



松崎ブランド認定商品 & 松崎グルメ



松崎町ブランド認定委員会(松崎町商工会)



松崎ブランド認定事業

松崎町商工会では、松崎町が生み出した優れた特産商品を発掘し「松崎ブランド」として認定し、県内はもとより広く全国に向けて情報発信することで、地域産業の振興を図りながら、より豊かな松崎づくりをすすめています。

「松崎ブランド商品」として認証を受けるためには、松崎町の地域資源を活かした「商品」で地域性、独自性、地域の素材、原材料へのこだわり、伝統的技法、製法、品質などを満たしていることが選考の基準とされています。

今回の認定されている商品は「松崎町ブランド認定委員会」が多数の応募者の中から厳正なる審査により認定された商品です。



松崎町は、桜餅を包む桜葉の生産量日本一で、全国の7割を占める。1樽に漬け込まれる桜葉は200万枚に及ぶ。鮮やかな緑色の桜葉は約半年漬け込まれるとベツ甲色に漬け上がり、特有の香り漂う桜葉漬けが完成します。

(桜葉漬作業)

商品もくじ

松崎ブランド認定品

●百笑一喜	梅園(1月 旬~2月下旬)	4
●オリーブ茶		4
●松崎産ひじき		4
●花とロマンの桜葉あんぱん		4
●長八さくらもち		5
●百笑一喜まんじゅう		5
●“三浦の塩”入り塩ようかん		5
●川のりコロッケ		5
●桜葉豚みそ漬		6
●いづこいし		6
●伊豆松崎まゆこ		6
●桜葉クッキー		6
●川のりはんぺん		7
●さくら葉餅		7
●さくらきんつば		7
●さんぼの塩		7
●川のり塩		8
●桜葉ブランデーケーキ		8
●さくら葉最中		8
●百笑一喜ゼリー		8
●手作り桜葉餅		9
●桑葉茶		9
●くわジャム		9
●伊豆椿スキンケアオイル		9
●栄久ぼんかん		10
●栄久ぼんかんストレートジュース		10
●栄久ぼんかん		10
●松崎グリーンパイアソープ		10
●古代米ブレンド		11
●黒香米		11
●ハーブヴィラージュ		11
●レモンガラスハーブティー		11
●レモンガラス飴		12
●レモンガラスせっけん		12
●自然薯		12
●松崎のお米バウムラスク		12
●桜葉葛ぷりん		13
●青パイア漬け 生姜風味		13

グルメ飲食店

●味正	14
●伊豆ととや	14
●食彩久遠	14
●伊豆鞍馬	15
●あうん	15

●焼肉大門	15
●焼肉直	15
●HOLY's Labo	15
●鮎の茶屋	15
●道の駅天城山房	16
●ひさご	16
●和食処浜宮	16
●民芸茶房	16
●うなぎ三好	16
●食堂 松翠	16
●伊豆松崎であい村 蔵ら	17
●まる和	17
●和食処心	17
●麺屋井むら	17
●食堂するが	17
●食堂はんぞうや	17
●HOUEI	18
●イタリアンレストラン サルーテ	18
●いせや	18
●ぐらんぼてろん	18
●サンタローザ	18
●プロヴァンスドすずき	18
●清水屋パン店	19
●Costa Forno	19
●きくや食堂	19
●赤のれん	19
●らーめんのらんぼん	19
●ギャラリー丸平	19
●ル・グッテ	20
●独楽	20
●カフェテラス・アイビー	20
●フランボワーズ	20
●jade・cafe	20
●Pub&Cafeらんぼん	20
●ラッキー	21
●時代屋	21
●ICHIGO・ICHIE	21

おみやげ

●開化亭	14
●松田甘泉堂	14
●わたなべ	14
ごあんないマップ	22・23・24

百笑一喜



駿河湾の潮風をうける石部の棚田で収穫された黒・赤米を原料に仕込んで造った全国的にも希少性の高い焼酎です。ポリフェノールやビタミンなど豊富な栄養素を含むオリーブ茶で割った「松崎割り」も面白い。

① 松崎町商工会

(町内酒店で扱い)
松崎町江奈231-2
電話0558-42-0470



オリーブ茶



オリーブは古代ギリシャの頃から5,000年の伝統を持ちヨーロッパでは生命の象徴、美と健康のシンボルとして崇められ、食用、薬用化粧品に広く用いられ、その効果は高く評価されております。このオリーブ茶は石部オリーブ園で、太陽の恵みをたっぷりと受け栽培されたオリーブの葉を主原料に特殊製法によりおいしく召し上がりやすとした理想的な自然健康茶です。

② 石部オリーブ園

松崎町石部62-2
電話0558-45-0456



松崎産ひじき



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。

③ 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



花とロマンの桜葉あんぱん



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。中身はこしあんのでアンの甘みと、桜葉の塩味が絶妙です。

④ 清水屋パン店

松崎町江奈228-1
電話0558-42-0245



長八さくらもち



松崎特産の桜葉を2枚使い、つぶしあんを上
新粉、もち粉の皮でくるんだ「さくらもち」
です。桜葉の香と餡の食感と甘味のバラ
ンスが絶妙です。

⑤ 菓子処 永楽堂

松崎町宮内300-2
電話0558-42-0270



百笑一喜まんじゅう



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。

⑤ 菓子処 永楽堂

松崎町宮内300-2
電話0558-42-0270



“三浦の塩” 入り塩ようかん



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、三浦地区の海岸線道路から
望む美しい駿河湾と富士山です。

⑤ 菓子処 永楽堂

松崎町宮内300-2
電話0558-42-0270



川のりコロッケ



伊豆松崎町の特産品「川のり」の風味を生か
した香を楽しめるコロッケ。じゃが芋は、
姉妹都市「帯広」の厳選品を使っています。
総菜・べんとうグランプリ2014優秀賞受賞。

⑥ アサイミート

松崎町松崎451-1
電話0558-42-0298



桜葉豚みそ漬



松崎町産大島さくらの葉を使用した豚みそ漬。さくら葉と豚肉のハーモニーをお楽しみ頂けます。

⑥ アサイミート

松崎町松崎451-1
電話0558-42-0298



いづこいし



いづこいしは、伊豆の小石と伊豆恋しをにかけてデコバ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回ほどコーティングを施すため、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。

⑦ 伊豆松崎であい村 蔵ら

松崎町松崎319-1
電話0558-42-0100



伊豆松崎まゆこ



旧大沢温泉ホテルで提供されていた繭最中「まゆの里」を新たな繭最中として復活させ、町の代表的なお土産の一つとする。蚕の繭玉を象った皮に、特産である桜葉、桑葉を使用し、小豆餡、桜葉餡、桑葉餡の3種類を作り、ふるさと納税の返礼品としても登録した。

⑦ 伊豆松崎であい村 蔵ら

松崎町松崎319-1
電話0558-42-0100



桜葉クッキー



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。

⑧ 橋本屋

松崎町岩科北側166-1
電話0558-42-0278



川のりはんぺん



松崎町の産物の一つである川のりと、当店自慢の「魚の旨味を最大限に引き出したすり身」を練り合わせた、川のりの風味が香るさつまあげ。

⑨ さつまあげ はやま

松崎町松崎495-111
電話0558-43-3535



さくら葉餅



松崎特産品である桜葉を使用。上新粉の餅でこし餡を包み、桜葉二枚ではさみました。桜葉の塩味と香りと餡のほの甘さが絶妙です。素朴な味わいで大人気商品です。

⑩ (株)梅月園

桜田店
松崎町桜田149-1
電話0558-42-0010



さくらきんつば



松崎特産品である桜葉を使用。手焼きの薄皮に包まれ、ふっくらした大納言小豆が詰まったきんつばは、塩漬けの桜葉が風味をより一層引き立てております。

⑩ (株)梅月園

桜田店
松崎町桜田149-1
電話0558-42-0010



さんぽの塩



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。その源泉を平釜で煮込み造りました。

⑪ 松崎三浦温泉

松崎町石部592-4
電話0558-45-0759
0558-45-1010



川のり塩



松崎の三浦地区の温泉からつくられた希少な「さんぽの塩」と香りの高い川のりを合せた川のり塩。焼き鳥、天ぷら等の薬味塩としてお使いいただけます。

⑪ 松崎三浦温泉(株)

松崎町石部592-4
電話0558-45-0759
0558-45-1010



桜葉ブランデーケーキ



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トベトしたケーキになっていると思われます。私どものケーキはブランデーを直接ケーキに噴霧器にかけて、セロメタルと言う風呂敷で巻いて2から3週間寝かせます。

⑫ エレーヌ釜之元

松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142



さくら葉最中



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だある上品なお菓子です。

⑫ エレーヌ釜之元

松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142



百笑一喜ゼリー



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。

⑫ エレーヌ釜之元

松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142



手作り桜葉餅



松崎特産桜の葉を使用し、道明寺粉で北海道産のあんの手作り桜葉もちです。

⑬ おみやげ 桜味堂

松崎町宮内259-1
電話0558-42-2580



桑葉茶



気候温暖な伊豆松崎町において、農薬不使用で生産・加工された100%松崎町産・無添加・粉末タイプの安心安全な健康飲料で高血糖値、高血圧、高コレステロール、高脂肪、便秘症の方に人気です。

⑭ 企業組合松崎桑葉ファーム

松崎町松崎316-9
電話0558-43-1670



くわジャム



気候が温暖な伊豆松崎町において、農薬不使用で育てた桑の実で作ったジャムです。原材料は桑の実、砂糖、レモン汁のみで、その他の添加物は使用していません。

⑭ 企業組合松崎桑葉ファーム

松崎町松崎316-9
電話0558-43-1670



伊豆椿スキンケアオイル



松崎町のヤブ椿の種を中心とした材料を使用し、ひとつひとつ殻をむき、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。顔だけでなく、髪や体の保湿ケアとしても使用できる。1本30ml

⑮ 稲葉律子

松崎町岩科南側789
電話0558-42-2076



栄久ぼんかん



松崎町でしか生産されていない。郷土の土屋栄久氏により広められた本種は、正式に品種登録されたぼんかんでは無いため、市場には流通していない。栽培も他のぼんかんに比べて難しく、限られた生産者が代々継承している。「幻のぼんかん」。



16 丸高農園

松崎町道部380-1
電話0558-36-4266

栄久ぼんかん ストレートジュース



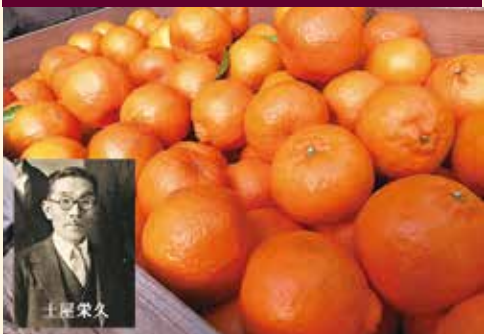
松崎町オリジナル品種で、松崎ブランド認定商品でもある。栄久ぼんかんを使ったストレートジュース。原材料が果汁だけのストレートジュースにこだわり、製作した。(食品添加物不使用)



16 丸高農園

松崎町道部380-1
電話0558-36-4266

栄久ぼんかん



当農園2代目土屋栄久から始まった「伊豆松崎産の品種」である。特有の芳香が最大の特徴で剥くと爽やかな甘酸っぱい香りが広がる。味が濃厚で果肉が一粒一粒ギュッと詰まっており、そのまま食べる事ができる。



17 三余農園

松崎町那賀73-1
電話0558-42-0408

松崎グリーンパイアソープ



松崎町で育った伊豆初の露地栽培の青パイアの果汁100%使用したせっけん。1ヶ月以上ゆっくり時間をかけて熟成&乾燥させる製法にこだわり、青パイアの有効成分やこだわりのオイルの成分がたっぷり入ったせっけん。



18 mahora*izu

松崎町道部166-5
電話090-4198-4197

古代米ブレンド



伊豆松崎町の澄んだ空気、豊富な湧き水に育まれ、除草剤や農薬を使用せずにいねいに栽培しています。黒米、緑米、玄米、赤米をそれぞれの特徴を活かしてブレンド。ご飯にのけるだけで健康もちもちご飯がお手軽にできます。

19 伊豆松崎とんび農園

松崎町岩科南側326-1
電話0558-43-1288



黒香米



ポリフェノールの一つ、アントシアニンが豊富といわれています。他の黒米にない香ばしい香りが特徴です。ご飯にのけるだけで健康もちもちご飯がお手軽にできます。

19 伊豆松崎とんび農園

松崎町岩科南側326-1
電話0558-43-1288



ハーブヴィラージュ



西伊豆松崎町の温暖な気候を利用して、農薬などを使用せずにいねいに栽培しています。栽培したレモングラス、ローズマリー、シトロネラを自社農園で蒸留した蒸留水です。それぞれのハーブごとに特徴があり、玄関、トイレ、リビングなどにルームスプレーとしてまたマスクにスプレーして香りを楽しむこともできます。

19 伊豆松崎とんび農園

松崎町岩科南側326-1
電話0558-43-1288



レモングラスハーブティー



西伊豆松崎町の温暖な気候を利用して、農薬などを使用せずにいねいに栽培しています。栽培したレモングラスを低温でゆっくりと乾燥させ、お茶どころ静岡の製茶技術で色よく香り高く仕上げています。ティーバックが5個入っています。レモングラスのほとんどが海外産なので国産のレモングラスは希少です。

19 伊豆松崎とんび農園

松崎町岩科南側326-1
電話0558-43-1288



レモングラス飴



西伊豆松崎町の温暖な気候を利用して、農薬などを使用せずいねいに栽培しています。栽培したレモングラスを自社農園で蒸留し、レモングラスオイルを採ります。静岡市の業者にそのオイルを練りこんだ飴を製造していただいています。衛生的な個包装12個入りです。

19 伊豆松崎とんび農園

松崎町岩科南側326-1
電話0558-43-1288



レモングラスせっけん



栽培したレモングラスを自社農園で蒸留し、レモングラスオイルを採ります。島田市の業者にそのオイルを練りこんだ石けんを製造していただいています。素材にこだわった洗顔もできる化粧石鹸です。

19 伊豆松崎とんび農園

松崎町岩科南側326-1
電話0558-43-1288



自然薯



日本の在来種である自然薯は、栽培が難しく収穫に手間が掛かることから、生産量も少なくとても貴重なものです。他の山芋に比べ非常に粘り強く、ふわっとした食感が特徴です。

20 松崎町自然薯研究会

松崎町吉田76
電話0558-42-2731



松崎のお米バウムラスク



農薬や化学肥料、除草剤などを一切使用せずに独自の有機農法により栽培し、収穫した松崎産のイセヒカリ(米)を天日干し、米粉にしたものに、添加物を加えず、松崎の特産品である桑葉茶の粉及びさんぼの塩を練り込んだ生地から作った商品です。

21 みゆき農園

松崎町那賀53-1
電話0558-36-4809



桜葉葛ぶりん



桜葉の粉末を使用した塩味と甘さが調和したなめらかなプリンです。葛を使うことで和よりのスイーツとして世代を問わず食べられるように仕上げました。ひな祭りや桜の時期のイベント行事にもお楽しみいただけます。

㊥ ル・グッテ

松崎町松崎321-15
電話0558-42-0129



青パパイヤ漬け 生姜風味



伊豆松崎町の温暖な風土で育てた青パパイヤを醤油漬にしました。生姜の爽やかな香りと辛みが食欲をそそる。ごはんが進むしっかりとした味わいに仕上げました。料理の材料として活用できるため簡単に青パパイヤ料理を楽しめます。

㊥ (有)わたなべ

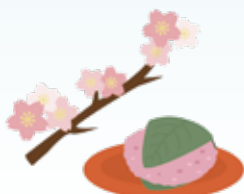
松崎町宮内211-1
電話0558-42-0179



松崎ブランド認定商品は
駿河湾と天城山系に育まれた
豊かな自然の恵みによって
生まれた特別な贈り物です。



川のり採り



石部の棚田 (百笑の里)



A

甘味処・おみやげ

開化亭

■営業時間/9:00～17:00

■定休日/年中無休

0558-42-2675



B

菓子

松田甘泉堂

■営業時間/10:00～20:00

■定休日/火曜定休

0558-42-0076



C

わさび漬け

(有)わたなべ

■営業時間/8:00～17:00

■定休日/日曜定休(祭日は営業)
(年末年始休業)

0558-42-0179



1

寿司・和食

味正

■営業時間/11:30～14:30
17:00～22:00
(21:00LO)

■定休日/火の夜、水(終日)、木の昼

0558-42-2855



2

回転寿司

伊豆ととや

■営業時間/11:00～14:30
17:00～19:30
(20:00LO)

■定休日/不定休(季節により変更有)

0558-42-3636



3

寿司・和食

食彩久遠

■営業時間/
11:30～13:30 (13:00 LO)
17:30～21:30 (21:00 LO)

■定休日/月曜定休

0558-42-1597





4

そば
伊豆鞍馬

■営業時間/11:00～14:30
無くなり次第終了
■定休日/火曜定休

0558-42-1200



5

ギャラリー&カフェ
あうん

十割蕎麦、カレー、コーヒー

■営業時間/11:00～15:00
■定休日/火・水曜日

080-3656-0788



6

焼肉
大門

■営業時間/18:00～21:30
■定休日/火曜定休

0558-42-2829



7

焼肉
直

■営業時間/17:00～22:00
■定休日/不定休

0558-43-0012



8

洋食
HOLY's Labo

■営業時間
ランチ11:30～14:00
ディナー (金・土以外) 17:30～21:00 (LO)
(金・土) 17:30～23:00 (LO)

■定休日/火曜定休

070-1265-0228



9

和食・鮎・猪料理
鮎の茶屋

■営業時間/11:00～17:00
■定休日/火曜、水曜定休

0558-43-0282





10 和食
道の駅 天城山房

■営業時間/9:00～17:00
■定休日/年中無休
(食事処は木曜休)

0558-42-3420



11 和食・居酒屋
ひさご

■営業時間/11:30～13:30
17:30～21:00
■定休日/不定休 要予約

0558-42-0011



12 和食処
浜宮

■営業時間/完全予約制
■定休日/水曜定休

0558-42-1789



13 機料理・自家製ひもの
民芸茶房

■営業時間/
7:30～15:00 (14:30 LO)
17:00～20:30 (19:30 LO)

■定休日/不定休

0558-42-0773



14 うなぎ専門店
うなぎ三好

■営業時間/11:30～13:30
17:00～20:00

■定休日/月・火曜定休

0558-42-0344



15 食堂
松翠

■営業時間/
11:30～14:00
17:00～21:30 (21:00 LO)

■定休日/水曜定休

0558-43-0570





16
伊豆松崎
であい村
蔵ら
人の駅手作りとふるさとカフェ

水・土・日テイクアウト
■営業時間/10:00～16:00
■定休日/木曜定休
0558-42-0100



17
弁当・惣菜・仕出し料理
まる和

■営業時間/11:00～18:30
■定休日/月曜定休
0558-43-2500



18
和食処
心

■営業時間/11:30～14:00
17:00～21:00(LO)
■定休日/月曜定休・第2火曜日
0558-42-3148



19
和食うどん・酒
井むら

■営業時間/11:15～14:00
17:30～21:00(LO)
■定休日/月・木曜定休
0558-42-2996



20
食堂
するが

■営業時間/8:00～20:00
■定休日/夏期のみ営業
0558-45-0074



21
食堂
はんぞうや

■営業時間/8:00～22:00
(早閉め有)
■定休日/夏期のみ営業
0558-45-0472





22

ステーキと手作りの洋食の店

HOUSE

サラダバーとデザート付

■営業時間/11:00～14:30
17:00～20:30

■定休日/不定休

0558-43-0028



23

イタリア料理
レストラン

サルデー

■営業時間/11:30～14:00(LO)
17:30～20:00(LO)

■定休日/水曜定休・木曜休有

0558-43-0885



24

洋食 中華・丼物

いせや

■営業時間/11:15～13:45(LO)

■定休日/月・金休み(臨時休業あり)

0558-42-1495



25

洋食

ぐらんぽてろん

■営業時間/11:30～14:00
17:30～20:00(LO)

■定休日/水(ディナータイム)・木曜

0558-42-2725



26

自家製ピザ・洋食
カフェキッチン

サンタローザ

■営業時間/
11:00～14:30(14:00 LO)
17:00～20:30(20:00 LO)

■定休日/月曜定休 祝祭日営業

0558-43-0353



27

フランス料理

フロヴァンスドすぎ

■営業時間/11:30～14:00(LO)
17:30～20:00(LO)

■定休日/火曜定休

祭日・繁忙期は予約制

0558-42-3701





28 パン
清水屋パン店

■営業時間/ 平日7:00~19:00
土曜7:00~18:00
■定休日/日曜定休

0558-42-0245



29 パン
Costa Forno

■営業時間/7:30~17:00
■定休日/金曜・第2・4木曜休

0558-36-4443



30 中華・丼物
きくや食堂

■営業時間/11:00~14:00
17:00~19:30
(19:00LO)
■定休日/日・水曜定休

0558-42-1317



31 喜多方ラーメン
赤のれん

■営業時間/11:00~14:00
18:00~22:00
■定休日/火曜定休

0558-43-0020 (TEL・FAX)



32 ラーメンその他
らーめんらんぼん

■営業時間/11:00~14:00
■定休日/月曜定休

090-9926-9093



33 ヘルシー手料理
ギャラリー丸平

■営業時間/11:00~16:00
■定休日/火・水・木曜定休

0558-42-0021





34

菓子・喫茶 ランチ

ル・グッテ

■営業時間/10:30~17:00

■定休日/月・火・水・木

0558-42-0129



35

自家焙煎珈琲

独楽

■営業時間/8:00~23:00(LO)
(季節により変更有)

■定休日/不定休

0558-42-3141



36

軽食・喫茶
カフェテラスアイビー

■営業時間/9:30~18:00

■定休日/木曜定休

0558-42-3800



37

軽食・喫茶
フランボワーズ

■営業時間/9:30~18:00

■定休日/年中無休

0558-42-1101



38

珈琲・喫茶
Jade・cafe

■営業時間/10:00~18:00

■定休日/火曜定休

第1・2月曜休

070-4028-0602



39

パブ・オーードブル系
Pub & Cafe
らんぽん

■営業時間/18:30~24:00

■定休日/月曜定休

0558-42-0111





40

スナック

ラッキー

- 営業時間/19:30～25:00
- 定休日/水曜定休(送迎有り)
第3木曜日休



0558-42-0943



41

居酒屋・古物・ミニ博物館

時代屋

- 営業時間/18:30～21:00
- 定休日/第2水曜日

090-4700-7875



42

居酒屋・BAR

ICHIGO・ICHIE

- 営業時間/(月)9:00～23:00
14時以降は18時まで休みあり
(火～日)18:00～23:00
- 定休日/木曜日



0558-36-3203



なまこ壁の古民家やレトロな街並みを
散策しながら船崎グルメを食べ歩こう

伊豆松崎温泉郷

ごあんないマップ



岩地



石部



岩地海水浴場



石部海水浴場



雲見海水浴場



(伴走型小規模事業者支援推進事業)

松崎町商工会

協力:松崎町観光協会

〒410-3624 静岡県賀茂郡松崎町江奈231-2

TEL 0558-42-0470 FAX 0558-42-2247

URL <https://www.wbs.ne.jp/matsuzaki/>

E-mail matsuzaki@mail.wbs.ne.jp

〒410-3611静岡県賀茂郡松崎町松崎315-1 TEL 0558-42-0745