

西伊豆特産品 セレクション



西伊豆自慢品
第11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72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

はんぱたイカメンチ	7
かつおハラモジャーキー	7
潮かつお燻焼き	14
万能塩鯉茶漬(箱)	15
かつお節屋の伝説ふりかけ	15
黄金干物	16
イルカ旨煮	16
イルカのたれ	17
塩かつお切身	17
伊豆田子節	17
潮鯉	20
ハラモのくんせい	20
かつお子	20
鯉の燻製	20
本枯節削りパック	21
鯉塩から	21
万能塩鯉茶漬(10食入)	24
万能塩鯉	24
青のり佃煮	25
焙りのりごはん	25
磯のりみそ汁の具	26

麺 類

ご地層めん(乾麺タイプ)	11
海藻入り磯打麺	22
海賊焼	22
海賊ラーメン	22
天草らーめん(冷)	23
かんてんラーメン	23
海賊焼乾麺タイプ(2食入り)	23
ご地層めん	23
天草そば	24

調味料

だし七味	4
かつおSPICE	4
芳醇和風だし 鯉だし塩	5
多具里(万能だし塩)	8
伊豆のチカラ潮かつお和スパイス	10
潮鯉(ふりかける しおかつお ボトル入)	11
潮鯉入りだし潮	12
伊豆のチカラ 殻絞り海老ソース	14
多具里(かつお塩辛&ガーリック)	14
田子節醤油	15
かつお魚醤油	17
塩鯉ぼん酢	24
多具里(だしの起源)	25

農産物・海産物

西天城高原極上たまご 食べて見てご卵	6
天草	26
仁科のヤリイカ	29

飲み物

天城深層水 健	28
---------------	----

食 事

HOLYお湯ぼちゃシリーズ	
西伊豆産 鹿肉のハヤシソース	8
HOLYお湯ぼちゃシリーズ	
西伊豆産 猪肉のスパイシーカレー	9
HOLYお湯ぼちゃシリーズ	
西天城高原 わさびダチョウのグリーンカレー	9
HOLYお湯ぼちゃシリーズ	
西天城高原 わさびダチョウのチリコンカン	10
わさびづくし丼	12
西伊豆定食	13
いか様丼	28
夕陽丼	28

デザート・スイーツ・菓子

西伊豆愛栗	5
長九郎餅	6
伊豆ぶし	21
潮騒せんべい	21
堂ヶ島サザエ	22
ところてん	25
鯉節飴	26
夕陽のど飴	26
銘菓 堂ヶ島	27
あまてる	27
堂ヶ島銘菓 でんごさざえ	27
郷土銘菓 堂ヶ島慕情	27
想 西伊豆夕陽のマドレーヌ	28
キタチアロエ入りとところてん	29
馬ロッククッキー	29

工芸品

サザエグラス	16
西伊豆かも風鈴	16

令和5年 認定商品

1 だし七味

調味料 Seven Spice Dashi



864円(税込)

かつお節屋が作った鰹節の旨味が効いた七味唐辛子です。伝統製法「手火山式焙乾製法」を使った伊豆田子節をふんだんに使用してあります。お蕎麦やうどん等の麺類に良くあいます。お手軽に普段のお料理からアウトドアまでご使用まで幅広くふりかけてお使いください。

■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



カネサ鰹節商店

0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-30

<https://katsubushi.com/>

2 かつおSPICE

調味料 Bonito Spice



864円(税込)

かつお節屋が作った、お料理にふりかけるスパイス調味料です。伝統製法「手火山式焙乾製法」で造られる「伊豆田子節」を使った鰹節の旨味と香りの効いた商品です。ガーリックが効いていてお肉料理等にも良くあいます。また、日本で唯一、西伊豆町でしか作られていない「潮かつお」を使用しています。普段のお料理から、アウトドアまでご使用まで幅広くお使い頂けます。

■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



カネサ鰹節商店

0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-30

<https://katsubushi.com/>

令和5年 認定商品

3

にし い ず め ぐり 西伊豆愛栗

菓子

Nishiizu Chestnut



216円(税込)

渋皮煮の栗を丸ごと一つ使用したちよっと贅沢な和洋菓子。上品で優しい甘み、しっとりとした食感の渋皮煮を、甘さ控えめな白あん、バターの香り豊かなパイ生地で包みました。

■営業時間 8:00～18:00

■定休日 火曜日

サカヤ菓子店

0558-53-0154

賀茂郡西伊豆町田子1156-1

田子 P-30

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



4

芳醇和風だし 鰹だし塩

調味料

Rich Japanese Style Dashi : Bonito Salt Dashi



216円(税込)

今までになかった、だしの効いたお塩です。和食のいろんな料理にお使いください。風味豊かな西伊豆の伝統保存食「潮かつお」と最高級の「本枯れ鰹節」の風味を存分に楽しめます。

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)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>



5

長九郎餅

菓子 Chokuro Rice Cake



220円(税込)

昔、天城連峰山長九郎越えの修験者は、よもぎ黄粉入りの餅を兵糧とする。自然の風味そのまま伝統和菓子。お米、黄粉、ヨモギ、砂糖などの食材と手作りに拘った逸品です。是非、ご賞味下さい♪

■営業時間 8:00～17:00

■定休日 不定休

菊水

0558-52-0044

賀茂郡西伊豆町仁科802-4

仁科 P-31

6

西天城高原極上たまご 食べて見てご卵

農産物 Nishi Amagi Highland Eggs : Best Eggs To Try



1,100円(税込)

西天城高原の山の中で、平飼養鶏の卵です。地元の食材を使い、鶏まかせのストレスフリーで飼育しています。エサの色は黄身の色で、酒井農園ではお米を与えており、キレイなレモン色です。白身に自然な甘さと、濃厚な黄身のコク、生臭くなく楽しんで下さい。

酒井農園

080-6968-9877

賀茂郡西伊豆町宇久須

令和5年 認定商品

7

はんばたイカメンチ

水産加工品

Hanbata Minced Squid Cutlet



498円(税込)

はんばたイカメンチは、イカの美味しさがより味わえるよう、野菜とイカのみを使用。粗めにミンチし、イカと玉ねぎのゴロゴロ食感を楽しめるように工夫した一品で、店の人気商品です。冷凍イカメンチも販売中です。

■営業時間 8:30～15:00

■定休日 毎月第4火曜日

はんばた市場

0558-36-3950

賀茂郡西伊豆町仁科980-4

仁科 P-31

<https://hanbata.com/>



令和3年 認定商品

8

かつおハラモジャーキー

水産加工品

Bonito Jerky



432円(税込)

鯉の町の珍味 スモーク香るはらも! 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。

■営業時間 9:00～16:00

■定休日 年末年始

(株)田子丸

0558-53-1827

賀茂郡西伊豆町田子2303-4

田子 P-30

<https://tagomaru.com/>



令和3年 認定商品

9

多具里 万能だし塩

調味料

Taguri All-purpose Dashi Salt



648円(税込)

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。

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)



(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>

10

食事

HOLYお湯ぼちゃシリーズ 西伊豆産 鹿肉のハヤシソース

Nishiizu Venison Hayashi Sauce



648円(税込)

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。

■定休日 不定休



(株)HOLY

0558-52-3799

賀茂郡西伊豆町一色385

一色 P-31

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

11

HOLYお湯ぼちゃシリーズ 西伊豆産 猪肉のスパイシーカレー

食 事 Nishiizu Spicy Wild Boar Meat Curry



648円(税込)

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。

(株)HOLY

■定休日 不定休

0558-52-3799

賀茂郡西伊豆町一色385

一 色 P-31

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



12

HOLYお湯ぼちゃシリーズ 西天城高原わさびダチョウのグリーンカレー

食 事 Nishi Amagi Highland Wasabi Ostrich Green Curry



756円(税込)

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。

(株)HOLY

■定休日 不定休

0558-52-3799

賀茂郡西伊豆町一色385

一 色 P-31

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



令和3年 認定商品

13

食 事

HOLYお湯ぼちゃシリーズ 西天城高原 わさびダチョウのチリコンカン

Nishi Amagi Highland Wasabi Ostrich Chili Con Carne



756円(税込)

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。

(株)HOLY

0558-52-3799

賀茂郡西伊豆町一色385

■定休日 不定休

一 色 P-31

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



14

調味料

伊豆のチカラ 潮かつお和スパイス

Salted Bonito Japanese Spice



648円(税込)

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。

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

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-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>



令和3年 認定商品

15

麺類

ご地層めん(乾麺タイプ)

Gochiso Noodles



324円(税込)

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。

■営業時間 8:00～17:00
(12:00～13:00休憩)

■定休日/日曜日

(株)フックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

賀茂郡西伊豆町仁科399-3

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>



令和2年 認定商品

16

調味料

潮鰹(ふりかける しおかつお ボトル入)

Salted Bonito (Bottle)



972円(税込)

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んで頂けます。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。

■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

カネサ鰹節商店

0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-30

<https://katsubushi.com/>



令和2年 認定商品

17 塩鯉入りだし塩

調味料 Salted Bonito Dashi Salt



540円(税込)

西伊豆町の特産品であり、歴史ある郷土食の「塩鯉」を使用した風味豊かな万能調味料です。塩鯉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、天ぶら塩として、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。

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)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>



18 わさびづくし丼

食事 Wasabi Rice Bowl



1,500円(税込)

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。

■営業時間 11:00~14:00

■定休日 年2回(3月・9月の第1火曜日)

わさびの駅

0558-58-7315

賀茂郡西伊豆町大沢里628-1

大沢里 P-31

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



令和2年 認定商品

19 西伊豆定食

食事 Nishiizu Set Meal



1,500円(税込)

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。

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-31

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



西天城高原と宇久須港



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

20

伊豆のチカラ 殻絞り海老ソース

調味料

Shrimp Shell Sauce

648円(税込)

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

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.31



<https://sankakuya-izu.co.jp/>



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

21

潮かつお燻焼き

水産加工品

Smoked Salted Bonito

756円(税込)

日本で唯一、西伊豆町で製造されている「潮鯉」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.30



<https://katsubushi.com/>



平成25年 ふじのくに新商品セレクション 金賞

22

多具里(かつお塩辛&ガーリック)

調味料

Taguri (Bonito Spicy Salt & Garlic)

1,080円(税込)

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るか?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きなす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。

(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.31



<https://sankakuya-izu.co.jp/>



平成21年 伊豆大特産市 最高金賞

23

万能塩鯉茶漬(箱)

水産加工品

All-purpose Salted Bonito Chazuke (Box)

1,080円(税込)

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。

(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.31



<https://sankakuya-izu.co.jp/>



平成29年 伊豆大特産市 グッドデザイン賞

24

田子節醤油

調味料

Tagobushi Soy Sauce

648円(税込)

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。

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.30



<https://katsubushi.com/>



平成21年 伊豆大特産市 ご当地グルメ賞

25

かつお節屋の伝説ふりかけ

水産加工品

Salted Bonito Furikake (Rice Seasoning)

648円(税込)

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。

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.30



<https://katsubushi.com/>



26

サザエグラス

工芸品

Turban Shell Glass



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。

1個…4,730円(税込)

吹きガラス工房ファロ

■営業時間 9:00～17:00

■定休日 不定休

0558-55-1582

宇久須 P-30

<http://f-faro.com>

27

西伊豆かも風鈴

工芸品

Nishiizu Kamo Wind Chimes



「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。

1個…4,400円(税込)～

西伊豆硝子舎

■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)

0558-55-1515

宇久須 P-30

<https://ikoyo-nishiizu.jp/glass/>

28

黄金干物

水産加工品

Golden Dried Fish



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!!

1パック…432円(税込)

宝市場

■営業時間 10:00～17:00

■定休日 不定休

0558-56-0221

安良里 P-30

29

イルカ旨煮

水産加工品

Braised Dolphin



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、西伊豆に來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。

1パック…648円(税込)

宝市場

■営業時間 10:00～17:00

■定休日 不定休

0558-56-0221

安良里 P-30

30

イルカのたれ

水産加工品

Dolphin Sauce



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・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。

1パック... 1,080円(税込)

宝市場

0558-56-0221

安良里 P-30

■営業時間 10:00~17:00

■定休日 不定休

31

かつお魚醤油

調味料

Bonito Soy Sauce



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。

1本... 864円(税込)

(株)田子丸

0558-53-1827

田子 P-30

<https://tagomaru.com/>

■営業時間 9:00~16:00

■定休日 年末年始



32

塩かつお切身

水産加工品

Salted Bonito Fillet



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仲間にお供え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ののせ、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す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。

3枚... 650円(税込)

入久水産(株)

0558-53-1501

田子 P-30

■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.irikyu.co.jp/>

33

伊豆田子節

水産加工品

Izu Tago Salted Bonito Flakes



本枯れの鰹節を初めて作り、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、鰹本来の旨味を閉じ込め、甘味のある鰹節・削り節になります。

本枯れ節1本... 2,000円(税込)~ 本枯れ節背脂鰹節セット... 4,000円(税込)~

※量り売りの為、重さで価格が異なります。

カネサ鰹節商店

0558-53-0016

田子 P-30

<https://katsubushi.com/>

■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



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



わさび田



堂ヶ島トンボロ



地魚



天草干し

かも風鈴



天草採り



鰯節



伊勢海老



仁科川



堂ヶ島



わさび



サザエ



しわめ干し



34

潮鯉

水産加工品 Salted Bonito



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。

1尾…6,800円(税込)

※1尾物は11月から1月までの予約販売
※1尾物以外は通年販売しております

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

田子 P-30

■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/

35

ハラモのくんせい

水産加工品 Smoked Bonito



カツオの腹身(トロ身)を伊豆田子節の伝統製法『火火山式焙乾法』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。

1パック…972円(税込)

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

田子 P-30

■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/

36

かつお子

水産加工品 Bonito Roe



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)

1パック…756円(税込)

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

田子 P-30

■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/

37

鯉の燻製

水産加工品 Smoked Bonito



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)

1パック…648円(税込)

カネサ鯉節商店

0558-53-0016

田子 P-30

■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/

38

本枯節削りパック

水産加工品

Dried Bonito Flakes Pack



鰹節4番(または5番)カビまで付けた本枯節を削り鰹節パックとして
います。

1パック... 55円(税込)

丸ア真野鰹節商店

0558-53-0273

田子 P-30

■営業時間 8:00~20:00

■定休日 不定休

39

鰹塩から

水産加工品

Salted Fermented Bonito Guts



- 1.鰹節製造のための生鰹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。

1瓶... 750円(税込)

丸ア真野鰹節商店

0558-53-0273

田子 P-30

■営業時間 8:00~20:00

■定休日 不定休

40

伊豆ぶし

菓子

Izu Bushi



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、皮には美容にとっ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。

1個... 140円(税込)

サカヤ菓子店

0558-53-0154

仁科 P-31

■営業時間 8:00~18:00

■定休日 火曜日

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


41

潮騒せんべい

菓子

Shiosai Rice Crackers



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。緑茶や紅茶にとっても良く合う一品です。

1枚... 86円(税込)

サカヤ菓子店

0558-53-0154

田子 P-30

■営業時間 8:00~18:00

■定休日 火曜日

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


42

堂ヶ島サザエ

菓子 Dogashima Turban Shell



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餡で包みサザエの形に焼き上げてみました。

1個... 140円(税込)

サカヤ菓子店

0558-53-0154

田子 P-30

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

■営業時間 8:00~18:00
■定休日 火曜日



43

海藻入り磯打麺

麺類 Iso Noodles with Seaweed



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。

1箱... 650円(税込)

㈱クックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



44

海賊焼

麺類 Kaizokuyaki



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IZUグランプリ受賞」「麺-1グランプリ」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。

1袋... 398円(税込)

㈱クックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



45

海賊ラーメン

麺類 Kaizoku Ramen (Pirate Noodles)



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おり、海賊焼に続き人気のメニューです。

1袋... 398円(税込)

㈱クックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



46

天草らーめん(冷)

麵類 Tengusa Ramen (Cold)



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。

1箱…330円(税込)

株式会社クックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



47

かんてんラーメン

麵類 Agar Ramen



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便利と評判です。

1箱…248円(税込)

株式会社クックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



48

海賊焼乾麺タイプ(2食入り)

麵類 Kaizokuyaki: Dry Noodles Type (Set of 2)



イカスキューの海鮮風塩焼そば「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。

1箱…650円(税込)

株式会社クックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



49

ご地層めん

麵類 Gochiso Noodles



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。

1袋…220円(税込)

株式会社クックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



50

天草そば

種類 Tengusa Soba



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。本品は冷たいぶっかけそばか、盛りそばで召し上がるのがおすすめです。

1箱…330円(税込)

(株)フックランド堂ヶ島製麺

0558-36-3199

仁科 P-31

<https://dougasima-seimen.com/>

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)
■定休日 日曜日



51

万能塩鯉茶漬け(10食入)

水産加工品 All-purpose Salted Bonito Chazuke (Set of 10)



西伊豆名産の塩鯉を使ったお茶漬けの素を使いやすい個食タイプにしました。お弁当や卵かけごはんにふりかけてお使い下さい。

1袋…648円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>

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



52

塩鯉ぽん酢

調味料 Salted Bonito Ponzu Sauce



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。

1本…540円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>

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



53

万能塩鯉

水産加工品 All-purpose Salted Bonito



西伊豆名産の塩鯉を使ったお茶漬けの素、市販用サイズです。お茶漬け、ふりかけ、うどんにかけてお召し上がりください。

1袋…540円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P-31

<https://sankakuya-izu.com>

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



54

ところてん

海産物

Tokoroten (Gelidium Jelly)



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。

1個...486円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P-31

■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.co.jp/

55

青のり佃煮

水産加工品

Aonori Tsukudani (Green Laver Boiled in Soy Sauce)



磯の風味をそのままに、発売当初から変わらぬ味と風味が人気のロングセラー商品です。

1瓶...864円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P-31

■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.co.jp/

56

焙りのりごはん

水産加工品

Roasted Seaweed Rice Seasoning



磯海苔と鰹節、ごま等をブレンドしました。お醤油をかけてお召し上がり下さい。

1袋...540円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P-31

■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.co.jp/

57

多具里(だしの起源)

調味料

Taguri (Origin of the soup)



色利(いろり)と言う調味料をご存知でしょうか?鰹魚煎汁とも言われ、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)の為に鰹色利を復刻し、鰹節、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、鰹色利を使ったはじまりの味をお楽しみ下さい。

1瓶...1,080円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁科 P-31

■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.co.jp/

58 天草

海産物 Tengusa



伊豆産の天草の中でも特に良質な真草の、晒しと赤を程よくブレンドした寅壺を袋詰めしています。

1袋…864円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁 科 P-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>

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



59 磯のりみそ汁の具

水産加工品 Dried Isonori Seaweed



焼のり、青さのり、ふのり、がごめ昆布をブレンドした磯の風味豊かなお味噌汁の具です。

1袋…540円(税込)

(有)三角屋水産

0558-52-0132

仁 科 P-31

<https://sankakuya-izu.co.jp/>

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



60 鰹節飴

菓 子 Bonito Candy



『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。

大…650円(税込)

菊水

0558-52-0044

仁 科 P-31

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

61 夕陽のど飴

菓 子 Sunset Cough Drops



『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。

大…650円(税込)

菊水

0558-52-0044

仁 科 P-31

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

62

銘菓 堂ヶ島

菓子 Dogashima Renowned Confection



『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

1,350円(税込)

菊水

0558-52-0044

仁科 P-31

■営業時間 8:00～17:00

■定休日 不定休

63

あまてる

菓子 Amateru Candy



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つわが走り出す。

セット…1,000円(税込)

菊水

0558-52-0044

仁科 P-31

■営業時間 8:00～17:00

■定休日 不定休

64

堂ヶ島銘菓 でんごさざえ

菓子 Dogashima Renowned Confection: Dengo Turban Shell



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。

1個…140円(税込) 折(8個)…1,339円(税込) 折(10個)…1,620円(税込)

折(15個)…2,376円(税込) 折(20個)…3,078円(税込)

秋月

0558-52-0155

仁科 P-31

■営業時間 9:00～18:00

■定休日 日曜日

65

郷土銘菓 堂ヶ島慕情

菓子 Love of Dogashima: Castella Cake with Marmalade topped with White Chocolate



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かけた欧風モダン銘菓です。

1個…162円(税込)

折(10個)…1,890円(税込)

折(15個)…2,754円(税込)

折(20個)…3,618円(税込)

秋月

0558-52-0155

仁科 P-31

■営業時間 9:00～18:00

■定休日 日曜日

66

天城深層水 健

飲み物

Amagi Deep Water (Ken)



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。

1本(500ml)・・・220円(税込)

(株)大晃(わさびの駅)

0558-58-7315

仁科 P-31

<http://www.wasabinoeki.com>

■営業時間 9:00～15:30

(取水 7:00～19:00)

■定休日 3月・9月の
第1火曜日

E-mail wasabi@wasabinoeki.com



67

想 西伊豆夕陽のマドレーヌ

菓子

SOH: Nishiizu Sunset's Madeleine



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しっとり味わい深いマドレーヌです。

1個・・・291円(税込) 5個入・・・1,620円(税込)

Satouya

0558-52-3108

仁科 P-31

■営業時間 10:00～18:00

■定休日 火・水・木曜日

68

いか様丼

食事

Squid Bowl



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。

1,000円(税込)

伊豆漁協仁科支所「沖あがり食堂」

■営業時間 11:00～15:00

■定休日 火曜日

0558-52-0018

仁科 P-31

69

夕陽丼

食事

Sunset Bowl



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」に見立て卵黄を乗せた丼です。

1,000円(税込)

伊豆漁協仁科支所「沖あがり食堂」

■営業時間 11:00～15:00

■定休日 火曜日

0558-52-0018

仁科 P-31

70

仁科のヤリイカ

海産物

Nishina's Spear Squid



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!」

時間

伊豆漁協仁科支所「沖あがり食堂」

■営業時間 11:00～15:00

■定休日 火曜日

0558-52-0018

仁科 P-31

71

キダチアロエ入りところてん

デザート

Tokoroten with Aloe



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。

1個… 350円(税込)

(株)ササキアロエ

■営業時間 9:00～17:00

■定休日 土・日・祝日

0558-52-1821

仁科 P-31

<https://aloeya.co.jp/>

72

馬ロッククッキー

菓子

Uma Rock Cookies



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。

1個(3枚入)… 120円(税込) 5個入… 600円(税込) 10個入… 1,200円(税込)

ワークショップ マナ

■営業時間 9:00～16:00

■定休日 土・日・祝祭日

0558-53-0123

田子 P-30

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

下のQRコードを読み取ると西伊豆町商工会のHPが開きます。飲食店情報なども掲載してありますので御覧ください。

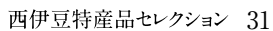


西伊豆町商工会

地域のビジネスをサポートします
(nishiizucho-shokokai.com)

※本誌の価格表示は(税込)2023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税込価格となっています。







【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