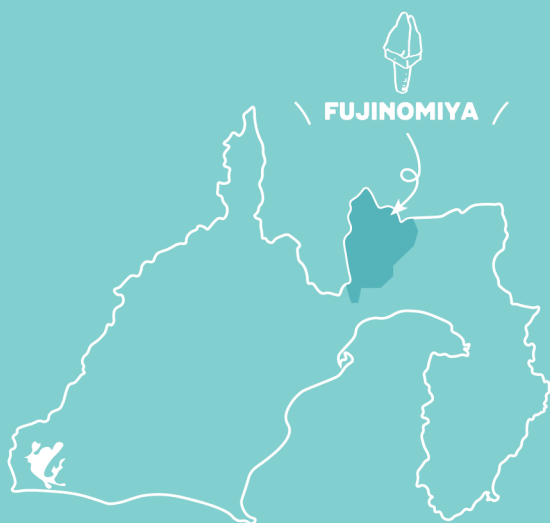




FUJINOMIYA

ふじのみや

GELATO

街道

MAP

カイドウ

富士山の麓で、ここでしか味わえない
「至高のひんやりスイーツ巡り」を
ぜひ楽しんでみませんか？



発行・お問合せ

富士宮市フードバレー推進協議会

0544-22-1691(富士宮市食のまち推進室)

発行日:令和8年8月

FUJINOMIYA GELATO

ふじのみやのジェラートの

おいしさの

ヒミツ

と魅力

1 富士山が育む 「極上の牛乳」

富士山の麓に広がる朝霧高原は、
冷涼な気候で乳牛をストレスなく育てやすいんです。
富士山が育むミネラル豊富な天然水を飲み、のびのびと育った
健康な牛から搾乳されたミルクでつくられたジェラートは素材
そのもののおいしさを存分に楽しめます。



富士宮産の牛乳は品質を競う関東生乳品質改善共励会でトップクラス
の実績があり、富士宮の給食には100%富士宮産の牛乳が
提供されているほどおいしい自慢の素材です。

2 大自然の恵みが広げる「多彩なフレーバー」

季節ごとに地元の旬がメニューに並ぶため
訪れるたびに新しい味に出会えます

地元の新鮮な
イチゴやお茶、落花生
などの地場産品を
贅沢に使用することで、
ここでしか味わえない
多彩なフレーバーを実現。



3 富士山の絶景を望む 「個性豊かなお店とロケーション」

五感で味わう
体験

ドーンとそびえる富士山を前に富士山の恵をたっぷり込めた
とびきり美味しいジェラートを楽しむのがオススメです。

