



カルガモ・カールズ
(区の鳥)

2021年3月発行
保土ケ谷区役所 区政推進課
〒240-0001 横浜市保土ケ谷区川辺町2番地9
TEL: 045-334-6380
FAX: 045-333-7945

リサイクル適性 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

保土ケ谷区役所 区政推進課



地産地消とは??

地産地消とは、地域で生産された農作物等をその地域で消費することです。地産地消には、消費者にとって「旬の新鮮な食べ物を味わえる」「生産者の顔が見えて、安心・安全」、生産者にとって「消費者の声を直接聞けて生産意欲が高まる」というメリットがあります。

その他にも、「運搬にかかる二酸化炭素排出量が少なくて済む」「生産者と消費者のコミュニケーションが生まれ、地域を元気にする」というように、地産地消に取り組むと、いいことがたくさんあります!

旬の野菜・果物が収穫して
すぐに食べられる



顔が見える農家から農産物を
買うことで生まれる安心感



顔が見える消費者との関係が
農家にもたらすやる気



近くのものを食べれば運搬の
エネルギーがからず地球
にもやさしい



身近な農作物等を食べたり、
育てたりすることで、“食”への
関心や知識が高まる



目次

- 地産地消とは?? 1
- 野菜旬カレンダー 2
- 保土ケ谷区全体図 3~4
- 飲食店紹介 5~16
- 保土ケ谷区的主要取り組み 17
- よこはま地産地消サポート店とは 18

よこはま地産地消サポート店とは



こちらの
ステッカーが
目印♪

横浜市では、市内産の新鮮な旬の野菜や果物、卵、“はまポーク”等の農畜産物を、積極的にメニューに取り入れる市内飲食店等を「よこはま地産地消サポート店」として登録し、地産地消の推進にご協力いただいています。保土ケ谷区内では6店舗が登録しています。

ほどがや朝市の年間スケジュール、直売所マップなど地産地消に関する情報を区ホームページで公開しています。

保土ケ谷区ホームページ

<https://www.city.yokohama.lg.jp/hodogaya/shokai/miryoku/tisantisho-suishin/jyouhou.html>



保土ケ谷区ツイッター

https://twitter.com/ho_yokohama



保土ケ谷区主な取組

まちなか農家さんのほどがや朝市

区内農家さんが旬の新鮮野菜を直売します。

開催日 原則第4金曜日
(5月～7月、10月～12月は
原則第2土曜日も開催)

時間 9:30～売切れまで

場所 保土ケ谷区役所前広場
※小雨決行、荒天中止
※マイバッグをご持参ください。



まちなか農家さんのほどがや朝市は、区役所とほどがや産直便の協働により、区内の農家さんの協力をいただき、地産地消を推進し、活気と魅力あふれるまちづくりを目指しています。

<問い合わせ先: 保土ケ谷区政推進課>

横浜ほどがや農産物直売所マップ

保土ケ谷区には、西谷・川島・仏向・上菅田・峰沢などの地域に農地が広がっており、多くの農家さんが種々の野菜を作っています。

「新鮮・美味しいほどがや産野菜を食べてほしい」「頑張っている農家さんを応援したい」そんな気持ちで作成したマップです。

区役所等で配布していますので、手にとって直売所を訪ね新鮮野菜を是非食べてみてください。



保土ケ谷区内露地野菜の旬と販売時期の目安

横浜みどりアップ計画



野菜の育成状況・天候により変わる事がありますのをご承知ください。

種類	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ねぎ		西谷ネギ		普通ネギ								
大根												
かぶ												
ほうれんそう												
小松菜												
みずな												
キャベツ												
レタス												
ブロッコリー												
カリフラワー												
玉ねぎ												
じゃがいも												
キュウリ												
トマト												
モロコインゲン												
インゲン												
なす												
トウモロコシ												
枝豆												
オクラ												
サツマイモ												
ごぼう												
里いも												
人参												
春菊												
白菜												



番号はおおよその位置です。
詳しい地図は各店舗紹介ページに
記載しています。



12 お弁当とオードブルの店 キッチンワイズ

和食を中心に煮物、魚、天ぷらがメイン。煮物は天下一品。お弁当の種類が豊富。

ジャンル お弁当

営業時間 月～金 10:00～15:00
(土・日・祝日は電話にて注文、配達のみ)

住所 帷子町1-19
<JR「保土ヶ谷」駅 徒歩2分>

Tel 045-333-6853

Fax 045-333-6875

野菜 三村薫農園、なないろ畑、やさい直売所、
仕入れ先 FRESCO、山本農園



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

ほ도가や弁当 650円(税込)

提供時期 通年

旬の野菜を食べ、季節感を味わい、
地産地消に貢献する。

<使用している野菜>

保土ヶ谷産野菜を3種類以上使用
(季節によって食材が変わります。)

※ほ도가や弁当はFAXによる予約
販売(10個以上から予約受付)

※区民まつり・ごうどいち・保土ヶ谷
宿場まつり・その他イベントで
販売あり



「ほ도가や弁当」考案者

ほ도가や産直便

- 区内で地産地消を推進している市民
団体

主な活動内容

- まちなか農家さんのほ도가や朝市
- 小学生等との地産地消のつながり
- 花フェスタ、区民まつりへの出展
- まちづくり事業への参画
 - ・朝市街道
 - ・宿場朝市「ごうどいち」
 - ・保土ヶ谷宿場まつり
 - ・まなぶん祭り
 - ・ほ도가や弁当の企画





11 浜懐石 つねとら

よこはま地産地消
サポート店

和食の季節感を大切に! 横浜の懐石を目指しています!!!

ジャンル 和食
営業時間 金~水(木曜、第3水曜定休)
11:30~14:30 / 17:30~22:00
住所 新桜ヶ丘1-36-6
<[今井町]バス停 徒歩3分>
<[新桜ヶ丘第1]バス停 徒歩3分>
Tel 045-351-3557
HP <http://tunetora.jp>
野菜仕入れ先 山本温室園



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

地元産野菜の和ランチ

提供時期 通年

ランチ(四季菜) **1,450円(税込)**
ディナー **3,000円~(税別)**

地場野菜を盛り込んだ新領域にチャレンジ!!!和食とフレンチを融合した和ランチをお楽しみください。

<使用している野菜>
じゃがいも等

新鮮、ミネラル豊富、柔らかい、
地場の喜びを皆様にも
知って欲しいです。
そのため素材を
活かした調理を
心がけています。

料理長
近藤 恒夫さん



もう
一品



お花見弁当

保土ヶ谷産の朝掘り筍を使った煮物が
絶品。春を感じる旬の食材を堪能できる
季節限定の御膳。



掲載店舗一覧

- | | 掲載ページ |
|--|-------|
| 1 お好み焼き ならび矢
新井町 463-3 | p.5 |
| 2 バニヤンツリーベーカリー
上星川 3-2-24 | p.6 |
| 3 旬のご馳走ごはん 山水草木
上星川 3-1-1 満天の湯内 | p.7 |
| 4 ダイバー
星川 3-7-22 | p.8 |
| 5 osteria Luna Piccola (オステリア ルナ ピッコラ)
星川 3-10-44 | p.9 |
| 6 お肉とお魚 MICHIBA ~ミチバ~
川辺町 5-3 マック星川マンション 101 | p.10 |
| 7 パーネ ディ トウッティ
天王町 1-1-9 | p.11 |
| 8 やきとりの拓
神戸町 54-1 第八瀬戸ビル 2F | p.12 |
| 9 FRAGRANTE FRAGOLA (フラグランテ フラゴラ)
岩間町 1-11-2 三起ビル 102 | p.13 |
| 10 宿場そば 桑名屋
岩井町 21 | p.14 |
| 11 浜懐石つねとら
新桜ヶ丘 1-36-6 | p.15 |
| 12 お弁当とオードブルの店 キッチンワイズ
帷子町 1-19 | p.16 |

※営業時間等の詳細は各店舗にお問い合わせください。





1 お好み焼き ならび矢

よこはま地産地消
サポート店

関西出身の店主が焼く、本格お好み焼きです。

ジャンル お好み焼き

営業時間 火～日 17:00～23:00(月曜定休)

住所 新井町463-3
＜「千丸台団地」バス停 徒歩1分＞

Tel 045-373-6325

野菜
仕入れ先 河原農園野菜直売所



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

洋食焼 990円(税込)

提供時期 通年

昔ながらの焼き方のお好み焼きを鮮度バツグンの食材で召し上がっていただきます。

＜使用している野菜＞
キャベツ

農家さんの野菜に対する
熱い思いを、
お客様に伝えることを
意識しています。

オーナー 矢吹 陽一さん



もう
一品



焼そば

区内の“二葉製麺所”に特注している昔ながらの蒸し細麺を使用。豚肉とキャベツのシンプルなソース焼きそば。



10 宿場そば 桑名屋

東海道保土ヶ谷宿の宿場そば四代目桑名屋。
江戸風情と地元野菜で手打ちそばを!!

ジャンル 日本そば

営業時間 金～水(木曜定休)
11:00～20:00(L.O.19:30)

住所 岩井町21
＜JR「保土ヶ谷」駅 徒歩1分＞

Tel 045-331-0233

野菜
仕入れ先 FRESCO、なないろ畑、三村薫農園、
やさい直売所



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

黒船カレー南蛮(ほ도가や入り)

提供時期 通年 1,200円(税別)

地元の伝統食材と西洋文化を楽しむことができる逸品です。

＜使用している野菜＞
じゃがいも等

保土ヶ谷産じゃがいもは
明治時代より研究開発され、
百年過ぎてても
たくさん生産されています。
このじゃがいもを皆さんと
盛り上げたいです。

店主
近藤 博昭さん



もう
一品



天せいろ

国産そばと大海老の天ぷらがおすすめの一品。仕入れ状況により保土ヶ谷産野菜の天ぷらも。



⑨ FRAGRANTE FRAGOLA フラグランテ フラゴラ

素朴なカジュアルイタリアン。自家製生パスタ、窯焼きピザ、牛ヒレ肉のグリルステーキなどこだわりの料理を提供しています。

ジャンル イタリアン

営業時間 火～土(日、月、祝日定休、その他HPで確認)
11:30～14:00(L.O.13:30)
18:00～22:00(L.O.21:30)

住所 岩間町1-11-2 三起ビル102
<JR[保土ヶ谷]駅 徒歩14分/相鉄線[天王町]駅 徒歩9分>

Tel 045-331-1222

HP <https://fracra.yokohama/about>

野菜 朝市街道、なないろ畑
仕入れ先



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

ブロッコリーのアンチョビソテー

提供時期 仕入状況により **680円(税別)**

さっと茹でた新鮮ブロッコリーにシチリア唐辛子、にんにく、オリーブオイルとアンチョビの絶妙な塩味がマッチした料理です。

<使用している野菜>
ブロッコリー

農家さんから直接仕入れることで、「エルパステラ」などの珍しいイタリア野菜を仕入れられることがあります。その時期に仕入れる旬の野菜を使ったメニューを提供しています。

オーナーシェフ
兼田 武和さん



もう一品



トリッパのアラビアータ

イタリア産のトマトを数種類ブレンドし、シチリア唐辛子を使って煮込んだ、こだわりのアラビアータソースを使った一品。



② バニヤンツリーベーカリー

よこはま地産地消
サポート店

“まちづくり”するパン屋として地域活性に取り組んでいます。
2020年11月に塩パンサンドの専門店「バニヤンブランチ」を星川にOPENしました。

ジャンル パン屋

営業時間 火～土 10:00～18:30(日・月曜定休)

住所 上星川3-2-24
<相鉄線[上星川]駅 徒歩2分>

Tel 045-459-5791

野菜 和田町駅前直売会、自然菜園あかね空
仕入れ先



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

海老とブロッコリーのバジルサンド

提供時期 1月 **400円(税込)**

旬の野菜をふんだんに使いました。
ブロッコリーの存在感◎

<使用している野菜>
ブロッコリー

パンは焼きたてがおいしいように、使用する野菜も獲れたてがおいしいです。
季節によって野菜を使ったメニューを考えています。

店長 山内 誠さん



もう一品



明太チーズ塩パン

“横浜たにや”とのコラボ商品。
横浜市のふるさと納税返礼品に登録された一品。



3 旬のご馳走ごはん 山水草木

よこはま地産地消
サポート店

こだわりの食材を職人が丁寧に仕上げています。
満天の湯を利用しないお客様もお食事いただけます。

ジャンル 和食

営業時間 平日／10:00～24:00
土日祝／7:30～24:00
(お食事L.O. 23:00／ドリンクL.O. 23:30)

住所 上星川3-1-1 満天の湯内
<相鉄線「上星川」駅 徒歩1分>

Tel 045-372-6690

野菜
仕入れ先 なないろ畑、三村薫農園、やさい直売所



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

保土ヶ谷野菜の天ぷらそば

提供時期 通年 1,000円(税込)

旬の野菜を使っているの、それぞれ旬の味を楽しめます。

<使用している野菜>

保土ヶ谷産の季節の野菜



もう
一品



サウナ飯

サウナ後の腹ペコに、ボリューム満点のサウナ飯がおすすめ！
メニューは時期によって異なります。



店長 平田 貴誠さん



8 やきとりの拓

よこはま地産地消
サポート店

やきとり屋なのにからあげが美味しいと有名なお店です。もちろん、やきとりも美味しいです！

ジャンル やきとり・からあげ

営業時間 ランチ :月～金 11:30～14:00
ディナー:月～金 17:30～23:00
(L.O.22:00 ドリンクL.O.22:30)
土 17:30～22:00
(L.O.21:00 ドリンクL.O.21:30)
(日曜・祝日定休)

住所 神戸町54-1 第八瀬戸ビル2F
<相鉄線「天王町」駅 徒歩2分>

Tel 045-334-2586

HP <http://www.taku-gochisou.com/>



横浜産野菜を使ったメニュー

拓の煮込 480円(税別)

提供時期 通年

やきとりに使用する様々な部位と横浜産野菜を味噌ベースの味付けでじっくり煮込んでいます。

<使用している野菜>

にんじん、大根など

地産の食材は新鮮でおいしく、生産者が見えるので安全・安心です。また、横浜経済に少しでも貢献したいと思い、よこはま産の野菜を使用しています。

店主
岡部 琢さん



もう
一品



拓のからあげ

1個100gの“でかい”“うまい”“安い”、からあげグランプリファイナリストにもなった一品。



7 パーネ ディ トウッティ

よこはま地産地消
サポート店

天然酵母と国産小麦を使用し、なるべく地元の素材を生かしたパンを焼いています。

ジャンル パン屋

営業時間 火・水・金・土(月・木・日曜定休)
11:00~18:00

住所 天王町1-1-9
<相鉄線「天王町」駅 徒歩5分>

Tel 045-465-4503

野菜
仕入れ先 FRESCO、田澤農園など



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

じゃがいもとクリームチーズの
フォカッチャ 250円(税込)

提供時期 5月~8月

保土ヶ谷産のじゃがいもにクリーム
チーズを組み合わせて、オレガノで
香りづけし、簡単なお食事として。

<使用している野菜>
じゃがいも

農家さんの収穫の様子を
見ることができるので、
安心して新鮮な
野菜が手に入ります

オーナー 木村 久子さん



もう
一品



季節の野菜のフォカッチャ

その時期採れた数種の野菜を楽しめる
オススメの一品。



4 ダイバー

国産を中心に食材にこだわった手作り料理を提供しています。
保土ヶ谷産野菜を使った煮物が売りのお店です。

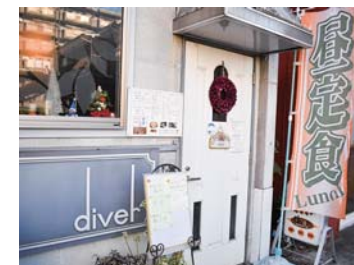
ジャンル 日替定食(和食)

営業時間 月~土(日曜定休)
11:30~14:30 / 18:00~23:00

住所 星川3-7-22
<相鉄線「和田町」駅 徒歩3分>

Tel 045-335-0744

野菜
仕入れ先 和田町駅前直売会、横浜中部地区市民朝市、
まちなか農家さんのほ도가や朝市



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

日替定食(しょうが焼き)
提供時期 通年 800円(税込)
コーヒースセット1,000円(税込)

しょうが焼きには国産の黒豚を使用
しています。付合わせの小鉢は保土
ヶ谷産の旬な野菜を使い、色合いを
意識して手作りしています。

<使用している野菜>

キャベツ、じゃがいも、人参、ナス、胡瓜、
ホウレンソウ、小松菜、
長ネギ、大根、里芋

保土ヶ谷産野菜は包丁を入れた
ときから新鮮さを感じます。
こだわりを持った地元の若い
農家さんを応援しています。

店主 小山 美枝子さん



もう
一品



小鉢

しょうが焼きにも付いてくる小鉢は季
節の旬な野菜を使った自慢の一品。
夜はお酒のお供に。



5 osteria Luna Piccola オステリア ルナ ピッコラ

イタリアジェノヴァで修業したオーナーシェフとコックでソムリエールの夫婦で営む
アットホームなイタリアンレストランです。ワインは100種類近く用意しています！

ジャンル イタリアン

営業時間 月～土(日曜定休・ランチは平日のみ)
11:00～14:00(L.O.13:00)
18:00～22:00(L.O.20:30)

住所 星川3-10-44
<相鉄線「和田町」駅 徒歩4分>

Tel 045-512-9668

野菜 和町駅前直売会、白井農園、FRESCO、
仕入れ先 山本温室園、山本農園など



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

保土ヶ谷野菜のバーニャカウダ

提供時期 通年 1,200円(税別)

保土ヶ谷産のイタリア野菜など新鮮で
珍しい季節の野菜を楽しむことが
できます。

<使用している野菜>

保土ヶ谷産の季節の野菜

農家さんから直接仕入れる
新鮮野菜はスーパーの野菜とは
一味違います。
お客さんには新鮮な野菜を
おいしく食べて
もらいたいです。

オーナーシェフ
小口 貴文さん



もう
一品



国産牛のボロネーゼ

厳選した国産牛をたっぷりのソフリットと
イタリア産ポルチーニ茸、トマトで
約3時間煮込んだ、お肉のしっかり
感じられる濃厚ボロネーゼ。



6 お肉とお魚 MICHIBA～ミチバ～

創作料理のお店です！

お子様～大人まで幅広い年齢層にご利用頂いております。

ジャンル 創作和・洋食

営業時間 月～土(日曜定休)
11:30～14:00(L.O.13:45)
17:00～23:00(L.O.22:00)

住所 川辺町5-3 マック星川マンション101
<相鉄線「星川」駅 徒歩3分>

Tel 045-465-6606

野菜 JA横浜新桜ヶ丘支店直売所、なないろ畑
仕入れ先



ほ도가や産野菜を使ったメニュー

大根のジューシーフライ

提供時期 仕入状況により 480円(税別)

他には無いけど、真新しさを!から
考案しました。

<使用している野菜>

大根

収穫したその日に食べることができるのが、
保土ヶ谷産野菜の魅力です。
季節に応じて、仕入れた保土ヶ谷産野菜を
使ったメニューを考えています。

オーナーシェフ
宮下 満男さん



もう
一品



ミチバの美味しい料理

地元野菜のメニューと一緒に【和】と
【洋】の美味しい創作料理をぜひ食べ
てください!!