

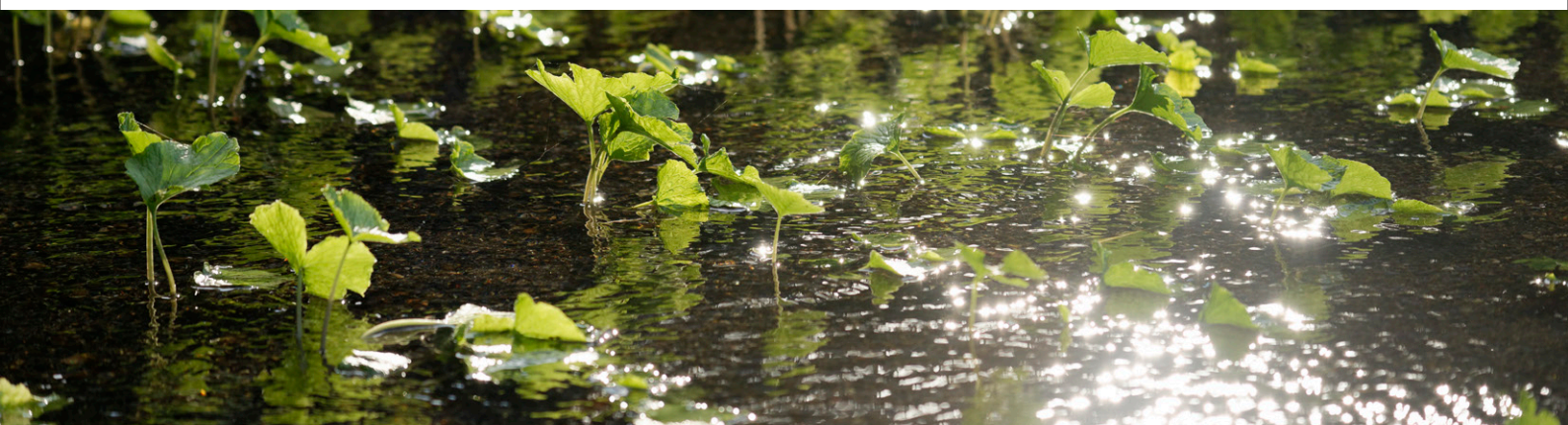
伊豆市。天城からの贈りもの

A M A

G I F T



I Z U S H I



清流がはぐくむ 天城の地から届ける 心づくしの贈りもの

清らかな水と心地よい風、豊かな緑に抱かれた自然が
数多くの文士のこころを虜にしてきた地、伊豆。
豊かな水源をたたえる天城のふもとからいただく
四季折々の恵みを一つひとつ、
丹精こめてとっておきの贈りものに仕上げました。
素材の良さを感じていただけるあたたかくて優しい風味が、
味わうひとときを上質で満たします。
ふるさとに帰ってきたような、
ほっとする美味しさを心ゆくまでご堪能ください。

伊豆市のご紹介

静岡県の伊豆半島中央部、名水の産地
で知られる天城山を擁する伊豆市。
良質な水源がもたらす温泉や地の恵
みを活かした食材、豊かな山林に囲ま
れた歴史ある寺社をはじめとした、多
くの観光資源に恵まれた地です。



A M A
G I F T
IZUSHI



イズシカ肉・イノシシ肉

イズシカ問屋

〒410-2413 伊豆市小立野24-1
TEL.0558-72-9895

伊豆の野山でのびのびと育った動物たちの旨みを逃さぬよう、熟練の職人が素早く、ていねいに加工しています。イズシカ問屋は安心、安全の代名詞です。



天城の棚田米 (コシヒカリ)

自然農法 浅田ファーム

〒410-3206 伊豆市湯ヶ島1348
TEL.090-1280-3472

日本棚田百選の一つ「荒原の棚田」で、独自の自然農法によって大切に育てました。天城の太陽を燦々と浴び、光合成と微生物の力で豊かに実った自然米です。



ゆばかけご飯の素

有限会社 若木屋

〒410-3202 伊豆市雲金272
TEL.0558-75-1200

天城山系の名水で仕込んだ生ゆばを、独自にこだわった出汁で調理。ゆばの原料には国産大豆を厳選し、保存料・化学調味料を一切使わず上品な味わいに仕上げました。



清助しいたけ・伊豆の恵 (コシヒカリ)

伊豆の国農業協同組合

〒410-2407 伊豆市柏久保108
TEL.0558-72-4461

しいたけ栽培発祥の地、伊豆の豊かな自然が育てた「清助しいたけ」と、天城山の清水に育まれ、味覚審査をクリアした特別栽培米「伊豆の恵」をお届けします。



白びわ茶

自然療法サロンミモザ

〒410-2416 伊豆市修善寺75
TEL.0558-99-9831

国内で伊豆・土肥地区のみが栽培する「幻の白びわ」の葉をお茶にしました。遠赤外線火入れ製法由来のまろやかな味わいが楽しめる、カフェインゼロのひと品です。



ハラペーニョピクルス・ジャム

有限会社 ラポサーダ

〒410-3302 伊豆市土肥46
TEL.0558-98-2227

土肥の潮風と太陽のもとで丹精に育てた自家栽培のハラペーニョをピクルスとジャムにしました。酸味と甘みの中に辛さが絶妙に溶け合う、独特のおいしさです。



天城の水

農事組合法人 伊豆月ヶ瀬梅組合

〒410-3215 伊豆市月ヶ瀬535-5
TEL.0558-85-0480

清流に恵まれた天城山麓の岩場からわき出る、ミネラル豊富な天然の湧き水をボトルにしました。天城の水は伊豆の誇りです。



あまご 黄金いくら

あまご倶楽部

〒410-3217 伊豆市大平柿木871-6
TEL.0558-87-1147

その美しさから“清流の女王”と称される高級魚「あまご」の黄金色のイクラです。飼育が非常に難しく一匹から取れる卵の量も非常に少ない、大変希少な逸品です。



わさび漬

伊豆わさび漬組合

〒410-2519 伊豆市戸倉野185
TEL.0558-83-0108

清流を誇る伊豆のわさびと、匠が選りぬいた酒粕とをていねいに練り上げたこだわりのわさび漬は、つんと鼻をぬける辛みとやわらかな食感が魅力です。



煎茶(天城、年寿、遠笠山)

伊豆の国農業協同組合 お茶部会

〒410-2414 伊豆市本立野366-6
TEL.0558-72-7225

自然に囲まれた伊豆の山中でも、製茶は古くから行われてきました。こくと旨みが凝縮した自慢のお茶をお召し上がりください。





お問い合わせ先

DMO候補法人
一般社団法人 **伊豆市産業振興協議会**

〒410-2416 静岡県伊豆市修善寺 838-1
TEL:0558-72-7007 FAX:0558-72-7003