伊豆市ブランド

AMAGIFT CATALOG

アマギフトカタログ

AMAGIFT

アマギフト

清流がはぐくむ、
伊豆天城山のふもとから届ける
心づくしの贈りもの

静岡県伊豆市は、伊豆半島の中央に広がる自然と歴史が調和した地域です。天城山系の山々や狩野川、駿河湾に囲まれ、『伊豆の踊子』の舞台としても知られています。

この豊かな環境で育まれた特産品を集めた「AMAGIFT（アマギフト）」は、山海の恵みと作り手の想いが詰まった特別な贈り物。地域の自然や文化を活かした商品として、（一社）伊豆市産業振興協議会で認定しています。

伊豆月ヶ瀬梅林（いずつきがせばいりん）

天城連山に囲まれた月ヶ瀬地区に、1,500本の梅が植栽されている梅林。6月初旬には梅狩園として開園し、多くの方が梅狩りを楽しみます。

伊豆月ヶ瀬梅組合

グラニュー糖だけで漬け込んだ すっきりとした甘さの梅シロップ

伊豆月ヶ瀬梅林で育てた青梅を、その日のうちに選別・洗浄し、グラニュー糖だけで丁寧に漬け込んだ梅シロップ。1,500本の減農薬栽培の梅の木から収穫された青梅は、清らかな梅林の空気を感じさせる美しい色合いと爽やかな甘味が特徴です。

夏は炭酸割りで爽快なドリンクに、冬はお湯割りで心も体も温まるホットドリンクにぴったり。さらに、焼酎やかき氷のシロップ、アイスのトッピングなど、楽しみ方が多彩に広がります。お子さまからお年寄りまで、幅広い世代に愛される味わいです。

梅シロップ
300ml　910円～
500ml　1,520円～

伊豆月ヶ瀬梅組合
伊豆市月ケ瀬 535-5
tel. 0558-85-0480

詳しくはこちら

伊豆月ヶ瀬梅組合の皆さん

有限会社下山養魚場の皆さん（左から2番目、代表の下山明さん）

有限会社下山養魚場

天城の豊富な湧水が育てた美しき清流の女王あまご

天城山のふもとの豊かな湧水で育てた繊細な川魚「あまご」。幼い頃、代表の下山さんが近所の川で獲って味わったその美味しさと美しさに心を奪われ、いつしか養殖を始めることにしました。一匹一匹を大切に育て、特別な味わいをそのまま調理しています。

山椒風味の特製ダレで３日間じっくり煮込んだ「あまご山椒煮」は骨まで柔らかく、まるごと食べることができて栄養満点。「あまご黄金いくら」は、卵を新鮮なままマイナス60℃で超低温冷凍。料理を彩る華やかな見た目と、プチプチとしたみずみずしい食感がクセになります。サクラチップで燻製した「紅姫あまごの冷燻」は、あまご本来の旨味が特徴です。

あまご山椒煮 / １尾　648円〜
あまご黄金いくら /120g　3,240円〜
紅姫あまごの冷燻 /200g　3,456円〜

有限会社下山養魚場
伊豆市大平柿木 871-2
tel. 0558-87-1147

詳しくはこちら

下山養魚場（しもやまようぎょじょう）
天城の山深く、わさび田にも使われる柿木川源流の美しい水であまごを育てています。

大木乳業が運営する「グリーンヒル土肥」

スタッフの磯健人さん

大鈴産業株式会社

平飼い卵の黄身だけ使用
素材を極めた、とろける濃厚プリン

「伊豆・恋人岬の君だけプリン」は、搾りたての伊豆産のミルクと、AMAGIFT 認定の平飼い卵「鶏愛卵土（にわとりあいらんど）」の黄身をたっぷり使用し、素材本来の味わいを最大限に引き出した濃厚でなめらかなプリンです。

牛乳、卵、砂糖のみのシンプルな製法で作られ、添加物は一切使用していません。季節や天候に応じて火加減を調整し、卵を丁寧に濾すことによって、とろけるような食感を実現。

20年以上愛され続けるロングセラー商品として、多くの人に親しまれています。

伊豆・恋人岬の君だけプリン　450円〜

大鈴産業株式会社
伊豆市土肥 2197-2
tel. 0558-98-0722

詳しくはこちら

大木乳業株式会社

濃厚なのに優しい味わい
100% 伊豆産の特濃ミルク

「特濃おおきモーモーミルク」は、100% 伊豆産生乳を使用し、搾りたてをその日のうちに殺菌処理することで、新鮮さと豊かな風味を保った特別なミルクです。

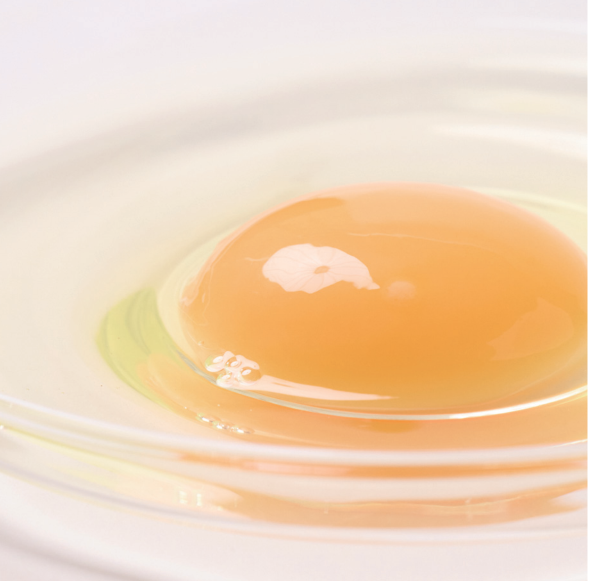
伊豆市土肥地区で100年以上地域に学校給食や宅配を提供してきた老舗乳業会社が、地産地消を大切に地元酪農家から仕入れた原乳を丁寧に加工しています。特濃でありながら優しい甘さが特徴で、その濃厚な飲み口はココアや焼菓子、プリン、料理にもぴったり。

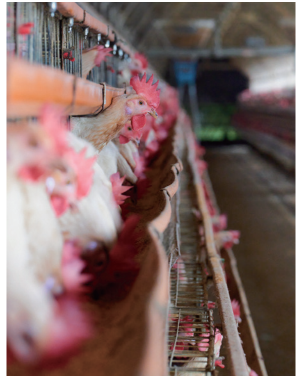
伊豆でしか味わえない特別なミルクとして、多くの人に愛されています。

特濃おおきモーモーミルク　200円〜
みるく屋の珈琲　200円〜

大木乳業株式会社
伊豆市土肥 939
tel. 0558-98-1139

詳しくはこちら





代表の佐藤俊夫さん

有限会社伊豆鶏業

天城山で育った健康鶏が産んだ
卵本来の味を追及した極上卵

とうもろこし色の黄身と臭みのない白身。一見するとごく普通の卵ですが、口にした瞬間、濃厚な甘味と旨味、それでいてさっぱりとした後味に驚かされます。その秘密は鶏たちが育つ環境と、黄身の色を自然の餌で調整するなど無理のない方法で「普通の卵作り」を目指す姿勢。本来の食のあり方を尊重した丁寧な取り組みが、この卵の味わいを支えています。

天城山の標高約380メートルにある開放鶏舎の中で、消化吸収の良い自家配合飼料を食べ、湧水を飲んで育つ鶏たちは健康そのもの。卵本来の味を追及しています。ぜひお試しください。

鶏愛卵土（にわとりあいらんど）

静岡こめ玉子（平飼い）/6個　350円〜

静岡こめ玉子/10個　400円〜

有限会社伊豆鶏業

伊豆市冷川1786-2

tel.0558-83-1080

詳しくはこちら

地蔵堂川（じぞうどうがわ）

天城山系からの豊かな水がアマギフトの原点です。

荒原の棚田（あれはらのたなだ）

日本の棚田100 選にも選ばれた、天城地区長野に広がる古きよき日本の田園風景。扇状地のように上から下へ徐々に田んぼや畑が広がっています。

伊豆天城自然農法 浅田ファーム

農薬も化学肥料も使わない
天城の大地が育てた棚田米

「日本の棚田100選」に選ばれた天城・荒原（あれはら）の棚田で営まれる浅田ファームは、自然を「先生」として学び、自然の循環を尊重した農法を実践しています。山々から染み出る豊富な栄養分が育む田んぼでは、農薬や化学肥料、遺伝子組み換え技術を使わず、藁を入れて微生物が活発に働く環境を整備。化学肥料に頼らずとも、フカフカの土で元気なお米が育つ、美しい棚田の恵みが詰まった農業です。

ジャムは、この畑に成る樹齢百年の天城柚柑（ゆこう）の実を無添加で仕上げたもの。幻の柑橘とも呼ばれる貴重な柚柑は、果実そのものを感じる爽やかな風味が特徴です。

天城の棚田米（コシヒカリ）「玄米」/1kg	1,000円〜
天城の棚田米（コシヒカリ）「白米」/1kg	1,000円〜
天城柚柑（小みかん）ジャム /100g	1,000円〜

伊豆天城自然農法 浅田ファーム
伊豆市湯ケ島1348
tel. 090-1280-3472

詳しくはこちら

代表の浅田藤二さん

代表の森嶋昭仁さん

有限会社森島米店

軽やかな口当たりと米粒の食感が絶妙
毎朝手作りの出来立ておはぎ

天城に伝わる「塩おはぎ」に着想を得て生まれた、どこか懐かしい味わいのおはぎを、早朝4時から毎朝手作りしています。静岡県固有種のもち米「葵美人」を使用し、米粒の食感をしっかりと感じられる独自製法で仕上げ、一つひとつ丁寧に仕立てました。北海道の契約農家から取り寄せた「えりも小豆」を天城山の伏流水で炊き上げたあんこは、試行錯誤の末たどり着いた絶妙な味わい。毎日の手作業が生み出す、特別な一品です。

甘さ控えめで大きなサイズながら軽い口当たりが特徴。一度食べれば、もうひとつ手を伸ばしたくなる美味しさです。贈答用やご予約も承ります。

森島おはぎ
2個入　400円～
3個入　600円～
6個入　1,200円～

有限会社森島米店
伊豆市青羽根 349
tel. 0558-87-0009

詳しくはこちら

株式会社不二商事　うらら修善寺

地元食材にこだわった
手仕込み餡がたっぷり入った修善寺ぎょうざ

修善寺ぎょうざは、地元伊豆市の新鮮な食材にこだわり、一つひとつ手仕込みで丁寧に作られています。静岡県産の豚ひき肉を独自の配合で手ごねし、伊豆特産のシャクシャクとした食感が魅力の「ヤーコン」や国産野菜をたっぷり使用。餡を包む皮は鮮度を最優先し、毎日店内工房で仕上げるこだわりの一品です。焼き上がりはパリモチ食感で、修善寺醤油を使った特製調味料がその美味しさを一層引き立てます。

「西の浜松餃子、東の修善寺ぎょうざ」を目指し、地域の健康を支える一品として、栄養価の高い餃子を通じて活気あるまちづくりを支えます。

修善寺ぎょうざ
生ぎょうざ/16個　680円～
焼ぎょうざ/8個　500円～
冷凍ぎょうざ/20個　790円～

株式会社不二商事 うらら修善寺
伊豆市柏久保 679-3
tel. 0558-74-3939

詳しくはこちら

うらら修善寺の皆さん

代表の磯廣さん

季多楽 豆腐部会

地産地消の逸品
ふくゆたか大豆使用のご当地豆腐

伊豆市産の大豆「ふくゆたか」、天城山の湧水、本にがりを使い、職人が一つひとつ丁寧に作り上げる「大見豆腐」。出来立ての豆乳をふんだんに使い、濃厚でコクのある味わいが特徴です。大量生産は難しいですが、地元で長年愛され、遠方からもその貴重な味を求めて訪れる人々が後を絶ちません。

アマギフト認定の充填豆腐は、柚子やシソの風味をきかせた種類もあり、消費期限が長く贈り物にも最適。また、すだれで巻いた「つと豆腐」は地元でも人気の逸品です。出来立ての豆腐は、濃厚な甘さが際立ち、職人の技とこだわりを感じられます。

大見豆腐
1丁　172円〜

季多楽 豆腐部会
伊豆市柳瀬252-1
tel. 0558-83-2636

詳しくはこちら

隠れ工房 燻製屋

手間ひまを惜しまない、30年の試行錯誤の結晶
薫り高いスモークチーズ

伊豆の山々に自生する山桜、なら、くぬぎをチップに使い、炭火でゆっくり時間をかけて燻した薫り高い自家製燻製食品。試行錯誤の末に炭火焼燻製にたどり着き、深みが増しました。食材本来の旨味と香りを最大限に引き出します。

スモークチーズは濃厚な香りとクリーミーな味わいが特徴で、ワインやビールとの相性も抜群。燻製という技術を通じて日本の手仕事文化を伝えることを目指し、改良を重ねる楠山さんの情熱が詰まった逸品を、ぜひお楽しみください。

スモークチーズ
80g　600円〜
170g　1,000円〜

隠れ工房 燻製屋
伊豆市修善寺732-22
tel. 0558-72-6060

詳しくはこちら

楠山茂さん

八木沢海岸（やぎさわかいがん）
天草やシワメのあがる土肥の八木沢漁港。なだらかな美しい稜線の富士が眺められます。

有限会社盛田屋

50年守り続けた土肥の味
西伊豆の海と天城の水が生む極上ところてん

西伊豆八木沢産の天草を使用し、天城山麓の湧き水で丁寧に作られるところてん。50年以上守り続けられてきた伝統製法のもと、真夜中から始まる天草の煮詰め作業は約8時間。温度管理を職人の手作業で細やかに行い、じっくりと抽出した最高級天草の一番搾り汁を使うことで、粘りのある弾力と磯の香り、そして蝶結びができるほどしっかりした歯ごたえが生まれます。

職人の経験と勘に支えられた製造工程は、高品質な天草の魅力を最大限に引き出し、一般製品では味わえない「特別感」を提供。地域の伝統産業として観光客や地元住民から長年愛されています。

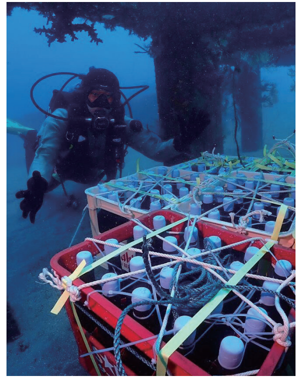
伊豆の心太/150g	350円〜
太陽と風の塩（完全天日塩）/100g	1,000円〜
西伊豆の塩（炊き塩）/100g	600円〜

有限会社盛田屋
伊豆市八木沢1598-1
tel. 0558-99-0014

詳しくはこちら

代表の鈴木孝さん

地元ダイバーによるワインの引き上げ



海底ワインプロジェクト実行委員会

駿河湾の海底で熟成された
数量限定のプレミアムワイン

「海底熟成ワインらぶ・ま〜れ」は、駿河湾の美しい海底で熟成された完全数量限定のプレミアムワインです。海底の安定した温度と圧力、そして海流の微振動で、若いワインとは思えないまろやかさと複雑な味わいが短時間で生まれます。厳選された葡萄と熟練した醸造家の技術が融合し、フルーティーでありながら深い余韻が楽しめる一杯に仕上がっています。

特別な日の贈り物や自分へのご褒美にぴったり。海底熟成が生み出す独特の風味を、ぜひお楽しみください。

海底熟成ワインらぶ・ま〜れ
8,800円〜

海底ワインプロジェクト実行委員会
伊豆市土肥
HPよりお問合わせください

詳しくはこちら

合資会社ベアードブルーイング

多彩な味が楽しめる
伊豆の自然派クラフトビール

修善寺の清らかな狩野川のほとりに位置する「ベアードビール」のブルワリーでは、無農薬栽培のホップやフルーツを使用し、伝統と革新を融合させたクラフトビールを製造しています。天然の軟水を活かし、加工を最小限に抑えた醸造法により、素材本来の良さを引き出す「瓶内二次発酵・熟成・自然発泡」の技術で、豊かな香りと深い味わいを実現。定番12種のほか、季節限定ビールも提供され、地元の恵みを感じる多彩な味わいが楽しめます。

醸造工場の見学ツアーでは、職人の情熱や製法へのこだわりに触れつつ、自然と調和したビールづくりを体感できます。

ベアードビール
330ml（瓶） 550円〜

ベアードブルワリーガーデン修善寺
伊豆市大平1052-1
tel. 0558-73-1199

詳しくはこちら

ベアードブルワリーガーデン修善寺の皆さん

代表の新田はるみさん

自然療法サロン ミモザ

ほんのり甘い唯一無二の風味
幻の白びわ茶

全国で唯一、伊豆市土肥地区で栽培される白びわの葉を使用し、自然素材の効能にこだわった、セラピストの視点で作られたお茶です。生の葉を収穫後、天日干しや遠赤外線処理を丁寧に行い、葉本来の成分をしっかりと引き出しました。こうして商品化されたお茶は、無農薬でノンカフェイン、どなたでも安心して楽しめます。

淡い飴色のお茶はほんのり甘く、疲労回復や利尿作用、アレルギー改善などの効果が期待されています。ティーバックタイプで、熱湯を入れて抽出し、取り出さずお手軽に美味しさを味わえます。自然の恵みと手間ひまが詰まった一杯を、ぜひご堪能ください。

ほわっとびわ茶
ティーバック / 6個　648円〜

自然療法サロン ミモザ
伊豆市牧之郷 71-2
tel. 0558-99-9831

詳しくはこちら

修善寺バーガー協会

伊豆のご当地食材を贅沢に使った
ボリューム満点のご当地バーガー

修善寺バーガーは、伊豆市産の食材を使い、市内の飲食店が個性を競い合うご当地バーガーです。バンズに指定の焼き印が入っており、シカ肉（イズシカ）、猪、川魚のあまご、わさび、しいたけ、天城軍鶏など地元の恵みを味わえます。

「あまカツわさびバーガー」は、あまごを贅沢に使用してカツにし、わさびのピクルスをトッピング。川魚の旨味とわさびの爽やかさが絶妙にマッチする一品です。

修善寺バーガー
あまカツわさびバーガー　880円　その他

◎あまご茶屋「道の駅伊豆月ケ瀬」キッチンカー
伊豆市月ケ瀬 78-2

◎黒玉テラス＆DOG
伊豆市門野原 134-1

◎ From here
伊豆市修善寺 921

詳しくはこちら

あまご茶屋「道の駅 伊豆月ケ瀬」キッチンカー

黒玉テラス＆DOG

From here

代表の石丸みどりさん

伊豆の布研究室

一本一本手織りで生まれた 無農薬和綿のアートニギニギ

伊豆の豊かな自然を背景に、「布を織って暮らす」という文化を現代に蘇らせる活動を行う「伊豆の布研究室」。地元の植物で染めた糸を使い、一本一本手織りで仕上げるその布は、地域の自然を映し出したような温かみがあります。研究室では、織物や草木染めの技術を通じて、地域活性化や自然との共生を意識した持続可能なものづくりを進めています。

人気のアイテム「アートニギニギ」は、市内で種から育てた無農薬の和綿を使用した赤ちゃん用のおもちゃ。顔を描いたりブレスレットにしたりと、多様な楽しみ方ができるのが特長です。糸を紡ぎ、染め、織り上げる丁寧な作業には、感動を織り込む石丸さんの想いが込められています。

アートニギニギ
1体　2,800円～

伊豆の布研究室
伊豆市梅木
@ishimarumidori

詳しくはこちら

三ノ丸九十九堂 民藝麦わらの店 晨 ～あした～

修善寺の心を編む 輝きと温もりの麦わら細工

修善寺の伝統工芸「麦わら細工」は、江戸時代から続く貴重な文化遺産。茅葺き屋根の工房で母娘2人の職人が、自家栽培の麦を使い、繊細で美しい菱形模様を一つひとつ手作業で編み上げています。この模様は「幸せが連なる縁起物」とされ、生活に彩りと縁起をもたらす品として多くの人に愛されています。

かつては江戸土産として人気を博した麦わら細工は、いまでは新しいデザインとの融合で現代の暮らしにも馴染む作品へと進化。「ALL修善寺産」にこだわる工房は、77年の歴史を受け継ぎながら、繊細ながらも温かみを感じさせる伝統美を守り続けています。

修善寺麦わら大森細工
むぎだま　9,680円～

三ノ丸九十九堂
民藝麦わらの店 晨 ～あした～
伊豆市修善寺806-1
tel. 090-3149-9788

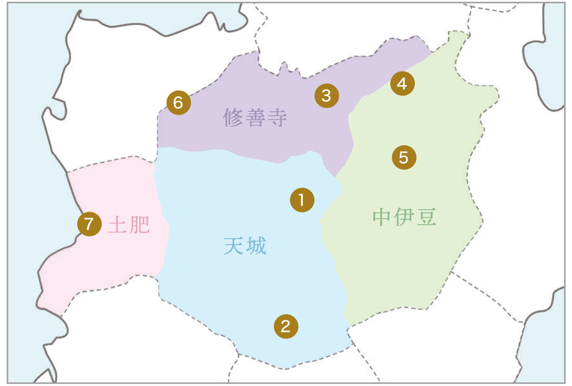
詳しくはこちら

三代目の辻享子さん

AMAGIFT認定商品

取扱店舗一覧

1. 道の駅伊豆月ヶ瀬（伊豆市月ヶ瀬 78-2）
2. 道の駅天城越え（伊豆市湯ヶ島 892-6）
3. イズーラ修善寺（修善寺駅構内）
4. 中伊豆ワイナリーヒルズ（伊豆市下白岩 1433-27）
5. 季多楽（伊豆市柳瀬 252-1）
6. だるま山高原レストハウス（伊豆市大沢 1018-1）
7. 土肥特産市「ありがとう」（伊豆市土肥 2657-6）
※テラッセオレンジトイ内



道の駅伊豆月ヶ瀬

道の駅天城越え

イズーラ修善寺

テラッセオレンジトイ

AMAGIFT紹介ページ

お取り寄せ

ふるさと納税

ふるさと納税は、応援したい地域を支援しながら特産品を楽しめる制度です。伊豆市では、ふるさと納税を通じて「AMAGIFT」をお取り寄せいただけます。山海の恵みや職人の想いが詰まった商品を多数ご用意しています。

お申込みはこちら

- ふるさとチョイス
- ふるなび
- 楽天ふるさと納税
- さとふる
- 一休.com ふるさと納税

伊豆市ホームページ

お問い合わせはこちら

伊豆市ふるさと納税サポートセンター
TEL.0558-99-9980

お取り寄せ

いずタビPickUp!

伊豆の体験やアクティビティ、そして特産品をお取り寄せできるWebサイト「いずタビ PickUp!」。伊豆市をより深く楽しんでいただけるよう、今後も取り扱い商品を拡充してまいります。伊豆の旅の思い出作りに、ぜひお役立てください。

お申込みはこちら

特産品・AMAGIFT

体験・アクティビティ

お問い合わせはこちら

一般社団法人伊豆市産業振興協議会
TEL.0558-72-7007

A M A
G I F T
I Z U S H I

一般社団法人 伊豆市産業振興協議会