

GEO
KITCHEN
SHIZUOKA



大阪・関西万博静岡県ブース
GEO KITCHEN SHIZUOKA
レシピブック

焼津市

天然焼津ミナミマグロのタリアート



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

森町

遠州森町もろこしパウンドケーキ



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

森町

森町スイートコーンジェラート



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025

Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

吉田町

吉田うなぎの至高の一口むすび



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

川根本町

川根煎茶のジェラート



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

浜松・浜名湖地域（浜松市、湖西市）

浜名湖うなぎ 手まり仕立て



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025

Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

富士市

田子の浦しらすと 富士山麓わくわくコーンのムース



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

富士市

ほうじ茶のジェラート



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

藤枝市

静岡そだちのローストビーフ サラダ仕立て



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

藤枝市

飛鳥山のジェラート



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

富士宮市

紅富士ニジマスのカルパッチョ 南伊風



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025

Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.



富士宮市

おおまさり（落花生）のジェラート



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuhodo Inc.

牧之原市

自然薯の冷製ポタージュ



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuhodo Inc.

静岡市

駿河湾の恵み桜海老のカナッペ 本山葵のヴィネグレット



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

焼津市

天然焼津ミナミマグロのタリアート

濃厚な味わいで鮮度抜群のミナミマグロは表面を香ばしく炙り和風ベースのヴィネグレットソースでさっぱりとしたサラダ仕立てに。



材料(2人分)

南マグロ(刺身用、柵)	200g
黒胡椒	少々
塩	少々
ニンニク(スライス)	5g
オリーブオイル	20g
バルサミコ酢	50g
唐辛子(スライス)	小1/2
E.V.オリーブオイル	適量
クレソン	適量
粉チーズ(お好みで)	

下準備

・マグロは両面に黒胡椒、塩を振っておく

- 1 中火で熱したフライパンにオリーブオイルをひき、ニンニクスライスを加えてきつね色になったら取り出す。
マグロを入れ、両面に焼き色がつくまでサッと加熱し火から下ろす。
- 2 ラップで包み、粗熱が取れたら冷蔵庫で30分ほど冷やす。
- 3 マグロを焼いたフライパンにバルサミコ酢、きつね色になったニンニク、唐辛子を入れて一煮立ちさせバルサミコソースを作る。
- 4 マグロを食べやすい大きさにカットし、器に盛る。
バルサミコソースをかけ、クレソンを飾る。



森町

遠州森町もろこしパウンドケーキ

森町のとうもろこしは果物よりも糖度が高く至福の甘さです。
採れたての鮮度をそのまま閉じ込めてパウンドケーキに！

材料(6～8人分)

とうもろこしの粒	180g
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	3g
バター	120g
卵	2個
きび糖	50g
オートミール	10g
生クリーム(シャンティ)	適量

下準備

- ・オーブンを180℃に余熱しておく
- ・バターは室温にもどしておく
- ・とうもろこしの粒をサッと茹でておく
- ・パウンド型のクッキングシートをひく

- 1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかける。
この内、大1位の粉をとうもろこしの粒にまぶす。
- 2 ボウルにバターを入れポマード状になるまで混ぜ、きび糖を加えてよく混ぜる。
- 3 別ボウルに溶き卵を用意し、2に3回に分けて加える。
- 4 1の粉、とうもろこしの粒を加えて全体をよく混ぜる。
- 5 パウンド型に流し入れ、表面にオートミールを散らす。
- 6 180℃に余熱したオーブンで40分ほど加熱する。
- 7 カットして器に盛り、シャンティを添える。



吉田町

吉田うなぎの至高の一口むすび

フワッと柔らかな食感で脂のり抜群の吉田うなぎを蒲焼きにして一口サイズのおむすびに。
爽やかな川根本町産ゆずの香りもお楽しみください。

材料(5人分)

白飯	500g
鰻の蒲焼き	1尾
塩昆布(刻み)	30g
A 大葉(またはゆかり)	適量
白胡麻	適量
枝豆(刻み)	60g
ゆず塩	適量

下準備

・塩昆布と枝豆はそれぞれ刻んでおく

- 1 白飯にAを加えて混ぜご飯を用意する。
一口サイズ(30g)の手まりむすびをつくる。
- 2 鰻の表面をバーナーで炙り、一口サイズにカットする。
- 3 手まりむすびの上に鰻をのせて、枝豆とゆず塩を添える。



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuodo Inc.

浜松・浜名湖地域（浜松市、湖西市）

浜名湖うなぎ 手まり仕立て

遠州うなぎの蒲焼きに沢庵を加え食感も楽しめる
たぬきむすびを合わせました。

材料(5人分)

白飯	500g
鰻の蒲焼き	1尾
たくあん	60g
天かす	30g
A 青葱	20g
麵つゆ	20ml
白胡麻	6g
青のり	3g
クレソン	適量

下準備

・たくあんと青葱はそれぞれ細く刻んでおく

- 1 白飯にAを加えて混ぜご飯を用意する。
一口サイズ(30g)の手まりむすびをつくる。
- 2 鰻の表面をバーナーで炙り、一口サイズにカットする。
- 3 手まりむすびの上に鰻をのせて、クレソンを添える。



富士市

田子の浦しらすと 富士山麓わくわくコーンのムース

富士山の恩恵を授かった海の幸と山の幸を融合させた
新感覚の一品 です。

材料(20人分)

とうもろこし	10本
牛乳	1000ml
生クリーム	300ml
板ゼラチン	23g
塩	適量

■コンソメジュレ

コンソメスープ	800ml
板ゼラチン	20g

釜揚げしらす	200g
セルフィーユ	適量
E.V.オリーブオイル	適量

下準備

・板ゼラチンは氷水につけてふやかしておく(ムース用とコンソメジュレ用に分けておく)

- 1 とうもろこしは芯にそって包丁を入れ粒を外す。
- 2 ミキサーにとうもろこしの粒、牛乳、生クリームを入れて回しペースト状にする。
- 3 2を鍋にいれて沸騰直前まで加熱し火を止める。
- 4 ゼラチンの水気をよく取り、鍋に入れ完全に溶けるまでよく混ぜる。
- 5 裏漉しをして、器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- 6 鍋にコンソメスープを入れ加熱し、火を止めてゼラチンを加え完全に溶かす。
バットに流し冷蔵庫で冷やし固める。
- 7 とうもろこしのムースが固まったら、コンソメジュレ、しらす、セルフィーユを飾り
オリーブオイルを回しかける。



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuhodo Inc.

静岡そだちのローストビーフ サラダ仕立て

2015年ミラノ万博でも絶賛された和牛静岡そだちを飛鳥山(本みりん)でマリネし芳醇なローストビーフに仕上げました。
きめ細かく柔らかな肉質と甘みが特徴です。



材料(3人分)		

和牛(もも肉)		300g
A	西京味噌	50g
	酒粕	50g
	みりん粕	50g
	本みりん(飛鳥山)	100g
	塩	適量
塩、胡椒		適量
サラダ油		適量

- | 下準備 | |
|----------------|-----------------------------|
| ・Aの材料をよく混ぜ合わせる | |
| 1 | 牛肉に塩、胡椒をして表面に焼き色をつける。 |
| 2 | Aの調味料と牛肉を真空包装し冷蔵庫で1週間マリネする。 |
| 3 | スチームコンベクション 50℃で3時間低温調理する。 |
| 4 | 食べやすい大きさにカットして器に盛り付ける。 |



富士宮市

紅富士ニジマスのカルパッチョ南伊風

富士山の湧水で育まれた上質な紅富士(ニジマス)に野菜を合わせ、特製ドレッシングをかけて南イタリアの伝統料理に仕上げました。



材料(30人分)

紅富士ニジマス		1尾
A	粗塩	200g
	三温糖	150g
B	リンゴ酢	250g
	水	250ml
	グラニュー糖	60g
	レモン(スライス)	1個
	昆布	1枚

■ドレッシング

オリーブオイル	100g
太白胡麻油	30g
リンゴ酢	60ml
グラニュー糖	20g
ニンニク(すりおろし)	20g
塩	適量
胡椒	適量

下準備

- ・Aの材料を混ぜておく
 - ・Bの材料をよく混ぜ合わせる
- 1 ニジマスをおろしAを全体にまぶし1時間ほど冷蔵庫で寝かし余分な水分をしっかりと拭き取る。
 - 2 Bの調味料で3時間ほど漬け込む。
 - 3 ドレッシングを作る。
全ての材料をミキサーに入れて回し、ドレッシングを作る。
 - 4 ニジマスの水分をよく拭き取り、食べやすい大きさにスライスする。
器に盛りドレッシングをかけて仕上げる。



牧之原市

自然薯の冷製ポタージュ

マグロのだしと野菜のだしを使用した贅沢なとろろ汁。
歴史ある郷土料理を現代風にアレンジし冷製ポタージュに仕上げ、
ビーツのジュレで見た目も華やかに！

材料(5人分)

とろろ汁(マグロ節)	300g
玉葱	100g
じゃが芋	300g
コンソメ	10g
水	200ml
牛乳	150g
生クリーム	50g
塩	適量
サラダ油	適量

■ビーツのジュレ

ビーツ	100g
水	200ml
粉ゼラチン	5g

クルトン	適量
E.V.オリーブオイル	適量

下準備

- ・ゼラチンは水につけてふやかしておく
- ・玉葱とじゃが芋はスライスする

- 1 鍋にサラダ油を熱し、玉葱とじゃが芋を入れて炒める。全体的にしんなりしてきたら水、コンソメを加えて一煮立ちさせ、牛乳を加える。
- 2 別鍋にビーツと水を加えて加熱する。
ビーツが柔らかくなったらフードプロセッサーに入れて回しピューレ状にする。
再び鍋に戻し加熱する。火を止めてゼラチンを加えトロミをつける。
- 3 1のスープが冷めたらミキサーに入れ、とろろ汁を加えて回す。
鍋に戻し生クリーム、塩を加えて味を調える。
- 4 器にスープを注ぎ、ビーツのジュレ、クルトン、オリーブオイルで仕上げる。



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuhodo Inc.

静岡市

駿河湾の恵み桜海老のカナッペ 本山葵のヴィネグレット

「駿河湾の宝石」と呼ばれる桜海老はまさに今が旬です。
静岡が誇る海の幸と山の幸(本山葵)のマリアージュをお楽しみください。



材料(2人分)

釜揚げ桜海老	100g
ミニトマト	10個
ミニモッツアレラ	5個
素干し桜海老	適量
バジル	少々
バゲット(スライス)	適量

下準備

・干し桜海老はフードプロセッサーでパウダーにしておく

- 1 Aの材料を全てミキサーに入れて回す。
- 2 ミニトマトとミニモッツアレラは小さくカットして、1のドレッシングと合わせマリネする。
- 3 スライスしたバゲットに2を盛り付ける。
- 4 釜揚げ桜海老、パセリ、桜海老パウダーを飾る。

■本山葵ヴィネグレット

A	リンゴ酢	30g
	醤油	15g
	オリーブオイル	20g
	塩	2g
	山葵(すりおろし)	5g
	ニンニク	5g



GEO KITCHEN SHIZUOKA – Shizuoka Prefecture booth at Expo in 2025
Culinary Supervision: Chef Fuminori Nishitani Photography: Harada. (Studio roots.) Produced by Shizuoka Hakuhodo Inc.