

修善寺 no 洋食屋

Shuzenji no Yoshokuya

☎0558-72-8971
〒410-2416 伊豆市修善寺 697-1
修善寺総合会館入口
水曜、第1・第3木曜定休
ランチ 11:00~14:30 (L.O. 13:30)
(イズシカ丼はランチのみ)
ディナー 18:00~21:30 (L.O. 20:30)



『イズシカ丼』税込1,400円(ランチのみ)
醤油だれにくぐらせた、あっさり和風のイズシカ丼。
丁寧に下調理された鹿肉はふっくらやわらかで、噛めば旨みがじんわり。

ラフォーレ修善寺お食事処

ダイニングFUJI

Dining Fuji

☎0558-72-3311
〒410-2415 静岡県伊豆市大平 1529
11:00~13:30 年中無休



『IZU 鹿ポロネーズ』
イズシカ肉と豚肉の合い挽き肉を使った
ラフォーレ修善寺ダイニングFUJIのオリジナル
ヘルシーミートソースです。



『イズシカホットドッグ』オリジナルのイズシカ肉を使ったウィンナーと
ジャッキー。一度食べたら“やみつぎ”です。

イズシカ丼味処

伊豆の佐太郎

Izu no Sataro

☎0558-85-0534
〒410-3206 伊豆市湯ヶ島 2859-29
営業時間 夏季 10:30~18:00
冬季 10:30~17:00
木曜定休(繁忙期は無休)



『イズシカ丼』味噌味でコクがあります。
付け合せのわさび漬けなどの地場産品とともにご賞味ください。

あまからや

Amakaraya

☎0558-99-9895
〒410-2514 伊豆市原保 246
営業時間 11:00~15:00
金・土・日・祝祭日のみ営業

『イズシカキーマカレー』
¥1,000(税込)
最初のひと口は爽やかな
スパイスの香り、その後にイ
ズシカの旨味。食べ進める
ことに変わる味わいのキーマ
カレーです。ゴロゴロ入った
お肉と野菜の食感が嬉しい、
食べごたえ充分な店主自慢の
一品、お持ち帰り用にも販
売されています。



3B coffee

(スリービーンズコーヒー)
Three beans coffee

☎090-3228-9667
〒410-2504 伊豆市開野 318-1
営業時間 10:00~17:00
土日祝定休



イズシカのカツレツ、イズシシのトマト煮、
ソーセージなどの盛り合わせ。



『伊豆鹿のカルツォーネ』イズシカのカツレツをピザ生地に包んで焼きました。
こんな商品他にはない!

伊豆のジビエ

Izu gibier

イズシカ料理

Izushika Dish

イズシシ料理

Izushishi Dish



四季

Shiki
Aoi

☎0558-72-3135
〒410-2407 伊豆市柏久保 605-2
営業時間 11:00~14:00、17:00~21:00
水曜定休

『イズシカ 里の恵膳』¥1,980(税別)
イズシカ・しいたけ・わさび、伊豆の里の
恵みを贅沢に使ってひとつの御膳が出来まし
た。イズシカのロースカツと店主が手間を
かけ丁寧に炊いた時雨煮、優しい味わいの卵焼
きにはイズシカのひき肉も入っています。伊
豆市の食材を詰め合わせた御膳、ぜひご賞味
ください。

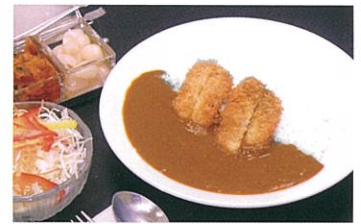


土肥金山
お食事処

葵

Aoi

☎0558-98-0800
〒410-3302 伊豆市土肥 2726
11:00~
無休(12月に休業あり)
※詳しくはお問い合わせください



『イズシカ丼』千切りキャベツの上にイズシカ肉をのせて、マヨネーズをトッピング。
土肥のりのお吸い物は磯の香り満点。『イズシカカツカレー』も人気です。



るびーな

Rubina

☎0558-83-3363 〒410-2505 伊豆市八幡 928-6
ランチ 11:30~14:00 / ディナー 17:00~21:00 月・火定休

『イズシカバリエア』スペイン料理のバリエアをイズシカを使って本格的に仕上げました。イズシカを初めて食べる方にも好評なのでぜひ一度お召し上がり下さい。イズシカを使ったココ(ヒザ)、チリンドロン(肉を野菜と一緒にトマトベースで煮込んだスペイン料理)も好評です。



中清食堂

Nakase Shokudo

☎0558-72-0047
〒410-2407 伊豆市柏久保 621-15
営業時間 11:30~14:00、17:30~23:00
月曜定休



『天城南蛮そば』創業から変わらぬ秘伝のかえしに、野菜と一緒に真空低温調理し、
しっとり仕上げたイズシシ肉と肉厚の地元産しいたけを合わせた中清の南蛮そばができました。

だるま山高原レストハウス
Darumayama-Kogen Rest House

☎0558-72-0595
〒410-2416 伊豆市大沢 1018-1
(4月～9月) 10:00～17:00
(10月～3月) 10:00～16:30
火曜定休

『鹿肉ビビンバ丼』修善寺名物黒米ご飯の上に地元のしゃきしゃき野菜と富士山かまぼこ、イズシカしぐれ煮をコラボさせて、ビビンバ風に仕上げました。イズシカピザ、イズシカみそ焼きおにぎりも好評。



イズシカピザ

イズシカ肉販売店



ヤマモトフードセンター(大地讃頌)
Yamamoto Food Center

☎0558-87-0818 〒410-3214 伊豆市下船原 6-1
8:30～19:30
日曜定休

谷口精肉店
Taniguchi Meat Store

☎0558-72-0537 〒410-2407 伊豆市柏久保 555-3
(平日) 8:30～18:00
(日・祝日) 8:30～17:00
水曜・第3火曜定休

マルゼン精肉店
Maruzen Meat Store

☎0558-72-0429 〒410-3206 伊豆市湯ヶ島 234
8:00～18:00
水曜・日曜定休

お持ち帰り



イズシカジャーキー
Izu-shika Jerky

珍しいシカのジャーキー。噛むほど旨味が広がります。お酒のおつまみにも。
販売店：ヤマモトフードセンター 修善寺駅内『いずへら』



猪バラ肉のみそ漬
鹿モモ肉のみそ漬
猪鹿腸ソーセージ
販売店：谷口精肉店



イズシカ ジャーキー
イズシカ ウィナー
イズシカ サラミ



イズシカ弁当
Izu-shika Bento

熟成されたイズシカの旨みと甘みがたっぷりな、数量限定のイズシカ弁当。食べられたらラッキー！
販売店：ヤマモトフードセンター



猪コロケ
Inoshishi Croquette

伊豆のイノシシ『イズシシ』をたっぷり使ったコロケ。『うり坊』と呼ばれる、こどもの頃のイノシシをイメージしたかわいい形のコロケです。
販売店：マルゼン精肉店

予約が必要な店



来伊豆
☎0558-85-2244 〒410-3206 伊豆市湯ヶ島 126-1
17:00～24:00
水曜定休
ひき肉、肉味噌風味、地元野菜をトッピングした、イズシカ丼を召し上げ。

狩野川屋
☎0558-85-1792 〒410-3209 伊豆市門野原 226-2
10:30～21:30
水曜定休
薬唐辛子味噌の味付けで、ピリッと刺激的なシカ肉はご飯にぴったり。定食も用意します。

湯治 21 大見山荘
☎0558-83-3034 〒410-2509 伊豆市梅木 70-6
12:00～15:00
年中無休
塩、こしょうで焼いた素材。本来の旨味を活かした素朴な味わい



おがわ(民宿)
☎0558-87-0786 〒410-3202 伊豆市雲金 140-1
17:30～21:30
不定休
イズシカをかつ揚げにして、生しいたけ、竹の子などの地場産品とともに卵でといて、カツ丼風味

おおや(旅館)
☎0558-98-1108 〒410-3302 伊豆市土肥 746
不定休
ニンニクと生姜を効かせた醤油だれで柑橘の香りが最高。

「イズシカ」とは *What's Izu-shika*



- 1 臭みがなく低カロリー・低脂肪・高タンパク
- 2 鉄分・栄養タップリ
- 3 甘味・旨味がギュッ

伊豆市の食肉加工センター『イズシカ問屋』にて、ハイレベルな衛生管理の下、低温熟成されたシカ肉のことで。

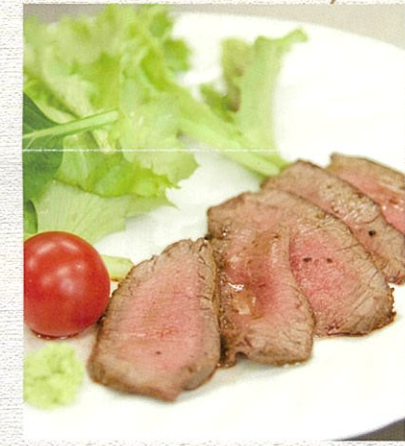
イズシカレシピ *Recipes*

かんたん 【イズシカのアロゼ】
…本場フランス流の調理法

<材料 (3～4人分)>
イズシカ (ロース or モモ) …300g 粗挽きコショウ ……適量
塩 ……小さじ1 バター ……60g

- ①イズシカに、塩・コショウでしっかり下味をつける。
- ②フライパンにバターを入れてから火をつけ(弱火)、バターが溶け始めたらイズシカを入れる。
- ③溶けたバターを肉に掛けながら弱火で温めるようなイメージで焼き、焼き面の色が変わってきたら裏返す。
- ④③の作業を繰り返して両面に焼き色が付いたら(目安8分)火を止め、約8分休ませたら食べやすい大きさに切る。すりおろした生わさびを添えていただくのがオススメ!

動画はコチラ▶ [イズシカキッチン](#) 検索



料理好きの方に ■わたしの伊豆ベジ地満コンテスト
【イズシカ キャベメンチ】

<材料 (2人分)> イズシカひき肉 ……200g キャベツ ……150g 玉ねぎ(中) ……1/2個 塩 ……ひとつまみ

<衣の材料> 小麦粉 ……1/2カップ 卵 ……1個 パン粉 ……1カップ 揚げ油 ……適量

A ベーコン(みじん切り) ……1枚
セージの葉(みじん切り) 3～4枚
小麦粉 ……大さじ1

- ①キャベツ・玉ねぎをみじん切りにし、塩少々を混ぜて5分おいてから水分を絞る。
- ②イズシカひき肉に塩少々を入れてこね、粘りが出たら①と材料Aを加えてよく混ぜる。
- ③②を6等分にして形を整える。
- ④小麦粉、卵、パン粉の順で衣をつけ、170℃の油できつね色になるまで揚げる(目安7～8分)。好みの付け合わせで召し上げられ♪



Take Out

