

あなたに贈る三島の特選品



MISHIMA BRAND CATALOGUE

三島ブランド紹介カタログ





三島ブランドとは

三島における「特産品」や「隠れている優れた逸品」といった三島らしい魅力ある地域産品などを、三島商工会議所が三島ブランドとして認定しています。三島市全体のイメージを高め、地域産品の向上・普及と、新たな地域産品等の開発を促し地域間競争の差別化を図ることにより豊かな地域づくりを推進し、三島市の産業振興と発展に寄与することを目的としています。



【農産品】

P4

① 箱根山麓豚



② 箱根西麓牛



③ 三島馬鈴薯



④ 三島甘藷



P5

⑤ 三島大根



⑥ 三島セルリー



⑦ 三島人参



⑧ 箱根三島ポーク



P6

⑨ 日の出たまご



⑩ 三島七草



⑪ 三島プロッコリー



⑫ 三ツ谷白菜



P7

⑬ みしまマンゴー



⑭ 三島トマト



⑮ けさたま



⑯ 三島わさび



【菓子】

P12

② まんぶく 芋どら焼き



③ みしまジェラート
(ふるペリーがばちいれごきつ)



④ みしまフルーティ
キャロット



P13

⑤ みしま甘藷クッキー



⑥ 三島ゆうすいだんご



⑦ 三島甘藷の
焼き芋麩菓子



【酒】

P13・14

① せせらぎ三嶋湧水



② 三島芋焼酎チットラツ



【工業製品】

P14

① 鋼餃(はがねざめ)



【食品】

P8

① みしまコロッケ



② 三島うなぎ



③ カメヤ食品の農兵漬



④ 山本食品のわさび漬



P9

⑤ 山本食品の農兵漬



⑥ 三島山竹の粕漬



⑦ 三島の雲助カレー



⑧ 箱根西麓三島野菜
にんじンドレッシング



P10

⑨ 箱根西麓三島野菜
箱根一本大根(浅漬)



⑩ 三島にんじんペースト



⑪ みしまコロッケぱん



⑫ 三嶋ぎょうざ



P11

⑬ 三島宿箱根山麓
豚炙り焼き弁当



⑭ ギュッとまるごと
人参ジュース



⑮ みしま絵巻



⑯ 極上の香るジャム
(三島野菜スイーツ)



【伝統芸能と景観 他】

P14

① 三嶋曆手三島茶碗



② 手作り硝子 みしま風鈴



P15

③ 現代版・三嶋曆



④ 三嶋囃子



⑤ 農兵節



⑥ 源兵衛川



P16

⑦ 三島梅花藻



⑧ 古今伝授と三島千句



⑨ 三嶋柄



⑩ 三島スカイウォーク



P17

⑪ 三四呂人形



三島ブランドの秘訣
～三島の名水～



P18

三島ブランド取扱店マップ

P19

三島ブランド取扱店マップ
(みしまコロッケ・三島うなぎ)

1 箱根山麓豚



箱根山麓豚は豚肉独特な臭みを取り除いたとってジューシーな風味豊かな豚肉です。飼料には海草粉末と木酢を添加し箱根山麓豚専用飼料と箱根山麓の清らかな地下水を与え、箱根山西麓の自然豊かな場所で育てられた豚です。肉の繊維が細かく脂質の甘みを出し、独特な臭みを取り除いた豚肉です。

一言 私たちが、毎日愛情をこめて、豚たちのお世話をしています。



(有)箱根swine 〒411-0047 三島市佐野52-1
TEL 055-992-1149 FAX 055-992-1149
営業時間 9:00~18:00

5 三島大根



箱根西麓の伝統を今に伝えます。

「坂モノ」と呼ばれ名をはせていた伝統野菜の一つ。箱根山との相性の良さが甘さ、やわらかさ、そして美しさとなって表れます。

一言 美しさ、甘み、柔らかさ。三拍子そろった「坂モノ」を代表する逸品です。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
<http://mk.ja-shizuoka.or.jp/>

美味しい牛肉を地元へ

箱根西麓の豊かな自然に囲まれた土地で、こんこんと湧き出でる富士山の雪解け水を豊富に与え、丹精こめ育てた肉牛です。

一言 仕上げに穀類をエサに与え、肉の旨味を最大限に引き出しています。



三島函南農協肉牛部会 〒411-0801 三島市谷田141-1
(三島函南農協 事務局)
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日

2 箱根西麓牛



土づくりに魂を込めます。

農家さんがこだわる「土づくり」。有機質堆肥をベースに1年以上もの月日を費やし作り込みます。採算を度外視した強いこだわりが、三島セルリーならではの「まろやかな味」となって表れます。セロリ嫌いな方を数多く救ってきました。

一言 こだわりの土づくりから生まれる、柔らかさと甘み。苦手な方でも食べやすいと評判です。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
<http://mk.ja-shizuoka.or.jp/>

6 三島セルリー



3 三島馬鈴薯



全国に誇る三島市の名産品。農芸品「三島馬鈴薯」

箱根西麓の水はけの良い肥沃な火山灰土壌を活かし、伝統の「手掘り」で収穫。1週間以上「風乾貯蔵」した後、7月の1ヶ月間だけ出荷されます。味はもちろん、肌つやが良く、保存性に優れた逸品です。(地域団体商標登録第5457531号・しずおか食セレクション認定・地理的表示(GI)登録産品)

一言 静岡県で初めてGI登録を受けた、日本が世界に誇れる逸品です。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
<http://mk.ja-shizuoka.or.jp/>

7 三島人参



箱根山が育む絶品の味。受け継がれる伝統。

「坂モノ」の伝統をしっかりと受け継ぐ三島人参。箱根西麓野菜が美味しくなる秘密が集約されています。その「味の良さ」は多くの人々を驚かせます。

一言 環境にも配慮したこだわりの人参。苦手な方には是非一度食べていただきたいです。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
<http://mk.ja-shizuoka.or.jp/>

その昔、日本一の称号を手にした三島甘藷

伝統を守ってきた農家さんたちがサツマイモに合う「土づくり」を徹底的にするからこそ生まれる「糖度」は地元のシェフやパティシエの方々にも絶賛されています。上品な甘みを感じて下さい。

一言 ホクホクの「紅あずま」。ねっりの「紅はるか」。それぞれの特徴をお楽しみください。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
<http://mk.ja-shizuoka.or.jp/>

4 三島甘藷



箱根山麓の環境と豊富な水と優秀な種豚の子豚から生産された美味しい肉です

優秀な種豚から生産された子豚を使用して飼料にはパン粉・大豆・ビタミンと3種類の微生物を使用。豚肉独特のにおいをなくした、やわらかく美味しい豚肉です。

一言 豚肉とは思えないような霜降り具合！脂まで美味しい最高級豚肉。



(株)箱根ヘルシーフーズ 〒411-0015 三島市市山新田84-1
TEL 055-991-5568 FAX 055-991-5567
営業時間 8:30~17:30 定休日 年中無休

8 箱根三島ポーク



9 日の出たまご



箱根西麓で生産された安全性の高い
美味しい日の出のような卵です

箱根山麓の環境でミネラルを豊富に含んだ赤土の上で
放し飼いになっている鶏が産みました。エサはとうもろこしを
はじめ、栄養たっぷりの海藻及び酵素を加えているため臭い
のない美味しい卵です。

一言 箱根山麓の平飼い飼育のこくのあるたま
ごで餌もこだわりで日の出のような美味しさです。



(株)箱根ヘルシーフーズ 〒411-0015 三島市市山新田84-1
TEL 055-991-5568 FAX 055-991-5567
営業時間 8:30~17:30 定休日 年中無休

13 みしまマンゴー



一言 水にこだわり、肥料にこだわ
り、栽培方法にこだわった絶品
マンゴーです。



一度食べたらやみつきの甘さ。
高い糖度が自慢の完熟マンゴー。

専用鉢を使用したこだわりのボックス栽培とネットへの自然
落下を待っての完熟収穫により極上のマンゴーが生まれま
した。
例年6月中旬から8月上旬までが収穫時期。富士山伏流水
を使用して丁寧に育まれたマンゴーをご堪能下さい。

鈴木農園 〒411-0835 三島市玉川12-1
TEL 055-971-5815 FAX 055-971-5815
定休日 不定休
http://suzukifarm-mc.com/

富士山を望む箱根西麓で栽培された歴史ある三島七草

眼前には富士山を望み、箱根西麓で栽培された七草で
す。富士山を背景に栽培されている七草は、正月の伝統
食として全国的に知名度が高いです。露地野菜が美味し
いものができる産地として有名な箱根西麓の七草は品質
に自信があります。また、市内小中学校への提供を行い
文化の継承にも取り組んでいます。
(しずおか食セレクション認定)

三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
http://mk.ja-shizuoka.or.jp/

10 三島七草



一言 日本の伝統を三島の高品質な
七草で。



歴史と種類があります…「三島トマト」

三島は60年の歴史を持つ県内でも屈指のトマト産地です。
農林水産省から国民の食生活にとって重要な野菜を生産
する「トマト指定野菜産地」として認定されています。

一言 トマト、ミニトマト、フルーツトマト。種類豊
富な三島のトマトをご堪能下さい。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・休日
http://mk.ja-shizuoka.jp/

14 三島トマト



11 三島ブロッコリー



東京の方々には、なかなか味わえない贅沢な鮮度
をご堪能下さい

数十種類もの品質の中から選抜したものを畑でじっくり育
てます。出荷の際は鮮度感を伝えるため、葉と茎を付けて
います。もったいないから全部食べて欲しい…それが農
家さんの思いです。

一言 三島だから味わえる鮮度の良いブロッ
コリー。茎まで食べて下さい。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00 定休日 土曜・日曜・祝日
http://mk.ja-shizuoka.or.jp/

15 けさたま



一言 朝産みたまごの美味しさをご存
知ですか。是非、一度お試しください。
ださい。



三島市近郊での今朝産みたまごの直販ならお任せ下さい

自然豊かな箱根西麓・三島市「小沢の里」で健康に
こだわって育てた鶏の「朝産み卵」です。生産者の
鶏の飼育方法のこだわりがうかがえる商品です。
黄身の色合い、殻の色は良く、味は濃すぎず、生、
調理さらに加工にも向いた卵です。

クーポン 20円引き 何点でも可(販売機での購入は対象外)

伊豆二楽園 〒411-0831 三島市東本町 1-13-27
TEL 070-1669-0141 TEL/FAX 055-971-8847
受付時間 6:30 ~ 21:00(直営時間10:00~12:00)
定休日 年中無休
http://kesatama.com/ Email: info@kesatama.jp

生産地域が限定される希少価値の高い野菜。

三島市三ツ谷地区が誇る名産品。越冬させるために農家
さんが一つ一つ白菜の頭を縛ります。箱根山の厳しい寒さ
が育んだ自慢の甘さを感じて下さい。

一言 一玉一玉愛情を込めて作られる白菜。
まずは生でかじって甘みを感じて下さい。



三島函南農業協同組合 〒411-0801 三島市谷田141-1
TEL 055-971-8217 FAX 055-972-8815
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜・日曜・祝日
http://mk.ja-shizuoka.or.jp/

12 三ツ谷白菜



三島にて復活した畑わさび、新メニューのヒントに

三島の箱根西麓産の畑わさび。新茎のため繊維はやわら
かくアクが少なく、野菜・ハーブ・調味料・天然素材の
添加物として様々に使えます。栽培が絶えて約 30 年、
認定を機に新しいわさびの食べ方を伝えるブランド野菜と
して生まれ変わりました。ドレッシングやお惣菜、お菓子にと、
メニューの可能性を広げてくれます。

(株)山本食品 〒411-0823 三島市御園 103-2
TEL 055-982-0892 FAX 055-982-0873
定休日 日曜日
http://www.yamamotofoods.co.jp/

16 三島わさび



一言 三島の地にて30年の時を隔
てて復活した三島野菜の畑
わさび。



1 みしまコロッケ



一言 市民や生産者、関係団体で協力して誕生したご当地グルメです。特徴である甘みのある味が、後を引くおいしさです。

三島馬鈴薯(メイクイン)を使うことが唯一のルール。それ以外の具や形は各認定店のオリジナルです

箱根西麓で収穫され、出荷時期が約1カ月のとても貴重な三島馬鈴薯を使用し、各店が創意工夫して作りあげる個性豊かなコロッケをお楽しみいただけます。外はサクッ、中はしっとり甘みがあるのが特徴です。お店自慢のみしまコロッケを食べ比べてください。

みしまコロッケの会 〒411-8666 三島市北田町4-47
(三島市商工観光課内) TEL 055-983-2766 FAX 055-983-2754
営業時間 各店舗により異なります
定休日 各店舗により異なります

http://www.city.mishima.shizuoka.jp/mishima_info/croquette/index.html

世界文化遺産「富士山」の伏流水がうなぎの旨さを最大限に引き出します

三島市は古くから水の都と呼ばれ、市内各地で富士山の雪解け水が湧き出しています。市内のうなぎ屋では、この湧水にうなぎを2~3日打たせ、うなぎ特有の臭みや余分な脂を落とします。三島ならではのこだわりのうなぎを是非ご賞味ください。

三島うなぎ横町町内会 〒411-8644 三島市一番町2-29
三島商工会議所内
TEL 055-975-4441 FAX 055-972-2010
営業時間 各店舗により異なります
定休日 各店舗により異なります

2 三島うなぎ



一言 湧水に打たれ三島うなぎ。加盟店の秘伝の味と職人の焼きをお楽しみください。

3 カメヤ食品の農兵漬



三島といえば農兵節。三島で昔より愛されている民謡に因んだ三島野菜の酒粕漬です。箱根西麓三島野菜を三島の水と低温熟成させた酒粕で漬け込みました。ご家族みんなで楽しめる郷土料理として、また地元のお土産としてご利用頂いております。

クーポン 農兵漬8%割引

一言 三島駅南口のカメヤ駅前店で私たちがお待ちしております。気軽にお立ち寄りください。

カメヤ三島駅前店 〒411-0036 三島市一番町15-18
TEL 055-943-7171 FAX 055-943-7171
営業時間 9:00~19:00 年中無休
<http://www.kameya-foods.co.jp>

本気・驚き・新しいわさびをもっとも世の中へ。あなただけのわさび漬を探してみませんか!

創業明治三十八年以来、守り続けた製法で仕込んだ変わらぬ味の「わさび漬」。味のベースとなる酒粕は、数種類の吟醸酒粕を独自でブレンドし、わさびは風味に優れた「伊豆天城産」をふんだんに練り込みました。老舗仕込みの逸品は風味・辛味・コクどれをとっても満足していただけるお味です。

クーポン 本商品をお買い上げの方、ちよっぴり えび&わさびせんべい1袋プレゼント

(株)山本食品 〒411-0853 三島市大社町1-28
門前せせらぎ店 TEL 055-983-1108 FAX 055-973-1122
営業時間 10:00~17:00 定休日 年中無休
<http://www.yamamotofoods.co.jp/>

4 山本食品のわさび漬



一言 明治三十八年創業以来、四代にわたり守り続けてきた伝統の味。

5 山本食品の農兵漬



一言 三島民謡より頂戴した「伊豆の母の味」甘辛味の野菜の粕漬です。

「伊豆の母の味」甘辛味の野菜の粕漬「農兵漬」

地元郷土民謡「農兵節」より名前を頂戴しております。国内で収穫された大根・きゅうり・白瓜を蜜漬けにし一昼夜寝かした後、伊豆天城産の本わさびを加え、兵庫県灘の熟成した踏込吟醸酒粕で練り上げました。酒粕の芳醇な香り、最後にツンとわさびの辛味が鼻に抜ける、甘辛味の粕漬です。(※この加工野菜とわさび漬をヒントに山本食品先々代(二代目)憲一と三代目芳一がつくりあげました)

クーポン 本商品をお買い上げの方、ちよっぴり えび&わさびせんべい1袋プレゼント

(株)山本食品 〒411-0853 三島市大社町1-28
門前せせらぎ店 TEL 055-983-1108 FAX 055-973-1122
営業時間 10:00~17:00 定休日 年中無休
<http://www.yamamotofoods.co.jp/>

少しのぜいたくを食卓へ!
甘い香りが海の幸を美味しくしました

選定された海の食材に、伊豆の酒粕と三島の焼酎を合わせることで、甘い粕漬が実現しました。漁師の粕漬を進化させた山竹の押し商品です。

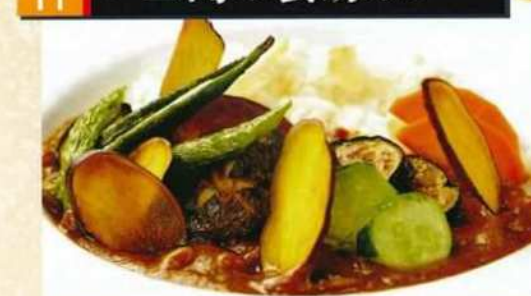
一言 私が厳選した食材をもっと美味しく食してもらうために考案した商品であり、食卓に海の香りをお届けします。

(有)山田竹次郎商店 〒411-0036 三島市一番町9-40
TEL 055-975-1457 FAX 055-976-3412
営業時間 9:00~18:00 定休日 水曜日
<http://www.ytakejiro.com>

6 三島山竹の粕漬



7 三島の雲助カレー



三島の歴史にも触れた地産地消の美味しいカレーを召し上がれ!

季節の箱根西麓三島野菜を楽しめる健康にも気づかったヘルシーカレーです。三島の恵みと素晴らしさをきっと感じる商品です。

一言 ふじのくに食の都づくり仕事人の地産地消カレーをご賞味あれ。

ハートフルダイニング おんぷらんす 〒411-0036 三島市一番町11-4 ホテル昭明館2F
TEL 055-991-5670 FAX 055-991-5671
<http://www.mishima-french.com/>

越冬して甘みを増した人参を食べやすくドレッシングにしました

三島の箱根山西麓で収穫した野菜そのものの素材を生かした上で食べやすいように加工する製造方法にこだわって作りました。越冬して甘みが増した人参をペースト状にした食感のよいドレッシングです。

クーポン 箱根西麓三島野菜 にんじんドレッシング8%割引

カメヤ三島駅前店 〒411-0036 三島市一番町15-18
TEL 055-943-7171 FAX 055-943-7171
営業時間 9:00~19:00 年中無休
<http://www.kameya-foods.co.jp>

8 箱根西麓三島野菜にんじんドレッシング



一言 三島駅南口のカメヤ駅前店で私たちがお待ちしております。気軽にお立ち寄りください。

9 箱根西麓三島野菜 箱根一本大根(浅漬)



箱根西麓で収穫された大根を葉付きで浅漬けにした一本もの。三島の箱根山西麓で収穫した野菜そのものの素材を生かすため、葉付きで一本もの大根を浅漬けにしました。製造方法にこだわり、塩漬け1週間、糖漬け1週間の2度漬けでさらに十分な重しをのせて漬け込んだ逸品です。春と秋の期間限定の季節商品です。

箱根西麓で収穫された大根を葉付きで浅漬けにした一本もの

一言 三島駅南口のカメヤ駅前店で私たちがお待ちしております。気軽にお立ち寄りください。



カメヤ三島駅前店 〒411-0036 三島市一番町15-18
TEL 055-943-7171 FAX 055-943-7171
営業時間 9:00~19:00 年中無休
<http://www.kameya-foods.co.jp>

13 三島宿箱根山麓豚炙り焼き弁当



豚肉はさめても柔らかく、素材の旨味が口に広がります

箱根山麓豚の清らかな水とこだわりのえさで育った「箱根山麓豚」を醤油と伊豆みそ仕立ての特製ダレにじっくり漬け込み一枚一枚丹念に炙り焼きにした駅弁です。お好みでわさびをつけながらお召上がりください。

(株)桃中軒 〒410-0845 沼津市千本港町24
TEL 055-963-0154 FAX 055-963-2936
営業時間 9:00~17:00 定休日 年中無休
<http://www.tochukuken.co.jp/>

三島駅南口売店 〒411-0036 三島市一番町16-1
TEL 055-975-2828
営業時間 8:00~19:00 定休日 年中無休

一言 特製ダレの配合を調整し、三島柄入りの新パッケージで2017年11月にリニューアルした自信作です。



箱根西麓三島野菜の甘さ抜群の三島人参をペーストに加工しました。100%天然素材です。

箱根西麓で育った甘さ抜群の三島人参をペースト加工しました。スープ、ドレッシング、ケーキ、ゼリー、アイスクリームなど様々な用途でご利用できます。冷凍食品なので長期保存が可能です。

(株)東平商会 〒411-0943 長泉町下土狩72-1
TEL 055-986-8907 FAX 055-987-0047
営業時間 8:15~17:00 定休日 日・祝祭日(土曜休み有)
<http://www.tohey.co.jp/>

10 三島にんじんペースト



一言 三島人参の甘さをそのまま凝縮。添加物無し。安心食材をそのままお料理に!



富士を眺めて育った三島人参の甘さは多くの人をうなさせます。この三島人参を素材まるごと100%のジュースにしました。

甘くて美味しい箱根西麓三島野菜の伝統野菜の人参を素材まるごと100%、一本当たりおよそ三本の人参を濃縮、添加物は使用していません。契約栽培でしっかり管理。栄養満点なおいしいジュースで毎日元気に!

(株)東平商会 〒411-0943 長泉町下土狩72-1
TEL 055-986-8907 FAX 055-987-0047
営業時間 8:15~17:00 定休日 日・祝祭日(土曜休み有)
<http://www.tohey.co.jp/>

14 ギュッとまるごと人参ジュース



一言 三島人参100%。1本当たりおよそ3本の人参を濃縮。添加物無し。



11 みしまコロッケぱん



一言 パンとコロッケが一体となって口の中に“三島”が広がります。



みしまコロッケ総選挙1位のコロッケと三島産ごはん入り蒸しパンで三島の“美味しい”がいっぱい詰まったみしまコロッケぱん。熟成生パン粉作りからこだわった地元人気No.1のグルッペの“みしまコロッケ”と、三島のお米を炊き上げて小麦と合わせて蒸し上げたパン。甘みのあるソースに絡めた、第3回ご当地パン祭り日本一の“みしまコロッケぱん”

クーポン カタログ持参の方、1個につき10円引き

(株)グルッペ・石渡食品(有) 〒411-0855 三島市本町2-27
TEL 055-973-1153 FAX 055-973-1153
営業時間 9:30~18:30 定休日 年末年始
<http://gruppe-ishiwata.com/>

15 みしま絵巻



一言 モチモチとした触感の新感覚春巻! 素材の旨味を生かすように味付けはシンプルに仕上げました。



商人、旅人で賑わう三島宿をイメージした商品。スティック状の揚げ物。地元産の豚肉、シタケ、竹の子などを三島産のジャガイモで作った皮に包んで揚げられています。具材の多さが三島宿の賑やかさと重なります。皮はもちもちしており、食味も良く、食べやすい形状です。テイクアウトにピッタリの商品です。

(株)十八番や 〒410-1118 裾野市佐野718-12 TEL055-993-0853
三代目十八番や 〒411-0853 三島市大社町18-1 TEL055-976-0858
ステーキ丼専門店おはこや 〒411-0838 三島市中田町9-30 TEL055-981-0858
(イトーヨーカ堂三島店3F)

ぎょうざの十八番や 〒411-0854 三島市北田町3-62 TEL055-993-0853
(三島田町駅構内)

富士スピードウェイ十八番や 〒410-1307 駿東郡小山町中日向694
ちるめら三代目十八番や 赤いトラックのキッチンカー稼働中
直営工場うみやあもん工房 〒410-1118 裾野市佐野718-12 TEL055-928-7007

箱根西麓三島野菜を皮と具にたっぷり盛り込みました!

箱根西麓三島野菜を皮と具に盛り込み、皮はもちもち・少し甘みのある餃子で、箱根の大根をおろしぼん酢にして餃子の上に載せて召し上がる新しい感覚の餃子。そのまま召し上がってもOK。

(株)十八番や 〒410-1118 裾野市佐野718-12 TEL055-993-0853
三代目十八番や 〒411-0853 三島市大社町18-1 TEL055-976-0858
ステーキ丼専門店おはこや 〒411-0838 三島市中田町9-30 TEL055-981-0858
(イトーヨーカ堂三島店3F)

ぎょうざの十八番や 〒411-0854 三島市北田町3-62 TEL055-993-0853
(三島田町駅構内)

富士スピードウェイ十八番や 〒410-1307 駿東郡小山町中日向694
ちるめら三代目十八番や 赤いトラックのキッチンカー稼働中
直営工場うみやあもん工房 〒410-1118 裾野市佐野718-12 TEL055-928-7007

12 三嶋ぎょうざ



一言 おやじが考え、おかみが包む、そしてみんなが笑顔になる。そんな愛情たっぷりの餃子です。



野菜ジャムの想像を超えたおいしさの新発見。

箱根西麓三島野菜を使用した上質なジャムです。バニラビーンズやリキュールを使用し、上質で香り豊かなよりスイーツに近い味わいに仕上がりました。野菜ジャムのイメージを覆すようなジャムをぜひご賞味ください。

一言 手作りにこだわったジャムと焼き菓子の専門店です。おいしさをとことん追求しています!



手作り工房 POCO a POCO 〒411-0022 三島市川原ヶ谷緑ヶ丘250-6
TEL 055-941-6669 FAX 055-941-6669
営業時間 10:00~16:30
定休日 月曜日・日曜日・祝日

16 極上の香るジャム(三島野菜スイーツ)



5 みしま甘藷クッキー



一言 国産小麦と材料にこだわった、体に優しいお菓子を作っているお店です。是非、イトイン(喫茶)もご利用下さい。



箱根西麓のさつまいもをクッキーで表現

箱根西麓の甘藷そっくりに表現したクッキー。箱根西麓野菜の三島甘藷と富士山の湧水から作った焼酎「チットラツ」を使用しています。皮の部分も焼き芋仕立て風にしてあります。見た目も可愛く、子供から大人まで美味しく頂けます。

お菓子工房HONEY 〒411-0944 駿東郡長泉町竹原283-20
(TSUTAYA長泉店前)
TEL 055-971-3105 FAX 055-972-7421
営業時間 10:00~17:00
定休日 月・火(日曜日不定休)
<http://www.honey3.jp/>

見てびっくり! 持ってびっくり! 食べてびっくり!
美味しさの三段跳び!!

箱根西麓産の甘藷に生クリームと白あんを加えスイーツポテト風に仕上げ、たっぷりどしりと本格どらやきの皮でサンド。ずっしりとした重量感で、幅広い年齢層から好評をいただいている三島ならではの“まんぷく芋どら焼き”

(株)グルッペ・石渡食品(有) 〒411-0855 三島市本町2-27
TEL 055-973-1153 FAX 055-973-1153
営業時間 9:30~18:30 定休日 年末年始
<http://gruppe-ishiwata.com/>

2 まんぷく 芋どら焼き



一言 本格どら焼きの生地にと越しのよいスイーツポテト餡が良く合います。



お米を蒸かして作る、無添加の本物の味。

かわい米やのおだんごは厳選したお米に三島の美味しい水をたっぷり吸わせ、せいろで蒸し上げています。弾力のある、お米の香りがする、自家製無添加のおだんごです。新たに三島産和豚もちぶたの肉巻きみたらしを加え、全11種類になりました。※全てのおだんごが三島ブランドの対象です

一言 玄米や黒米入りのおだんごなど変わり種もあります。全種類食べてみてください!



(有)川井米店 〒411-0851 三島市日の出町6-15
TEL 055-975-1095 FAX 055-975-1960
営業時間 9:00~18:00
定休日 毎週火曜日・毎月第二月曜日

6 三島ゆうすいだんご



3 みしまジェラート

(ぶるべりー・かぼちゃ・いちご・おさつ)



三島産の素材、そのまま。

地元農家さんが作ってくれた素材のおいしさをまるごと味わえる自然派ジェラートです。店内でもお召し上がり頂け、「カップ」はお持ち帰りやお土産に喜ばれています。

一言 無香料・無着色・余計なものは加えていないので、素材本来の香りや味が楽しめます。



クリーム・ド・クオーレ 〒411-0036 三島市一番町7-19高野ビル101
TEL 055-976-9000 FAX 055-976-9000
営業時間 11:00~18:00 定休日 日曜・祝日
<http://www.fukkou-kai.jp/magokoro/cuore.html>

7 三島甘藷の焼き芋麩菓子



ほっくり甘い三島甘藷を使用し、見た目も味もおいもそっくりに仕上げました。

焼き芋にそっくりな見た目はインパクトもあり三島土産にぴったりな逸品です。もちろん味にもこだわり、三島甘藷のペーストを配合したことでより一層焼き芋の風味を感じて頂けます。

一言 麩菓子のサクサクふわふわと、お芋のホクホクが最高にマッチした商品です!是非、ご賞味ください!



三島食品株式会社 〒411-0832 三島市南二日町27-38
TEL 055-975-1220 FAX 055-975-1202
営業時間 10:00~17:00
定休日 土曜不定休・日祝祭日

「第4回で当地パン祭り日本一」を受賞したスイーツ感覚のおやつパン

ペースト状の三島人参を生地に練り込み、自然な彩りの良いパン。プリプリのフルーティーな角切り人参ゼリーと甘さ控えめのクリームを絞込んでスイーツ感覚なおやつパンが出来上りました。

クーポン カタログ持参の方、1個につき10円引き

(株)グルッペ・石渡食品(有) 〒411-0855 三島市本町2-27
TEL 055-973-1153 FAX 055-973-1153
営業時間 9:30~18:30 定休日 年末年始
<http://gruppe-ishiwata.com/>

4 みしまフルーティキャロット



一言 こんなにフルーティーな人参があったんです。人参嫌いな方も美味しい!



さらさら流れる三島のせせらぎが思い浮かぶ見た目も飲み口も爽やかな本醸造の清酒です

みしまプラザホテルオリジナル清酒。あっさりとした飲み口で、三島を流れるせせらぎをイメージして作りました。最後の仕上げに三島・柿田川水系の湧水を加えています。

みしまプラザホテル 〒411-0855 三島市本町14-31
TEL 055-972-2121 FAX 055-972-2123
営業時間 10:00~19:00
定休日 年中無休
<http://www.mishimaph.co.jp>

1 せせらぎ三島湧水



一言 三島市本町千歳屋、三島駅南口伊豆コレクション及び三島駅KIOSKで販売しております。



2 三島芋焼酎 チットラツツ



一言 昭和初期より全国の芋の中で最高値で取引されている箱根西麓のサツマイモが原料です。

歴史ある三島の甘藷 富士の白雪溶けて湧き出る三島の名水 三島の閑人 混ぜたら銘酒が育った

三島のサツマイモに静岡酵母。加水も三島の名水100%! その上ラベルも三島在住の画家の作品とくればまさに三島100%。芋焼酎の華やかな香りと味は三島うなぎとの相性もバツグンです。(別売で専用化粧箱もございます)

三島焼酎の会 〒411-8644 三島市一番町2-29
三島商工会議所内
TEL 055-975-4441 FAX 055-972-2010
営業時間 各店舗により異なります
定休日 各店舗により異なります
<http://www.mishima-cci.or.jp>

3 現代版・三嶋暦



一言 三嶋暦は(三嶋暦師の館)及び市内書店で販売しております。

三嶋暦師の館 ▶

ルナソーラーカレンダーってなに?
今宵のお月様はどんな形?

三嶋暦は鎌倉時代頃より明治16年迄、河合家で製造販売されていた太陰太陽暦です。会ではこの貴重な財産の三嶋暦の復活版を作成しました。新暦と旧暦、毎日の月の形、三島の5日おきの季節変化等が記載されています。

三嶋暦の会 〒411-0035 三島市大宮町2-5-16
TEL 055-976-3088 FAX 055-976-3088
営業時間 9:30~16:30 定休日 月曜日(祝日の場合翌日)
<http://www.geocities.jp/mishimagoyomi/>

「わさび」で「わさび」をすりおろす!?
本わさび専用おろし板「鋼鮫」

わさびといえば伊豆。伊豆の玄関口三島の地で誕生したわさびのための専用おろし板「鋼鮫」。町工場の技術でおろし面に施されたわさびの文字が本わさびを変えます。「道具ひとつで、味が変わる。本わさびが生きる鋼鮫。」【グッドデザイン2018受賞/2017グッドデザインしずおか】

(株)山本食品 〒411-0853 三島市大社町1-28
門前せせらぎ店 TEL 055-983-1108 FAX 055-973-1122
営業時間 10:00~17:00 定休日 年中無休
<http://www.yamamotofoods.co.jp/>

1 鋼鮫(はがねざめ)



一言 「鋼鮫」で本わさびの持つ本来の辛味、香りに驚き、わさびの魅力を再認識して下さい。



郷土芸能「三嶋囃子」を全国へ轟かせよう!!

当保存会は天文年間(約500年前)より、由緒ある正調「三嶋囃子」を伝承する傍ら、青少年健全育成の一環として次代を担う子供たちへの練習指導に取り組んでおります。また三嶋大祭りを始め、各地域の活性化に努めると共に、普及拡大を図り一層の知名度を高めるようより一層精進してまいります。

静岡県無形民俗文化財指定
三嶋囃子保存会 〒411-0022 三島市川原ヶ谷85-4
TEL (代表) 055-975-5718
TEL (携帯) 090-3937-2751

4 三嶋囃子



一言 毎年指導した子供達が三嶋大祭りの社頭玉垣で演奏しています。是非、元気な子供たちの演奏を見に来て下さい。



1 三嶋暦手三島茶碗



三島茶碗のある暮らしをしてみませんか

15~16世紀の朝鮮半島で焼かれていた三島茶碗。呼称の由来となった三嶋暦発祥の地、三島において600年ぶりに「三嶋暦手三島茶碗」として復元されました。抹茶茶碗、湯飲み茶碗、そばちょこ、ぐいのみ他各種あります。

クーポン 特約店にクーポン券持参のお客様 三嶋暦手三島茶碗に限り5%引き

三嶋暦手三島茶碗の会 (TEL 055-975-0219)
特約店 杉浦陶器店 MIHAMAYA
〒411-0853 三島市大社町1-30 〒411-0855 三島市本町12-1
TEL 055-975-0219 TEL 055-975-0891
営業時間 10:00~18:00 営業時間 10:00~19:00
定休日 毎週水曜日 定休日 毎週水曜日・第三火曜日

5 農兵節



一言 三島市が全国に誇る郷土民謡「農兵節」を皆で楽しみましょう。



三島の伝統郷土民謡 農兵節

江戸時代の末期、葦山代官江川太郎左衛門英龍(坦庵)が現在の三島市役所で農兵の訓練を行った故事にあやかり、富士の白雪ノエと三島の情景を歌にし、舞を振り付け現在に至っています。三嶋大祭りには欠かせません。

三嶋農兵節普及会 〒411-0036 三島市一番町2-29
(三島市観光協会) TEL 055-971-5000 FAX 055-971-8882
営業時間 8:30~17:15
定休日 土・日・祝日
<http://www.mishima-kankou.com/entertain/geinou.html>

忘れかけていた日本の音が聞こえる

暑い夏、三島を訪れた方に、涼しい思い出を持って帰ってもらおうと、三島の湧き水の冷たさを水色のガラスで表現し、三島市内を流れる清流をイメージして一つ一つ丁寧に吹きあげました。涼しげな音色をお楽しみください。

(有)日光陶器店 〒411-0853 三島市大社町18-4
TEL 055-975-4914 FAX 055-981-1594
営業時間 9:00~19:00 定休日 月曜日
<https://nikko-factory.co.jp/>
LINE・instagram・twitter: @nikko_factory

2 手作り硝子 みしま風鈴



一言 引き売りをしている風鈴屋台を見かけた際は声をおかけください。



「水の都・三島」のシンボル 平成の名水百選に認定されています

「水の都・三島」を代表する美しい水辺環境を持つ源兵衛川(げんべえがわ)は、湧水を農業や生活に使うために人の手で作られた用水路です。現在では夏になると子どもが水遊びもできる憩いの場となっています。5月中旬頃には街中で光るゲンジボタルを見ることもできます。平成28年11月に「世界かんがい施設遺産」に登録されました。

三島市商工観光課 〒411-8666 三島市北田町4-47
TEL 055-983-2656 FAX 055-983-2754
http://www.city.mishima.shizuoka.jp/kanko_index.html

6 源兵衛川



一言 美しい水辺は市民・団体・企業と行政の協働のたまものです。



7 三島梅花藻



一言 きれいな水・環境で花を咲かせるデリケートな植物です。

「水の都・三島」の清流のパロメータ

三島梅花藻(みしまばいかも)は、富士山系の湧水の水温16度ほどの冷たい清流の中に育つ、多年生の水生植物で、楽寿園の小浜池で発見されました。梅に似た小さな白い花を咲かせるのが名前の由来です。市民が誇りに思い、大切に守り育てている三島梅花藻は、「水の都・三島」の原風景である水辺自然環境の再生のシンボル・宝物です。また、静岡県絶滅危惧種に指定されています。

三島市商工観光課 〒411-8666 三島市北田町4-47
TEL 055-983-2656 FAX 055-983-2754
http://www.city.mishima.shizuoka.jp/kanko_index.html



11 三四呂人形



一言 作品の多くは三島市指定文化財になっています。

郷土 三島が誇る人形作家、野口 三四郎が 生み出した「三四呂人形」

作品の多くは、子供の情景をテーマにし、作者の暖かな眼差しが卓越した技術とセンスで形となって真に独創的な世界を生み出している。代表作「水辺興談」は、第1回総合人形芸術展において最高賞「人形芸術院賞」を受賞。

三島商工会議所 〒411-8644 三島市一番町2-29
TEL 055-975-4441 FAX 055-972-2010
<http://www.mishima-cci.or.jp>

宗祇は連歌・俳諧(芭蕉)・俳句と続く短詩形文学の始祖。古今伝授、三島千句、百人一首は三島発!

公家の中で密に行われていた古今和歌集の解釈伝授を、室町後期に東常縁(とおのつねより)が初めて形式化し、連歌師の飯尾宗祇に伝えた場所が三島です。その折、宗祇が常縁の子の病氣平癒を願い、また叶ったことに感謝して奉納した三島千句が、三嶋大社に現存しています。同時に行われた百人一首伝授は現在の小倉百人一首につながっています。

三島宗祇法師の会 〒411-0801 三島市谷田押切1370-79
TEL 055-972-0394 FAX 055-972-6431

8 古今伝授と三島千句



一言 次の目標として、宗祇の弟子・宗長の「出陣千句」を書式に倣って「新・出陣千句」として制作する予定です。



三島ブランドの秘訣 ～三島の名水～

三島ブランドにも認定されている農兵節にも謳われているように、三島の水は富士山に降った雪や雨が山全体に染み込み、伏流水となって三島の地に顔を出したものです。この水は酸素やミネラル分を取り込みやすい水です。

- (1) 飲み物や料理がさらに美味しくなる。
- (2) お肌がスベスベになる。
- (3) 野菜、切り花の鮮度が長持ちする。

などの効果があるといわれる「こなれた水」が、三島ブランドの品質を支えています。



写真はイメージです

9 三嶋柄



一言 様々なグッズのデザインに「三島らしさ」を表現するためにご利用いただき愛されています。

柄のある街、三島・・・

私たちはこの「柄」に夢を乗せて走り出します

三島の地に古くから伝わる「三島手」「三嶋暦」などに多く見られる柄を「もっと広く全国に知っていただきたい」という思いから、製品化して発信することで、三島市のPR、また三島市の歴史の掘り起こしに繋げていきたいと作成したものです。

三島商工会議所青年部 〒411-8644 三島市一番町2-29
TEL 055-975-4441 FAX 055-972-2010
<https://www.mishima-yeg.jp/files/gara/gara.htm>

日本一長い400mの吊橋

三島スカイウォークは日本一長い400mの吊橋です。吊橋からは日本一高い「富士山」や日本一深い湾「駿河湾」、美しい街並みなどの絶景を眺めることができます。

施設内には天井に広がる花を眺めながら買い物を楽しめる「スカイガーデン」や清潔感や空間づくりにこだわった「ラグジュアリートイレ」、地元食材を取り扱うレストランもございます。

三島スカイウォーク 〒411-0012 三島市笹原新田313
TEL 055-972-0084
営業時間 9:00～17:00
定休日 年中無休
<https://www.mishima-skywalk.jp>

10 三島スカイウォーク



一言 吊橋を渡った先には自然の中で体験する樹上アスレチックとロングジップラインの大人気アクティビティが充実しています。



三島ブランドを扱っている土産物店

伊豆コレクション 三島駅南口から徒歩一分
三島市一番町15-28 TEL.055-981-3000
営業時間 9:30～18:30(夏期は9:30～19:00)

箱根八里 三嶋大社から徒歩一分
三島市中央町3-36 TEL.055-975-1112
営業時間 9:30～17:30(冬期は9:30～17:00)



クーポン 三島ブランド商品を1,000円以上お買い上げの方

取扱商品【三島ブランド】 世界遺産「富士山」ふきん

農産物 箱根三島ポーク、みしまマンゴージャム プレゼント

食品 みしまコロッケ、カメヤ食品の農兵漬、山本食品のわさび漬、山本食品の農兵漬、箱根西麓三島野菜にんじんドレッシング、箱根西麓三島野菜箱根一本大根(浅漬)

飲み物 ギュッとまるごと人参ジュース

スイーツ みしまジェラート

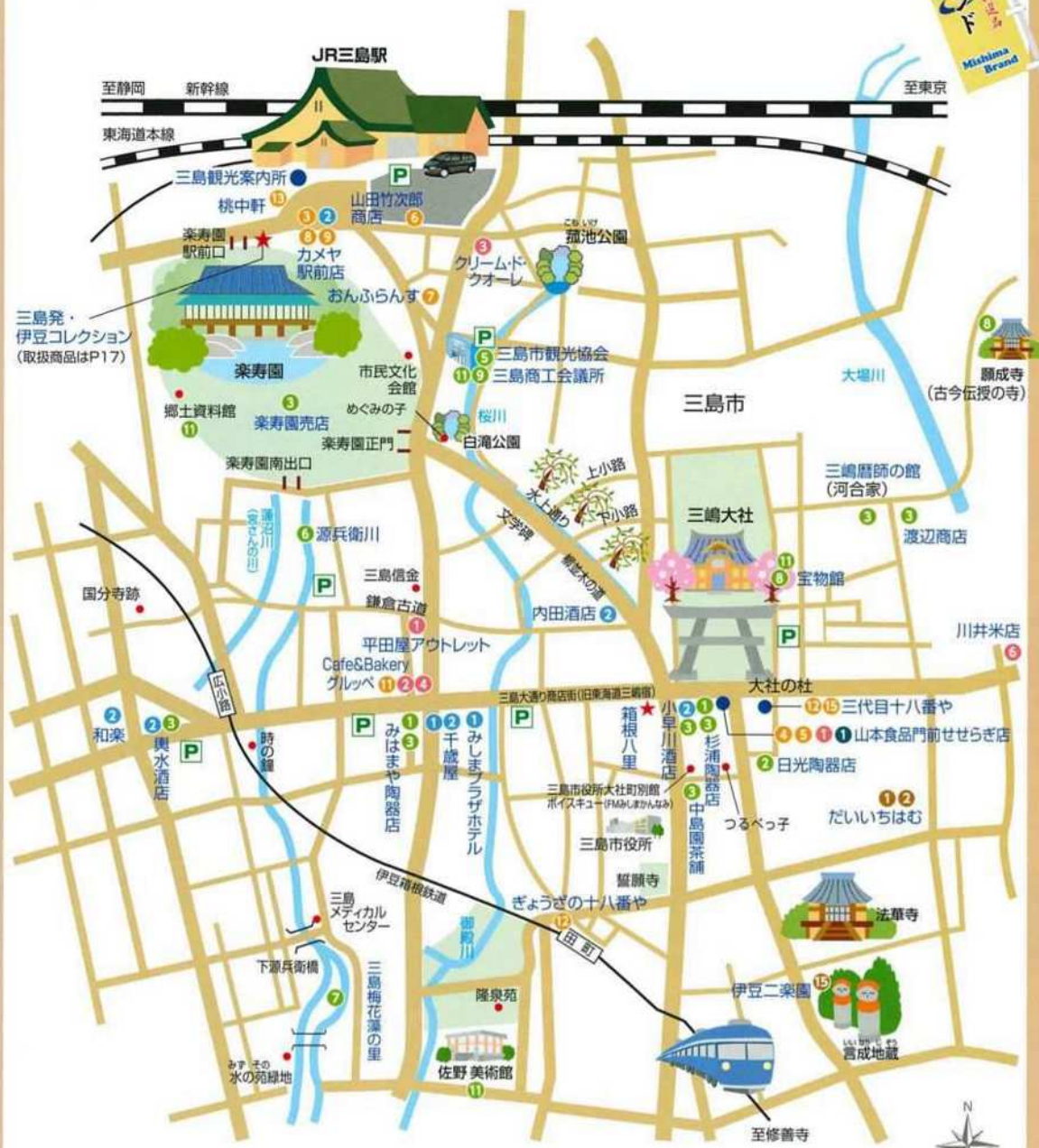
お酒 せせらぎ三嶋湧水、チットラツツ

その他 三島産三島茶碗、現代版・三嶋暦、三嶋柄グッズ

みしま風鈴、三四呂人形
(2020年2月現在 季節・店舗によって店頭にはない商品もございます。) ホームページ: <http://www.izucolle.net/>

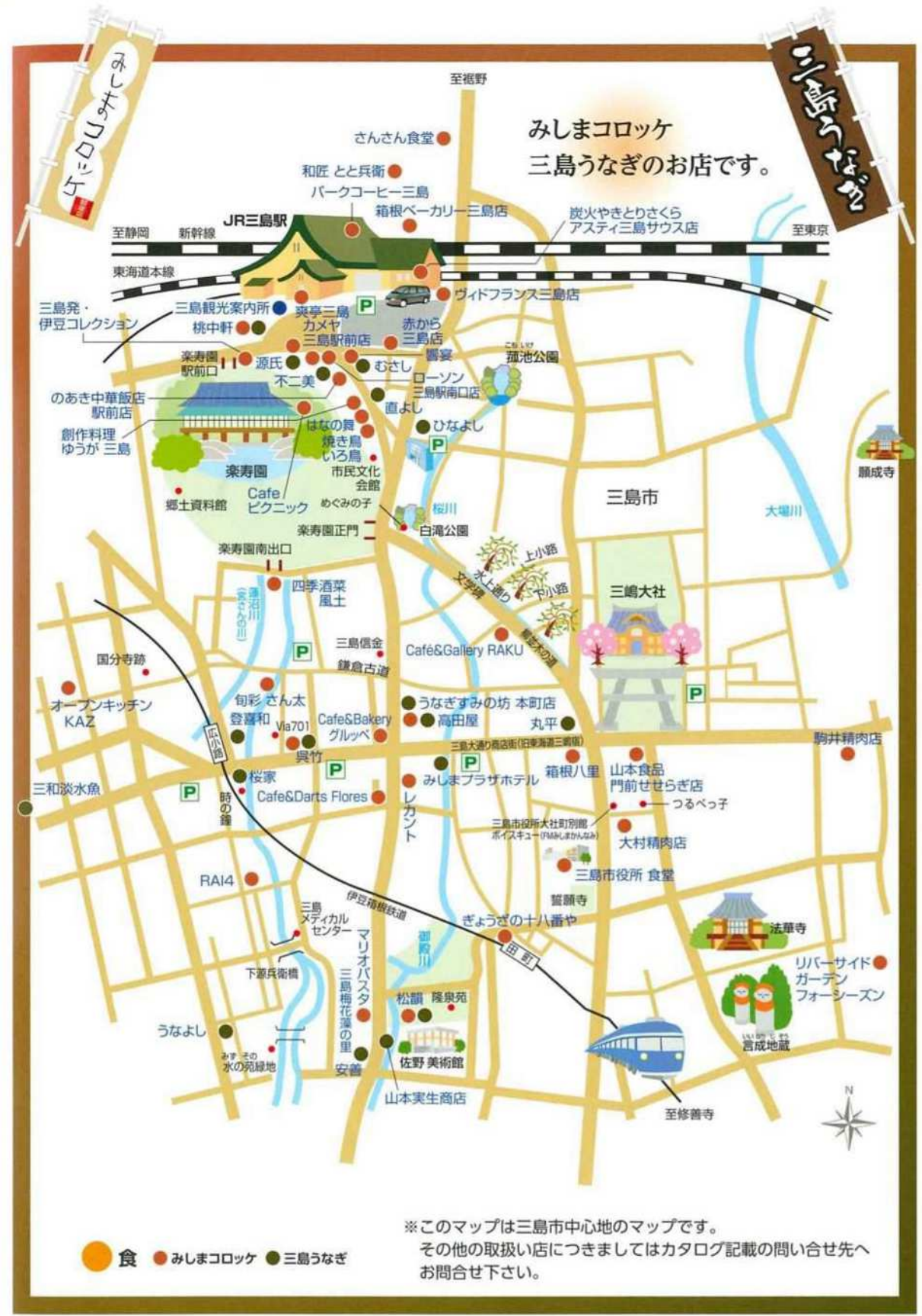


三島ブランド取扱店マップ



- 農産品
- 食品
- 菓子
- 酒
- 工業製品
- 伝統芸能と景観

※マップ内の番号は、中面の商品番号を表しています。
 ※このマップは三島市中心地のマップです。
 その他の取扱い店につきましては認定事業所へお問合せ下さい。



- 食
- みしまコロケ
- 三島うなぎ

※このマップは三島市中心地のマップです。
 その他の取扱い店につきましてはカタログ記載の問い合わせ先へお問合せ下さい。