

地産地消

みどり グルメ ガイドマップ

Midori gourmet guide map



緑区役所



緑区キャラクター
「ミドリン」

緑区の地産地消

緑区の農業の特徴

- 樹園地の経営耕地面積が市内第1位（2020年農林業センサスより）
- 消費者に直接販売している経営体数が市内第2位（2020年農林業センサスより）
- 少量多品目の生産をしている農家が多く、様々な種類の野菜がある

緑区はその名のとおり緑が多く、市内でも農業が盛んな地域です。

この特徴を活かして、緑区は区内の農家やよこはま地産地消サポート店と連携しながら地産地消（地域で生産された農産物等をその地域で消費すること）の推進に力を入れています。



▲広報物を通じた情報発信



▲地産地消講座（収穫体験）



▲地産地消交流会
（区内の農家と飲食店との意見交換）

目次

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ● 緑区の地産地消 …………… P.1 | ● 中山エリアのよこはま地産地消サポート店… P.8～ |
| ● よこはま地産地消サポート店とは …… P.2 | ● みどりをとれたてレシピ集 …………… P.12 |
| ● 緑区全体図 …………… P.3～ | ● 緑区のよこはま地産地消サポート店有志の団体
「Yokohama Team Verde Three Stars」、
とれたてみどり 緑区直売所マップ …… P.13 |
| ● 長津田エリアのよこはま地産地消サポート店
…………… P.5 | ● 緑区役所でも地場野菜が買えます …… P.14 |
| ● 十日市場エリアのよこはま地産地消サポート店
…………… P.5～ | ● とれたてみどり（緑区農情報）…………… 裏表紙 |

よこはま?? 地産地消 サポート店 とは

横浜市では、市内産の新鮮な旬の野菜や果物、卵、“はまぼーく”等の農産物を、積極的にメニューに取り入れている市内飲食店等を「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。

緑区内の「よこはま地産地消サポート店」をご紹介しますので、ぜひ地元の農産物を使ったメニューを味わってみてください！

※市内のよこはま地産地消サポート店は、175店舗（令和7年11月末時点）

詳しくは横浜市ウェブサイトを確認してください。



地産地消サポート店 検索

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/kauaji/ajiwau/list.html>

二次元コードからも
アクセスできます



よこはま地産地消サポート店を募集しています！

興味がある方は、横浜市ウェブサイトを確認していただくか、

みどり環境局農業振興課にお問い合わせください。

二次元コードからも
アクセスできます



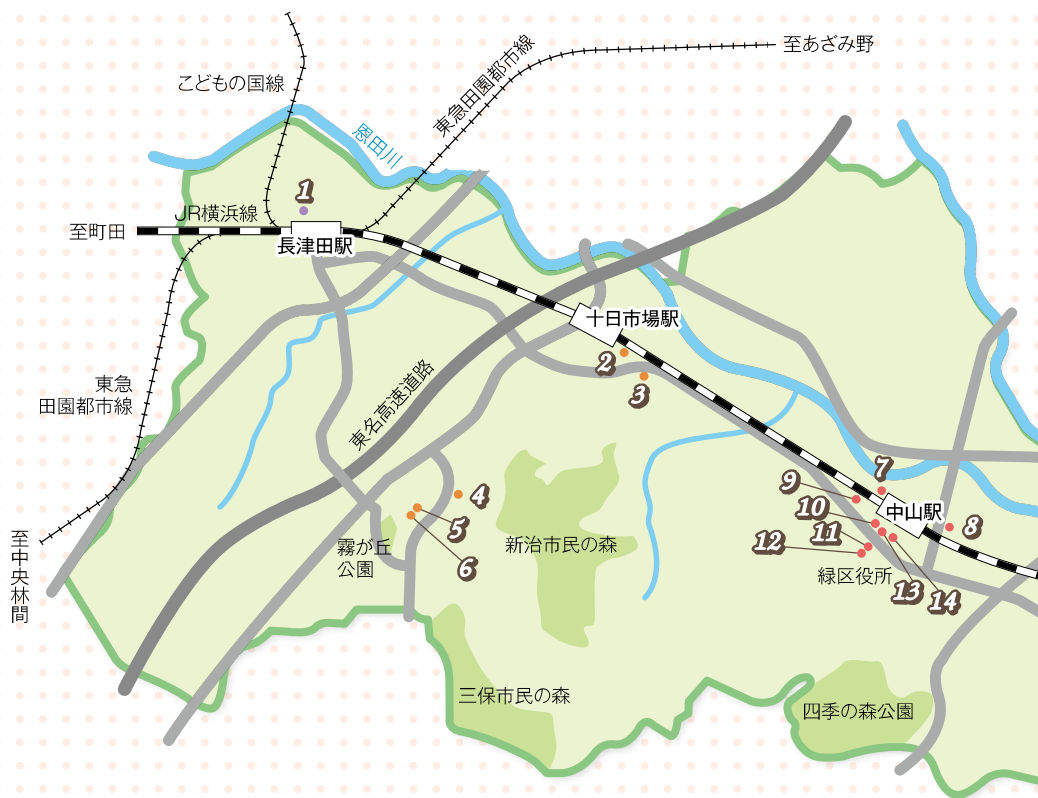
<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/machizukuri-kankyo/nochi/kauaji/ajiwau.html>



みどり環境局農業振興課
TEL:045-671-2637



緑区 全体図



長津田エリア

P5

1 臥龍(がりゅう)

十日市場エリア

P5~

2 海鮮酒家 海陽飯店

3 TDM 1874 Brewery
(ティー・ディー・エム 1874 ブルワリー)

4 うおたま&くうかい

5 ベーカリーぶかぶか

6 おひさまの台所

中山エリア

P8~

7 カフェ フェリックス フォール

8 ジローズ キッチン

9 Tama cafe (タマ カフェ)

10 炭火焼ハンバーグ&ステーキレストラン ぶる

11 パン工房SORA

12 トラットリア ドルチェ

13 ジョブリコ

14 ダイニング39



1

臥龍(がりゅう)



広東料理、香港喫茶のお店です。大小宴会承ります。

緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

根菜黒酢酢豚

4,400円(税込)コースの中の一品です。手作りの飲茶と一緒に召し上がってください。

〈提供時期〉通年

〈提供価格〉1名様 4,400円(税込) ※注文は2名様より

〈使用食材〉緑区産のサツマイモ



品 中国料理

営 11:30~14:30/17:00~21:00

休 第1・3月、火(祝日の場合変更あり)

住 長津田4-5-1

交 JR・東急長津田駅北口より徒歩3分

TEL 045-984-1009

地元のとれたてで
新鮮な野菜を
ぜひ皆さまに召し上がって
いただきたいです。



2

海鮮酒家 海陽飯店



季節によって使用する野菜が変わります。それも魅力です。とことん地元の野菜にこだわっています。本来の野菜のおいしさをお楽しみください。

緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

ひじきととれたて地元健康サラダ

野菜の味をそのまま引き立てるよう特製のドレッシングでお出ししております。

〈提供時期〉通年

〈提供価格〉ランチコース2,300円〜、ディナーコース3,400円〜 ※単品注文もできます。

〈使用食材〉十日市場産のコリンキー、ゴーヤ、玉ネギ、カボチャ等



品 中華料理

営 11:30~14:30/
17:30~21:30

休 火

住 十日市場町822-17

交 JR十日市場駅南口徒歩2分

TEL 045-988-2301

HP <http://www.kaiyou-family.com/>

※オーナーが

「YOKOHAMA Team Verde
Three Stars」
の代表を務めています。



その季節に地元でとれたものを
体に取り入れることが
健康に1番いいと
考えています。



3

TDM 1874 Brewery

(ディー・ディー・エム 1874 ブルワリー)



緑区初のクラフトビールブルワリー。イギリス人醸造家による出来たてのビールなどが店内で楽しめます。



品 バー

営 BAR:〈月、火〉15:00~20:00 (L.O.19:00)

〈木、金〉15:00~21:00 (L.O.20:00)

〈土〉12:00~21:00 (L.O.20:00)

〈日、祝〉12:00~20:00 (L.O.19:00)

店舗:11:00~21:00

休 水 住 十日市場町835-1 TEL 045-985-4955

交 JR十日市場駅南口徒歩7分

HP <https://tdm1874brewery.com/>

緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

自家製ポテトサラダ~半熟玉子のせ~

前田養鶏所の新鮮卵を特製ダレで漬け込みました。玉子を混ぜながら召し上がれ。

〈提供時期〉通年

〈提供価格〉700円(税込)

〈使用食材〉緑区産の卵

ビール仕込みで出た麦がらを
肥料として、地域の農家さんに
引き取っていただいています。

ビール造りが地域循環に
つながれていると思います。



十日市場エリア

4

うおたま&くukai



地元の野菜を大いに利用している魚料理専門店です。



品 魚料理、惣菜・弁当販売、朝市

営 ランチ:11:30~14:00 (L.O.13:00)

ディナー:17:00~22:00 (L.O.21:00)

朝市:〈第1,3土〉10:00~12:30

休 月、火 住 霧が丘1-17-6

交 JR十日市場駅南口より徒歩18分 または
バス23系統 若葉台中央行き「萱場公園
入口」下車すぐ

TEL 045-922-6130 HP <https://www.kuukai.jp/>

緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

魚のムニエルと地場野菜の重煮添え

鍋にトマト、葉物、根菜の順に重ね、塩をふり、ふたをしてじっくりと野菜の水分のみで煮ています。

〈提供時期〉通年

〈提供価格〉単品1,100円

〈使用食材〉緑区産のトマト、キャベツ、ジャガイモ、ニンジン、玉ネギ

区内に
多くの生産者がいることに
大変心強く思っています。



5

ベーカリーぷかぷか



国産小麦、天然酵母を使って安心して食べられるおいしいパンを焼いています。個性豊かなぷかぷかのメンバーさんに会うことで心がほっこりする空間をお楽しみいただけます。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

野菜のキッシュ

国産麦、全粒粉、なたね油で作られたキッシュ生地に旬の野菜が10種類以上も入っています。牛乳の代わりに豆乳を使用しています。

〈提供時期〉 通年
 〈提供価格〉 280円
 〈使用食材〉 緑区産の季節の野菜



産地と消費者の物理的な距離の
 近さが、生産者と消費者の
 コミュニケーションを促進し、
 地域を生き活きと
 させます。



- 品 パン販売
 営 〓月～金〓11:00～18:00
 〓土〓11:00～15:00
 休 土(不定期)、日、祝 ※その他不定休あり(HP参照)
 住 霧が丘3-25-2-203
 交 JR十日市場駅南口よりバス23系統 若葉台
 中央行き「郵便局前」徒歩1分
 TEL 045-921-0506 HP <https://www.pukapuka.or.jp>

6

おひさまの台所



五味を大切にする味付けを心がけながら、身体が喜ぶお惣菜、お弁当を作っています。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

ビケルス

旬の野菜を利用しています。野菜のうまみ、歯ごたえを感じることができます。

〈提供時期〉 通年
 〈提供価格〉 250円
 〈使用食材〉 緑区産の大根、ニンジン、玉ネギ、セロリ、きゅうり等



自分が住む
 大地の恵みを摂ることで
 心身ともに健康になっ
 てもらいたいです。



- 品 弁当・惣菜販売
 営 〓月～金〓11:00～18:00
 〓土〓11:00～15:00
 休 土(不定期)、日、祝 ※その他不定休あり(HP参照)
 住 霧が丘3-25-2-204
 交 JR十日市場駅南口よりバス23系統 若葉台中央
 行き「郵便局前」徒歩1分
 TEL 045-923-0277 HP <https://www.pukapuka.or.jp>

7

カフェ フェリックス フォール



伝統料理から田舎料理まで、季節の食材を使っていて親しみやすく食事ができるお店です。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

タンシチュー

地場野菜の本来の味をそのまま味わうことができるフレンチです。
とれたての野菜を使った料理をお楽しみください。

〈提供時期〉 通年
〈提供価格〉 2,800円
〈使用食材〉 緑区産の季節の野菜

品 フレンチ

営 〈火～土〉11:00～14:30 / 18:00～22:00

休 日、月、祝

住 中山 1-27-6 シロタ中山ハイツ A104

交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅北口徒歩3分

TEL 045-532-6816

HP <https://cafefelixfaure.jimdofree.com/>

とれたての野菜のつまみは、
料理に大きな差を生みます。
その地でとれた野菜を
その地でぜひ味わって
ほしいです。



Café Felix Faure



中山エリア

8

ジローズ キッチン



スロージャズやスローボッサが流れる夫婦で営むまったりムードの小さなお店です。
お酒や食事を、そして、会話をゆっくり楽しんでください。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

黒酢酢鳥

地場野菜をたっぷり使った中華料理です。体にいい黒酢を使っていて、
おつまみやおかずにも合います。

〈提供時期〉 通年
〈提供価格〉 1,000円
〈使用食材〉 緑区産の玉ネギ、ニンジン、きゅうり、ピーマン等

安心安全な旬の野菜を作る
農家さんに感謝しています。
また、地元の方と食で
つながることができて
感謝しています。



品 ダイニングバー

営 〈水～土〉17:30～24:00

〈日、祝〉17:30～23:00

休 月、火

住 中山3-34-19 箱崎ビル1F

交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅北口
徒歩5分

TEL 045-934-3697

9

Tama cafe (タマ カフェ)



手作りランチやスイーツを楽しめる、フレンチシャビーな雰囲気のコミュニティカフェです。営業日以外は、「みんなでシェアするカフェ (シェアカフェ)」としても営業しています。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

野菜たっぷり玄米ドリア

開店当初からの人気メニューです。野菜とホワイトソースのコラボをお楽しみください。

〈提供時期〉 通年 (日替わりメニューの一つ)

〈提供価格〉 単品1100円、ドリンクBAR付1500円、デザート付1850円

〈使用食材〉 緑区産の季節野菜 (ジャガイモ、玉ネギ、にんじん、大根、レタス等)

品 カフェ

営 10:00~17:30 ※17:30以降は要予約

休 土、日、祝、月、火 ※その他不定休あり (HP参照)

住 台村町186

交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅南口徒歩4分

TEL 045-509-1016

HP <https://tama-cafe-nakayama.jimdofree.com/>

生産者とお客様を
Tama Cafeの料理で繋ぎたいです。
安心・安全、顔が見える
食材をお客様に届けます。



10

炭火焼ハンバーグ&ステーキ
レストラン ぶる

国産の牛肉を100%使ったビーフハンバーグや旬の食材を使ったおつまみなど多数そろえています。ワインやお酒も用意しています。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

フレンチトースト

新鮮な卵を使ったフレンチトースト。生地の中までひと手間加えたジューシーさ、サクッとした食感を冷たいアイスとお楽しみください。

〈提供時期〉 通年

〈提供価格〉 500円

〈使用食材〉 緑区産の卵

いつも、おいしい卵や野菜を
作っている農家さんに
感謝しています。



品 洋食

営 11:00~14:30 / 17:30~21:00

休 水

住 台村町352-1 ピコ中山102

交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅南口徒歩5分

TEL 045-933-9929

HP <https://buru.gorp.jp/>

11

パン工房SORA



100%国産小麦の無添加生地で、からだに優しいパンを焼いています。できるだけ焼きたてを食べたいだけのようにこまめに焼いています。焼きたてのパンのおいしさを味わってください。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

ベーコンとトマトのパニーニ

ベーコン、緑区産のトマト、チーズを挟んで焼いています。お昼だけの人気メニューで、すぐに売り切れてしまいます。

〈提供時期〉 通年
 〈提供価格〉 380円
 〈使用食材〉 緑区産のトマト(夏のみ)

- 品 パン販売
- 営 10:00～19:00
- 休 日、月
- 住 台村町317-1 緑センタービル
- 交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅南口徒歩4分
- TEL 045-507-4807
- HP <https://m.facebook.com/pankobosoranakayama/>

中山周辺では、おいしい農産物が
たくさん生産されています。
みなさんに、ぜひ緑区産の農産物を
味わってほしいです！



中山エリア

12

トラットリア ドルチェ



塩分を抑えめにし、野菜の素材の味を大切にして創作料理を作っています。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

サービスランチ

野菜の素材を損なわないように調理しています。スープ、メイン料理、自家製パンまたはライス、ドリンクのセットメニューです。

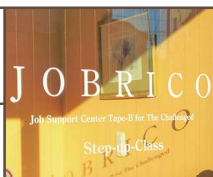
〈提供時期〉 通年
 〈提供価格〉 1,500円～
 〈使用食材〉 緑区産の季節の野菜

- 品 イタリア料理
- 営 11:30～/18:00～
 ※木の17:30以降、テイクアウトは要予約。
 ※ランチ・ディナーの終了時間は変動するため
 お問い合わせください。※木はランチのみ営業
- 休 月
- 住 台村町317-1 緑センタービル106
- 交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅南口徒歩4分
- TEL 045-933-2217

地場野菜のおいしさを伝えることで、
皆さまに田んぼや畑がある
地域に対する愛情を
持っていただきたいと思います。



13 ジョブリコ



障がいのある人たちが就労の訓練をする福祉施設です。活動の1つとして、地産地消のサンドイッチ製造・販売をしています。※移動販売のため、販売場所については事前にご確認ください。デリバリーも可能です。



緑区産の農産物を使ったおすすめメニュー

新鮮たまごとタンドリーチキンのサンドイッチ

自家製マヨネーズ入りのたまごサンドは自慢の逸品です！ぜひ一度ご賞味ください。

〈提供時期〉通年
 〈提供価格〉700円(サンドイッチ2個・サラダ・フルーツ付き) ※サンドイッチのみ550円
 〈使用食材〉緑区産の季節の野菜、緑区産の卵

緑区内の農家さんに協力して頂き、野菜を育てることの楽しさ、奥深さを学ぶことができました。これからも野菜を通して地域の人たちと繋がっていきたいと思います。



- 品 サンドイッチ
- 営 水、木、金 10:00～15:00
- 休 月、火、土、日
- 住 台村町348番地1清田ビル102
- 交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅南口徒歩3分
- TEL 045-482-6925
- HP <https://wayuukai.com/>

14 ダイニング39



自慢の手作り餃子をはじめ、和洋中、様々なジャンルのお料理とお酒をカジュアルにお楽しみいただけます。



市内産の農産物を使ったおすすめメニュー

39 酒場の焼き餃子

当店の餃子のこだわりは、国産豚を使った店主手作りの肉のタネ。パリッと焼いた皮と肉汁たっぷりの餃子は、一度食べたら病みつきに！

〈提供時期〉通年
 〈提供価格〉650円
 〈使用食材〉市内産のキャベツ、長ネギ

新鮮な野菜を手に入れやすく、地域の方々も優しい今の環境に、感謝しています！



- 品 居酒屋
- 営 11:00～14:00 (水・木のみ)
16:00～24:00 (フードL.O.22:30 ドリンクL.O.23:00)
- 休 火 ※その他不定休あり (お問い合わせください)
- 住 台村町323 グリーンハイム101
- 交 JR・地下鉄グリーンライン中山駅南口徒歩3分
- TEL 045-482-7253
- HP <https://dining-39.com/>

みどりとれたてレシピ集



緑区内の「よこはま地産地消サポート店」が考案した、夏野菜から冬野菜まで季節の農産物を使ったレシピをまとめました。緑区ウェブサイトでは、レシピ動画も配信しています。

プロの料理人が教える地産地消レシピを、ご家庭でもぜひ作ってみてください。



緑区ウェブサイト

<https://www.city.yokohama.lg.jp/midori/shokai/toretate/20160202144110.html>



二次元コードからも
アクセスできます。



トマト冷やし煮びたしと魚介の冷製



森のきのこのソース

Yokohama Team Verde Three Stars

ヨコハマ チーム ヴェルデ スリー スターズ

緑区のよこはま地産地消サポート店有志が立ち上げた団体です。地場野菜のおいしさを広く知ってもらうため、積極的に地産地消推進活動をしています。



[https://greensmile.yokohama/
?page_id=19808](https://greensmile.yokohama/?page_id=19808)

二次元コードからも
アクセスできます。



とれたてみどり 緑区直売所マップ

緑区の魅力の一つである「農」をより多くの人に知っていただくために、区内にある直売所を「とれたてみどり 緑区直売所マップ」にまとめました。ぜひ、マップを活用して緑区の直売所を訪ねてみてください。



緑区ウェブサイト
[https://www.city.yokohama.lg.jp/
midori/shokai/kanko/kau/
tyokubai.html](https://www.city.yokohama.lg.jp/midori/shokai/kanko/kau/tyokubai.html)

二次元コードからも
アクセスできます。





緑区役所でも地場野菜が買えます!!



詳細は、緑区役所のウェブサイトでご確認いただくか、下記までお問い合わせください。



緑区役所 区政推進課 企画調整係

TEL:045-930-2227

とれたてみどり直売所

地元の農家さんが作った新鮮野菜を販売しています。

開催頻度 毎週1～2回程度

場 所 緑区役所ピロティ

運営販売 NPO法人 アルカヌエバ



みどり地場野菜の直売会

地元の農家さんが、新鮮野菜を販売しています。野菜を作った農家さんと直接話したり、野菜のおいしい食べ方を教えてもらうこともできます。

開催頻度 毎月1回程度

場 所 緑区役所ピロティ

運営販売 JA横浜 野菜部 新治支部





とれたてみどり 緑区農情報



よこはま地産地消サポート店が考案した地場野菜を使ったレシピをはじめ、緑区の農業や旬の野菜情報、直売所についての情報を緑区役所のウェブサイトやFacebookで発信しています。



緑区ウェブサイト

<https://www.city.yokohama.lg.jp/midori/shokai/toretate/>

二次元コードからも
アクセスできます。



Facebook

<https://www.facebook.com/toretatemidori/>

二次元コードからも
アクセスできます。



企画・発行／横浜市緑区役所 区政推進課 企画調整係

〒226-0013 横浜市緑区寺山町118番地 TEL:045-930-2227 FAX:045-930-2225

平成30年10月発行
令和7年12月改訂(第4版)