

最高ランクの海藻「伊豆稲取産てんぐさ」を使用した  
“飲む”ところてん『ニューサマーオレンジ味』が登場！  
旅の駅 ところてんの里を運営する徳造丸より新発売

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、伊豆の郷土料理を製造・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、日本国内最高ランク「特A」の伊豆稲取産“天草”（てんぐさ）を使用した「飲む心太（ところてん） ニューサマーオレンジ味」の販売を直営販売店10店舗及びインターネット通販にて4月10日に開始しました。



## ■「伊豆の飲む心太（ところてん）ニューサマーオレンジ味」とは

伊豆の味“徳造丸”グループでは、伊豆稲取で「旅の駅 ところてんの里」を運営しており、ところてんの原材料であり、毎年最高値の特 A ランクを出す海藻「伊豆稲取産天草（てんぐさ）」の発展とさらなる普及に努めております。

新たなところてんの愉しみ方として、デザートでの召し上がり方を提案しており、これまで「ところてんパフェ」「ところてんソフトクリーム」を提供してきました。その第三弾として「伊豆の飲む心太（ところてん）ニューサマーオレンジ味」が誕生いたしました。伊豆稲取天草 100% のところてんと東伊豆町産ニューサマーオレンジを使用した、さっぱりとした爽やかさの中にある独特の甘みと、ところてんならではのプルプル食感、後味もすっきりしたヘルシーデザートです。ところてんは食物繊維豊富な美味しくてヘルシー食品として近年注目されています。

## ■商品概要

商品名：「伊豆の飲む心太（ところてん）ニューサマーオレンジ味」

価格：324 円（税込）

使用原料：ニューサマーオレンジ、天草（伊豆稲取産）、グラニュー糖、レモン果汁  
リキュール、醸造酢、酸味料

内容量：120g



## ■今後の展開

伊豆稲取の天草は日本最高級の特 A と高品質という利点に加え、歴史と伝統があります。天草漁において欠かすことのできない海女も暫く途絶えておりましたが、最近では地域おこし協力隊や、若い海女の話も出てくる等、地域をあげて伊豆稲取産の天草を「全国に！そして世界に！」PR していきたいと考えております。

また、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、伊豆の隠れた“良いもの”を季節に合わせて商品化し、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、食を通じて伊豆の魅力を全国に発信していきたいと考えております。

## ■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（商品開発・食品製造・販売・外食・通信販売等）を多角的事業展開しています。

当社では、「金目鯛」の全国有数の漁獲量を誇る伊豆稲取にある衛生管理の行き届いた自社工場で、市場評価の高い「稲取キンメ」、「ところてん」、オリジナルの「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の各地にある自社の海産物直売店・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「食」の安心・安全をお届けしております。

また、当社通販事業部においては「伊豆伝統の味」を全国へ発信し、特にお中元・お歳暮の時期は多くのリピーターの方にご利用いただいております。

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 10 ・ 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)