

下田ブランド TRIP

SHIMODA

公式ガイドブック

TAKE
FREE

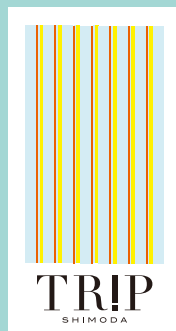
S H I M O D A
B R A N D



下田ブランド
認証品

下田の逸品
そろってます

「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、全国に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。



下田への旅の誘い

01 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、筍・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
 🗓 年中無休 📍 下田市吉佐美949-1 (MAP-D1)



02 下田キンメコロッケ クックランド

\\ 金目鯛の旨みぎっしり //

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
 🗓 不定休 📍 下田市三丁目22-31 (MAP-D1)
 ※伊豆急下田駅でも販売

03 金目鯛押し寿司 (匠の三種) クックランド

〳 キンメの食べ比べができる贅沢寿司 〳〳

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けて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

🗓 無休

☎ 0558-27-0991

📍 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



04 金目鯛スモークボーン 渡辺水産

〳 骨まで高級魚の味わい、金目鯛ボーン 〳〳

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 562円 (35g)

販売店: 渡辺水産 下田店

☎ 9:00~17:00

☎ 0558-22-1169

🗓 火曜定休

📍 下田市二丁目9-25

(MAP-B1)

他店舗
販売あり



05 金目鯛スモーク生ハム仕立て 渡辺水産

〳 熟成金目鯛の旨みが凝縮した極上おつまみ 〳〳

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かしています。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 1,404円 (45g)

販売店: 渡辺水産 下田店

☎ 9:00~17:00

☎ 0558-22-1169

🗓 火曜定休

📍 下田市二丁目9-25 (MAP-B1)



06 金目鯛エキス 渡辺水産

〳 金目鯛の旨味を「ギュギュ」と濃縮金目鯛エキス 〳〳

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 3,780円 (1kg)

販売店: 渡辺水産 下田店

☎ 9:00~17:00

☎ 0558-22-1169

🗓 火曜定休

📍 下田市二丁目9-25 (MAP-B1)



金目鯛編

おいしい手みやげ

07 目利きあじの干物

小木曾商店

\\ 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に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 200円

販売店

小木曾商店

☎ 8:30~17:00 ☎ 0558-22-0154
📍 1/1 📍 下田市二丁目9-30
(MAP-C1)

09 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_mi」に紹介されています。

希望小売価格 480円 (100g)

販売店

山田鯉節店

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

他店舗
販売あり

11 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

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)
📍 不定休 📍 下田市須崎1237-1(MAP-E1)



08 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 270円 (1個150g)

販売店

フードストアあおき 広岡店

☎ 9:30~22:00
📍 年始のみ休
☎ 0558-23-2121
📍 下田市四丁目5-23(MAP-A2)

10 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で、
唯一無二の味わい //

良質なアワビを、大きさや身の張りなどをみて選別。厳選したものだけを使用し、秘伝のたれに漬け込んだち、超低温冷凍庫で熟成。たれに漬け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)

販売店

蒼海の宿 ならいの風

☎ 事前にお問合せください
📍 不定休
☎ 0558-36-4500
📍 下田市柿崎700(MAP-E1)



おいしい、
手みやげ

12 かよちゃん特製 七味唐辛子 賀楽太

♀女将の愛情と
ビリ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、川のり、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 800円



販売店

賀楽太

☎ 8:00~24:00

☎ 0558-27-2312

📅 月曜日

📍 下田市一丁目20-2 (MAP-B2)

13 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

2,100円(会員価格1,890円)(720ml)

1,030円(会員価格 945円)(300ml)

販売店

市内酒店にて販売中
会員希望承ります

14 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。そのおしさは市内の飲食店も太鼓判。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 288円



販売店

下田時計台フロント

☎ 9:30~17:30 (お昼は10:00~16:00LO)

📅 火曜日 木曜日 土曜日 日曜日 無休

☎ 0558-22-1256 📍 下田市東本郷1丁目5-2 (MAP-C3)

15 下田ブルー farm1987

\\ 24H放牧養鶏!
話題のオメガ3たっぷりブランド卵!! //

下田市柿崎にある約2,000坪の山を開拓し養鶏場を行っている。全国でも珍しく見る事が出来ない放牧養鶏です。エサは全て自家配合! 下田の海の幸・山の幸を沢山食べている鶏の卵はオメガ3が普通の卵の約4倍です。
希望小売価格 972円 (6パック)



販売店

farm1987

☎ 9:00~16:00

📅 無休

☎ 09-6984-3225

📍 下田市東本郷1丁目2-1 東急ストア1F
えきちかマルシェ (MAP-C3)

他店舗
販売あり

16 ぶっかけコンビーフ 株式会社UKAI

\\ 黒毛和牛テールと白浜天然塩の
ご飯にかけるとコンビーフ //

その道55年のベテラン目利きが厳選した黒毛和牛のテールの旨味とコクを、白浜の綺麗な海水で作った天然塩が引き立て、ご飯にかけるとコンビーフです。ニンニクが効いているので、炭水化物とも相性抜群です。
価格 980円



販売店

特選黒毛和牛牛乳専門
焼肉U

☎ 11:00~20:30

📅 毎週日曜、月曜

☎ 0558-36-3531

📍 下田市白浜192-1 (MAP-E2)

17 温泉栽培 生しいたけ (菌床) 恵

徳栄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で使用しています。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と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

📅 12/31~1/3

☎ 0558-27-1488

📍 下田市河内281-9 (MAP-D2)



18 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買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との相性は絶妙です。

希望小売価格 5/1より1ヶ 292円

販売店

平井製菓

☎ 9:00~18:00

📅 火曜定休

(臨時休業あり)

☎ 0558-22-1345

📍 下田市二丁目11-7

(MAP-B1)



19 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 210円

販売店

日新堂

☎ 9:30~18:00

📅 水曜日定休

☎ 0558-22-2263

📍 下田市三丁目3-7 (MAP-B1)

20 ここ下田

御菓子司 口口黒船

\\和三盆を贅沢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 750円 (9個入)

販売店

御菓子司 口口黒船

☎ 9:00~18:00

📅 無休

☎ 0558-22-5609

📍 下田市二丁目2-37 (MAP-B2)



21 下田あじさい

御菓子司 口口黒船

\\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。アーモンドと米のパ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。賞味期限が一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 口口黒船

☎ 9:00~18:00

📅 無休

☎ 0558-22-5609

📍 下田市二丁目2-37 (MAP-B2)



22 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、下田のどこでとん入りの自家製餡、ふっくらしっとりした皮、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
☎ 不定休 ☎ 下田市武が浜2-33 (MAP-C2)



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っ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 185円

販売店 下田時計台フロント

☎ 9:30~17:30 (食堂は10:00~16:00L)
☎ 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)

24 夏みかんシャーベット コイデアソシエイツ

∟ 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



25 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 1,480円 (185g) 500円 (50g)



販売店 下田時計台フロント

☎ 9:30~17:30 (食堂は10:00~16:00L) ☎ 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)

下田スイーツ

26 黒船まんじゅう黒 御菓子司 口黒船

∥ 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)

販売店

御菓子司 口黒船

☎ 9:00~18:00 ☎ 0558-22-5609
🏠 無休 🏠 下田市二丁目2-37 (MAP-B2)



27 開国キャラメル 御菓子司 口黒船

∥ 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 250円

御菓子司 口黒船

販売店 ☎ 9:00~18:00 ☎ 0558-22-5609
🏠 無休 🏠 下田市二丁目2-37 (MAP-B2)

28 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 205円 5ヶ入箱 1,188円

販売店

パティスリーケセラセラ

☎ 10:00~18:30 ☎ 0558-25-6720
🏠 火曜日(臨時休業あり) 🏠 下田市数根3-40 (MAP-A3)



29 開国下田紅茶 下田にぎわい社中

∥ 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「ペリー」(ストレート)、「しよういん」(甘夏ミカン)などシリーズ化。希望小売価格 800円 (1袋30g) ミニ茶箱タイプ 1,300円

よろずカフェ らくら

販売店 ☎ 10:30~21:00 ☎ 090-1418-8301
🏠 木曜・第4水曜 🏠 下田市一丁目7-9 (MAP-C2)

開国シリーズ

30 純米大吟醸 黒船 魔魂狗(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大吟醸酒です。米の旨味がしっかりしていて上品な味わいです。幕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しました。後味のキレが良い酒です。

希望小売価格 1.8ℓ 4,400円
720ml 2,100円
300ml 1,100円



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)
☎ 無休
☎ 0558-23-1558
📍 下田市四丁目8-13 (MAP-A1)

31 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おいている地域を学ぶ為の冊子。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)
☎ 無休
☎ 0558-23-2500
📍 下田市四丁目8-13 (MAP-A1)



32 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



販売店、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 📍 下田市三丁目12-12
了仙寺内 (MAP-B1)

34 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 黒船ミュージアム内ショップ

☎ 8:30~16:40 ☎ 0558-22-2805
☎ 12/24~26のみ休業 📍 下田市三丁目12-12 了仙寺内 (MAP-B1)



33 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



販売店、MoBS 黒船ミュージアム内ショップ

☎ 8:30~16:40
☎ 12/24~26のみ休業
☎ 0558-22-2805
📍 下田市三丁目12-12 了仙寺内 (MAP-B1)



35 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 //

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

☎ 事前にお問い合わせ下さい。

☎ 不定休

☎ 0558-22-1937

☎ 下田市白浜2189-1 (MAP-E2)

他店舗
販売あり



36 陶器の古民家 Craft A

(ペーパーウェイト、お香立て)

\\ 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で表現しました。お庭や水槽の中でも大丈夫です。

希望小売価格 700円

販売店

Craft A

☎ 11:00~17:00

☎ 不定休

☎ 090-7308-0627

☎ 下田市四丁目6-4 (MAP-B2)

37 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)

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)

他店舗
販売あり



39 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

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)

38 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つ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

販売店

相馬京染店

☎ 8:00~19:30

☎ 無休

☎ 0558-22-0697

☎ 下田市二丁目3-32 (MAP-B2)



40 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ピ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)

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)



41 伊勢海老鬼殻焼

磯料理 辻

〳 活伊勢海老を20年継ぎ足し伝統のタレで 〵

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

- ☎ 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・木曜振替)・1/1～1/4
 ☎ 0558-22-0269 ☎ 下田市三丁目19-36 (MAP-E1)



通
い
た
い
味

42 伊勢海老天丼

活魚料理 新田

〳 伊勢海老まるごと1匹を贅沢に天ぷらと味噌汁で 〵

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開絶めものです。 価格 3,100円

販売店: 活魚料理 新田

- ☎ 11:00～20:30 ☎ 0558-22-1672
 ☎ 不定休 ☎ 下田市三丁目2-12 (MAP-B1)



43 漁師のサザエご飯

貸別荘 ビラ小沢

〳 漁師から直接仕入れるサザエが自慢 〵

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つけ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 800円

販売店: 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)



44 下田産 マグロのネギマ鍋

伊豆海鮮 瀧

〳 下田産のマグロを味わってください。 〵

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 1,500円

販売店: 伊豆海鮮 瀧

- ☎ 10:30～21:00 ☎ 0558-36-3713
 ☎ 無休 ☎ 下田市一丁目4-27 (MAP-C3)



45 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 2,200円 ~ 3,300円

販売店

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・木曜振替)・1/1 ~ 1/4
 ☎ 0558-22-0269 ☎ 下田市三丁目19-36 (MAP-E1)



46 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

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

47 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 1本 605円

販売店

開国厨房なみなみ

- ☎ 17:00~23:00 ☎ 0558-23-3302
 ☎ 不定休 ☎ 下田市三丁目3-26 (MAP-B1)



48 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。特製のとれをかけ、表面をサツと炙った味は、キンメ特有の甘みと香ばしさが口いっぱいになり広がります。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。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

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

通いたい味

49 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 759円 ※持ち帰り可

販売店: 下田料理 きんめ屋

☎ 11:00~15:00、17:00~21:00
 ☎ 水曜定休 ☎ 0558-22-5500
 📍 下田市東本郷1-4-3 (MAP-C3)



50 伊豆下田きんめ茶寿し

下田料理 きんめ屋

\\ 下田の新名物?梅酢めの

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

販売店: 下田料理 きんめ屋

☎ 11:00~15:00、17:00~21:00
 ☎ 水曜定休 ☎ 0558-22-5500
 📍 下田市東本郷1-4-3 (MAP-C3)



51 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 1,000円

販売店: 下田時計台フロント

☎ 9:30~17:30 (食堂は10:00~16:00L.O.)
 ☎ 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)



52 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お蕎麦。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

☎ 9:30~17:30 (食堂は10:00~16:00L.O.)
 ☎ 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)



金目鯛編

53 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。インパクト狙いなわけではありません。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

販売店

上の山亭

☎ 11:00～15:00 (L.O 14:30)、
17:00～21:00 (L.O 20:30)

📞 木曜定休 ☎ 0558-22-1803

📍 下田市柿崎645-11 (MAP-E1)



54 辛味噌ラーメン

中華料理 鳳香 おうか

＼ 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 鳳香

☎ 11:00～14:30、17:00～20:00 ☎ 0558-22-6447

📞 水曜定休

📍 下田市東中8-15 (MAP-D2)



通いた

55 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 1,250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)



56 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
※要予約(当日は10分程時間をいただきます。)

販売店、

☎ 11:30~14:00、17:00~22:00
🗓 木曜定休 ☎ 0558-22-0806
📍 下田市二丁目13-22 (MAP-B1)



57 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

☎ 7:00~19:00 ☎ 0558-22-6002
🗓 無休 📍 下田市白浜2752-16 (MAP-E1)



59 フィッシュ&チップス

nexus

＼下田港でとれた地魚の

フィッシュアンドチップス ！

下田港でとれるその時季でオススメなお魚を白浜にある泉魚店から仕入れ、魚本来の味が活かされるようサクサクの軽目の衣で常に揚げたてを提供しています。自家製ワサビタルタルと一緒に食べて頂くのもオススメです。

価格 700~1,200円(M、Lサイズ有)

販売店、

Endorphin

☎ 10:00~16:00 ☎ 080-5085-3698
🗓 不定休 📍 下田市白浜1706-4 (MAP-E2)

い味

58 黒船ソフト

株式会社
伊豆急コミュニティー

＼開国の地伊豆下田に現れたのは・・・また黒だ! ！

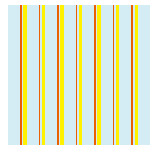
開国の地下下田に來航した黒船と、伊豆急行線走る黒船電車をイメージした真っ黒なソフトクリーム。チョコベースに竹炭の微粉末を混ぜ込んだ黒にこだわった逸品。下田駅だけの限定販売です。どうぞご賞味あれ。価格 500円

販売店、

伊豆急下田駅KIS'A

☎ 8:30~16:30
🗓 無休
☎ 0558-23-1332
📍 下田市東本郷1-6-23 (MAP-B3)





TRIP
SHIMODA

