



近隣の 見どころ

萬城の滝(愛称:両想いの滝)
間近で見る滝は大迫力! ハートの岩も必見です。
伊豆市地藏堂(MAP⑧)



世界農業遺産!

わさび田

深呼吸してください。ここは、
空気も緑も違います。
伊豆市筏場(MAP④)

わさびを学ぼう!

伊豆わさビジャー センター

世界農業遺産「わさび」に
ついて学べます。

入場無料
10:00~16:00 水曜休館
伊豆市原保116-1(MAP⑥)



地元の新鮮食材!

地産品直売所 季多楽

野菜等の直売所。豆腐作り
体験(要予約)もできます。
9:00~16:00 年末年始休業
伊豆市柳瀬(MAP⑤)



ア ク セ ス マ ッ プ

やつおか
「八岳の里・萬城の滝」へのアクセス



あそびに
きてね♪



静岡県山葵組合連合会の
マスコットキャラクター
「わさびのさびちゃん」

修善寺道路「修善寺IC」から車で約14km(約25分)



お問い合わせ **伊豆わさビジャーセンター**

TEL.0558-92-0100 開館時間 10:00~16:00(水曜休館)

静岡県伊豆市原保116-1

<https://izu-wasavc.city.izu.shizuoka.jp>

MAIL izu-wasabi@dune.ocn.ne.jp



ホームページ

中伊豆
で

ワ
サ
ビ
を
早
里

世界農業遺産

「わさび」で

楽しむ中伊豆

体験 **6** 選



本物のわさびで「楽しい&旨い」を体験。実感！世界農業遺産の味。



大見屋ホームページ

わさび漬け作り 要予約

わさび漬けを食べたことはあっても、作ったことはありますか？
新鮮な材料を使って世界農業遺産の地で作る「**自分わさび漬け**」。
美味しくないわけはありませんよね？

- 体験料：2,000円／人
- 会場：わさびの大見屋（水曜定休）
伊豆市地蔵堂1242 (MAP©) Tel.0558-83-2900



彩里ホームページ

本物わさびで食べるそば打ち 要予約

そばを本物のわさびを付けて食べる。わさびの香り、辛さ、甘さが
そばの味を一層引き立てます。そして、何より「自分で打ったそば」。
出来栄は多少不格好でもその美味しさは、超美人級。

- 体験料：1組（4人程度）4,500円（本物わさび付き）
★会場宿泊者限定／宿泊料別
- ご予約：①②のご予約が必要です
①そば打ち体験／インスタDMでお問合せ下さい▶
nakagawa.masaki.20210922
②彩里に宿泊予約／ホームページからご予約下さい
https://izuirori.com
- 会場：温泉古民家の宿 彩里（いりり）
伊豆市原保119-1 (MAP©) Tel.0558-83-5550



季多楽ホームページ

手づくり豆腐を本物わさびで食べる 要予約

地元産大豆「ふくゆたか」を使って豆腐作りを体験。
でき上がった豆腐は、**本物わさびを付けて召しあがってください**。
たかが豆腐、されど豆腐。美味しい！が違います。

- 体験料：2,200円／人 生わさび代別（1,000円）
- 会場：大見の郷 季多楽（きたら）
伊豆市柳瀬252-1 (MAP©) Tel.0558-83-2636



伊豆わさビジター
センターホームページ

本物わさびvsチューブわさび食べ比べ

普段使っているチューブワサビの味に慣れている方は
きっとビックリ！
辛いけど甘い**本物のわさびの美味しさ**を体感してください。

- 体験料：500円／人
- 会場：伊豆わさビジターセンター（水曜休館）
伊豆市原保116-1 (MAP©) Tel.0558-92-0100



伊豆わさビジター
センターホームページ

わさびのハート押し葉作り

わさびの葉の形は、ハートの形をしているのをご存知ですか？
ここに来た思い出に「**ハートの押し葉**」作りを楽しんでください。
作った作品は額装してお持ち帰りいただけます。

- 体験料：500円／人
- 会場：伊豆わさビジターセンター（水曜休館）
伊豆市原保116-1 (MAP©) Tel.0558-92-0100



伊豆わさビジター
センターホームページ

世界農業遺産わさび狩り

本物のわさびが栽培されている田にご案内いたします。
冷たい水、気持ちいい空気。それに触れるだけで感動！
収穫したわさびにまたビックリ感動。お土産付きで楽しめます。

- 体験料：5,000円／人 ★期間限定（お問い合わせください）
- 受付会場：伊豆わさビジターセンター（水曜休館）
伊豆市原保116-1 (MAP©) Tel.0558-92-0100
- 会場：伊豆市地蔵堂 他