仕入れ状況によって変わります	11月1日(水)～30日(木) 平日17:00～22:00 土曜、祝日12:00～22:00 (日曜は21時まで) 休業日:水曜	http://www.sakaguchiya.co.jp/	045-985-4955
31	青葉区	maaru	○メニューの提供 提携農家から仕入れた新米・露地野菜を使用したメニューを提供しております。 ・発芽酵素玄米ご飯、自家精米の分つき米ご飯 ・地元野菜をたっぷり使用した野菜プレート 【日替わりの野菜のおかずが沢山入ってます】 ・旬野菜のフリッター ・サツマイモとナッツのサモサ など	11月1日(水)～ 11:30～14:00 18:00～24:00	—	045-482-9884
32	戸塚区	横濱アイス工房	○メニューの提供 小野ファームの農場で作った紫いもやさつまいもを、秋の味覚として、期間限定でお届けします。 周辺農家から仕入れたかぼちゃと共に、毎年好評です。	11月1日(水)～30日(木) 11:00～17:00 休業日:月曜	www.yokohama-ice.com	045-862-9753
33	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、神奈川県愛甲郡 大矢孝酒造の酒粕とあわせて、おいしい野菜の粕汁をお出しします。	11月1日(水)～15日(水) 17:30～22:00	—	045-864-1192

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
34	泉区	ラ フォンテーヌ	○メニューの提供 周辺の農家、果樹園さんから農作物をわけていただき、季節に応じたお菓子を作り、販売しています。 11月は、スイートポテトの焼き菓子と柿のタルト、そして紅玉リンゴを使ったケーキが並びます。	11月1日(水)～30日(木) 10:00～20:00 休業日:第3水曜	http://www.la-fontaine.co.jp/	045-801-1934
35	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。	—	http://blogs.yahoo.co.jp/irodoribentou/735753.html	045-805-0020
36	泉区	ど根性キッチン	○メニューの提供 いずみ野野菜のキッシュ	11月1日(水)～30日(木) 11:00～22:00	—	045-410-8466
37	瀬谷区	ソフィア洋菓子店	○メニュー提供 瀬谷の守屋農園の紅あずま(さつまいも)を使用し、バター、卵黄、生クリーム、ラム酒、白あんを混ぜて作ります。 瀬谷の逸品に選ばれています。 品名:スイートポテト瀬谷	11月1日(水)～30日(木) ※店舗としては3月1日(木)まで 9:30～20:00	http://www.ichodori.com/F33:F40+F33:F40/shop/sophia/	045-302-5708

※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、必ず事前に店舗のHPをご覧ください。店舗へ直接お問い合わせください。