

西伊豆自慢品名鑑

2018

西伊豆自慢品

第9版

なま
まん
えん
えん
ら

イズら

西伊豆町商工会

西伊豆自慢品とは

西伊豆町内で生産(加工)されました、各店・各事業所の自慢の逸品であり、その商品を西伊豆町商工会が主体となり西伊豆らしさ・味・見栄え・独自性・技術・西伊豆町のイメージアップ等の項目について審査し合格したものが「西伊豆自慢品」です。現在「西伊豆自慢品」には64商品が認定されています。

認定商品は今後全国へ向けPR活動を行っていきます。どうぞ皆様方「西伊豆自慢品」をご愛顧下さいますようお願い致します。

自慢品取扱事業所は「西伊豆自慢品のほり」を設置しており、認定商品には「西伊豆自慢品シール」を貼付してありますので、是非のほりやシールを目当てにお買い求めください。

◎目印はこののぼり旗です



◎目印はこのシールです



～ 商 品 も く じ ～

水産加工品

潮かつお燻焼き	6
万能潮鰹茶漬け(箱)	8
かつお節屋の伝説ふりかけ	9
黄金干物	10
イルカ旨煮	10
イルカのたれ	11
さんまみりん干し	11
むろあじの干物	11
塩かつお切身	12
伊豆田子節	12
潮鰹	12
ハラモのくんせい	12
かつお子	13
鰹節本枯節	13
本枯節削りパック	13
鰹塩から	13
磯のりみそ汁の具	18
駿河イカ活め船上干し	19
鰹の燻製	22
万能塩鰹茶漬け(10食入)	22
青のり佃煮	22
万能塩鰹	22
あじのひもの	22
焙りのりごはん	22

麺 類

海賊焼	4
海賊ラーメン	7
ご地層めん	15
海賊焼 乾麺タイプ	15
海藻入り磯打麺	15
かんてんラーメン	16
天草らーめん(冷)	16
天草そば	16
西伊豆しおかつおうどん(生麺)	16
アロエのイケ麺	21

調味料

伊豆のチカラ 殻絞り海老ソース	5
多具里(鰹塩辛&ガーリック)	7
田子節醤油	8
かつお魚醤油	11
多具里(だしの起源)	17
多具里(神楽南蛮&田子節みそ)	17
塩鰹ぼん酢	18

海産物

しわめ	17
仁科のヤリイカ	21
天草	22

飲み物

ちのめぐみ	15
天城深層水 健	19

食 事

いか様丼	20
夕陽丼	21

デザート・スイーツ・菓子

しおかつおせんべい	9
伊豆ぶし	14
潮騒せんべい	14
堂ヶ島サザエ	14
馬ロッククッキー	14
ところてん	17
あまてる	18
銘菓 堂ヶ島	18
鰹節飴	19
夕陽のど飴	19
郷土銘菓 堂ヶ島慕情	20
堂ヶ島銘菓 でんごさざえ	20
想 西伊豆夕陽のマドレーヌ	20
キダチアロエ入りところてん	21

工芸品

サザエグラス	10
西伊豆かも風鈴	10

※価格表示は(税別)2018年11月現在のもので都合により価格の変動もあります。
また表示されている価格は本体価格で税別となっています。

平成24年
全国むらおこし特産品コンテスト
経済産業大臣賞



1
麺類

海賊焼 350円^(税別)

イカスミを練り込んだまっ黒な麺に、イカや野菜をたっぷり入れて塩ダレで炒めるのが美味しい、海鮮風の塩焼きそば。「ふじのくに新商品セレクション金賞受賞」「第1回おいしい！ZUグランプリ受賞」「麺-1グランプリ in 館林 焼きそば部門第1位」等、県内外から高い評価をいただいています。

佐野製麺(株)

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

仁科
P-24

賀茂郡西伊豆町仁科399-3

<http://men-ya.com>

お問い合わせ先

0558-52-0047

平成28年 全国むらおこし特産品コンテスト 中小企業長官賞



伊豆のチカラ
殻絞り海老ソース 490^(税別)円

伊豆産の伊勢海老を使用し、殻ごと煮込んだ濃厚な海老の風味が味わえるソースです。むらおこし特産品コンテスト「中小企業長官賞」、ふじのくに新商品セレクション「金賞」を受賞。

(有)三角屋水産

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

仁科
P-24

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2 <http://sankakuya.shop-pro.jp>

お問い合わせ先

0558-52-0132

平成28年
全国むらおこし特産品コンテスト
全国商工会連合会長賞



3
水産加工品

潮かつお燻焼き

600(税別)円

日本で唯一、西伊豆町で製造されている「潮鰹」の焼き身です。伝統製法の「手火山式焙乾法」でじっくり燻し焼き、風味をつけております。とても塩辛いですが、少量で独特の旨味を味わえます。身をほぐしてお茶漬けや、細かくして塩の代わりにお使い頂けます。お土産にも人気の商品です。

カネサ鰹節商店

■定休日／不定休
■営業時間／8:00～17:00

田子
P-23

賀茂郡西伊豆町田子600-1

<http://www.katsubushi.com/>

お問い合わせ先

0558-53-0016



平成28年 IZU食彩トレイドフェア
第2回おいしいIZUグランプリ



海賊ラーメン

4
種類

370(税別)円

佐野製麺(株)

仁 科
P-24

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

賀茂郡西伊豆町仁科399-3

<http://men-ya.com>

お問い合わせ先

0558-52-0047

イカスミ麺の塩ラーメン。海賊焼の起源となったメニューを商品化しました。町内の飲食店でもメニューで使っていただいております、海賊焼に続き人気のメニューです。



平成25年 ふじのくに新商品セレクション
金賞



多具里

(かつお塩辛&ガーリック)

5
調味料

800(税別)円

(有)三角屋水産

仁 科
P-24

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

<http://sankakuya.shop-pro.jp>

お問い合わせ先

0558-52-0132

今、失われてゆく日本の食材があります。昔から同じ製法で作られる食材は保存する為に塩辛かったり、クセがあります。そのかつお塩辛を現代風の食品に使えないか？そんな発想から塩漬け文化のあるイタリアの家庭料理調味料バーニャカウダ風のソースに仕上げました。かつお塩辛の独特の旨味がいったソースは野菜スティックやパスタの味付け、肉料理や焼き魚に良くあいます。失われてゆく食材を今の食文化にあわせて商品化すべく考案いたしました。

平成21年 伊豆大特産市 最高金賞



万能塩鯉 茶漬け(箱)

6
水産加工品

1,000(税別)円

(有)三角屋水産 仁科 P-24

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00
賀茂郡西伊豆町仁科1190-2
<http://sankakuya.shop-pro.jp>

お問い合わせ先

0558-52-0132

西伊豆田子地区で作られている「塩鯉」をもっと色々な人たちに知ってもらうために食べやすく、のり・ごま・昆布などと合わせ作り上げました。塩鯉は西伊豆の歴史ある食文化です。

平成29年 伊豆大特産市 グッドデザイン賞



田子節醤油

7
調味料

600(税別)円

カネサ鯉節商店 田子 P-23

■定休日／不定休
■営業時間／8:00～17:00
賀茂郡西伊豆町田子600-1
<http://www.katsubushi.com/>

お問い合わせ先

0558-53-0016

本醸造のお醤油と希少な本枯れの田子節や昆布など厳選素材として使用し、かつお節のだしの効いたうまみが際立つお醤油に仕上がっております。こだわりのお醤油としてお使い頂ければと思います。

平成27年 伊豆大特産市 グッドデザイン賞



西伊豆のしおかつおを使ったサクッと塩辛いかつお風味のせんべいです。

しおかつお せんべい

8 350(税別)
菓子 円

(有)三角屋水産 仁科 P-24

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00
賀茂郡西伊豆町仁科1190-2
<http://sankakuya.shop-pro.jp>

お問い合わせ先

0558-52-0132

平成21年 伊豆大特産市 ご当地グルメ賞



かつお節屋の 伝説ふりかけ

9 550(税別)
水産加工品 円

カネサ鯉節商店 田子 P-23

■定休日／不定休
■営業時間／8:00～17:00
賀茂郡西伊豆町田子600-1
<http://www.katsubushi.com/>

お問い合わせ先

0558-53-0016

伝説の田子節と西伊豆特産の「しおかつお」を使った美味しい塩味、無添加のふりかけです。西伊豆にしかない歴史のある素材を使ったふりかけになります。

10

工芸品

サザエグラス



1個 3,250円(税抜)

吹きガラス工房ファロ

宇久須産の珪石から作ったガラスを使い、地元のおいしいサザエをイメージして制作しました。海の中の景色を模した2デザインです。

■定休日／不定休

■営業時間／9:00～17:00

お問い合わせ先 0558-55-1582

<http://f-faro.com>宇久須
P-23

11

工芸品

西伊豆かも風鈴



1個 2,778円(税抜)～

西伊豆元氣製作所

「ガラスのふるさと」ならではの特産品をとの思いから、町内に住むガラス作家と地元有志が企画、制作しました。原料に宇久須産の珪石を含み、個性的な形と色合いそして響きの良い音色が特徴です。

■定休日／無休(メンテナンス等による臨時休業あり)

■営業時間／9:00～17:00

お問い合わせ先 0558-55-1515

(黄金崎クリスタルパーク内)

<http://www.kuripa.co.jp>宇久須
P-23

12

水産加工品

黄金干物



400円(税抜)

宝市場

黄金色に染まる、黄金崎をイメージして、見た目も黄金色で子どもが喜ぶカレー味にし、独自製法で作りました。「お魚がちょっと苦手」なお子様に…お魚のDHA・EPA、カレーの(ターメリック)ウコンの力で大人も元気に!!

■定休日／不定休

■営業時間／10:00～17:00

お問い合わせ先 0558-56-0221

<http://takara-ichiba.jp>安良里
P-23

13

水産加工品

イルカ旨煮



600円(税抜)

宝市場

昔ながらの作り方で人参、ごぼうと一緒に旨煮にしています。この食べ方を全国的に知ってもらい、西伊豆に来たらイルカを食べてみようというお客さんが増えたらいいなと思っています。

■定休日／不定休

■営業時間／10:00～17:00

お問い合わせ先 0558-56-0221

<http://takara-ichiba.jp>安良里
P-23

14

水産加工品

イルカのたれ



1,000円(税抜)

宝市場

昔安良里ではイルカの漁が盛んでした。今でもその名残があり、地元の方々は食べています。みりん・酒・正油などの調味料で作った秘伝のタレに漬け込み天日干しにしました。軽く焼いて、お召し上がり下さい。

■定休日／不定休

■営業時間／10:00～17:00

お問い合わせ先 0558-56-0221

http://takara-ichiba.jp

安良里
P-23

15

調味料

かつお魚醤油



800円(税抜)

(株)田子丸

鰹のみを原料に何年も熟成させ、自然発酵により生まれた天然の調味料です。あらゆるお料理にお使い頂ける究極の隠し味です。

■定休日／年末年始

■営業時間／9:00～16:00

お問い合わせ先 0558-53-1827

http://www.tagomaru.com

田子
P-23

16

水産加工品

さんまみりん干し



3枚 417円(税抜)

入久水産(株)

初秋に水揚げされた一番いい時期のさんまを使い、魚の旨味がぎゅっと詰まった秘伝のタレに漬け込みました。長年にわたり西伊豆で食べられている干物の一つです。

■定休日／日曜日(土曜日休みの場合あり)

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-53-1501

http://www.irikyu.co.jp/

田子
P-23

17

水産加工品

むろあじの干物



3枚 463円(税抜)

入久水産(株)

長年にわたり、この西伊豆でお昼ご飯のおかずとして食べられてきたむろあじの干物。普通の干物より、少し塩を効かせ、乾燥を強くし魚本来の旨味を引出しております。

■定休日／日曜日(土曜日休みの場合あり)

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-53-1501

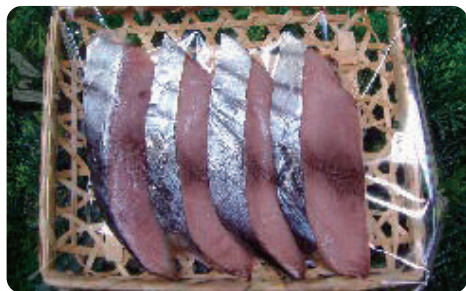
http://www.irikyu.co.jp/

田子
P-23

18

水産加工品

塩かつお切身



3枚 510円(税抜)

入久水産(株)

鯉節の名産地である田子港で昔から作られている保存食品。別名、正月魚とも言われ正月に神棚にお供えした縁起のいい食品です。昔ながらの味付けになっているため、塩は強めです。お召し上がり方は、焼いてそのまま焼き魚としての他、焼いた切身をほぐしご飯の上にのせ、熱いお茶を注いで海苔や刻みねぎを加えたお茶漬けや同じく大きめにほぐしそのままお椀に入れ、熱湯を注ぎ、うまみ調味料・醤油・刻みねぎを加えてお吸い物としてもおいしく頂けます。また鍋料理のだしとしてもお使い頂けます。

■定休日/日曜日(土曜日休みの場合あり)

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-53-1501

http://www.irykyu.co.jp/

田子
P-23

19

水産加工品

伊豆田子節



本枯れ節1本 1,200円(税抜)~

本枯れ節背部・

腹節セット 3,000円(税抜)~

カネサ鯉節商店

本枯れの鯉節を初めて作り、全国に紹介したのが伊豆田子節です。伝統製法で作られる伊豆田子節は、鯉本来の旨味を閉じ込め、甘味のある鯉節・削り節になります。

■定休日/不定休

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-53-0016

http://www.katsubushi.com/

田子
P-23

20

水産加工品

潮鯉



1尾 3,800円(税抜)~

1尾は11月から1月までの予約販売

1尾以外は通年販売しております

カネサ鯉節商店

西伊豆に古くから伝わる、神事を兼ねた保存食品です。カツオを丸ごと塩に漬込み作られます。伊豆伝統の味としてご紹介いたします。

■定休日/不定休

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-53-0016

http://www.katsubushi.com/

田子
P-23

21

水産加工品

ハラモのくんせい



850円(税抜)

カネサ鯉節商店

カツオの腹身(トロ身)を伊豆田子節の伝統製法『手火山式焙乾法』を用い、じっくり燻製に仕上げました。マキも伊豆の原木(桜など)にこだわり作られています。

■定休日/不定休

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-53-0016

http://www.katsubushi.com/

田子
P-23

22

水産加工品

かつお子



600円(税抜)

カネサ鯉節商店

希少なカツオの卵を食べやすく、甘辛く味付けし伊豆田子節の伝統的焙乾法にて、じっくり燻製に仕上げました。マキも伊豆の原木(桜など)にこだわるなど、他では味わえない商品となります。(限定品)

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-53-0016

http://www.katsubushi.com/

田子
P-23

24

水産加工品

本枯節削りパック



(1パック)47円(税抜)

丸ア真野鯉節商店

鯉節4番(または5番)カビまで付けた本枯節を削り鯉節パックとしている。

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～20:00

お問い合わせ先 0558-53-0273

田子
P-23

23

水産加工品

鯉節本枯節



1,389円(税抜)

丸ア真野鯉節商店

1. 手火山式焙乾法(通商マエビロ)で火入れを行い常時手でふれて温度を確認上下を入れ替える。この火入れが味を左右する。
2. カビ付けも重要であり、4番から5番カビまで付けており鯉節の味がさらに良くなる。
3. 又、味だけでなく鯉節が形良く仕上がるよう努力している。

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～20:00

お問い合わせ先 0558-53-0273

田子
P-23

25

水産加工品

鯉塩から



556円(税抜)

丸ア真野鯉節商店

1. 鯉節製造のための生鯉からとりだした内臓を原料にしている。
2. 内臓の中の異物をきれいに取り除き何度も丁寧に水洗いする。
3. 先祖伝来の味付けをする(企業秘密)。
4. 十分に熟成させている。

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～20:00

お問い合わせ先 0558-53-0273

田子
P-23

26

菓子

伊豆ぶし



110円(税抜)

サカヤ菓子店

西伊豆の特産品であるカツオ節をイメージして作ったお菓子です。中餡には玉子餡を使用し、皮には美容にとても良いとされているシナモンをふんだんに塗り、焼き上げた和菓子です。西伊豆土産にいかがでしょうか。

■定休日／火曜日

■営業時間／8:00～19:00

お問い合わせ先 **0558-53-0154**田子
P-23

27

菓子

潮騒せんべい



80円(税抜)

サカヤ菓子店

自然食品にも良いとされている白ゴマをふんだんに使用した洋風せんべいに、潮騒の香り豊かな青のりをトッピングしたお菓子です。緑茶や紅茶にとても良く合う一品です。

■定休日／火曜日

■営業時間／8:00～19:00

お問い合わせ先 **0558-53-0154**田子
P-23

28

菓子

堂ヶ島サザエ



120円(税抜)

サカヤ菓子店

西伊豆の特産である、ブランドサザエをお菓子にしてみました。北海道の小麦を材料に使用、丁寧に練り上げたこし餡を西伊豆産の玉子を使った風味豊かな玉子あんで包みサザエの形に焼き上げてみました。

■定休日／火曜日

■営業時間／8:00～19:00

お問い合わせ先 **0558-53-0154**田子
P-23

29

菓子

馬ロッククッキー



1袋(3枚入) 93円(税抜)

5袋入 463円(税抜) 10袋入 926円(税抜)

ワークショップ マナ

黄金崎の岬の「馬ロック」を形としたクッキーです。馬の顔に近づけるために、たてがみ等切れ目を入れて表現しています。馬ロックが夕陽で黄金色になるようにプレーンの焼き色が同じような色合いを出すことが出来ました。

■定休日／土・日・祝祭日

■営業時間／9:00～16:00

お問い合わせ先 **0558-53-0123**<http://www.jyuji.or.jp>田子
P-23

30

飲み物

ちのめぐみ



200円(税抜)

堂ヶ島温泉ホテル

メタケイ酸は天然の保湿成分といわれ、肌の新陳代謝を促進し、毛髪や爪を強く、コラーゲンの生成、皮膚の老化抑制などの効果が期待される成分です。「ちのめぐみ」飲料水はメタケイ酸含有量123mg/Lです。

■定休日／年中無休

■営業時間／8:00～21:00

お問い合わせ先 0558-52-0275(内線122)

http://www.doh.co.jp/

堂ヶ島
P-24

31

麺類

ご地層めん



200円(税抜)

佐野製麺(株)

堂ヶ島の蛇島などの地層をイメージし、うどんと蕎麦を4層に重ねて1本の麺に仕上げました。ありそうで無かった麺。インスタ映え間違い無しの逸品です。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0047

http://men-ya.com

仁科
P-24

32

麺類

海賊焼
乾麺タイプ(2食入り)

600円(税抜)

佐野製麺(株)

िकासミ麺の海鮮風塩焼そば「海賊焼」の麺を乾麺にすることにより常温で賞味期限が180日になりました。さらに海賊焼によく合う焼ばら海苔をセットしております。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0047

http://men-ya.com

仁科
P-24

33

麺類

海藻入り磯打麺



600円(税抜)

佐野製麺(株)

青海苔・わかめを練り込んだ鮮やかな緑色の麺。磯の風味が際立つ逸品で西伊豆の名産として古くから親しまれております。食堂・ドライブインのメニューやお土産品で各店舗に広く取り扱って頂いております。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0047

http://men-ya.com

仁科
P-24

34

麺類

かんてんラーメン



230円(税抜)

佐野製麺(株)

西伊豆は天草の宝庫として盛んに水揚げされており、天草でつくられた寒天を中華麺に練り込んだ商品です。ストレートの細打ちで、添付の鶏からスープと良く合います。乾麺で賞味期限も半年ほどありますので、まとめて買っておくとう便利と評判です。

■定休日/日曜日

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-52-0047

http://men-ya.com

仁科
P-24

35

麺類

天草らーめん(冷)



300円(税抜)

佐野製麺(株)

天草を煮出して草ごとミキサーで碎いてペースト状にして、加水に使い練り上げていますので、麺が良く締まりこれまでにない食感が実現しました。軽だしの効いた冷たい醤油スープでお召し上がりください。

■定休日/日曜日

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-52-0047

http://men-ya.com

仁科
P-24

36

麺類

天草そば



300円(税抜)

佐野製麺(株)

天草を煮出して草ごとミキサーで碎いてペースト状にして、加水に使い練り上げていますので、麺が良く締まりこれまでにない食感が実現しました。本品は冷たいがっつかけそばか、盛りそばで召し上がるのがおすすめです。

■定休日/日曜日

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-52-0047

http://men-ya.com

仁科
P-24

37

麺類

西伊豆しおかつお
うどん(生麺)

600円(税抜)

(有)三角屋水産

古くから伝わる伝統の味を使用したご当地グルメしおかつうどんです。西伊豆町のグルメをご家庭で楽しめます。

■定休日/日曜日

■営業時間/8:00~17:00

お問い合わせ先 0558-52-0132

http://sankakuya.shop-pro.jp

仁科
P-24

38

調味料

多具里 (だしの起源)



800円(税抜)

(有)三角屋水産

色利(いろり)と言う調味料をご存知でしょうか？堅魚煎汁ともいわれ、かつおのあら等を煮詰めた物で、年貢として重要貢納品に指定されるほどの嗜好品であったらしいです。野菜等を煮る時に味付けの一つとして使っていたと考えられます。これが日本のだし文化のはじまりと言えるのではないのでしょうか？この度、多具里(TAGURI)の為に藍色利を復刻し、鰹節、鰯かつおをあわせ、現代風の顆粒だしに仕上げました。だしとしてはもちろんですが、スープや煮物の隠し味、もしくははふりかけとして、藍色利を使ったのはじまりの味をお楽しみ下さい。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 **0558-52-0132**<http://sankakuya.shop-pro.jp>仁科
P-24

40

デザート

ところてん



250円(税抜)

(有)三角屋水産

品質の良い西伊豆の天草を使用し、天城深層水で作り上げているところてんです。のど越しが良くこしのあるところてんです。ソースは酢醤油(定番)・伊豆産わさびソース・稲取産ニューサマーオレンジソース・黒蜜の4種類です。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 **0558-52-0132**<http://sankakuya.shop-pro.jp>仁科
P-24

39

調味料

多具里 (神楽南蛮&田子節みそ)



800円(税抜)

(有)三角屋水産

西伊豆は昭和初期にかけて鰹の水揚げ地として名を上げ、鰹節作りを盛んにやっていました。そのころ家庭のおかずとしてよく作られていた懐かしい味の節みそを伊豆産の神楽南蛮を入れて商品化したしました。職人が作り続ける田子節を甘辛く炊き上げ、味噌で和えたシンプルな味、ピリッとした神楽南蛮の辛味と食感にご飯がすすみます。野菜につけたり、チーズと合わせてオードブルにと昔の味を現代風にアレンジして召し上がっていただけたら幸いです。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 **0558-52-0132**<http://sankakuya.shop-pro.jp>仁科
P-24

41

海産物

しわめ



500円(税抜)

(有)三角屋水産

伊豆西海岸に生息している海藻です。古くから郷土料理の食材として親しまれ食されています。2005年に『しわめ』を商標登録しております。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 **0558-52-0132**<http://sankakuya.shop-pro.jp>仁科
P-24

42

調味料

塩鯉ぽん酢



500円(税抜)

(有)三角屋水産

西伊豆町の歴史ある保存食「しおかつお」を使用した、西伊豆発のご当地調味料です。鍋料理や、冷奴、サラダなどで美味しく塩鯉を堪能できる商品です。塩鯉は西伊豆の歴史ある食文化です。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0132

http://sankakuya.shop-pro.jp

仁科
P-24

43

水産加工品

磯のりみそ汁の具



500円(税抜)

(有)三角屋水産

焼きのり、青さのり、フリーズドライ生のり、がごめ昆布、ふのりが一度に楽しめる贅沢なおみそ汁の具です。だしスープの具としても美味しく楽しめます。

■定休日／日曜日

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0132

http://sankakuya.shop-pro.jp

仁科
P-24

44

菓子

あまてる



1枚 139円(税抜) セット 556円(税抜)

菊水

あまてるとは太陽神。風光明媚な西伊豆の山海で育まれた柑橘たちを餡で発進したい。果実をカットすると円く放射線状に美しい。2020年伊豆ペロドロームにおける菊水の飴いつわが走り出す。

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0044

仁科
P-24

45

菓子

銘菓 堂ヶ島



926円(税抜)

菊水

『海賊火祭りトンボロの、伊豆の波の瀬、石花菜。黄金に織り成す帯海道。みかん錦玉、銘菓堂ヶ島』。風光明媚な西伊豆を製菓で表現致しました。

※石花菜とは天草のこと

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0044

仁科
P-24

46

菓子

鰹節飴



大 417円(税抜) 小 232円(税抜)

菊水

『大漁旗行きかい鰹舞う、男武士女武士の田子港。めでたさうまさ金色に輝く鰹節飴』。風光明媚な西伊豆を飴で表現致しました。

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0044

仁科
P-24

47

菓子

夕陽のど飴



大 417円(税抜) 小 232円(税抜)

菊水

『あけぼのの空、朝日輝く。金波銀波の駿河の海にこだまする、愛を叫ぼう夕陽のど飴』。風光明媚な西伊豆を飴で表現致しました。

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0044

仁科
P-24

48

水産加工品

駿河イカ活メ
船上干し

400円(税抜)

ペンション たーこいずるー

釣ったイカを船上で開き天日で干す漁師ならではの新鮮なイカの船上干し。漁船でしか作れない貴重な品。

■定休日／不定休

■営業時間／8:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-0154

仁科
P-24

49

飲み物

天城深層水 健



1本(500ml) 204円(税抜)

(株)大晃(わさびの駅)

源泉には、名古屋・東京方面からの取水者も多く年間延べ15万人の方が訪れています。有害物質である硝酸性窒素が国規制値の500分の1と極めて少なく、また腐りにくいので防災備蓄水としても使われています。

■定休日／3月・9月の第1火曜日

■営業時間／9:00～15:30

お問い合わせ先 0558-58-7315

http://www.wasabinoeki.com
E-mail wasabi@wasabinoeki.com

仁科
P-24

50

菓子

郷土銘菓 堂ヶ島慕情



1個 140円(税抜)
折 10個入 1,650円(税抜)
15個入 2,400円(税抜)
20個入 3,150円(税抜)

秋月

かすてらにママレードを
サンドしてホワイトチョコ
コートをした欧風モ
ダン銘菓です。

■定休日／日曜日

■営業時間／9:00～18:00

お問い合わせ先 0558-52-0155

仁 科
P-24

51

菓子

堂ヶ島銘菓 でんごさざえ



1個 110円(税抜)
折 8個入 1,080円(税抜)
10個入 1,300円(税抜)
15個入 1,900円(税抜)
20個入 2,450円(税抜)

秋月

サザエを模した最中の中
には、海苔を練り込んだ
白餡と餅が入っています。

■定休日／日曜日

■営業時間／9:00～18:00

お問い合わせ先 0558-52-0155

仁 科
P-24

52

スイーツ

想 西伊豆夕陽のマドレーヌ



1個 223円(税抜) 5個入 1,204円(税抜)

Satouya

風味豊かな西伊豆産のハチミツ、清々しい東伊豆産ニューサマー
オレンジ、厳選の卵、バター、アーモンド…こだわりのホワイトチョコ
コート、最高の素材にシェフの想いを込めて美しい西伊豆の
夕陽に見立てて焼き上げたしっとり味わい深いマドレーヌです。

■定休日／火・水曜日

■営業時間／10:00～18:00

お問い合わせ先 0558-52-3108

<http://www.satouya.com>仁 科
P-24

53

食事

いか様丼



760円(税抜)

伊豆漁協仁科支所 〔沖あがり食堂〕

仁科の一本釣り漁業で水揚げされるスルメイカの量
は県下一番です。この新鮮なスルメイカを食材に刺
身と漁師秘伝のタレに漬けた二種類のイカを贅沢に
酢飯の丼に乗せました。

■定休日／火曜日

■営業時間／11:00～15:00

お問い合わせ先 0558-52-0018

仁 科
P-24

54

食 事

夕陽丼



760円(税抜)

伊豆漁協仁科支所 『沖あがり食堂』

漁師秘伝のタレに漬けたイカを酢飯丼に乗せ「西伊豆の夕陽」に見たて卵黄を乗せた丼です。

■定休日／火曜日

■営業時間／11:00～15:00

お問い合わせ先 0558-52-0018

仁 科
P-24

55

海産物

仁科のヤリイカ



時価

伊豆漁協仁科支所 『沖あがり食堂』

主に駿河湾石花海(せのうみ)で漁獲されたヤリイカです。市場からは、肉厚で上品な甘みがあると高い評価を得ております。「お刺身で是非！」

■定休日／火曜日

■営業時間／8:30～16:00

お問い合わせ先 0558-52-0018

仁 科
P-24

56

デザート

キダチアロエ入り
ところてん

300円(税抜)

(株)ササキアロエ

キダチアロエとところてん、二つの名産がコラボレーション。生粋の伊豆っ子、キダチアロエ入りところてん。りんご酢入り三杯酢でおいしくお召上がりください。

■定休日／土・日・祝日

■営業時間／9:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-1821

<http://www.aloeya.co.jp>仁 科
P-24

57

麺 類

アロエのイケ麺



370円(税抜)

(株)ササキアロエ

西伊豆産のキダチアロエ粉末を中華麺にぜいたくに練り込みました！
繊細なキダチアロエ麺の風味と相性抜群なあっさり塩味スープでお召上がり下さい！

■定休日／土・日・祝日

■営業時間／9:00～17:00

お問い合わせ先 0558-52-1821

<http://www.aloeya.co.jp>仁 科
P-24

58

水産加工品

鯉の燻製



400円(税抜)

田子
P-23

カネサ鯉節商店

■定休日／不定休
■営業時間／8:00～17:00

鯉の身を味付けし燻製にした食べやすい鯉のおつまみです。(限定品)

お問い合わせ先 **0558-53-0016**

60

水産加工品

青のり佃煮



600円(税抜)

仁科
P-24

(有)三角屋水産

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

磯の風味をそのままに...

お問い合わせ先 **0558-52-0132**

62

水産加工品

万能塩鯉



350円(税抜)

仁科
P-24

(有)三角屋水産

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

西伊豆郷土料理

お問い合わせ先 **0558-52-0132**

64

水産加工品

焙りのりごはん



500円(税抜)

仁科
P-24

(有)三角屋水産

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

無添加ふりかけ

お問い合わせ先 **0558-52-0132**

59

水産加工品

万能塩鯉茶漬け(10食入)



600円(税抜)

仁科
P-24

(有)三角屋水産

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

お弁当のふりかけとしても楽しめる使い切りタイプ

お問い合わせ先 **0558-52-0132**

61

海産物

天草



500円(税抜)

仁科
P-24

(有)三角屋水産

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

伊豆西海岸の高級晒し天草

お問い合わせ先 **0558-52-0132**

63

水産加工品

あじのひもの



700円(税抜)

仁科
P-24

(有)三角屋水産

■定休日／日曜日
■営業時間／8:00～17:00

天城深層水仕込み

お問い合わせ先 **0558-52-0132**



<http://www.n-shk.jp>
E-mail: u-yake@vcs.wbs.ne.jp

2018.11 発行

【伴走型小規模事業者支援推進事業】

西伊豆町商工会

〒410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町仁科423-1

TEL.0558-52-0270 / FAX.0558-52-1502