

ご利用方法

- 4パターンのご利用方法からお選びください。
- 休村日（火曜日）は対応しておりませんのでご注意ください。

お電話 でのご予約

☎049-259-6565

電話受付 10:30-14:30 受取時間 16:00 まで

- ① お名前、ご連絡先をお教えてください。
- ② ご指定のお電話番号に三富今昔村からおかけ直します。「メニュー」「必要数」をお申し出ください。
- ③ オーダー後、約1時間後にご用意します。交流プラザまで受け取りにお越しください。
- ④ お会計後、オーダーのお品をお渡しいたします。

交流プラザ でのオーダー

受取時間 16:00 まで

- ① 交流プラザの受付にて、「メニュー」「必要数」をお申し出ください。オーダー後、約1時間後にご用意します。
- ② お会計 / お会計オーダーカードをお渡しします。どなたか代表者の繋がる携帯番号をお教えてください。
- ③ できあがったら、お客様の携帯にご連絡いたします。
- ④ 交流プラザまで受け取りにお越しください。オーダーのお品をお渡しいたします。

デリバリー ご希望の場合

☎049-259-6565

電話受付 10:30-14:30

※オーダー金額が5000円以上、交流プラザから車で20分圏内でお届けできる場合に限りご利用可能

- ① お電話にて、デリバリーご希望の旨、お名前、ご連絡先、ご住所をお教えてください。
- ② ご指定のお電話番号に三富今昔村からおかけ直します（しばらくお時間いただきます）。「メニュー」「必要数」をお申し出ください。
- ③ オーダー後、約1時間後にご用意。デリバリー前に一度、ご指定の電話番号にご連絡いたします。

ピザのテイクアウト

土日限定 (PIZZA-GOYA でお渡し)

受付時間 11:00-15:00

※天候により PIZZA-GOYA がクローズの場合はご対応できません。予めご了承ください。

土日のみ、三富今昔村内の「PIZZA-GOYA」で受付（テイクアウト用の食券をお買い上げいただきます）。ピザができあがったら、「PIZZA-GOYA」スタッフからお声がけします！
できたてピザをお持ち帰りください。

三富今昔村 とは



三富今昔村とは、五感で学ぶ「サステナブルフィールド」！東京ドーム約4個分の自然に囲まれた敷地では、季節に合わせた様々な環境教育の体験プログラムを開催しています。現在はプログラムはお休み中ですが、里山の自然を感じていただくことができます。



三富今昔村の玄関口である「くぬぎの森交流プラザ」では、自農園（石坂オーガニックファーム）や地元で採れたお野菜などを使ったメニューを「おいしい体験」としてご提供。旬の野菜を楽しんでいただくため、プログラムは季節ごとに変化します。その季節の一番おいしい畑の恵みを、皆様にお届けします。今回のテイクアウトメニューは、「おいしい体験」で提供しているメニューをそのままお持ち帰りいただけるかたちにしたものです。



石坂オーガニックファーム 私たちは、環境から農業を考える持続可能な農園を目指しています



石坂オーガニックファームは、農業の国際規格「GLOBAL G.A.P.」と、国内のオーガニック認証「有機JAS」を取得した農場です。食の安心安全はもちろん、土壌やそこに生きる微生物、生きものの環境を守るためにも、有機栽培にこだわっています。

〒354-0045 埼玉県入間郡三芳町上富 1589-2
定休日：3～6月、9～11月：火曜日 12～2月、7月、8月：日曜日

Tel.049-259-6565

受付時間
10:00～17:00
(定休日を除く)

三富今昔村
<https://santome-community.com>



PART 2

三富今昔村

TAKE OUT & DELIVERY

Farm to Table

三富今昔村では、石坂オーガニックファームの旬の野菜を楽しんでいただくため、「おいしい体験」としてその季節の一番おいしい畑の恵みをお届けしています。

新型コロナウイルスによる外出自粛要請が続く中、癒しや健康維持、またお子様のストレス解消のために当村の里山散策を楽しみにして頂いている皆様に、緑の中でゆったり安心してお食事をしていただきたい、という想いから「おいしい体験」のテイクアウトを始めることにしました。

里山の自然を感じながらの「おいしい体験」、里山を楽しんでいただいた後のご自宅での夕食として、ふだんのランチとして、ご利用方法はさまざま！ぜひ、この機会をご活用ください。

テイクアウト提供期間は、緊急事態宣言等の状況により変更する場合があります。詳しくはお問い合わせください。



三富今昔村

“ファーム トゥ テーブル” = 地元でとれた旬の新鮮な食材を使い、季節ごとにメニューを変えていくこと。食べることは、環境を想うこと。「地元のもの地元でおいしくいただく」三富今昔村くぬぎの森交流プラザの「おいしい体験」は、石坂オーガニックファームで土にこだわり農業、化学肥料をいっさい使わず、種からそだてたこの地固有の野菜を、よりおいしい方法でたべていただく。そんな食を通じて環境を考えていただくプログラムです。

FOOD



石坂オーガニックファームの旬野菜を和食で楽しむ 健美和プレート

石坂オーガニックファームの旬野菜を和惣菜でお楽しみいただけるプレート。埼玉、深谷で100年続く漢方薬局・大慶堂監修の薬膳で健康に! 惣菜メニューは日によって替わります。[小さいデザート付]

1,390円(税別)

NEW



石坂オーガニックファームの旬野菜をイタリアンで! 健美洋プレート

里山の新鮮原木しいたけをふんだんに使ったホワイトソースの Pasta。サラダに入っている鮮やかな花は、食べられる花・エディブルフラワー。野菜もたっぷりの、体にうれしいプレートです。

1,390円(税別)

NEW



小麦粉・化学調味料不使用 自然スパイスだけのシェフ自慢カレー

ターメリック、クミン、コリアンダー等の天然スパイスを10種以上調合し、石坂オーガニックファームの野菜をじっくり煮込んだ自家製カレー。旬野菜のグリルと一緒に召し上がってください。

1,390円(税別)



ポートリーガーデンの特別な卵をつかったシェフのおすすめ デミグラオムライス

SANTOME ポートリーガーデンでのびのび育った鶏のたまごを使ったオムライス。ふわふわ卵とデミグラスソースは相性抜群! テイクアウト限定メニューです。[小さいデザート付]

1,390円(税別)



石坂オーガニックファーム天然酵母食パンをサンドでポートリーガーデンの特別な卵と旬野菜を楽しむサンド

自家製天然酵母で焼き上げたこだわり食パンに、SANTOME ポートリーガーデンの卵と石坂オーガニックファームの旬野菜をたっぷりサンドしました。

800円(税別)

SWEETS

NEW



季節を楽しむパフェ

日本三大銘茶の地元・狭山茶抹茶のわらび餅やムースなど抹茶づくしのスイーツを、自家製あんこと一緒にどうぞ。アイスをのせるとさらに美味!

650円(税別)

トッピング
アイスクリーム乗せ: +100円(税別)

PIZZA

土日祝限定! PIZZA-GOYAにて



石坂オーガニックファームの小麦の風味を楽しむ焼き立てピザ

マルゲリータ

ピザの定番、マルゲリータ! 香り豊かなフレッシュバジルが小麦の風味を引き立てます。

1,000円(税込)

※持ち帰り用の箱代を含んだ価格です。

土日祝限定! PIZZA-GOYAにて



石坂オーガニックファームの小麦の風味を楽しむ焼き立てピザ

原木しいたけピザ

石坂オーガニックファームの原木しいたけのホワイトソースをたっぷり使った、“里山を食べる”風味豊かなピザ!

1,230円(税込)

※持ち帰り用の箱代を含んだ価格です。

三富今昔村 × 石坂オーガニックファームオリジナル商品

※人気商品のため、店頭にある場合のみご購入いただけます



▲自家製天然酵母食パン
不要なものを一切使わない無添加食パン **510円(税別)**



▲SATOYAMA カンパニ
スープや食事によく合うハード系パン **510円(税別)**



▲SATOYAMA バゲット
トースターで焼くとふんわり小麦が香ります **370円(税別)**



▲特別な卵のプリン
たまごの味を感じられる固めプリン **420円(税別)**



▲特別な卵の狭山茶プリン
地元銘茶・狭山茶とキャラメルは黒蜜 **450円(税別)**

RECOMMEND



▲ミルクキット
交流プラザで提供している「おいしい体験」のメニューを、ご自宅でも簡単に食べられるようにしたミルクキット。冷凍保存し、使うときに温めるだけでOK。グラタンやドリア、トーストなど、様々なアレンジをお楽しみください!

・トマトミートソース
・カレーソース
・ホワイトソース
各 **1,800円(税別)**
1袋 約1,000g (4人前)



▲彩旬ベジ 特製ドレッシング
彩豊かな新鮮野菜のおいしさをそのまま閉じ込めた“生”ドレッシング。4種類のドレッシングは、野菜のサラダはもちろん、お肉やお魚の料理にも絶妙にマッチします。

・ビーツ
・にんじん **各 500円(税別)**
・オニオン&アンチョビ
・しいたけ&オニオン **各 800円(税別)**

このほか、サラダにぴったりの石坂オーガニックファームの薬物野菜なども販売中!