

西伊豆特産品 カタログ



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80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

焼き塩鯉	4
ふるさとひものセット	8
西風ひものセット	8
潮かつお燻焼き	12
万能塩鯉茶漬(箱)	13
かつお節屋の伝説ふりかけ	13
黄金干物	14
イルカ旨煮	15
イルカのとれ	15
かつおハラモジャーキー	15
塩かつお切身	16
伊豆田子節	16
潮鯉	16
ハラモのくんせい	16
かつお子	17
鯉の燻製	17
本枯節削りパック	20
万能塩鯉茶漬(10食入)	26
万能塩鯉	26
青のり佃煮	27
焙りのりごはん	27
磯のりみそ汁の具	28
はんぱたイカメンチ	32

麵 類

海藻入り磯打麵	21
天草らーめん(冷)	22
かんてんラーメン	22
海賊焼	22
海賊ラーメン	22
海賊焼乾麵タイプ(2食入り)	23
ご地層めん(乾麵タイプ)	23
ご地層めん	23
天草そば	23

調味料

極 本枯節だし塩	9
だし胡椒	9
伊豆のチカラ 穀紋り海老ソース	12
多具里(かつお塩辛&ガーリック)	12
田子節醤油	13
かつお魚醤油	15
潮鯉(ふりかける しおかつお ボトル入)	17
だし七味	17
かつおSPICE	20
塩鯉ぼん酢	26
多具里(だしの起源)	27
多具里(万能だし塩)	28

伊豆のチカラ潮かつお和スパイス	28
塩鯉入りだし塩	28
芳醇和風だし 鯉だし塩	29

農産物・海産物

サンセットスイート®	4
アロエの精	10
西天城高原極上たまご たべて見てご卵®	14
天草	27
仁科のヤリイカ	32

飲み物

いずみすたあナチュラル	10
いずみすたあスパークリング	11
天城深層水 健	30

食 事

西伊豆定食	31
土鍋から炊くわさびづくし丼	31
いか様丼	31
夕陽丼	31

デザート・スイーツ・菓子

サンセットスイート® 干し芋	5
サンセットスイート® 冷やし焼き芋	5
堂ヶ島ソルティークッキー	7
やきいもシフォン	7
伊豆ぶし	20
潮騒せんべい	20
堂ヶ島サザエ	21
西伊豆愛栗	21
馬ロッククッキー	21
ところてん	26
鯉節飴	29
夕陽のど飴	29
あまてる	29
長九郎餅	30
堂ヶ島銘菓 でんごさざえ	30
郷土銘菓 堂ヶ島慕情	30
キダチアロエ入りところてん	32

工芸品

KORUKIのペン	6
サザエグラス	14
西伊豆かも風鈴	14

化粧品

いずみすたあ化粧水	6
-----------------	---

1

焼き塩鯉

水産加工品

Grilled Salted Bonito



田子地域に伝わる塩鯉をカラカラに焼きあげました。そのまま食べて酒のおつまみに、メのお茶漬けにも!

Made using traditional methods from the Tago region, our salted bonito is crispy and delicious. Enjoy it as a snack with sake, or try it over rice with hot tea!



594円(税込)

(株)田子丸

☎0558-53-1827

賀茂郡西伊豆町田子2303-4

田子 P-34

■営業時間 9:00~16:00

■定休日 年末年始

2

サンセットスイート®

農産物

Sunset Suite®



夕陽日本一の町、西伊豆の夕陽を浴びて育ったさつまいも(べにはるか)です。しっかりと熟成させました。

Grown in the town of Nishi-Izu, renowned for Japan's most beautiful sunsets, these sweet potatoes (Beniharuka) have been nurtured under the evening glow. They have been thoroughly ripened.



時価

(株)ササキアロエ

☎0120-898-315

賀茂郡西伊豆町仁科618-3

仁科 P-35

■営業時間 9:00~17:00

■定休日 土・日・祝日

3

サンセットスイート® 干し芋

スイーツ Sunset Suite® Dried Sweet Potatoes



夕陽日本一の町、西伊豆の夕陽をいっばいに浴びて育ったサンセットスイート®を平切の干し芋にしました。

Sunset Sweet®, grown under the sunset of Nishi-Izu Japan's premier sunset town is now available as flat-cut dried sweet potatoes.



280円(税込)

(株)ササキアロエ

☎0120-898-315

賀茂郡西伊豆町仁科618-3

仁科 P-35

■営業時間 9:00~17:00

■定休日 土・日・祝日

4

サンセットスイート® 冷やし焼き芋

スイーツ Sunset Suite® Chilled Roasted Sweet Potato



夕陽日本一の町、西伊豆の夕陽を浴びて育ったサンセットスイート®を石焼き芋にして冷凍しました。

Sunset Sweet®, grown under the sunset of Nishi-Izu Japan's premier sunset town is now frozen as stone-baked sweet potatoes.



380円(税込)

(株)ササキアロエ

☎0120-898-315

賀茂郡西伊豆町仁科618-3

仁科 P-35

■営業時間 9:00~17:00

■定休日 土・日・祝日

5

いずみすたあ化粧水

化粧品 Izumi Star Lotion



「保湿の湯」「美肌の湯」と称されるカルシウム硫酸塩泉に天然由来の美容成分を加えたナチュラルコスメです。

This natural cosmetic combines calcium sulfate springs—known as “moisturizing waters” and “beauty waters”—with naturally derived beauty ingredients.



1,980円(税込)

(株)モアツール

☎0558-26-3373

賀茂郡西伊豆町宇久須1527-1

宇久須 P-34

■営業時間 8:30～17:30

■定休日 土・日・祝日

6

KORUKIのペン

工芸品 KORUKI Pen

西伊豆の天然木を使用しています。樹脂の色には西伊豆の海や夕陽をイメージしたカラーバリエーションです。

We use natural wood from West Izu. The resin colors feature a color variation inspired by the sea and sunsets of West Izu.



8,000円(税込)

Forest Design

☎090-8530-6276

賀茂郡西伊豆町宇久須320-7

宇久須 P-34

■定休日 不定休

7

堂ヶ島ソルティークッキー

菓子 Dogashima Salt Cookies



海産屋の釜ゆで『堂ヶ島の塩』を使ったザクザククッキー。キラキラした堂ヶ島の海をイメージして作りました。

Crunchy Cookies made with 'Dogashima Salt' boiled in a cauldron at the seafood shop. Made to evoke the sparkling sea of Dogashima.



250円(税込)

森のカフェ リトルハート

☎0558-58-7650

賀茂郡西伊豆町大沢里1065-1

大沢里 P-35

■不定休

※instagramのカレンダーをご覧ください。

8

やきいもシフォン

菓子 Sunset Suite® Yakiimo Ciffon



(株)ササキアロエが手がけたサツマイモ『サンセットスイート®』の上品な甘みと焼き芋の香りが美味しいシフォンケーキです。

This delicious chiffon cake features the refined sweetness and roasted sweet potato aroma of the 'Sunset Sweet®' sweet potato cultivated by Sasaki Aloe Co., Ltd.



400円(税込)

森のカフェ リトルハート

☎0558-58-7650

賀茂郡西伊豆町大沢里1065-1

大沢里 P-35

■不定休

※instagramのカレンダーをご覧ください。

9

ふるさとひものセット

水産加工品

Hometown Dried Fish Set



創業100周年の老舗の藤文の人気商品を詰め合わせた大人気のセットです。天城深層水の塩水と伝統の味を継ぎ足しているみりん干し液で仕上げた干物は絶品です。

This popular set features a selection of Fujibun's best-selling items from our century-old establishment. Our dried fish, finished with saltwater from Amagi Deep Sea Water and our traditional mirin-dried liquid passed down through generations, is truly exquisite.



6,000円(税込)

(株)藤文

☎0558-52-1423

賀茂郡西伊豆町仁科1814-1

仁科 P-35

■定休日 日曜日・年末年始

10

西風ひものセット

水産加工品

West Wind Dried Fish Set



西伊豆の風物詩「西風」がテーマのセットです。西風の時期に作るサンマのハリコが入っており、天日干しのいか一夜干しも絶品です。サンマのハリコは頭から食べられカルシウムたっぷり。おかずにもおつまみにも大人気です。

This set features the theme of the "West Wind," a seasonal tradition of West Izu. It includes dried Pacific saury made during the West Wind season, and the sun-dried squid, dried overnight, is also exquisite. The dried Pacific saury can be eaten whole, head and all, and is packed with calcium. It's hugely popular as both a side dish and a snack.



3,800円(税込)

(株)藤文

☎0558-52-1423

賀茂郡西伊豆町仁科1814-1

仁科 P-35

■定休日 日曜日・年末年始

11

極 本枯節だし塩

調味料

KIWAMI Dried Bonito Flakes Broth Salt



本枯節と塩をベースに潮鰹やイワシの煮干しなどを混ぜ合わせた「だし塩」です。万能塩ですが、だし塩むすびやスープの素としても美味しく召し上がれます。

This dashi salt blends dried bonito flakes and salt with ingredients like salted bonito and dried sardines. While versatile, it's especially delicious in dashi salt rice balls or as a soup base.



1,296円(税込)

カネサ鰹節商店

☎0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-34

■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

12

だし胡椒

調味料

Dashi Pepper



本枯節をベースにブラックペッパーやガーリック、生姜、オニオン、しいたけ、こんぶなどを混ぜ合わせたアウトドアSPICEです。肉類はもちろん、チャーハンや餃子、ラーメンにも良く合います。

This outdoor spice blend combines katsuobushi flakes with black pepper, garlic, ginger, onion, shiitake mushrooms, and kombu. It pairs perfectly with meat dishes, fried rice, dumplings, and ramen.



1,080円(税込)

カネサ鰹節商店

☎0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-34

■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

13

アロエの精

農産物 Aloe Spirit



伊豆産キダチアロエの搾汁液です。
強烈な苦味が新鮮さの証拠です。
毎日の健康管理にご利用下さい。

This is juice extracted from Izu-grown Aloe arborescens.
Its intense bitterness is proof of its freshness.
Please use it for your daily health management.



2,700円(税込)

(株)ササキアロエ

☎0120-898-315

賀茂郡西伊豆町仁科618-3

仁科 P-35

■営業時間 9:00~17:00

■定休日 土・日・祝日

14

いずみすたあナチュラル

飲み物 Izumi Star Natural water



西伊豆の自然に育まれた世界有数の超硬水。地下
673m。ジオ(地球)の恵みを非加熱、無添加でその
ままお届け!

Nurtured by the nature of West Izu, this is one of the
world's most hard water sources. Sourced from 673
meters underground. We deliver the Earth's bounty
unheated and additive-free!



194円(税込)

(株)モアツール

☎0558-26-3373

賀茂郡西伊豆町宇久須1527-1

宇久須 P-34

■営業時間 8:30~17:30

■定休日 土・日・祝日

15

飲み物

いずみすたあスパークリング

Izumi Star Sparkling water



硬水の味や喉ごしが苦手という方はコレ!

硬度1500mg/lの超硬水とは思えない飲みやすさが人気です。

If you dislike the taste or mouthfeel of hard water, try this! Its surprising drinkability—despite being an ultra-hard water with 1500mg/l hardness—is what makes it popular.

205円(税込)

(株)モアツール

☎0558-26-3373

賀茂郡西伊豆町宇久須1527-1

宇久須 P.34

■営業時間 8:30~17:30

■定休日 土・日・祝日



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

16 伊豆のチカラ 殻絞り海老ソース

調味料 Shrimp Shell Sauce

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。ふじのくに新商品セレクションでも金賞を受賞しています。

This is a sauce made from Ise lobster from Izu.

(有)三角屋水産

☎0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P-35

648円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)



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

17 潮かつお燻焼き

水産加工品 Smoked Salted Bonito

「塩鯉」のうまみが詰まった焼身で、少量で独特の旨味を感じることができます。お茶漬けや、細かくしてお塩の代わりにも♪

This is roasted bonito flakes. A small amount delivers a distinctive umami flavor. It can also be used as a substitute for salt.

カネサ鯉節商店

☎0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-34

864円(税込)

■営業時間 工場 8:00~17:00

売場 10:00~16:00
■定休日 工場 土・日曜日
売場 不定休
※お問合せ下さい



平成25年 ふじのくに新商品セレクション 金賞

18 多具里(かつお塩辛&ガーリック)

調味料 Taguri (Bonito Spicy Salt & Garlic)

かつおの塩辛を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。肉料理・魚料理・パスタなどに♪

A bagna càuda-style sauce made with salted bonito.

(有)三角屋水産

☎0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P-35

1,080円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)



平成21年 伊豆大特産市 最高金賞

19 万能塩鯉茶漬け(箱)

水産加工品 All-purpose Salted Bonito Chazuke (Box)

「塩鯉」をもっと色々な人知ってもらう為に食べやすく海苔や胡麻などを混ぜて作ったお茶漬けです。

This is ochazuke with salted bonito.

(有)三角屋水産

☎0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P-35

1,080円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)



平成29年 伊豆大特産市 グッドデザイン賞

20 田子節醤油

調味料 Tagobushi Soy Sauce

希少な本枯れの田子節や厳選した昆布など高級食材と本醸造醤油を合わせました。こだわりの醤油としてお使い下さい。

This is a premium soy sauce made using "Tago-bushi" bonito flakes.

カネサ鯉節商店

☎0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-34

756円(税込)

■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



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 Salted Bonito Furikake (Rice Seasoning)

伝統の田子節と「しおかつお」を使った美味しい塩味の無添加ふりかけです。鯉節屋ならではの素材勝負のふりかけです。

This additive-free furikake uses "Tago-bushi" and "salted bonito flakes."

カネサ鯉節商店

☎0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P-34

702円(税込)

■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



22

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。

This glass is designed to evoke the image of delicious turban shells.



吹きガラス工房ファロ

☎ 0558-55-1582

賀茂郡西伊豆町宇久須1919-1

宇久須 P.34

■営業時間 9:00～17:00

■定休日 不定休

23

西天城高原 極上たまご たべて見てご卵®

農産物

Nishi Amagi Highland Eggs Tebetemite Goran



西天城高原の山の中で、平飼い養鶏の卵です。地元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。酒井農園ではお米を与えており、キレイなレモン色です。白身の自然な甘さと濃厚な黄身のコク。酒井農園たべて見てご卵で検索。

Premium Free-Range Chicken Eggs.



酒井農園

☎ 080-6968-9877

賀茂郡西伊豆町宇久須1568-1

宇久須 P.34

1パック… 1,240円(税込)

■営業時間 10:00～16:00

24

西伊豆かも風鈴

工芸品

Nishiizu Kamo Wind Chimes



地元のガラス作家が宇久須地区で採掘される珪石(ガラス原料)を使って制作した風鈴です。

This wind chime was crafted by a local artist using locally sourced quartz.



西伊豆硝子舎

☎ 0558-55-1515

賀茂郡西伊豆町宇久須2204-3

宇久須 P.34

■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)

25

黄金干物

水産加工品

Golden Dried Fish

黄金崎をイメージした子供も喜ぶカレー味の干物です。お魚がちょっと苦手なお子様にも♪

This dried fish has a curry flavor inspired by Koganezaki.



宝市場

☎ 0558-56-0221

賀茂郡西伊豆町安良里30-3

安良里 P.34

1パック… 432円(税込)

■営業時間 10:00～17:00

■定休日 不定休

※はなばた市場でも買えます

26

イルカ旨煮

水産加工品

Braised Dolphin

イルカ漁が盛んだった安良里地区の昔ながらの作り方で煮たイルカの旨煮です。

This is a traditional dolphin stew.



宝市場

☎ 0558-56-0221

賀茂郡西伊豆町安良里30-3

安良里 P.34

1パック… 648円(税込)

■営業時間 10:00~17:00

■定休日 不定休

※はんばた市場でも買えます

27

イルカのたれ

水産加工品

Dolphin Sauce

イルカを醤油ベースの秘伝のタレに漬け天日干しにしました。軽く焼いて食べて下さい。

This dish involves marinating dolphin in sauce and sun-drying it.



宝市場

☎ 0558-56-0221

賀茂郡西伊豆町安良里30-3

安良里 P.34

1パック… 1,080円(税込)

■営業時間 10:00~17:00

■定休日 不定休

※はんばた市場でも買えます

28

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。

This is fish sauce made from bonito.



(株)田子丸

☎ 0558-53-1827

賀茂郡西伊豆町田子2303-4

田子 P.34

1本… 864円(税込)

■営業時間 9:00~16:00

■定休日 年末年始

29

かつおハラモジャーキー

水産加工品

Bonito Jerky



スモーク香る鰹のハラモ!甘辛たれに漬け込み、さらに燻して美味しく仕上げました。少し炙るとさらに美味しくなります。

This is bonito jerky that can be eaten as is.



(株)田子丸

☎ 0558-53-1827

賀茂郡西伊豆町田子2303-4

田子 P.34

1パック… 432円(税込)

■営業時間 9:00~16:00

■定休日 年末年始

30

塩かつお切身

水産加工品

Salted Bonito Fillet



伝統の「塩かつお」を調理しやすくカットしたものです。軽く焼いて身をほぐしてお召し上がり下さい。

This is salted bonito cut into convenient pieces for cooking.



入久水産(株)

☎ 0558-53-1501

賀茂郡西伊豆町田子611-1

田子 P34

3枚 … 850円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日

(土曜日休みの場合あり)

31

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。鰹本来の旨味がギュッと詰まった逸品です。

This is a traditional bonito flake that has been produced in the Tago district for generations.



カネサ鰹節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

本枯れ節1本 …… 2,000円(税込)~

本枯れ節背節腹節セット 4,000円(税込)~

※量り売りの為、重さで価格が異なります。

■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

32

潮鰹

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。

This is a preserved food made from bonito that has been produced in Nishiizu for many years.



カネサ鰹節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

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

■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

33

ハラモのくんせい

水産加工品

Smoked Bonito



鰹の腹身(トロ身)を「手火山式焙乾法」でじっくり燻製に仕上げました。

We slowly smoked the belly meat of bonito.



カネサ鰹節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

1パック … 1,080円(税込)

■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

34

かつお子

水産加工品

Bonito Roe



希少な鰹の卵を食べやすく甘辛く味付けし伝統的焙乾法にてじっくり燻製に仕上げました。

Bonito roe smoked with a sweet and savory glaze.



カネサ鰹節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

1パック…864円(税込)

■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

35

鰹の燻製

水産加工品

Smoked Bonito



鰹の身を味付けし燻製にした食べやすい鰹のおつまみです。(限定品)

The bonito flesh has been seasoned and smoked.



カネサ鰹節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

1パック…648円(税込)

■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

36

潮鰹 (ふりかける
しおかつお ボトル入)

調味料

Salted Bonito (Bottle)



潮かつおの焼身をフレーク状にしました。カツオの旨味調味料としてお使い頂くと色々な料理の隠し味として楽しめます。

This seasoning is made from flaked dried bonito.



カネサ鰹節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

1瓶…972円(税込)

■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

37

だし七味

調味料

Seven Spice Dashi



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。伊豆田子節をふんだんに使用しております。

This shichimi togarashi features the rich umami flavor of bonito flakes, crafted by a katsubushi specialist.



カネサ鰹節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

1瓶…1,080円(税込)

■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。



潮鯉



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



鯉節



伊勢海老



仁科川



堂ヶ島



わさび



サザエ



しわめ干し



38

かつおSPICE



調味料

Bonito Spice

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。
ガーリックが効いていてお肉料理に良く合います。

A spice seasoning made by a bonito flake shop to sprinkle on dishes.



カナサ鯉節商店

☎ 0558-53-0016

賀茂郡西伊豆町田子600-1

田子 P34

1瓶…1,080円(税込)

■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

39

本枯節削りパック

水産加工品

Dried Bonito Flakes Pack

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。

This is a pack of shaved katsubushi made from dried bonito flakes.



丸ア真野鯉節商店

☎ 0558-53-0273

賀茂郡西伊豆町田子1155-3

田子 P34

1パック…63円(税込)

■営業時間 工場 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鯉節をイメージしたお菓子です。中餡には玉
子餡を使用し皮には美容に良いシナモンを♪

This confection features an egg custard filling inspired by bonito flakes.



御菓子処 サカヤ

☎ 0558-53-0154

賀茂郡西伊豆町田子1156-1

田子 P34

■営業時間 8:00~18:00
■定休日 火曜日

41

潮騒せんべい



菓子

Shiosai Rice Crackers

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
にとても合う一品です。

A Western-style rice cracker made with white sesame seeds and green laver.



御菓子処 サカヤ

☎ 0558-53-0154

賀茂郡西伊豆町田子1156-1

田子 P34

■営業時間 8:00~18:00
■定休日 火曜日

42

堂ヶ島サザエ

菓子

Dogashima Turban Shell



西伊豆の特産であるサザエをお菓子にしてみました。北海道産のあずきや西伊豆産卵を使用しています。

This is a confection made with adzuki beans and eggs shaped like a turban shell.



御菓子処 サカヤ

☎ 0558-53-0154

賀茂郡西伊豆町田子1156-1

田子 P.34

■営業時間 8:00~18:00

■定休日 火曜日

43

にし い す め ぐり
西伊豆愛栗

菓子

Nishiizu Chestnut



渋皮煮の栗を丸ごと一つ使用したちょっと贅沢な和洋菓子です。パターの香り豊かなパイ生地で包みました。

A slightly luxurious Japanese-Western confection made with one whole chestnut.



御菓子処 サカヤ

☎ 0558-53-0154

賀茂郡西伊豆町田子1156-1

田子 P.34

■営業時間 8:00~18:00

■定休日 火曜日

44

馬ロッククッキー

菓子

Uma Rock Cookies



黄崎の「馬ロック」が夕陽で輝いてるシーンをイメージして作ったクッキーです。

These cookies are modeled after the "Horse Rock" at Koganezaki.



ワークショップ マナ

☎ 0558-53-0123

賀茂郡西伊豆町田子965-1

田子 P.34

1袋(3枚入)・・・160円(税込)

5袋セット・・・800円(税込)

■営業時間 9:00~16:00

■定休日 土・日・祝日

45

海藻入り磯打麺

麺類

Iso Noodles with Seaweed



青海苔とワカメを練り込んだ風味際立つ麺です。お土産の他、伊豆の食堂やドライブインでも提供されています。

These flavorful noodles are kneaded with a blend of seaweed and wakame.



株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.35

1箱・・・650円(税込)

■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)



麺類

Tengusa Ramen (Cold)

天草を煮出してペースト状にして使用したコシと風味のあるラーメンです。鰹だしの醤油スープがよく合います。

This ramen uses tengusa seaweed in a paste form.



㈱フックランド堂ヶ島製麺

1箱... 330円(税込)

☎ 0558-36-3199

質茂郡西伊豆町仁科399-3

仁科 P.35

■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



麺類

Agar Ramen

西伊豆は天草の宝庫。天草で作られた寒天を中華麺に練り込んだストレート麺で、鶏がらスープとよく合います。

This ramen features Chinese noodles kneaded with agar made from tengusa seaweed.



㈱フックランド堂ヶ島製麺

1箱... 248円(税込)

☎ 0558-36-3199

質茂郡西伊豆町仁科399-3

仁科 P.35

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

48

海賊焼



麺類

Kaizokuyaki

イカスミを練り込んだ真っ黒な麺です。イカと野菜をたっぷり入れて炒めると見た目もインパクトある海鮮風焼きそばの出来上がり!

This is jet-black yakisoba noodles made with squid ink kneaded into the dough.



㈱フックランド堂ヶ島製麺

1袋... 398円(税込)

☎ 0558-36-3199

質茂郡西伊豆町仁科399-3

仁科 P.35

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

49

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人気となっています。

Salt ramen with squid ink noodles.



㈱フックランド堂ヶ島製麺

1袋... 398円(税込)

☎ 0558-36-3199

質茂郡西伊豆町仁科399-3

仁科 P.35

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

50

海賊焼乾麺タイプ(2食入り)

Kaizokuyaki: Dry Noodles Type (Set of 2)



イカス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。

Squid Ink Noodles: Seafood-Style Salt Yakisoba (Dry Noodles)



株式会社ク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.35

1パック…650円(税込)

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日

51

ご地層めん(乾麺タイプ)

Gochiso Noodles (Dry noodle type)



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。

This product combines udon and soba noodles to resemble geological strata.



株式会社ク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.35

1箱…324円(税込)

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日

52

ご地層めん

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。

These noodles are inspired by the geological layers of Snake Island in Dogashima.



株式会社ク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.35

1袋…220円(税込)

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日

53

天草そば

Tengusa Soba



天草を煮出してペースト状にして使用した蕎麦です。冷たいぶっかけ蕎麦か、盛蕎麦がおススメです。

This is soba made using tengusa seaweed ground into a paste.



株式会社ク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.35

1箱…330円(税込)

■営業時間 8:00~17:00
(12:00~13:00休憩)

■定休日 日曜日



仁科港



仁科川河口



堂ヶ島



黄金崎



大田子海岸





西天城高原



乗浜海岸

西伊豆町 夕陽スポット

10選

西伊豆町の夕陽は、「日本一の夕陽」と称されるほどの美しさ。

駿河湾に沈む太陽が海面を黄金色に染め、刻一刻と変わる色彩が訪れる人々を魅了します。

『堂ヶ島』や『大田子海岸』など町内各地に点在する絶景のビュースポットから望む夕景は、心に残る感動のひとつを演出します。



沢田公園露天風呂



クリスタルビーチ



安良里港

54

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。

We've made our salted bonito chazuke seasoning into individual servings.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1袋...648円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

55

塩鯉ぽん酢



調味料

Salted Bonito Ponzu Sauce

塩鯉を使用したご当地調味料です。鍋料理や冷奴、サラダなどにどうぞ。

This is a ponzu sauce made with salted bonito.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1本...540円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

56

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。

This is a tea-soaked rice seasoning base flavored with salted bonito flakes.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1袋...540円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

57

ところてん



デザート

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ました。4種類のソースをお楽しみください。

This Gelidium Jelly is made with tengusa from West Izu and Amagi deep-sea water.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1個...486円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

58

青のり佃煮

水産加工品

Aonori Tsukudani



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。

Our long-selling product is a Seaweed Tsukudani.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1瓶...864円(税込)

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

59

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。

This product blends seaweed, bonito flakes, sesame seeds, and other ingredients. It pairs well with rice.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1袋...648円(税込)

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

60

多具里(だしの起源)

調味料

Taguri (Origin of the soup)



だしの起源とされる「鰹色利(かつおいろり)」を再現し鰹節と潮鰹を合わせ現代風の顆粒だしに仕上げました。

This product recreates the origins of dashi by blending bonito flakes and salted bonito for a modern twist.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1瓶...1,080円(税込)

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

61

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実叡を袋詰めしています。

This is Tengusa from Izu.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1袋...864円(税込)

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

62

多具里(万能だし塩)



調味料

Taguri All-purpose Dashi Salt

「潮かつお」や鰹節、いわし節、昆布、椎茸、ホタテ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。

A versatile seasoning with dashi, free from additives.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1瓶...648円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

63

伊豆のチカラ 潮かつお和スパイス



調味料

Salted Bonito Japanese Spice

肉にサラダにパスタなどこれ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アウトドアに最適です。

Japanese-style spices. Perfect for outdoor use.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1瓶...648円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

64

塩鰹入りだし塩



調味料

Salted Bonito Dashi Salt

西伊豆町の特産品であり歴史ある郷土食「塩鰹」を使用した風味豊かな万能調味料です。

A versatile seasoning rich in flavor, made with salted bonito.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1袋...540円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

65

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。

Miso soup ingredients (seaweed, green laver, funori seaweed, gagome kelp)



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1袋...648円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 日曜日・年末年始
(12/29~1/3)

66

芳醇和風だし 鰹だし塩



調味料

Rich Japanese Style Dashi : Bonito Salt Dashi

今までに無かった、「塩鰹」と「鰹節」のだしの効いたお塩です。
和食の色々な料理にお使い下さい。

This salt is infused with the rich flavor of bonito dashi made from salted bonito and bonito flakes.



(有)三角屋水産

☎ 0558-52-0132

賀茂郡西伊豆町仁科1190-2

仁科 P.35

1袋...216円(税込)

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

67

鰹節飴

菓子

Bonito Candy

「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しました。

We've captured the scenic beauty of West Izu in candy.



菊水

☎ 0558-52-0044

賀茂郡西伊豆町仁科802-4

仁科 P.35

1袋(大)...650円(税込)

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

68

夕陽のど飴

菓子

Sunset Cough Drops

西伊豆の真つ赤な夕陽を飴で表現しました。

I expressed the crimson sunset of West Izu with candy.



菊水

☎ 0558-52-0044

賀茂郡西伊豆町仁科802-4

仁科 P.35

1袋(大)...650円(税込)

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

69

あまてる

菓子

Amateru Candy

あまてるとは太陽神。西伊豆の果実を飴に閉じ込め目でも楽しめる商品にしました。

We coated fruits from West Izu with candy.



菊水

☎ 0558-52-0044

賀茂郡西伊豆町仁科802-4

仁科 P.35

1袋(大)...1,000円(税込)

■営業時間 8:00~17:00
■定休日 不定休

70

長九郎餅

菓子 Chokuro Rice Cake

昔、天城連峰山長九郎越えの修験者がヨモギ黄粉入りの餅を食べていた言い伝えから商品化した美味しいヨモギ餅です。

Delicious mugwort rice cakes with kinako.



菊水

☎ 0558-52-0044

賀茂郡西伊豆町仁科802-4

仁科 P35

1袋... 220円(税込)

■営業時間 8:00~17:00

■定休日 不定休

71

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。

The shell-shaped Monaka contains white bean paste and rice cake.



秋月

☎ 0558-52-0155

賀茂郡西伊豆町仁科883-1

仁科 P35

■営業時間 9:00~18:00

■定休日 日曜日

72

郷土銘菓 堂ヶ島慕情

菓子 Dogashima Boijo

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。

A European-style modern confection featuring sponge cake layered with marmalade and topped with white chocolate.



秋月

☎ 0558-52-0155

賀茂郡西伊豆町仁科883-1

仁科 P35

■営業時間 9:00~18:00

■定休日 日曜日

73

天城深層水 健

飲み物 Amagi Deep Water (Ken)



源泉には年間約15万人が取水に来る西伊豆の名水。また腐りにくく防災備蓄水としても使われています。

This water from West Izu is also used as disaster preparedness water.



(株)大晃(わさびの駅)

☎ 0558-58-7315

賀茂郡西伊豆町大沢里628-1

大沢里 P35

1本(500ml)... 220円(税込)

■営業時間 9:00~15:30

(取水 8:00~19:00)

■定休日 3月・9月の第1火曜日

E-mail wasabi@wasabinoeki.com

74

西伊豆定食

食 事

Nishiizu Set Meal



西伊豆町の人気3メニュー「しおかつおうどん」「わさび丼」「干物」が一度に楽しめる贅沢な定食です。

This is a set meal featuring three popular dishes from Nishiizu Town.



(株)大晃(わさびの駅)

1,600円(税込)

☎ 0558-58-7315

■営業時間 11:00~14:00

賀茂郡西伊豆町大沢里628-1

■定休日 年2回
(3月・9月の第1火曜日)

大沢里 P.35

75

土鍋から炊くわさびづくし丼

食 事

Wasabi Rice Bowl



土鍋でご飯を炊き、刻んだワサビの茎と生ワサビと鰹節を入れて召し上がれ。お出汁が付くのでみはお茶漬けにも♪

I make my own bowl of rice topped with delicious wasabi.



(株)大晃(わさびの駅)

1,600円(税込)

☎ 0558-58-7315

■営業時間 11:00~14:00

賀茂郡西伊豆町大沢里628-1

■定休日 年2回
(3月・9月の第1火曜日)

大沢里 P.35

76

いか様丼

食 事

Squid Bowl

仁科は昔からイカ漁が有名。新鮮なスルメイカの刺身とタレ漬けの2種を贅沢に丼にしました。

A bowl of raw squid sashimi and squid marinated in sauce.



沖あがり食堂

1,100円(税込)

☎ 0558-52-0018

■営業時間 11:00~15:00
(L.O.14:30)

賀茂郡西伊豆町仁科980-6

■定休日 火曜日

仁 科 P.35

77

夕陽丼

食 事

Sunset Bowl

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

This is a bowl of squid marinated in our secret sauce.



沖あがり食堂

1,100円(税込)

☎ 0558-52-0018

■営業時間 11:00~15:00
(L.O.14:30)

賀茂郡西伊豆町仁科980-6

■定休日 火曜日

仁 科 P.35

78

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!」

This is Nishina's specialty, spear squid.



沖あがり食堂

☎ 0558-52-0018

賀茂郡西伊豆町仁科980-6

仁科 P.35

時価

■営業時間 11:00~15:00
■定休日 火曜日

79

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。

This is agar jelly containing aloe vera.



(株)ササキアロエ

☎ 0120-898-315

賀茂郡西伊豆町仁科618-3

仁科 P.35

1個...378円(税込)

■営業時間 9:00~17:00
■定休日 土・日・祝日

80

はんばたイカメンチ



水産加工品

Hanbata Minced Squid Cutlet

野菜とイカのみ使用!粗めにミンチイカと玉ねぎのゴロゴロ食感を楽しめるよう工夫した人気商品です♪

This product is made by mixing squid and onion together and deep-frying it.



はんばた市場

☎ 0558-36-3950

賀茂郡西伊豆町仁科980-4

仁科 P.35

4個入り...650円(税込)

■営業時間 8:30~15:00
■定休日 毎月第4火曜日

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)2025年11月現在のものすべて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。

潮 鰹 と は ？



潮鰹は別名正月魚とも言われ、古来より縁起のよい食べ物として正月神棚にお供えした保存食です。

鰹節の三大名産地の一つ伊豆田子では古来より伝えられた加工法を元に製造しています。

まず鰹の内臓を取り除き、鰹の外側だけでなく、内部にもたっぷりと塩をすり込みます。塩漬け期間は1週間から2週間ほど。熟成の効果を高めます。

塩抜き後、日陰で3週間ほど西伊豆の冬の季節風に当てて乾燥熟成を行い旨味を凝縮させます。

食べ方は適当なサイズに切り軽く火で炙ってから、お茶漬けやお吸い物で食べる他、生のまま薄くスライスしレモンや酢をかけてお酒のおつまみとして食べたりします。

Salted bonito (shio katsuo) is a traditional preserved food offered on household New Year altars since ancient times as a symbol of good fortune, also known as the “New Year’s Day fish.”

In Izu-Tago, one of the three major bonito flake production areas, it is made using a time-honored method.

First, the bonito's innards are removed, and salt is thoroughly rubbed into both the exterior and interior. The salting period lasts about 1 to 2 weeks. This promotes the aging effect.

After desalting, it is air-dried and aged for about 3 weeks, exposed to the winter seasonal winds of West Izu, concentrating its umami flavor.

To eat, cut into appropriate sizes and lightly grill over fire. It is also delicious in ochazuke (tea-infused rice) or clear soup. Alternatively, thinly slice it raw, drizzle with lemon or vinegar, and serve as an accompaniment to sake.







トンボロ渡り風景



黄金崎の馬ロック



西天城高原と富士山



三四郎島とトンボロ



天窓洞と遊覧船



【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

2025.11 発行