

いとうの“オフィシャル”地域ブランド



お友達とお茶をするときに

料理に加えたい

自宅でほっこりした時間を味わいたい

伊東の歴史を感じたい

お店で味わいたい

大切な人に贈りたい

お酒を飲みたい人に

「いとうのいいもの」について

伊東の海や山・里が育んだ地域資源を素材にして生まれた優良な製品・商品です。伊東らしさや独自性のあるものを、ふじのくに食の都づくり仕事人(和食やイタリアンの料理人)をはじめ、農学博士(大学講師)や食品バイヤーの方々が審査員となり、食味やパッケージなどを総合的かつ厳正に審査し、伊東ブランド「いとうのいいもの」として認定しています。市民の皆様、伊東を訪れる多くのお客様にご愛顧いただければ幸いです。

お家で「いとうのいいもの」

「いとうのいいもの」はインターネット通販でもお求めいただけます。いつでもどこでも、伊東ブランドをお楽しみください。(一部取扱いきかねる認定品もございます。あらかじめご了承ください。)



いとうのいいもの®

詳細は各店にお問い合わせください。

- 1 伊東平野産 伊東産栗 伊東市坂本 0557-36-0200 (休) 水曜 8:30~17:00 伊東市坂本 0557-36-0200
- 2 伊東市新井 2-2-9 伊東市新井 0557-36-8817 (休) 水曜 9:00~16:30
- 3 川奈ホテル 伊東市川奈 1459 (休) 年中無休 9:00~11:00 / 13:00~17:00
- 4 伊東市川奈 1031-25 伊東市川奈 080-5444-6510 (休) 要問い合わせ
- 5 伊東市新井 2-15-18 伊東市新井 0557-48-6126 (休) 水曜 9:00~15:00 (臨時休業あり)
- 6 伊東市川奈 1069-4 伊東市川奈 0557-54-3088 (休) 水曜 11:30~14:45 / 17:30~20:00 (LO)
- 7 伊東市川奈 4-13-1 伊東市川奈 0557-38-3000 (休) 年中無休 9:00~18:00
- 8 伊東市川奈 3-5 伊東市川奈 0557-36-3800 (休) 水曜 10:00~18:30
- 9 伊東市川奈 1238-1 伊東市川奈 080-8255-0609 (休) 水曜 8:00~17:00
- 10 伊東市川奈 715-26 伊東市川奈 0557-44-5050 (休) 年中無休 9:00~16:00
- 11 伊東市川奈 1105-44 伊東市川奈 0557-55-0500 (休) 年中無休 8:30~18:00
- 12 伊東市川奈 1759-750 伊東市川奈 0557-51-6767 (休) 水曜 8:30~17:30
- 13 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-28-0078 (休) 水曜 11:30~14:30 (LO) 18:00~21:00 (夜LO)
- 14 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-1322 (休) 年中無休 9:30~17:30
- 15 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-5758 (休) 日曜 9:00~17:00
- 16 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-2129 (休) 水曜 9:30~17:00
- 17 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-8150 (休) 年中無休 10:00~18:00
- 18 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-45-1444 (休) 年中無休 9:00~16:00
- 19 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-3039 (休) 年中無休 8:00~17:00
- 20 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-4783 (休) 日曜 9:00~17:00
- 21 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-9111 (休) 水曜 8:30~17:00
- 22 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-51-5388 (休) 水曜 9:30~17:30
- 23 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-8866 (休) 水曜 8:00~18:00
- 24 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-51-8117 (休) 水曜 9:00~17:00
- 25 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-36-3039 (休) 年中無休 8:00~21:00 (LO) 洋食器具店は 9:00~18:30
- 26 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-36-2711 (休) 年中無休 9:00~18:00
- 27 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-3334 (休) 日曜 8:00~17:00
- 28 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-37-3946 (休) 水曜 8:30~20:00
- 29 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-38-3515 (休) 年中無休 9:00~18:00
- 30 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-35-9839 (休) 水曜 10:00~18:00
- 31 伊豆柏屋 伊豆柏屋 伊豆柏屋 0557-54-3736 (休) 水曜 11:00~14:00 (LO)

お問い合わせ先 伊東商工会議所

〒414-0028 伊東市銀座元町6-11
TEL:0557-37-2500 FAX:0557-35-0637
HP <https://www.ito-cci.or.jp> E-mail: info@ito-cci.or.jp

SHOP INFO

※記載した内容は2023年3月現在のものです。記載内容は変更となる場合がございますので、ご購入の際は各店にお問い合わせください。

※一部、お取扱のない商品がございます。

- 岩崎商店 川奈119-12 0557-37-2706
- いすちゆう伊東駅構内店舗 瀬川3-12-1 0557-29-6660
- 伊豆やまきち伊豆高原店 八幡野1183 0557-54-4482
- 東急ストア 伊豆高原店 八幡野1145-1 0557-53-3455
- 東急ストア 川奈店 川奈1215-1 0557-45-4527
- 小室山荘 小室山1428 0557-45-1444

大切な人に贈りたい



1 **いとう THE MIKAN 100%**
 (株)東平商会 伊東営業所
 童謡「みかんの花咲く丘」の題材となった伊東市で収穫されたみかんのみを使用したジュース。年1回の製造の為、その年ごとの味わいをお楽しみください。香料・砂糖不使用。フードアクションニッポンアワード受賞品。

1本 1,566円



1セット 5,800円



1袋 1,200円



2 **極冷釜サザエ** 冷蔵
 (有)三浦水産
 1箱 6,480円(送料別)

伊東(伊豆の海)で海女さんが獲った本場に立派な釜サザエ(刺身・煮サザエ、洋風の肝ペースト)です。料理家さんに頼んでレシビックも作りました。ご家庭での特別な集まりや、大切な方への贈り物など、少しだけ特別な演出にお使いください。

3 **フルーツケーキ**
 川奈ホテル

大切なご家族ご友人への旅の思い出に。ゴルフで来館された際のお土産に。ホテルのペカリーでひとつひとつ丁寧に焼き上げられたフルーツケーキは、大切な記念日・大切な時間にとっても喜んでいただける商品です。

Lサイズ(800g) 3,900円
 Mサイズ(600g) 3,400円
 Sサイズ(400g) 2,300円
 フルーツケーキ(カット5個入) 2,500円

4 **橙×ジャスミン×カルダモンのジェラート** 冷蔵
 伊豆高原ジェラート工房R65

静岡県内の牧場から仕入れる生乳と伊東産の橙とジャスミンティーを風味豊かに合わせました。橙とミルクの香りからはじまりジャスミンの爽やかな余韻が味わえます。

1個 540円
 6個入ギフト 3,240円
 12個入ギフト 6,480円

5 **「伊豆の金目鯛でつくるアクアパッツァミールキット** 冷蔵
 (株)魚将

伊東魚市場で取られる良質な金目鯛を確かな目利きでさらに厳選しました。付属の野菜も可能な限り伊豆産(無添加)を使用し、面倒な下ごしらえや調味料を全てセットしました。フライパン一つですぐにお作りいただけます。楽しくおいしい非日常をお楽しみください。

6 **金目鯛煮付 焼きむすび** 冷蔵
 本家鮪屋 和食だワン

板前仕込みの煮汁でご飯を炊き、金目鯛の煮付けの切り身を包み焼き上げ、香ばしく仕上げにツメダシをぬり、煮付焼きむすびにしました。板前による手作りの品です。

料理に加えたい



9 **さばラー油**
 かずさや観光物産(株) 1瓶 648円

伊東港で水揚げされた新鮮な朝獲れさばを使用しています。さばの旨味とラー油のピリッとした辛さが合わさった最高の伊東のお土産です。ごはん、お豆腐にかけたり、さく切りキャベツに和えたり、お茶漬けに入れてと相性抜群です。

10 **だいだいマーマレード**
 いで湯ゆっこ市場

温暖な伊豆で、育った橙を使用。手作業で各部位ごとに分け、保存料など使用せず橙と砂糖だけで作りまし。マーマレード特有の皮が橙のほのかな苦味と香りを演出しています。

1瓶 650円~

11 **ニュースコ**
 (株)いとう白子
 1本 540円

東伊豆のニューサマーオレンジと青唐辛子で作った特産「ニュースコ」ピリッとスパイスな美味しさは、パスタ、ピザ、焼肉、ステーキなど、色々な料理のアクセントに! モンドセレクション2022年金賞。

12 **山幸の地いかみりん** 冷蔵
 山幸ひもの店

伊豆のイカを原材料に使用し、当店秘伝のタレに漬け込みました。タレは全国各地より厳選された原料の配合で、一層イカが引き立ちます。お子様から高齢者まで、お酒の肴などに! 柔らかくて素朴な味わいです。

1箱 850円~

13 **味和伊ソース**
 -AZIWA SAUCE-
 ごはん酒菜 そのに

伊東の名産アジや地魚のフライにかけて召し上がって頂くために作った「アジフライ専用」のソースです。伊東産の原材料アイランドビーを使用したオリジナルのケチャップ(トマトペースト)、昆布粉末を加えました。味噌や発酵調味料を含んでいるので、開封後は、味わいがあるやりに変化します。絶妙に調整されたオリジナルレンビのソースをご賞味ください。

130g 540円・320g 870円

7 **みかんの花咲く丘**
 バイクチーズケーキ
 石舟庵 湯川本店

伊豆特産のニューサマーオレンジを使用したチーズタルトです。伊東で誕生した童謡「みかんの花咲く丘」に因って生まれました。柑橘の優しい酸味を生かした、爽やかな味わいが特徴です。

1個 248円

8 **伊東のみそ漬** 冷蔵
 いなば肉店

「伊豆みそ」と伊東の地酒「池」で作った特製味噌ダレに、厳選した国産豚肉を漬け込みました。甘みと深い旨味のある味噌に漬け込んだお肉が、白いご飯にピッタリの逸品。新しい伊東のお肉ギフトです。

6枚 2,495円

14 **いでゆむし極上栗羊羹**
 いで湯菓子処 伊豆柏屋

自家製館を使い、温泉を利用した手作りの栗蒸し羊羹。天然の竹皮に包んで蒸しほんのりと竹の香りがします。葛のモチモチとした食感とあっさりとした味付けで、1人で1本食べる方もいるほど。

(小)810円 (大)1,512円

15 **海の賜 納豆** 冷蔵
 (有)まるさ食品

伊東の赤沢沖より汲み上げた海洋深層水、その水に北海道産すずまる大豆を一晩浸し、職人が丹精込めて作りまし。全国納豆鑑評会に第14回、第18回、第24回入賞。

オープン価格

16 **潮吹最中 紅谷**
 昭和11年創業より販売の当店自慢の逸品。伊東八景の一つ潮吹岩より名付けました。船の小豆は十勝産の大粒豆を使用。三代に渡り受け継がれた一子伝手法の味をご賞味ください。

1個 120円
 8個入 1,100円

17 **新夏蜜柑酎 うめら!**
 伊東温泉限定ボトル按針
 アピデギフトプラザ伊東
 (東海自動車(株))

新夏蜜柑酎うめら! は、伊豆特産の「ニューサマーオレンジ」と800mの深海から生まれた「伊豆海洋深層水」を使用した、爽やかな香りやキレのあるスッキリとした味わいの辛口酒(焼酎味のリキュール)です。

1瓶 1,470円

18 **usami Golden Ale** 冷蔵
 (ウサミ ゴールデン エール)
 宇佐美麦酒製造(株)

伊豆の海洋深層水を使用。上面発酵ビール特有のフルーティーな味を感じ、スッキリとした飲み口で喉越しが良い一品です。 Japan Great Beer Awards 2022 銀賞受賞

1瓶 583円

19 **イカロ ニンニク醤油** 冷蔵
 山六ひもの店

醤油をベースに「おろしにんにく」「一味唐辛子」をたっぷり使用。一般的に塩干して製造することが多い「イカロ」をニンニク醤油たれに漬けることによりまったく新しい味わいに仕上げました。

1瓶 700円

お酒を飲みたい人に

20 **伊豆のしずく**
 (ニューサマーオレンジゼリー)
 (有)三浦製菓

東伊豆産のニューサマーオレンジを加工して生地に入れ、伊豆海洋深層水を使用しました。ほどよい酸味と甘さをおさえたゼリーです。凍らせてシャーベットとしても美味しく召し上がれます。

5個入 486円
 8個入 864円
 12個入 1,242円

21 **登録銘菓 ホール・イン**
 御菓子司 梅家

ゴルフボールをかたどった可愛い形。黄身餡は伊東の良質な温泉で茹でた卵を使用し、周りはホワイトチョコレートで仕上げました。上品な甘さが口広がって、口どけの良さ好評です。

6個入 700円・10個入 1,200円

22 **抹茶入り茶ティーバッグ**
 市川製茶

お湯でもお水でも本格的なぐり茶(緑茶)がお楽しみいただけます。冷茶で淹れる場合は1日に2~3個(お好みで調整)入れてください。飲む前にドラーなどでかき混ぜてからお飲みください。

1袋 540円

23 **伊豆高原べるじゅ**
 やまももパウンドケーキ
 Izu-Kogen cafe べるじゅ
 (株)伊豆急コミュニティ

甘酸っぱいやまももの実を生地に入れて、しっとりふわふわに一つ一つ丁寧に焼き上げたリッチな手造りのパウンドケーキ!! 伊豆高原駅やまももプラザ内「Izu-Kogen cafe べるじゅ」でご提供しております。

1個 150円
 1箱 930円

24 **This IZU BAUM**
 (パウム)
 伊豆高原 レマンの森

伊豆産の良質素材を使い、一層一層丁寧に焼き上げました。手間暇かけて作り出す「ふんわり」とした口当たり。絶妙な焼き加減から生まれる「しっとり感」。贅沢な味わいと職人技をお楽しみください。

5サイズ 1,530円

27 **伊豆ニューサマーオレンジラングドシャ**
 氏原製菓(株)

栄養価の高いニューサマーオレンジの皮も丸ごとピューレにし、口どけのいいラングドシャ生地に練り込みました。中のクリームにも風味を加え、ニューサマーオレンジをしっかりと感じるさっぱりサクサクな最高の逸品に仕上がりました。地元の高校生と一緒に開発した商品です。

大(21枚入) 1,188円・小(10枚入) 756円

28 **伊東ネーブルのパウンド**
 パティスリー 甘青堂

北海道フレッシュバター、アーモンドプードル、そして地域限定のネーブルオレンジを実や皮ではなく、皮の間の苦みと香りを出せるように製法。伊豆伊東のお菓子として伊東のパティシエが作りまし。

1個 205円
 5個入 1,250円

29 **ネコの舌**
 三木みき洋菓子店

新鮮なバターと卵白を使った手造りの素朴でヘルシーな焼き菓子。口に入れた舌ざわりが子猫の舌の感触に似ていることから名前がつけました。お子様からお年寄りまで安心して召し上がりがいただけます。

90g 550円
 3袋入 600円

30 **ぐり茶プリン** 冷蔵
 創作菓子 いっしん

伊豆名産の「ぐり茶」を使い、ムースのような滑らかなプリンに仕上げました。カラメル部分は黒蜜。最初は、そのまま、次に黒蜜をかけて味わいの違いをお楽しみください。

1個 200円

自宅でほっこりした時間を味わいたい

25 **伊東按針珈琲**
 ヤマトコーヒー 番館・洋食器店

徳川家康の命により伊東で洋式帆船2隻を建造した三浦按針の故国は英国。その歴史を奏でるコーヒーとして、ジャマイカ・ブルーマウンテンを贅沢に配合しました。パッケージデザインは重岡建治氏作。

1袋 173円

26 **炭火焙煎 備屋流珈琲 ドリップバッグ**
 備屋びんや珈琲店

選り抜いた最良の生豆を備炭炭を用いて焙煎しており、焙煎温度・時間の管理を徹底し珈琲の味を作り上げています。炭火から生まれる特有の芳醇な香りとコクを逃がさぬようすぐに包装しています。

6個入り 1,000円

31 **いとう朝獲れサバのラグーのパスタ**
 レストラン ジュピター

富戸定置網へ直接買い付けに行き、生きたサバの首を折って血抜きをします。そして素早く煮込んでパスタソースにしました。産地に近い伊東ならではの臭いのないサバのパスタです。

単品 1,200円
 ランチセット 1,680円

お店で味わいたい