



貴方だけの
とっておきを
下田で見発見♪



TRIP
SHIMODA

表紙イラスト：温泉民宿 勝五郎 TUTI

下田ブランド認証されたおみやげ、料理を全60品ご紹介します！

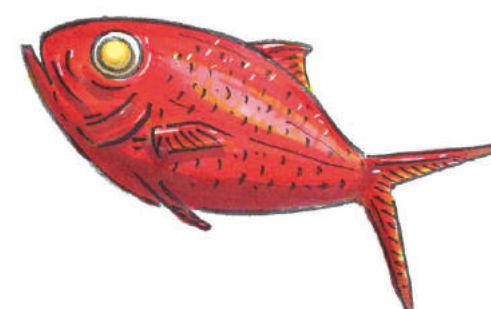
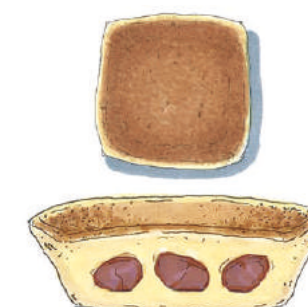


2021
ISSUE

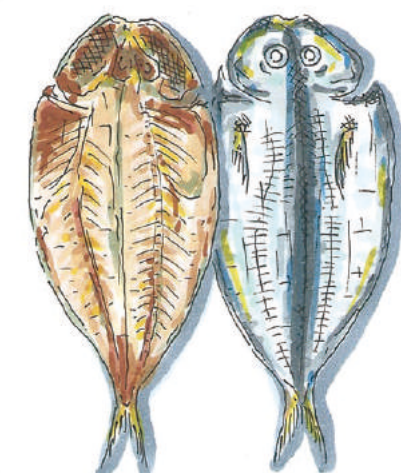
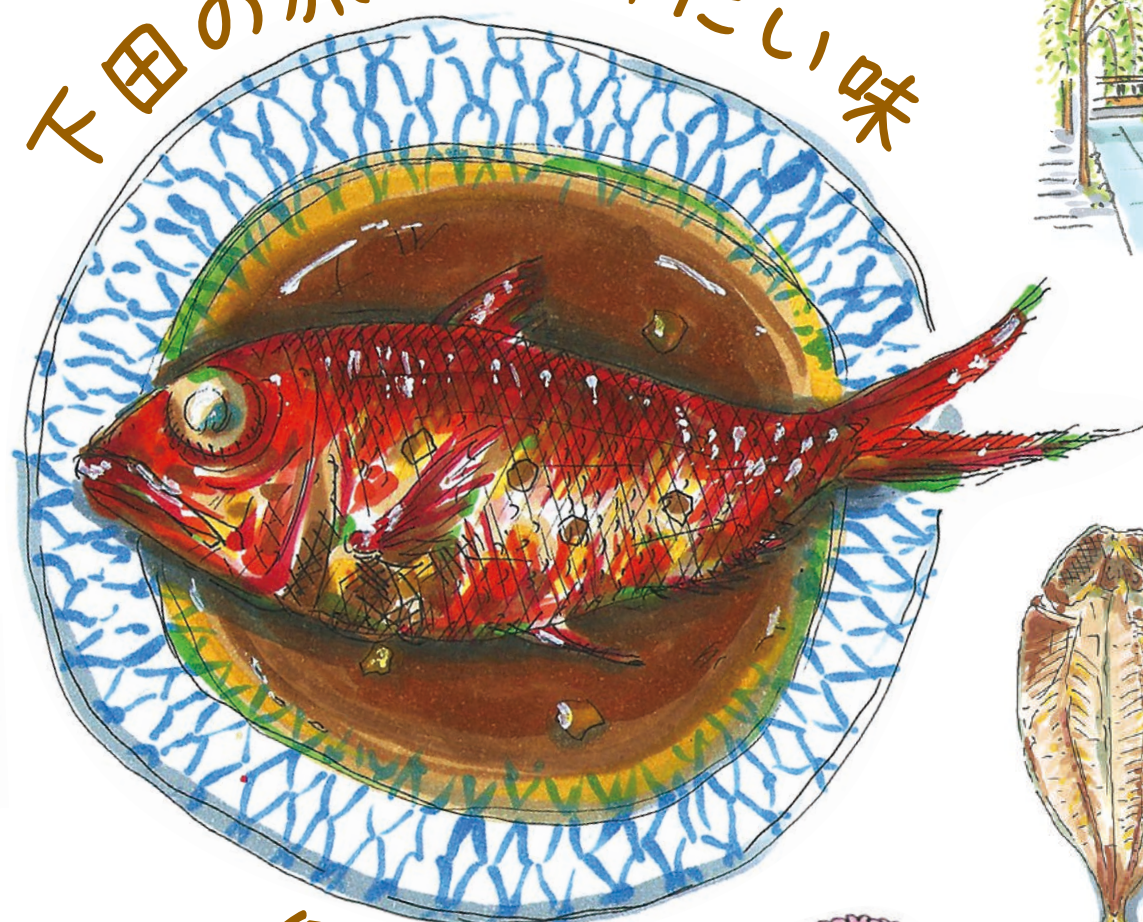
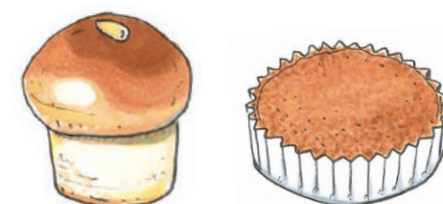
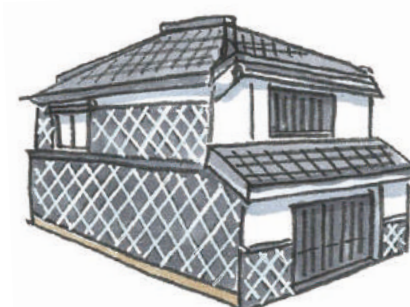
TRIP
SHIMODA

FREE ★ PAPER
TAKE
FREE

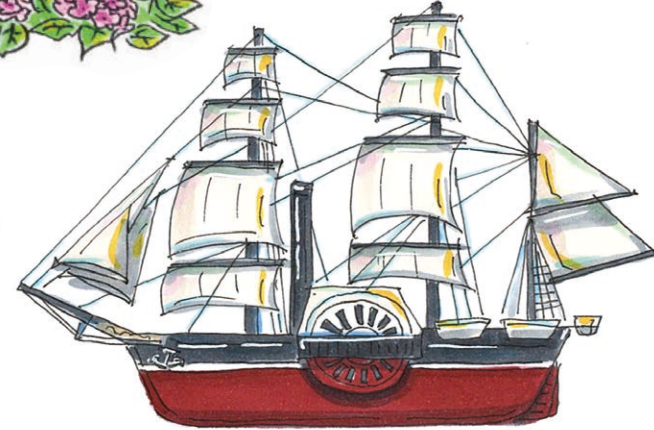
0円



下田の旅に届けたい味



伝えたい心

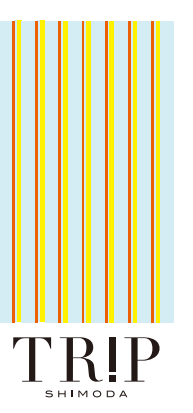




下田への旅の誘い



「TRIP SHIMODA」は、下田の歴史と風土とひとが育んできたもののなかから、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60品。下田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。



商品の部

下田ブランド認証品紹介

01 目利きあじの干物
小本曾商店

〓 目利き40年の職人が選り抜いた逸品アジ 〓

老舗干物店で40年のキャリアを持つ工場長が厳選に厳選を重ねた自慢の商品。脂ののり、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ています。 希望小売価格190円

販売店 小本曾商店
☎ 8:30～17:00 ☎ 0558-22-0154
📍 下田市2丁目9-30 (MAP-C1)
🕒 1/1

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を感じられる絶妙なバランスが通好みの味です。 希望小売価格1,000円(1個) ※保存は必ず冷凍をお願いします。

販売店 石亀水産
☎ 9:00～16:00 ☎ 0558-22-0262
📍 下田市2丁目7-18 (MAP-C1)
🕒 毎週水曜日

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

08 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

販売店 ビラ小沢
☎ ご予約ください。 ☎ 0558-22-2195 (須崎売店)・0558-22-2686 (貸別荘)
📍 下田市須崎1237-1 (MAP-E1)
🕒 不定休

09 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。芳しい香りや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
📍 下田市1丁目20-20 (MAP-B2)
🕒 月曜日

02 下田須崎産ところてん
西林商店

〓 のどごしと香りが違う、日本一のとところてん 〓

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162円～(1個150g)

販売店 フードストアあおき 広岡店
☎ 9:30～22:00 ☎ 0558-23-2121
📍 下田市4丁目5-23 (MAP-A2)
🕒 年始のみ休

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ので香り豊か。料理研究家・栗原はるみさんの本「harumi」に紹介されています。 希望小売価格400円(100g)

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

05 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

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

07 伊豆カボチャうどん
加増野ボレーレ

〓 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700円(200g×2)

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

10 下田地米酒「黎明」
下田自酒倶楽部

〓 酒好きが集結して完成した、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。名前は、下田市民文化会館名誉館長の女優有馬稲子さんが命名。 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)

販売店 市内酒店にて販売中

11 黎明飴
下田に暮らす中

〓 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450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)

12 伊豆下田クレソン
ひもたけ農園

〓 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「ひもたけ農園」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
☎ 9:30～17:30 (食堂は10:00～16:00LO)
📍 食堂:木曜日 お土産店:無休
☎ 0558-22-1256
📍 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
徳榮商事サントピア下田

〓 栽培に温泉を使用した味よし食感よしの極上しいたけ 〓

栽培室の加温加温に、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

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

14 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)

販売店 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
📍 下田3丁目22-31 (MAP-D1)
🕒 不定休 ※伊豆急下田駅でも販売

15 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、菊・椎茸の旨味でまろやかにし、手間暇を惜しまず一貫して行っています。 希望小売価格1,296円

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

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。この押し寿司は許絡め、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でくるまれていて香り豊か。伊豆急下田駅で販売。 希望小売価格1,300円

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

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ています。 希望小売価格540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)

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、パスタやピッツアの具にとアレンジ自在。 望小売価格993円(45g)

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)

19 金目鯛エキス
渡辺水産

〓 金目鯛の旨味を「ギュギュ」っと濃縮金目鯛エキス 〓

金目鯛の水揚げが減少する中より多くの皆様に金目鯛本来の旨味を味わって頂きたく、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2,916円(1kg)

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)



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238円



平井製菓
 〓 9:00～18:00(本店) 9:00～16:00(マイイ通り店) 〓 0558-22-1345
 〓 本店・マイイ通り店 火曜定休(臨時休業あり) 〓
 〓 下田市2丁目11-7 (MAP-B1) 〓



22 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

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

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ている和菓子店。下田の海の塩と国産バター、下田のところでん入りの自家製餡、ふっくらしっとりとした皮、この三つの出会いで誕生したどら焼です。 希望小売価格160円

金栄堂
 〓 9:00～18:00 〓 0558-22-0350
 〓 不定休 〓 下田市武が浜2-33 (MAP-C2)



26 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)

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

28 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1,650円(100g)440円(30g)

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

30 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

温泉民宿 勝五郎
 〓 事前にお問い合わせ下さい。 〓 0558-22-1937 〓 下田市白浜2189-1 (MAP-E2)



21 ここ下田

御菓子司 〇〇黒船

〓和三盆を賢活に使ったサイコロクッキー〓

ひと粒口に含めば、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700円(9個入)

御菓子司 〇〇黒船
 〓 9:00～18:00 〓 0558-22-5609 〓
 〓 無休 〓 下田市2丁目2-37 (MAP-B2)



23 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クセになる〓

下田駅前の時計台が目印の老舗。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クセになる美味しさ。グルテンフリーなのも嬉しい。

希望小売価格1ヶ167円 6ヶ1,080円

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

25 夏みかんシャーベット

コイデアツシユイツ

〓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)

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



他店舗販売あり

27 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715円

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

29 Sealife of Izu(絵はがき)

CICADA (シカダ)

〓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)

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



31 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瘤神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。永くに渡りお使いいただける一品です。

希望小売価格2,300円

相馬京染店
 〓 8:00～19:30 〓 0558-22-0697 〓
 〓 無休 〓 下田市2丁目3-32 (MAP-B2)



32 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、水槽の中などでも大丈夫です。

希望小売価格600円

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

33 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。ショウガのきいたご飯に載せられた具材は、キンメの味噌漬け、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



34 黒船まんじゅう黒

御菓子司 〇〇黒船

〓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スローカ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個入り)

御菓子司 〇〇黒船
 〓 9:00～18:00 〓 0558-22-5609 〓
 〓 無休 〓 下田市2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ルティ」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194円 5ヶ入箱1,080円

パティスリー ケセラセラ
 〓 10:00～19:00 〓 0558-25-6720 〓
 〓 火曜日(臨時休業あり) 〓 〓 下田市数根3-40 (MAP-A3)

38 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で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

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)

39 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880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 開国下田紅茶

下田にぎわい塾中

〓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史実から「ベリー」(ストリート)、「しよいん」(甘夏ミカン)などシリーズ化。

希望小売価格750円(1袋30g) 網箱タイプ1,100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1丁目7-9 (MAP-C2)

40 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〓

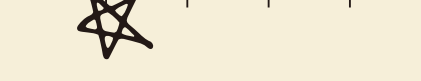
了仙寺が所蔵するペリー提督の肖像画や黒船などの貴重な絵画を使った竹うちわ。制作は、下田の就労支援施設「すぎのこ作業所」と連携し、ソーシャルなうちわでもあります。大胆な絵柄はインテリアにもおすすめ。

希望小売価格1本550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)



嘉永7年(1854年)、日米和親条約の締結により、ペリー艦隊率いる米国海軍が日米和親条約により来航してから、下田の開国の歴史をはじめました。市内には今でも当時の歴史を伝える品々や史跡が多く残っています。下田ブランドにもそんな歴史をヒントに作られた商品が揃います。



35 開国キャラメル

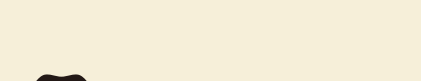
御菓子司 〇〇黒船

〓和のものなかと洋のキャラメルの出会い〓

ぼてつ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ル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の洋菓子の味わいが新鮮です。

希望小売価格1ヶ240円

御菓子司 〇〇黒船
 〓 9:00～18:00 〓 0558-22-5609 〓
 〓 無休 〓 下田市2丁目2-37 (MAP-B2)



飲食の部

下田ブランド認証品紹介

41 磯香ラーメン
上の山亭

〓 まるごとワタリガニとサザエがどかん! 〓

見よ、この豪快なビジュアル。インパクト狙いなのではありません。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1,300円

上の山亭

☎ 11:00～15:00 (L.O 14:30)、17:00～21:00 (L.O 20:30)
 ☎ 水曜定休
 ☎ 0558-22-1803 ㊦ 下田市柿崎645-11 (MAP-E2)

43 パイコー入り担々麺
八龍

〓 味も人も名物。まちの中華の看板料理 〓

八龍の中華を食べて大人になった。そんな下田ツッ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

八龍

☎ 11:00～14:30、17:00～19:30
 ☎ 水曜定休
 ☎ 0558-22-8855 ㊦ 下田市2丁目4-6 (MAP-C2)

45 伊勢海老天井
活魚料理 新田〓 伊勢海老まるごと1匹を
贅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閑絶ものです。 価格3,100円

活魚料理 新田

☎ 11:00～20:30
 ☎ 不定休
 ☎ 0558-22-1672 ㊦ 下田市3丁目2-12 (MAP-B1)

47 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、同じく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。爪木崎ビラ小沢売店で購入可。 価格650円

ビラ小沢

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

49 カスタードトースト
フォンテーヌ

〓 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。朝食にもおススメ。 価格550円

フォンテーヌ

☎ カフェは10:00～19:00 (食事は15:30L.O)
 デイターは17:00～21:00 (食事は20:00L.O)
 ☎ 年中無休
 ☎ 0558-25-5800 ㊦ 下田市吉佐美1469-1 (MAP-D1)

42 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。辛いもの好きがなぜか多い下田ツッ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

中華料理 風香

☎ 11:00～14:30、17:00～20:00
 ☎ 水曜定休
 ☎ 0558-22-6447 ㊦ 下田市東中8-15 (MAP-D2)

44 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に工夫。磯の香りに包まれて熱々をどうぞ。 価格1,050円

下田時計台フロント

☎ 9:30～17:30 (食堂は10:00～16:00L.O)
 ☎ 食堂:水曜日 お土産店:無休
 ☎ 0558-22-1256 ㊦ 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)

46 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3,300円～4,400円※重さにより変動

磯料理 辻

☎ 11:00～15:30 (L.O 14:30)、17:30～21:30 (L.O 20:30)
 ☎ 水曜定休 (祝休日は火・水曜振替)
 ☎ 0558-22-0269 ㊦ 下田市3丁目19-36 (MAP-E1)

48 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げております。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

伊豆海鮮 瀧

☎ 10:30～21:00
 ☎ 無休
 ☎ 0558-36-3713 ㊦ 下田市1丁目4-27 (MAP-C3)

50 ウィンナーコーヒー
珈琲店 邪宗門

〓 歴史ある喫茶店で、甘くほろ苦いコーヒーを 〓

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650円

邪宗門

☎ 11:00～16:00 ☎ 0558-22-3582
 ☎ 水・水曜定休 ㊦ 下田市1丁目11-19 (MAP-C2)

51 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2,200円～2,750円

磯料理 辻

☎ 11:00～15:30 (L.O 14:30)、17:30～21:30 (L.O 20:30)
 ☎ 水曜定休 (祝休日は火・水曜振替)
 ☎ 0558-22-0269 ㊦ 下田市3丁目19-36 (MAP-E1)

52 金目鯛のチリチャン
八龍

〓 これぞ、下田のソウルフード! 〓

ただならぬチャーハンです。あらかじめキンメがゴロゴロ入ってるんですよ!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1,300円

八龍

☎ 11:00～14:30、17:00～19:30 ☎ 0558-22-8855
 ☎ 水曜定休 ㊦ 下田市2丁目4-6 (MAP-C2)

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

上の山亭

☎ 11:00～15:00 (L.O 14:30)、17:00～21:00 (L.O 20:30)
 ☎ 水曜定休
 ☎ 0558-22-1803 ㊦ 下田市柿崎645-11 (MAP-E1)

56 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、お土産にもおススメです。テイクアウトもできます。 価格2,570円

回転寿司 魚どんや

☎ 11:00～15:30、17:30～20:30 ☎ 0558-25-5151
 ☎ 不定休 ㊦ 下田市外ヶ岡1-1 道の駅 開国下田みなと内 (MAP-E1)

58 伊豆下田きんめ茶寿し
下田料理 きんめ屋

〓 下田の新名物?梅酢メのさわやかなキンメ 〓

オリジナリティ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もきれいです。 価格3貫759円※持ち帰り可

下田料理 きんめ屋

☎ 11:00～15:00、17:00～21:00
 ☎ 水曜定休 ㊦ 下田市東本郷1-4-3 (MAP-C3)
 ☎ 0558-22-5500 ※伊豆急下田駅売店でも販売中

54 地金目鯛串焼き
開国厨房みなみ

〓 「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将とんちゃんが「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385円

開国厨房みなみ

☎ 17:00～23:00 ☎ 0558-23-3302
 ☎ 不定休 ㊦ 下田市3丁目3-26 (MAP-B1)

55 キンメ・エビワンタン入
下田天然塩ラーメン
天然塩ラーメン 一品香

〓 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りません。 価格1,200円、チャーシュー5枚入り1,400円

天然塩ラーメン 一品香

☎ 9:00～15:00、17:00～20:30
 ☎ 水曜定休
 ☎ 0558-22-7476 ㊦ 下田市東本郷1-4-8 (MAP-C3)

57 しゃぶしゃぶ
金目茶寿し
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る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。甘く煮つけたタレをつけてどうぞ。 価格3貫759円※持ち帰り可

下田料理 きんめ屋

☎ 11:00～15:00、17:00～21:00 ☎ 0558-22-5500 ㊦ 下田市東本郷1-4-3 (MAP-C3)
 ※伊豆急下田駅売店でも販売中

59 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
下田塩で召し上げ!! 〓

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、下田塩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

下田時計台フロント

☎ 9:30～17:30 (食堂は10:00～16:00L.O)
 ☎ 食堂:水曜日 お土産店:無休
 ☎ 0558-22-1256 ㊦ 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)

60 金目鯛の炙りそば
下田時計台フロント

〓 地金目鯛と「下田塩」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

下田時計台フロント

☎ 9:30～17:30 (食堂は10:00～16:00L.O)
 ☎ 食堂:水曜日 お土産店:無休
 ☎ 0558-22-1256 ㊦ 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)

