

旬の新鮮素材を味わう幸せ

「お食事処」で、地の食材を使った四季折々の料理を、ぜひお楽しみください。

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月



甘々娘

粒皮が柔らかく甘味が強いのが特徴で6月が旬となります。(6月 甘々娘収穫祭)



もろこし釜飯

「どっちの料理ショー」で採用された「甘〜い、甘々娘」を使った釜飯です。



しいたけ

地元JA西八代が共選した「原木しいたけ」です。



山菜

周辺の山々から、採りたての山菜は味抜群です。たらのめ・ふきのとう・わらび・こごみ・こしあぶら等



野沢菜

長野県の野沢菜に劣らない味と柔らかさが売り物、春の野沢菜です。秋作(10月)もごさいます。



桃

果樹王国、山梨ならではの産物。光センサー共選。



ぶどう

果樹王国、山梨ならではの産物。デラウェア・巨峰・ピオーネ・ロザリオピアンコ・ベリーA・甲斐路・甲州



ワイン

生産・醸造全て手作り。甲州ぶどう100%の葡萄酒。



桃パフェ

とれたての桃を使ったパフェ。

柿

刀根早生・西村早生・御所柿・次郎柿



すもも

果樹王国、山梨ならではの産物。大石・ソルダム・貴陽・太陽



大塚にんじん

普通のにんじんに比べ、ビタミンAとCの含有量がダントツに多く病気からの抵抗力をつけお肌を美しくする効果があります。(12月 大塚にんじん収穫祭)

大塚人参ドレッシング



大塚にんじん釜めし

にんじんめしをアレンジした薬効効果の高い釜めし。



さといも

のっぴいの肥沃な大地で栽培した「サトイモ」。甘くて柔らか。



お米

田植えや稲刈りなどの体験が出来ます。



いちご

あきひめ・土耕栽培の物なので味が濃く、甘味も強い。



イチゴパフェ

みたまの湯周辺で収穫した「あきひめ」です。鮮度抜群のパフェは如何ですか。

ちぢみほうれん草

冬限定の商品で、通常のほうれん草と比べて、糖度が2倍近くあるのが特徴です。



大塚ごぼう

のっぴいの肥沃な大地で栽培したごぼうは太くて柔らか。



キウイフルーツ

のっぴいの肥沃な大地で栽培し、果肉のエメラルドグリーンも艶やかで、甘みと酸味のバランスがよく美味しい「ヘイワード」、また「レインボーレッド」は糖度が高く16度から18度です。是非ご賞味下さい。

「のっぴい」とは

みたまの湯周辺の土質は「のっぴい」と呼ばれ、きめ細かく、栄養分や水分が他の土よりも多く含まれており、この肥沃な土で作られた農産物は、昔から、品質も良く、美味しいといわれています。

●市川三郷町の特産品



神明の花火大会 8月7日(花火の日)
(県下最大)

生産日本一(全国生産の50%)
花火印
和紙



生産日本一(全国生産の50%)

四尾連湖



富士八湖に数えられる四尾連湖は、県内有数の景勝地。古くは神秘麗湖と表された山上湖は今も神秘的な表情を湛え、季節の移ろいを静かに映し出しています。(10km 車で約40分)

歌舞伎文化公園

歌舞伎の名門・市川團十郎翁の地を記念して作られた公園。文化資料館を始め、ふるさと会館や民俗資料館などがあります。なお、4月下旬に牡丹祭りが開催されます。



みはらしの丘

みたまの湯
のっぴいの館