



TRIP SHIMODA



下田ブランド認証されたおみやげ、料理を全59品ご紹介します!



2022 ISSUE

TRIP

SHIMODA

FREE ★ PAPER TAKE FREE

0円



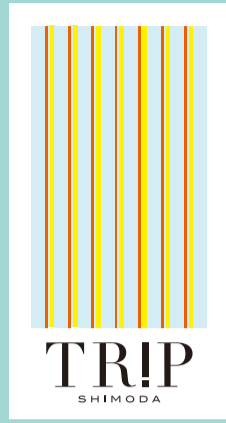
下田の旅に届きたい味 伝えたい心





下田への旅の誘い

「TRIP SHIMODA」は、下田の歴史と風土とひとが育んできたものの中から、地元民が自信をもっておすすめできる逸品を「下田ブランド」として認証し、全国で紹介するプロジェクトです。ここでご紹介するのは「商品の部」と「飲食メニューの部」において認証された全59品。下田ツツ子の心意気と真心が伝わるものばかり。創造性にあふれたブランドたちが、下田への旅の誘いとなることを願っています。そうした思いからブランド名には「TRIP」という言葉を入れました。



下田ブランド認証品紹介

商品の部 Product department

02 下田須崎産ところてん 西萩商店

「のどごしと香りが違う、日本一のところてん」
最高品質との評価が高い下田須崎で採れた天草100%のところてん。天城山系から流れる伏流水を使い、大釜で6時間以上じっくり煮上げる昔ながらの製法。ほどよい弾力と香り、のどごしが自慢です。希望小売価格 205円（1個150g）

フードストアあおき 広岡店
9:30~22:00 0558-23-2121
年始のみ休 下田市四丁目5-23 (MAP-A2)



04 あわび踊り漬 蒼海の宿 ならいの風

厳選したアワビと特製だれて、唯一無二の味わい
良質なアワビを、大ききや身の張りなどをみて選別。厳選したものだけを使用し、秘伝のたれに漬込んだのち、超低温冷凍庫で熟成。たれに漬込むことで余分な水分が抜け、刺身にはない旨味と味わいが生まれます。希望小売価格 1,404円 (22g) 7,020円 (55g)

蒼海の宿 ならいの風
9:00~17:00 0558-36-4500
不定休 下田市柿崎700 (MAP-E1)

06 富士山 ぞうすいセット クックランド

無添加!! 下田産すっぽんの絶品スープと
県内の厳選素材を合わせた料亭の味

コラーゲンたっぷりすっぽんの濃厚スープをベースに「ふじのくに」で採れる金目鯛・さざえ・タカアシガニ・すっぽん・ふぐ・若どりの6種類を具材にし、ご家庭でも料亭の絶品ぞうすいをお楽しみいただける逸品です。希望小売価格 864円

クックランド
9:00~17:00 0558-27-0991
年中無休 下田市吉佐美949-1 (MAP-D1)



08 かよちゃん特製 七味唐辛子 賀楽太

女将の愛情とピリ辛さのハーモニー

人気の居酒屋「賀楽太」の女将「かよちゃん」がつくる七味唐辛子。唐辛子、ごま、川のもの、柚子など原料はすべて伊豆産。芳しい香りと切れのある辛味が料理の味を引き立てます。肉に魚介に煮物にと大活躍! 希望小売価格 600円

賀楽太
8:00~24:00 0558-27-2312
月曜日 下田市一丁目20-20 (MAP-B2)



03 カツオ節薄削り 山田鯉節店

下田出身、栗原はるみさん御用達のカツオ節
創業70年以上、下田で唯一のカツオ節削り専門店。1本1本カツオを厳選し、昔ながらの製法でていねいに造られたカツオ節を店内で削ることで香り豊か。料理研究家・栗原はるみさんの本「haru_mi」で紹介されています。希望小売価格 400円 (100g)

山田鯉節店
8:00~19:30 0558-22-0058
水曜定休(8・12月を除く) 下田市二丁目2-15 (MAP-B2)



05 すっぽんしぐれ煮 クックランド

無添加!! 下田産すっぽんを使用した贅沢な逸品
高級食材の下田産すっぽんのみを贅沢に使用し、専門の職人が出汁を取る作業から味付けまでを手間暇かけて作った逸品です。希望小売価格 1,296円

クックランド
9:00~17:00 0558-27-0991
年中無休 下田市吉佐美949-1 (MAP-D1)



07 海女せんべい 貸別荘 ビラ小沢

サザエがゴロゴロ入った
インパクト大の巨大なせんべい

地元の海女さんがとったサザエなどの海産物をまるごと使い、手間をかけて一枚ずつ手焼きした巨大なせんべい。直径30センチ以上と、大人の男性の顔よりもはるかに大きなサイズはインパクト大。口に入れると海産物の濃厚な旨味と香りが漂い、やみつきになります。希望小売価格 1枚 600円

ピラ小沢
ご予約ください。 0558-22-2195 (須崎売店)、0558-22-2686 (貸別荘)
不定休 下田市須崎1237-1 (MAP-E1)



09 下田地米酒「黎明」 下田自酒倶楽部

酒好きが結集して完成した、下田豊潤酒

地元の日本酒好きが集まり、米づくりから完成まで携わりオリジナルブランドを完成。下田産「きぬひかり」を使い、仕込んだ純米吟醸酒～黎明～それは下田の夜明け【精米歩合50%・日本酒度+5】希望小売価格 2,000円(会員価格1,760円) (720ml) 980円(会員価格 880円) (300ml)

市内酒店にて販売中 会員希望承ります



10 黎明 下田にぎわい社中

下田唯一の地酒「黎明」を使った大人のミルク

下田産のお米を富士高砂酒造で醸した地酒「黎明」。お酒が飲めない人にも、この「もてなしの酒」を風味を味わっていただきたい、「給」にしました。甘酒のようなやさしくクリーミーな味わいは、まるで「大人のミルク」。お土産に重宝されています。希望小売価格 450円

よろずカフェ らくら
10:30~21:00 090-1418-8301
木曜・第4水曜 下田市一丁目7-9 (MAP-C2)



12 伊豆下田クレソン ひらたけ農園

さわやかな香りと辛みでファン急増!

クレソン好きが高じて、首都圏からリターン、新規就農した「ひらたけ農園」が下田の清流で育てるクレソンは、他産地のものより味が濃くて野性味たっぷり。そのおいしさは市内の飲食店も大評判。クレソン料理が食べられる店も増えています。希望小売価格 1束 216円

下田時計台フロント
9:30~17:30(食室は10:00~16:00) 0558-22-1256
食室:木曜日 お土産店:無休 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)



13 温泉栽培 生しいたけ(菌床) 恵 徳栄商事 サトウジヤ下田

栽培に温泉を使用した味よし食感よしの極上しいたけ

栽培室の加温加湿に、下田温泉をかけ流して使用しています。じっくり時間をかけ育成することで、旨味があり肉質のしっかりしたしいたけになっています。地元の方にも好評な逸品です。希望小売価格 280円

旬の里
8:30~17:00 0558-27-1488
12/31~1/3 下田市河内281-9 (MAP-D2)



14 金目鯛しぐれ煮 クックランド

金目鯛の旨味を凝縮!!
しかも無添加で金目鯛55%使用!!
金目鯛水揚げ日本一の伊豆下田で、受け継がれている調理法で旨みを凝縮した逸品です。日本料理の調理人が秘伝のタレで丁寧に仕上げ、旬・椎茸の旨味でまろやかにし、手間暇を惜みず一貫して行っています。希望小売価格 1,296円

クックランド
9:00~17:00 0558-27-0991
年中無休 下田市吉佐美949-1 (MAP-D1)

17 金目鯛 スモークボーン 渡辺水産

骨まで高級魚の味わい、金目鯛ボーン
DHA、EPA、コラーゲン、カルシウムが豊富でうまみ成分たっぷりの魚の骨。こちらは金目鯛の骨の旨みを引き出すため、カツオ節と同じ燻製法により、柔らかく香り高く仕上げられています。希望小売価格 540円 (35g)

渡辺水産 下田店
9:00~17:00 0558-22-1169
火曜定休 下田市二丁目9-25 (MAP-B1)



15 下田キンメコロッケ クックランド

金目鯛の旨みぎゅっしり!!
下田名物の金目鯛の煮付けの煮汁を練り込んだじゃがいもに、金目鯛の煮付けの大きな身が入った伊豆下田の新定番コロッケです。揚げたてはもちろん、魚の臭みがないので冷めてもおいしいと評判です。希望小売価格 250円 (1個)

下田海中水族館 シーサイドレストラン The Dish
10:00~16:00 0558-27-0991
不定休 下田市三丁目22-31 (MAP-D1)
※伊豆急下田駅でも販売



18 金目鯛スモーク 生ハム仕立て 渡辺水産

熟成金目鯛の旨みが凝縮した極上おつまみ
地元で揚がった刺身で食べられる金目鯛を贅沢に燻製に。低温でじっくり燻することで、しっとりやわらかな身の金目鯛の特徴が活きています。サラダ、バスタやピッツアの具にとアレンジ自在。希望小売価格 1,296円 (45g)

渡辺水産 下田店
9:00~17:00 0558-22-1169
火曜定休 下田市二丁目9-25 (MAP-B1)

16 金目鯛押し寿司 (匠の三種) クックランド

キンメの食べ比べができる贅沢寿司!!
キンメのおいしい食べ方は煮付けだけじゃありません。この押し寿司は酢締め、炙り、おぼろの3種の味わいが楽しめます。おぼろ寿司は伊豆名産のわさびの葉の酢漬付けでくまれているので香り豊か。伊豆急下田駅で販売。希望小売価格 1,300円

クックランド
9:00~17:00 0558-27-0991
無休 下田市吉佐美949-1 (MAP-D1)
※前日の昼までに要予約 ※伊豆急下田駅でも販売



19 金目鯛エキス 渡辺水産

金目鯛の旨味を「ギュギュ」と濃縮
金目鯛の水揚げが減少する中より多くの皆様へ金目鯛本来の旨味を味わって頂きたい、開発した商品です。味付けは金目鯛と塩のみ! 最高級金目鯛の旨味が濃縮された、万能調味料を是非一度お試しください。希望小売価格 3,780円 (1kg)

渡辺水産 下田店
9:00~17:00 0558-22-1169
火曜定休 下田市二丁目9-25 (MAP-B1)



下田魚市場では一年中、金目鯛が水揚げされ、その数は日本一を誇ります。地元では金目鯛のことを「キンメ」という愛称で呼んでいます。市内では多くの金目鯛を使った料理やお土産品があり、ぜひ、ごらんでください。下田ブランドに認定された商品を紹介します。

20 ハリスさんの牛乳あんパン

平井製菓
メディアでも話題! 牛乳を練り込んだあんぱん!!
初代米田総領事ハリスが下田の地で牛乳を飲んだことが、日本における牛乳売上の初めといわれています。自家製こしあんとソフトバター、そして牛乳を練り込んだしっとりとした生地の相性は絶妙です。
希望小売価格 1ヶ 259円

販売店 平井製菓
9:00~18:00 0558-22-1345
火曜定休(臨時休業あり) 下田市二丁目11-7(MAP-B1)

22 ここ下田

御菓子司 黒船
和三盆を贅沢に使ったサイコロクッキー!!
ひと粒口を含めば、豊かなアーモンドの風味と上品な和三盆の甘みが広がる贅沢なクッキー。和三盆は高級の砂糖として知られ、ふわりと消えるような細やかな口溶けが特徴。隠し味に下田産の塩を使用しています。
希望小売価格 700円(9個入)

販売店 御菓子司 黒船
9:00~18:00 0558-22-5609
無休 下田市二丁目2-37(MAP-B2)

24 下田の海の塩バターどら焼

金栄堂
下田の海を感じる新しいスイーツ!!
創業100余年の伝統の中に新しさを取り入れた和菓子店。下田の海の塩と国産バター、下田のどこどこ入りの自家製餡、ふっくらとした皮。この三つの出会いで誕生したどら焼です。希望小売価格 180円

販売店 金栄堂
9:00~18:00 0558-22-0350
無休 下田市武が浜2-33(MAP-C2)

26 夏みかんシャーベット

ヨイデアンソウエイツ
下田産無農薬夏みかんの爽やかな果汁たっぷり!!
下田は柑橘の種類が豊富。太陽を浴びた地元の夏みかんの果汁をたっぷり絞り、すべて手作業で無添加のシャーベットにしています。夏みかん特有の甘酸っぱさとほんのりとした苦味が特徴です。
希望小売価格 250円(1個130ml)

販売店 まること下田館
9:00~16:30 0558-25-3500
無休 下田市外ヶ岡1-1道の駅内(MAP-E1)

28 みかん花の蜂蜜と蜜ろうのリップクリーム

伊豆下田 高橋養蜂
自然成分100%の口に入れても安心のリップ!!
下田みかん花のハチミツと自家製蜜ろうなど、天然成分100%にこだわったリップクリーム。ハチミツは保湿やアロマト効果が高く、唇を内側から保湿、乾燥から守ってくれます。柑橘の香りで着け心地は抜群!希望小売価格 1本 715円

販売店 下田時計台フロント
9:30~17:30(食室は10:00~16:00LO)
無休 0558-22-1256 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

30 Sealife of Izu

絵はがき
CICADA(シカガ)
額装したくなる伊豆のネイチャー絵はがき!!
伊豆の自然を愛するイギリス人が描いた水彩画のポストカード。伊豆の海の生き物や草花などをテーマにしたイラストは精緻でカラフル。グラフィカルなデザインも人気です。
希望小売価格 550円(5枚1セット)

販売店 下田時計台フロント
9:30~17:30(食室は10:00~16:00LO)
無休 0558-22-1256 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

21 マドレーヌ

日新堂菓子店
三島由紀夫も愛した懐かしのマドレーヌ!!
大正11年創業の下田の老舗菓子店の看板商品。毎年夏下田を訪れていた三島由紀夫が「日本一のマドレーヌ」と絶賛したそう。昭和30年から変わらぬパッケージと懐かしい味わいが親しまれています。
希望小売価格 1ヶ 190円

販売店 日新堂
9:30~18:00 0558-22-2263
無休 水曜日定休 下田市三丁目3-7(MAP-B1)

23 下田あじさい

御菓子司 黒船
下田あじさいをイメージした、パリパリクッキー!!
下田の花であるアジサイの花をクッキーで表現したお菓子。アーモンドと米のバフで作られた和洋折衷のお菓子は下田のお土産にもぴったりです。賞味期限が1ヶ月なのも嬉しいところ。
希望小売価格 550円(4枚入)

販売店 御菓子司 黒船
9:00~18:00 0558-22-5609
無休 下田市二丁目2-37(MAP-B2)

25 下田ミルクもち

下田時計台フロント
ミルクの香りとモチモチ食感がウセになる!!
下田駅前の時計台が自印の老舗。ハリス・牛乳・お吉の歴史を背景に下田らしい和洋折衷のお菓子。見た目からは想像できないモチモチとした食感がウセになる美味しさ。グルテンフリーなのも嬉しい。
希望小売価格 1ヶ 168円

販売店 下田時計台フロント
9:30~17:30(食室は10:00~16:00LO)
無休 0558-22-1256 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

27 下田みかん蜂蜜

伊豆下田 高橋養蜂
柑橘の里、伊豆だからつくれる完熟ハチミツ!!
柑橘の爽やかな香りが特徴の純度100%のハチミツ。一般的なみかん蜜はみかんの花が咲く期間が短いため熟成期間が少ないのですが、下田は特産のニューサマーオレンジほか、多種のみかんが長期にわたり咲くため完熟を味わえます。
希望小売価格 1,350円(185g) 450円(50g)

販売店 下田時計台フロント
9:30~17:30(食室は10:00~16:00LO)
無休 0558-22-1256 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

29 伊豆ハニーソープ

伊豆下田 高橋養蜂
ハチミツとヤギで潤う自然派石けん!!
自然ゆたかな里山で愛情をかけて育てられた蜂から採取するビュアで香り高い高橋養蜂のハチミツ。そのハチミツと保湿力の高いヤギのミルクを配合した自然派石けん。パッチテストによる合格基準もクリアしているため敏感肌の方もお使いいただけます。
希望小売価格 1,650円(100g) 440円(30g)

販売店 下田時計台フロント
9:30~17:30(食室は10:00~16:00LO)
無休 0558-22-1256 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

31 TUTi 下田イラスト

温泉民宿 勝五郎
下田の魅力を温かみのある手描きのイラストで!!
本業は宿泊業、副業イラストレーター。Uターン移住後に趣味で描き始めたイラストが少しずつ下田で拡大中。写真とは違う手描きのタッチや色使いで下田の魅力を描き上げました。イラスト雑貨で展開中です。
希望小売価格:ポストカード 180円/枚、シール 330円/枚

販売店 温泉民宿 勝五郎
9:00~17:00(変更の場合もあり)
無休 0558-22-1937 下田市白浜2189-1(MAP-E2)

32 手描染手拭

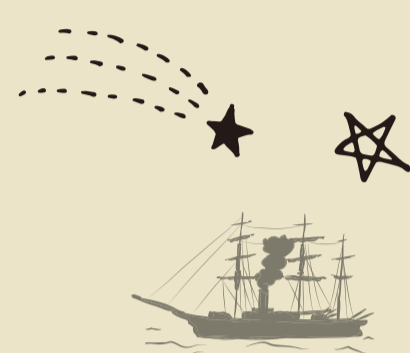
相馬京染店
当店にしかないオリジナル手拭です!!
この手拭は下田祭に着る肉襦袢のひと柄を手染で染めた手拭です。完全に手作業なので独特な風合を生み出します。1枚1枚が微妙に違い全く同じ品は存在しません。永くに残りお使いいただける一品です。
希望小売価格 2,300円

販売店 相馬京染店
8:00~19:30 0558-22-0697
無休 下田市二丁目3-32(MAP-B2)

33 陶器の古民家

古民家をペーパーウェイトとして表現しました!!
下田に残る伊豆石やなまこ壁の古民家を陶器の置物(ペーパーウェイト)として表現され、植木の間、水槽の中などで大丈夫です。
希望小売価格 600円

販売店 Craft A
11:00~17:00
無休 090-7308-0627
無休 下田市四丁目6-4(MAP-B2)



34 黒船まんじゅう黒

黒船をイメージした黒い艶まんじゅう!!
モダンで洗練された和菓子が人気の和菓子店。看板商品のこちらは、黒船をイメージし、竹炭と黒ごまを使って仕上げた、真っ黒のまんじゅう。血糖値の上昇をゆるやかにするスローカーロリースイーツにも選ばれています。
希望小売価格 980円(8個入)

販売店 御菓子司 黒船
9:00~18:00 0558-22-5609
無休 下田市二丁目2-37(MAP-B2)



36 開国下田紅茶の

ケーキガトーハリス
パティスリーケセラセラ
「下田スイーツの代表に」店主の情熱伝えるカステラ!!
伊豆で大人気の洋菓子店が「ハリス」とともに「下田スイーツのスペシャリティに」と情熱を注いだ。下田ならではのカステラ。下田で栽培されたやぶきた無農薬茶葉の紅茶をカステラ生地に練り込んでいます。
希望小売価格 1ヶ 194円 5ヶ入箱 1,080円

販売店 パティスリーケセラセラ
10:00~18:30 0558-25-6720
無休 0558-22-1256 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

38 純米吟醸 黒船 魔魄狗(マシュー)

地酒と地場産品の店 豆州庵
異文化交流の街ならではの料理の種類を選ばない食中酒!!
下田で育った米、きぬひかりを使用した純米吟醸酒です。米の旨味がしっかりと出て上品な味わい。暮末に開国を迫って下田に来たマシュー・カルブレイス・ペリーの名前にちなみました。後味のキレが良い酒です。
希望小売価格 730円(300ml)、1,650円(720ml)、3,300円(1,800ml)

販売店 地酒と地場産品の店 豆州庵
9:00~17:00(変更の場合もあり) 0558-23-1558
無休 下田市四丁目8-13(MAP-A1)



40 黒船マスキングテープ

レトロかわいいマスキングテープ!!
了仙寺所蔵の「黒船航続巻」がマスキングテープに。描かれているのは、下田でのペリー艦隊の様子で、武器を持った兵隊や道具などがレトロかわいい絵柄で並びます。手紙の封に、プレゼントに用途はあなた次第。希望小売価格 1ヶ 550円

販売店 MoBS 黒船ミュージアムショップ
8:30~16:40 0558-22-2805
無休 12/24~26のみ休業 下田市三丁目12-1了仙寺内(MAP-B1)

35 開国キャラメル

御菓子司 黒船
和のものかと洋のキャラメルの出会い!!
ぼてっとした黒船の形がかわいいもなかの皮に、自家製キャラメルとクミが詰まったオリジナルスイーツ。見た目は和菓子なのに、食べると濃厚なキャラメルとナッツの香ばしさを洋菓子の味わいが新鮮です。
希望小売価格 1ヶ 240円

販売店 御菓子司 黒船
9:00~18:00 0558-22-5609
無休 下田市二丁目2-37(MAP-B2)



37 開国下田紅茶

下田に咲いた紅茶!!
日本初紅茶伝来の地で栽培された下田産紅茶!!
下田産無農薬のやぶきた茶葉を使用した紅茶。下田は初代米田総領事タウンゼント・ハリスが紅茶を日本にもたらした地である史実から「ペリー」(ストレート)、「しゅういん」(甘夏ミカン)などシリーズ化。
希望小売価格 750円(1袋30g) 桐箱タイプ 1,100円

販売店 よろずカフェ らくら
10:30~21:00 090-1418-8301
無休 木曜・第4水曜 下田市一丁目7-9(MAP-C2)



39 ミニ書籍(550円シリーズ)

下田開国博物館
幕末開港日本の夜明け!!
この本だけは読んでおこう!!
手にとりやすい大きさや厚さにしている地域を学ぶための冊子。全国の書店などでは購入できない。希望小売価格 550円

販売店 下田開国博物館
9:00~17:00(変更の場合もあり) 0558-23-2500
無休 下田市四丁目8-13(MAP-A1)



41 幕末異文化交流下田絵巻「黒船」

MoBS 黒船ミュージアム

「黒船来航、開国の歴史が一冊に」

国指定史跡である仙寺には、開国に関する貴重な歴史資料が約3000点あります。そのコレクションから数百点を厳選し1冊にまとめました。教科書やテレビで紹介される資料の多くを収録。歴史が苦手な人でも楽しめます。希望小売価格1冊 880円

販売店 MoBS 黒船ミュージアム内ショップ

TEL 8:30~16:40 0558-22-2805

TEL 12/24~26のみ休業 下田市三丁目12-12 了仙寺内 (MAP-B1)



42 黒船竹団扇

MoBS 黒船ミュージアム

「モダンで斬新なデザインの開国うちわ」

了仙寺が所蔵するペリー提督の肖像画や黒船などの貴重な絵画を使った竹うちわ。制作は、下田の就労支援施設「すぎの作業所」と連携し、ソーシャルなうちわでもあります。大胆な絵柄はインテリアにもおすすめです。希望小売価格1本 550円

販売店 MoBS 黒船ミュージアム内ショップ

TEL 8:30~16:40 0558-22-2805

TEL 12/24~26のみ休業 下田市三丁目12-12 了仙寺内 (MAP-B1)



下田ブランド認証品紹介

飲食の部

Food and beverage department

44 辛味噌ラーメン

中華料理 風香 おつか

「辛さが、旨さが花火のように弾ける!」

地元で人気の隠れた名店。辛いもの好きが多い下田ツ子に根強い人気のこちらは、一味唐辛子を炒め、さらに辛みを引き出しています。冬でも汗がにじむ辛さですがトッピングのキャベツが爽やかでクセになる味なんです。価格 900円

販売店 中華料理 風香

TEL 11:00~14:30, 17:00~20:00

TEL 水曜定休 0558-22-6447 下田市東中8-15 (MAP-D2)



45 下田カレーうどん

下田時計台フロント

「トッピングは下田特産の海産物!」

漁港の街らしく、サザエ、ふのり、海苔と、海の幸3点をトッピングしたオリジナルカレー。カレーに生クリームを加えたクリーミーでマイルドな味わいは、お子さんからお年寄りまでみんなが食べやすいよう工夫。磯の香りに包まれて熱々をどうぞ。価格 1,200円

販売店 下田時計台フロント

TEL 9:30~17:30 (食堂は10:00~16:00LO)

TEL 食 木曜休 お土産店:無休 0558-22-1256

TEL 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)



46 伊勢海老天井

活魚料理 新田

「伊勢海老まるごと1匹を賢沢に天ぷらと味噌汁で」

地元漁師から直接仕入れる地魚料理がおいしい老舗店。下田産伊勢海老を丸ごと一匹使った贅沢な一品。身は天ぷらで明日葉などの野菜天と天井に、頭は味噌汁で、からりと揚がったプリプリの伊勢海老は隠絶品です。価格 3,100円

販売店 活魚料理 新田

TEL 11:00~20:30

TEL 不定休 0558-22-1672

TEL 下田市三丁目2-12 (MAP-B1)



47 伊勢海老鬼殻焼

磯料理 辻

「活伊勢海老を20年継ぎ足し伝統のタレで」

昭和30年から下田の活気を支えてきた名店。店専用の「いけす」にはアワビやサザエ、伊勢海老が元気にスタンバイ。鬼殻焼きは20年以上継ぎ足している秘伝のタレで伊勢海老を香ばしく焼き上げています。価格 3,000円 ~ 5,000円 ※重さにより変動

販売店 磯料理 辻

TEL 11:00~15:30 (L.O 14:30), 17:30~21:30 (L.O 20:30)

TEL 水曜定休 (祝日は火・木曜振替) ・1/1 ~ 1/4

TEL 0558-22-0269 下田市三丁目19-36 (MAP-E1)

50 食べ歩き下田めしセット

忠誠

「お子様、お年寄りでも食べられるように、サザエを調理しております。」

東京で提供してきた、「深川めし」を、下田にUターンして、下田産サザエを使った、「下田めし」をメニューに加えた。下田めしと、さらに、サザエを使った、しゅうまい・コロッケがセットになったものです。価格 380円

※予約 (当日は10分程時間をいただきます。)

販売店 忠誠

TEL 11:30~14:00, 17:00~22:00

TEL 木曜定休 0558-22-0806

TEL 下田市二丁目13-22 (MAP-B1)



51 ニューサマーオレンジのワッフル

白浜マリーナ hana café

「ニューサマー香る サクワフ食感!!」

伊豆の陽をたっぷり浴びたニューサマーオレンジを生地に練り込み、サクワフに焼き上げました。クリームにもニューサマーオレンジが入っています。価格 990円

販売店 白浜マリーナ hana café

TEL 7:00~19:00

TEL 無休 0558-22-6002

TEL 下田市白浜2752-16 (MAP-E1)



52 金目鯛のつや煮

磯料理 辻

「最上級のキンメを食べたいなら、これ!」

金目鯛のなかでも最高ランクの地金目鯛にこだわり、醤油、酒、みりんをベースにした特製の煮汁でふくら、照りよく仕上げた味わいは、思わず目を閉じてしまうおいしさ。駅から少し離れますが、海が目の前というロケーションも最高です。価格 2,200円 ~ 3,000円

販売店 磯料理 辻

TEL 11:00~15:30 (L.O 14:30), 17:30~21:30 (L.O 20:30)

TEL 水曜定休 (祝日は火・木曜振替) ・1/1 ~ 1/4

TEL 0558-22-0269 下田市三丁目19-36 (MAP-E1)



53 地金目鯛のかつ丼

上の山亭

「漁師町は肉でなくキンメでかつ丼なんです」

下田で40年以上続く老舗の食事処。地金目鯛を贅沢にフライにし卵でふんわりとじています。ふくらしたキンメの甘みとごはんのにせられた磯のりの香り。これぞ漁師町のかつ丼です。価格 1,680円

販売店 上の山亭

TEL 11:00~15:00 (L.O 14:30), 17:00~21:00 (L.O 20:30)

TEL 木曜定休 0558-22-1803

TEL 下田市栲崎645-11 (MAP-E1)



54 地金目鯛串焼き

開国厨房 なみなみ

「金目鯛を気軽に食べてもらいたい!」の心意気!」

下田イチ元気な居酒屋の大將とちゃんか「若い人にもキンメを」と考案した串焼き。キンメのなかでも最高ランクの日戻り金目鯛を使い、味つけはシンプルに塩のみ。炙った皮目の香ばしさ、キンメの甘み、開眼のおいしさです。価格 1本 385円

販売店 開国厨房 なみなみ

TEL 17:00~23:00

TEL 0558-23-3302

TEL 不定休 下田市三丁目3-26 (MAP-B1)



55 金目鯛炙棒寿司

魚どんや

「キンメ片身づかいのプレミアム寿司!」

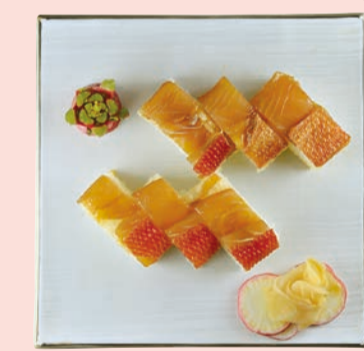
目の前の下田産水揚げされた鮮度抜群の金目鯛の片身がドンと乗った贅沢な棒寿司。特製のたれをかけ、表面をサッと炙った味は、キンメ特有の甘みと香ばしさが口いっぱい広がります。店内で召し上がっただけのほもちろん、お土産にもおすすめです。テイクアウトもできます。価格 2,600円

販売店 回転寿司 魚どんや

TEL 11:00~15:30, 17:30~20:30

TEL 不定休 0558-25-5151

TEL 下田市ケ岡1-1 道の駅 開国下田みなと内 (MAP-E1)



56 しゃぶしゃぶ

下田料理 きんめ屋

「キンメの煮つけを押し寿司にアレンジ!」

夏は行列ができる人気店。キンメの定番料理煮つけを生食感を残したまま寿司にできないかと考案。しゃぶしゃぶにしたキンメを煮汁につけ込み、茶飯で押し寿司に。甘く煮詰めたタレをつけてどうぞ。価格 3貫 759円 ※持ち帰りも可

販売店 下田料理 きんめ屋

TEL 11:00~15:00, 17:00~21:00

TEL 水曜定休 0558-22-5500

TEL 下田市東本郷1-4-3 (MAP-C3) 伊豆魚下田駅 売店でも販売中



58 金目鯛の炙り寿司

下田時計台フロント

「下田港水揚げの「炙り金目鯛」を下田産で召し上がれ!!」

下田産の地金目鯛を香ばしく炙り、少し甘めの酢飯で作る押し寿司。お醤油ではなく、下田産で召し上がることでより旨味が広がります。テイクアウトも可能です。価格 900円

販売店 下田時計台フロント

TEL 9:30~17:30 (食堂は10:00~16:00LO)

TEL 食 木曜休 お土産店:無休 0558-22-1256

TEL 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)

57 伊豆下田きんめ茶寿し

下田料理 きんめ屋

「下田の新名物?梅酢のさわやかなキンメ!」

オリジナルityあふれるキンメの押し寿司は、キンメを梅酢で締め、静岡茶で茶飯にした押し寿司に。香り高い天城産のわさびを使用し、ピンクと緑のコントラストが見た目きれいです。価格 3貫 759円 ※持ち帰りも可

販売店 下田料理 きんめ屋

TEL 11:00~15:00, 17:00~21:00

TEL 水曜定休 0558-22-5500

TEL 下田市東本郷1-4-3 (MAP-C3) *伊豆魚下田駅売店でも販売中



48 漁師のサザエご飯

貸別荘 ビラ小沢

「漁師から直接仕入れるサザエが自慢!」

下田最南端須崎の貸別荘で提供するお弁当。海産物が豊かな須崎漁港の漁師から仕入れたサザエと、同じ須崎産ひじきを炊き込んだ磯の香り漂う炊き込みご飯と味噌汁サザエが盛り込まれています。爪木崎ピラ小沢売店で購入可。価格 650円

販売店 ビラ小沢

TEL ご予約ください。

TEL 不定休

TEL 0558-22-2195 (須崎売店)・0558-22-2686 (貸別荘)

TEL 下田市須崎1237-1 (MAP-E1)



49 下田産マグロのネギマ鍋

伊豆海鮮 瀧

「下田産のマグロを味わってください。」

下田沖で取られたマグロ、野菜も伊豆産にこだわっております。マグロ本来の旨味をバランスのいい味に仕上がっております。いろいろな組合せの定食も出来ます。「マグロの解体ショー」を店内にて、毎月5日開催を予定しております。(仕入れの状況により未開催・延期する場合がございます。)下田のマグロを知ってください。価格 1,100円

販売店 伊豆海鮮 瀧

TEL 11:30~21:00

TEL 無休 0558-36-3713

TEL 下田市一丁目4-27 (MAP-C3)



59 金目鯛の炙りそば

下田時計台フロント

「地金目鯛と「下田産」の旨味を凝縮した塩そば!」

下田でとれた「地金目鯛」の甘い脂と上品な身質を、「下田塩」と「2種の削り節」をぜいたくに使用したこだわりの出汁でいただく蕎麦。すりたての本わさびで、更に楽しめます。価格 1,500円

販売店 下田時計台フロント

TEL 9:30~17:30 (食堂は10:00~16:00LO)

TEL 食 木曜休 お土産店:無休 0558-22-1256

TEL 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)

