

令和 5 年度ふじのくに食の都づくり貢献賞団体の御紹介

「株式会社富士山 ビュッフェレストランふじさん」



1 受賞団体名「株式会社富士山 ビュッフェレストランふじさん」

～食事や体験、買い物を楽しめる環境を演出し、静岡県の魅力を PR～

2 受賞概要

- ・株式会社富士山 ビュッフェレストランふじさんは、地産地消を掲げ契約農家さんから仕入れる新鮮野菜を中心に、白糸コシヒカリや朝霧で育った鶏の卵、朝霧牛乳ほか、地元ならではの食材をふんだんに使用した料理を常時 35 品以上提供し、静岡の食の魅力を国内外に広くアピールしました。



3 受賞団体概要

- ・朝霧高原あさぎりフードパーク内に位置し、地産地消を掲げ地元食材をバラエティー豊かなメニューでご用意。世界遺産富士山を眺めながら素敵なひと時をお過ごしいただけます。
- ・富士山の景観に甘えず、「土地づくりから始まる、農家のこだわり」、「食材選びから始まる、調理人のこだわり」、「誠意ある心配りやサービスへのこだわり」の三つのこだわりを大切にしています。
- ・食堂の経営の他、土産物の販売、地域産業に関する商品開発・支援及び販売、各種イベントの企画等も実施しています。



4 取組の紹介

（１）近隣施設と連携した食事、体験、買い物等のサービス提供

ビュッフェレストランとして食事を提供するだけでなく、道の駅あさぎり高原とあさぎりフードパークと連携し、各種体験（オリジナルブレンドの抹茶入り玄米茶やクッキー作り等）や地元食材を活用した商品の販売等を行うことで、県内外から観光客を誘致し、消費拡大や観光振興に貢献しました。

（２）地元食材を活用した料理の提供、PV 動画の発信

地元生産者の優れた食材を積極的に取り扱うことで、地域の活性化につながるような仕組み作りを推進しています。また、食材の紹介や調理シーンなど PV 動画等を作成し、食材の特徴や使い方、美味しい食べ方等を紹介することで、県産食材の魅力を発信しました。

5 今後の展開

- ・今後も、現在の店舗や SNS での食の魅力発信に努めていきます。
- ・また、静岡の食材を使用したオリジナルレシピのドレッシングや料理のレトルト化（OEM 等）を行い通販事業を通して静岡発の食を全国に広めたいと考えております。

＜問合せ先＞

〒418-0101 静岡県富士宮市根原 449-10

TEL:0544-29-5501

<https://www.bufferet-restaurant-fujisan.com/>