



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	7日、21日	NACODA COFFEE	コーヒーマスター・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。
2	6日、13日 15日、20日 27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。
3	1日、8日 14日、22日 28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。
4	9日、16日	麻の葉模様のキッチンカー	ホットドック・600円 ドリンク・400円			バンはコンパクトにソーセージは大きくジューシー。満腹よりも満足感の高いホットドックとなっています。井出トマト農園様のケチャップによる王道のレギュラーは安定の美味しさ。当店オリジナルのテリヤキは神戸醤油様の醤油が決め手の自家製ソースです。その他、ハラペーニョ、テリヤキ（山椒）の創作ホットドックも揃えております。
5	6日、13日 20日、27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。
6	8日	Marry	アサイーボウル・800円 アサイースムージー・700円 バナナスムージー・600円			アサイーボウルは鉄分やポリフェノール、食物繊維を含む手軽でヘルシーな1杯です。色鮮やかなフルーツやグラノーラ、グreekヨーグルトを組み合わせたヘルシースイーツです。その他にもアイスコヒー、アイスカフェオレ、アイス抹茶ラテ、フレッシュバナナスムージーなど御座いますので是非お召し上がりください。
7	2日、5日 9日、16日 19日、23日 26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	14日	Maam deli	ハンバーグ・1000円 ロコモ丼・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。
9	9日、22日	たこ臍	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り大きなたこ焼きです。
10	21日、23日	米粉たこ焼き小判	米粉たこ焼き・650円～ たこせん・350円～ ソフトドリンク・300円～			手火山式かつお出汁の深い旨みをベースに、こだわり抜いた米粉と玄米粉を独自にブレンド。小麦粉・卵・牛乳を一切使わない、世にも珍しい完全グルテンフリーの米粉たこ焼きを販売しています。米粉だからこそ生まれる”もちもちトロトロ”の食感、一度食べたら忘れられない仕上がり。さらに、相性抜群の”たこせん”も大人気！
11	1日、8日 15日、16日 22日、23日	Asanoha	季節野菜のフライドVege・600円 自家製甘酒豆乳・600円 各種ドリンク・500円 お菓子類・400円～			看板商品の「季節野菜のフライドVege」は、地元の有機野菜を中心とした旬野菜をシンプルに素揚げし、雪塩や自家栽培の無農薬ローズマリー、ディルの香る自家製豆乳ディップとともに、野菜本来のおいしさを楽しんでいただけます。もう一つのおすすめの「自家製甘酒豆乳」は砂糖を使わず、米麴の自然な甘みを豆乳をブレンドし、厚い季節にはフロズンでも楽しめるパウチスタイルに仕上げています。
12	2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	5日、19日	こどもごころ	アサイーボウル・980円～ ホットドッグ・600円			大人気のアサイーボウルは、様々なトッピングが選べ、自分好みにカスタマイズできます。ホットドッグは、あなたの常識が変わるような逸品です。
14	6日、30日	コメコノオカシ望月	スティックパンケーキ・600円～ 焼菓子・200円～ ドリンク・400円～			国産米粉100%で作る、米粉スイーツ専門店です。米粉で作ったもちもちパンケーキにクッキーやホイップ、具材などをトッピング！食感も楽しめる新触感スイーツです。その他バター不使用のレーズンバターサンドや富士宮産無農薬人参を使用したキャロットケーキ、発行バター香るカレットブルトンスなどこだわりの焼菓子も多数ご用意しています。おやつやプレゼントに嬉しい商品をご用意しております。
15	19日、26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を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マスタ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。
16	28日	HIKKI'S STEAK	ステーキライス・1400円～ ビーフステーキボウル・900円～ 牛すじ焼き丼・1000円			「がんばるあなたにごちそうを！」をテーマに、こだわりのステーキボウル等を提供しています。当店看板メニュー「ステーキボウル」食べると幸福感に包まれる究極のステーキ丼！しっかりした味わいで、柔らかいのに食べ応えもあるアングスビーフステーキをメインに雑穀米、自家製サラダや副菜とともに丼仕立てにしました。
17	7日、14日 21日、28日	茶のこFactory	米粉パン・300円～ グラノーラ・600円～ 焼き菓子・300円～			当店は完全グルテンフリーのお店です。店内では小麦製品を製造していないため、小麦アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただける商品を提供しています。米粉パンは、小麦に近い食感や風味を楽しんでいただけるよう工夫して作っております。また、シフォンケーキはオイルを一切使用せず、白砂糖をはじめ使用する素材にもこだわって仕上げています。素材本来のおいしさを、ぜひご賞味ください。

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