

～ 五街道の起点「日本橋」と東海道で結ばれた「しずおか中部」の交流企画 ～

日本橋×しずおか東海道 日本橋 しずおか食堂

2025

「日本橋 しずおか食堂」には、日本料理の老舗やフレンチ、イタリアンの名店など、多彩なジャンルのお店が参加。
しずおか中部直送の農林水産品を活かした創作メニューの数々をお楽しみいただけます。

1 栄太樓總本舗



島田市産の天然はちみつに川根本町産の柚子をあわせて香り豊かなゆず蜂蜜。栄太樓特製のあんみつパフェにトッピングしました。この季節ならではの甘味をお楽しみください。

☎ 中央区日本橋1-2-5
☎ 03-3271-7785

2 Da GOTO



静岡市産のブランドなすとレッドオーレトマトのスパゲティに、駿河湾直送の釜揚げと生のしらすをたっぷりのせて。ランチコースや夜のアラカルトでご利用しています。

☎ 中央区日本橋室町1-12-10 J1ビル2階
☎ 03-6281-9858

3 日本橋 神茂



川根本町特産の柚子と大葉を合わせた職人自慢の「ゆず丸」。柚子の香りと風味を楽しむおでん種としても。おなじみの「由比の桜えび蔵」とともに、季節の味をお楽しみください。

☎ 中央区日本橋室町1-11-8
☎ 03-3241-3988

4 日本橋 蛇の市本店



駿河湾特産の桜えび。秋漁で水揚げされた新鮮な生の桜えびを軍艦巻に仕立てました。吉田町産の生しらすの軍艦巻とあわせ、江戸前寿司の技をご堪能ください。

☎ 中央区日本橋室町1-12-10 J1ビル1階
☎ 03-3241-3566

5 日本橋だし場本店



にんべん自慢のかつぶしめしに駿河湾直送の釜揚げしらすと桜えびを贅沢にあわせました。川根本町産の豊かな柚子の香りとともに楽しんでください。

☎ 中央区日本橋室町2-2-1
COREDO室町1-1階
☎ 03-3241-0968

6 日本橋だし場はなれ



静岡市で育て継がれる徳川家康公ゆかりの伝統野菜「折戸なす」。折戸なすと桜えびをぜいたくに使い、にんべんのだしで炊きあげた期間限定のだし炊き込みご飯をご用意しました。(数量限定)

☎ 中央区日本橋室町2-3-1 COREDO室町2-1階
☎ 03-5205-8704

7 日本橋 とよだ



藤枝市の農家直送の椎茸はしんじょに仕立て清水特産の銀杏を添えました。折戸なすの田舎やしらすやトマト・ホホホタケのドレッシング仕立て、柚子のゼリー寄せまで。しずおか中部の食材を活かす日本料理の粋をお楽しみください。

☎ 中央区日本橋室町1-12-3
☎ 03-3241-1025 (要予約)

8 日本橋 舟寿し



駿河湾特産の生しらすや生桜えびは三点盛りで。折戸なすとホホホタケは朴葉味噌焼きに仕立てました。白子とあわせたブランドしいたけ、自然薯の揚げ物など、料理長の技としずおか食材をご堪能ください。

☎ 中央区日本橋小舟町11-2 深澤ビル
☎ 03-3661-4569

9 日本橋 ゆかり



静岡市の伝統野菜「折戸なす」は味噌田楽で。桜えびは折戸なすや銀杏とかき揚げに。ホホホタケと自然薯は柚子風味の和えもので。レッドオーレトマトのジェラートもご用意しました。「ゆかり」ならではの創作料理をご堪能ください。

☎ 中央区日本橋3-2-14
☎ 03-3271-3436

10 Peace (ユース)



イカ墨を練り込んだリングイネに駿河湾特産の生桜えびの旨味を活かしたピスクソースをあわせました。ランチやディナーのコースでお楽しみいただけます。

☎ 中央区日本橋室町1-11-12
日本橋水野ビル2階
☎ 050-3091-1231

11 文明堂カフェ



文明堂特製の三笠山の生地を焼き上げ、吉田町直送の釜揚げしらすとクリームソースを合わせたお食事パンケーキをご用意しました。(数量限定)

☎ 中央区日本橋室町1-13-7
PMOビル1階
☎ 03-3245-0002

12 平ちゃん



ちりめん山椒に仕立てた吉田町特産のしらすをふんだんに使い、土鍋ご飯をおつくりしました。秋漁で揚がった桜えびの旨味を味わうおでん春巻もお楽しみください。

☎ 中央区日本橋室町1-12-10
J1ビル地下1階
☎ 050-3623-1723

13 La Paix (パリ)



島田市特産のホホホタケの食感を活かし、「ラベ」特製のいけらを添えてイサキの炙りとマリネ風のグレッグに仕立てました。ランチとディナーのコースで、前菜の一品としてご用意しています。

☎ 中央区日本橋室町1-9-4 地下1階
☎ 050-3196-2390 (要予約)

14 L'appétit (ラペティ)



しずおか中部の食材を味わうオムレツ・ドゥ・シズオカ。駿河湾特産の桜えびの旨味とホホホタケの食感が楽しめます。しずおかならではの海の幸・山の幸をオムレツ仕立てでお召しあがりください。

☎ 中央区日本橋本町1-4-1 ムロホンビル7-2階
☎ 050-1725-1194

15 利久庵



牧之原市特産の自然薯に桜えびとマグロ、静岡野菜をあわせ海苔も添えて「五色沼」と名づけました。折戸なすは焼きびたし、桜えびは卵の花和えて。料理長こだわりの特別メニューをお楽しみください。

☎ 中央区日本橋室町1-12-16
☎ 03-3241-4006

- メニューの内容は、食材の生産状況等により変更になる場合がございます。
- 日本橋しずおか食堂のメニューには、数量限定のものがございます。
- 予約が必要なお店がございます
- くわしい店舗情報や特別メニューの内容は、各店のホームページなどでご確認ください。

しずおか中部の海の幸、山の幸、里の幸

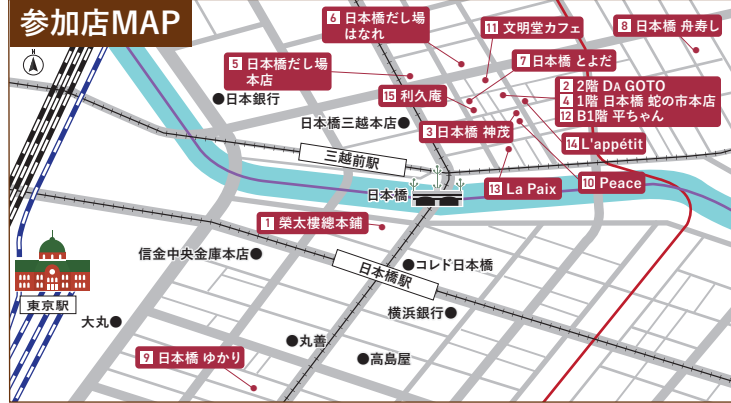
しずおか中部の5市2町から自慢の農林水産品をお届けします。



静岡市 / 折戸なす、桜えび、トマト、銀杏
島田市 / ホホホタケ(はなびらたけ)、天然はちみつ
焼津市 / 桜えび
藤枝市 / しいたけ、オリーブオイル
牧之原市 / 自然薯
吉田町 / しらす
川根本町 / 柚子、柚子加工品

お問合せ

NPO全国街道交流会議 TEL.092-832-8580
静岡市観光政策課 TEL.054-221-1310



静岡市

島田市

焼津市

藤枝市

しずおか
日本橋
食堂

日本橋×しずおか東海道

牧之原市

吉田町

川根本町

日本橋の名店×しずおか中部の生産地による特別メニューを味わう。

2025

日本橋 しずおか食堂

2025年11月8日(土)～11月30日(日)

徳川家康公が愛した折戸なすと自然薯。漁港直送の桜えびやしらす。

しずおか名物の素材を活かし、日本橋の名店の店主や料理長が腕をふるう期間限定の特別メニュー。

日本橋で「しずおか東海道」の味をお楽しみ下さい。

参加店
(50音順)

栄太樓總本舗 / Da GOTO / 日本橋 神茂 / 日本橋 蛇の市本店 / 日本橋だし場 本店 / 日本橋だし場 はなれ
日本橋 とよだ / 日本橋 舟寿し / 日本橋 ゆかり / Peace / 文明堂カフェ / 平ちゃん / La Paix / L'appétit / 利久庵

主催:しずおか中部連携中枢都市圏(静岡市、島田市、焼津市、藤枝市、牧之原市、吉田町、川根本町)、NPO全国街道交流会議
後援:中央区、名橋「日本橋」保存会、日本橋料理飲食業組合、日本橋北詰商店会 協力:「日本橋」街道交流プロジェクト

しずおか中部の名産と歴史文化を訪ねて

しずおか中部の5市2町には、徳川家康公ゆかりの「折戸なす」や「自然薯」など歴史ある伝統野菜をはじめ、駿河湾から南アルプスまでの広大な自然が育んだ豊富な農林水産品があります。
「日本橋 しずおか食堂」で特別メニューをご堪能いただいたあとには、東海道でつながる5市2町の旅をお楽しみください。

清水の銀杏(静岡市)

静岡市 折戸なす

徳川家康公も愛した献上品



家康公をはじめ歴代徳川将軍に献上された記録が残る「折戸なす」。明治時代以降、栽培が途絶えていましたが、生産者やJA、関係者が一丸となって復活を目指し、2007年から出荷が始まりました。折戸なすの特徴は丸みを感じた形状としっかりとした肉質で、なすならではの濃厚な味わいが楽しめます。

見所 すんぷじょうこうえん 駿府城公園

徳川家康公が築城し晩年を過ごした駿府城跡を公園として整備。伝統的な工法で復元された東御門や翼櫓、坤櫓は資料館に。二ノ丸堀を遊覧する葵舟や静岡市歴史博物館など、周辺施設も充実。

④ 静岡県静岡市葵区駿府城公園1-1
☎ 054-251-0016
(駿府城公園二ノ丸施設管理事務所)



島田市 ホホホタケ

島田市の新たな特産品



地域の電球メーカー「大井川電機製作所」が光と品質管理の技術を活かし、自然界で希少な「幻のキノコ」と呼ばれるハナヒラタケ(ホホホタケ)を栽培。コリコリ・シャキシャキとした食感が特徴で、すきやきに入れてもらえばにしても絶品です。

見所 かどで おおいがわ KADODE OOIGAWA

県内最大級のお茶と農業、観光の体験型フードパーク。16種類から自分の好みのお茶を探す体験や、地元野菜・果物・魚などが揃うマルシェも魅力。飲食ブースで食事楽しめます。

④ 静岡県島田市竹下62
☎ 0547-39-4073
営業時間 9:00 ~ 18:00
(休) 毎月第2火曜、元日、その他臨時休館あり



焼津市 桜えび

駿河湾ならではの特産品



駿河湾の特産品として知られる「桜えび」は、日本では静岡県焼津市の大井川港と静岡市の由比港でしか漁が許可されていない、とても希少な食材。鮮度を徹底して管理し、加工・出荷しています。生の桜えびは甘みと旨味が際立ち、かきあげでは香ばしさが楽しめて絶品です。

見所 焼津さかなセンター

東名焼津ICから約1分、新東名藤枝岡部ICから直進約10分。さかなのまち焼津の市場の雰囲気味わいながら「見て!買って!食べつくす!!」をテーマに、物販店や飲食店約50店が大集合。

④ 静岡県焼津市八幡4丁目13-7
☎ 054-628-1137 ☎ 9:00 ~ 17:00
(休) 元日、施設点検のため臨時休業あり
水曜は臨時営業、場内は約半分の店舗が営業



藤枝市 生しいたけ 富富

貴重な品種のブランドしいたけ



肉厚でジューシー、香り豊かで旨味が凝縮されたブランドしいたけ「富富」。培養や管理に手間をかけた希少な生しいたけです。大型で弾力があり、きのこの香りが苦手な方でも美味しく召し上がれます。

見所 おかべしゆくおおはたごかしばや 岡部宿大旅籠柏屋

国登録有形文化財の旅籠の建物を利用し、当時の旅や宿場の人々の暮らしを学ぶことのできる資料館。江戸時代にタイムスリップしたような空間で、旅衣装を着て写真撮影も。

④ 静岡県藤枝市岡部町岡部817
☎ 054-667-0018
営業時間 9:00 ~ 17:00 (入館受付16:30迄)
(休) 月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始
入館料 300 円(中学生以下無料)



牧之原市 自然薯

大茶園で知られる牧之原台地の自然薯



長谷川製茶が1975年ころ栽培を始めた自然薯は、お茶と同様に水はけの良い土地を好みます。大茶園を誇る牧之原市産の自然薯は、皮ごとすりおろしてもその色は白く、美しい仕上がりになります。コシのある粘りと豊かな香りが、料理をより一層引き立てます。

見所 道の駅 そらっと牧之原

牧之原の豊かな茶文化とともに、野菜や果物、海産物など静岡県の多彩な恵みを体感できます。地元の味はもちろん、全国のおいしいものとも出会える、五感が喜ぶ交流の拠点です。

④ 静岡県牧之原市坂部582-1
☎ 0548-23-5110
営業時間 9:00 ~ 17:00
(店舗により営業時間が異なります)



吉田町 しらす

南アルプスのミネラルで育つ駿河湾のしらす



駿河湾のしらすは、南アルプスから流れ込む豊富なミネラルを含む良質なプランクトンを食べて育ちます。県内有数のしらす漁港として名高い吉田漁港で水揚げし丁寧に加工され、「生しらす」はもちろん、新鮮なうちに釜揚げした「釜揚げしらす」も格別の味わいです。

見所 展望台小山城

武田軍と徳川軍が戦った山城跡を整備した公園。武田軍独特の「三日月堀」や「三重掘り」の遺構が見どころ。展望台「小山城」からは吉田町を一望でき、春には桜のライトアップも。

④ 静岡県榛原郡吉田町片岡2519-1
☎ 0548-32-9286
営業時間 9:00 ~ 16:30 (最終入場16:00)
(休) 月曜日(祝日の場合翌日)、年末年始
(料) 大人(15歳以上)200円/小人(6歳以上)100円



川根本町 ゆず

南アルプス南部の山麓で育てる名産ゆず



川根本町の茶農家が40年前から栽培を始めたゆずは、高地の環境が栽培に適しており、寒暖差により厚い果皮に豊かな香り成分を含みます。果汁の美味しさを活かしたゆずジュースやボン酢のほか冷凍カットゆずなどの加工品もあり、料理やスイーツづくりに最適です。

見所 奥大井湖上駅&レインボーブリッジ

長島ダムのダム湖(接岨湖)半島の両脇にかかる南アルプスあぶとライン(井川線)の鉄橋と駅。コテージ風の休憩棟や線路脇の側道で湖上散歩も楽しめ、大自然を満喫できます。

④ 静岡県榛原郡川根本町梅地
接岨峡温泉会館せつその湯(川根本町梅地175-2)



歴史感じるウォーキングを楽しもう

「東海道の宿場町を巡る」1泊2日のツアー

歴史に触れ、静岡グルメを味わい、ひと休み。初めてのお客様にもお楽しみいただける、2つのコースです。この広告での申込みを受付しておりません。詳しくは右記の二次元バーコードからご確認ください。



JR JR東海ツアー

旅人の関門を訪れるコース

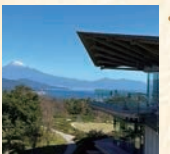
2025年12/12④出発
12/18④出発



蓬萊橋イメージ(島田市)

駿府の風を歩くコース

2025年12/6④出発
12/19④出発



日本平夢テラスイメージ(静岡市)

しずおか中部5市2町とは

しずおか中部連携中枢都市圏(通称、5市2町)は、静岡県中部地域の、静岡市、島田市、焼津市、藤枝市、牧之原市、吉田町、川根本町の7市町から構成されており、圏域の資源の活用や共通の課題解決に向け、連携して取り組んでいます。連携事業のひとつとして、2021年より、東海道や街道で結ばれた「5市2町」の食材を、東海道の起点である東京日本橋の飲食店に提供し、各店舗の特別メニューとして楽しめる「日本橋しずおか食堂」を実施しています。