

百笑一喜まんじゅう
MAP⑦

石部棚田の赤米・黒米を使用した「まんじゅう」。饅頭の「いのちは皮と餡の食感と甘味の微妙なバランスです。黒米の持つ様々な栄養素を生かすべく、皮の部分に工夫を凝らし、赤米はこしあん、黒米はつぶあんで仕上げました。

萬子処 永楽堂
松崎町宮内300-2 電話0558-42-0270

柏葉クッキー
MAP⑪

地元桜葉の粉末を練りこんだクッキーで、桜葉がほのかに香ります。

橋本屋
松崎町岩科北側166-1 電話0558-42-0278

柏葉ブランデーケーキ
MAP⑥

松崎産桜葉の粉末を使い、最高級のブランデー(XO)を使った非常に日持ち(約1年)するブランデーケーキです。おそらく他店のブランデーケーキは、シロップにブランデーを入れ、ケーキをそれに浸す非常にベーベルしたケーキになっています。私たちのケーキはブランデーを直接ケーキに噴霧器でかけて、セロメタルと言う風呂敷で巻いてから3週間寝かせます。

エレーヌ釜之元
松崎町江奈250-9 電話0558-42-0142

花と口マンの柏葉あんぱん
MAP⑤

発酵段階から桜葉で生地を包み発酵をとるため、生地自体に桜葉の香りがしみ松崎特産の桜葉の風味が豊かに味わえます。中身はこしあんでアンの甘みと、桜葉の塩味が絶妙です。

清水屋パン店
松崎町江奈228-1 電話0558-42-0245

伊豆の棚田の黒米うどん
MAP⑯

石部赤根田村棚田保存会の皆様が作った黒米(古代米もち米)。その黒米を粉末にし、天城山地下1,000メートルからの湧水とで練り込んだ黒米うどん、もちもちとした食感とほのかな甘みと赤紫色に発色するのも特徴です。

佐野製麵株
西伊豆町仁科399-3 電話0558-52-0047

いづこいし
MAP⑯

いづこいしは、伊豆の小石と伊豆糸をかけてデコパージュした小石の愛称。海岸で拾った小石に、アクリル系絵の具を塗り下地を作り、魚・花などのイラストを切り抜いて貼る。8回ほどコーディングを施すため、紙を貼り付けたとは思えないほど、生き生きとした作品が出来ます。

藏ら
松崎町松崎319-1 電話0558-42-0100

小夏葛餅
MAP⑭

無農薬で自家栽培したニューサマーオレンジの果汁と手作りのマーマレードを加工工場に送り、くずもに仕上げ特殊殺菌包装し、2ヶ月の賞味期間を確保した。冷やして食べてもなおおいしいお菓子です。

桜田温泉 山芳園
松崎町桜田569-1 電話0558-42-2561

松崎ラスク
MAP⑮

フランスパンをスライスして3日ほど乾燥させ、再度、松崎町産の桜葉の粉末、グラニュー糖、バターでのせ焼き込みます。日持ちが良くお土産に良いと思います。桜葉生産は松崎町が日本一です。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7 電話0558-42-3257

ニューサマーシャーベット
MAP⑯

松崎町産のニューサマーオレンジを丸ごと釜にして中にシャーベットを詰めました。香料、色素は一切使用せず、皮や果汁から香りを抽出しました。さわやかな香りと酸味をお楽しみ下さい。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7 電話0558-42-3257

黒米大納言
MAP⑯

石部の棚田産黒米使用の小豆パンです。大納言小豆を使用して、あんパンと異なる食感や味になります。通常のあんパンの生地と異なりセミハードのパン生地を使用しています。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7 電話0558-42-3257

さんぽの塩
MAP⑯

塩の自由化に伴い、平成10年より温泉による塩製造を開始。松崎の三浦地区にある源泉は、Ca・Na塩化物泉です。その源泉を釜で煮込み造りました。

松崎三浦温泉
松崎町石部592-4 電話0558-45-0759 0558-45-1010

花のこしあけ
MAP⑯

備長炭並みの温度で焼き上げ、硬く丈夫で美しく仕上げた鶏の皮付き丸炭を、花を生ける時にオアシスのように使うと、切り口が腐りにくいので、花がいきいきと長持ちする。

桜田温泉 山芳園
松崎町桜田569-1 電話0558-42-2561

三浦の塩入り塩ようかん
MAP⑦

三浦温泉の塩を使いました。優しい塩味でのどごしの良い塩ようかんです。表面の白い模様は、三浦地区的海岸線道路から望む美しい駿河湾と富士山です。

菓子処 永楽堂
松崎町宮内300-2 電話0558-42-0270

さくら葉最中
MAP⑥

松崎産の塩漬けされた桜葉を粉末にし、最中の皮と粒餡両方に、バランスよく練り込んである上品なお菓子です。

エレーヌ釜之元
松崎町江奈250-9 電話0558-42-0142

黒米玄米パン
MAP⑯

石部棚田で収穫された黒米を原材料にしたパンで、ハードとソフトなパンを製造しています。ボリュームノール、アントシアニンが多く含まれていて、健康的な食生活に受けあいです。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7 電話0558-42-3257

柏葉そば
MAP⑯

松崎町産桜葉(オオシマザクラ)は全国90%以上生産されています。その桜葉を塩漬けにすることによって香が生まれます。その塩漬けの桜葉を粉末にし、伊豆天城山地下1,000メートルからの湧水とで麺に練り込み香り(クマリン)豊かなそばです。

佐野製麵株
西伊豆町仁科399-3 電話0558-52-0047

松崎産ひじき
MAP④

石部、岩地、道部産ひじきを煮て乾燥させた伝統的製法によるひじきです。数に限りがあります。

伊豆漁業協同組合
松崎直売所
松崎町松崎495-16 電話0558-42-0845

伊豆椿 スキンケアオイル
MAP⑯

松崎町のヤブ椿の種を中心とした材料を使用し、ひとつひとつ段を引き、きれいな実のみを使用し、生搾り製法により熱を加えないことで、アレルギー物質を発生させない。頭だけではなく、髪や体の保湿ケアとしても使用できる。1本30ml。

稻葉律子
松崎町岩科南側789 電話0558-42-2076

百笑一喜ゼリー
MAP⑯

石部棚田産の黒米・赤米を使って作られた焼酎「百笑一喜」をゼリーに仕上げました。酒好きにはたまらない芳醇な香りと味わいが楽しめる一品です。また、四季を通してご賞味頂ける商品です。

エレーヌ釜之元
松崎町江奈250-9 電話0558-42-0142

松崎マップ

石部マップ