

あたみ通信

<https://www.ataminews.gr.jp/>

「意外と熱海」は、熱海に訪れた人の「意外とよかったです!」の声を基に、まだまだ知られていない意外な熱海の魅力をお届けします。





網代の海と、魚

熱海の穏やかな海。熱海、伊豆山、網代、初島といつか港がある中でも、網代は古くは「京、大阪に江戸、網代」と言われたほど名が知られ、江戸時代には、西から江戸に向かう廻船が寄港する風待ちの港として栄えました。

網代は、相模湾からの深海が湾の近くまで入り込む、伊豆東海岸唯一の天然の良港といわれ、古くからアジやイカの他、マグロやブリもとれるほど。豊富な水揚げ量を背景に、鰯節の加工や、魚の加工も盛んとなり、太陽と潮風が最適な環境でつくられる網代の干物は、名物に。最盛期、早朝から夜遅くまで店の灯りがともり、多くの客が行き交った通称「ひもの銀座」とよばれる通りには、今でも当時の製法のまま、手づくりの干物を出す店が10軒ほど連なっています。

現在の網代は、ぎわいは落ちつき、伊豆山と古網の定置網でとれる魚と、生簀で養殖するタイやハマチなどの高級魚が水揚げされる、まちの漁港として、地元の食を支えています。漁獲量はそれほど多くはないものの、魚種は豊富で、シャチブリ、ホタルイカ、マツカサウオなど、相模湾特有の深海魚がとれることも、網代の料理店では、旬の朝どれ魚介をリーズナブルに味わうことができます。

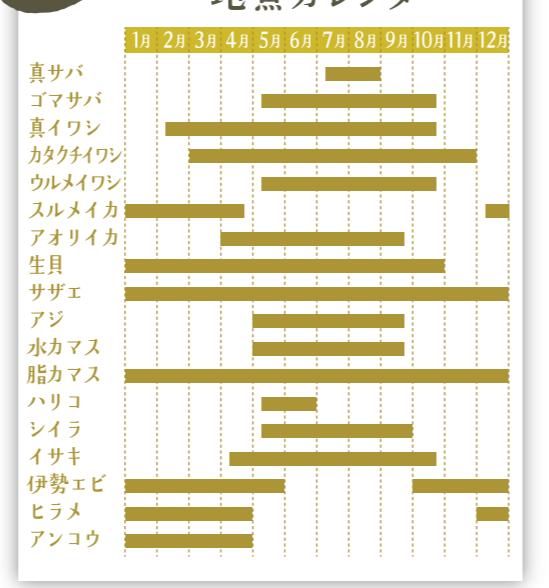
近年では、東京に直送される魚は「網代の朝どれ魚」として一目置かれる存在に。東京で貴重な朝どれの魚は、かつて江戸と名を連ねた網代を復活に導くかもしれない期待されています。

熱海のまちと、魚

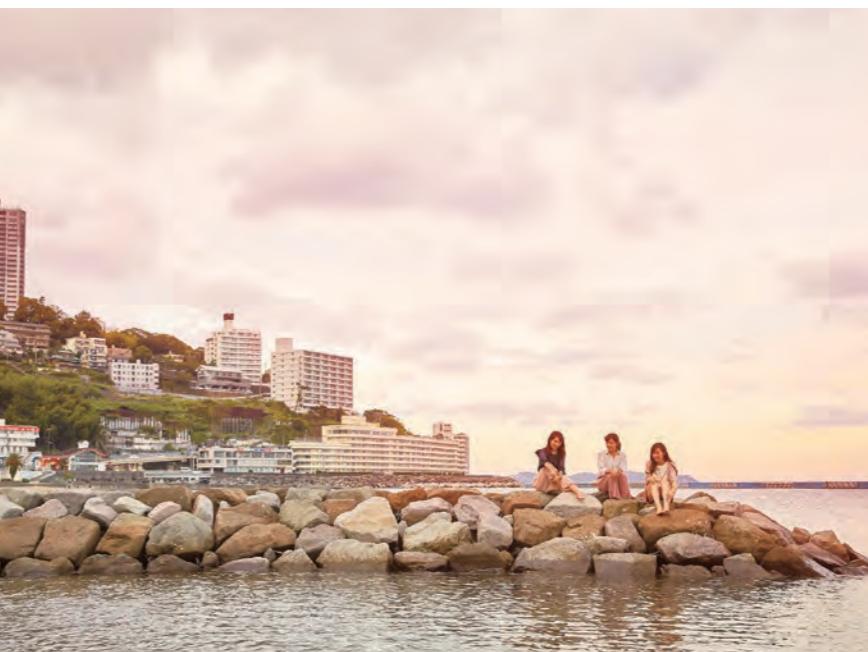
熱海のまち中は、網代をはじめ、伊豆の新鮮な魚が豊富。まち中の飲食店がならぶ一角にある熱海中央市場には、毎朝新鮮な魚が届き、ここから運ばれる魚は、旅館やホテル、まちの飲食店で使われます。

地魚を使う飲食店は、まち中にいくつもありますが、チェーン店が少なく、どれも小さな個人店るのが特徴です。わずか3万7千人の人口に対して飲食店の割合はとても高く、通り沿いはもちろん、路地裏にも小さなお店がいくつもあります。和食や寿司だけでなく、洋食、フレンチ、中華、いろいろなジャンルの料理店が選択可能。魚店直営でリーズナブルな店やカウンター数席のみの店、大将と話しながら楽しめる店など、個性も豊か。一品一品手づくりであったかくてなってくれます。地魚を粹に味わえるのが、まち中の魅力。好みの料理で、熱海の「海」を味わいつくそう！

熱海でとれる 地魚カレンダー



歩いて、まちとグルメを楽しむ



まち中には歩いて楽しめる場所がいっぱい 左)サンビーチ 右上)花とグルメの糸川沿い 右中)「パインツリー」名物!ドライアイスがモコモコわく懐かしい「フルーツパフェ」 右下)熱海駅前商店街で熱海土産を選ぼう



熱海のまち中には、穏やかなビーチ、歴史的建築物の起雲閣、樹齢二千百年超の大楠に出会える來宮神社、自分で温泉卵が作ることができる「小沢の湯」、レトロな喫茶店、熱海の新鮮な魚が味わえる飲食店まで、まちの魅力がぎゅっと凝縮されています。

旅のスタートは熱海駅から。熱海駅を出るとすぐ右手に2つの商店街があり、食事処やふかしたての温泉まんじゅう、干物などの熱海名物が買えるお店が並んでいます。

熱海駅から歩いて15分ほどで、まちの中心部へ。昭和のままの姿で営業を続ける喫茶店やレトロゲームが残る店など、懐かしい風景に出会えます。銀座商店街は、最近はリノベーションされたカフェや、ゲストハウスもできるなど、新旧の魅力が楽しめる通りになっています。

銀座商店街から坂を下ると、目の前は海。サンビーチから親水公園は映画やテレビのロケにも使われる景観で、早朝から夜まで散歩が楽しめる気持ちの良い場所です。周辺の店でスイーツを買い、食べ歩きをすれば、旅の会話を弾みそう。

熱海は一年中花が楽しめますが、とくに糸川遊歩道は1月中旬からあたみ桜のライトアップが楽しめる小路です。周辺には飲食店やスナックが多く、昼から夜遅くまで、熱海の食が楽しめます。春～夏にはブーゲンビリアが咲き、花とグルメの散策路として地元の人々に大切に手入れされ、親しまれています。

坂が多い熱海のまち。「湯～遊～バス」なら、約40分でまち中をぐるりと一周。バスを途中下車して、点在するお菓子屋をめぐるのも人気です。



レトロな渚の路地、近くの「イタリアンレストランMON」でおしゃれな地魚ランチを。糸川沿いにある昔ながらの魚店をのぞけば、旬の魚が分かれます

ドライブで、魚と自然を満喫



熱海から伊豆半島の先端まで続く海沿いの道や、雄大な富士山が見える箱根への道は、ドライブだからこそ楽しめる熱海の魅力です。

まち中のサンビーチから南へ、車で約10分。熱海多賀火山の名残を残す「錦ヶ浦」は、絶碧の海と断崖が見事な名勝。錦ヶ浦を見下ろす高台のガーデン「アカオハーブ&ローズガーデン」ではバラやハーブなど季節の花と海の絶景が楽しめます。そこから南へ約10分。のんびりとした海と山の風景が広がる多賀は、みかんやだいだいなど、農産物が豊かなまち。穏やかな海が目の前に広がる「うみえ～る長浜」は、ドライブの休憩場所にもぴったり。定期的に開催されるながは特設市では、地元産の食材を使ったグルメを味わうこともできます。

さらに、南へ約5分ほど行くと、漁師町、網代へ着きます。漁港とともに暮らしてきたまちには、網代の魚やひもの銀座と言われる干物街、古くから伝わる郷土料理が味わえるお店がいくつもあります。朝、水揚げされたばかりの新鮮な魚が味わえるので、お昼前に行って、少し歩いて干物を干す店をのぞいたり、ランチを食べたり、日帰り温泉で、網代の温泉につかるのもオススメです。

海だけでなく、意外と山も魅力なのが熱海。熱海駅から車で約30分の十国峠からは富士山が望め、日が暮れると、沼津など、伊豆の美しいまちの夜景が星空のように眼下に広がります。十国峠から富士山を見るなら、秋から冬がベストシーズン。ここでしか見ることができない、富士山とまちの美しい景色です。



海を見ながら国道135号線をドライブ。南へ下れば、伊東、稲取、河津、下田と、伊豆半島の名所をめぐることができます

マップはP.14、15参照。
お店の詳細は「あたみニュース」でチェック! ⇒
<https://www.ataminews.gr.jp/event/358/>



地魚グルメ

刺身、寿司、干物、煮付け。熱海の店では、熱海や近海でとれた新鮮な魚介を、さまざまな調理方法で味わうことができます。
その日の水揚げによってメニューも変わるので、何度も訪ねてください。別荘の行きつけもあり、予約がベター。

掲載メニュー提供時間帯 ランチ ● ディナー ●



1 株式会社L&Sみやま

● 金目煮定食(2728円)

創業10年、金目鯛の煮付けは変わらぬ懐かしい味でずっと愛されており、毎日に注文が来る。旅館や寿司店に魚を納める魚屋が営む居酒屋。熟練の料理人が付きっきりで炊き上げる金めしを看板商品。秘伝タレで煮く熱海のサザエは酒の肴に味わえるお味の定食が大人気。

住／田原本町8-12 電／0557-52-3200 営／11:00～15:00(LO14:20)、17:00～20:00(LO19:00) 休／火(MAP C)



2 飲み食い処 山洋水産

● 山洋水産定食(1730円※卓の価格)

創業10年、金目鯛の煮付けは変わらぬ懐かしい味でずっと愛されており、毎日に注文が来る。旅館や寿司店に魚を納める魚屋が営む居酒屋。熟練の料理人が付きっきりで炊き上げる金めしを看板商品。秘伝タレで煮く熱海のサザエは酒の肴に味わえるお味の定食が大人気。

住／田原本町8-11 電／0557-81-1135 営／12:00～22:30(LO22:00) 休／水(MAP A-c-3)



3 釜めし・串の店 味くら

● サザエの壺焼き(1個400円※夜限定)

熟練の料理人が付きっきりで炊き上げる金めしを看板商品。秘伝タレで煮く熱海のサザエは酒の肴に味わえるお味の定食が大人気。

住／田原本町8-5 電／0557-83-7321 営／11:30～15:00、17:00～23:00 休／水(予約によって変動)(MAP A-c-4)



4 和ダイニング あじあじ

● あじあじ定食(2310円※卓の価格)

現在3代目、66年続く老舗店。生簀から揚げてすぐ、生きたままいただくアヒのたたきの定食はボリューム満点で一番人気のメニュー。

住／渚町3-3 電／0557-81-4323 営／11:30～15:00、17:00～22:00 休／水(予約によって変動)(MAP A-c-4)



5 食い処・飲み処 ひさ花

● 店自慢の刺身盛り合わせ(1200円)

タクシーの運転手さんもおすすめの「熱海で安心して飲める店」、「朝どれの魚はその日のうちに」と新鮮地魚を豪快な厚切りで提供!

住／中央町11-2 電／0557-85-3329 営／17:00～15:00(次第終了) 休／不定休(MAP A-b-3)



6 レストランクレール

● 白身魚のソテートマトソース(1870円※卓の価格)

アットホームで居心地の良い、フレンチのお店。ソテーはその日の朝市に並んだ新鮮な地魚をカリッと焼き、トマトソースでつぱりと仕上げる。

住／渚町1-1 電／0557-81-8467 営／11:30～15:00(LO14:00)、17:30～21:00(LO20:00) 休／木(MAP A-c-3)



7 和食処 喜八

● さんめの煮付け定食(2200円)

漁師町生まれの働き者のおばあちゃんと板前の息子さんが切り盛りする和食屋。下田の金目鯛を使った煮付けは、何度も通いたくなる味。

住／中央町3-14 友家ビル1階 電／0557-82-9388 営／11:30～14:00、17:00～21:00 休／木(不定休)(MAP A-c-2)



8 三松鮨

● 刺身盛り合わせ(2200円～)

新鮮な旬の地魚を豊富にそろえる魚料理のお店。他では飲めない貴重な日本酒「得月」「亀の翁」などが味わえる。各界の著名人が訪れることがある。

住／中央町4-6 電／0557-81-3022 営／12:00～14:00(LO13:30)、17:00～22:00(LO21:30) 休／木(MAP A-b-3)



9 みづはし

● 刺身盛り合わせ(2200円～)

新鮮な旬の地魚を豊富にそろえる魚料理のお店。他では飲めない貴重な日本酒「得月」「亀の翁」などが味わえる。各界の著名人が訪れることがある。

住／中央町4-5 富岡第一ビル2F 電／0557-82-3284 営／12:00～14:00、18:00～20:30 休／水、木(MAP A-b-4)



10 食事処 さくら

● アジフライ定食(1100円)

娘娘で営むアジフライ定食は、ほんのり柑橘が香る自家製ソースがこだわり。

住／海光町1-5 热海クリフサイド内 電／0557-83-0024 営／12:00～14:00、18:00～20:30 休／水、木(MAP A-b-4)

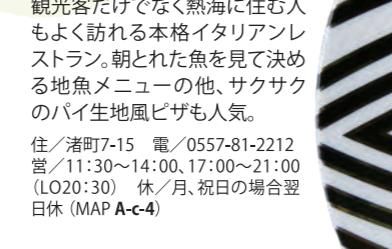


11 漁師家 大次郎丸

● 大次郎丸定食(2750円)

毎朝、店主が網代漁港で目利きする魚が自慢。秋にはウズラも。定食は、地元の刺身と自家製イカメンチつきボリュームがある。持ち帰り弁当も人気。

住／下多賀434-1 電／0557-67-5963 営／11:00～15:00(LO14:30)、17:00～21:00(LO20:30) 休／水、火(不定休)要問合せ



12 味里

● 渔港定食(1150円)

観光客だけでなく熱海に住む人もよく訪れる本格イタリアンレストラン。朝とれた魚を見て決める地魚メニューの他、サクサクふんわりのアジフライ定食は、ほんのり柑橘が香る自家製ソースがこだわり。

住／田原本町6-13 電／0557-81-3443 営／11:30～14:00(LO13:30)、17:00～22:00(LO21:30) 休／火(MAP A-c-4)



13 仲見世 いわい

● お造り御膳(2200円)

日本料理の職人が駅前の仲見世商店街に開店した和食処。20種類以上の日本酒が揃う。新鮮な地魚のお造りや煮魚などが味わえる。

住／渚町7-15 電／0557-81-2212 営／11:30～14:00、17:00～21:00(LO20:30) 休／月、祝日の場合翌日休(LO20:30)

(MAP A-c-4)



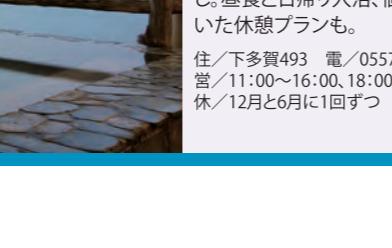
14 イタリアンレストランMON

● 朝獲れ地魚のカルパッチョ(1650円)

観光客だけでなく熱海に住む人もよく訪れる本格イタリアンレストラン。朝とれた魚を見て決める地魚メニューの他、サクサクふんわりのアジフライ定食は、ほんのり柑橘が香る自家製ソースがこだわり。

住／田原本町6-13 電／0557-81-3443 営／11:30～14:00(LO13:30)、17:00～22:00(LO21:30) 休／火(LO20:30)

(MAP A-c-4)



15 海辺の湯の宿 平鶴

● 1100円

熱海・湯河原を一望できる露天風呂は、源泉を地下300メートルから直接ひき、24時間かけ流し。昼食と日帰り入浴、個室が付いた地獄プランもある。

住／下多賀493 電／0557-67-2221 営／11:00～16:00、18:00～19:45 休／12月と6月に1回ずつ



16 南熱海 日帰り温泉

● マップはP.16参照。

湯量が多く良質な、網代と多賀の温泉。

海が一望できる露天風呂や、家族で楽しめる貸切風呂など、様々な風呂が日帰りで楽しめます。食事付の休憩プランもあるので、旅のプランに合わせて訪れましょう。

【マップはP.16参照】



朝どれグルメ

熱海駅からバスで約30分、網代・多賀のエリアは、網代港で朝水揚げされた新鮮な魚介や漁師めしが味わえる食事処が通うまち。海岸線をドライブしながら朝どれの地魚も味わう、海のまちならではの楽しみ方です。

掲載メニュー提供時間帯 ランチ ● ディナー ●



1 和ダイニング あじあじ

● あじあじ定食(2500円～)

店主が毎朝漁港で目利きする魚を、一番おいしい食べ方で。魚の話を聞きながらカウンター席で味わうのがツウ。フライか煮付けは選択。

住／網代79-31 電／0557-68-1204 営／12:00～18:00～22:00 休／水



2 笑ぎよ

● 漁師一本釣り活イカ刺(時価※季節により変動)

地元漁師と提携し、一本釣りしたイカを、生きたまま店内の生け簀で泳がせているから、鮮度抜群! さばきたてのイカがいつでも味わえる。

住／網代55-8 電／0557-68-0663 営／11:00～14:30(LO14:30)、17:00～20:00(LO20:00) 休／水



3 あじくらべ

● 網代の海鮮丼(2200円)

網代の海に、店自慢の定食を持っていて、市場にも並ばない新鮮な魚が食べられる。丼ぶりには、旬のネタがたっぷり。活いかもある。

住／下多賀491 電／0557-67-1065 営／11:00～20:00 休／木

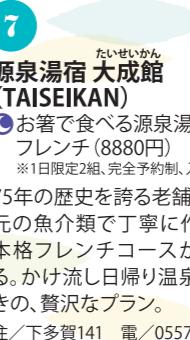


4 句蔵

● 地魚のお刺身膳(1950円)

朝どれの地魚、ホタテの刺身や魚の刺身、網代産のかつおぶしをふんだんに使った味噌汁と、ごだり抜いていく品が並ぶ。だしが自慢の味も人気。

住／下多賀1374-44 電／0557-67-7100 営／11:00～15:00(LO14:30)、17:30～20:00(LO19:30) 休／水



7 源泉湯宿 大成館 (TAISEIKAN)

● 老舗の味を食べる源泉湯宿

フレンチ(8800円)

75年の歴史を誇る老舗宿で、地元の魚介類で丁寧に作られた本格フレンチコースが味わえる。かけ流し日帰り温泉入浴付きの贅沢プラン。

住／下多賀141 電／0557-68-2221 営／16:00～21:00 休／木、金、土



8 あじの食堂

<p



南熱海のあたかな陽さしを受けて育つ熱海だいだい。海を見下ろす山々に、畑が広がる。

熱海だいだい“を訪ねて

意外と日本一の生産量



熱海の山は、 日本一“だいだい”がとれる山

熱海のまちの中心部から、バスで約15分。伊東へ下る途中の多賀、網代とよばれる通称南熱海のエリアは、昭和の雰囲気を残すレトロなお店や、狭い路地裏、渚のリゾート感あふれるまちの雰囲気とはうて変わって、のどかな山と海に囲まれた自然のめぐみにあふれる温泉地です。

のんびりとした庶民的な風情がありますが、網代は、かつて「京、大阪に江戸、網代」と、並べられるほど栄えた港町でした。江戸から大阪、日本各地を結ぶ航路の途中で立ち寄る港として、多くの廻船が停泊し、まちはにぎやかに。船宿には多くの人が滞在し、交流が生まれたことで、熱海に新しい文化がもたらされました。

その一つが、今や熱海が日本一の生産量を誇る柑橘、「だいだい」です。だいだいは、江戸時代末期、網代港に立ち寄った紀州の船乗りたちが食べていたいだいの種を、地元の人が保存し、植えたのが始まりだと言われています。特に網代の隣まち、多賀は、だいだいを植えるのに適した山並みが広がり、果実が付きやすかったことから、畑がどんどん広がりました。今では多賀を中心に、伊豆で多く栽培されるようになりました。特に熱海で収穫されるものは、“熱海だいだい”として注目されています。

熱海に持ち込まれて広がったものは、実はだいだいだけではありません。明治の初めには、レモンが海外から熱海に持ち込まれ、種が植えられました。これが日本のレモンの始まりと言われています。熱海の山と海の恵みは、人と人の交流を生み、こうした新しい文化を育ててきました。

熱海をはじめ、年間を通して温暖で自然に恵まれた伊豆半島では、ニューサマー・オレンジ(日向夏)、みかん、甘夏、ポンカンなど、多くの柑橘類が栽培されています。熱海、そして伊豆は、柑橘王国なのです。

正月飾りでおなじみ 木から落ちない縁起の良い果実

熱海では知らない人はいない、熱海だいだい。観光で訪れる多くの人には、あまりおなじみのない果実のようですが、実は、日本では古くからの習慣に使われていて、一度は見聞きしたことがあるはずです。ご存じでしょうか。

正月飾りのしめ縄や鏡餅に使われている柑橘は、正式には、みかんではなく、実は、だいだい。「橙(だいだい)」の語源は、「代々」で、冬に熟した実が春になっても落ちず、そのまま木についていることから、「代々続く」の意味で、だいだいと名付けられたと言われています。そのため、「代々家が栄える」という縁起の良い果物として、正月飾りに用いられてきました。鏡餅の上に乗せるのは「代々持ち上げる」という縁起物を意味しています。

赤色と黄色の中間のような“だいだい色”も、熟しただいだいの果実の色からています。今では名前はあまり知られていませんが、だいだいは、意外と身近なところで古くから親しまれてきた果実なのです。

樹齢二千百年超の大楠があり、パワースポットとして有名な熱海の来宮神社にも、だいだいとの深い縁があります。来宮神社の神様が熱海に来られた際に、「麦こがし・だいだい・ところ・百合根」をお供えしたところ、大変喜ばれたという古記が伝わっています。来宮神社近くの商店街のお菓子店や飲食店では、これらの神社

に縁のある食材を使用したスイーツがメニューに加えられ、福が来る“来福スイーツ”として親しまれています。

熱海だいだいの産地、多賀 ポン酢、マーマレードは家庭の味で

熱海だいだいの産地、多賀では、11月頃から、熱海だいだいの収穫が本格的に始まります。ポン酢用には、酸味や香りが強い青だいだい、正月飾り用には、果実の形が良く、きれいに色付いただいだい、正月飾りの出荷が終わると、少し甘味が増したマーマレード用のだいだいと、用途によって収穫時期をずらし、出荷されます。

熱海で最も多くの熱海だいだいを生産している倉田家は、150年前程から続く農家。4代目の見平さんの元には、東京の高級料亭が直接熱海だいだいを買い付けに来るほど、その品質が評価されています。

熱海だいだいの多くはお飾り用に出荷されますが、枝が付いている、見た目がきれいな状態の物を選ぶた

め、廃棄が多いのが課題でした。それを解決するために始められたのが、マーマレード作り。だいだいは、苦味、酸味、甘味のバランスが取りづらいため、おいしく味わうためには、丁寧な下ごしらえが必要になります。奥様のとし子さんは、だいだいの皮を一つづきれいにむき、果汁を手絞り。倉田家の「橙マーマレード」は、今ではお土産として、親しまれるようになりました。

美容成分や香りの効果にも期待 山の恵み、熱海だいだいの新たな活用

熱海だいだいの新たな活用に向けた取り組みが始まっています。だいだいは、実はもちろん、葉や花など、いろいろな場所から精油がとれる香りの宝庫。香りがよくラックス効果が高いと、人気があります。その成分に注目し、だいだい精油のアロマブランドSWITCHmeを立ち上げたのは、植田翔子さん。「だいだいの活用法が広がり、だいだい農園の活性化にもつながれば」と、期待します。また、Peace mindの松本弥生さんは、熱海

だいだいの果皮から精油を蒸留し、ブレンドした天然エッセンシャルオイルを開発。熱海のリゾートティストが感じられる香りをプロデュースしています。

食用としての熱海だいだいにもさらに期待が高まっています。だいだいと似た成分を持つピターオレンジは、海外では食用としての研究が進み、パラシーネフリンという成分に抗肥満効果があることから、ダイエット食品やサプリメントへの活用が進んでいます。熱海だいだいにも同様の効果が期待されているのです。

熱海だいだいについて、料理研究家の長田紗さんには、「爽やかな香りは食欲を刺激してリラックス効果もあり、さまざまな食材とマッチします。含有量の多いビタミンCは、美肌や風邪予防、ストレスの抑制などにも効果的、クエン酸は疲労回復効果も期待できます。だいだいと温泉で美肌相乗効果も」と期待を寄せます。

生産量日本一の熱海だいだいは、味よし、香りよし、カラダによし、縁起よし地域の宝として、その可能性はどんどん広がっています。

橙マーマレードを製造 倉田とし子さん

倉田さんが手作りをする「橙マーマレード」は熱海ブランドA-PLUSにも認定される確かな味。「レシピは試行錯誤して、今の味になりました。無添加で保存料も使用していないので、安心ですよ!」



アロマミストを開発 植田翔子さん

(株)anyitの代表、植田さん。あたみマルシェの実行委員を務めていた際に、だいだい出会い、その力に驚き、起業。「だいだいが注目され、地域の活性化につながれば。気軽に購入できるものも開発中なんですよ」とビジネスを展開している。



熱海の香りをプロデュース 松本弥生さん

(株)Peace mindの代表、松本さんは、来宮神社やホテルなど熱海市内の各所で、香りによる心地の良い空間を演出。熱海だいだいの香り効果にも注目し、エッセンシャルオイルを開発。香りで熱海の魅力づくりに取り組んでいます。



COEDA HOUSE(→P13)。
海の絶景とだいだいスイーツが楽しめる



来宮神社の神様の好きな物の一つがだいだい。
ご利益ありそう!



熱海の飲食店では、地魚とともに
だいだいを使用した料理が味わえる。



多賀の農家では、11月末から収穫が始まる。
一つ一つ大切に摘み取り、出荷。

熱海だいだい

熱海市多賀の山で多く栽培される。11月末から収穫が始まり、黃色く熟すのは1月頃。酸度が高く、ビタミンCも豊富。実や葉、花からとれる精油はリラックス効果が高いと注目されている。



5月、白い花が咲く。
精油にもなる希少なもの。



7月末。
実はまだ青く小さい。



12月のだいだい。
実は大きくなり色づく。



料理の名脇役 熱海だいだいを 味わう。

日本一のだいだい産地、熱海の多賀の家庭では、昔からだいだいを、マママレードやピール漬け、ポン酢にして、活用してきました。また、近隣の飲食店では、地魚などの食材を引き立てる名脇役として様々な料理に活用してきました。特に冬の収穫シーズンになると、見かけたことがあります。

香りがよく、酸味がきいて、魚や肉などの食材を引き立てるだいだいは、まさに熱海の味。

そこで、「熱海で代々受け継がれ、愛されてきた、だいだい」。“熱海の味”としてPRして、もっとたくさんの人に親しんで欲しい」と、まちの人たちが協力。“熱海だいだいプロジェクト”が始まりました。

だいだいの可能性を広げるために、地元の農家と、料飲組合、JAあいら伊豆、商工会議所、熱海市が連携。まち中の飲食店が新メニューを考案しました。

テーマは、“だいだいを親子代々で楽しめるヘルシーな料理”。またリピーターが多く訪れる熱海で、“代々愛され

る一品”。熱海産のだいだいだけを使用し、試作を何度も

行い、各店の特長を生かしたメニューを作り上げました。2018年には2期目のプロジェクトがスタート。1期目のメニューがさらに進化し、だいだいの名脇役としての魅力がさらにアップ! より多くのみなさんに熱海の味を感じていただける一品ができました。

アドバイザーとしてメニュー開発に協力したのは、料理研究家の長田紗さん。地域創生事業プランナーとしての経験も活かし、プロジェクトに参加しています。「熱海で愛されている名店の料理人の皆様は、お客様に喜んでもらえるメニューを作ろうと常に研究熱心です。一緒に素材と真剣に向き合って試行錯誤をして、各店の熱海らしい料理が生まれました。だいだいは、様々な食材にマッチして料理を引き立ててくれる名脇役です。爽やかな酸味、素材の旨みを引き立て、鼻に抜ける香りと風味が楽しめます。熱海ならではのどこか懐かしくて奥深い風味を伝承するために、多くの方に味わっていただきたいです」

各店自慢の味を、どうぞお召し上がりください。



料理研究家 長田紗さん

横浜出身。「食べることは生きること、食を通じて健康と幸せを!」を理念に、株式会社Japan Food Expertを設立。食の大切さを伝える講演や料理教室、商品開発やレシピ制作、テレビ番組の出演や執筆活動、飲食店経営を行う。県や市町村の6次産業推進や地域活性化のための新商品開発講座講師や地域創生事業プランナーなど、食の分野で幅広く活躍中。

<http://www.jfe-aya.jp>

新メニューは、各店の料理人が熱海だいだいの実、皮、果汁を活用し、熱海だいだいの可能性を引き出した、自慢の品ぞろい。

1 地魚を熱海だいだいでいただく “熱海サバ”的沖漬け だいだい風味

[300円(単品)] [1000円(丼、みそ汁、小鉢)]

熱海まぐろや

熱海の水産会社直営の店だから、魚の目利きと鮮度は抜群! 店主は気さくで気前がよく、地魚や珍しい魚も、リーズナブルに味わえる。熱海でとれる“熱海サバ”を主役にした一品は、サバを沖漬けにして、

熱海だいだいでさわやかに味付け。新鮮なサバを使うから臭みがなく、旨みたっぷり。ほんに合うので、丼でたっぷりいただくか、単品で酒のつまみにしても美味。熱海の味がたっぷりと楽しめる。

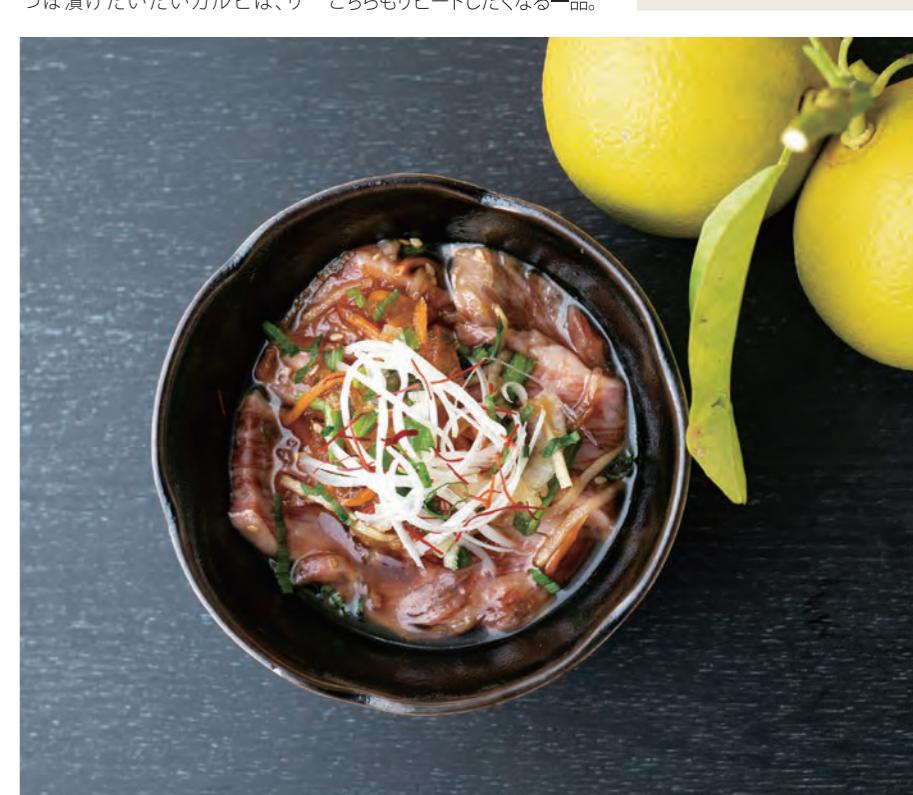
住／熱海市田原本町9-1
熱海第一ビルB1
電／0557-83-1880
営／11:00~15:00(L014:30)
16:00~18:00(L017:30)
休／水、他2回不定休 席／18席
(MAP C)



3 リピーターが多い人気だいだいメニュー つぼ漬けだいだいカルビ [1100円] 熱海だいだいアイス [550円]

焼肉レストラン 南海苑

洋食シェフだった店主が熱海で26年前に始めた焼肉店。熱海だいだいは旬の時期に一つ一つ丁寧に仕込んでポン酢やマママレードをつくり、料理に合わせる。つぼ漬けだいだいカルビは、リピーターが多い人気メニュー。だいだいが肉のおいしさを引き出している。焼肉の後は、自家製だいだいマママレードでアイスを包んだデザートを見た目もかわいくて、こちらもリピートしたくなる一品。



熱海だいだいの和風パフェがお楽しみ

あたみだいだい便り [3300円]

(前菜3種盛り、天ぷら5品、刺身、ごはん、汁、香の物、熱海だいだいの和風パフェ)

熱海だいだいの和風パフェ [単品 750円]

熱海の老舗干物店、金鶴の初代の名を冠した天ぷら専門店。地の魚や野菜を熱海でさわやかに味わう。お楽し

で精製された椿油と綿実油みは、熱海だいだいの和風

パフェ。あたたかい焼きもち、

本コースは、天ぷらには大根和三盆のこし餡、フルーツ、ア

おろし、藻塩に加え、手づくり

のだいだいポン酢と、だいだい胡椒を用意。4種の薑味

でカラッと揚げる。

本コースは、天ぷらには大根和三盆のこし餡、フルーツ、ア

おろし、藻塩に加え、手づくり

イスとだいだいが美味。

※屋のみ、1日5食限定

熱海の老舗干物店、金鶴の初代の名を冠した天ぷら専門店。地の魚や野菜を熱海でさわやかに味わう。お楽し

で精製された椿油と綿実油みは、熱海だいだいの和風

パフェ。あたたかい焼きもち、

本コースは、天ぷらには大根和三盆のこし餡、フルーツ、ア

おろし、藻塩に加え、手づくり

イスとだいだいが美味。

住／熱海市中央町11-1
電／0557-86-2338
営／11:30~14:30(L014:00) 17:30~21:00(L020:00)
休／木、第3水
席／カウンター8席、テーブル4席、小上がり4席
(MAP A-b-3)



マップはP.14~16参照。
お店の詳細は「あたみニュース」でチェック! →
<https://www.ataminews.gr.jp/event/517/>



料理の名脇役
熱海だいだいを味わう。



熱海だいだいの自家製ポン酢、ドレッシングが選べる 釜つるの定食・御膳

かいこうじょばん かまする
海幸楽膳 釜つる

創業150年の老舗干物店、釜鶴が
販売する和食処。干物や地魚刺身の
定食、御膳をそろえ、海鮮や干物
の丼ぶりも人気。
定食や御膳につく新鮮野菜のサ
ラダには、丁寧に仕込まれた自家
製のだいだいポン酢、自家製アン
チョビのだいだい風味ドレッシン
グ、椿オイルのドレッシングの3
種を贅沢に添える。だいだいのさ
わやかな香りが、魚料理を引き立
て、箸がいっそう進む。

住／熱海市銀座町10-11
電／0557-85-1755
営／11:30～14:30 (LO14:00)
17:30～21:00 (LO20:30)
休／水、第3木
席／カウンター12席
小上がり4席×2テーブル (8席)
(MAP A-c-3)



熱海だいだいを使って新メニューを開発した飲食店のみなさん。
各店自慢の味が、熱海だいだいでさらり引き立ち、熱海を感じる一品ができました。

熱海割りで、乾杯！

あたみだいだいサワー

香りがよくて酸味のきいたあたみだいだいは、果汁をお酒と合わせると、旬の果実のフレッシュさを丸ごと味わうことができます。地元で収穫し、搾汁しただいだいの果汁でつくり上げたあたみだいだいサワーは、市内の飲食店で味わえます。熱海に来たら、まずは「熱海割り」。あたみだいだいサワーで、乾杯しましょう！

あたみだいだいサワーのあるお店

- クラブメルヘン アラスカ (MAP A-c-3)
- クラブメルヘン ザ・ウェイブス (MAP A-c-3)
- クラブメルヘン MOMO (MAP A-c-3)
- パブかさぶらんか (MAP A-b-3)
- ラビスラズリ (MAP A-c-2)
- クラブバシャアゲイン (MAP A-b-3)
- 韓国パブ釜山 (MAP A-b-3)
- 酒肴房ばんふ (MAP A-c-2)
- The Premium (MAP A-c-3)
- エンジェル (MAP A-b-3)
- ホワイトハウス (MAP A-c-4)
- スナック久乃 (MAP A-b-2)
- スナックMOMO (MAP A-c-3)
- 和み場ar 侑 (MAP A-c-2)
- 花俱楽部 (MAP A-b-3)
- フォローマーク (MAP A-b-3)
- スナックMoon (MAP A-a-3)
- クレージーキッチンQ (MAP A-b-2)
- おふくろの味るい (MAP A-b-2)
- てんぶら鶴吉 (MAP A-b-3)
- 焼肉レストラン南海苑 (MAP A-b-4)
- 寿し忠 (MAP A-c-3)
- 釜めし・串の店 味くら (MAP C)
- 淡島ずし (MAP A-c-4)

あたみだいだいサワー店 詳細はこちら ⇒
<https://www.ataminews.gr.jp/event/701/>



5 お家で楽しむだいだいレシピ！

だいだい胡椒でアレンジ料理

お魚すり身の店 山田屋

熱海で唯一のかまぼこ工房「山田屋」では、お家で手軽にだいだいを味わっていただくために、オリジナル商品「だいだい胡椒」を使用したレシピを作成、ご紹介。「イカメン

チのチヂミ」「鶏肉ときのこの照り焼き」「鯛のカルパッチャ」「あじフライ」が、だいだい胡椒であと驚くおいしさに！身近な食材で簡単にできるレシピです。ぜひお試しを！

住／熱海市咲見町10-1
電／0557-82-3170
営／9:00～18:00
休／不定期の木曜日
(MAP A-d-2)

レシピは、下記サイトから
<http://yamadaya-web.co.jp/daidai>



まだまだある！

だいだいグルメ

6 路地裏の隠れ家イタリアン。
だいだいシャーベットを地魚にのせて。



地前中心鮮魚
カルボ・ナショ
[1200円～]
ピザ&パスタ カギヤ

住／熱海市銀座町8-15
電／0557-81-3919
営／11:00～15:00、
18:00～22:00
休／木 席／20席 (MAP A-c-3)

9 手づくりマーマレードをレトロな喫茶室で
紅茶と一緒にいただけます。



熱海紅茶だいだい
マーマレード添え
[450円]別途入館料がかかります
起雲閣 やすらぎ

住／昭和町4-2
電／0557-86-3101
営／9:30～16:00
休／水 席／25席 (MAP A-a-2)

10 バティシエ藤井幸治氏によるオリジナルスイーツ。
海と山の絶景カフル。



熱海タルト
フロマージュ・橙

[310円]別途入園料がかかります
COADE HOUSE
住／熱海市上多賀1027-8
電／0557-82-1221
営／9:30～16:30 (LO16:00)
休／12月～1月の毎週火曜日
(※12/29～1/3は営業) 席／40席 (MAP B)

12 ナチュラルな店内で焼き立て。
だいだい入りのカンパンニユが人気。



熱海の
カンパンニユ
[475円(大)]
パン樹久遠

住／熱海市田原本町7-3
電／0557-81-3310
営／8:00～18:00
休／毎日 (9:00～16:00)
（商品売切れ次第閉店）
休／不定休 席／18席 (MAP C)

13 多賀産のだいだいを使用したジェラート。
ショコラのコクと、だいだいのさわやかな味。



だいだいショコレート
[シングル450円、ダブル500円、
トリプル600円、ティクアウト用
ジェラートカップ500円]

La DOPPIETTA (La DOPPIETTA)
住／熱海市銀座町10-19
電／0557-81-3330
営／10:00～18:00 休／木
席／共有スペース10席、その他
(MAP A-c-3)

15 地元の丹那牛乳や伊豆の素材を使用。
すべて店で手作り。



熱海プリン
[だいだいソースと千年井田塩付
380円]ティクアウト
熱海プリン

住／熱海市田原本町3-14
電／0557-81-0720
営／10:00～18:00 休／不定休
（土曜日は9:00～16:30）
（商品売切れ次第閉店）
熱海プリン (ATAMI BAY RESORT
KORAKUEN) 内
其他店舗についてはホームページ参照
<http://atami-purin.com/>
(MAP A-c-3, MAP B, MAP C, MAP D)

16 だいだいスイーツが豊富にそろう。
熱海紅茶（橙入り）と一緒に。



橙の
フォンダンショコラ
[600円(税別)]

来宮神社 雜鼓
住／熱海市西山町43-1
電／0557-52-7222
営／10:00～16:30 (平日)
9:30～16:30 (土日祝)
休／無休 席／50席以上
(MAP A-d-1)

お土産に



熱海ブランド A-PLUS

A-PLUSで紹介しているのは、厳しい審査を通過した商品だけというこだわりぶり。だいだいを使用した名品は、熱海を代表する人気商品ばかりです。熱海グルメを堪能したいならぜひチェックを！

熱海コレクション A-PLUSショップ

住／田原本町11-1 ラスカ熱海 1F 電／0557-81-0411
営／9:00～20:00 休／ラスカ熱海の定休日に準じる (MAP C)
<http://atami-a-plus.jp/>



JAあいら伊豆

JAが自信をもってオススメするおいしいモノが大集合！どれもこだわりの農家が育てた風味の高いだいだいを使用しているのが特徴です。地元農家が守り続けている熱海ならではの味わいをぜひお楽しみください。

JAあいら伊豆 下多賀支店

住／下多賀894-1 電／0557-68-3111
営／8:30～17:00 休／土・日・祝、12/31～1/3 (MAP D)

● だいだいマーマレード (200g600円、300g800円) 橙の倉田家

● 热海だいだいダックワーズ (1個入162円、6個入1080円) 菓子の木

● 热海橙のカンパンニユ (大475円、小238円) 久遠

● おひさま！だいだい胡椒 (500円) お魚すり身の店 山田屋

● 热海来宮神社献上 だいだい味噌 (490円) 岸商店

● 鶴吉羊羹・橙 (1300円) 常盤木羊羹店

● 伊豆みかん (5個594円) 菓子舗 間瀬

※4～9月限定

● だいだいマーマレード (200g600円、300g800円) 橙の倉田家

● だいだいポン・ず塩 (760円)

● だいだいマーマレード (540円)

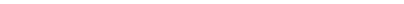
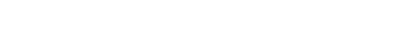
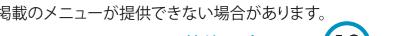
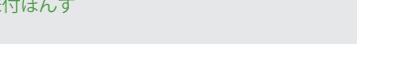
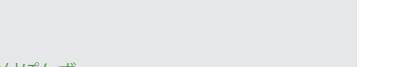
● だいだいドレッシング (360円)

● だいだいわざびドレッシング (360円)

● だいだい酒 (1500円)

● だいだいぽん・ず塩 (760円)

● だいだいぽん・ず味 (760円)





D

