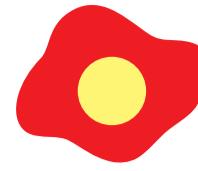


# 「いとうのいいもの」について <現在49商品認定>

伊東の海や山・里が育んだ地域資源を素材にして生まれた優良な製品・商品です。伊東らしさや独自性のあるものを、和食やイタリアンの料理人をはじめ、大学教授やデザイナー、大手通販サイト運営企画の方々が審査員となり、食味やパッケージなどを総合的かつ厳正に審査し、伊東ブランド「いとうのいいもの」として認定しております。

市民の皆様、伊東を訪れる多くのお客様にご愛顧いただければ幸いです。

※表示の価格(税抜き)は、すべて2019年8月31日現在のものです。  
価格の変更の場合がございますので、ご購入の際は各店にお問合せください。



いとう  
の  
いいもの®

伊豆のしづく(ニューサマー オレンジゼリー)  
(有)三浦製菓 ①  
東伊豆産のニューサマー オレンジを加工して生地に入れ、伊豆海洋深層水を使用しました。ほどよい酸味と甘さをおさえたゼリーです。凍らせちゃーベットとしても美味しく召し上がれます。5個入 400円

ゆかたでボウリング モンペルック  
ダンコーエンボウル ②  
伊東に来たら温泉入って、浴衣に着替えてボウリング! 浴衣で来られ、ボウリングゲームをされた方は、1ゲーム毎に50円割引! 浴衣のそぞが乱れるその時こそ、モンペをはいてレッツボウリング!! 1ゲーム 555円

みかんの花咲く丘 バイクドチーズケーキ  
石舟庵 湯川本店 ③④⑤⑦  
伊豆特産のニューサマー オレンジを使用したチーズタルトです。伊東で誕生した童謡「みかんの花咲く丘」に因んで生まれました。柑橘の優しい酸味を生かした、爽やかな味わいが特徴です。194円

百花譜(ひゃっかふ)  
石舟庵 湯川本店 ③④⑥⑦  
伊東出身の詩人、木下李太郎の画集「百花譜」に描かれた花々をかたどったみるく饅頭です。白餡にバター やクリームチーズを練り込んだミルキーな餡を、バニラ風味の生地で包んで焼き上げました。145円

ぐり坊  
創作菓子 いっしん ④⑦⑧  
伊豆のぐり茶と五色のチョコを白あんに練り込み黄身あんで包み、ぐり茶の抹茶をかけて「ふんわり」としたメレンゲの口溶けに蒸し上げました。当店の売上NO.1のうり坊と共に大人気のお菓子です。139円

ぐり茶プリン(冷)  
創作菓子 いっしん ④⑦⑧  
伊豆名産の「ぐり茶」を使い、ムースのような滑らかなプリンに仕上げました。カラメル部分は黒蜜。最初は、そのまま次に黒蜜をかけて味わいの違いをお楽しみください。139円

いかの口串(くちぐし) (冷)  
山六ひもの店 ⑨⑩⑪  
するめいかの口ばしを取り、竹串に刺しました。おつまみに最適な一品。串のまま焼くのもよし、外して炒めてもよし。ホワイトバーでソテーにして食べるのもオススメです。他では滅多に見かけない珍しい味です。741円

ネコの舌  
三木(みき)洋菓子店 ⑤⑦⑧⑩  
新鮮なバターと卵白を使った手作りの素朴でヘルシーな焼き菓子。口に入れた舌わざりが子猫の舌の感触に似ていることから名前がつきました。お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。476円

炭火焙煎 備屋(びや)流珈琲ドリップパック  
備屋(びや)珈琲店 ④⑥⑨⑩  
選び抜いた最良の生豆を備長炭を用いて焙煎しておらず、焙煎温度・時間の管理を徹底し珈琲の味を引き出しています。炭火から生まれる特有の芳醇な香りとコクを引き出します。926円

ショコラビーンズ ミックス  
備屋(びや)珈琲店 ④⑥⑨⑩  
炭火で丁寧に焙煎した3種類の珈琲豆を、それぞれに合わせビター・ミルク・ホワイトのチョコレートでコーティングしました。チョコの甘さと珈琲の苦味が絶妙で、カリッとした食感がたまらないおいしさです。926円

登録銘菓 ホール・イン  
御菓子司処 梅家 ⑦⑨⑩⑪⑫⑬  
ゴルフボールをかたどった可愛らしい形。黄身館は伊東の良質な温泉で茹でた卵を使用し、周りはホワイトチョコレートで仕上げました。上品な甘さが口に広がって、口だけの良さが好評です。10個入 926円

伊豆銘菓 いづ柏  
御菓子司処 梅家 ⑦⑨⑩⑪⑫⑬  
卵、小麦粉、砂糖だけを使って、昔ながらの製法でひとつひとつ丁寧に手作りしております。マーマレードの風味が口の中で香り豊かに広がっていきます。保存料は一切使用しておりません。5個入 695円

かます七福 (冷)  
長平 ⑩  
伊東温泉七福神にあやかり「福がます」と縁起よく伊東港に水揚げされた新鮮なかますを骨なし骨に仕上げました。白いご飯に、晩酌の肴に…。骨無し7~8枚入。650円

伊東按針珈琲  
ヤマトコーヒー番館・洋食器店 ⑫⑭⑮  
徳川家康の命により伊東で西洋式帆船2隻を建造した三浦按針の故郷は英国。その歴史を奏でるコーヒーとして、ジャマイカ・フルーマウンテンを贅沢に配合しました。パッケージデザインは重岡建治氏作。160円

抹茶入りティーパック  
市川製茶本店 ⑬⑭⑮⑯⑰  
お湯でもお水でも本格的な抹茶(緑茶)がお楽しみいただけます。冷茶で淹れる場合は1杯に2~3個(お好みで調整)入れてください。飲む前にマドラーなどでかき混ぜてからお飲みください。500円

ひとふりぐり茶  
市川製茶本店 ⑬⑭⑮⑯⑰⑯⑯  
手軽にいただける粉末のぐり茶(緑茶)です。お湯やお水でそのまま飲むのもよし、ヨーグルトやアイスクリームに混ぜてもよし、お塩に混ぜて茶漬にして肉・魚・天ぷらにつけても美味しいだけです。500円

ぐり茶 伊東八景  
市川製茶本店 ⑬⑭⑮⑯⑰  
伊東八景は、市内に数ある景勝地の中から厳選された八つの名所群と伊豆名産のぐり茶(緑茶)のコラボです。思い出のお土産として、また、ぐり茶を飲んで安らぎのひと時をお楽しみください。800円

潮吹最中  
紅谷 ⑦⑮⑯⑰  
昭和11年創業時より販売の当店自慢の逸品。伊東八景の一つ潮吹岩より名付けました。餡の小豆は十勝産の大粒豆を使用。三代に渡り受け継がれた一子相伝手法の味をご賞味ください。1個 111円・8個入 1,000円

いでゆむし極上栗蒸羊羹  
いで湯菓子処 伊豆柏屋 ⑭⑯  
自家製餡を使い、温泉を利用した手作りの栗蒸し羊羹。天然の竹皮に包んで蒸し、ほんのり竹の香りがします。暑のモノとされた食感とあっさりとした味付けで、1人で1本食べる方もいるほど。(小)650円・(大)1,200円

伊東ネーブルのパウンド  
パティスリー和菓子 甘青堂 ⑯  
北海道フレッシュバター、アーモンドパウンド、そして地域限定のネーブルオレンジを実や皮ではなく、皮の間の苦みと香りを出せるように製法。伊豆伊東のお菓子として伊東のパティスリーが作りました。1個 152円・5個入 1,050円

新夏蜜柑耐うめえら! 伊東温限定ボトル押抜  
アピデギフトプラザ伊東【東海自動車線】 ⑯⑯  
新夏蜜柑耐うめえら! は、伊豆特産の「ニューサマー オレンジ」と800mの深海から生まれた「伊豆海洋深層水」を使用した、爽やかな香りでキレのあるスッキリとした味わいの辛口酒(焼酎味のリキュール)です。1,336円

椿わいん  
アピデギフトプラザ伊東【東海自動車線】 ⑯⑯  
規模・種類・木の大きさで日本有数の「小室山つば園」と800mの「椿」を手作業でひとつひとつ丁寧に採取し、白ワインに浸して花びらからエキスを抽出した、椿の花の香りがする、やや甘口のワインです。1,218円

しらすせんべい  
かずさや観光物産(株) ⑯⑯  
伊東市宇佐美でしらす漁を営む吉丸さんから、良い潮で育った新鮮で肉厚なしらすをすぐに金揚げした物を供給していただけています。そのしらすをふんだんに使用したおせんべいです。600円

伊豆アンチョビ(冷)  
伊豆中(いづちゅう) ②④⑥⑯⑯  
バスタ、トースト、ピザなどのトッピングや、料理を引き立てるソースにも、洋風料理に色々使える万能調味料。バニーニカウダを作れば、野菜にもよく合います。この一品があるだけで、レシピの幅が広がります。800円

紫陽花  
氏原製菓 ⑯  
伊東市は紫陽花が多く咲いています。その紫陽花をイメージし、商品を作りました。紫陽花の色を彩った風呂敷で包まれ、季節限定商品で、父の日のプレゼントとしても喜ばれています。6個入 750円・8個入 1,000円

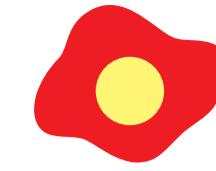
栗しぐれ 風呂敷包み  
氏原製菓 ⑯  
栗にこだわり、職人によりじっくり丁寧に蒸しあげました。【絶品!】日本一の栗しぐれ!【本物の栗しぐれ】と言われる商品になります。秋になったら【氏原製菓の栗しぐれ】は、ご要望により通常販売決定! 6個入 750円・8個入 1,000円

ニュースコ  
(株)いとう白子 ⑯⑯  
東伊豆のニューサマー オレンジと青唐辛子でつくった特産「ニュースコ」ピリッと辛いが美味しいしさは、バスター、ピザ、焼肉、ステーキなど、色々なお料理のアクセントに! モンドセレクション2018年金賞。500円

ニューサマー オレンジぽん酢ドレッシング  
(株)いとう白子 ⑯⑯  
伊東特産! 赤沢海洋深層水と伊豆のニューサマー オレンジでつくった香りよい「ぽん酢」。何にでもかけて、ニューサマーの香りが料理の味を引き立てます。生野菜、温野菜、焼肉、焼魚、鍋物、冷奴、湯豆腐に! 500円

塩たれ  
(株)いとう白子 ⑯⑯  
日本一深い伊豆海洋深層水を使用。まろやかなうまみのある塩味のたれが、色々な料理に合います。パスタと生野菜のさっぱり塩味。タコときゅうりのマリネ風仕立て。焼肉の塩たれ。納豆にも良く合います。400円

This IZU BAUM(パウム)  
伊豆高原 レマンの森 ⑯  
伊豆産の良質素材を使い、一層一層丁寧に焼き上げました。手間暇かけて作り出す「ふんわり」とした口当たり。絶妙な焼き加減から生まれる「しつり感」。贅沢な味わいと職人技をお楽しみ下さい。Mサイズ 1,649円



いとう  
の  
いいもの®

## 伊東ブランド 「いとうのいいもの 2019」 認定品3品



大室山ぐり抹茶 クッキーシュークリーム(冷)  
福樂 ⑯  
サクッと食感のクッキー生地に「ぐり茶」とベルギー産ホワイトチョコをコーティングして、大室山のやわらかなシルエットを表現。中身の特製クリームにも「ぐり茶」を混ぜ、お茶の香りを楽しめる逸品に仕上げました。1個 230円

湯ごねブレッド  
ナガヤ【全店】 ⑯⑯⑯⑯⑯⑯  
ミネラル豊富な海洋深層水を使い、ソフト感があり、ハニー風味のリッチなパンです。また色々な具材をはさみ、サンドwichにするより美味しいだけです。178円

ぐり茶極上一番茶 極天(ごくよん)  
伊豆の香り ぐり茶の杉山 ㉑⑯  
極上一番茶シリーズの中間クラス。茶品種「さえみどり」「ゆたかみどり」「やぶきた」をブレンド。ほどよい旨みと渋みが堪能できます。とろりとした滑らかさが特徴です。2,000円

usami Golden Ale(ウサミ ゴールデン エール)  
宇佐美麦酒製造(株) ㉑⑯  
伊豆の海洋深層水を使用。上面発酵ビール特有のフルーティーな味を感じ、スッキリとした飲み口で喉越しが良い一品です。500円

だいだいマーマレード  
いで湯(ゆ)っこ市場 ㉑⑯  
温かい伊豆豆で、育った橙を使用。手作業で各部位ごとに分別・保存料など使用せず橙と砂糖だけで作りました。マーマレード特有の皮が橙のほのかな苦味と香りを演出しています。500円

お魚スマートモーク金目鯛(冷)  
伊豆中(いづちゅう) ㉑⑯⑯⑯  
職人が一品ずつ丁寧に仕上げた燻製の豊かな香りと味わい、凝縮された金目鯛の旨みをご堪能ください。燻製特有の濃く豊かな味、酒の肴、サラダやサンドウich等の具材にピッタリです。800円

いちじくジャム  
いで湯(ゆ)っこ市場 ㉑⑯  
温かい伊豆豆で育った完熟いちじくを使用して作りました。いちじくは食物繊維をはじめ、鉄分、カリウム、カルシウムなどミネラル分を含んでいます。甘めでいちじくの独特な香りが特徴です。500円

いとうナゲット(冷)  
(株)東平商会 伊東営業所 ㉑⑯⑯⑯⑯  
伊東港で水揚げされたサバと国産の玉ねぎ、キャベツを使用したお魚ナゲットです。2016年Fish-1グランプリでグランプリを獲得!(ファストフィッシュ部門)冷凍のまま簡単調理で手軽に食べて頂ける一品です。オープン価格

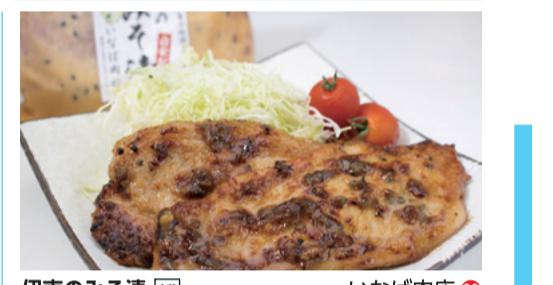
いとう THE MIKAN 100%  
(株)東平商会 伊東営業所 ㉑⑯  
童謡「みかんの花咲く丘」の題材となった伊東市で収穫されたみかんのみを使用したジュース。年1回の製造の為、その年ごとの味わいをお楽しみください。香料・砂糖不使用。フレッシュコンソメ受賞品。1,450円

いとうナゲット(冷)  
(株)東平商会 伊東営業所 ㉑⑯⑯⑯⑯  
伊東のぐり茶の生地とミルク餡、真中に濃いぐり茶が入ったおまんじゅうです。ぐり茶の渋みと濃厚なミルク餡ぐり茶餡のハーモニーは濃い。伊東の「げんこつ山」の創作菓子です。1個 120円・5個入 600円

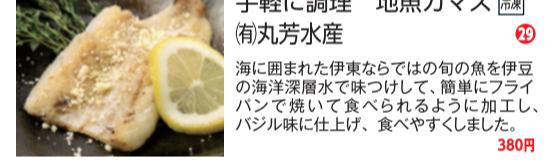
富戸定置網朝獲れサバのラグーのスパゲティ  
レストラン ジュピター ㉑  
富戸定置網へ直接買い付けに行き、生きたサバの首を折って抜きをします。そして素早く煮込んでパスタソースにしました。産地に近い伊東ならではの臭みのないサバのパスタです。1,000円



伊豆高原べるじゅ やまももパウンドケーキ  
駿河カフェ 伊豆高原べるじゅ (株)伊豆急行 ⑯  
甘酸っぱい「やまももジャム」を生地に練り込み、しつこりふわふわに一つ一つ丁寧に焼き上げたリッチな手造りのパウンドケーキ!! 伊豆高原駅やまももプラザ内「駿河カフェべるじゅ」でご提供しております。1個 139円・1本 862円



伊東のみそ漬(冷)  
いなば肉店 ㉑  
「伊豆みそ」と伊東の地酒「池」で作った特製味噌だしに、厳選した豚肉を漬け込みました。甘みと深い旨味のある味噌に漬け込んだお肉が、白いご飯にピッタリの逸品。新しい伊東のお肉ギフトです。6枚 2,310円



手軽に調理 地魚カマス(冷)  
㈲丸芳水産 ㉑  
海に囲まれた伊豆ならではの旬の魚を伊豆の海洋深層水で味つけして、簡単にフライパンで焼いて食べられるように加工し、バジル味に仕上げ、食べやすくしました。380円



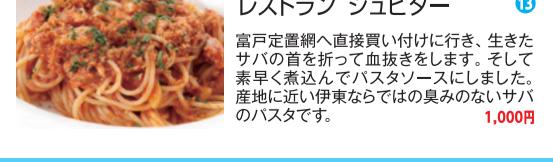
ぐり茶上級一番茶 碧水(へきすい)  
伊豆の香り ぐり茶の杉山 ㉑  
茶品種「やぶきた」「ゆたかみどり」を使用。新芽の早期に収穫される一番茶は、濃厚な味わいと香りがあり、とろりとした喉越しで茶のコクの余韻が楽しめます。芽も柔らかで、旨味と香りが豊かなのが特徴です。1,000円



海の賜(たまもの) 納豆(冷)  
㈲まるさ食品 ㉑  
伊東の赤沢ぶり汲み上げた海洋深層水、その水に北海道産する大豆を一晩浸し、職人が丹精込めて作りました。「全國納豆鑑評会」にて第14回優良賞、第18回特別賞、第24回優秀賞をいただきました。168円



いちじくジャム  
いで湯(ゆ)っこ市場 ㉑  
温かい伊豆豆で育った完熟いちじくを使用して作りました。いちじくは食物繊維をはじめ、鉄分、カリウム、カルシウムなどミネラル分を含んでいます。甘めでいちじくの独特な香りが特徴です。500円



富戸定置網朝獲れサバのラグーのスパゲティ  
レストラン ジュピター ㉑  
富戸定置網へ直接買い付けに行き、生きたサバの首を折って抜きをします。そして素早く煮込んでパスタソースにしました。産地に近い伊東ならではの臭みのないサバのパスタです。1,000円

# 伊東駅周辺



マップをご覧いただく方へ マップのみかた  
・商品ページの番号は、取扱店舗のエリア別に色分けしております。  
・商品やお店の詳細につきましては、各店にお問合せください!

## ☆Nukumall

- R-ship salon -

夜まで営業中! 伊東アンテナショップ  
「いとうのいいもの」をはじめとした特産品や  
お勧め品のほか、伊東の工房や作家の作品など、  
そこでしか手に入らないプレミアムな逸品を  
販売。市内の観光情報&店舗案内や各種イベ  
ントを企画し、伊東の魅力をここから広く発信し  
ています。店内にソファも完備しているので、  
ちょっとした休憩でお立ち寄りください!

営業時間：午前10時～午後8時(金土祝前日は午後9時)  
定休日：水曜  
場所：伊東市松川町4-16 鈴藤ビル1階  
TEL：0557-35-9260



## 伊東ブランド「いとうのいいもの」取扱店

★ 岩崎商店	湯川 1-9-12	0557-37-2706
★ いづちゅう伊東駅店	湯川 3-12-1	0557-29-6660
★ 東急ストア 川奈店	川奈 1215-1	0557-45-4527
★ かんぽの宿 伊豆高原店	八幡野 1104-5	0557-51-4400
★ 小室山レストハウス	川奈小室山1428	0557-45-1444

※一部、お取り扱いのない商品がございます。

# 宇佐美駅周辺



# 荻・吉田周辺



# 富戸・八幡野周辺



店名	住所(全て伊東市)	電話番号	定休日	営業時間
① 行三浦製菓	松原 779-19	0557-37-4783	土曜・日曜・祝日	8:30 ~ 17:00
② いづちゅう伊東駅前店	湯川 3-12-1	0557-29-6660	年中無休	9:00 ~ 18:00
③ 石舟庵 湯川本店	湯川 4-13-1	0557-36-2313	年中無休	8:30 ~ 17:00
④ 道の駅伊東マリンタウン(バザール棟1F)内	湯川 571-19		年中無休	9:00 ~ 18:00
創作菓子 いっしん / 伊豆中 / いで湯っこ市場 / メルローズマーケットマリンタウン店	猪戸 1-6-18	0557-37-3807	不定休	9:00 ~ 19:00
三木洋菓子店	猪戸 1-5-35	0557-36-2531	年中無休	9:00 ~ 18:00
備屋珈琲自家焙煎工房	猪戸 1-5-28	0557-35-9677		
マックスバリュ伊東駅前店	猪戸 1-5-28	0557-35-9677		
右記4店舗の認定品を取扱っております。 紅谷 / 御菓子司処 梅家 / 三木洋菓子店 / 創作菓子 いっしん				
石舟庵 湯の花店	湯川 1-14-15	0557-38-1188	年中無休	9:00 ~ 17:30
御菓子司処 梅家 湯の花店	湯川 1-14-9	0557-37-9111	年中無休	8:30 ~ 17:00
長平	湯川 1-11-3	0557-37-2834	不定休	10:00 ~ 17:00
一進堂	猪戸 1-1-12	0557-37-3387	水曜	10:00 ~ 17:00
カフェグレコ	猪戸 1-1-19	0557-36-7694	年中無休	8:30 ~ 18:30
市川製茶 湯の花通り店	猪戸 1-2-1	0557-37-3796	年中無休	10:00 ~ 17:00
いで湯菓子処 伊豆柏屋	中央町 3-7	0557-37-1322	年中無休	9:00 ~ 18:00
紅谷	中央町 4-6	0557-37-2129	水曜	9:00 ~ 18:00
福楽	松川町 5-43	0557-36-5100	不定休	9:30 ~ 18:00
バティスリーと菓子 甘青堂	弥生町 4-1	0557-37-3946		8:30 ~ 20:00
マックスバリュ伊東広野店	広野 2-4-1	0557-37-3811		
右記3店舗の認定品を取扱っております。 紅谷 / 御菓子司処 梅家 / 三木洋菓子店				
アビデギットプラザ伊東	東松原町 16-2	0557-37-8150	日曜・年末始	10:00 ~ 18:00
いなば肉店	岡広町 3-5	0557-36-3800	土曜	10:00 ~ 18:30
伊豆の香り グリーンの杉山(本店)	銀座元町 7-25	0557-37-1202	年中無休(年末始を除く)	9:00 ~ 17:00
ダンコエンボウル	竹の内 1-3-16	0557-37-1512	年中無休	10:00 ~ 23:00
山六ひもの店	東松原町 5-6	0557-37-3039	年中無休	8:00 ~ 17:00
ヤマモトコーヒー・洋食器店	銀座元町 3-20	0557-36-3039	年中無休	8:00 ~ 22:00 (洋食器店は 9:00 ~ 19:00)
ヤマモトコーヒー・洋食器店	銀座元町 4-5	0557-36-7420	年中無休	8:00 ~ 16:00
ナガヤ 須須美店	竹の内 2-7-35	0557-36-9550		9:30 ~ 19:00
市川製茶 伊東銀座元町店	銀座元町 5-2	0557-55-9222	金曜	10:00 ~ 19:00
市川製茶 本店	湯田町 2-12	0557-36-0038	日曜	8:30 ~ 17:30
南丸芳水産	新井 1-6-4	0557-37-6578	日曜	9:00 ~ 17:00
御菓子司処 梅家 伊東店	湯川 572-87	0557-37-8866	年中無休	8:00 ~ 18:00

店名	住所(全て伊東市)	電話番号	定休日	営業時間
① 山六ひもの店 宇佐美店	宇佐美岩松 3111-6	0557-47-0382	年中無休	8:00 ~ 17:00
② アウトレットマルカ	宇佐美1859-1 やまふじビル1F	0557-48-1160	水曜・日曜	9:30 ~ 16:00
③ ナガヤ 桜田店	宇佐美 1622-1	0557-48-1177	年中無休	9:30 ~ 21:00
④ かずさや観光物産館	宇佐美 1238-1	0557-48-8345	日曜	8:00 ~ 17:00
⑤ 宇佐美麦酒製造㈱	宇佐美 3504-1	0557-33-0333	不定休	9:00 ~ 17:00
⑥ 伊豆中	宇佐美 3502-25	0557-47-0028	日曜・不定期水曜	8:00 ~ 17:00
① ナガヤ 鎌田店	南町 2-118-1	0557-37-6529	年中無休	9:30 ~ 22:00
② 氏原製菓	岡 1284	0557-37-3334	日曜・年末始	8:00 ~ 17:00
③ ㈲まるさ食品	鎌田 1021-1	0557-37-5758	日曜	9:00 ~ 17:00
④ 倭東平会商 伊東営業所		0557-36-0200	土曜・日曜・祝日	8:30 ~ 17:00
⑤ いで湯こ市場		0557-44-5050	毎月第3火曜日(臨時休業あり)	9:00 ~ 17:00
⑥ 石舟庵 川奈店	川奈 1255-90	0557-44-1800	年中無休	9:30 ~ 18:00
⑦ 石舟庵 デュオ店		0557-38-0125	年中無休	10:00 ~ 19:00
⑧ 市川製茶 吉田店	吉田 574-2	0557-45-0263	水曜	8:30 ~ 17:30
⑨ 俵いわ子白子	吉田 823-37	0557-45-4111	水曜・日曜	8:30 ~ 17:00
⑩ マックスバリュ伊東吉田店	吉田 357	0557-29-6020		
右記3店舗の認定品を取扱っております。 紅谷 / 御菓子司処 梅家 / 三木洋菓子店				
⑪ 小室山レストハウス	川奈小室山1428	0557-45-1444	年中無休	9:00 ~ 16:00
⑫ ナガヤ 荻店	荻 157-3	0557-36-8598	年中無休	9:30 ~ 19:00
① 御菓子司処 梅家 伊豆高原店	富戸 1101-29	0557-51-5388	年中無休	9:30 ~ 17:30
② 旅の駅ぐらんぱるぼーと内	富戸 1090	0557-51-7257	年中無休	9:00 ~ 18:00
伊豆山レインボーポート店				
③ メルローズマーケット伊豆高原店	大室高原 10-363	0557-51-4311	年中無休	9:00 ~ 18:00
④ 備屋珈琲店	大室高原 10-313	0557-51-5311	年中無休	9:00 ~ 18:00
⑤ 山幸ひの店	八幡野 1759-750	0557-51-6767	水曜	8:30 ~ 17:30
⑥ 伊豆の香り グリーンの杉山 伊豆高原店	八幡野 1105-120	0557-37-1202 (本社代表)	火曜	9:00 ~ 17:00
⑦ 伊豆の一蔵	八幡野 1105-44	0557-55-0500	年中無休	8:30 ~ 18:00
⑧ 创作菓子 いっしん	八幡野 1105-59	0557-35-9839	木曜	10:00 ~ 18:00
⑨ 伊豆高原 レモンの森	八幡野 1104-91	0557-51-8117	水曜・第3木曜	9:00 ~ 18:00
⑩ 駅カフェ 伊豆高原べるじゅ (伊豆イ急物産)	八幡野 1151	0557-54-1100	年中無休	10:00 ~ 17:00
⑪ 伊豆高原駅 いだ湯菓子処 伊豆高原店 / 市川製茶 伊豆高原店	八幡野 1183	0557-51-354	年中無休	9:30 ~ 20:00
⑫ ナガヤ 八幡野店	八幡野 1184-1	0557-54-0354	年中無休	9:30 ~ 20:00
⑬ レストラン ジュピター	八幡野 1039-101	0557-54-3736	水曜	11:00 ~ 15:00