

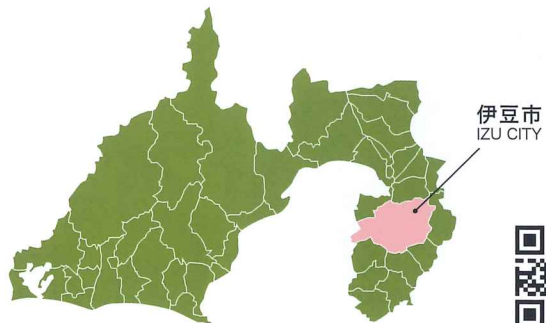
山海の恵みと作り手の愛情を、 天城山のふもとから

幽玄な天城連山から富士山を望む駿河湾まで、変化に富んだ景観が息づく伊豆市。

ここには、自然に寄り添いながら、ひたむきに食材を作る生産者や、伝統を守る職人がいます。

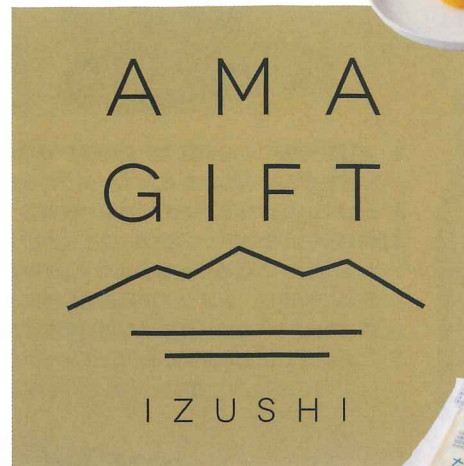
彼らが大切に育む逸品は、地域の恵みと想いがぎゅっと詰まった、伊豆市の宝物。

伊豆市産業振興協議会では、伊豆市の食材や地域資源(素材・歴史・文化)を活用した特徴ある商品を、伊豆市ブランド「AMAGIFT(アマギフト)」として認定しています。



一般社団法人 **伊豆市産業振興協議会**

静岡県伊豆市修善寺 838-1 修善寺総合会館内
TEL : 0558-72-7007 (平日 8:30 ~ 17:15)
FAX : 0558-72-7003



大地の恵み

伊豆月ヶ瀬梅組合

izu tsukigase umekumiai



梅シロップ/
300ml 910円・
500ml 1520円



伊豆市月ヶ瀬535-5
Tel. 0558-85-0480

↓詳細はこちら



天城連山をのぞむ伊豆月ヶ瀬梅林で収穫した青梅を、添加物はもちろん一滴の水も加えず、グラニュー糖だけで漬け込みました。夏は炭酸水で割って夏バテ解消ドリンクに、冬はお湯割りでホットドリンクに。アイスクリームやヨーグルトのトッピングとしてもおすすめです。約1500本の梅の木は減農薬で栽培し、シロップの瓶詰めに至るまで、一貫して手作業で行っています。清らかな梅林の空気を思わせる美しい色と、爽やかな甘味を楽しんで。

伊豆鶏業

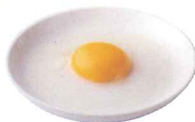
izu keigyuu

鮮やかなレモン色の黄身と、臭みのない白身。一見するとごく普通の卵ですが、口にした瞬間、濃厚な甘味と旨味、それでいてさっぱりとした後味に驚かされます。その秘密は鶏たちが育つ環境。天城山の標高約380メートルにある開放鶏舎の中で、消化吸収の良い自家配合飼料を食べ、湧水を飲んで育つ鶏たちは健康そのもの。抗生物質や着色剤は一切使用せず、手作業で大切に集卵・仕分けしています。「生卵の臭みが苦手」という人も、ぜひお試しあれ。

↓詳細はこちら



伊豆市冷川1786-2
Tel. 0558-83-1080



鶏愛卵土
静岡こめ玉子/
10個 400円～



鶏愛卵土
静岡こめ玉子(平飼い)/
6個 350円～

浅田ファーム

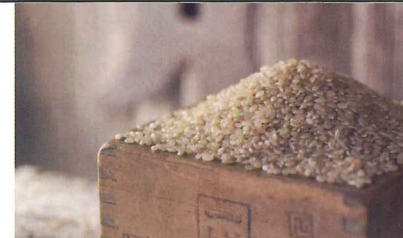
asada farm

伊豆市湯ヶ島1348
Tel. 090-1280-3472

↓詳細はこちら



天城の棚田米 コシヒカリ
白米/1kg 1,000円



天城の棚田米 コシヒカリ
玄米/1kg 900円

「日本の棚田100選」のひとつとなっている、天城、荒原(あはらは)の棚田。浅田ファームは、この美しい地で自然に寄り添った農法を手掛けています。農薬や化学肥料、遺伝子組み換え技術を使用しない土は、驚くほどフカフカ。糞を入れた田んぼでは微生物が活発に働いているから、化学肥料を与えなくても元気なお米が育っています。

ジャムは、この畑に成る樹齢百年の天城柑橘の実を無添加で仕上げたもの。幻の柑橘とも呼ばれる貴重な柑橘(ゆこう)は、果実そのものを感じる爽やかな風味が特徴です。



天城柑橘ジャム/
100g 1,000円

自然療法サロン ミモザ

salon mimosa



ほわっとびわ茶(缶入り)/
2g x 15個 1944円

↓詳細はこちら



伊豆市牧之郷71-2
Tel. 0558-99-9831



ほわっとびわ茶/
2g x 30個
2484円

ほわっとびわ茶
(スティック付き)/
2g x 6個 648円



全国で唯一、伊豆市土肥地区でのみ栽培されている白びわの葉を、遠赤外線でお茶に仕上げました。淡い飴色のお茶は、砂糖を入れていないのにほんのりと甘味が。気軽に飲めるティーバックタイプで、水出しでも煮出しでもおいしく味わえます。葉に含まれる成分が疲労回復や利尿作用、アレルギー改善に有用とされる白びわ。無農薬、ノンカフェインなので、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。

湧水の恵み

下山養魚場

shimoyama yougyojou



↓詳細はこちら



伊豆市大平柿木871-2
Tel. 0558-87-1147



あまご黄金いくら/
120g 3,240円

紅姫あまごの冷燻/
200g 3,456円

伊豆の心太 盛田屋

izu no tokoroten moritaya

ところてんは、土肥・八木沢海岸で採れる希少な水草と、天城山麓の湧き水を使って作っています。上品な甘みと磯の香り、コシの強さが特徴で、しっかりとした歯ごたえがクセになります。黒蜜をかければ、ヘルシーな和風スイーツに。もうひとつの駿河湾の恵みは、手作りの塩。4か月かけ、ミネラルを損なうことなく、いねいに作り上げた完全天日塩の「太陽と風の塩」はカルシウムたっぷり。薪で炊き上げた「西伊豆の塩」は、まるやかな味わいが特徴です。

↓詳細はこちら



伊豆市八木沢1297
Tel. 0558-99-0014



あまご山椒煮/
2尾 1,296円

豊富な湧水がなければ育たないうえに繊細な川魚のあまごを、天城山のふもとで大切に育て、調理しました。山椒風味の特製ダレで3日間じっくり煮込んだ「あまご山椒煮」は骨まで柔らかく、まるごと食べられて栄養満点。「あまご黄金いくら」は、卵を新鮮なままマイナス60°Cで超低温冷凍。料理を彩る華やかな見た目と、プチプチとしたみずみずしい食感がクセになります。

サクラチップで燻製した「紅姫あまごの冷燻」は、あまご本来の旨味が特徴。お酒のおつまみにもぴったりです。



太陽と風の塩
(完全天日塩)/
100g 1,000円



西伊豆の塩
(炊き塩)/
100g 600円



伊豆の心太/
150g 350円

季多楽 豆腐部会

kitara tofu bukai

地産地消にこだわり、大豆は伊豆市産の「ふくゆたか」、にがりは海水でつくった本にがり、水は天城山の湧水を使っています。職人がひとつひとつ手作りする豆腐はコクがあり、濃厚な味わい。大量生産はできませんが、その貴重な郷土の味を求めて、はるばる遠方から買い求めにやってくる人も。アマギフトに認定されているのは消費期限が長い(11日間)充填豆腐。柚子やシソの風味をきかせたものもあります。このほか、木綿豆腐をすだれで巻いた「ツト豆腐」も人気です。



大見豆腐/
1丁 157円

↓詳細はこちら



伊豆市柳瀬252-1
Tel. 0558-83-2636

三の丸九十九堂

民藝麦わらの店 晨

sannomaru tsukumodou
mingei mugiwaranomise ashita



左) 修善寺麦わら大森細工
むぎだま 9680円

上) 三代目の辻享子さん。
その技術を世界に発信中

茅葺きの天井の下、麦の優しい香りが漂う工房で生まれるのは、日本唯一の「大森細工」。表面の編みに菱形をきれいに揃えることで丸みのある形に仕上げるのが特徴で、精巧な美しさに思わず目が奪われます。大森細工は江戸時代、その技で編んだ作品が江戸土産として人気を博した日本独自の技術。いま、その技を母娘2人の職人が、麦を自家栽培しながら大切に守っています。麦の花言葉は、富、繁栄、裕福、希望、豊作。さらに、大森細工は一つの菱形を作るのに4回折り合わせる工程から、「幸せが連なると縁起物」とも言われています。

伝統の技

伊豆市修善寺806-1
Tel. 090-3149-9788

↓詳細はこちら



ストラップや風鈴など、
様々なアイテムを製作

森島おはぎ

morishima ohagi



2個入り 360円

天城に伝わる「塩おはぎ」に着想を得て考案したおはぎを、毎朝手作り。静岡県固有種のもち米「葵美人」を使い、米粒の食感を味わえる製法で仕上げています。餡子に使う小豆は、北海道の契約農家から。香りを残すよう、天城山の伏流水で丁寧に炊き上げました。大きいけれどふんわりと軽い口当たりで、つい、次の1個に手が伸びてしまいます。

<森島米店>

伊豆市青羽根349 TEL 0558-87-0009
9時～16時 火・水曜日
*店頭販売もしくは催事販売のみ



←詳細はこちら

わさびモナカ

wasabi monaka

自社栽培の本わさびを擦ってクリームチーズに混ぜ、餡子で包んだモナカ。特製の餡子は、本わさびの味がひきたつよう、極限まで砂糖を控えています。人工香料は不使用。甘さの後に感じる本わさびの香りと爽やかな辛味がクセになりそう！フレッシュな本わさびの風味と鮮度を保つため、賞味期限は冷蔵で3日間となっています。

<あまご茶屋 天城湯ヶ島店>

伊豆市市山540-1 TEL 0558-85-2016
11時～15時 水曜日

<あまご茶屋 修善寺温泉店>

伊豆市修善寺765-1 TEL 0558-73-2388
11時～18時半 水曜日



←詳細はこちら



300円

修善寺バーガー

SHUZENJI BURGER

わさびやしいたけ、シカ肉(イズシカ)、川魚のあまごなど、伊豆市産の食材を使った「修善寺バーガー」は、パンズの焼き印が目印。市内の飲食店が、個性を競っています。



あまご茶屋 (756円)

あまご茶屋 (864円)



あまご茶屋 (756円)

あまご茶屋 (756円)

原木しいたけがまるっとコロッケに



あまご茶屋 (756円)

*季節限定

ポリウムある厚揚げをサンド



(660円)

わさび味噌で食べる和風バーガー



(1300円)

新鮮な自家製野菜と目玉焼きがマッチ!



(550円～)

修善寺バーガーはここで食べられます!

<あまご茶屋 修善寺温泉店> 伊豆市修善寺765-1 TEL 0558-73-2388 11時～18時30分 水曜日

<あまご茶屋 「道の駅 伊豆月ヶ瀬」キッチンカー> 伊豆市月ヶ瀬78-2 9時～17時 水曜日

<黒玉テラス&Dog> 伊豆市門野原134-1 TEL 0558-85-2525 11時～17時 火・水曜日

<From here> 伊豆市修善寺921 TEL 080-3632-5994 11時～16時 日・月曜日(臨時休業あり)

<ベーカーリー&酒イーツカフェ おはな> 伊豆市戸倉野12 TEL 0558-99-9783 10時～17時30分 月・火曜日

*商品の料金はすべて税込み

