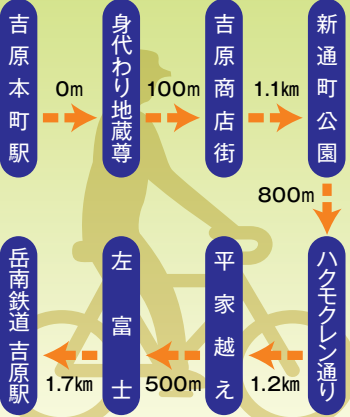


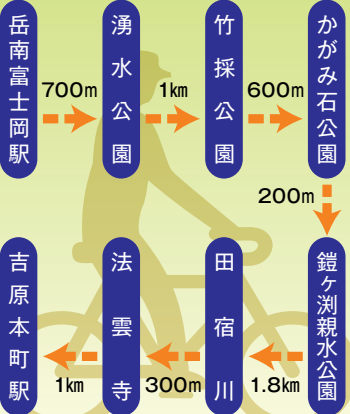
おすすめチャリコース

歴史コース



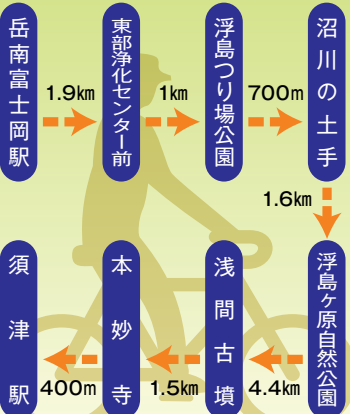
全コース走行距離約5.2km

湧水コース



全コース走行距離約5.6km

自然コース



全コース走行距離約11.5km

凡例

- 歴史コース
- 湧水コース
- 自然コース
- つけナポリタンが食べられるお店
- 岳南鉄道沿線おすすめグルメのお店
- まちの駅 ※まちの駅とは＝休憩、(トイレ)や観光案内をしてくれる所です。



岳南鉄道沿線おすすめグルメ

1 吉原本町駅 Yosiwara Station 本手打 鯛屋 そば・うどんは本手打! 王道メニュー(ざるそば、天ざるそば、きつねうどん...)の他、オリジナルメニュー(つけ麺、たぬきおやじ...)も充実。 ☎ 0545-52-0012 ☎ 昼) 11:00~14:00 ☎ 夜) 要予約 ☎ 休 毎週水曜日	2 本吉原駅 Honyosiwara Station 小麦畑 松林堂 創業明治38年、100年の歴史を誇る老舗。おすすめは、「石窯生クリームあんぱん」。北海道産の甘さ控えめな生クリームとあんぱんが、風味の生クリームがたっぷりのお店の看板商品です。 ☎ 0545-52-0676 ☎ 9:00~20:00 ☎ 休 日曜日	3 本吉原駅 Honyosiwara Station おかしの家 甘清堂 昭和30年代からつくづく根方街道入り口のお店「富士山の恵にチョコッと感謝」は富士山の形をしたチョコレートにグッチャン蕎麦の実が入った健康にいいチョコレートです。 ☎ 0545-52-1141 ☎ 9:00~20:00 ☎ 休 月曜日	4 本吉原駅 Honyosiwara Station 日東ベーカリー 昭和10年創業。当時の味を今も守りつづけるこの店の看板商品は、何といてもコッペン。昔ながらの製法で丁寧に石窯で焼かれたコッペンの味は別格。さらにお好みのクリームをサンドして自分の好きな味にアレンジも可能です。 ☎ 0545-51-1277 ☎ 9:00~19:00 ☎ 休 日曜日	5 岳南原田駅 Harada Station 金沢豆腐店 国産大豆100%にこだわった豆腐店。そんなお店のおすすめは、味付けがなんも。国産大豆だけでなく、自家製味噌も利用しています。甘くておいしいこの富士市に昔からある伝統的ななんもです。 ☎ 0545-52-1640 ☎ 9:00~16:00 ☎ 休 日曜日	6 岳南原田駅 Harada Station めん太郎 岳南原田駅に併設のうどん・そばの店 めん太郎。安い・早い・うまい三拍子揃ったお店です。さまざまなトッピングができるのも魅力。 ☎ なし ☎ 9:00~19:00 ☎ 休 日曜・祝日	7 比奈駅 Hina Station コーヒーハウス・Akker かぐや姫伝説の竹採公園や、湧き水豊富な鉦ヶ淵親水公園の近くにあり。ご主人の体験談を交えた世界各国の旅の話がおすすめ。ソノは長野産の実を手打ちしたもの。30年以上続くコーヒーと一緒にぜひどうぞ。 ☎ 0545-53-5805 ☎ 10時~21時(日曜日は17時まで) ☎ 休 特用事のある日曜日	8 岳南富士岡駅 Fujinaka Station パン工房 ハイホー 根方街道から少し奥まったところにあるおしゃれなパン屋さん。とくにおすすめはクロワッサン。チョコやキャラメルなど様々な種類が店頭に並んでいます。土曜日はお茶さくらえびのクロワッサンも販売。どんな味かは食べてのお楽しみです。 ☎ 0545-34-7788 ☎ 7:00~18:30 ☎ 休 日・祝日	9 岳南富士岡駅 Fujinaka Station エンドウ加工 地域に生薬栽培を伝えた先代のノウハウを引き継いで、35年ぶりに生薬栽培を復活させました。自家栽培にこだわり、生の生姜だけでなく、佃煮も開発しました。生姜の甘みがごはんによく合います。食欲が促進されます。 ☎ 0545-38-3053(Y&I/ドク) ☎ 9:00~17:00 ☎ 休 日曜日	10 須津駅 Sudo Station うなぎや 根方街道沿いで100年続く老舗のうなぎや。伝統のうなぎの味はもちろんのこと。カレー・ラーメン・うどんなどの味も絶品。何度も足を運ぶくなるお店です。 ☎ 0545-34-0008 ☎ 11:00~22:00 ☎ 休 月曜日、第3火曜日	11 須津駅 Sudo Station 鈴木屋 根方街道に面した昭和7年創業のパン屋さん。ひとつひとつ丁寧に焼き上げられた手作りのパンがみなさんを迎えてくれます。注意しないと通り過ぎてしまいかも。 ☎ 0545-38-0179 ☎ 火曜日 ☎ 休 8:30~18:00
---	--	--	--	--	---	--	--	---	--	---

つけナポリタン

テレビ東京の番組「チャンピオンズ」と吉原商店街がタッグを組んでご当地グルメとして開発されたのが「つけナポリタン」特徴はスープは必ずトマトスープをベースに、鶏ガラ・コンソメ・ブイヨンなど、お店独自のスープを活用したWスープが基本。麺はオリジナルの極太麺をはじめ、パスタ・中華麺・日本そばなど、麺とスープは別々につけ麺風! 具材は各店味付け自由です。

食べ歩きするのが楽しい「つけナポリタン」一口食べたらまさに「Buono!!」な味わいです。

つけナポリタン大志館