

## 世界農業遺産認定記念！

# 伊豆に新たなご当地グルメ誕生！？ 金目鯛、生わさび…など 名物食材をぜいたくに使用した山海丼が登場！

～新鮮な海の幸が楽しめる網元料理 徳造丸 3 店舗で提供開始～

伊豆稲取の本社を起点に富士箱根伊豆国立公園内に16施設（商品開発・食品製造・販売・外食・通信販売等）を展開し、伊豆の網元料理を製造・販売する株式会社徳造丸（以下当社）（本社所在地：静岡県賀茂郡東伊豆町稲取2185-1、代表：鈴木 基史、URL：<http://1930.co.jp/>）は、2018年3月9日に世界農業遺産に認定された「静岡わさび」（伊豆天城産）を使用した「トロ金目鯛わさび丼」を徳造丸網元料理3店舗にて2018年4月10日に提供を開始いたしました。



網元料理 URL：<http://1930.co.jp/amimoto>

### ■ 「トロ金目鯛わさび丼」とは

金目鯛漁獲量日本一の伊豆半島で獲れた伊豆近海産金目鯛を贅沢にもたたきにし、世界農業遺産に認定された伝統栽培により新鮮な水と豊富な養分をたくさん吸収した「伊豆天城産のわさび」とともにご飯の上にのせました。伊豆では生わさび丼が名物ですが、さらに名物の金目鯛と掛け合わさった日本初（※自社調べ）の「トロ金目鯛わさび丼」です。今後は伊豆の新たな名物メニューとして展開してまいります。

### ■ 商品概要

メニュー名：「トロ金目鯛わさび丼」

価格：2,800円（税別）

使用原料：金目鯛（伊豆近海産）、生わさび（伊豆天城産）、削り節し（沼津産）

## ■ 提供3店舗概要

店舗名 : 網元料理徳造丸本店  
所在地 : 静岡県賀茂郡東伊豆町稲取 798-2F  
営業時間 : 平日 10:00-17:45 (L.O.17:00)  
                  土日祝日 10:00-15:45 (L.O.15:00)  
                                  17:00-20:15 (L.O.19:30)  
定休日 : 木曜日 (祝日の場合は営業)  
URL : <http://1930.co.jp/amimoto/honten>



店舗名 : 網元料理徳造丸魚庵店  
所在地 : 静岡県賀茂郡東伊豆町稲取 3001-18  
営業時間 : 11:00-15:45 (L.O.15:00)  
                  17:00-20:45 (L.O.20:00)  
定休日 : 火曜日 (祝日の場合は営業)  
URL : <http://1930.co.jp/amimoto/gyoan>



店舗名 : 網元料理徳造丸下田店  
所在地 : 静岡県下田市東本郷 1-1-23-2F  
営業時間 : 平日 10:00-17:45 (L.O.17:00)  
                  土日祝日 10:00-15:45 (L.O.15:00)  
                                  17:00-20:15 (L.O.19:30)  
定休日 : 水曜日 (祝日の場合は営業)  
URL : <http://1930.co.jp/amimoto/ashimoda>



## ■ 今後の展開

当社は金目鯛・ところてんの名物のみではなく「伊豆のセレクトメーカー」として、伊豆に眠る特産品を、再度、世に出したい、伊豆の隠れた“良いもの”を季節に合わせて商品化し、伊豆半島発として郷土料理を全国発信していきたいと考えております。また自社のみではなく他の理念をともにする企業様ともコラボレーションを実現し、伊豆の魅力を全国に発信していきたいとも考えております。今後も、伊豆ならではの伝統の味・徳造丸だけの味にこだわり続け、しいては食を中心とした伊豆半島地域の活性化の一翼を担えればと考えております。

## ■ 徳造丸のご紹介

・企業理念 『新鮮 豪快 郷土の味で お客様に満足を』

大正 15 年 (1926 年)、伊豆稲取港を母港とした網元として、徳造丸は生まれました。魚一筋で生きてきた 初代創業者「鈴木留吉 (とめきち)」の“想い”を受け継ぎ、提供する魚 (食材) も私達の振る舞いも、常に新鮮さと豪快さがなければならない。さらに、全てにおいて我々が生まれ育った郷土である“伊豆”にこだわり続けないと根本がなくなってしまう。この“想い”と伝統を守りつつ、時代に合った方法で未来に伝え続けること。

そしてお客様に大いに満足して頂く。それが私達の理念であり軸であり方向であり、使命です。

徳造丸という社名は、「船に徳を積む・徳を造る」と言う創業者の想いから生まれました。

・事業案内

現在、食品メーカーとして伊豆稲取の本社を起点に富士箱根伊豆国立公園内に 16 施設 (食品の仕入・開発・製造・販売・外食・通販・卸売等) を多角的事業展開しています。全国有数の漁獲量を誇り市場評価の高い「金目鯛」「テングサ (ところてん)」で有名な伊豆稲取にある衛生管理の行き届いた自社工場、「金目鯛」「ところてん」「伊豆のお惣菜」「秘伝の煮汁」等を中心に製造・加工し、大手販売会社への卸売や、伊豆半島各地にある直営の海産物とお土産直売店・網元料理店にて、地元のお客様だけでなく、全国各地から訪れる観光のお客様にも安心安全で伊豆ならではの徳造丸ならではの「食」を提供しております。また、直営通販センターにおいては「伊

豆伝統の味」を全国へ発信し、お中元・お歳暮の時期は多くのリピーター様にご利用頂いています。

法人名	株式会社徳造丸
所在地	静岡県賀茂郡東伊豆町稲取 2 1 8 5 - 1
代表者	代表取締役 鈴木 基史
事業所数	1 6 事業所 (料理店 3 ・直営販売店 1 0 ・鮮魚工房 1 ・物流センター 1 ・通販センター 1 )
事業所在地	下田市 ・東伊豆町 ・伊東市 ・熱海市 ・箱根町
URL	<a href="http://1930.co.jp/">http://1930.co.jp/</a>

本件に関するお問合せ先「徳造丸 PR 事務局」  
担当：本社管理本部・村山（ムラヤマ）  
TEL: 0120-22-1930 FAX : 0120-87-1930  
Mail : [info@1930.co.jp](mailto:info@1930.co.jp)