

絶品に導かれし旅人たちへ



今「お腹空いたなあ」と思ったそのアナタ！

伊豆箱根鉄道駿豆線沿線には美味しいものがたくさん♡

そこでしか味わえない逸品を、是非一度お試しあれ。



地域の素材が活きる「みしまコロッケ」



¥150(税込)

山本食品のみしまコロッケは、平成20年に誕生した。三島で採れた馬鈴薯をふんだんに使用し、ひき肉と塩こしょうを加えた、食べやすくシンプルな味わいで、ソースをかけなくてもおいしい。「馬鈴薯そのものの味を味わってもらいたい」という店の想いからこの味が生まれたという。また、門前せせらぎ店限定でコロッケの包み紙にみしまるくん、みしまるこちゃんイラストが描かれているのも必見！

「みしまコロッケ」のルールは、箱根西麓の三島馬鈴薯を使用していること。「まちおこし」を目指す地域の方々の意気込み・団結力がそのシンプルなルールに凝縮されている。サクサクした衣と、しっとりとした甘さと地元愛がギュッと詰まった絶品コロッケ！



三島信用金庫 地域サポート課 主任調査役 小林孝浩さん

食べられるのはココ！



目にもおいしい「トラノコ洋菓子店」



函南町の住宅街に佇むカワイイお店、トラノコ洋菓子店。看板商品のクッキーは、豊富な色使いと季節に合わせたデザインが、乙女心をくすぐる。味はもちろん、目にもおいしい商品となっている。誕生日やクリ

スマスには、オーダーできるケーキの予約も可能。また、バレンタインにはたくさんチョコが店頭には並び、新作や商品の有無などは、Instagramで随時更新しているので、訪れる前にチェックして行くのがおすすめ。

「反射炉焼」の大判焼き

外はカリカリ中はもちもちの生地が地元高校生を中心に大人気！

反射炉焼は蕪山を愛してやまない「ひよしや」の主人が蕪山反射炉の世界文化遺産登録をきっかけに考案したもので、バティシエの専門学校に通っていた主人の息子が発案した独特の食感の生地が自慢の商品だ。

おすすめの人



蕪山生の皆さん

焼きたてが食べられて最高！甘すぎないのでずっと食べられます！季節ごとにメニューが変わり、違ったおいしさが楽しめる！小倉あんとベーコンマヨネーズがおすすめ！

～メニュー～

- ・小倉あん
- ・カスタード
- ・生キャラメル
- ・チョコレート
- ・ベーコンマヨネーズ
- ・ビーフカレー
- ・焼肉風キャベツ
- ・季節限定メニューもあります
- ¥150(税込)

食べられるのはココ！

ひよしや
伊豆の国市四日町 700
TEL 055-949-1122
営業時間：13:00～19:00
定休日：水曜日
蕪山駅から徒歩 30 秒

伊豆の厳選素材「武士のあじ寿司」



¥90～(税込)

クッキーは女子が惹かれる、個性的な色合いや形で、貰って嬉しくなるので、プレゼントにおすすめ。小さなお店だから、見つけた時の感動もある。自分の足でぜひ訪れてほしい。



FMいづのくに パーソナリティー 辻村 千鶴さん

修善寺駅で販売されている「武士のあじ寿司」。こだわりはその素材。伊豆近海の鰯を使用するだけでなく、伊豆天城の山菜、伊豆でとれたお米など全てを伊豆の食材にこだわった自慢の逸品。かつては普通の幕の内弁当などを販売して

いたが、コンビニの進出に伴い差別化のために伊豆の素材にこだわった弁当展開を開始。多い時には百食も売れ、売り切れる日も多い人気商品に成長した。お口の中に広がる伊豆の魅力、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。



¥1,188(税込)

地元のをふんだんに使って真心こめて作っています！地元の方にも愛され、食べれば伊豆を感じられる。味わい深い素材にこだわった鰯寿司です。



店主 武士東勢さん

食べられるのはココ！

舞寿し
伊豆市修善寺駅前 625-6
TEL 0558-72-2416
営業時間：9:00～16:00
定休日：水曜日
修善寺駅前

食べられるのはココ！

トラノコ洋菓子店
函南町仁田 795-26
TEL 055-948-9351
営業日：
金・土・日曜日 11:00～18:00
http://www.toranoco-okashi.com
大場駅から徒歩 15 分