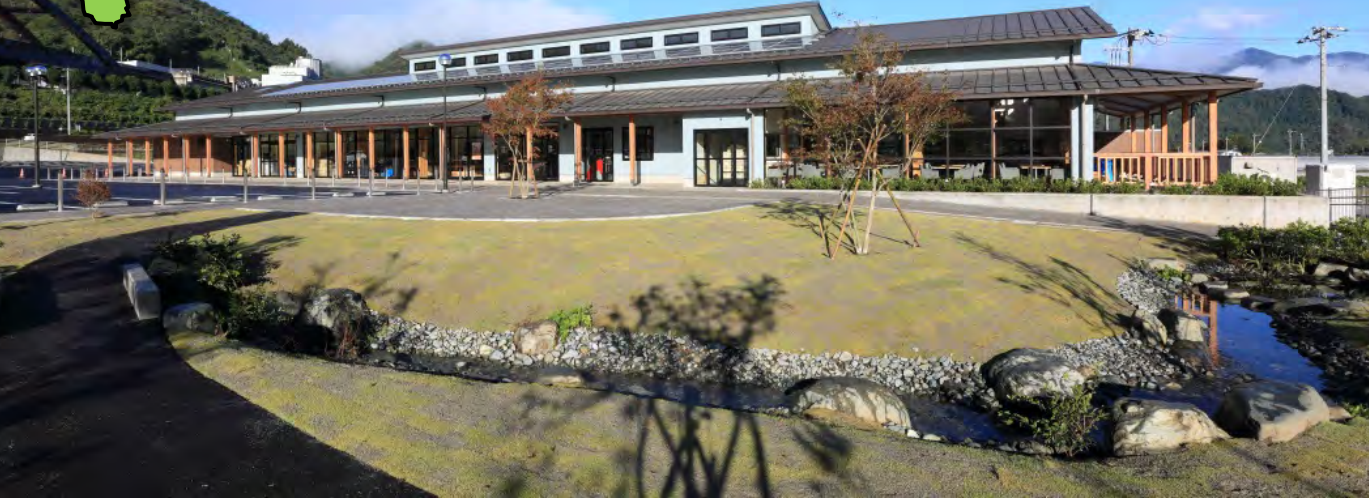


あなたの知らない物語 「道の駅 つる」

都留市

甲府



道の駅つる **オープン!**

平成28年11月、農林水産省の農山漁村活性化プロジェクト支援交付金を活用した「道の駅つる」が、都留市大原にオープンしました。

「富士の湧水」

あふれるまち

都留

都留市は山梨県東南部に位置し、東京や甲府から1時間の距離にあり、古くから城下町として栄えてきました。

山々に囲まれ豊かな緑と、富士山の湧き水や溪流など清らかな水の溢れる自然環境に恵まれた都留市には、キャンプやバーベキュー、登山などの人気スポットが数多くあります。また、道の駅の近くにある山梨リニア見学センターには、県内外から多くの観光客が訪れています。

道の駅つるの特色

道の駅つるには農林産物直売所や地産地消レストラン、炭を使用して栽培された野菜（炭野菜）のジェラート屋など様々な施設があります。

直売所では地元野菜の他、地域の女性グループが作った総菜を販売しており、中でも「焼き華まんじゅう」が一番の人気です。さらに、レストラン「お勝手場」では、県内ではここでしたか食べられない、富士湧水ポークを使った絶品料理を楽しめます。“幻”の豚肉と言われる富士湧水ポークを、ぜひ味わってみてください。

また、炭野菜を使ったジェラートはカロリーが低くとてもヘルシーで、「かぼちゃ」や「ほうれん草」など、10種類以上ある珍しい味のジェラートが、訪れる人を楽しませています。

この他にも、道の駅つるでは富士湧水ポークのソーセージ作りやお菓子の家作り、さらには季節行事に合わせた小物作りなど、定期的に体験教室が行われています。あなたも道の駅つるで、貴重な体験をしてみませんか？



● レストラン「お勝手場」の

富士湧水ポークソテー



● 大人気の炭野菜ジェラート



● 体験教室で作ることができる

富士湧水ポークソーセージ

～都留の特産品～



☆市内の森嶋養豚場で育てられた“富士湧水ポーク”
富士の湧水と厳選された餌で育ち、県内では道の駅つるでしか扱われていない“幻”の豚肉です！



☆冬季限定の都留市の特産品“水掛菜”
みずかけな
富士の湧水で育った水掛菜は、漬物やおひたしなどにぴったりな1品です。

イベント紹介

[詳細は道の駅つるHPへ！]

3月

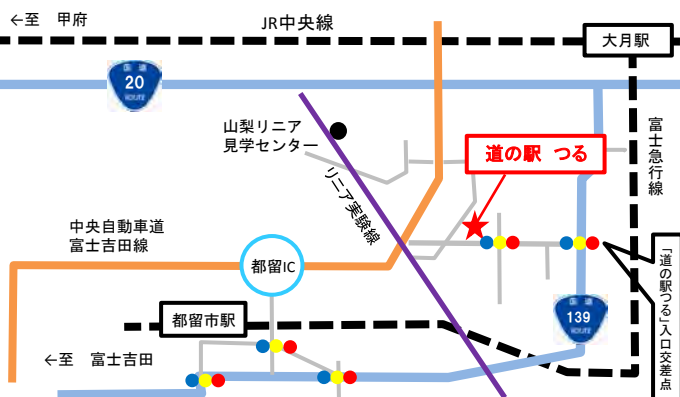


☆都留文科大学同窓会との合同企画「牡蠣まつり」
三陸直送の牡蠣を使った蒸し牡蠣や牡蠣フライなど
様々な料理が味わえ、多くの人々が訪れました。

6月



☆どろんこ運動会 in 道の駅つる
道の駅の隣の田んぼで行われ、宝探しや綱引きに
子ども達は大はしゃぎでした。



道の駅 つる

〒402-0002 山梨県都留市大原88
TEL: 0554-43-1110

営業時間 9:00～17:30(4月1日～12月30日)
9:00～17:00(1月5日～3月31日)

休館日 12月31日～翌年1月4日 土・日・祝も営業
* 臨時休館あり

駐車場 93台(小型車78台・大型車15台)

道の駅つるHP <http://www.1000nentsuru.com>