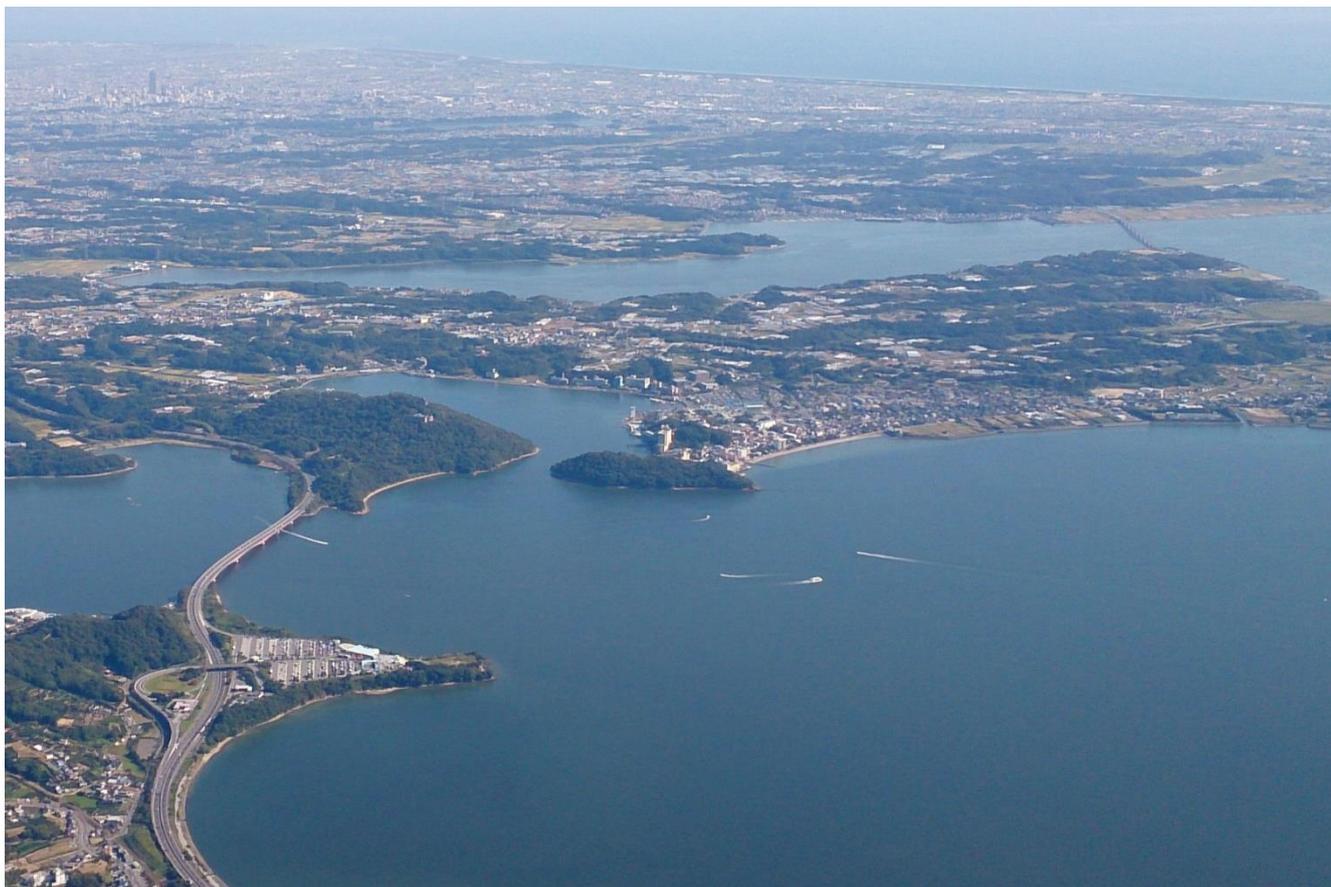


「浜松・浜名湖うまいもんフェア 2026」開催！

浜松・浜名湖地域の農畜水産物を集めたフェアを2/24より開催いたします！大好評につき、静岡県浜松市と湖西市との協働企画として2年連続の開催！浜松食材もメニューも大幅パワーアップ！
浜松で17年間過ごした徳川家康公の躍進を支えた（！？）「浜松パワーフード」を食べつくそう！

飲食事業と水産事業を併せもつ株式会社 SANKO MARKETING FOODS(本店:東京都中央区、代表取締役:長澤成博、証券コード:2762、以下「当社」)は、受託運営を行う農林水産省『あふ食堂』をはじめとする6省庁の官公庁の職員食堂、ならびに埼玉県さいたま市新都心合同庁舎『あふ食堂さいたま新都心店』他、計13店舗において、2026年2月24日(火)~3月6日(金)の間、静岡県の浜松・浜名湖地域で生産された農畜水産物を使用したイベント限定の特別メニューを販売いたします。



写真提供：浜松・浜名湖ツーリズムビューロー

「浜松パワーフード」って何？

静岡県西部の浜松市と湖西市は、首都圏と関西圏の2つの経済圏のほぼ中間に位置し、温暖な気候のもと、海、山、湖、川の豊かな自然に囲まれ、楽器や輸送機器などの「ものづくり」が盛んな都市です。徳川家康ゆかりの「浜松城」や浜名湖などの観光資源も豊富で、交通の利便性が高い地域です。天下統一を成し遂げた徳川家康は、29歳から45歳までの17年間を浜

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : pr-all@sankofoods.com

松で過ごしており、健康への関心が高く、江戸幕府の公式記録『徳川実記』には、粗食を心がけ、季節外れのものや冷たいものを避け、肉や酒も節度をもって摂るなどの健康法が記されています。温暖で日照時間が長い浜松・浜名湖地域は、浜名湖 や遠州灘、天竜川 などの豊かな水産資源と、多様な地形・土質に恵まれ、四季を通じて旬の食材が揃う土地です。新鮮な食材をそのまま味わう食文化は栄養を効率よく取り入れることにつながり、人々の健康を支えてきました。こうした、自然・歴史・健康と旬の食材が融合したのが『浜松パワーフード』であり、生産・漁獲される食材が農産物約 170 品目、水産物約 150 品目にもなります。「地産地消」で、生産者や加工業者など、地元の産業を応援消費することが人々の元気と長寿を支える地域の誇りとなっています。

浜松でも代表的な名所の一つである浜名湖は、今切口で遠州灘とつながっており、潮の満ち引きによって湖の淡水と太平洋の海水が混合し、さらに、海の生物が行き来できるため生物の多様性を生み出す環境になっていて、昔からうなぎや海苔、牡蠣などの養殖業が盛んに行なわれ、海苔については約 200 年以上もの歴史を受け継ぐ現存する日本最古の海苔養殖場として静岡県県の「全国のプライドフィッシュ」にも選定されている伝統ある食材の一つです。

当社は、昨年 2 月にも実施され、大好評をいただいた『浜松・浜名湖うまいもんフェア』を 2 年連続で開催。浜松食材メニューも大幅パワーアップ。「浜名湖のり」を始め、「浜名湖うなぎ」、「浜名湖舞阪産の牡蠣」、「みっかび牛」、「湖西ポーク」、「うずらの卵」、「セルリー」…など、多くの『浜松パワーフード』を召し上がる機会をご用意しておりますので、ぜひ産地の魅力あふれる農畜水産物を堪能して、現地を訪れる足掛かりにしてみませんか。



「浜松・浜名湖うまいもんフェア 2026」で使用する『浜松パワーフード』の食材紹介

●浜名湖うなぎ

明治時代から続く養殖の歴史があり、温暖な気候と良質な水で育つため、身はふっくら柔らかく脂のりが良く、臭みが少なく旨みが強いのが特徴。またうなぎには、含まれるビタミン類により皮膚や粘膜、視力を守り、疲労回復を手助けし、骨を丈夫にするほか抗酸化作用もあります。さらに DHA・EPA や良質なたんぱく質、鉄分も含み、健康維持に大変役立ちます。

●浜名湖産の牡蠣

海水と淡水が混ざる汽水湖で育ち、栄養豊富な環境から生まれる濃厚でクリーミーな味わいが特徴。身は大ぶりでふっくらとし、加熱しても縮みにくい。臭みが少なく上品な旨みがあり、特にこの冬の時期に旬を迎え旨味が凝縮。

●浜名湖のり（生のり）

浜名湖産の生青のり。鮮やかな緑色と滑らかな舌触り、独特の磯の香りが特徴。生のまま料理に入れたり、佃煮などの素材に使ったりされています。海苔はβカロテンやビタミン C、カルシウム、鉄、カリウムなどのミネラル、食物繊維が豊富で、しかも低カロリーというヘルシーな食品。

●みっかび牛

日本三大産地・静岡県西部の浜松市三ヶ日町で栽培されている「三ヶ日みかん」を加工した飼料を牛に与え、ミネラル・ビタミン補給として与えています。今回使用するのは、黒毛和牛とホルスタインの 2 種を掛け合わせた交雑種で、黒毛和牛の

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : pr-all@sankofoods.com

良質な肉質と、脂が少ないヘルシーさが特徴。

●湖西ポーク

湖西市は静岡県内第一位の飼養頭数(約 2 万頭)を誇る美味しい豚肉の産地で、ブランド豚「とびあ浜松ポーク」のうち、湖西市産のものを「湖西ポーク」として販売。脂肪は白く、しまりも良く、肉のきめは細かく舌ざわりが良いのが特徴です。

●浜松餃子

中の餡はキャベツがふんだんに使われており、「もやし」添えが特徴の餃子。地元浜松はもちろん、静岡県内で人気のレストラン『五味八珍』の味を提供。

●うずらの卵

浜名湖ファームでは、ワクチンや殺菌剤に頼らず、「発酵の力」を活かした飼料でうずらを健康に育てています。卵の孵化から成鶏までを自社で一貫管理し、安定した環境を実現。澄んだ空気に恵まれた浜名湖のほとり湖西市で、ミネラル豊富な井戸水を使用して生産された、安心して美味いうずらの卵です。

●新たまねぎ

数ある全国のだまねぎの生産地の中でも、日本で一番早く出荷する産地として有名な浜松市内を始めとした静岡県産の新たまねぎ。辛みが少なく、みずみずしいのが特徴。

●セルリー（セロリ）

セルリーの中でも浜松産のものはスジがなくてやわらかく食べやすいのが特徴。冬から春にかけての出荷量は、浜松が日本一。シャキシャキとした食感があり、ビタミン B、C やミネラルが豊富。そして、香りには気持ちをリラックスさせストレスをやわらげる効果もあります。



限定メニュー詳細情報・販売店舗

● 浜名湖うなぎのひつまぶし

1,800 円 (税込)

浜名湖で育った良質なうなぎを香ばしく焼き上げ、刻んでご飯にのせました。外はぱりっと中はふっくら、甘辛い特製だれが旨みを引き立てます。まずはそのまま、次に薬味、最後はだし茶漬けで三度楽しめる一品です。薬味には浜松のノフク事業所京丸園の姫みつばを使用。

・農林水産省 あふ食堂



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : pr-all@sankofoods.com

● **浜松名物グルメ 浜名湖牡蠣カバ丼** 1,200 円 (税込)

昨年に引き続き登場。全国新・ご当地グルメ選手権にも出場した浜松を代表する地元グルメ。今年は、大粒浜名湖産牡蠣を使用して、贅沢な一品に！もちろん、浜名湖のり（生のり）、新たまねぎ、三ヶ日みかんの皮を使用。牡蠣はうなぎのタレを使用することにより甘辛味でご飯が進みます。

・農林水産省 あふ食堂



● **浜名湖のりのよっぱり三色丼** 1,050 円 (税込)

浜松市場に拠点を持つ「まぐろの海商」のマグロたたき、出汁で下味をつけた浜名湖生のり、釜揚げしらす、浜名湖ファームのうずら生卵、浜松の小葱を使った見た目も嬉しい三色丼。

・農林水産省 あふ食堂
・外務省 笑縁食堂
・あふ食堂さいたま新都心店
・あふ東大病院食堂 …他



● **浜松餃子** 1,030 円 (税込)

キャベツがふんだんに使われている餃子をパリッと焼き上げました。地元の人気店、『五味八珍』の美味しさを食堂でも味わえます。

・農林水産省 あふ食堂
・財務省 三福
・あふ食堂さいたま新都心店
・防衛省 笑縁食堂 …他



● **静岡名物黒はんぺんフライの魚介出汁カレー** 900 円 (税込)

静岡県の郷土料理でもある黒はんぺんフライ。こちらに浜松市内で獲れた魚を中心としたアラで出汁を取った魚介出汁の効いたカレーを合わせました。

・農林水産省 あふ食堂
・法務省 霞ヶ関一丁目食堂
・あふ食堂さいたま新都心店
・厚生労働省 笑縁食堂 …他



● **みっかび牛ラグーパスタ〜クリームソース〜** 1,000 円 (税込)

みっかび牛のスジ肉をじっくり煮込んでホロホロかつ牛の旨味をしっかり閉じ込めました。下のクリームソースを混ぜるとまろかやに。

・農林水産省 あふ食堂
・財務省 テゾリーナ
・法務省 霞ヶ関一丁目食堂
・防衛省 パスタママ市ヶ谷 …他



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : pr-all@sankofoods.com

● **浜松三方原の切干大根とエシャレットの Pasta** 950 円（税込）

浜松三方原台地で育てられた青首大根のみを遠州のからっ風でしっかりと天日干しさせて乾燥させた切干大根を使用。全国生産量 2 位の良質なエシャレットの丸ごと漬けをアクセントでトッピング。

- ・農林水産省 あふ食堂
- ・法務省 霞ヶ関一丁目食堂
- ・外務省 笑縁食堂
- ・防衛省 パスタママ市ヶ谷 …他



● **浜名湖のりの鶏唐揚げ** 980 円（税込）

昨年大好評だった浜名湖生のりの磯の香りを纏った鶏唐揚げを今年もやります！
作り方レシピは浜松市役所 HP「広報はままつ」にて公開中！

- ・農林水産省 あふ食堂
- ・法務省 霞ヶ関一丁目食堂
- ・財務省 テゾリーナ
- ・あふ東大病院食堂 …他



【浜松パワーフード】第 68 回 浜名湖のりの鶏唐揚げ（広報はままつ 2025 年 12 月号）

https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/koho2/pr/kouhou_all/2512/5regular-04.html

● **井伊篤麦たまねぎそうめんと備前混ぜ御飯** 1,000 円（税込）

井の国遠州手延べ麺の井伊篤麦シリーズ。豊かな水と風香る緑に囲まれた心安らぐなつかしの地より、全国でも数少ない手延べ製法による乾麺を使用したしなやかで強いコシ。日本一早い出荷の浜松産新たまねぎを麺に練り込みました。

- ・農林水産省 あふ食堂
- ・外務省 笑縁食堂
- ・厚生労働省 笑縁食堂
- ・防衛省 笑縁食堂



<実施店舗一覧>

- 農林水産省『あふ食堂』
- さいたま新都心合同庁舎 2 号館『あふ食堂』 / 1 号館『魚とめし』・『スカイビューレストラン KEYAKI』
- 財務省『テゾリーナ』・『三福』※職員のみ利用可
- 法務省『霞ヶ関一丁目食堂』※職員のみ利用可
- 外務省『笑縁食堂』※職員のみ利用可
- 厚生労働省『笑縁食堂』※職員のみ利用可
- 防衛省『笑縁食堂』・『魚とめし』・『パスタママ市ヶ谷』※職員のみ利用可
- 東大付属病院『あふ東大病院食堂』※職員のみ利用可

※「あふ食堂」は農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

※一部の受託食堂は職員のみ利用となり、一般の入館などは出来ませんのでご容赦ください。

※実施店舗により販売価格が異なる場合がございます。

※商品写真の盛付けはイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL : pr-all@sankofoods.com

『あふ食堂』のご紹介

「あふ」とは、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」(農業、林業、漁業、食品)の頭文字に由来しています。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。

「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点！ 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。



● 農林水産省『あふ食堂』

所在地：東京都千代田区霞が関 1- 2-1

農林水産省本館 B1 階

TEL：03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/afu_shokudo/

※ 農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム (12:00～13:00) は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

● 『あふ食堂 さいたま新都心店』

所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心2-1

さいたま新都心合同庁舎 2 号館 1 階

TEL：070-1342-979

営業時間：平日 11:30～14:00

定休日：土・日曜、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/ahu_saitamashintoshin/

※ さいたま新都心合同庁舎 2 号館「あふ食堂」は入館手続きなしでご利用いただけます。職員 のランチタイム (12:00～13:00) は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

農林水産省「あふ食堂」にて産地の PR をしたい皆様へ

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を「あふ食堂」より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 担当：小川

TEL：03-6206-7990 メールアドレス：kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当宛て MAIL：pr-all@sankofoods.com



【会社名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代表者名】代表取締役社長 長澤 成博

【設立】1977 年 4 月

【事業内容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【2024 年 9 月定時株主総会動画】https://www.youtube.com/watch?v=TU_toNKMB2Y&t=1s

【2024 年 6 月中期経営計画】<https://www.sankofoods.com/ir/management/plan/>

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/

【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzlJya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY!」】<https://crazyaboutfishery.com/>