

西

伊豆特産品

セレクション



西伊豆自慢品
第10版

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75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。

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、是非シールを目当てにお買い求めください。

◎目印はこのシールです



～ 商品 も く じ ～

水産加工品

かつおハラモジャーキー	4
潮かつお燻焼き	10
万能塩鯉茶漬(箱)	11
かつお節屋の伝説ふりかけ	12
黄金干物	13
イルカ旨煮	13
イルカのだれ	16
塩かつお切身	16
伊豆田子節	16
潮鯉	17
ハラモのくんせい	17
かつお子	17
本枯節削りパック	17
鯉塩から	18
磯のりみそ汁の具	21
鯉の燻製	25
万能塩鯉茶漬(10食入)	25
青のり佃煮	26
万能塩鯉	26
焙りのりごはん	26

麺 類

ご地層めん(乾麺タイプ)	7
海賊焼	10
海賊ラーメン	11
ご地層めん	19
海藻入り磯打麺	19
天草らーめん(冷)	19
かんでんラーメン	19
海賊焼乾麺タイプ(2食入り)	20
天草そば	20

調味料

多具里 万能だし塩	4
伊豆のチカラ潮かつお和スパイス	7
潮鯉(ふりかける しおかつお ボトル入)	8
塩鯉入りだし塩	8
伊豆のチカラ 穀紋り海老ソース	10
多具里(かつお塩辛&ガーリック)	11
田子節醤油	12
かつお魚醤油	16
塩鯉ぼん酢	20
多具里(だしの起源)	21
多具里(神楽南蛮&田子節みそ)	21

海産物

しわめ	21
仁科のヤリイカ	24
天草	26

飲み物

天城深層水 健	23
ちのめぐみ	24

食 事

HOLYお湯ぽちゃシリーズ	
西伊豆産 鹿肉のハヤシソース	5
HOLYお湯ぽちゃシリーズ	
西伊豆産 猪肉のスパイスカレー	5
西天城高原 わさびダチョウのグリーンカレー	6
西天城高原 わさびダチョウのチリコンカン	6
わさびづくし丼	9
西伊豆定食	9
いか様丼	24
夕陽丼	24

デザート・スイーツ・菓子

しおかつおせんべい	12
伊豆ぶし	18
潮騒せんべい	18
堂ヶ島サザエ	18
ところてん	20
鯉節飴	22
夕陽のど飴	22
銘菓 堂ヶ島	22
あまてる	22
堂ヶ島銘菓 でんごさざえ	23
郷土銘菓 堂ヶ島慕情	23
想 西伊豆夕陽のマドレーヌ	23
キダチアロエ入りところてん	25
馬ロッククッキー	25

工芸品

サザエグラス	13
西伊豆かも風鈴	13

※ 価格表示は(税込)2021年12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税込価格となっています。

令和3年 認定商品

1 かつおハラモジャーキー

水産加工品



432円(税込)

(株)田子丸

0558-53-1827

賀茂郡西伊豆町田子2303-4

■営業時間 9:00~16:00

■定休日 年末年始

田子 P-27

<https://tagomaru.com/>



鰹の町の珍味 スモーク香のはらも! カツオ1本に1つしかとれないはらも(トロ部分)を甘辛たれに漬け込み、さらに燻す事で美味しくしました。少し炙るとさらに美味しくなります。

2 多具里 万能だし塩

調味料



540円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

仁科 P-28

<https://sankakuya-izu.com>



西伊豆の歴史ある伝統保存食「潮かつお」や、鰹節、いわし節、昆布、椎茸、ほたてなど、出汁の素になる原料を惜しみなく使った無添加調味料です。普通のお塩のように使用するだけで、塩気だけでなく、だしの旨味が楽しめる商品です。

令和3年 認定商品

3
食 事

HOLYお湯ぽちャシリーズ 西伊豆産 鹿肉のハヤシソース



648円(税込)

(株)HOLY

0558-52-0110

静岡県賀茂郡西伊豆町一色385

■定休日 不定休

一色 P-28

<https://www.holy-ostrich.com>



西伊豆町の害獣駆除として捕獲される鹿・猪を、処理場を構え素早く処理し料理人歴20年のキャリアを生かしてレストラン使用の味わいに仕立てました。
少し大人な味わいをお楽しみください。

4
食 事

HOLYお湯ぽちャシリーズ 西伊豆産 猪肉のスパイシーカレー



648円(税込)

(株)HOLY

0558-52-0110

静岡県賀茂郡西伊豆町一色385

■定休日 不定休

一色 P-28

<https://www.holy-ostrich.com>



西伊豆町の害獣駆除として捕獲される鹿・猪を、処理場を構え素早く処理し料理人歴20年のキャリアを生かしてレストラン使用の味わいに仕立てました。
スパイスを効かせた癖になる辛口カレーです。

令和3年 認定商品

5 西天城高原わさびダチョウのグリーンカレー



756円(税込)

(株)HOLY

0558-52-0110

静岡県賀茂郡西伊豆町一色385

■定休日 不定休

一色 P-28

<https://www.holy-ostrich.com>



自然豊かな西天城高原で伊豆のわさびの葉っぱを食べて育ったわさびダチョウ。120kgの体を支えるモモ肉のスジをじっくり5時間かけて煮込み本場仕込みのグリーンカレーに仕立てました。

6 西天城高原 わさびダチョウのチリコンカン



756円(税込)

(株)HOLY

0558-52-0110

静岡県賀茂郡西伊豆町一色385

■定休日 不定休

一色 P-28

<https://www.holy-ostrich.com>



自然豊かな西天城高原で伊豆のわさびの葉っぱを食べて育ったわさびダチョウ。コラーゲンたっぷりのスジをじっくり5時間かけて煮込みハーブ香るトマト仕立てのチリコンカンに仕立てました。

令和3年 認定商品

7
調味料

伊豆のチカラ潮かつお和スパイス



540円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

仁科 P-28

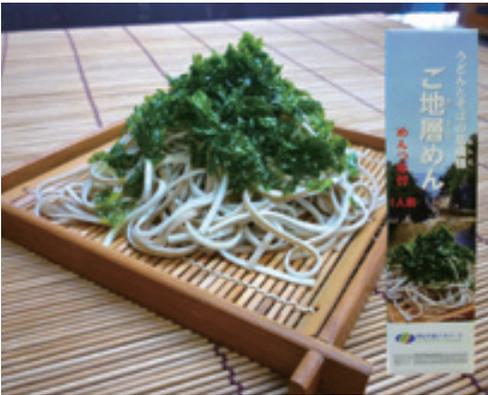
<https://sankakuya-izu.com>



肉にサラダにパスタにもこれ1本で味が決まる和テイストスパイスです。キャンプやバーベキューなどのアウトドアに最適な商品です。いろんな料理にこれ1本!便利な調味料です。

8
種類

ご地層めん(乾麺タイプ)



324円(税込)

佐野製麺(株)

0558-52-0047

賀茂郡西伊豆町仁科399-3

■営業時間 8:00~17:00

(12:00~13:00休憩)

■定休日/日曜日

仁科 P-28

<http://men-ya.com>



伊豆半島ジオパーク世界認定において、西伊豆堂ヶ島に点在する島々の地層を、うどんとそばで表現しました。

令和2年 認定商品

9

調味料

潮鰹(ふりかける しおかつお ボトル入)



972円(税込)

カネサ鰹節商店

0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

■営業時間 工場 8:00~17:00

売店 10:00~16:00

■定休日 工場 土・日曜日

売店 不定休

※お問合せ下さい

田子 P-27

<https://katsubushi.com/>



潮かつおの焼き身をフレーク状(荒ごし)にしピンに詰めました。当店自慢の製法、「手火山式」で燻焼きしております。そのままふりかけ美味しく召し上がれます。「潮かつお」は古来より伝わった加工方法により製造されており、塩以外の添加物は一切使用されていません。多くの塩を使用していますので、かなり塩辛いですが、癖になる独特の美味しさは、他にはありません。カツオの旨味塩(ふりかけ調味料)としてお使い頂くと、色々なお料理の隠し味として楽しめます。適量ご飯にふりかけて、お茶漬けや玉子かけごはんの味付けにもよく合います。お料理にふりかけて、簡単に旨味を足してくれます。

10

調味料

塩鰹入りだし塩



540円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始

(12/29~1/3)

仁科 P-28

<https://sankakuya-izu.com>



西伊豆町の特産品であり、歴史ある郷土食の「塩鰹」を使用した風味豊かな万能調味料です。塩鰹の旨みをいろんな食べ方で楽しめる商品で、焼そばなどの麺類や、サラダにふりかけたり、天ぷら塩として、その他にも、お料理の隠し味にも最適です。スープとしても楽しめます。

令和2年 認定商品

11 わさびづくし丼

食事



1,000円(税込)

わさびの駅

0558-58-7315

賀茂郡西伊豆町大沢里628-1

■営業時間 11:00~14:00

■定休日 年2回

(3月・9月の第1火曜日)

大沢里 P-28

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



土鍋でご飯を炊き、炊き立てのご飯をご自分でお茶碗に入れ刻んだわさびの茎と生わさびと鰹節を入れてお召し上がりください。お出汁がつくのでお茶漬けでも召し上がれます。

12 西伊豆定食

食事



1,000円(税込)

わさびの駅

0558-58-7315

賀茂郡西伊豆町大沢里628-1

■営業時間 11:00~14:00

■定休日 年2回

(3月・9月の第1火曜日)

大沢里 P-28

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



西伊豆町のご当地グルメ「しおかつおうどん」
地元で採れたわさびをふんだんに使った「わさび丼」
西伊豆町のふるさと納税1位の「干物」
食材にこだわった定食です。

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



13 海賊焼

種類

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」に新商品セレクション金賞受賞「第1回おいしいIZU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。

398円(税込)

佐野製麺(株)

0558-52-0047

賀茂郡西伊豆町仁科399-3

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日

仁科 P.28



<http://www.men-ya.com>

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



14 伊豆のチカラ 殻絞り海老ソース

調味料

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」、ふじのくにに新商品セレクション「金賞」を受賞。

529円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

仁科 P.28



<https://sankakuya-izu.com/>

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



15 潮かつお燻焼き

水産加工品

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。

648円(税込)

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

■営業時間 工場 8:00~17:00
売店 10:00~16:00

■定休日 工場 土・日曜日
売店 不定休
※お問合せ下さい

田子 P.27



<https://katsubushi.com/>

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



16 海賊ラーメン

麺類

イカスキ麺の塩ラーメン。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、海賊焼に続き人気のメニューです。

398円(税込)

佐野製麺(株)

0558-52-0047

賀茂郡西伊豆町仁科399-3

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日

仁科 P-28



<http://www.men-ya.com>

平成25年 ふじのくに新商品セレクション 金賞



17 多具里(かつお塩辛&ガーリック)

調味料

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パ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き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。

864円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

仁科 P-28



<https://sankakuya-izu.com/>

平成21年 伊豆大特産市 最高金賞



18 万能塩鯉茶漬け(箱)

水産加工品

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。

1,080円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

仁科 P-28



<https://sankakuya-izu.com/>

平成29年 伊豆大特産市 グッドデザイン賞



19 田子節醤油

調味料

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。

648円(税込)

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

■営業時間 工場 8:00~17:00

売店 10:00~16:00

■定休日 工場 土・日曜日

売店 不定休

※お問合せ下さい

田子 P-27



<https://katsubushi.com/>

平成27年 伊豆大特産市 グッドデザイン賞



20 しおかつおせんべい

菓子

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。

378円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始

(12/29~1/3)

仁科 P-28



<https://sankakuya-izu.com/>

平成21年 伊豆大特産市 ご当地グルメ賞



21 かつお節屋の伝説ふりかけ

水産加工品

伝統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。

594円(税込)

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

■営業時間 工場 8:00~17:00

売店 10:00~16:00

■定休日 工場 土・日曜日

売店 不定休

※お問合せ下さい

田子 P-27



<https://katsubushi.com/>

22

工芸品

サザエグラス



1個…3,850円(税込)

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。

吹きガラス工房ファロ

0558-55-1582

■宇久須 P.27

■営業時間 9:00~17:00

■定休日 不定休

<http://f-faro.com>


23

工芸品

西伊豆かも風鈴



1個…3,500円(税込)~

「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。

西伊豆硝子舎

0558-55-1515

■宇久須 P.27

■営業時間 9:00~17:00

■定休日 無休(メンテナンス等による臨時休業あり)

<https://ikoyo-nishiizu.jp>


24

水産加工品

黄金干物



1枚…432円(税込)

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。『お魚がチョット苦手』なお子様にもお魚のDHA・EPA、カレーの(ターメリック)ウコンの力で大人も元気に!!

宝市場

0558-56-0221

■安良里 P.27

■営業時間 10:00~17:00

■定休日 不定休

<http://takara-ichiba.jp>


25

水産加工品

イルカ旨煮



1パック…648円(税込)

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いいなと思っています。

宝市場

0558-56-0221

■安良里 P.27

■営業時間 10:00~17:00

■定休日 不定休

<http://takara-ichiba.jp>


7月24日は 西伊豆自慢品の日

海 山 川

沢山の自然の恵みにつつまれた西伊豆町。
そこから生まれる特産品は多くの方々から
愛されています。

そのことに感謝し、さらに多くの商品を全国の
皆様に知っていただけるよう「西伊豆自慢品
の日」を制定しました。



塩鯉



安良里漁港



堂ヶ島トンボロ



わさび田



地魚



天草干し

かも風鈴



天草採り



鱈節



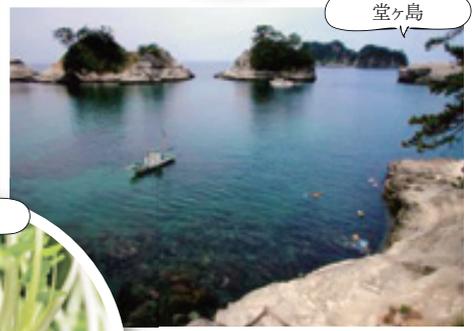
伊勢海老



仁科川



堂ヶ島



わさび



サザエ



しわめ干し



26

イルカのたれ

水産加工品



1パック…1,080円(税込)

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、地元の方々には食べられています。みりん・酒・醤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。

宝市場

0558-56-0221

■安良里 P.27

■営業時間 10:00～17:00
■定休日 不定休


<http://takara-ichiba.jp>

27

かつお魚醤油

調味料



1本…864円(税込)

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。

(株)田子丸

0558-53-1827

■田子 P.27

■営業時間 9:00～16:00
■定休日 年末年始


<https://tagomaru.com/>

28

塩かつお切身

水産加工品



3切…550円(税込)

鰹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、焼いた切身をほくご飯の上に乗せ、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く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。

入久水産(株)

0558-53-1501

■田子 P.27

■営業時間 8:00～17:00
■定休日 日曜日(土曜日休みの場合あり)


<http://www.irikyuu.co.jp/>

29

伊豆田子節

水産加工品



本枯れ節1本…1,296円(税込) 本枯れ節背節 鰹節セット ……3,240円(税込)

本枯れの鰹節を初めて作り、全国で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、鰹本来の旨味・削り節になります。

カネサ鰹節商店

0558-53-0016

■田子 P.27

■営業時間 工場 8:00～17:00
売店 10:00～16:00
■定休日 工場 土・日曜日
売店 不定休
※お問合せ下さい


<https://katsubushi.com/>

30

潮鰹

水産加工品



1尾…4,104円(税込)

※1尾物は11月から1月までの予約販売
※1尾物以外は連年販売しております

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。

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

田子 P.27

■営業時間 工場 8:00~17:00
売店 10:00~16:00
■定休日 工場 土・日曜日
売店 不定休
※お問合せ下さい


<https://katsubushi.com/>

31

ハラモのくんせい

水産加工品



1パック…918円(税込)

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。

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

田子 P.27

■営業時間 工場 8:00~17:00
売店 10:00~16:00
■定休日 工場 土・日曜日
売店 不定休
※お問合せ下さい


<https://katsubushi.com/>

32

かつお子

水産加工品



1パック…648円(税込)

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)にこだわります。(限定品)

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

田子 P.27

■営業時間 工場 8:00~17:00
売店 10:00~16:00
■定休日 工場 土・日曜日
売店 不定休
※お問合せ下さい


<https://katsubushi.com/>

33

本枯節削りパック

水産加工品



1パック…50円(税込)

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ます。

丸ア真野鯉節商店

0558-53-0273

田子 P.27

■営業時間 8:00~20:00
■定休日 不定休

34

鱈塩から

水産加工品



1瓶…700円(税込)

1. 鱈節製造のための生鱈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。

丸ア真野鱈節商店
0558-53-0273

田子 P.27

■営業時間 8:00~20:00
■定休日 不定休

35

伊豆ぶし

菓子



1個…120円(税込)

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。

サカヤ菓子店

0558-53-0154

田子 P.27

■営業時間 8:00~18:00
■定休日 火曜日

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



36

潮騒せんべい

菓子



1枚…86円(税込)

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。

サカヤ菓子店
0558-53-0154

田子 P.27

■営業時間 8:00~18:00
■定休日 火曜日

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



37

堂ヶ島サザエ

菓子



1個…140円(税込)

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。北海道の小豆を材料に使用、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餡で包みサザエの形に焼き上げてみました。

サカヤ菓子店

0558-53-0154

田子 P.27

■営業時間 8:00~18:00
■定休日 火曜日

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



38

麵類

ご地層めん



1箱… 220円(税込)

堂々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。

佐野製麺(株)

0558-52-0047

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日/日曜日



<http://men-ya.com>

39

麵類

海藻入り磯打麺



1箱… 650円(税込)

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。

佐野製麺(株)

0558-52-0047

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日/日曜日



<http://www.men-ya.com>

40

麵類

天草らーめん(冷)



1箱… 330円(税込)

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、麺が良く縮まりこれまでにない食感が実現しました。鰹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。

佐野製麺(株)

0558-52-0047

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日



<http://www.men-ya.com>

41

麵類

かんてんラーメン



1箱… 248円(税込)

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、添付の鶏が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。

佐野製麺(株)

0558-52-0047

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日



<http://www.men-ya.com>

42

麵類

海賊焼 乾麺タイプ(2食入り)



1箱… 650円(税込)

イカスキ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。

佐野製麺(株)

0558-52-0047

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日


<http://www.men-ya.com>

43

麵類

天草そば



1箱… 330円(税込)

天草を煮出して草ごとミキサーで砕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。本品は冷たいがっかけそばか、盛りそばで召し上がるのがおすすめです。

佐野製麺(株)

0558-52-0047

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日


<http://www.men-ya.com>

44

調味料

塩鱈ぽん酢



1本… 540円(税込)

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鱈を堪能できる商品です。塩鱈は西伊豆の歴史ある食文化です。

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)


<https://sankakuya-izu.com>

45

デザート

ところてん



1個… 324円(税込)

品質の良い西伊豆の天草を使用し、天城深層水で作りに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。

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)


<https://sankakuya-izu.com>

46

調味料

多具里(だしの起源)



1瓶... 864円(税込)

色利(いろり)と言う調味料をご存知でしょうか?鰹魚鰹汁とも言われ、かつおのあら等を煮詰めた物で、年貢として重要買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でしょうか?この度、多具里(TAGURI)の為に色利を復刻し、鹽酢、潮かつおをあわせ、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、もしくはふりかけとして、色利を使ったはじまりの味をお楽しみ下さい。

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)


<https://sankakuya-izu.com>

47

海産物

しわめ



1袋... 540円(税込)

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。

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)


<https://sankakuya-izu.com>

48

調味料

多具里(神楽南蛮&田子節みそ)



1瓶... 864円(税込)

西伊豆は昭和初期にかけて鹽の水揚げ地として名を上げ、鹽節作りを盛んに行っていました。そのご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いたしました。職人が作り続ける田子節を甘辛炊き上げ、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して昔の味を現代風にアレンジして召し上がったいただけたら幸いです。

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)


<https://sankakuya-izu.com>

49

水産加工品

磯のりみそ汁の具



1袋... 540円(税込)

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。

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)


<https://sankakuya-izu.com>

50

鱈節飴

菓子



大…648円(税込)

『大漁旅行きかい鱈舞う、男武士女武士の田子港。めでたさうまさ金色に輝く鱈節飴』。風光明媚な西伊豆を飴で表現致しました。

菊水

0558-52-0044

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

51

夕陽のど飴

菓子



大…648円(税込)

『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。

菊水

0558-52-0044

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

52

銘菓 堂ヶ島

菓子



1,296円(税込)

『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

菊水

0558-52-0044

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

53

あまてる

菓子



セット…702円(税込)

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

菊水

0558-52-0044

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

54

菓子

堂ヶ島銘菓 でんごさざえ



1個118円(税込) 折(8個)1,188円(税込) 折(10個)1,404円(税込) 折(15個)2,052円(税込) 折(20個)2,646円(税込)

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。

秋月

0558-52-0155

仁科 P.28

- 営業時間 9:00~18:00
- 定休日 日曜日

55

菓子

郷土銘菓 堂ヶ島慕情



1個151円(税込) 折(10個)1,782円(税込) 折(15個)2,592円(税込) 折(20個)3,402円(税込)

カステラにママレードをサンドしてホワイトチョコレートをつけた欧風モダン銘菓です。

秋月

0558-52-0155

仁科 P.28

- 営業時間 9:00~18:00
- 定休日 日曜日

56

飲み物

天城深層水 健



1本(500ml)・・・220円(税込)

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。

(株)大晃(わさびの駅)

0558-58-7315

E-mail wasabi@wasabinoeki.com

仁科 P.28

- 営業時間 9:00~15:30
(取水 7:00~19:30)
- 定休日 3月・9月の第1火曜日


<http://www.wasabinoeki.com>

57

菓子

想 西伊豆夕陽のマドレーヌ



1個・・・259円(税込) 5個入・・・1,404円(税込)

風味豊かな西伊豆産のハチミツ、清た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レート、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上とり味わい深いマドレーヌです。

Satouya

0558-52-3108

仁科 P.28

- 営業時間 10:00~18:00
- 定休日 火・水・木曜日


<http://www.satouya.com>

58

食事

いか様丼



900円(税込)

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。

伊豆漁協仁科支所「沖あがり食堂」

0558-52-0018

仁科 P.28

■営業時間 11:00～15:00
■定休日 火曜日

59

食事

夕陽丼



900円(税込)

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と丼です。

伊豆漁協仁科支所「沖あがり食堂」

0558-52-0018

仁科 P.28

■営業時間 11:00～15:00
■定休日 火曜日

60

海産物

仁科のヤリイカ



時価

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。「お刺身では是非!」

伊豆漁協仁科支所「沖あがり食堂」

0558-52-0018

仁科 P.28

■営業時間 11:00～15:00
■定休日 火曜日

61

飲み物

ちのめぐみ



1本…216円(税込)

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。

堂ヶ島温泉ホテル

0558-52-0275(内線122)

堂ヶ島 P.28

■営業時間 8:00～21:00
■定休日 年中無休

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



62

デザート

キダチアロエ入りところてん



1個…270円(税込)

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し上がりください。

(株)ササキアロエ

0558-52-1821

仁科 P.28

■営業時間 9:00~17:00
■定休日 土・日・祝日


<http://www.aloeya.co.jp>

63

菓子

馬ロッククッキー



1袋(3枚入)…100円(税込) 5袋入…500円(税込) 10袋入…1,000円(税込)

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。

ワークショップ マナ

0558-53-0123

田子 P.27

■営業時間 9:00~16:00
■定休日 土・日・祝祭日


<http://www.jyuji.or.jp>

64

水産加工品

鱈の燻製



1パック…432円(税込)

鱈の身を味付けし燻製にした食べやすい鱈のおつまみです。(限定品)

カネサ鱈節商店

0558-53-0016

田子 P.27

■営業時間 工場 8:00~17:00
売店 10:00~16:00
■定休日 工場 土・日曜日
売店 不定休
※お問合せ下さい


<https://katsubushi.com/>

65

水産加工品

万能塩鱈茶漬け(10食入)



1袋…648円(税込)

お弁当のふりかけとしても楽しめる使い切りタイプ

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)


<https://sankakuya-izu.com>

66

青のり佃煮

水産加工品



1瓶… 648円(税込)

磯の風味をそのままに…

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

- 営業時間 8:00~17:00
- 定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

<https://sankakuya-izu.com>


67

天草

海産物



1袋… 864円(税込)

伊豆西海岸の高級晒し天草

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

- 営業時間 8:00~17:00
- 定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

<https://sankakuya-izu.com>


68

万能塩鱈

水産加工品



1袋… 378円(税込)

西伊豆郷土料理

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

- 営業時間 8:00~17:00
- 定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

<https://sankakuya-izu.com>


69

焙りのりごはん

水産加工品



1袋… 540円(税込)

無添加ふりかけ

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P.28

- 営業時間 8:00~17:00
- 定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

<https://sankakuya-izu.com>






【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



WEB: <https://nishiizucho-shokokai.com/>
E-mail: u-yake@vcs.wbs.ne.jp

2021.12 発行