キッチンカー等出店事業者一覧（11月分）

No	出店日	屋号	販売品目	インスタ	写真	アピールポイント
1	5日、10日 17日、19日 24日	THE FIRST DINING	たこ焼き・・・・・・・・・600円～			関西風のふわとろたこ焼きを ぜひお試しください。
2	5日、12日 20日、26日	JOE café	クレープ・・・・・・・・・500円～ タピオカ・・・・・・・・・500円 かき氷・・・・・・・・・500円～ ポップコーン・・・・・・・500円			一枚ずつ丁寧に焼き上げた美味しいクレープを是非お召し上がりください。
3	4日、18日	NACODA COFFEE	コーヒー・・・・・・・・・500円 アイスワッフル・・・・・・600円 かき氷・・・・・・・・・400円 ポテト・・・・・・・・・500円			自家焙煎豆を使用した酸味少なめの珈琲をはじめ、各種ドリンク、ピンク岩塩で仕上げる揚げたてのこだわりポテト、チュロス、アイスワッフル等を販売しています。
4	24日	Maam deli	ハンバーグ・・・・・・・・1000円 ロコモコ丼・・・・・・・・1000円 ハンバーグサンド・・・・・700円 ドリンク・・・・・・・・・400円～			静岡のあしたか牛を使用したハンバーグをメインにライスは富士産のお米、 付け合わせの野菜もできる限り県内産にこだわってランチBOXを作っています。 自慢のハンバーグはふんわり食感にこだわり、やさしい味わいでどの世代の方にもお召し上がりいただけるように仕上げています。
5	11日、12日 18日、19日 25日	駿香楼	チャーハン（ネギ、梅）・・800円 チャーハンセット（唐揚げ又は油隣鶏）・・・・・・・・・　800円 杏仁豆腐・・・・・・・・・500円	—		中華料理は火が命　～駿香楼～
6	12日、26日	たこ梟	たこ焼き・・・・・・・・・700円 ねぎソース・・・・・・・・800円 ねぎポン酢・・・・・・・・800円 オリーブ岩塩・・・・・・・800円			和風だしの効いた外はカリカリ、中はふわトロのひとまわり大きなたこ焼きです。
7	2日、6日 9日、13日 16日、27日 30日	富士ブリトー	ブリトー・・・・・・・・・900円～ サラダボウル・・・・・・・900円～ タコス・・・・・・・・・600円～ ナチョス・・・・・・・・・1050円～			県内では珍しいブリトー専門のキッチンカーです。 その他タコスやナチョスなどのテックスメックス料理を販売しています。 毎日前日に材料を仕込むため、とてもフレッシュに仕上がっています。 ボリュームもあるので、ヘルシーかつお腹いっぱいになること間違いなし。
8	18日	くれゑぷびより	クレープ・・・・・・・・・500円～			どこかなつかしい　もちもち　かわいいクレープです。 赤いワーゲンバスが目印です。
9	4日、20日 26日	韓国食堂 アリラン	キンパ・・・・・・・800円～900円 ヤンニョムチキン・・・・・　800円 チヂミ・・・・・・・・・　600円 チーズハットグ・・・・・・　600円			韓国の家庭で親しまれている温かくどこか懐かしい味わいを、お子様から大人の方まで幅広い世代の皆さまに知っていただきたいという思いから始めたキッチンカーです。 ぜひ一度、本場韓国の家庭の味をご賞味ください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。
10	20日	有限会社 グロースヴァルト	グリルセット・・・・・・・　900円 ホットドック・・・・・・・　800円 ミラノサンド・・・・・・・1300円 生ハムサンド・・・・・・・1300円			本場ドイツのコンテストでインターナショナルチャンピオンに輝いた佐野友俊氏のソーセージをご堪能ください。
11	19日、20日 27日	Asanoha	パリいも（さつまいものペースト揚げ）500円 自家製甘酒豆乳・・・・・・　580円 甘酒入り白玉黒糖ぜんざい・　600円 お菓子類・・・・・・・・・　400円～			「パリいも（さつまいもペースト揚げ）」は、自分たちで育てたサツマイモを使い、素材本来の甘みを大切に、砂糖を使わずに仕上げました。なめらかなペースト状にすることで、小さなお子さまからご年配の方まで食べやすく、やさしい味わいを楽しんでいただけます。「自家製甘酒豆乳」は、砂糖を使わず、米糀の自然な甘みと豆乳をまろやかにブレンドしました。ご自宅に持ち帰ってフローズンでも楽しめるよう、パウチスタイルに仕上げています。
12	4日	あおいろ	チュロス各種・・・・・・・500円 ひとくちチュロス・・・・・600円 ディップチュロス・・・・・800円 ドリンク各種・・・・・・・400円			米粉ベースの生地を国産こめ油で上げたサクッと軽い食感のチュロスです。 定番のチュロスをはじめ、ひとくちサイズやディップして楽しむチュロスなど、種類豊富にご用意しています。
13	13日	クロレモンドcafé	栗粉のクレープ・・・・・・　580円～ オランダ風ポテト・・・・・　500円～ ドリンク・・・・・・・・・　380円～			クレープの生地にイタリア産ロースト栗パウダーを練り込んで、香ばしくもちもちした食感に。 オランダ風ポテトはお好きなソースをトッピングするので、揚げたての太めのポテトにソースをつけてお召し上がりください。
14	5日、25日	淡路島バーガー	ハンバーガー・・・・・・・1000円 フライドポテト・・・・・・500円 コロッケ・・・・・・・・・500円 からあげ・・・・・・・・・800円			淡路島の甘い玉ねぎを使用した本格グルメバーガーです！ 当店オリジナルスパイスのやみつきポテトも中毒性ＭＡＸでリピーター続出中！！ ぜひご賞味ください！
15	4日、9日 18日	さくら小町EAST	みたらし団子（3本）・・・・450円 わらび餅・・・・・・・・・　400円 長崎手焼きカステラ・・・・600円 和菓子各種・・・・・・・・450円			看板商品のみたらし団子は、蜜を練りこんだもっちもちのお団子が特徴です。合わせるタレは結炊法（けっすいほう）で仕上げた独特のとろみのある甘タレになります。 また、ほのかな甘みのあるわらび餅や秋冬限定のピーナッツ餅や栗大福、栗おはぎなど、おいしい和菓子を販売しております。
16	13日	ベジスマイル農園 （富士市立高校）	さつまいも（一袋）・・・・200円	—		富士市立高校生が課題研究の授業の一環として、畑を耕すところから苗の植え付け、日々の栽培まで取り組み、丹精込めて育てたさつまいもです。 販売も高校生が担当します。生徒たちの思いが詰まったさつまいもを、ぜひご賞味ください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。
17	9日、16日	fruit sand Mimi	フルーツサンド・・・・・・　550円～ ドリンク・・・・・・・・・　350円～ かき氷・・・・・・・・・・　400円～			富士市の農家さんから直接仕入れた旬のフルーツをたっぷりと使用した フルーツサンドは、みずみずしく軽く食べられる一品です。 エスプレッソマシンで入れるコーヒーやフルーツスムージーなどのドリンクメニューも豊富です。特にスイカスムージーが夏の人気ドリンクです。

天候や都合により出店日が変更になる場合があります。　各店舗の最新情報はInstagramをご確認ください