

伊豆を満喫 ～伊豆香る“こだ割り”シリーズ～  
伊豆の特産「わさび」「ぐり茶」「レモン」のチューハイ  
－伊豆の網元料理を展開する徳造丸が2/10より販売開始－



URL : <http://1930.co.jp/>

## ■伊豆を満喫～伊豆香る“こだ割り”シリーズ～

網元料理徳造丸 本店（伊豆稲取漁港）・魚庵店（伊豆稲取国道）・下田店（伊豆下田駅前）の3店舗では伊豆の特産品をお酒で味わう「伊豆の“こだ割り”飲料」の提供を開始いたしました。伊豆の香りを、徳造丸の食事とともにお酒でお楽しみください。

### (1)“カチコチ”スーパー伊豆レモンサワー

### (2)“カチコチ”伊豆燦々プレミアムレモンハイボール

伊豆の太陽をさんさんと浴び、潮風に吹かれた香りが高く、スッキリした酸っぱさの東伊豆町産無農薬レモンを凍らせ、サワーとハイボールにしました。凍らせたレモンが少しずつ解けていくので2杯目・3杯目と違った味が楽しめます、いずれも3杯目が一番の飲み頃になります。

レモンにはビタミンCがたくさん含まれているイメージですが、それだけではなく多くの栄養素が含まれていて美容やダイエット、健康にもとても効果があると言われています。

### (3)伊豆ぐり茶割り

「ぐり茶」とは、正式名称では「蒸製玉緑茶」と言いますが、外観の丸い感じから伊豆地方独特の呼び方『ぐり茶』と呼ばれるようになりました。生葉を傷めていないので茶の成分が浸出しやすく、渋みも少なくお茶本来

の味を楽しめます。どんな食事とも合う伊豆ならではの焼酎割り・お茶割りです。  
また、お茶にはカテキンなど多くの成分が含まれており、色々な効能・健康効果もあります。

#### (4)伊豆のなみだ割り～採れ立て本わさび使用～

天城山麓では、「畳石(たたみいし)式」「伊豆式」とも呼ばれている大きな石から小さな石の順に敷き詰め、表面に砂をのせる方法で作られているわさび沢による栽培方法で、1年を通して栽培・収穫されています。新鮮な水と豊富な養分をたくさん吸収した伊豆でしか味わえない、つーんとした辛味が泣かせます。この新鮮な本わさびを鮫皮おろしですりおろし、おろし立ての新鮮なわさびの香りと味をご堪能ください。また、伝統的な栽培方法、伊豆地域は日本農業遺産にも認定されています。

### ■商品概要

製品名 : 「“カチコチ”スーパー伊豆レモンサワー」「“カチコチ”伊豆燦々プレミアムレモンハイボール」  
「伊豆のぐり茶割り」「伊豆のなみだ割り」

価格 : 各 648 円 (税込)

※ 「“カチコチ”スーパー伊豆レモンサワー」「“カチコチ”伊豆燦々プレミアムレモンハイボール」  
2商品では2杯目からは540円(税込)になります。

ご注意 : 20歳未満の方へのお酒の提供は致しておりません

### ■提供3店舗概要

店舗名 : 網元料理徳造丸本店

所在地 : 静岡県賀茂郡東伊豆町稲取 798-2F

営業時間 : 平日 10:00-17:45 (L.O.17:00)

土日祝日 10:00-15:45 (L.O.15:00)

17:00-20:15 (L.O.19:30)

定休日 : 木曜日 (祝日の場合は営業)

URL : <http://1930.co.jp/amimoto/honten>



店舗名 : 網元料理徳造丸魚庵店

所在地 : 静岡県賀茂郡東伊豆町稲取 3001-18

営業時間 : 11:00-15:45 (L.O.15:00)

17:00-20:45 (L.O.20:00)

定休日 : 火曜日 (祝日の場合は営業)

URL : <http://1930.co.jp/amimoto/gyoan>



店舗名 : 網元料理徳造丸下田店

所在地 : 静岡県賀下田市東本郷 1-1-23-2F

営業時間 : 平日 10:00-17:45 (L.O.17:00)

土日祝日 10:00-15:45 (L.O.15:00)

17:00-20:15 (L.O.19:30)

定休日 : 水曜日 (祝日の場合は営業)

URL : <http://1930.co.jp/amimoto/ashimoda>



## ■今後の展開

当社は金目鯛・ところてんの名物のみではなく「伊豆のセレクトメーカー」として、伊豆に眠る特産品を、再度、世に出したい、伊豆の隠れた“良いもの”を季節に合わせて商品化し、伊豆半島発として郷土料理を全国発信していきたいと考えております。また自社のみではなく他の理念をともにする企業様ともコラボレーションを実現し、伊豆の魅力を全国に発信していきたいとも考えております。今後も、伊豆ならではの伝統の味・徳造丸だけの味にこだわり続け、しいては食を中心とした伊豆半島地域の活性化の一翼を担えればと考えております。

## ■徳造丸のご紹介

・企業理念 『新鮮 豪快 郷土の味で お客様に満足を』

大正 15 年 (1926 年)、伊豆稲取港を母港とした網元として、徳造丸は生まれました。魚一筋で生きてきた 初代創業者「鈴木留吉 (とめきち)」の“想い”を受け継ぎ、提供する魚 (食材) も私達の振る舞いも、常に新鮮さと豪快さがなければならない。さらに、全てにおいて我々が生まれ育った郷土である“伊豆”にこだわり続けないと根本がなくなってしまう。この“想い”と伝統を守りつつ、時代に合った方法で未来に伝え続けること。

そしてお客様に大いに満足して頂く。それが私達の理念であり軸であり方向であり、使命です。

徳造丸という社名は、「船に徳を積む・徳を造る」と言う創業者の想いから生まれました。

・事業案内

現在、食品メーカーとして伊豆稲取の本社を起点に富士箱根伊豆国立公園内に 16 施設 (食品の仕入・開発・製造・販売・外食・通販・卸売等) を多角的事業展開しています。全国有数の漁獲量を誇り市場評価の高い「金目鯛」「テングサ (ところてん)」で有名な伊豆稲取にある衛生管理の行き届いた自社工場で、「金目鯛」「ところてん」「伊豆のお惣菜」「秘伝の煮汁」等を中心に製造・加工し、大手販売会社への卸売や、伊豆半島各地にある直営の海産物とお土産直売店・網元料理店にて、地元のお客様だけでなく、全国各地から訪れる観光のお客様にも安心安全で伊豆ならではの徳造丸ならではの「食」を提供しております。また、直営通販センターにおいては「伊豆伝統の味」を全国へ発信し、お中元・お歳暮の時期は多くのリピーター様にご利用頂いています。

法人名	株式会社 徳造丸
所在地	静岡県賀茂郡東伊豆町稲取 2 1 8 5 - 1
代表者	代表取締役 鈴木基史
事業所数	16 事業所 (料理店 3 ・直売店 10 ・鮮魚工場 1 ・物流センター 1 ・通販センター 1)
事業所在地	下田市・東伊豆町・伊東市・熱海市・箱根町
URL	<a href="http://1930.co.jp/">http://1930.co.jp/</a>

本件に関するお問合せ先「徳造丸 PR 事務局」  
担当：本社管理本部・村山 (ムラヤマ)  
TEL: 0120-22-1930 FAX: 0120-87-1930  
Mail: [info@1930.co.jp](mailto:info@1930.co.jp)