

あなたとFUJIを見つめるLIVE MAGAZINE
2008.DECEMBER

Face to Face

〔フェイストゥ フェイス〕
笑顔でつなぐコミュニケーション

みなさん、『つけナポリタン』ご存知ですか？

富士TMO
タウンマネージメント吉原 理事
つけナポリタンプロジェクトリーダー

小川 和孝

Kazutaka Ogawa

お気に入り SHOP

忘年会・おせちの準備は
お済みですか？

GOURMET

素敵なお店で食事を
楽しみましょう

ファミリードゥ フルーリス

オープン時はご来店
ありがとうございました。

Book information

冬休みはゆっくり
本を読みませんか？

Smile3

斉藤さんのご家族を紹介します

Happy present

キャナリィ・ロウ
メープルシフォンケーキ プレゼント



家族で楽しむクリスマス



クリスマスの準備は
ふじさんめっせで!

「ふじさんめっせ」がクリスマスの“わくわく”をいち早くお届けします。特別な一日を家族で楽しく迎えるために、みなさまお揃いでお出掛けください。

- 食 材 エ リ ア : ワイン・発泡日本酒・ビール・チーズ・生ハム・モスチキン・シフォンケーキ・生キャラメル・ピザ・チキンなど(販売・予約・試食コーナーあり!)
- 雑 貨 エ リ ア : カントリー・フレンチ・ナチュラル雑貨・キャンドル・アンティーク・ギフト用雑貨が約50ブースに勢ぞろい!
- アトラクションエリア : ナチュラル素材を使ったクリスマスリース&ツリー・紙バンド、ひもを使ったクリスマスオーナメント&クリスマスツリー・花せっけんのデコパージュなどの手作り体験や絵本の読み聞かせでお楽しみください。豪華プレゼントが当たるクイズなどもあります!

開催日時: 2008年 11月29日(土) 10:00~18:00
: 2008年 11月30日(日) 10:00~17:00
会 場: ふじさんめっせ大展示場1
お問合せ: 0545-65-6000

<http://www.fujisanmesse.com/>

主催: ふじさんめっせ(富士市産業交流展示場)
後援: 富士市・富士商工会議所・富士山観光交流ビューロー

MAU — マウ ハンドベルリンガーズ — Handbell Ringers with Jin Isobe (guitar)



日 付: 2008年 12月7日(日)
時 間: 14:00 開演 (13:30開場)
会 場: 富士市ロゼシアター小ホール
料 金: 1,000円(自由席)
チケット販売
ロゼチケットセンター Tel 0545-60-2500
お問い合わせ
田中 Tel 0545-51-3035

MAU ハンドベルリンガーズ
2000年11月に開催された富士市立吉原第一中学校の同窓会を契機に同級生で結成された。男性5名、女性8名のグループ。
富士市を中心に数多くのコンサートに出演、加えて母校での演奏会、老人ホーム慰問等、ボランティア活動にも意欲的に取り組んでいる。ポップス、ジャズ等を積極的に取り組み、ジャンルにとらわれないダイナミックな演奏を身上としており、各種楽器とのコラボレーションにも挑戦している。
今回の演奏会は市内在住のギター奏者JIN ISOBEさんとのコラボレーションを予定。

吉原商店街を
グルメで賑わう街に

『つけナポリタン』をこ当地グルメとして富士の街に広めようと活動をしている団体『タウンマネージメント吉原』。小川和孝さんはこのプロジェクトのリーダーとして日々奮闘している。

「タウンマネージメント吉原は、まちづくり組織として再開発の研究など様々な活動をして

吉原発! 富士の B級グルメ。

「つけナポリタン」

『つけナポリタン』?
聞きなれない料理の名前だが今、密かにブームになっている。トマトソースをベースにしたスープに麺を絡めて食べる料理。もちもちとした麺がコクのあるスープとマッチしてラーメンでもナポリタンでもない濃厚でありながらあっさりとした味。この料理が今、吉原の街を中心に話題を呼んでいる。

富士TMO タウンマネージメント吉原とは
吉原地区のまちづくり組織として設立。吉原商店街振興組合の枠では出来ない活動をするために結成された組織。商店街の枠にとらわれず、吉原の街全体の活性化を目指すために活動をしている。

と鶏がらのダブルスープにパスタとラーメンのブレンド麺をつけめんにして食べる斬新なアイデアの料理で、そこから『つけナポリタン』が誕生しました。

『つけナポリタン』はトマトソースをベースに、もう一つのオリジナルスープを加えてダブルスープにする。麺をつけて食べることを定義としています。

一方、吉原商店街にある老舗の喫茶店「アドニス」。店長の市川さんは今回のご当地グルメ開発でラーメンチャンピオンの辻田氏と共に『つけナポリタン』を開発した中心人物だ。「ナポリタンをつけめん風にする、ダブルスープやブレンド

麺など、まず辻田さんの発想に驚きました。料理に対する姿勢も厳しく何度も怒られました。本場に勉強になりました。今後『つけナポリタン』が吉原と富士にもっと広がり、様々な味で楽しめるようになれば最高ですね。」

民投票によって一つを採用するといった企画です。開発された料理の一つは『つけナポリタン』もう一つは『富士味噌焼きそば』。そうして選ばれたのが『つけナポリタン』です。

現在『つけナポリタン』の加盟店を増やすために講習

会を開いています。レシピを初め定義や活動内容などを理解していただき、街の皆さんで盛り上げていきたい。年内に加盟店を30店に増やすことを目標にしており、街全体で盛ります。」

惜しくも採用とならなかった、もう一つのご当地グルメ『富士味噌焼きそば』をラーメンチャンピオンの酒井氏と共に開発した「SAJYU」の石川さんは「今回の企画に加わり、久しぶりに新鮮な気持ちになりました。地元の方以外でも

も遠い未来ではなさそうです。」

『つけナポリタン』は今後、B級グルメの認定も視野に入れている。『つけナポリタン』が富士市のご当地グルメになるのも遠い未来ではなさそうです。」



小川 和孝 おがわ かずたか

富士TMO
タウンマネージメント吉原
「つけナポリタン」プロジェクトリーダー
1951年生まれ
吉原商店街 振興組合 専務理事の肩書も持つ。ブティック「たちばなや」オーナー。ベーシックだがトレンドをふまえた商品を扱う。2人のお子さんにお孫さんが1人。12月にはもう1人お孫さんが誕生するのを楽しみにしている幸せなおじいちゃん。

小川さんは普段、ブティックオーナーとしての仕事のほかに「商店街活動」に、そして「まちづくり」にと日々奔走している。

趣味はゴルフ、トレッキングなどのアウトドアスポーツのほかに料理もするという。ほつと息つく休日には、キッチンに向かい自身の好きな料理をし、ワインを楽しむそうだ。好みの料理はミネストローネ、ラタトゥイユなどのトマトをふんだんに使った料理だとのこと。何かこれには「つけナポリタン」との因縁のようなものを感じる。

今、生活の中心は「つけナポリタン」とのこと。動き始めたプロジェクトを通して、吉原の街が真の「つけナポリタンのまち」として発展することを願って止まない。

いろんなお店のオリジナル「つけナポリタン」を紹介します

喫茶 アドニス



喫茶アドニス 吉原2丁目3-16 Tel 0545-52-0557 火曜定休 営業10:00～20:00
ラーメンチャンピオン辻田氏が開発した元祖つけナポリタン(つけ富士りたん)。トマトと鶏がらのダブルスープ。コクのあるスープとチーズに麺を絡めていただく絶品の味。

cafe MAHALO



cafe MAHALO 中央町2丁目2-16 Tel 0545-51-3730 日曜定休 営業12:00～22:00
※つけナポリタンはランチタイムのみ限定20食。 バジルソースと絡めたパスタを自家製野菜やスパムの入ったトマトソースで頂く。昔懐かしい甘めの味。

どんぶり割烹 SAJYU



SAJYU(さじゅう) 吉原2丁目6-3 Tel 0545-53-2805 第3・4日曜定休(不定休)
ランチ11:30～14:00 デイナー17:30～23:30(LO) 『富士味噌焼きそば』
鶏がらのスープを半日以上煮込み、さらにロブスターと車えびの頭を碎きダシをとったソース。海老と味噌の風味が口の中で豊かに広がる。



Trattoria KIKUCHI

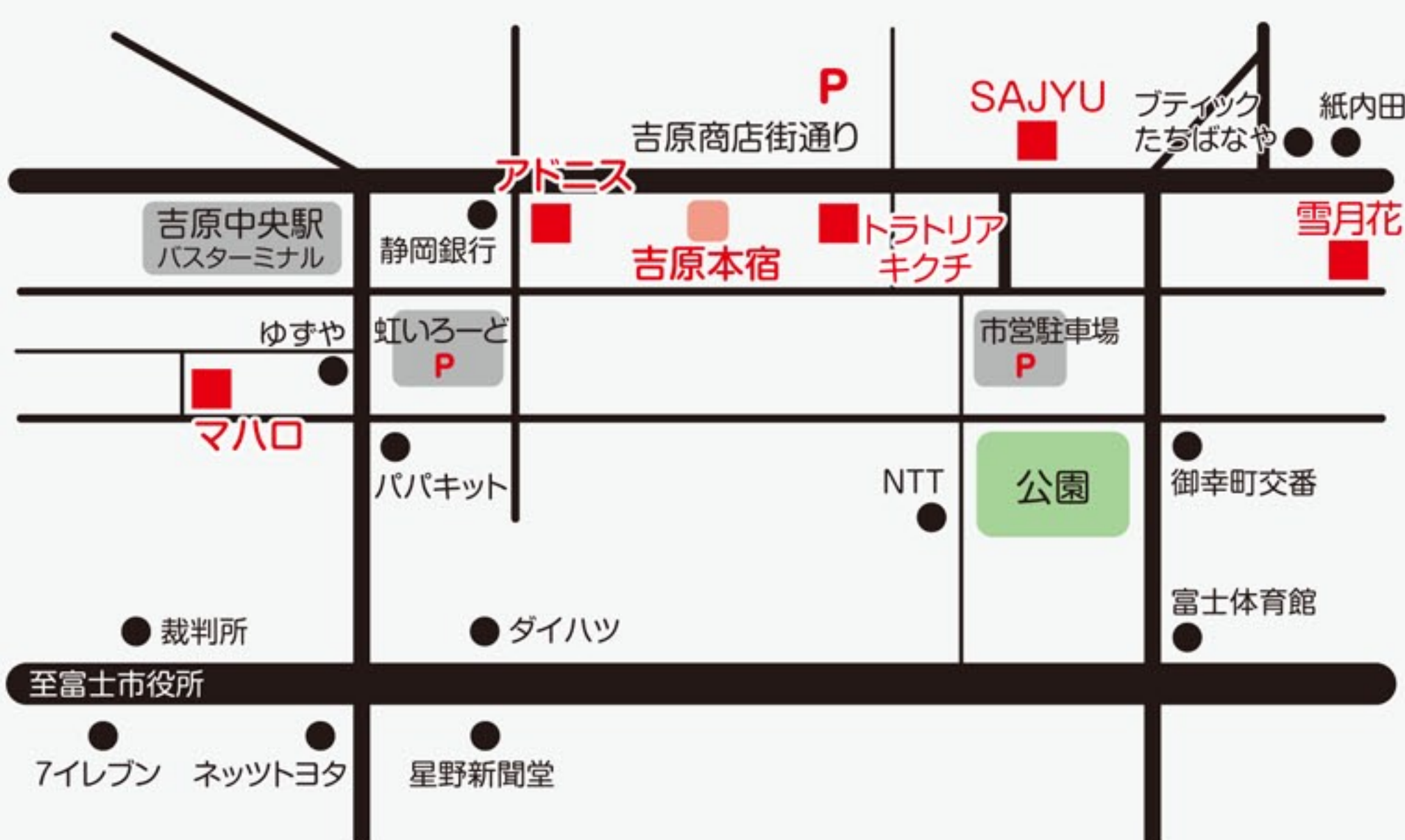
トラトリア キクチ 吉原2丁目3-24 Tel 0545-52-6212 月曜定休 ランチ11:15～14:00
ディナー17:00～22:00(日・祝21:00) スープスパゲティのスープとトマトソースのダブルスープ。トマトの酸味と野菜の甘味を味わい深くブレンドしたイタリアンならではの味。

雪月花



雪月花 吉原2丁目11-30 Tel 0545-53-7112 日曜定休 営業19:00～24:00
女将さんの創作酒肴が美味しい店。コンソメ風味でやさしい味、麺を食べ終わったらご飯を入れてリゾットとしていただく。お酒を飲んだ後にどうぞ。

吉原 新麺グルメマップ 11月末現在 参加マップ



タウンマネージメント吉原はつけナポリタンをご当地グルメとして推奨していきます!

タウンマネージメント吉原事務局

吉原本宿内 富士市吉原2丁目3番21号 TEL.0545-52-0100

<http://www.yoshiwara-honjyuku.com>

お気軽にお問い合わせください。