

春



採れたての山菜で
春を感じるお品書き

村のちいさな畑で育てた野菜や、
山で採れた貴重な山菜、
地元の豆腐やこんにやくなどをつかった
家庭料理で、檜原の今を感じて
味わってください。



じゃがいもアイス

夏



ひのはらの夏野菜は
からだがり元気になりますよ

檜原村 おいしさの秘密

檜原の今を感じていただけるように、
ひるげは特にこだわった定食です。



① 檜原きのこセンター

檜原村 5169
tel: 042-598-1001

標高約 850m で
マイタケを栽培



② ひのはら豆腐「ちとせ屋」

檜原村 5557 営: 9:30 ~ 17:00
tel: 042-598-0056 定休日: 火曜日

③ 特産物直売所 やまぶき屋

檜原村 847
営: 8:30 ~ 17:00 定休日: なし
tel: 042-598-0429



④ こんにやく『(株) 井上食品』

檜原村 1800
営: 8:30 ~ 17:00 定休日: なし
tel: 042-598-6068



刺身こんにやく、煮込み
用こんにやくをはじめ、
コンニャクソーメンなど
数多くの種類を製造



厳選された国産大豆と赤穂の本
にがりをういたこだわりの豆腐屋
特産品のじゃがいも(じゃがい
もアイスなど)、地酒、山野草
など、多数取り揃えています。

秋



ねっとりした里芋や舞茸で
食欲がますますアップ



豆腐はご近所の「ちとせ屋」さんに毎朝買いに。
舞茸は檜原村の10月頃の気温・湿度を保つことで、
天然ものに限りなく近い「檜原きのこセンター」の舞茸。
こんにやくは、昔ながらの造り方にこだわる
美味しい「井上食品」。
村の採れたての野菜や山菜は、
特産物直売所「やまぶき屋」で手に入ります。
お土産に、ぜひどうぞ!

冬



温かい家庭料理で
冬の味覚を召し上がれ