



貴方だけの
とっておきを
下田で見発見♪



TRIP SHIMODA

下田ブランド認証されたおみやげ、料理を全57品ご紹介します!



2019
ISSUE

TRIP

SHIMODA

FREE ★ PAPER
TAKE
FREE

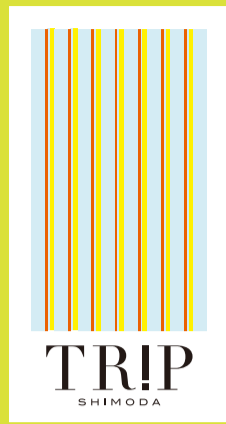
0円





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57品。下田ツッ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。



商品の部 下田ブランド認証品紹介



01 目利きあじの干物 小水曾商店

目利き40年の職人が選び抜いた逸品アジ // 老舗干物店で40年のキャリアを持つ工場長が厳選を重ねた自慢の商品。脂のり、鮮度、身質などの素材選びだけでなく、すべて手開きし、独自配合の塩汁につけ込み、保存料・化学調味料無添加の伝統製法で仕上げられています。希望小売価格190円

販売店 小水曾商店 9:30~17:00 0558-22-0154 無休(支店は木曜日) 下田市2丁目9-30 (MAP-C1)

04 いかの塩辛 石亀水産

ひもの屋さん仕込みの甘塩塩辛 // 地元でも「石亀さんの塩辛は絶品!」と評判の塩辛は、新鮮なスルメイカとそのワタ、塩のみで仕込むこだわりの逸品。身は厚く、わたのまろやかなコクと甘ささ感じられる絶妙なバランスが大好みの味です。希望小売価格800円(1個) ※保存は必ず冷凍をお願いします。

販売店 石亀水産 9:00~18:00 0558-22-0262 第2・4水曜日 下田市2丁目7-18 (MAP-C1)



06 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

販売店 IZUSORA 下田店 9:00~17:00 0558-22-7100 年中無休 下田市東本郷1-21 下田とうきゅう内 (MAP-C3)

08 伊豆カボチャうどん 加増野ポーレポーレ

下田産かぼちゃと豆乳を練り込んだモチモチ麺 // 耕作放棄地の解消をめざし地産地消、6次産業化に取り組むメンバーが開発した新しい下田名物。自分たちが栽培した鶴首かぼちゃの粉末と有機調整豆乳を加え、モチモチした食感が特徴のうどんに仕上げられています。希望小売価格750円(200g×2)

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



02 下田須崎産ところてん 西林商店

のどごとしと香りが違う、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、のどごとし自慢です。希望小売価格162円~(1個150g)

販売店 スーパーおおき まちな店 9:30~22:00 0558-23-0541 年始のみ休 下田市1丁目21-11 (MAP-C2)



03 カツオ節薄削り 山田饅飴店

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、昔ながらの製法でいねいに造られたカツオ節を店内で削るので香り豊か。料理研究家・栗原はるみさんの本「haru_m」で紹介されています。希望小売価格400円(100g)

販売店 山田饅飴店 8:00~19:30 0558-22-0058 水曜定休(8~12月を除く) 下田市2丁目2-15 (MAP-B2)

05 富士山ぞうすいセット クックランド

無添加!! 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

販売店 IZUSORA 下田店 9:00~17:00 0558-22-7100 年中無休 下田市東本郷1-21 下田とうきゅう内 (MAP-C3)



07 下田漬物スモーク沢庵 CHITOSEYA & Front

薫香がたまらない、下田版いぶりがっこ // オリジナリティ溢れる料理が人気の「CHITOSEYA」と土産物店「下田時計台フロント」のコラボ商品。主に下田産の大根を使用し、下田外浦の海塩で漬け込み、下田の桜チップで燻しています。希望小売価格540円(100g)

販売店 下田時計台フロント 9:30~17:30 0558-22-1256 不定休 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)



09 海女せんべい 貸別荘 ピラ小沢

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 // 地元のお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深い、やみつきになります。希望小売価格1枚500円~

販売店 ピラ小沢 8:00~17:00 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)



10 外浦海の塩 民宿 森蔵

塩職人がひとりで海水を汲み鉄釜で炊きあげた自然海塩 // 塩職人がひとりで海水を汲み鉄釜で炊きあげた自然海塩外浦で民宿を営むご主人が選磨を過ぎてから始めた塩造り。目の前の海水を汲み上げ、大きな鉄製の平釜で4、5日かけて煮詰めるという伝統的な製法でつくっています。「外浦は山から豊富な養分が注ぎ込むからおいしい塩ができる」とは塩職人の村山英夫さん。甘みと奥行きを感じる外浦の塩は、東京の有名寿司屋などでも使われている逸品です。希望小売価格500円(200g)

販売店 IZUSORA 下田店 9:00~17:00 0558-22-7100 年中無休 下田市東本郷1-21 下田とうきゅう内 (MAP-C3)



11 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、川のみ、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

販売店 賀楽太 18:00~24:00 0558-27-2312 月曜日 下田市1丁目20-20 (MAP-B2)



13 黎明飴 下田に甘い屋中

下田唯一の地酒「黎明」を使った大人のミルクィ // 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と、「飴」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「大人のミルクィ」。お土産に重宝されています。希望小売価格360円

販売店 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1丁目7-9 (MAP-C2)



14 伊豆下田クレソン びのたけ農園

さわやかな香りと辛みでファン急増中!! // クレソン好きが高じて、首都圏からUターン、新規就農した「ひのたけ農園」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

販売店 下田時計台フロント 9:00~17:00 0558-22-1256 不定休 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)



15 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)

販売店 IZUSORA 下田店 9:00~17:00 0558-22-7100 年中無休 下田市東本郷1-21 下田とうきゅう内 (MAP-C3)



17 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、パスタやピッツアの具にとアレンジ自在。希望小売価格920円(50g)

販売店 渡辺水産 下田店 9:00~17:00 0558-22-1169 火曜定休 下田市2丁目9-25 (MAP-B1)



18 金目鯛スモークポーン 渡辺水産

骨まで高級魚の味わい、金目鯛ポーン // 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410円(35g)

販売店 渡辺水産 下田店 9:00~17:00 0558-22-1169 火曜定休 下田市2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ますが、こちらでは下田ブランドに認定された商品をご紹介します。



19 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! 初代米国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は絶妙です。希望小売価格1ヶ216円



平井製菓
9:00~19:00 ☎ 0558-22-1345
火曜定休(マイマイ通り店は無休)
下田市2丁目11-7(MAP-B1)



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

日新堂
9:30~18:00 ☎ 0558-22-2263
元日のみ休 下田市3丁目3-7(MAP-B1)

24 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ので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)410円(50g)



下田時計台フロント
9:00~17:00 ☎ 0558-22-1256
不定休 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

25 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702円

下田時計台フロント
9:00~17:00 ☎ 0558-22-1256
不定休 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

26 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ので敏感肌の方もお使いいただけます。希望小売価格1,620円(100g)430円(30g)

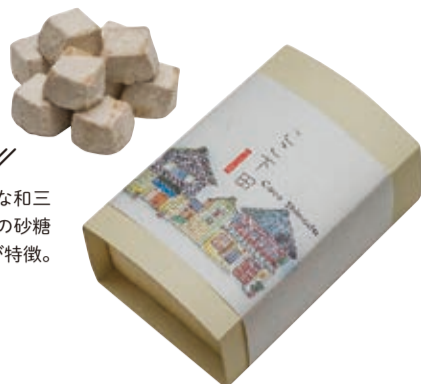


下田時計台フロント
9:00~17:00 ☎ 0558-22-1256
不定休 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

20 ここ下田

御菓子司 回回黒船

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。和三盆は最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650円(9個入)



御菓子司 回回黒船
9:00~18:00 ☎ 0558-22-5609
無休 下田市2丁目2-37(MAP-B2)

22 アゴレモンクッキー

SHIMODA HOLIDAYS

下田産レモンの果汁がぎゅゅ〜と! 下田の太陽をたっぷり浴びた無農薬レモンの果汁を1枚につきほぼ1個分練り込んでいます。レモンチョコレートにたっぷり果汁を加えてさらにレモン度アップ! 甘酸っぱくてクリスマス。ちょっぴりアゴの突ったキュートなレモンクッキー。いま話題です! 希望小売価格1枚120円



SHIMODA HOLIDAYS
11:00~21:00 ☎ 090-4259-3210
不定休 下田市1丁目6-18 Nanz VILLAGE内(MAP-C3)

23 夏みかんシャーベット

コイデアツシユヱツ

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210円(1個130ml)



まるごと下田館
9:00~16:30 ☎ 0558-25-3500
無休 下田市外ヶ岡1-1 道の駅内(MAP-E1)

他店舗販売あり

27 陶器の古民家

(伊豆石の蔵・なまこ壁の家) Craft A

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圓物(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



Craft A
11:00~17:00 ☎ 090-7308-0627
不定休 下田市4丁目6-4(MAP-B2)

28 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540円(5枚1セット)



下田時計台フロント
9:00~17:00 ☎ 0558-22-1256
不定休 下田市東本郷1丁目5-2(MAP-C3)

他店舗販売あり

歴史の街 開国編



29 お吉さんの彩り釜飯

クックランド

歴史の街下田をいまに伝える海と山の釜飯! 坂本龍馬とお吉ゆかりの寺「宝福寺」との共同開発による釜飯。シヨウガのまいたご飯に載せられた具材は、キンメの味噌漬、サザエなどの海の幸と、ゴボウの煮物など山の幸が17種ほど。希望小売価格1,080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

30 おもてなし弁当ハリス膳

クックランド

電車旅のお供におすすめのご当地弁当! 幕末の下田に着任した米国初代総領事ハリスを奉行事がもてなしたとされる料理を現代風にアレンジ。キンメの煮付けが入ったキンメコロッケや白浜の郷土料理サンマ寿司など盛りだくさん“ご当地弁当”。希望小売価格1,080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

32 黒船まんじゅう黒

御菓子司 回回黒船

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材料が使われています。希望小売価格950円(8個入り)



御菓子司 回回黒船
9:00~18:00 ☎ 0558-22-5609
無休 下田市2丁目2-37(MAP-B2)

33 開国下田紅茶の

ケーキガトーハリス

「下田スイーツの代表に」店主の情熱伝わるカステラ! 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」のスペシャリテに情熱を注いだ、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160円 5ヶ入箱880円



パティスリーケセラセラ
10:00~19:00 ☎ 0558-25-6720
火曜日(祝日の場合は翌日休)、不定休あり
下田市数根3-40(MAP-A3)

36 黒船マスキングテープ

MoBS 黒船ミュージアム

レトロでかわいいマスキングテープ! 了仙寺所蔵の「黒船来航絵巻」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。手紙の封じ、プレゼントに用途はあなた次第! 希望小売価格1ヶ500円



MoBS 黒船ミュージアム内ショップ
8:30~16:40 ☎ 0558-22-2805
12/24~26のみ休業 下田市3丁目12-12了仙寺内(MAP-B1)

34 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。下田は初代米国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実案から「ペリー」(ストリート)、「しよういん」(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1,080円



よるずカフェ らくら
10:30~21:00 ☎ 090-1418-8301
木曜・第4水曜 下田市1丁目7-9(MAP-C2)

35 幕末異文化交流

下田絵巻「黒船」

黒船来航、開国の歴史が一冊に! 国指定史跡である了仙寺には、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860円



MoBS 黒船ミュージアム内ショップ
8:30~16:40 ☎ 0558-22-2805
12/24~26のみ休業 下田市3丁目12-12了仙寺内(MAP-B1)

37 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「すぎのこ作業所」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。希望小売価格1本540円



MoBS 黒船ミュージアム内ショップ
8:30~16:40 ☎ 0558-22-2805
12/24~26のみ休業 下田市3丁目12-12了仙寺内(MAP-B1)

38 肉襦袢メッセンジャーバッグ

クラフトマンシップ溢れるメッセンジャーバッグ

相馬染物店が制作する龍柄の肉襦袢生地を用いたメッセンジャーバッグ。縫製は和小物店・下田待が手がけています。肉襦袢のピンクが映えるよう黒の生地を使用し、内側は祭りの情緒をイメージした赤。下田の粋が感じられるデザイン。希望小売価格5,400円(1個)



販売店 下田待
0558-22-1514
0558-22-1514
0558-22-1514

39 龍柄手染めハンチング帽

伝統とモダンが融合した手染め龍柄ハンチング

下田の伝統行事、夏の「太鼓祭り」で祭衆が着る肉襦袢。下田ならではのデザインを身近に使えるようにと制作された手染め龍柄のハンチング。染めは相馬染物店、縫製は村野帽子店とすべてメイドイン下田です。希望小売価格5,400円(1個)



販売店 相馬染物店
0558-22-0697
0558-22-0697

飲食の部 下田ブランド認証品紹介

40 磯香ラーメン

まるごとワタリガニとサザエがどかん!

見よ、この快適なビジュアル。インパクト狙いながらもありません。丸ごと1匹入ったワタリガニとサザエから染み出したスープはまさに「磯の香り」が凝縮。野菜たっぷりの塩味ベースのスープには味に奥行きを持たせる隠し味が。価格1,200円



販売店 上の山亭
0558-22-1803
0558-22-1803

41 辛味噌ラーメン

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。辛いもの好きがなぜか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800円



販売店 中華料理 風香
0558-22-6447
0558-22-6447

42 パイコー入り担々麺

味も人も名物。まちの中華の看板料理

八籠の中華を食べて大人になった。そんな下田ツ子はたくさんいます。70代のご主人が試行錯誤を重ね編み出した入魂の味。濃厚なゴマ味噌たっぷりの担々麺にカレー粉をまぶした揚げ豚がドカン。私たちの力飯です。価格1,100円



販売店 八籠
0558-22-8855
0558-22-8855

43 下田カレーうどん

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に工夫。磯の香りに包まれて熱々どうぞ。価格1,000円



販売店 下田時計台フロント
0558-22-1256
0558-22-1256

45 伊勢海老鬼殻焼

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ます。価格3,000~4,000円※重さにより変動



販売店 磯料理 新田
0558-22-0269
0558-22-0269

44 伊勢海老天井

伊勢海老まるごと1匹を

地元の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と天丼に、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れ名物。価格2,950円



販売店 活魚料理 新田
0558-22-1672
0558-22-1672

46 漁師のサザエご飯

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されるお弁当。海産物が豊かな須崎漁港の漁師から仕入れたサザエと、同じく須崎産ひきを炊き込んだ磯の香り漂う炊き込みご飯と味噌つけ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600円



販売店 下田市須崎1237-1
0558-22-2195
0558-22-2195

47 下田SEAバーガー

地魚のうまさ

新鮮な白身の地魚フライとレタス、チーズ、特製ソースを地元のパン屋さんで特注したパンズでサンド。作り置きしないこだわりのボリューム満点だけじゃなく、ふわふわ地魚とほかの食材とのバランスが絶妙で、大満足間違いなし! 価格900円



販売店 EDY BURGER STAND
080-6635-0845
080-6635-0845

48 カスタードトースト

ケーキ専門店ならではの裏メニュー

地元で人気のケーキ店。店内でできたてのスイーツを食べていただきたいと店主が考案。自家製パンにシュウクリーム用の特製カスタードとフランス産チョコレートのをせて焼き上げたどこか懐かしい味。朝食にもおすすめ。価格540円



販売店 フォンテーヌ
0558-25-5800
0558-25-5800



49 ウィンナーコーヒー

歴史ある喫茶店で、甘くほろ苦いコーヒー

下田で50年続く喫茶店の看板メニュー。「冷たい生クリーム、次にほろ苦いコーヒー味、そして底に沈めたコーヒーシュガーの甘み。3つの味を楽しんでいただきたい」という今は亡きマスターの味を奥さまが守っています。価格600円

販売店 邪宗門
0558-22-3582
0558-22-3582

50 金目鯛のつや煮

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っくら、照りよく煮上げた味わいは、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2,000円~2,500円



販売店 磯料理 辻
0558-22-0269
0558-22-0269

51 金目鯛のチリチャン

これぞ、下田のソウルフード!

ただならぬチャーハンです。あんかけにキンメがゴロゴロ入っているですよ!エビチリソースの甘酸っぱい味にふわふわの揚げたキンメがよく合います。ここでしか食べられない世界にひとつだけの味です。価格1,000円



販売店 八籠
0558-22-8855
0558-22-8855

52 地金目鯛のかつ丼

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。ふっくらしたキンメの甘みとごはんのにせられた磯の磯の香り。これぞ漁師町のかつ丼です。価格1,630円



販売店 上の山亭
0558-22-1803
0558-22-1803

53 地金目鯛串焼き

金目鯛を気軽に食べてもらいたい!

下田イチ元気な居酒屋の大将とんちゃんか「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。価格一本350円



販売店 開国厨房 なみなみ
0558-23-3302
0558-23-3302

54 下田天然塩ラーメン

キンメの旨味がスープに凝縮! No.1人気メニュー

下田外浦の天然塩を使った極上スープは、あっさりした口当たりなのにじわじわ旨味が広がる和・中華・鶏ガラのトリプル出汁。地金目鯛にエビのすり身を加えたワンタンはプリプリした食感がたまらません。価格1,200円、チャーシュー5枚入り1,400円



販売店 天然塩ラーメン一品香
0558-22-7476
0558-22-7476

56 しゃぶしゃぶ金目茶寿し

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の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745円※持ち帰り可



販売店 下田料理 きんめ屋
0558-22-5500
0558-22-5500

55 金目鯛の棒寿司

キンメ片身づかいのプレミアム寿司

目の前の下田港で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に広がります。店内で召し上がっていただくのはもちろん、お土産にもおすすめです。価格2,380円



販売店 回転寿司 魚どんや
0558-25-5151
0558-25-5151

57 伊豆下田きんめ茶寿し

下田の新名物?梅酢のさわやかなキンメ

オリジナルイ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745円※持ち帰り可

販売店 下田料理 きんめ屋
0558-22-5500
0558-22-5500