



いずじかん

izujikan vol.6

伊東のラーメン特集





とんこつベースに魚介の旨味がたっぷり入った濃厚スープと“もちもちの中太麺”が良く絡み、トロトロに煮込んだチャーシューにメンマ、そしてキャベツとモヤシのシャキシャキ感が楽しめるオススメの一品！
*つけめん、らーめんのどちらもしょうゆ味・みそ味・魚介から選べる。

らーめんつけめん
らーめん
つけめん

- ◆静岡県伊東市桜ガ丘1丁目2-3
- ◆営業時間/昼11:30~14:00
※品切れ終了する場合があります
- ◆電話/0557-37-8227 ◆定休日/月曜・金曜

つけめん
800円~(税込)



支那そば 自家製麺
福々亭

塩まるとくラーメン
1,150円(税込)



伊東駅から徒歩2分、行列必至の人気店。具沢山の「まるとくラーメン」は、細麺の塩・中細麺の醤油ともに鶏ガラベースのあっさりとした優しいスープが味わえる。ワンタンに味玉、さらに豚バラと肩ロースの2種のチャーシューを贅沢に盛り合わせたボリュームたっぷりの一品だ。店の暖簾は、店主が大ファンだという山下久美子さん直筆のもの。こちらも必見。

- ◆静岡県伊東市湯川2丁目17-6
- ◆営業時間/昼11:30~14:20 夜17:30~
- ◆電話/0557-37-7979
- ◆定休日/水曜・木曜





雲

麺

一

徳

雲

他店では食べられない“こだわりの油そば”男性でも女性でも食べやすく、少し甘めの味付けが食欲をそそり、小さいお子さんから年配の方まで楽しめる。豚骨・魚介・鳥ガラベースの醤油だれは中太の平打ち麺と良く絡む!! お好みでお酢やラー油、にんにくを混ぜるのもオススメ! 一徳では冷凍のテイクアウトもやっているの、自宅でもお店の味が食べられる!

- ◆静岡県伊東市吉田615-1
- ◆営業時間/11:00~14:30・17:30~21:00
- ◆電話/0557-78-0064 ◆定休日/月曜午後・火曜

油そば
800円~(税込)



雲

究極のラーメン

吉田家

雲

ラーメン(中盛)
850円(税込)



豚骨とガラを使った本格家系ラーメン。濃厚な豚骨醤油スープに太ちじれ麺、トッピングの生キャベツと大きな海苔3枚が特徴的。麺の硬さ、スープの濃さも注文できる。別注のライスはキャベツの漬物がトッピングされ、これも楽しめる。ラーメンは醤油の他に塩、味噌、油そばも。

- ◆静岡県伊東市吉田753-3
- ◆営業時間/11:00~22:00
- ◆電話/0557-45-5475
- ◆定休日/第三水曜



take out



手作り&こだわりの味を お気軽にテイクアウト！



手作りの
お惣菜やお弁当、
こだわりの
オードブルに
新鮮な魚介類。
伊東の美味しい
グルメを
自宅や職場で
楽しみませんか！

スパイシーなグリーンカレー 一度たべたらやみつきになる味！

神出鬼没のキッチンカー!ココナッツオイルのみを使い、青唐辛子と数種類のスパイスに鶏肉・パプリカ・ピーマン・タケノコなどが入ったヘルシーな味。ココナッツミルクの甘み、コク、そして辛さがじわじわと効いてくるカレーを一度、味わって欲しい!



スパイス キッチン (移動販売) 「グリーンカレー」
650円(税込)

伊東市内各所 ☎090-8335-7187
(営)11:00~15:00頃 定休日/不定休

手作りにこだわった弁当&お惣菜

南伊東駅近くにある"キッチンなごみ"は手作りにこだわり、作り置きしないのが店主のモットー。人気の日替り弁当はサクッと揚げたエビフライ・ヒレカツや焼き魚など各種揃っており、その中から好みのおかずを3品選ぶスタイル!



キッチンなごみ 「日替り弁当」650円(税込)
ご飯大盛りプラス50円

伊東市桜ヶ丘1-2-32 ☎0557-36-3555
(営)10:00~なくなり次第終了 定休日/日曜・祝日 駐車場/店舗前(向かいの1台)

地元富戸港で揚がった魚を 丁寧の下処理した"おまかせ刺身盛り"

旬の魚を予算に応じて選んでくれる刺身盛りをはじめ、焼き込みご飯の素や特性サバオイル、プリの味噌漬けなどのギフト品もオススメ! ディナーメニューも地産地消を心がけ、牛肉・レタス・日本酒は地元産を使用。



肴屋 大ちゃん 「おまかせ刺身盛り」2,500円~(税込)
*要事前予約

伊東市富戸912-28 ☎0557-48-7322
(営)18:00~21:00(L.O20:30) 定休日/月・金曜 駐車場/あり

お昼限定のお弁当! 好きなおかずを選んでね

大幸のお昼のお弁当は安く美味しくボリュームと人気。全て手作りにこだわり、メイン以外のおかずも沢山。種類、組み合わせが豊富なので迷う程。ご飯は最後によそののでいつも温か。ちょい足し用に他のお惣菜もあつて安く楽しい!



弁当仕出しの大幸 「ランチお弁当」500円(税込)

静岡県伊東市吉田414-3 ☎0557-44-0055
(営)11:00~13:00(ランチのお弁当販売時間) 定休日/土曜・日曜・祝日

伊東市吉田 売戸建 850万円

土地:376㎡(113.74坪)
建物:43.02㎡(13.01坪)
築年:平成14年11月
構造:木造スレート葺平家建
間取り:2K
駅からの距離(川奈駅より4.7km)
南西向き、高台、リフォーム済
陽当良好の広い庭、駐車場3台
HPNo6932【媒介】



あおばリゾート



伊豆の不動産のことなら
あおばリゾートで

創業28年 静岡県知事免許(6)10508号 (公社)全日本不動産協会静岡県本部

総合不動産業 (不動産仲介・不動産買取・リフォーム・新築・分譲)

株式会社あおばリゾート 定休日/水曜日・第1火曜日
営業時間/AM9:00~PM6:30

伊東店 〒414-0002 伊東市湯川1丁目9番16号
☎0120-50-6336

伊豆高原店 〒413-0231 伊東市富戸1317番457
☎0120-06-3221





江戸時代、

庶民に人気の屋台は

「そば」「すし」

「天ぷら」。

今では店舗に

姿を変えても、

多くの人に

愛され続けている



魚や野菜は

もちろんのこと、

豆腐・納豆・味噌

醤油などを

直接売りに来た

江戸時代の

「俵手振り」は

「まごころ」

現代のデリバリー

美味しものを

食べたい思いは

今も昔も変わらない！

魚屋直営の新鮮な丼物が15種以上 ワンコインで食べられる！

魚屋直営だから新鮮で旬な地魚をを丼にして500円(税込)で食べられる。もちろん予約販売も可能。売れ筋は海鮮・北海・金目丼をはじめ、漬け丼・きざみうなぎ丼などある。ガッツリ派にはご飯大盛り100円増しもオススメ。



じゃんとる麵 丼屋 『海鮮丼各種』500円(税込)

伊東市南町2-118-1(ナガヤ鎌田店横) ☎080-7846-0858
(営)11:00~17:00 ※ご予約分受取のみ20時まで 定休日/水曜

焼肉ほのりが手掛けた精肉店で テイクアウト&イトインも！

お店自慢のオリジナルブランドA5黒毛和牛「ほのり牛」を使用。餌にホルモン剤を使っていないので脂はあっさり、コクのある肉質が特徴。安心、安全、【本物】を提供。この他にも肉！ホルモン！タン下！ガッツリ男飯メニューも充実！



ほのりの精肉店 『ローストビーフオンザライス』
1,382円(税込) 写真はイトインタイプ

伊東市吉田684-1 ☎0557-44-2039
(営)10:00~19:00 定休日/火曜

地元で愛される 名店自慢の人気商品！

炒めた野菜とオリジナルのソースが染みこんだカツを挟みこんだ、特製『かつサンド』。とんかつ屋さんの作ったかつサンドだから味は間違いない！歯切れがよく、ボリュームーなかつサンドをぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。



とんかつ いち川 『かつサンド』8ヶ入
1,000円(税込)

伊東市玖須美元和田730-282 ☎0557-37-0564
(営)11:30~14:00-17:00~20:30 定休日/木曜

居酒屋メニューを気軽にTAKE OUT! 味にこだわる自慢の料理

お昼は品種豊かなランチ、夜はこだわりのメニューで知られているが、居酒屋メニューをご自宅、行楽地に…他にもおつまみ6点オードブルセット、かた焼きそばなど、汁もの以外は対応可能。当日注文もOK(お時間かかる場合もあります)



食堂居酒屋 風来坊 『特選チャーシュー』(ロース・とろろバラ)
各1,200円(税込)

伊東市坂400-15 ☎0557-36-7333
(営)11:00~15:00-17:30~22:00(金・土~24:00) 定休日/木曜

※画像は店内です

伊東市初の MARCHE 「イトマルシェ」が毎月1回、藤の広場で開催されます。

ITO MARCHE

※状況によって日程の変更可能性があります。

たしごんの店舗が繁栄
おいしい・かわいい・おしゃべりが楽しかった
家族で楽しめる体験型イベントも行われる MARCHE です。

MARCHE in FUJINOHIRA
SINCE 2019

コロナ禍でも楽しめる
ONLINE MARCHE
同時開催中

伊東市アンテナショップ Nukumall
静岡県伊東市松川町 4-16・1F
10:00 ~ 20:00 (close 水曜日)
tel:0557-35-9260

企画・運営：NPO 法人 R-ship
お問合せ：03-5878-0437
address：info@r-ship.org
https://www.r-ship.org

新築・リフォームのことなら

株式会社 梅原建設

伊豆の建築を知り尽くしている
私たちからのご提案です

梅原建設は1969年の創業以来
数多くの建築工事を手掛けてきました
別荘建築で培った技術力
リフォーム工事で鍛え上げた応用力
建築のあらゆる工程に携わってきた
私たちだからこそ見える視点で
みなさまの理想をカタチにする
お手伝いをさせていただきます



スタイル抜群！

新築棟数エリア No.1
リフォーム年間800件超

2019
静岡県
住まいの文化賞

最優秀賞
(静岡県知事賞)
受賞

2020
LIXIL
リフォームネット

エクステリア
部門賞
第1位

新築

本体工事

リノベーション・増改築

一般住宅、マンション、店舗

個別リフォーム

キッチン、トイレ、バスルーム
屋根・外壁塗装、床・クロス張替
ウッドデッキ ほか

その他

インテリア(家具・カーテン)
住宅診断(ホームインスペクション)
外構工事 など

建築に関する事はお気軽にご相談ください



UMEKEN 梅原建設

静岡県伊東市宇佐美 3106-2

TEL **0557-47-1137**



<https://ume-ken.com/>



あの憧れのノルディック
アルフェイムを買っちゃいました。
クラシカルなティピー型で
綺麗な円錐型モデルは色も形も最高。
夜には、アルフェイムⅡ光の妖精が住む国[®]の
名前の通りテント内から暖かい光を灯す。
ベンチレーションが付いているので、
テントの中で料理や小さな焚火も出来ちゃう！
春から秋はもちろん、寒い冬のキャンプでも
活躍するのがこのテント。
薪ストーブの上に「もつ鍋」を置いて
日本酒片手に夜が更けていく！
少し早いけど秋冬キャンプが楽しみだ！





ひとりででも、
なんでもない日が
特別な一日になる。
そんな美味しい
時間が過せれば…

家族・友人・
同僚と一緒に
それとも



日々のくらしが豊かになる

とっておきの伊東ランチ



絶品ポークステーキの

最後の仕上げはバーナー ※厨房で仕上げます

肉を美味しく食べる事にこだわり、フライパンと溶岩グリラーで肉に火が通りきる手前でカットし、バーナーで仕上げます。これにより肉のうま味がにじみ出し、口触りの良いポークステーキが完成。山葵の擦りおろしや岩塩で食すのがおススメ。

お箸でステーキ **一汁三菜** 『ふじのくにポークのステーキ』
150g(定食) 1,760円(税込)

伊東市蒲町3-12(フードストアあおきさんすく) ☎0557-48-7105
(営)11:30~14:00L.O.・18:00~21:00L.O. 定休日/水曜・第3木曜 P有り



席はくつろげる掘りごたつで 至福を味わう里山のお食事処

生パン粉で揚げた衣はサクサク食感。岩塩などのお好みで選べるが、風味豊かな特製ごまソースはジューシーなカツにマッチする。中でもヒレカツはどなたでも柔らかく食べやすい。ガッツリ系の方はおかわり自由のご飯もうれしい。

山かつ亭 『海老とロースかつ定食』
1,925円(税込)

伊東市玖須美元和田722-306 ☎0557-45-8375
(営)11:00~14:00・17:00~20:00 定休日/水曜



加熱することで、
さらに美味しくなる
“あいら伊豆の
ブランドトマト”
アイランドルビー



採れたての野菜や果物は
生産者の気持ちさが
伝わってきます！
毎朝オープン前に持ち込んで、
売れ残ったら生産者が引き取り、
翌日に新しい商品を持ち込むから
いつでも新鮮です！



JAあいら伊豆 いで湯っこ市場

伊東市玖須美元和田715-26 ☎0557-44-5050
(営)9:00~17:00 定休日/毎月第3火曜(臨時休業あり)

伊豆の旬の食材イタリアンを ご堪能ください

新鮮な地野菜を使った日替わり前菜、パン、デザート、ドリンクが付いたお得なランチセット。手長海老の旨味が染み込んだトマトクリームソースとパスタ(リングイネ)の相性も抜群の一品。パスタの他に肉・魚料理もありメニュー豊富なのも魅力の1つ。

旬の食材 イタリア料理 **B-gill** (ビーギル) 『手長海老のトマトクリーム
パスタ』1,550円(税込)

伊東市十足614-204 ☎0557-44-1387
(営)11:30~15:00・18:00~22:00 定休日/水曜(年末年始、祝日、シーズン中は無休)



老舗の技と味を堪能 揚げたてが味わえる和食処

味噌汁とお漬物が付いたランチセット。目を引くのは器からはみ出す程大きな2本の穴子の天婦羅。揚げたての天婦羅に絶妙な甘辛タレが染みて、ご飯が進むこと間違いなしの一品。お持ち帰り用の天丼(770円~1,100円)もある。

伊豆高原 桜並木の和食処 **ゆき文** 『さかな天丼』(穴子・きす・めごち)
1,100円(税込)

伊東市八幡野1298-39 ☎0557-54-3018
(営)11:30~14:00・17:00~20:00 定休日/水曜 駐車場/あり





今日のランチは
何にしよう？
たくさんある
お店から
気分合ったものを
見つけよう！

今の世の中は
ありがたい！
ラーメン・そば
カツ丼の他
パスタに
カレーもある



あたり前のように
朝・昼・夜と
食事をしているが、
昔の日本は
朝と夜の
2食だったそうです。



サクサクの衣と ジューシーな食感のロースカツ

厚みがあるのにやわらかく、野菜ベースの甘めのソースと相性
が良い、杉膳自慢のロースカツ定食！平日は他にもヒレカツ定
食や気まぐれ弁当もお得な値段で楽しめる。また、通常メ
ニューが豊富で、地魚を使った刺身や煮付けなどもオススメ！



平日ランチ「ロースカツ定食」
100g 1,100円(税込)

隠れ里の食事処 杉膳

伊東市池584 ☎0557-54-7125
(営)11:00~15:00・17:00~20:30 定休日/木曜・水曜の夜 駐車場/あり

和食・洋食・中華 豊富なメニューが揃う 伊東駅前の老舗食堂

揚げたての厚いとんかつに、創業より引き継がれている少し
甘じょっぱい割り下は、白いご飯と相性抜群！普通盛りでも
食べ応え十分だが、ご飯大盛り(100円増)は器がなんとラー
メンどんぶり！！自信のある人は是非、試してほしい。

阿於瓦食堂 「かつ丼」850円(税込)

伊東市湯川1-9-9 ☎0557-37-2220
(営)11:00~19:00 *火曜日(19:30 定休日/水曜 駐車場/近隣のコインパーキング)



「伊豆高原」で味わう、リゾートイタリアン。



非日常空間で時を忘れる至極のひとつとき。

全国各地から厳選した「一流素材」を伝統的&
独自の調理技法を用いて作る伊豆高原でしか味わえない
新しいスタイルのイタリアン。

大好評
生食パン

ラ・ヴィータランチ
サラダ・パスタ・パン・コーヒー

1,700円(税込)~



レストラン ラヴィータ
料理長 長澤 慶
ふじのくに食の部づくり仕事人



伊豆高原ステンドグラス美術館内

レストラン ラ・ヴィータ

伊東市川奈1439-1
ランチ11:30~14:00(L.O.) デイナー17:00~19:00(L.O.)
☎0557-44-4555 定休日/毎週水曜日



自慢の十割そばなど、人気メニューが揃う 地元で愛される本格そば処

国産物を石臼で時間をかけ挽き、自家製粉を使った香り高い
せいろに、天丼・漬けまぐろ・かき揚げなど6種の選べる本格
小丼が付いてお得!! また1日限定10食、最高峰といわれる
常陸秋そば「十割そば」は食べておきたい。

手打ちそば 彩月 「せいろ(小)と小丼セット」
990円(税込)

伊東市十足615-120 ☎0557-44-2929
(営)月・火11:00~15:00(L.O.)水~日11:00~20:00(L.O.) 定休日/火曜



ボリューム満点！ 地魚を使ったランチプレート

伊東港へ水揚げされた新鮮なサバのすり身を使った人気メ
ニュー！サバの風味があふれる味付けにライムの香りがた
まらない。お好みでパクチーを千切ってもよし、半分食べた
らナンブラーをかけるのもオススメ！

Dining Bar&Café Nayuta 「サバガハオプレート」1,400円(税込)
ドリンク付・ランチ価格

伊東市八幡野1100-5 ☎0557-53-3923
(営)11:30~15:00・17:00~22:00(金曜日17:00オープン) 定休日/木曜



インプラントなら専門施設で一度、ご相談ください!

ORC Oral Rehabilitation Concept

最新の医療設備と世界標準の診療コンセプトで、すべての患者さんにご満足いただけるような最良の歯科医療をご提案させていただきます。



当院はインプラント治療に特化した歯科医院です。安全にインプラント手術を行うために欠かせないCT撮影装置、滅菌管理を徹底した個室のインプラント手術室を完備しています。数本の歯を失った方から、総入れ歯でお困りの方まで幅広い症例に対応可能です。

無料カウンセリング

患者さま一人一人のお悩みを詳しくお伺いし、治療方法をご提案いたします。

専門医が在籍

歯周病・インプラント治療に精通した専門医が在籍。
東京・埼玉・神奈川・静岡のORCグループ総勢60名以上のスタッフ体制で、全国の患者さまをサポートいたします。

義歯や歯周病の方に最適!

オールオン4

4~6本のインプラントで全ての歯を支える治療法

- 抜歯からインプラントの埋め込み、仮歯の装着まで1日で行うことが可能です。
- インプラントを入れる本数が少ない分、治療費を削減できます。



・わたし! 歯を全部抜きます!
オールオン4体験談
・私の入れ歯 before

伊豆 ORCインプラントセンター静岡

高原歯科医院

TEL. 0557-51-3418

安藤歯科 インプラント

検索

神奈川 ORCインプラントセンター神奈川

インプラントクリニック大磯 ザイゴマインプラントセンター

TEL. 0463-62-1801

大磯 インプラント

検索



医療法人社団 新正会
歯学博士 安藤 正実