

(令和7年4月25日発表)

「紅葉山庭園での特別な食事会」開催 と 静岡食材にこだわるマルシェ「SHIZUOKA KITCHEN」出展

◆アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・静岡市は南アルプスから駿河湾までの標高差 5,500mの自然の中で育まれた豊かな食材があり、食の背景にある歴史や食文化に触れながら、食の豊かさを未来に繋げていく“持続・再生可能性を重視した静岡市ならではのガストロノミーツーリズム”を推進しています。 ・その第1弾企画として、「普段とは違った特別な空間とメニューを楽しめる食事会」と「生産者や料理人とともに静岡の食の魅力を知り、味わえるマルシェ」を開催します。 <p style="text-align: right; margin-top: 0;">【市長の出席 有】</p>
◆日 時	令和7年5月3日(土)
◆会 場	駿府城公園 東御門前広場 及び 紅葉山庭園 茶室
◆内容など	<p>①紅葉山庭園を活用した特別な食事会 <u>「静岡の美味を紡ぐ『生産者と料理人』が届ける特別な一折」を開催</u> 【日時】 5月3日(土) 10時30分～13時<昼の部> 15時30分～18時<夕の部> 【人数】 事前申し込みの方 各20名 【会場】 駿府城公園内紅葉山庭園 【内容】 ・数寄屋造りの茶室[雲海]を会場として特別使用。 ・食事会では旬の静岡食材を使用した和食弁当を提供。 実際に“獲った”生産者と“作った”料理人からのお話を聞きながら食事を楽しんでいただきます。 ・食事の前にはお抹茶体験で特別な食事会の始まりを演出します。 【出演】 料理人/江戸駒 大村健太(おおむら・けんた)氏 生産者/青木丸 青木秀夫(あおき・ひでお)氏 ※昼の部に難波市長も出演します(11時35分～12時 予定)</p> <p>②「PLAY! PLAY! PLAY! ガーデン」ガストロノミー&ピクニックエリアに <u>静岡市の食材にこだわるマルシェ『SHIZUOKA KITCHEN』を出展</u> 【日時】 5月3日(土) 11:00～18:30 【会場】 駿府城公園 東御門前広場 ※「PLAY! PLAY! PLAY! ガーデン」は5/3(土)～6(火)まで開催 【内容】 ・レストランセラヴィ 鈴木シェフのコース限定人気メニュー。 ふわとろオムライスが旬のサクラエビを使った特別アレンジで登場。 ・生産者ブースでは、実際にメニューで使用された食材を生産者から直接購入いただけます。 【出展】 レストランセラヴィ、清水養鶏場、E-REX など</p>

別紙資料 有・無

【問合せ】 観光政策課 (静岡庁舎17階)
担当 **海野、小島**
電話 054-221-1310

静岡の美味を紡ぐ

『生産者と料理人』が届ける特別な一折

2025. 5/3 sat

会 場:駿府城公園内 紅葉山庭園

参加費:3,300円(税込) お弁当・抹茶体験

券集人数
各部 20名
先着順

※定員に達し次第受付を終了いたします。
※お酒は別料金となります。
※お料理の写真は実際と異なる場合があります。

昼の部 10:30~13:00

夕方の部 15:30~18:00

10:30~抹茶体験、11:30~食事・対談・庭散策

15:30~抹茶体験、16:30~食事・対談・庭散策

料理人×生産者 による食の対談

お食事をしていただきながら、料理人と生産者による「静岡市の食」に関する貴重な対談をお楽しみください。お庭もご観覧いただけます。※対談は40分程度

お弁当提供店



日本料理屋「あべ川のほとり四季の幸江戸駒」が作る、静岡食材を贅沢に使用した、今回だけの特別なお弁当です。

WEBまたはFAXから
お申込みください

WEBから
お申込み



FAX: 054-260-5261

TEL: 054-260-5251

Mail: info@piese.net 有限会社Piese宛

必要事項を ご記入の上、 FAXにて 送信ください	氏名	フリ ガナ	昼の部 ・ 夕方の部
	電話番号	E-Mail	

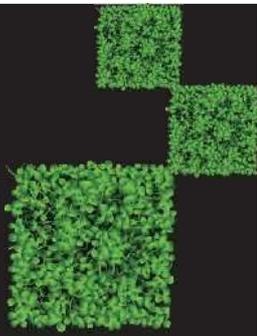
※お申込みいただいた方は[info@piese.net]を受信できるよう設定をお願いいたします。

5/3(土)~6(火)開催
PLAY!PLAY!PLAY!
GARDEN
会場:駿府城公園



5/3(土)「SHIZUOKA KITCHEN」ブースが登場

レストランセラヴィの鈴木シェフが、話題のオムライスを1日限定で提供。清水養鶏場の卵はもちろん、E-REXの豚肉を使ったメニューや、静岡市の豊富な食材も生産者が多数出品します。



シェフと生産者が
一日だけの特別な
コラボレーション

SHIZUOKA KITCHEN OPEN!!

2025.5/3 sat

開催時間 / 11:00~18:30

会場 / 駿府城公園 東御門前広場

入場無料・雨天開催

14:30~15:00

シェフ×生産者のトークセッション

「静岡の食が美味しい理由」

～畑からキッチン、そして食卓へ～

PLAY!PLAY!PLAY!
GARDEN

5/3(土)~6(火)
開催

[企画] 静岡市 観光交流文化局 観光政策課

[主催] SPAC - 静岡県舞台芸術センター



※掲載の写真はイメージです

飲食店ブース 1日限定! 鈴木シェフが作る話題のオムライスを販売

レストラン セラヴィ

8年ぶりに「出張オムライス屋セラヴィ」が復活!
静岡食材を贅沢に使用した、1日だけの特別な
メニューをご提供いただきます。

■駿河湾の宝石・桜海老のふわっとろオムライス
+久能の葉生姜のロールポーク~セラヴィ風~
200食限定 1,000円(税込)

■久能の苺の冷製ポターージュ 650円(税込)



シェフ
鈴木 啓介

東京や静岡のホテルで修業を重ね、
2009年に念願の店を開店。今では、
通常営業に加え料理教室やこども食堂、
チャリティ活動など、地域に根ざした
取り組みも行っている。

生産者ブース 静岡を代表する生産者が自慢の一品を販売

E-REX

富士山の恵みを受けて育ち、
驚くほど低い融点とキメ細やかな肉質が特徴の静岡
銘柄豚「E-REX」。金賞を受賞した焼き豚や
フランクフルトも逸品です。



清水養鶏場

安全、安心、新鮮をモットーに、
自家配合のこだわり肥料で育てたオリジナル
ブランド卵「美黄卵」を生産。美黄卵を使った
スイーツも販売します。



静岡の美味を紡ぐ『生産者と料理人』が届ける特別な一折

5月3日(土)同時開催 会場:駿府城公園内 紅葉山庭園

