

## 清水魚市場「河岸の市」に“肉×自然薯”の新業態が登場！ 『お肉と自然薯 とろろ屋』4月19日オープン

～ 魚の聖地で“肉×自然薯”という逆張り。満足と健康を両立する新名物へ～

食に特化した事業承継プラットフォームを展開するまん福ホールディングスグループの静岡県内で「和ごはん とろろ屋」を展開する株式会社フード・フォレスト（本社：静岡県浜松市、代表取締役：九嶋広一、以下「フード・フォレスト」）は、2026年4月19日（日）、静岡市清水区の清水魚市場「河岸の市」いちば館2階に、新店舗『お肉と自然薯 とろろ屋』をオープンいたします。

## 清水魚市場「河岸の市」に“肉×自然薯”？！

2026年4月19日（日）オープン！！



### ■ 開発の背景：「魚の聖地」で、あえて“肉”という選択

～「清水の台所」で交差する、日常利用と観光需要～

清水魚市場「河岸の市」は、仲卸業者が直接販売を行う“地元の台所”として、観光客と地元客の双方で賑わう施設です。こうした魚中心の環境においてフード・フォレストは、「あえて肉を主役にする」という新たな選択肢を提案します。地元のお客様には日常使いできるスタミナと健康を、観光を目的とされたお客様には魚料理が続く中での変化と満足感を提供したいと考えています。

さらに、まん福ホールディングスグループ参画により、35年培った和食・とろろの技術と、グループの強みである肉の調達力を掛け合わせることで、「健康と満足感の両立」を実現しました。

## ■ 商品の特徴：身体を整える「自然薯」×心を満たす「厳選肉」

看板商品は、強い粘りと高い栄養価を持つ希少食材【自然薯（じねんじょ）】のとろろ汁と厳選肉を組み合わせた定食です。

当店舗では、自然薯の中でもアクが少なく、すっきりとした味わいが特長の「白金自然薯」を使用。

自然薯本来のコクを残しながらも後味は軽やかで、肉料理と合わせても重くならず、最後まで美味しくお楽しみいただけます。その品質の高さから、根強いファンを持つ品種です。



### ● “健康×ボリューム”の新提案

自然薯の持つ食後の軽やかさと、肉の満足感を両立した「健康ガッツリ飯」を提供、「しっかり食べて、むしろ整う」体験を提案

### ● 幅広い顧客層に対応

健康志向層から現役世代・観光客まで満足できる設計

### ● 価格価値の最大化

グループ一括仕入れにより、品質と価格のバランスを最適化

グランドオープン期間は平日限定特別価格メニューキャンペーンも実施予定



牛ハラミ自然薯とろろ膳



牛ハラミ自然薯とろろ丼



ハンバーグ自然薯とろろ膳  
(目玉焼きトッピング)

## ■ 静岡の魅力を掛け合わせた新名物

浜名湖鰻×自然薯の「ひつまぶし定食」、サブメニューとして、静岡の食材を活かした逸品も展開します。



### ①「うなぎごはん」

まず、うなぎごはんをしゃもでかき混ぜ、お茶碗によそい、山椒をかけてお召し上がりください。

### ②「うなぎ茶漬け」

2膳目のうなぎごはんに「わさび」「ねぎ」をかけ、昆布茶を注ぎ「うなぎ茶漬け」でお召し上がりください。

### ③「うなぎとろろ丼」

3膳目のうなぎごはんには、自然薯とろろ汁をかけて「うなぎとろろ丼」としてお召し上がりください。

### ④「自然薯とろろめし」

裏ごはんをおかわりし、自然薯とろろ汁をかけて「自然薯とろろめし」をお楽しみください。

※画像のおかわりはスタッフまでお申し付けください。

**【新名物】浜名湖鰻と自然薯のひつまぶし定食**

**1. 「うなぎごはん」**

まずはそのまま。浜名湖鰻本来の旨味をご堪能ください。

**2. 「うなぎ茶漬け」**

わさびやねぎを添え、昆布茶をかけて、さらりと味わう一杯に。味の変化をお楽しみください。

**3. 「うなぎとろろ丼」**

仕上げに自然薯とろろ汁をかけて、まろやかなコクをプラス。

**4. 「自然薯とろろめし」**

締めはシンプルに麦ごはんと自然薯とろろ汁をかけて、一品で四度楽しめる、満足度の高い構成です。

**■ グランドオープン記念キャンペーン**

看板商品を期間限定の特別価格でご提供いたします。

**●「牛ハラミ 自然薯とろろ丼」**

通常1,680円（税込） → **1,000円（税込）**

**●「手ごねハンバーグ 自然薯とろろ膳」**

通常1,680円（税込） → **1,380円（税込）**

※いずれも数量限定（各日20食）

お肉と自然薯とろろ屋 ランチ LUNCH

余での御膳には、「自然薯とろろ汁」がついております。とろろ屋自製の自家製自然薯とろろ汁をお楽しみください。SHIKU TO JIMBA INC. TOROROYA

**OPEN 特別企画** グランドオープン期間の平日のランチメニューは特別価格でご提供！期間限定、数量限定、売切御免。ぜひお早めにご注文ください。

**限定20食**

**手ごねハンバーグ200g**  
自然薯とろろ膳

厳選した牛肉と豚肉を独自ブレンドしたハンバーグは肉汁溢れる贅沢な味わい。自然薯と肉汁の相性は抜群です。

平日限定特別価格  
~~1,680円~~ **1,380円**（税込）

**限定20食**

**牛ハラミ120g**  
自然薯とろろ丼

特製ソースに絡めたハラミを骨に仕上げました。お箸と絡めても良いし、さらに自然薯とろろ汁をかけてお楽しみいただけます。

平日限定特別価格  
~~1,680円~~ **1,000円**（税込）

さらに、アルコール各種もオープン特別価格にてご用意しております。

- プレミアムモルツ（小瓶） 380円（税込）
- 角ハイボール 250円（税込）
- レモンサワー／タコハイ（プレーン） 各200円（税込）

看板商品とドリンクを気軽にお試しいただける、オープン限定のお得なキャンペーンです。

お肉と自然薯とろろ屋 アルコール＆ドリンク

SHIKU TO JIMBA INC. TOROROYA

**OPEN 特別価格**

すべてのアルコール飲料が  
グランドオープン特別価格！

<b>ビール</b>		
プレミアムモルツ（小瓶）	380円	
<b>ハイボール</b>		
角ハイボール	250円	
<b>酎ハイ</b>		
レモンサワー（瓶）	200円	
タコハイ（瓶）	200円	
<b>ノンアルコール</b>		
オールフリー（瓶）	480円	
<b>ソフトドリンク</b>		
パイナップルジュース	350円	黒島龍茶 350円
アップルジュース	350円	アールグレイ 350円
コーラ	380円	コーヒー（ホット） 350円
ジンジャール	380円	コーヒー（アイス） 350円

## ■ 店舗概要

- 店名 : お肉と自然薯 とろろ屋
- オープン日 : 2026年4月19日 (日)
- 所在地 : 〒424-0823 静岡市清水区島崎町149、清水魚市場 河岸の市 いちば館2F
- アクセス : JR「清水駅」より徒歩約5分
- 営業時間 : 11:00~18:00 (予定) ※施設に準ずる

## 株式会社フード・フォレスト 社長：金子哲也 コメント

当店舗は、清水魚市場「河岸の市」という魅力ある立地の中で、あえて“肉と自然薯”という新しい価値を提案する挑戦です。魚文化が根付くこの場所だからこそ、もう一つの選択肢としてお楽しみいただける存在を目指しました。

当社が長年大切にしてきた「身体にやさしい食」と、グループの強みである肉の調達力を掛け合わせることで、満足感と健康の両立を実現しています。観光で訪れる方にも、地元で日常的にご利用いただく方にも、また訪れたいと思っていただける店舗を目指してまいります。

## ■フード・フォレスト 概要

- 会社名 : 株式会社フード・フォレスト  
住所 : 静岡県浜松市中央区入野町 611-1  
代表取締役社長 : 金子哲也  
事業内容 : 「和ごはん とろろ屋」「とんかつ八兵衛」の運営  
HP : <https://ootsuka-group.co.jp/>



## ■まん福 HD 概要

- 会社名 : まん福ホールディングス株式会社  
住所 : 東京都千代田区岩本町3-7-15VORT秋葉原Ⅶ5階  
代表取締役社長 : 加藤智治  
事業内容 : 食に特化した事業承継プラットフォーム事業  
HP : <https://manpuku-hd.jp>



## ■まん福 HD の事業概要

日本の中小企業において、後継者不在が社会課題となっており 2025 年問題とまでいわれている昨今、当社は 2021 年 4 月、食業界において豊富な経験を持つメンバーが集まり、創業しました。後継者不在に悩まれている食事業に関わる会社に特化して事業を受け継がせていただき、創業から約 5 年で 15 社（米国 1 社含む）の事業承継をさせていただきました。

まん福 HD は「創業者／創業家の方々の想い、会社の伝統とブランドを社員の方々とともに守り続け、承継後売却は基本的に行わずグループとしてともに成長・発展していくことをビジネスモデルとしています。」