

伊豆から旬と贅沢を！伊豆の網元料理徳造丸から 「旬を食べよう伊勢海老祭り開催」 「伊豆名物金目鯛と贅沢コラボ新メニュー」をご紹介します！

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(食品の開発・製造・販売・外食・通信販売等)を展開し、伊豆半島の食や地場産品にこだわる株式会社徳造丸(以下 当社、本社所在地：静岡県賀茂郡東伊豆町稲取 2185-1、代表取締役：鈴木基史、URL：<http://1930.co.jp/>)は、9月25日より11月30日まで伊豆下田・伊豆稲取にある網元料理3店舗にて「伊勢海老祭り」を開催、同時に金目鯛との贅沢コラボ新メニュー2品を10月5日より提供開始しました。



■旬の伊勢海老を堪能

旬の旨味と甘みタップリ詰まった海の王様「伊勢海老」を、豪快に味わう20年以上続けている「伊勢海老祭り」を伊勢海老漁解禁に合わせて今年も開催、特別人気メニューの「伊勢海老大漁膳」は生きた伊勢海老丸ごと一匹をお刺身で、頭は味噌汁でと存分に楽しめます。また、もっと“ぷりぷり”とした食感を楽しみたい方には伊勢海老をお好みの味で焼いて、ファンが多い伊勢海老姿味噌汁も今だけのお祭り価格でご提供しています。

■伊豆金目鯛と究極コラボと食事を楽しむ

伊豆を代表する魚「金目鯛」と人気の海の幸の究極コラボ商品を新メニューとして提供開始しました。

「金目鯛と海鮮串のウニしゃぶ膳」は、高級食材「金目鯛」と「ウニ」を使用したいつもと違った新しい食べ方。金目鯛、地魚を特製ウニ出汁鍋でしゃぶしゃぶしてそのまま、または特製ウニ黄身醤油につけて、そして最後の締めはウニ出汁を雑炊で、伊豆の地魚と高級食材ウニを存分に召し上がれます。

「クリスタル石焼と大漁舟盛り刺身膳」は、食事に来られてお客様からよくご希望いただくお声に応じて、刺身膳を皿盛ではなく豪快舟盛で召し上がれるようにグレードアップしました。

また楽しんで・自分の好みで召し上がれるよう、クリスタル石焼を追加して刺身のあぶりをウニ黄身醤油で召し上がれるようにしました。

また、これらの商品を通じ、伊豆半島の網元料理・郷土料理を全国そして世界に伝えたいと思っています。

■商品概要

メニュー名：「伊勢海老大漁膳」

価格：4,500円（税別）

献立：伊勢海老・お刺身盛り合わせ・金目鯛漁師煮・伊勢海老味噌汁・黄飯御飯・香の物・ところてん（黒蜜がけ）



メニュー名：「伊勢海老一品」（鬼がら焼、マヨネーズ焼、味噌汁）

価格：2,500円（税別）



メニュー名：「伊勢海老天丼」（魚庵店・下田店のみ）

価格：3,200円（税別）

献立：伊勢海老・伊勢海老味噌汁・香の物・ところてん（黒蜜がけ）



メニュー名：「金目鯛と海鮮串のウニしゃぶ膳」

価格：3,800円（税別）

献立：金目鯛と海鮮串3種・ウニ出汁鍋・ウニ黄身醤油・お吸い物・香の物・御飯・三升漬・ところてん（黒蜜がけ）



メニュー名：「クリスタル石焼と大漁舟盛り刺身膳」

価格：3,000円（税別）

献立：金目鯛刺身と刺身6点盛・ウニ黄身醤油・お吸い物・黄飯御飯・香の物・三升漬・ところてん（黒蜜がけ）



■ 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いただく。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で、「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いただいています。

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	http://1930.co.jp/

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