

地産地

月券



LUNCH

トマトだしとろろそうめん

LUNCH

かつおづけ丼

LUNCH

牧之原発 牧トンまぶし

LUNCH

黒潮きんめー汁三菜
牧之原御膳

LUNCH

まきのはらトッピングメシ

門膳
粘り強い「とろろ」(自然薯) 100%を使用した、トマト出汁のさっぱりそうめん。

ふくろ茶や
漁師町のソールフード! 醤油に漬け込んだカツオを地元の玉ねぎ、生姜でさっぱりと!

キッチン むぎわらぼうし
①豚丼として召上がった後
②薬味を加え、ほうじ茶づけにしてお召上がり下さい。

きよ寿司
ブランド金目鯛(黒潮キンメ)を贅沢に使った、和食の基本「一汁三菜」料理です。

扇松堂菓子店
トマトの「完熟トマト」と市内産のもち米を使った最強の強飯(おこわ)「トッピングメシ」。

LUNCH

勝利の釜めし御膳

LUNCH

地魚とナッツ入りパネソテー
牧之原産アメリマトのソース

LUNCH

藤吉郎風コロケランチ

LUNCH

海舟御膳

LUNCH

鶏塩そば

和ダイニング すけろく
金メダル(金目鯛)の釜めしと、地元のお肉・野菜を豪華に使った勝負御膳です。

カフェギャラリー ジュード・ポム
旬な地魚を使ったナッツ入りパネソテーに地元産アメリマトのソースを加えました。

うまいもん処 もりまさ
片浜産玉ねぎをふだんに使用したクリームコロケと地元産カツオの刺身とめ巻きランチ。

割烹 海舟
地産産の野菜、魚介を使った懐石弁当に、地魚の白身とエビをフレンチにしました。

末広飯店 風來坊
お店の目の前にある「塩小屋」でつくった塩を使用した鶏塩そばです。

LUNCH

田沼蕎麦

LUNCH

うまいら! 牧之原

SWEETS

Jabara チーズケーキ

SWEETS

プチ米粉
パンケーキプレート

SWEETS

魅惑のマキ Sea
夕日ガレット

壽亭
田沼意次侯の城下「相良」。地元の朝市で仕入れた野菜と海老の「天ざる」です。

さかえ家
トマトのチーズ焼き、米、玉ねぎなど、地元産の食材をふだんに使用した牧之原弁当。

自家焙煎珈琲屋 コスモス
濃厚なチーズケーキの中に、牧之原産じゃばら(柑橘)を入れて焼き上げました。

こめ香
自国産米粉をしようしたパンケーキに牧之原産のハチミツ、いちごジャムを使用。

扇子家菓子店
相良高校生徒と共同開発した商品。地元産いちごジャム、みかん、ブルーベリーを使用。

SWEETS

What a lovely city Makinohara!
ワラビーまきのはら

SWEETS

アロームelonの
カクテル女王風

SWEETS

牧之原和紅茶しふおん

SWEETS

#美味しさが濃いね!
テロワールみかん

SWEETS

抹茶のプリン

扇松堂菓子店
地元産のトマト、トウモロコシ、深蒸し煎茶(望)を使った、3種類のわらびスイーツです。

カフェギャラリー ジュード・ポム
牧之原市名産のアロームelonのシャーベットにメロンソースと果肉を添えた逸品。

静波 しふおんけーき
牧之原産の紅茶を使用したシフォンケーキです。ふわふわ食感と紅茶の香りが楽しめます。

いたくら農園
みかんの産地「坂部地区」で採れたみかんを、2種類ドライフルーツにしました。

甘蔵さかした
牧之原茶を使用した、濃厚な抹茶プリンです。なめらかな口当たりとお茶の風味をぜひ。

勝負メシ! グルメマップ

今回「勝負メシ」プロジェクトにエントリーした20商品は、各カテゴリ別(ランチの部、スイーツの部)に振り分け、Googleマップ(Google Map)上にて掲載しております。ぜひ、「勝負メシ」グルメツアーにお出かけください。
※各店舗の営業時間等は、各自お調べください。



牧之原市商工会 牧之原市商工観光課

牧之原市相良 275 (相良庁舎 2階)
連絡先: 0548-53-2647 (担当/永田)