

いとうの“オフィシャル”地域スランド

「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大変な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。(一部取扱いて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。)



R-shipオンラインストア

『伊東アンテナショップ Nukumall』で取扱いい中の伊東・伊東の特産品・銘品は、こちらからお求めいただけます。「いとうのいいもの」をはじめ、伊東の選りすぐりの品々を数多く取り揃えております。どうぞご利用ください。

- ぬくも〜オンラインショップにて販売中!
- 楽天市場にて販売中!



ITO SOUVENIR SHOP Nukumall

Yahoo! ショッピング内にて期間限定オープン! 伊東・伊東の美味しいものやお土産品、知る人ぞ知る伊東の名店の逸品など、選りすぐりお品物を幅広く取り揃えております。どうぞごゆっくりとお買い物をお楽しみください。

- yahoo ショッピングにて販売中!
- 店舗オフィシャルサイトにて販売中!

詳細は各店にお問い合わせください。



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®

SHOP INFO

※記載した内容は2022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合せください。

伊東ブランド「いとうのいいもの」取扱店

- 岩崎商店 瀬川 1-9-12 0557-37-2706
- 東急ストア 伊豆高原店 八幡野1145-1 0557-53-3455
- いずち伊東駅前内店舗 瀬川 3-12-1 0557-29-6660
- JPLリゾート 伊豆高原 八幡野1104-5 0557-51-4400
- 東急ストア 川原店 川原1215-1 0557-45-4527
- 豆州やまきち 伊豆高原店 八幡野1183 0557-54-4482
- 小室山レストハウス 川原小室山1428 0557-45-1444

夜まで営業中! 伊東アンテナショップ Nukumall — R-ship salon —

「いとうのいいもの」をはじめとした特産品やお勧め品のほか、伊東の工房や作家の作品など、そでか手に入らないプレミアムな逸品を販売。市内の観光情報&店舗案内や各種イベントを企画し、伊東の魅力をごこら広く発信しています。店内にソファも完備しているの、ちょっとした休憩でお立ち寄りください!

営業時間: 午前10時~午後8時(金土祝前日は午後9時)
定休日: 水曜
場所: 伊東市松川町4-16 鈴鹿ビル1階
TEL: 0557-35-9260

- | | | | | |
|--|---|--|---|---|
| 備屋珈琲店
伊東市大室高原10-313
※年中無休
営 9:00~18:00
TEL 0557-51-4311 | ヤマトコーヒー一番館
伊東市銀座元町 3-20
※年中無休
営 8:00~21:00(LO) (洋食店は 9:00~18:30)
TEL 0557-36-3039 | 伊豆高原 レマンの森
伊東市八幡野1244-91
※水曜・第3木曜
営 9:00~18:00
TEL 0557-51-8117 | 市川製茶 本店
伊東市湯田町 2-12
※日曜
営 8:30~17:30
TEL 0557-36-0038 | Izu-Kogen 駅 Café べるじゅ(伊伊豆コミュニティ)
伊東市八幡野 1183
※年中無休
営 10:00~17:00
TEL 0557-54-4481 |
| 街三浦製菓
伊東市松原 779-19
※土曜・日曜・祝日
営 8:30~17:00
TEL 0557-37-4783 | 御菓子司 梅家 湯の花店
伊東市湯川 1-14-9
※水曜
営 8:30~17:00
TEL 0557-37-9111 | レストラン ジュピター
伊東市八幡野 1039-101
※水曜
営 11:00~14:30(LO)
TEL 0557-54-3736 | かずさや観光産物
伊東市八幡野 1284
※水曜・日曜
営 8:00~17:00
TEL 0557-48-8345 | 創作菓子 いっしん
伊東市八幡野 1105-59
※水曜
営 10:00~18:00
TEL 0557-35-9839 |
| 創作菓子 いっしん伊東マリンタウン店
伊東市湯川 571-19
※年中無休
営 9:00~18:00
TEL 0557-38-3515 | パティスリー 甘青堂
伊東市弥生町 4-1
※水曜
営 8:30~20:00
TEL 0557-37-3946 | 三木洋菓子店
伊東市猪戸 1-6-18
※不定休
営 9:00~18:00
TEL 0557-37-3807 | 山幸ひもの店
伊東市八幡野 1759-750
※水曜・日曜
営 8:30~17:30
TEL 0557-51-6767 | ごはん酒業 そのに
伊東市広野 3-2-7
※水曜
営 12:00~15:00(昼)/18:00~22:00(夜)
TEL 0557-28-0078 |
| いで湯菓子店 伊豆柏屋
伊東市中央町 3-7
※年中無休
営 9:30~17:30
TEL 0557-37-1322 | 伊豆一の蔵
伊東市八幡野 1105-44
※年中無休
営 8:30~18:00
TEL 0557-55-0500 | 山六ひもの店 宇佐美店
伊東市宇佐美岩松 3111-6
※年中無休
営 9:00~16:00
TEL 0557-47-0382 | アビデギフトプラザ伊東
伊東市東松原町 16-2
※日曜・祝日・年末年始
営 10:00~18:00
TEL 0557-37-8150 | 小室山レストハウス
伊東市川原小室山1428
※年中無休
営 9:00~16:00
TEL 0557-45-1444 |
| 街丸万水産
伊東市新井 1-6-4
※日曜
営 9:00~17:00
TEL 0557-37-6578 | 山六ひもの店 伊東店
伊東市東松原町 5-6
※年中無休
営 9:00~17:00
TEL 0557-37-3039 | 街東平商会 伊東営業所
伊東市玖須美元和田715-251
※水曜・日曜・祝日
営 8:30~17:00
TEL 0557-36-0200 | 紅谷
伊東市中央町 4-6
※水曜
営 9:30~17:00
TEL 0557-37-2129 | いで湯菓子店 伊豆柏屋 伊豆高原店
伊東市八幡野1183 伊豆高原駅前やまもプラザ内
※年中無休
営 10:00~17:00
TEL 0557-53-1110 |
| 街魚将
伊東市新井 2-15-18
※火曜・日曜(臨時休業あり)
営 9:00~15:00位(お電話ください)
TEL 0557-48-6126 | 街石舟庵 伊東駅前
伊東市湯川 3-12-1
※年中無休
営 9:00~18:00
TEL 0557-38-3000 | いなば肉店
伊東市岡田町 3-5
※土曜
営 10:00~18:30
TEL 0557-36-3800 | 石舟庵 湯川本店
伊東市湯川 4-13-1
※元旦
営 8:30~17:00
TEL 0557-36-2313 | 石舟庵 デュオ店
伊東市玖須美元和田720-3
※元旦
営 10:00~19:00
TEL 0557-38-0125 |
| 街石舟庵 川原店
伊東市川原1255-90
※年中無休
営 9:30~18:00
TEL 0557-44-1800 | 街お問い合わせ所 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 http://www.ito-cci.or.jp E-mail: info@ito-cci.or.jp | | | |

お友達とお茶をするときに



1 炭火焙煎 備屋流珈琲 ドリップバッグ
備屋(びんや)珈琲店
6袋入り 1,000円

選び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。

2 伊東按針珈琲
ヤマモトコーヒー 番館・洋食器店
1袋 173円

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 ショコラビーンズ ミックス
備屋(びんや)珈琲店
1缶 1,000円

炭火で丁寧に焙煎した3種類の珈琲豆を、それぞれに合わせビター・ミルク・ホワイトのチョコレートをコーティングしました。チョコの甘さと珈琲の苦味が絶妙で、カリッとした食感がたまらないお菓子です。

3 This IZU BAUM
伊豆高原 レマンの森
1箱 1,360円

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下さい。

4 ひとふりぐり茶
市川製茶本店
1缶 540円

手軽にいただける粉末のぐり茶(緑茶)です。お湯やお水でそのまま飲むのもよし、ヨーグルトやアイスクリームに混ぜてもよし、お塩に混ぜて茶塩にして肉・魚・天ぷらにつけても美味しくいただけます。

4 抹茶入りぐり茶ティーバッグ
市川製茶本店
1袋 540円

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12に2~3個(お好みで調整)入れてください。飲む前にマドラーなどでかき混ぜてからお飲みください。

5 伊豆高原べるじゅ やまももパウンドケーキ
Izu-Kogen 駅 café べるじゅ (株)伊豆急コミュニティ
1箱 150円
1本 930円

甘酸っぱい「やまももジャム」を生地に練り込み、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 駅 café べるじゅ」でご提供しております。

6 伊豆のしずく (ニューサマーオレンジゼリー)
有)三浦製菓
5個入 432円

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上がれます。

7 登録銘菓 ホール・イン
御菓子司 処 梅家
6個入 600円・10個入 1,000円

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。上品な甘さが口に広がって、口どけの良さが好評です。

14 山幸の地いかみりん
山幸ひもの店
1杯 850円~

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。

15 味和伊ソース
-AZI WAI SAUCE-
ごはん酒菜 そのに
320g 870円・130g 550円

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制作した「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ル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)、昆布粉末を添加しました。味噌や発酵調味料を含んでいるので、開封後は、味わいがまろやかに変化します。絶妙に調整されたオリジナルレシピのソースをご賞味ください。

16 いちじくジャム
いで湯(ゆ)っこ市場
1缶 600円~

温暖な伊豆の伊東で育った完熟いちじくを使用して作りました。いちじくは食物繊維をはじめ、鉄分、カルシウム、カルシウムなどミネラル分を含んでいます。甘めでいちじくの独特な香りが特徴です。

17 ニュースコ
伊豆とう白子
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、色々なお料理のアクセントに! モンドセレクション2020年金賞。

16 だいだいマーマレード
いで湯(ゆ)っこ市場
1缶 600円~

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た。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。

17 ニューサマーオレンジ
ぽん酢ドレッシング
伊豆とう白子
1本 540円

料理に
加えたい

伊東産! 赤沢海洋深層水と伊豆のニューサマーオレンジで作った香りよい「ぽん酢」。何にでもかけて、ニューサマーの香りが料理の味を引立てます。生野菜、湯野菜、焼肉、焼魚、鍋物、冷奴、湯豆腐に!

17 塩たれ
伊豆とう白子
1本 432円

日本一深い伊豆海洋深層水使用。まろやかなうまみのある塩味のたれが、色々な料理に合います。パスタと生野菜のさっぱり塩味。タコときゅうりのマリネ風仕立て。焼肉の塩たれ。納豆にも良く合います。

25 いとう THE MIKAN 100%
伊豆平商会 伊東営業所
1本 1,543円

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回の製造のため、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。

26 「伊豆の金目鯛でつくるアクアパッツァ」
ミールキット
伊豆魚将
1セット 3,800円

伊東魚市場で取引さ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。楽しくておいしい非日常をお楽しみください。

8 お店で
味わいたい
富戸定置網獲れサバのラグーのスパゲティ
レストラン ジュピター
単品 1,100円
ランチセット 1,650円

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みのないサバのパスタです。

9 しらすせんべい
かずさや観光物産(株)
10枚入 648円

伊東市宇佐美でしらす漁を営む美吉丸さんから、良い潮で育った新鮮で肉厚なしらすをすぐに釜揚げした物を供給していただいております。そのしらすをふんだんに使用したおせんべいです。

10 ぐり茶プリン
創作菓子 いっしん
1個 180円

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。

10 ぐり坊
創作菓子 いっしん
1個 170円

伊豆のぐり茶と五色のチョコを白あんに練り込み黄身あんであまり、ぐり茶の抹茶をかけて「ふんわり」とした口溶けに仕上げました。当店の売上 NO.1 のうり坊と共に大人気のお菓子です。

11 伊東ネーブルのパウンド
パティスリー 甘青堂
1個 165円
5個入 1,050円

北海道フレッシュバター、アーモンドブードル、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エが作りました。

12 ネコの舌
三木(みき)洋菓子店
3個入 500円

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上がりいただけます。

13 紫陽花
氏原製菓
6個入 810円
8個入 1,080円

伊東市は紫陽花が多く咲いています。その紫陽花をイメージし、商品を作りました。紫陽花の色を彩った風呂敷で包まれ、季節限定商品で、父の日のプレゼントとしても喜ばれております。

自宅で
ほっこりした時間を
味わいたい

13 栗しぐれ 風呂敷包み
氏原製菓
6個入 810円
8個入 1,080円

栗にこだわり、職人によりじっくり丁寧に蒸しあげました。【絶品】!【日本一の栗しぐれ】!【本物の栗しぐれ】!と言われる商品になり、秋になったら【氏原製菓の栗しぐれ】は、ご要望により通年販売決定!

お酒を
飲みたい人に
usami Golden Ale
宇佐美麦酒造(株)
1瓶 550円

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よい一品です。Japan Great Beer Awards 2022 銀賞受賞

19 新夏蜜柑耐うめら! 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)】
1瓶 1,470円

新夏蜜柑耐うめららは、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、爽やかな香りでキレイのあるスッキリとした味わいの辛口酒(焼酎味のリキユール)です。

20 手軽に調理
地魚カマス
有)丸水産
1袋 410円

海に囲まれた伊東ならではの旬の魚を伊豆の海洋深層水で味つけて、簡単にフライパンで焼いて食べられるように加工し、パジル味に仕上げました。

21 いかの口串
山六ひもの店
10本入 850円

するめいかの口ばしを取り、竹串に刺しました。おつまみに最適な一品。串のまま焼くもよし、外して炒めてもよし。無塩バターでソテーにして食べるのもオススメです。他では滅多に見かけない珍しい品。

伊東の
歴史を感じたい
海の賜 納豆
有)まるさ食品
1個 120円
8個入 1,000円

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た。全国納豆鑑評会に第14回、第18回、第24回入賞。

27 みかんの花咲く丘
バイクチーズケーキ
石舟庵 湯川本店
1個 226円

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」に因んで生まれました。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。

28 伊東のみそ漬
いなば肉店
6枚 2,495円

「伊豆みそ」と伊東の地産「池」で作った特製味噌タレに、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。



大切な人に贈りたい