

おいしい うれしい ヘルシーな 藤沢の地場産グルメ！



藤沢炒麺



藤沢産の小麦を使った地粉麺に、藤沢産野菜や豚肉を合わせて炒めた藤沢の地場産グルメ。おいしい、うれしい、ヘルシーをモットーに藤沢の魅力をひろめていこうとしている地場産グルメです！
市内外のイベントでの屋台販売のほか、市内取り扱い店舗ではそれぞれ個性ある味わいも楽しめます！

詳しくは
WEBで



<https://www.facebook.com/fujisawachamen/>

藤沢炒麺 ふじさわちゃーめん 🔍



「さがみ地粉の会」「葛原地粉を作る会」などの農家有志グループが市内の遊休農地を活用して生産した麦を使用しています。



小麦は製粉され、市内の製麺所で「藤沢炒麺」オリジナルの麺になります。※店舗によっては、自ら製粉し、麺をつくっているお店もあります。



神奈川県でNo.1の生産量を誇る藤沢の豚肉。「やまゆりポーク」などのブランド肉も藤沢炒麺を味わい深いものになっています。



藤沢の農業の特徴は、「少量多品目」。定番の野菜から珍しい野菜まで、各地で生産されています。

電動バイクを使った 飲食店デリバリー事業

電動
バイク



市内にある株式会社E・ミニモが開発する電動バイク「バトラ」を使い、飲食店メニューのデリバリー事業を2020年4月よりスタート。コロナ禍に地元飲食店を応援し、感染防止もサポートする助け合いを、地球にもやさしい仕組みで運用しています。



特定非営利活動法人 地域魅力

<https://chiikimiryoku.jimdofree.com/>

特定非営利活動法人 地域魅力は「地域の魅力を伝える、高める。」をコンセプトに2006年に設立。地域の情報発信を通じて、藤沢のまちづくりを応援するほか、地元の食材を使った地場産グルメ「藤沢炒麺」の企画・販売や、環境にやさしい電動バイクを使ったテイクアウト代行サービスなどの事業を実施しています。