

FIEJA TIPS

What is Hatsu-moude? 初詣

A popular traditional practice for the New Year is Hatsu-moude. It means to pay a first visit to shrines or temples at the beginning of the new year, pray for the peace and happiness for the coming year.

初詣とは、年が明けてから初めて神社や寺院などに参拝する日本の行事です。一年の感謝を捧げたり、「一年が良い年であるように」と新年の無事と平安を祈願します。

Kunozan Toshogu shrine
久能山東照宮
[Address] 390 Negoya, Suruga-ku, Shizuoka-city
静岡市駿河区根古屋390
[Tel] +81 054-237-2438



Etiquette before you worship (Chou-zu) 手水の作法

As you enter the gate, you'll see the pavilion with a basin filled with water at the left side of the main approach. (called Chou-zu Ya) The purpose of doing Chou-zu is to purify your body and soul by rinsing hands and mouth with its water. Please enter the main shrine by following this instruction:

様門をくぐると、参道左側に手水舎があります。手水とは手と口を水で洗い清め、心身をきれいな状態にすることです。身も心も清め、清々しい気持ちでお参りください。

- 1: With your right hand, hold the ladle and fill with water, pour a little onto your left hand to purify.
- 2: Repeat the same step by holding a ladle with your left hand.
- 3: With your right hand, pour some onto the left palm to rinse your mouth. Do not drink it or touch the ladle directly with your mouth.
- 4: Pour the water onto your left palm then rinse lightly.
- 5: To purify the ladle, gently allow the remaining water to trickle down the handle while holding it vertically. Return the ladle.

A way to worship at a shrine 参拝の作法

After leaving Chou-zu, move towards the main pavilion to worship. The way of worship is Two bow, Two clap, and One bow. Please render the appreciation in front of the God.

手水舎でお清めした後は御神前(御社殿の前)へ進み、心静かにお参りしてください。参拝作法は、「二拝二拍手一拜」です。御神前では感謝の心を捧げてお参りください。

- 1: Move towards the shrine and toss a coin into the box in front of you.
- 2: Straighten your back then gently take a deep bow twice with 90 degree.
- 3: Place your palm together while lower your right hand slightly.
- 4: Open your hands widely to the shoulder, then clap twice.
- 5: Return to the straight position, then take a deep bow once to finish.

Bachelor's Degree Program



STUDY FOR FREE with a Scholarship to Shizuoka University*



Special Program for Students from India, Indonesia, Thailand and Vietnam

*The entrance examination fee, admission fee, and tuition fee for the first year are all free. There are conditions after the second year. For details, please visit the website.



Shizuoka University 836 Ohya, Suruga-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka 422-8529, Japan

<http://www.abp.icsu.shizuoka.ac.jp/>



》 about FIEJA !

"FIEJA" is a series of Japan free multilingual tabloids that give readers deep/unknown but worth-to-know tips about Japan.



Find Experiences in Japan
FIEJA.JP
Food/Shop/Experience/Special/Culture/Tips/Etc...



Japan Authentic Guide In Your Pocket That You've Always Wanted.

Run/Published By Shizuoka Editorial Production
Tel/Email To Us +81(0)543472511 /Facebook

Please Access To



運営:(株)静岡編集舎 編集長:永松典子
静岡市清水区草薙 3-11-1 TEL.054-347-2511

世界へ NIPPON を発信!

世界へ NIPPON を発信!

Find Experiences In Japan

FIEJA

フィージャ

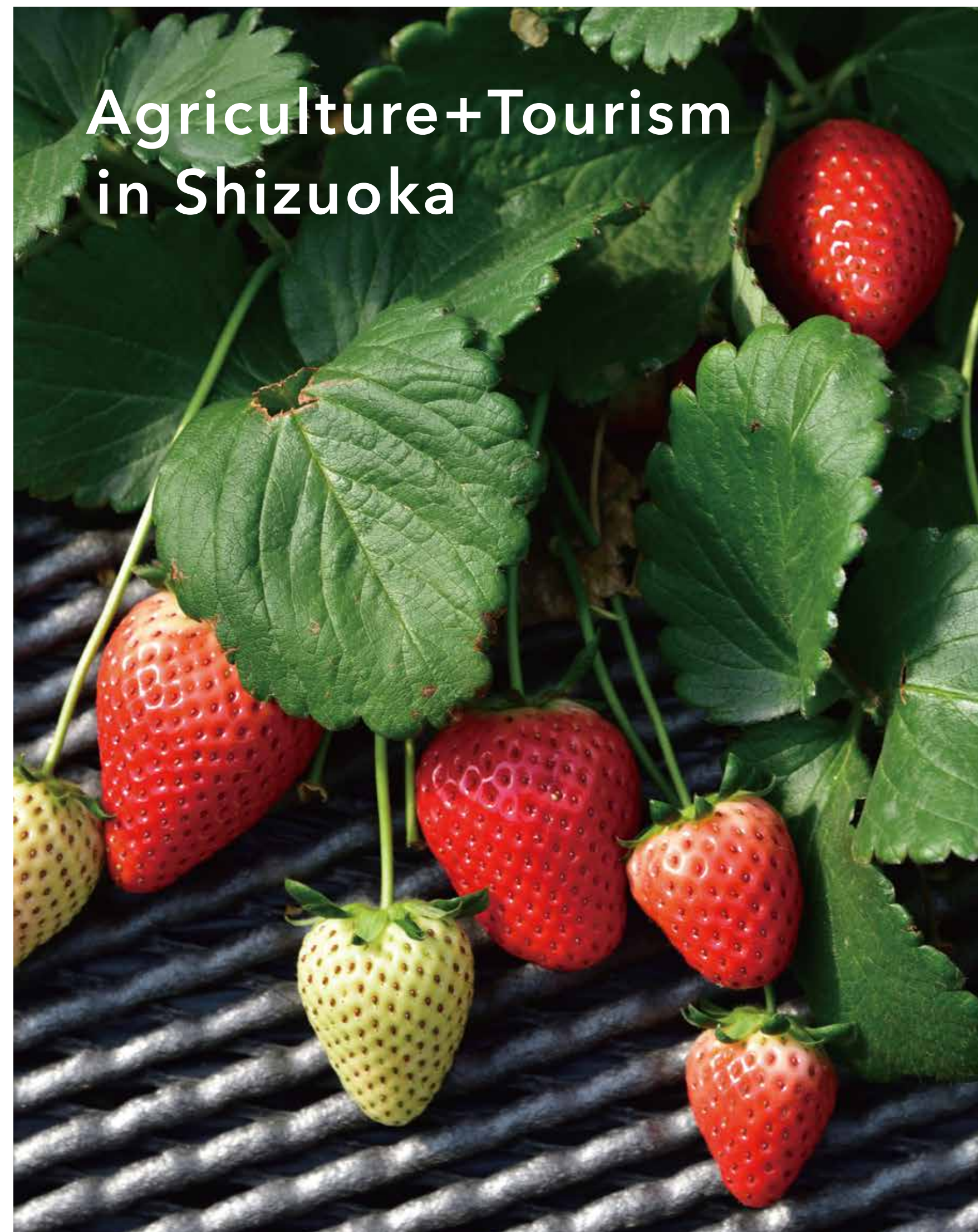
English
日本語
中文 (简体字)

VOL. 09 TAKE FREE ¥0

Contents
1. Agriculture+Tourism in Shizuoka
2. Shizuoka Agriculture Experience
3. NEW PRODUCT: Sparking Tea
4. Shizuoka City Map
5. TIPS: Hatsu-moude



FIEJA.JP



Agriculture+Tourism in Shizuoka

FIEJA

Agriculture + Tourism in Shizuoka

静岡农业体验游

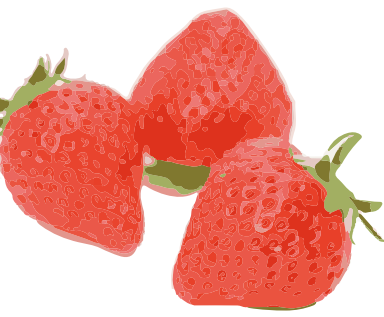
静岡の農業+観光体験を!

Thanks to the mild climate throughout the year and its fertile land, Shizuoka is rich in abundant agricultural resources. Besides green tea, there are many kinds of vegetables, fruits and rice cultivated here, and a wide range of hybrid food products have been increased. In these days, harvesting & tasting activities have become popular, further to purchasing them. Joining such activity shall make you feel the blessing of nature, incorporated with good agricultural experience!

由于温和的气候和肥沃的土壤，静岡拥有丰富的农业资源。不用说绿茶，而且这里还种有各种蔬菜、水果和米，近来杂交农产品的种类也有所增加。此外，不局限于购买，体验型活动也越来越多，能够让您重新感谢自然的恩惠。在静岡尝试一下宝贵的农业经验！

1年を通して温暖な気候であり、豊かな土壌を持つ静岡県は農産物の宝庫。特に中部エリアでは、お茶はもちろん、様々な種類の野菜や果物、お米などが育ち、多種多様な交配種も増えています。そんな静岡の農産物は食べるだけではなく、収穫体験し食すという新たな楽しみ方をされるようになってきています。体験を通して改めて自然からの恵みに感謝する。そんな農業体験をぜひ静岡で！

Strawberries 草莓 いちご



'Beni-Hoppe' (Red Cheek) is the most famous variety of Strawberry born in Shizuoka. The large, sweet and appealing-coloured strawberry has a firm texture and it also stays good. Alongside the Kuno-coastline in Shizuoka, Reflexion heat converting from piled rounded stones are used for growing Ishigaki-strawberry. Farmers offer picking experience during December and May, visitors can enjoy a variety of seasonal strawberry such as Akihime and Kaori-No strawberry.

'Beni-Hoppe' (红脸颊) 出生于静岡，是代表日本草莓中最著名的品种之一。硕大、甜美、透人的果肉质地紧实，而且保鲜时间较长。位于久能海岸的海岸线，由圆形石头堆积的石垣生成转化反射热，用它来种植石垣草莓。农家在大约12月至5月份提供采摘体验游，旅客可以品尝各种时令的草莓，例如秋姬(Aki-hime)和香野(Kaori-No)。

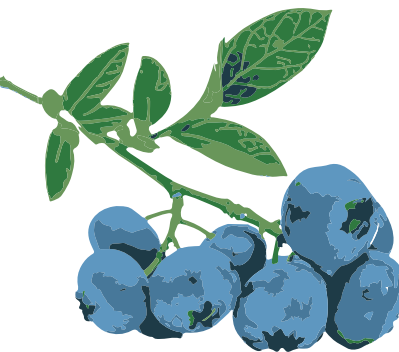
静岡県生まれの静岡を代表するイチゴ品種「紅ほっぺ」は、大粒で甘く、色がよくて日持ちがし、果肉が詰まっています。静岡市の久能海岸沿いには、玉石を積み上げ、その放射熱を利用して栽培される石垣いちごの農家が、12月～5月あたりまでいちご狩り体験を実施。紅ほっぺをはじめ、童姫やかおり野など数種類のいちごを時期によって楽しむことができます。

Blueberries 蓝莓 ブルーベリー

Blueberry in Hamamatsu is recognized for its good quality and the early delivery in spring, due to its green-house cultivation that produces 3 months earlier than other regions. Besides this highly-reputed Hamamatsu blueberry, its cultivation covers both east and west parts of Shizuoka prefecture. Enjoy picking fresh blueberry for yourself!

浜松市の蓝莓以其优质的品质和春季早交货而闻名，这是因为其温室栽培比其他地区早了三个月。除了这种广受赞誉的滨松蓝莓外，它的种植范围还涵盖静岡县的东部和西部。享受自己采摘新鲜蓝莓的乐趣！

ハウス栽培により、全国の産地より3ヶ月早い春から出荷されるブルーベリーで、品質も高く、市場から高い評価を得ている浜松ブルーベリーをはじめ、県内には西部から東部までブルーベリーの栽培もされています。新鮮なブルーベリーをそのまま収穫していただくことができます。



Oranges 橘子 みかん

Mikkabi-Aoshima Mikan in Hamamatsu, Jutaro Premium Gold in Numazu, and Suruga-Elegant, Harumi, Konta in the central area ... so many kinds of tangerine (Mikan) are cultivated within Shizuoka prefecture itself, and its harvest season stretches from autumn to spring.

Suruga Elegant has a signature for its skin's smoothness, well-balanced refreshing sweetness and mild aroma. It also contains high sugar level that dominates acidity very early. Born in Shimizu, sweet Konta is a kumquat that can be eaten as a whole. For its juiciness, Harumi gives a taste of early spring, and the texture is very crunchy. You can also enjoy the picking of those varieties of tangerines in Shizuoka.

浜松市の[三ヶ日-青島橘子]、沼津市の[寿太郎特金牌]、和中部地区の[駿河Elegant]、[Harumi]、[Konta]等...仅在静岡县就种植了多种橘子(Mikan)，其收获季节从秋季一直延伸到春季。骏河Elegant以其皮肤的光滑度、均衡的清新甜味和温和的香气而著称。他还有高糖含量，酸度减少得快。甜甜的Konta金桔是生于清水区，可直接食用。由于其多汁，Harumi给人一种早春的味道，并且质地非常松脆。您还可以享受这些品种橘子的采摘。



Farmers' café Green ∞ Cafe

农家直营 Green ∞ Cafe
農家直営のグリーンエイトカフェ

Eight tea farmers in Ryogouchi jointly established Green Eight. This farmers' café is adjacent to their tea processing plant in Wadashima in Shimizu to promote tea and Ryogouchi. Enjoy flavory Japanese black tea in the woody warm atmosphere.

位于两河内(Ryo-gouchi)地区。Green Eight是一家由八家制茶农家共同设立的咖啡馆。为了介绍两河内和这区生产的绿茶魅力、咖啡馆地址就在制茶工厂的隔壁。在由木材修饰形成的温馨气氛下，享用着香味扑鼻的自制和红茶。

両河内のお茶農家8軒が集まって立ち上げたグリーンエイト。両河内のお茶と土地の魅力より多くの人にしてみたいと、お茶工場の隣にカフェをオープン。木の温もりを感じる空間で、香り高い和紅茶をスイーツと一緒に味わって。

Green Eight Cafe
グリーンエイトカフェ

[ADDRESS] 349-4 Wadashima, Shimizu-ku, Shizuoka-city 静岡市清水区和田島349-4 [TEL] 054-359-2203 [URL] https://green-8.com/

website fieja.jp

Free-flow ISHIGAKI Strawberry Picking at KUNOU coastline!

久能海岸沿岸の石垣新鮮草莓可以随时吃!
久能海岸沿いの石垣イチゴが食べ放題!

Had been appointed as a purveyor to the Imperial Household, this over 100 years-old strawberry farm is inviting your visit to offer the juicy ripped, sweet strawberry for "all -you- can- eat" service with no limited time!

这家是创业100多年的老字号草莓采摘园。曾被选为向皇室奉献草莓的名誉，在无限时间内请尽情享受成熟的甘甜草莓。

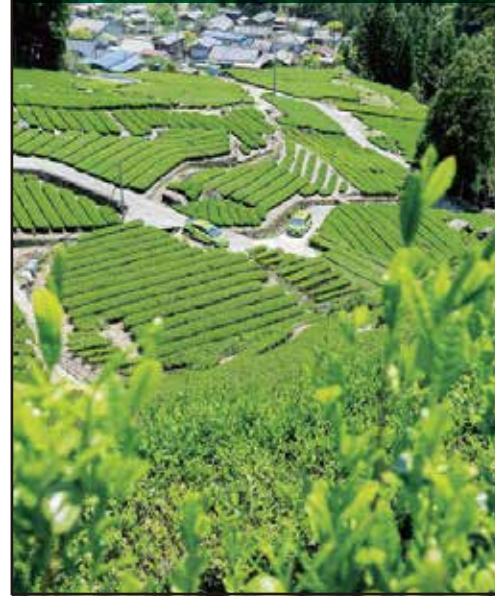
創業100年を超えた老舗のイチゴ狩り農園。献上苺にも選ばれた実績を持つ、成熟した甘あ〜いイチゴを時間無制限の食べ放題で存分に楽しむことができます。

Strawberry Field ストロベリーフィールド

[ADDRESS] 259 Zo, Shimizu-ku, Shizuoka-city 静岡市清水区259 [TEL] 1000-1500 [CLOSED] Please check our website for more details. [TEL] +81 050-3606-2871

website fieja.jp

Shizuoka Tea Tourism Desk



Even if you would like to enjoy tea-picking or find new tourism in green tea yet have no idea where to begin, please don't worry. Here some offers from us. We would arrange everything for your green tea tourism out of the 18 experiences. Providing Tea Taxi and interpreter is available as well.

【想体验一下绿茶游，到底有什么样的内容?】【想知道跟多的绿茶品尝方式。。。】请随意联系我们。从静岡市内共 18 所绿茶体验地选择中，我们为您介绍最适合的体验项目之后，和对方详细联络而安排体验行程等。我们还为您安排专门的「绿茶的士」以及翻译人

「お茶体験をしてみたいけど、どんなものがあるの?」「新しいお茶の楽しみ方を知りたい!」など、お気軽にご相談ください。静岡市内の全18か所の体験先の中から、ご希望に沿った体験メニューを紹介し、体験先との日程調整等を行います。お茶タクシーや通訳の手配もお任せください。

Shizuoka Tea Tourism Desk (SURUGA Marketing & Tourism Bureau)

静岡市绿茶旅游咨询处 (骏河区企划观光局)

しずおか茶巡りデスク(するが企画観光局)

[OPEN] 8:30-17:15 (Except weekends and holidays) [TEL] +81 (0) 54-204-0700
[営業時間] 8:30-17:15 (除了周末、节日) 电话 +81 (0) 54-204-0700
[開設時間] 8:30-17:15 (土日祝は除く)

https://www.ochanomachi-shizuokashi.jp/tourism/chameguridesk/



web-site



FIEJA

Green Tea 绿茶 緑茶

Shizuoka's green tea cultivation is said to have originated in 1244, when the national master of buddhism Shoichi-Kokushi obtained the green tea seeds from Song dynasty (China) and planted in Ashikubo area in Shizuoka.

Shizuoka Prefecture universally renowned for its beauty is blessed with a splendid nature and great climate. Shizuoka's geographic location and climate make it an ideal place for tea cultivation, as it lies between high mountains and vast ocean. Shizuoka is celebrated as one of the major tea production areas in Japan. Throughout the prefecture tea is grown on mountains, hills and flatlands. The whole land is so vast that each region can boast a tea with its own distinct character because of its different climate and particular soil and exposure. In Kakegawa, Kikugawa, Shimada, Makinohara, and Kawane-honcho, Shizuoka's specialty tea has been produced using a unique traditional tea cultivating method called the "Chagusaba method".

静岡の茶据说始于1244年，当时聖一国師从宋代的中国带回其种子，并在静岡市足久保区进行了种植。由于静岡拥有得天独厚的海洋和山脉，丰富的自然风光和气候，在日本被称为主要的茶叶生产区之一。由于东西西北的广阔静岡县里的山区，高原，平地等各有温差和特色风土，它的生态给予多种多样的味道。县内的四市一町(掛川市、菊川市、島田市、牧之原市、川根本町)独自采用着传统耕作方式(名称：茶草場農法)来栽培特产的绿茶。这个「茶草場農法」已经被FAO(国联食料农业组织)认证为世界农业遗产。

静岡のお茶は、1244年、聖一國師(しょういちくし)が宋よりお茶の種子を持ち帰り、静岡市の足久保に植えたのが始まりと言われています。海と山、豊かな自然、気候に恵まれた静岡はお茶の一大産地として日本でも名が知られています。東西南北に長い静岡県では、中山間地や台地、平地など、それぞれの地域の寒暖差、風土によってお茶の特徴も異なり、多様な味を楽しむことができます。静岡県の掛川市、菊川市、島田市、牧之原市、川根本町の4市1町では、特産品であるお茶を「茶草場(ちゃくさば)農法」と呼ばれる独自の伝統農法で栽培。この「静岡の茶草場農法」がFAO(国連食料農業機関)により世界農業遺産に認定されています。



Greetings from tea plantation in Nihon-Daira!

由日本平的茶园、为您真心实意服务
日本平的茶畑からまごころ込めて

Here in Shizuoka, a renowned popular venue as the cultivation of green tea factory visiting, this is the good chance to meet with the farmer and enjoy close communication in a countryside. Isn't it a prestigious way to discover the world of green tea while overlooking Mt. Fuji from the best scenic viewpoint?

声誉茶叶的产地静岡县，在这里您可以尝试静岡特色的正宗绿茶工厂参观，同时可以和制茶农家亲密交流，体验「乡村游」。在此眺望富士山的绝佳位置，试一试观视绿茶的世界吗? 请3日之前预定

お茶の名産地、静岡ならではの本場のお茶工場見学や農家さんとの直接交流を楽しめる「富士山体験」。富士山を望む絶好のロケーションで「お茶の世界を覗いてみませんか?」※予約は1日前までにお願います。

Maruichi Mizuno-Tea Company

[ADDRESS] 362 Uozaka, Shimizu-ku, Shizuoka-city, Shizuoka 静岡市清水区有馬362 [LOCATION] Right opposite of Comeda Coffee コマドコーヒー直向か [TEL] 1000-1600 [Shop] 9:00-17:30 [CLOSE] Sunday, Year-end & New Year Holiday. Please contact for more details [TEL] +81 054-345-4662

マルイチ水野製茶

website fieja.jp

The oldest WASABI farm in Japan MONZEN WASABI

日本最有历史的芥末农场 芥末「門前」日本で一番古い歴史あるわさび農家「わさびの門前」

Utogi is the origin of Wasabi cultivation and is located on the 800m-above the sea level in Shizuoka city. This family-owned Wasabi farmer has kept its history up to the current 17th generation since 400 years ago.

这是日本最早期的生产芥末农场，在海拔800米的静岡市有东木地区一向保护着自家芥末园地，代代相传400年，至今第17代。

わさび発祥の地、標高800mに位置する静岡市有東木(うとうぎ)で約400年17代にわたりわさび田を守り続けてきた日本最古のわさび農家ここに。

Wasabi no Monzen わさびの門前

[ADDRESS] 691 Utogi, Aoi-ku, Shizuoka-city, Shizuoka 静岡市葵区有東木691 [TEL] 8:00-17:00 [CLOSE] Sunday, Holiday [TEL] +81 054-298-2121

website fieja.jp



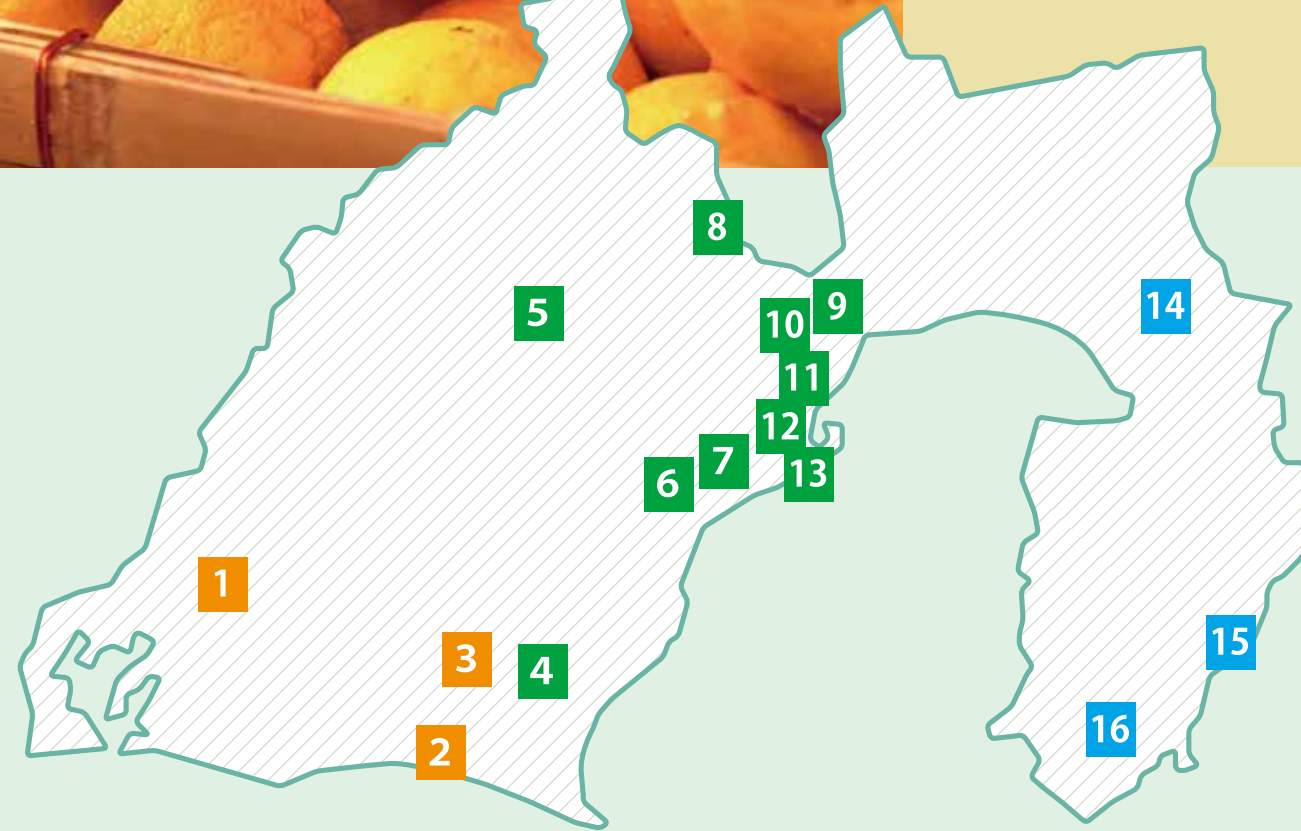
Shizuoka Agriculture Experience

与金枪鱼共同发展的城市 静岡県内には体験できるスポットがたくさん!

Shizuoka is blessed with nature environment and harvest attractively, and is easy to find rural landscape called 'satoyama'. Experience in satoyama will provide you various discovery such as; stay in farmer's house, freshly-harvested local vegetables, and even cooking them. Please indulge yourself in a calming moment, while feeling the warm hospitality of local people and preciousness of nature.

静岡拥有得天独厚的自然环境和迷人的收获,并且容易找到称为'里山(satoyama)'的乡村景观。里山的体验将为您提供各种发现,例如:住宿农家的房子,采摘新鲜的当地蔬菜,甚至拿它们来烹调。请在一个平静的时刻里沉迷自己,感受当地人们的热情款待和自然的恩惠。

豊かな自然と食材に恵まれた静岡県には、今でも多くの里山が残っています。静岡ならではの農作物の収穫、農家に宿泊する農泊、農園の採れたて新鮮な食材を使ったお料理など、日頃の生活とは異なった感動体験がたくさん待っています!様々な経験とおして、自然の大切さ、人間のあたたかさ、ゆっくりと流れる時間を過ごしてみてください。



WEST

1 Hamamatsu Fruit Park

はままつフルーツパーク時之栖 Strawberry, etc.

Surrounded by beautiful nature, enjoy fruit picking experience in a massive size of field that is as big as 9 times of Tokyo Dome.

東京ドーム9個分の敷地に栽培されたフルーツの収穫体験、大自然に包まれた農業公園で楽しめます。

263-1 Miyakoda-cho, Kita-ku, Hamamatsu-city
浜松市北区都田町 4263-1
TEL +81 053-428-5211



2 Akazukin Farm

赤ずきんちゃんのおもしろ農園 Strawberry

An amusement farm where visitors can experience seasonal harvest picking such as strawberry, melon, watermelon, sweet potatoes etc.

イチゴをはじめ、メロンやスイカ、さつまいもなどの味覚狩りが体験できる"おもしろ農園"。

1456-320 Obuchi, Kakegawa-city
掛川市大淵 1456-320
TEL +81 0537-48-4158



3 Kiwi Fruit Country Japan

キウイフルーツ・カントリー JAPAN Kiwi fruit

An eye-opening discovery of various kinds of rare kiwi fruits: it is the biggest Kiwi fruit farm in Japan. Activity is available until January.

日本最大のキウイ農園、世界で珍しい品種がたくさん!キウイ収穫体験は1月まで。

2040 Kamiuchida, Kakegawa-city
掛川市上内田 2040
TEL +81 0537-22-6543



CENTRAL

4 Grinpia Makinohara

牧之原グリンピア Green tea

Managed by tea wholesaler Kisaku-en, this tourism attraction about green-tea offers visitors fantastic experience among a vast plantation field!

茶問屋の喜作園が運営しているお茶の観光施設。広がる大茶園でとことんお茶を堪能しましょう!

1151 Nishihagima, Makinohara-city
牧之原市西萩間 1151
TEL +81 0548-27-2995



5 Vegan Restaurant açai

玄米彩食 あさみ Farm-inn

Vegan restaurant using vegetable-based ingredients only and all dishes are simply gentle to the body. Reservation required.

ヴィーガン料理の食堂をメインにした古民家のお宿。植物性の材料だけで作るカラダに優しい料理。*完全予約制

276-1 Kuwanoyama, Kawane-honcho, Haibara-gun,
榛原郡川根本町桑野山 276-1
TEL +81 0547-59-2308



6 Farm Cafe Jaboticaba

農園カフェ Cafe Jaboticaba Jaboticaba

A unique 'Jaboticaba fruit' cafe owned by a farm. Please contact in advance for the picking reservation.

ちょっと変わった果物"ジャボチカバ"の農園カフェ。摘み取り体験は事前にお問い合わせください。

6253-3 Mariko, Suruga-ku, Shizuoka-city
静岡市駿河区丸子 6253-3
TEL +81 090-7605-3491



EAST

14 Izu Fruit Park

伊豆フルーツパーク Strawberry, etc.

Seasonal fruits such as strawberry picking are offered throughout the year. Factory visiting service and local special products are also available.

いちご狩りをはじめ、1年中季節のフルーツ狩りが楽しめる複合施設。工場見学、名産品の販売も行っていきます。

181-1 Tsukahara Shinden, Mishima-city
三島市塚原新田 181-1
TEL +81 0559-71-1151



7 Leaf Paradise

リーフパラダイス Green tea

Green tea cafe serves you an authentic quality of Shizuoka tea. Enjoy special moment with original sweets.

静岡の本格茶葉を使用した美味しいお茶で感動体験!お茶に合うスイーツもあります。

1-2-8 Komagatadori, Aoi-ku, Shizuoka-city
静岡市葵区駒形通 1-2-8
TEL +81 090-1750-4766



8 Wasabi no Monzen

わさびの門前 Wasabi

Oldest wasabi farm in Japan is located here in Uto-gi, Shizuoka city. Visiting this origin of wasabi will be definitely a highlight of your plan.

わさび発祥の地、静岡市有東木にある日本で一番古いわさび農家。本場の真実が味わえます。

691 Utogi, Aoi-ku, Shizuoka-city
静岡市葵区有東木 691
TEL +81 054-298-2121



9 Nukumorien Yururi

農家民宿めくもり園ゆるり Farm-inn

A family-owned farm guesthouse offers warm hospitality and green tea picking experience and a cooking of Konnyaku (hard jelly made from konjac starch).

暖かいご夫婦が迎える農家民宿。お茶摘みやコンニャク作りが体験できます。

2758 Kogouchi, Shimizu-ku, Shizuoka-city
静岡市清水区小河内2758
TEL +81 054-393-2326



10 Green8 Cafe

グリーンエイトカフェ Green tea cafe

A cafe opened by local green tea farmers in Ryo-Gouchi, famously known as the origin of green tea. Please make yourself at home in the homeland of tea.

お茶の名産地「両河内」にあるお茶農家直営のカフェ。お茶の里でゆっくりとお過ごし下さい。

349-4 Wadashima, Shimizu-ku, Shizuoka-city
静岡市清水区和田島 349-4
TEL +81 054-395-2203



15 Farm Futatsubori

収穫体験農園 ふたつぼり Mandarin orange

Amazing chance to try on various kinds of orange, for example, tangerine, Ponkan orange, New summer orange... all free flow!

みかん、ぼんかん、ニューサマーなど様々な人気品種のオレンジがどれも嬉しい食べ放題です!

1813-1 Inatori, Higashiizu-cho, Kamo-gun
賀茂郡東伊豆町稲取 1813-1
TEL +81 0557-95-2747



11 Kirari Shimizu JA Shimizu

キラリしみず JAしみず Mandarin orange

An antenna shop of Shimizu ward displaying all speciality of Shimizu ward, including top class products & seafood.

清水産農産物の最高級品をはじめ、地元清水の海産品や名産品が集まるアンテナショップです。

3313-1 Ihara-cho, Shimizu-ku, Shizuoka-city
静岡市清水区庵原町 3313-1
TEL +81 054-365-1600



12 Maruichi Mizuno-Tea Company

マルイチ水野製茶 Green tea

Breathtaking view of Mt. Fuji and vast green tea field will add a photogenic chance to your experience of tea-picking and factory tour.

富士山を望む絶好のロケーションで、お茶摘み体験!工場見学、お茶の飲み比べなどが楽しめます。

362 Utozaka, Shimizu-ku, Shizuoka-city
静岡市清水区有東坂 362
TEL +81 054-345-4662



13 Strawberry Field

ストロベリーフィールド Strawberry

Free-flow picking experience of sweet Ishigaki strawberry is offered by the farm of over 100 years of history.

創業100年を超えた老舗のイチゴ狩り農園。あま〜い石垣イチゴが食べ放題です。

259 Zo, Shimizu-ku, Shizuoka-city
静岡市清水区増地 259
TEL +81 050-3606-2871



16 Ichijo Takenoko Mura

一条竹の子村 Shiitake mushroom

Izu area is famously known as the land of thick, juicy Shiitake mushroom. Please call for an advance booking for the picking experience.

肉厚でジューシーな、伊豆の名産しいたけ狩りが楽しめます。事前の予約制となっています。

717 Ichijo, Minamizu-cho, Kamo-gun
賀茂郡南伊豆町一條 717
TEL +81 0558-62-1583



Sending out Shizuoka Tea to the world: Great Shizuoka tea is awaiting for you!
静岡緑茶走向世界。这里有美味的静岡茶。静岡のお茶を世界に、おいしい静岡茶がここにあります。

Shizuoka produces various breed of green tea. With a menu of original sweets selection, guest can enjoy having green tea which is prepared carefully by a teapot.

静岡种植了各种各样的绿茶品种,在 Leaf Paradise 客人品尝用意冲泡的本地绿茶。除了绿茶之外,还提供与茶搭配美味甜点类。

静岡ではさまざまなお茶の品種が栽培されており、Leaf Paradiseでは急須で丁寧に淹れたお茶をお楽しみいただけます。お茶に合うスイーツもご用意しております。

Leaf Paradise リーフパラダイス
[ADDRESS] 1-2-8 Komagatadori, Aoi-ku, Shizuoka-city, Shizuoka 静岡市葵区駒形通1-2-8 [TEL] 110-018-30 [E-mail] info@leaf-paradise2018.com
website fieja.jp

An Enjoyable FARM with Seasonal Harvest Delight
好好享受季节最佳的收获 旬の味覚が一年中楽しめる"おもしろ農園"

A farm with a great variety of seasonal local harvest such as strawberry, melon, watermelon, sweet potato welcomes you for hand-picking experience throughout the year. Enjoy the appealing experience that will definitely make your day unforgettable.

小红帽娱乐农产 好好享受季节最佳的收获 草莓, 甜瓜, 西瓜, 番薯, 甘薯。。。在这个农场, 每季节有不同的收获, 让您体验摘各种水果或蔬菜。请来看, 摸一摸, 尝一尝! 难忘的感动体验机会就在这里等着您。

イチゴをはじめ、メロンやスイカ、さつまいもなど、各種の味覚狩りが一年中楽しめる農園。来て見て触れて味わって、ここできれい出来な感動体験が待っています。

Akazukin Farm
[ADDRESS] 1456-320 Obuchi, Kakegawa-city, Shizuoka 掛川市大淵1456-320 [TEL] 830-1800 [TEL] +81 0537-48-4158
赤ずきんちゃんのおもしろ農園
website fieja.jp

Regional Revitalization Department Initiatives 地方創生部 取り組み
The Shizuoka Bank Regional revitalization Department promotes projects to create the future of the region. Our prime agendas are: Tourism, Agriculture, and Human resource development.
静岡銀行 地方創生部では、「観光・農業・人材育成」を主軸として、地域の未来を創造するプロジェクトを推進しています。

Future creation project
未来創造プロジェクト

Fuji-Hakone-Izu sightseeing map
富士・箱根・伊豆 観光地図

For local children, we are conducting a program to foster the love for their hometown by discovering the charm of the land they live. 地域の子供たちを対象に、自分たちの暮らす土地の魅力を知ることと郷土愛を育むプログラムを行っています。

We are making efforts to revitalize a tourism by creating tourism maps of Fuji, Hakone, Izu area. 富士・箱根・伊豆 地域の観光地図作成など、観光活性化の取り組みを行っています。

FIEJA NEW PRODUCT

Shizuoka's sensational Sparkling Tea, a new release by Benefitea®

静岡茶から生まれた新感覚スパークリングティ



Benefitea®スパークリングティ
Benefitea® 气泡绿茶



- 01 深蒸し茶スパークリングティ(牧之原市 高柳製茶株式会社)
- 03 ほうじ茶スパークリングティ(静岡市 丸島製茶株式会社)
- 428 焼製紅茶スパークリングティ(島田市 カネロク園茶業株式会社)
- 無ナンバー サンルージュ茶スパークリングティ(島田市 カネス製茶株式会社)
- 421 べにふうき紅茶スパークリングティ

330ml ¥1,080 (税込)
01 深蒸し茶气泡水 (使用 牧之原市 高柳製茶茶葉)
03 ほうじ茶气泡水 (使用 静岡市 丸島製茶茶葉)
428 深蒸し茶气泡水 (使用 島田市 カネロク園茶葉)
無ナンバー 紅茶气泡水 (島田市 KANES 製茶茶葉)
421 紅富貴紅茶气泡水

Benefitea株式会社
Benefitea股份公司
[Address]2-11-9 Kasuga, Aoi-ku, Shizuoka-city
静岡県静岡市葵区春日2-11-9
静岡市静岡市葵区春日 2-11-9
TEL +81 050-3478-5121

A new release by Benefitea®, this sensational sparkling tea 'bottled like our familiar 'beer' is definitely non-alcohol. It pairs perfectly not only with your meal, but also stands as unique souvenir of Shizuoka while changing our common image of 'O-Cha'. Cold extraction process that resulted in concentrating the extract of original green tea from several origin in Shizuoka such as Makinoha-ra, Shizuoka, Shimada, The extracts are then blended with soda into the adequate balance so that the soothing sense of beer remains, while signature 4-different flavors (Deep-steamed green / Brown-roasted / Smoked black / Beni-Fu-ki breed black) keeps each characteristic aroma and taste in good harmony.

Giving an additional value onto each unique type of Shizuoka tea, this 'new generation of tea' has become a favorite topic. They will continue their product development in allied with different local tea farmers and manufacturers to expand the business opportunity of Shizuoka's green tea.

Benefitea®がプロデュースする、まるでビールのようなボトルに入った新感覚のお茶「スパークリングティ」はもちろんノンアルコール。食事と一緒に楽しんだり、静岡のお土産にしたり、これまでのお茶の印象を変えてくれます。牧之原市や静岡市、島田市など、静岡県各地の茶葉をコールドエクストラクション製法®という茶葉原料本来の成分を凝縮したエキスを抽出する方法でお茶エキスをつくり、程よいバランスで炭酸とブレンド。深蒸し茶やほうじ茶、焼製紅茶、べにふうき茶など、それぞれの味わいと香りを残しながら、のどごしはまるでビールのような感覚を楽しむことができます。静岡各地のお茶に付加価値をつけて、新世代の飲み物として話題に。これから様々な茶農家や製茶会社と連携し、静岡茶の可能性を上げてくれます。

Benefitea®の新产品、这种大家熟悉的“啤酒”一样瓶装起泡茶，绝对是不含酒精的。它们不仅可以与您的餐点完美搭配，而且可以作为静岡独特的纪念品。同时，它会改变我们对绿茶的通常概念。经过冷压取出过程(独自开发技术)著名绿茶生产区(牧之原市、静岡市、島田市)的绿茶成分被抽成浓缩液，和汽水精致配合成饮料。四种口味(深蒸茶、烘培绿茶、深蒸茶、烘培绿茶)十分保持着每种香味，但其口感像啤酒般爽口。这“新一代茶”为每茶叶品种赋予了额外的价值，已成为热门话题。公司打算继续和很多茶园和制造商热心开发新产品，以扩大静岡绿茶的商机。



Irresistible Sushi selection [IRIFUNE SUSHI]

入船鮨 (寿司)位于S-Pulse Dream Plaza里的“寿司横丁”(寿司一条街)，絶品ネタづくし「入船鮨」

Located at Shimizu Sushi-Food Court in S-Plus Dream Plaza, it is a promising place where guest will be pleased by delicious Sushi and Japanese cuisine. The generous selection of established quality taste and other "a la carte" dishes are also served.

Best recommended dish [Seasonal Offer] which consists of gorgeously assorted selection of seasonal Sashimi. Please enjoy the freshest Sashimi grade as well as its delicate decoration served on each plate ... do not miss this experience!

Another highlight of this restaurant is its wide selection of Sake. The manager Mr. Kawanabe who holds a title of Sake Quality Connoisseur and the International Sake Sommelier, recommends guests to experience the paring of even Shochu (焼酎) and wine with Sushi in addition to Sake. The spirit of satisfying guests at the best possible level, is the key of success that this restaurant has long been beloved by people. Come and indulge yourself with a marriage of artisan's handmade sushi with their selected beverage.



*Seasonal selection of assorted Sashimi (extra special) ¥5,000 (tax excluded) includes: lobster from Ise-Bay, Tuna (Chu-toro), snow crab (今が旬の刺身盛り合わせ 特上盛り ¥5,000円(税別) 伊勢エビ、中トロ、スワイガニ 本季節の生魚片拼盘 ¥5,000 円(不含税) ... 小龙虾、中肥金枪鱼、石蟹

エスハルストリームプラザの清水すし横丁で、和気あいあいと会話を楽しみながら、おいしい鮨と豊富な和食料理が味わえる「入船鮨」。本格的な老舗の味と単品の和食料理を豊富に取り揃えています。今が旬の刺身を贅沢に盛り合わせた一押しメニュー「季節のおすすめ」は、鮮度抜群の刺身はもちろん、繊細な心配りとともに創りあげる鮮やかな盛り付けにも注目です。目で見て、舌で味わって!

入船鮨での楽しみは、お酒の種類が充実していることも魅力です。日本酒品質鑑定士ときき酒師、さらにソムリエの資格を持っている川邊店長は、「鮨を楽しむながら、日本酒に限らず、焼酎やワインとのマリアージュも体験してほしい」と、お酒へのこだわりも人一倍。いかにお客さまに楽しんでいただくかを常に考える姿勢は、入船鮨がお客様から長く愛されている理由のひとつ。職人が握る鮨と日本酒、ワインとのマリアージュを心満たされるまでゆっくりとお楽しみください。

是一家有让人静下心来的人气，您可以享用美味的寿司和日本料理。品种丰富的地道料理和小吃都演出着历史悠久的传统日本料理的风格。例如“本季推荐”，是每季精选的生鱼片拼盘，以其新鲜度和精心布置的精致菜而引人注目。请享用“诱人”功夫而正宗美味!

另外，入船寿司的乐趣还在于其丰富的酒类。川邊店理(持有清酒品质鉴定师、酿酒师、侍酒师资格)说“我不仅推荐客人体验日本清酒，也想建议品尝日本烧酒和葡萄酒”。可想而知他对酒类的热情。为获得客户的满足，这家不断地追求高水平的烹调技术。这是毫无疑问，他们一直保持着大家的喜爱和欢迎的原因。请来享用寿司和清酒、葡萄酒的完美搭配。

Irifune Sushi
S-Plus Dream Plaza 入船鮨

[Address]IF Shimizu Sushi Bntem 13-15 Irifuneho, Shimizu-ku, Shizuoka-city
静岡市清水区入船町13-15 清水すし横丁 (Open) 11:00-20:00(0.20:00)
[Close] Wednesday [Tel] 054-395-8551 [E-money 電子マネー] ID / WAON / Apple Pay / 楽天ペイ / manaco / Google Pay / ALIPAY [Credit card クレジットカード]
VISA MASTER / JCB / AMEX / 日通連 / 銀聯 [URL] http://irifunesushi.net/
[Instagram ID] irifunesushi



*Most popular! Best selection of Tuna ¥3,000 (tax excluded) 一番人気! 本選 金槍魚 拼盘 ¥3,000 円(不含税)



*Sake selection recommended for Sushi "Ga Ryu-bai" ¥1,200 (180 ml) "Dassai" ¥2,000 (180 ml) "Hatsukame" ¥2,800 (180 ml) 刺身やお鮨に合う日本酒 高級梅 1G 1,200 円・楽登 1G 2,000 円・初亀 1G 2,800 円 和生魚片 / 寿司前好的清酒 鮎梅 1,200 円 / 茶 (180ml) 樂登 2,000 円 / 茶 (180ml) 初亀 2,800 円 / 茶 (180ml)

FIEJA Shizuoka-city Center facilities

- | | | | |
|---|---|---|--|
| Cuisine
グルメ | 19 OCODEMON
オコデモン | 5 12 - Twelve
12・トゥエルブ | 11 Business Ryokan Shiragiku
白菊旅館 |
| 1 Nihonshu-sakaba MANSOUYA
日本酒酒場 萬惣屋 | 20 Caffè Bar ROSSI
カフェパルロッジ | 6 AOI BREWING cafe
アオイブリューイングカフェ | 12 Business Hotel Sunpu
ビジネスホテル 駿府 |
| 2 Nasunohana Muan
茄子の花 萬庵 | 21 FIESTA GARCIA
フィエスタ ガルシア | 7 GROW STOCK
グローストック | 13 HOTEL CENTURY SHIZUOKA
ホテルセンチュリー静岡 |
| 3 Nihon ryori SHIKI
中島屋グランドホテル 日本料理 四季 | 22 SPICE CAFÉ modhaju
モダージュ | Complex
複合施設 | 14 Shizuoka Town Hotel
静岡タウンホテル |
| 4 Jissenkazen Shizuoka
十千花前静岡 | 23 Namimo(Shizuoka Honten)
波の 静岡中央本店 | 1 EZAKI SOZOSYA KINEMAKAN
キネマ館 | 15 Shizuoka Daiichi Hotel
静岡第一ホテル |
| 5 Kakuyabessho
覚弥別荘 | 24 Budo no oka Cenova
ぶどうの丘 セノバ | Museum, Exhibition
美術館、展示 | 16 HOTEL DORF SHIZUOKA
ホテルドルフ静岡 |
| 6 Teuchi-Soba TAGATA
手打ち蕎麦 たがた | 25 Omatcha Kondo
お抹茶 こんどう | 1 the center for creative communications(CCC)
静岡市文化・クリエイティブ産業振興センター(CCC) | 17 Nakajimaya Grand Hotel
中島屋グランドホテル |
| 7 Izakaya OIKAWA
居酒屋 おい川 | 26 ATO
ワインバー アト | 2 Aoi Tower SHIZUOKA CITY MUSEUM OF ART
葵タワー 静岡市美術館 | 18 Shizuoka Park Hotel
静岡パークホテル |
| 8 Tsukurino Wasabi
田丸屋本店 旬菜旬魚 通りの山葵 | Tea Cafe Teria
お茶カフェ | Hotel
ホテル | 19 Fugetsuro
浮月楼 |
| 9 Uogashi DAISAKU (ASTY Shizuoka)
魚河岸大作 アスティ静岡東館 | 1 MARUZEN Tea Roastery
マルゼン ティー ロースタリー | 1 Hotel Associa Shizuoka
ホテルアソシア静岡 | 20 SHIZUTETSU HOTEL PREZIO shizuokaekikita
静鉄ホテルプレジオ 静岡駅北 |
| 10 Izakaya ASAHACHI (Minami-cho Honten)
居酒屋 あさ八 南町本店 | 2 chagama
チャガマ | 2 Hotel ARBANT SHIZUOKA
ホテルアバント静岡 | 21 SHIZUTETSU HOTEL PREZIO shizuokaekiminam
静鉄ホテルプレジオ静岡駅南 |
| 11 Gendai-Kappo TSUKI NO OTO
現代割烹 月の音。 | 3 CHA10
オーガニックスタンド チャトウ | 3 APA Hotel Shizuoka
アパホテル 静岡駅北 | 22 My Hotel Ryugu
マイホテル竜宮 |
| 12 Taishu-sakaba OSHIZU
大衆酒場 お志づ | 4 KISSA ISSA
喫茶 一茶 | 4 HOTEL GARDEN SQUARE SHIZUOKA
ホテルガーデンスクエア静岡 | 23 Shizuoka u-i hotel
静岡ユーアイホテル |
| 13 Izakaya Jyugatu to Nichiyobi
居酒屋 10月と日曜日 | 5 Leaf Paradise
リーフパラダイス | 5 Garden Hotel Shizuoka
ガーデンホテル静岡 | 24 Hotel Yoshimi
ホテルよしみ |
| 14 Uoya Nagahisa
魚弥長久 | Craft Beer
クラフトビール | 6 Washington Hotel Plaza Shizuoka Kita
静岡北ワシントンホテルプラザ | 25 CO-YA Hostel & Bar Lounge
コウヤ Hostel & Bar Lounge |
| 15 ABURI NO SUKE
GRILL 炙之助 | 1 STANDOUT
スタウトアウト | 7 Shizuoka Castle Hotel SANOHARU
静岡キャッスルホテル佐乃巻 | 26 Guest House Hitoya-do
泊まれる純喫茶 ヒトヤ堂 |
| 16 Wine dining Gourmand
ぐるまん | 2 AOI BEER STAND
アオイビアスタンド | 8 Kuretake-INN Premium SHIZUOKAEKIMAE
くればけインプレミアム 静岡駅前 | Shop
ショップ |
| 17 SUMIBI FRENCH SINO (SOZOSHA KADO1F)
炭火フレンチシニック | 3 HUG HOP
ハグホップ | 9 SUN PALACE HOTEL
サンパレスホテル | 1 mizutori + Labo
ミズトリ + ラボ |
| 18 Tequila's Diner
テキーラダイナー | 4 Craft Beer Station
クラフトビアステーション | 10 HOTEL CITIO SHIZUOKA
ホテルシティオ静岡 | 2 YUTORI ART & CRAFT
ユトリ・アート & クラフト |

Shizuoka-city Center MAP

