

2日間限定開催  
ご予約受付中

# まきのはらの 町を楽しむ会

地元の食材が「まち」を元気にする。

2月13日(金)

静波リゾートホテル  
スウィングビーチ

19:00～

会費：18,000円 税込  
(食事+ワンドリンク)  
定員：20名様

2月19日(木)

居酒屋  
和ダイニング  
すけろく

19:00～

会費：8,800円 税込  
(食事+ワンドリンク)  
定員：24名様

## 参加方法

公募用QRコードより事前のご予約申込みをお願いします。

※予約申込みは開催日の10日前まで

※会費は、当日現地にてお支払いとなります。

※キャンセルや人数変更の場合は、7日前までにご連絡をお願いします。

期限を過ぎた場合、キャンセル料金が発生致します。

(人数変更・キャンセル料：3～6日前まで50%、2日前～当日100%)

参加者増加の場合は、予約確認が必要です。お問い合わせください。

牧之原市商工会 農業地場産品部会 連絡先：0548-52-0640

フレンチコース  
menu

- カネ十アールグレイのグラニテ  
収穫から加工まで一貫製造を行う牧之原市のカネ十農園のアールグレイを使用
- ゆっくり火入れした遠州夢咲牛のロースト～静波レッドのソースで～  
牧之原市石神農園の朝摘み獲れたて紅ほっぺ静波レッドのソースに使用
- 牧之原テロワールみかんタルト  
土地ならではの美味しさを育むテロワール農業 牧之原市いたくら農園のみかんを使用
- 絹ゆかりかぶのポタージュ  
牧之原市もぐはぐ農園のお茶かすを使用し堆肥・有機肥料とした  
土壌で育った絹ゆかりかぶ

※その他4品に食後のお飲み物をご用意しております。

ドリンクメニュー：牧之原産青島みかんジュース、ソムリエ厳選の赤ワイン／白ワイン

またはスパークリングワイン、料理ペアリング（ソムリエお勧めワインやノンアルコールをご用意）

ご宿泊希望者向け特典：当日、ご宿泊の方 1泊 5,500円（素泊まり）でご案内が可能です

創作料理  
menu

- 駿河湾、遠州灘の地魚の刺身を江戸時代創業ハチマルの『晴レノ日ノ醤油』で  
牧之原市ハチマルの半世紀眠っていた酵母から生まれた、奇跡の醤油
- おじろの自然薯とろろ『山の貴婦人』入り焼きたてだしまき玉子  
EXPO2025大阪・関西万博にも参加した牧之原市おじろが作る自然薯商品を使用
- 山本耕業のお米『ミルキークイーン』と『相良の塩』を炊き立ての釜で  
牧之原の農産物の美味しさを届ける山本耕業が手掛けたお米  
歴史的な物流ルート“塩の道（南塩ルート）”で地元海水を原料に作られた天然塩
- 石神農園の『静波レッド』とまるととづかの『焼きいも』のまきのはら大福  
真っ赤に完熟させた朝摘み獲れたいちご  
江戸時代後期からの歴史を繋ぎ全国に干し芋を提供

※その他4品程度をご用意しております。

ドリンクメニュー：池田屋麦酒のクラフトビール『牧之原えーる』、『静岡の地酒』。

牧之原の新たな名産『波乗りレモン』や『静波レッド』『ハニーポーイ』を使用した当店限定  
オリジナルドリンクをご用意

公募用  
▼QRコード

