



おんしりん さくら

ライトアップ

2022年4.15^{FRI}▶24^{SUN}

場 所

西側構内道路

ライトアップ

17:00~20:30

出店期間

4月16日(土)・17日(日)

4月23日(土)・24日(日)

16:00~20:00

期間内土日(4/16,17,23,24)は構内道路が車両通行止めとなります。

お問い合わせ

おんしりん森づくりフェスタ実行委員会

TEL:0555-22-3355

出店者情報

キッチンカー出店日 4月16日(土)・17日(日)・23日(土)・24日(日)

※出店内容は予告なく変更もしくは中止される場合がありますので予めご了承ください。お越しになる前に恩賜林組合ホームページを必ずご確認ください。



pep up kitchen

山梨県産の米粉、環境に優しい恩賜林ペレットを使用し、約500℃の石窯でサクワモチの米粉ピザを焼き上げご提供致します。いつもとはちょっと違うピザをぜひお試しください。



LEMONYADE

無添加で皮ごと食べられるマイヤーレモンと国産の無添加はちみつ、オーガニックハーブ、富士山麓の天然水を使用したカラダに優しいレモネードが看板メニュー。お花見のお供には是非季節限定桜のレモネードを!



鉄のしっ尾

広島風お好み焼きをご提供いたします! キャベツや豚肉を生地に重ね、分厚い鉄板で蒸し焼きにすることで、食材の甘味、旨味を最大限引き出しています。焼きたてアツアツでお召し上がりください!



ミッション麺ポッシブル

熱々のたこ焼き、ふわふわのかき氷を是非ご賞味ください。



キッチンそら



ふわふわたまごの関西風オムそばと焼きそばです。



CoroCoro

国産高級小麦粉、山梨産のはちみつ、地玉ふじ、新鮮牛乳を使用したこだわりの生地で焼きたてはふわふわ、時間がたつとしっかりと変わる翌日以降も美味しいペペーカステラです。こだわり抜いたコストココーヒーの豆は一杯ずつその場で挽いています。



よろずやキッチン

富士桜ポークのバラ串、ロース串、生ウインナー、ベーコン、牛串、牛タン串を炭火で美味しく焼き上げて提供します。

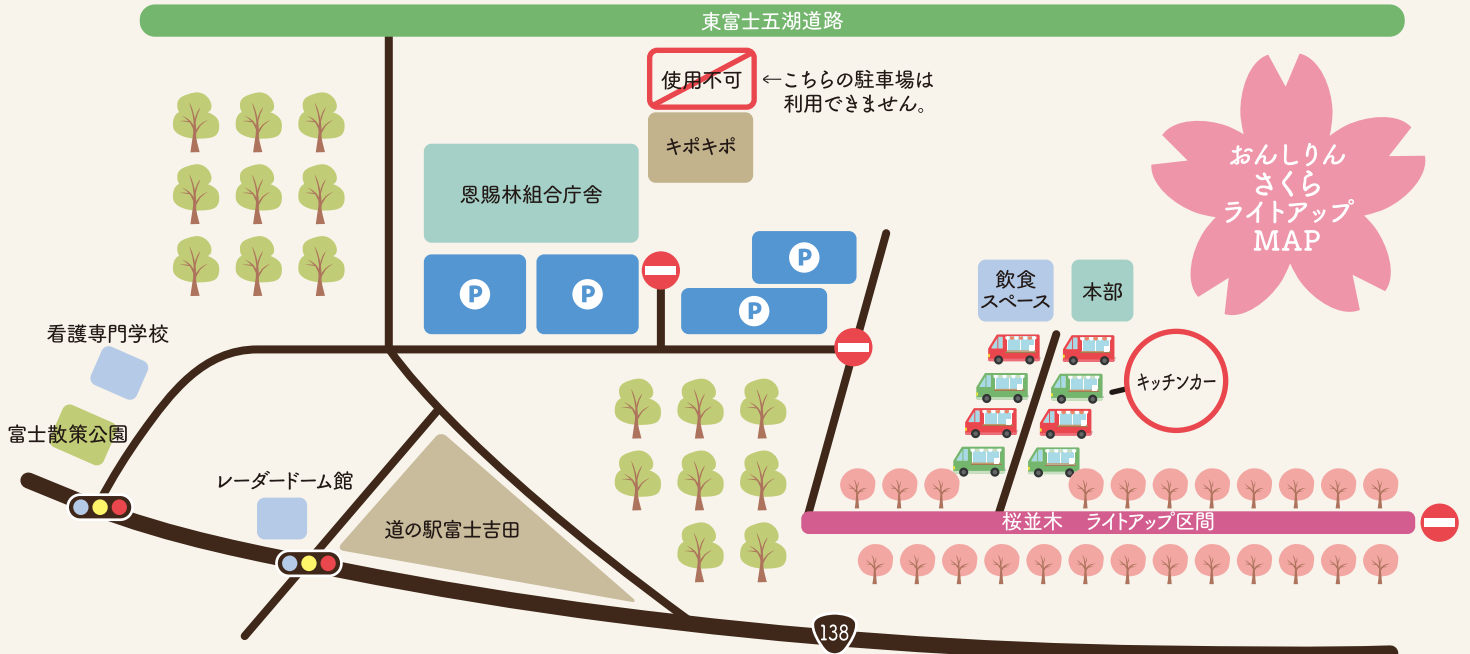


ふじやまビール

ふじやまビールは地下100mから汲みあげた富士山の天然伏流水を使用したビールです。醸造設備はドイツ製、原料の麦芽とホップはともにヨーロッパ産の高品質なものを使用しています。まさにドイツの醸造技術と富士山の恵みによって生まれたビールです。



東富士五湖道路



入場についての注意事項

- 会場内ではマスクを正しく着用し、大声での会話はお控えください。
- 体調不良の方の入場はお控えください。
- こまめな手洗いや手指消毒の徹底をお願いします。
- 会場内では十分な人と人との間隔(1m)を確保してください。
- スタッフの指示及び注意事項に従って頂けない場合、入場をお断りする場合があります。
- 期間内土日(4/16,17,23,24)は構内道路が車両通行止めとなります。予めご了承ください。