

こんなサザエがあるんです！

下田S級サザエとは…伊豆半島下田(Shimoda)沖の神子元島(みこもとしま)周辺の海域で、潜水漁(Sensuiryo)により漁師が1つ1つ手で採取した鮮度(Sendo)抜群、400g以上の「特大さざえ」です。

激しい潮流と豊富な海藻を食べて育ったさざえは、一般的サイズの数倍の大きさがあり(大きいものでは1,000g以上のものも!)甘みと風味が格段によく、知る人ぞ知る隠れた逸品です!

下田 S 級サザエ

漁の危険さゆえ、操業している船はわずか3隻。東京の高級料亭等で消費がまがなわれてしまっているため、地元でもなかなか流通しない「幻のさざえ」です。(取り扱い店は裏面をご覧ください!)



下田S級サザエ

普通のサザエ

下田が誇る最強の食材!
そんなところのさざえとは
質もサイズも差があります!

特徴: 地磯(沿岸部の磯)のさざえと比べ、まず圧倒的に大きさが違います。地磯のさざえは平均100g程度ですが、神子元島周辺のさざえは平均350g程度。(そのなかでも400g以上のものを「下田S級サザエ」認定!)次に食べてみると独特の甘さがあります。1つ1つ手で採取することで、さざえに傷やストレスがないため、鮮度が良く、独特の甘みと磯の風味がします。テカイから大味なんてこともありません。黒潮にもまれ、豊富な海藻を食べ育ったさざえ、その味わいは抜群です!



大きさの違いは歴然!



神子元周辺で潜水漁をするのは
わずか3隻。非常に希少なさざえです。



刺身、つぼ焼き、
から揚げ、丼…

かいこく しもだ きゅう がい
貝国のまち下田S級サザエ會 (通称: S會)

WEB: <http://s9sazae.web.fc2.com/> 電話: 090-4191-8430 (「酔い」も「食い」も「休みゼロ」) mail: s9sazae@yahoo.co.jp

※S會は、下田S級サザエをたくさんの人に下田まで来て、食べてほしいと願う下田市役所職員有志で結成したグループです。


- 下田S級サザエを堪能あれ！！ 「下田S級サザエ」は下記の店舗で食べられます！ -

～「貝国のまち下田S級サザエ會」認定店～ (H24.5.28 現在)

～地元で大人気！気軽に楽しむ「お酒」と「下田S級サザエ」～

開国厨房 なみなみ 住所：下田市3丁目3-26
電話：0558(23)3302
営業：17時～24時 木曜定休

地元の新鮮な食材でつくる「下田料理」はどれも店主の熱い思いがなみなみです。
下田S級サザエは完全予約制。500gサイズが1,000円で食べられます。事前に予約して、地元の人達と美味しいお酒とともに食べる下田S級サザエは最高です！




伊豆急下田駅から徒歩で約10分(駐車場無。近隣に有料P有)

～伊豆急下田駅のすぐそば！旅のお土産に「下田S級サザエ」～

臼竹商店 下田駅前店 住所：下田市1丁目2-4
電話：0558(22)0366
営業：8時～17時

南伊豆町で畜養所完備の卸・小売業を営む臼竹商店さん。伊豆急下田駅前でも新鮮な魚貝類を扱っています。水槽に下田S級サザエがいますので、電車の待ち時間にのぞいてみては？もちろん下田S級サザエのつば焼きも食べられます！が、事前予約をオススメします。



伊豆急下田駅から徒歩で1分(駐車場無。近隣に有料P有)

～美しい白浜のオーシャンビューで堪能する「下田S級サザエ」～

下田プリンスホテル 住所：下田市白浜1547-1
電話：0558(22)2111

白砂が美しい、白浜中央海岸に面して建つホテル。オーシャンビューのロケーションは、大海原から昇る朝日や、移りゆく四季の風景が最高です！
下田S級サザエは、宿泊プラン料理の一部として提供いたしますので、HP又は電話にてご予約ください。

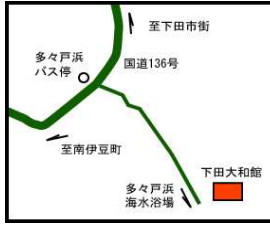


伊豆急下田駅よりバス15分、タクシー10分 無料送迎バス有(迎え：15時、16時 送り：9時20分 10時20分 要予約)

～マリンスポーツのメッカ・多々戸浜の眺望とともに楽しむ「下田S級サザエ」～

下田大和館 住所：下田市吉佐美2048
電話：0558(22)1000

美しい砂浜とマリンスポーツのメッカ「多々戸浜」の眼前に建つ「下田大和館」。蒼く澄んだ紺碧の海岸と、入り組んだ地形の続く海岸線を一望する眺望は、まさに絶景のひとつです！
下田S級サザエは別注文で提供しておりますので、宿泊予約の際にご確認下さい。



伊豆急下田駅より送迎バスで5分(無料・定時運行)

～海のそば！安い！でかい！旨い！「下田S級サザエ」～

青木さざえ店 住所：南伊豆町湊894-53
電話：0558(62)0333
営業：8時半～18時(平日)、8時半～19時(土日)

伊豆三大美浜に数えられる南伊豆弓ヶ浜の目の前に位置し、海産物の卸・小売業を営んでいる青木さざえ店さん。
食堂も併設しており、新鮮な下田S級サザエが食べられるお店です！400gの下田S級サザエなら900円くらいで食べられます。(卸店価格です!!!)

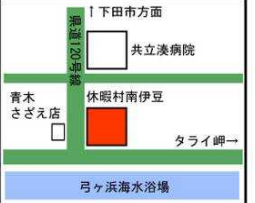


下田駅から休暇村経由石廊崎行バス25分。「休暇村前」駅下車すぐ(無料P有)

～最高のロケーションと温泉で、のんびり宿泊しながら「下田S級サザエ」～

休暇村 南伊豆 住所：南伊豆町湊889-1
電話：0558(62)0535

弓ヶ浜を望む最高のロケーションに立つ、公共の宿「休暇村南伊豆」。S會が知るところ、この地域で一番最初に下田S級サザエを扱いたしたお店です。提供する下田S級サザエも基準の400gよりも大きな500～600g級！宿の予約の際に下田S級サザエを注文して下さい。




下田駅から休暇村経由石廊崎行バス25分。「休暇村前」駅下車すぐ(無料P有)

～赤丸急上昇中！駅から近い注目人気居酒屋で「下田S級サザエ」～

開国厨房 ぼちぼち 住所：下田市一丁目1-15
電話：TEL:0558(27)2717
営業時間：17時～24時 日曜定休

伊豆急下田駅から徒歩1分！「開国厨房ぼちぼち」は、安くて旨い関西風串揚げ・串焼きが自慢のお店で、地元の新鮮な魚貝類やサラダも絶品です！
下田S級サザエの刺身は事前予約ですが、100グラムあたり200円と認定店最安値(???)です。




下田駅より徒歩1分(駐車場無)

～赤丸急上昇中！駅から近い注目人気居酒屋で「下田S級サザエ」～

伊豆の味 おか田 住所：賀茂郡南伊豆町湊307-1
電話：TEL:0558(62)1006
営業時間：11時～15時 16時半～19時半

400g以上ある下田S級サザエを刺身で提供してくれる「おか田」さん。お値段は1,500円とリーズナブル。予約も要りません。金目の煮付け定食や名物わだつみ定食をはじめメニューも豊富！団体でも個人でも、どちらでも来店可能です。



下田駅からバスで15分。日野下車徒歩2分(駐車場有)

～「旬」の食材にこだわるお店で堪能する「下田S級サザエ」～

磯料理 味処 旬 住所：下田市1丁目23-14金澤ビル1F
電話：0558(27)1262
営業：11時～14時半、17時～不定時 不定休

地元の「旬」な食材を手頃な値段でたっぷり食べられます。下田S級サザエも店内の水槽から新鮮なものが！
下田S級サザエの刺身はもちろん、炙り刺しや豪快洋風つば焼き、天ぷら、ステーキ...。お店のお勧めは、味も香りも抜群の炊き込み御飯*です。(* 2～3名分:3,200円要予約)




伊豆急下田駅から徒歩で約10分(駐車場有)

～ランチに夕食、宴会も！いろんな場面で楽しめる「下田S級サザエ」～

とん亭 住所：下田市東本郷1丁目4-3 1F
電話：0558(22)5500
営業時間：11時～15時 17時～21時

伊豆急下田駅ロータリーから徒歩1分。寝姿山ロープウェイ乗り場の左隣にお店があります。
つば焼きや刺身の他、唐揚げ、かき揚げ、五目卵とじ等、お客様の好みに合わせた料理として提供も可能です。
昼も夜も開店しているお店なので、お気軽にお立ち寄りください。




伊豆急下田駅から徒歩1分(駐車場有)

～南伊豆町手石で抜群の眺望と楽しむ取れたて新鮮「下田S級サザエ」～

みだレストハウス 住所：賀茂郡南伊豆町手石1207-1
電話：TEL:0558(62)0546
営業時間：11時～16時 水曜定休

下田S級サザエを刺身、つば焼き、井などお客様の人数、ご予算に応じて、作り分けて提供してくれます。ゆったりとした店内と広々とした駐車場があり、安心して来店できます。海色美しい弓ヶ浜を横目に眺めながら、楽しい食事のひとつを是非にこちらで。



下田駅からバス石廊崎方面行き「水産センター」下車、徒歩約1分(駐車場有)

「貝国のまち下田S級サザエ會」認定店募集中！


下田市・南伊豆町に住所がある飲食店、旅館、民宿等の皆さんで、ぜひ下田S級サザエを取り扱いたいという「認定店」を募集しています！

【貝国のまち 下田S級サザエ會】
mail ; s9sazae@yahoo.co.jp
電話：090-4191-8430

～割烹の名店で堪能する「下田S級サザエ」～

花水季 住所：下田市西本郷二丁目3-11
電話：0558(22)9295
営業時間：17時～23時 日曜定休

職人気質のご主人が丁寧な仕事でつくる繊細かつ上品な料理は下田でも屈指です。
下田S級サザエは出汁の旨みを活かした関西風つば焼きや肝の風味が抜群のエスカルゴ風サザエなどお好みに応じて調理していただけます。
要予約(1,500円～/400g)




伊豆急下田駅から徒歩で約10分(駐車場無)

～静かな里山に佇む名旅館で楽しむ「下田S級サザエ」～

下田セントラルホテル 住所：下田市相玉133番1号
電話：0120(211)266 / 0558(28)1126

天城山系に連なる静かな里山に佇む下田セントラルホテルは、南伊豆随一の豊富な湯量を誇る自家源泉を有する温泉宿でゆっくりと伊豆の自然を堪能できます。
下田S級サザエは料理の一部として提供しています。宿泊予約の際にご確認下さい。



伊豆急下田駅から無料送迎バス(駅より車で約15分)

ひと目でわかる！ 楽しみ方別 認定店一覧表

店名	昼食べられる	夜食べられる	旅館・ホテル	お土産	予約無OK
開国厨房 なみなみ					
臼竹商店 下田駅前店				* 地方発送可	
青木さざえ店				* 地方発送可	
休暇村 南伊豆					
磯料理 味処 旬					
とん亭					
花水季					
下田セントラルホテル					
下田プリンスホテル					
下田大和館					
開国厨房 ぼちぼち					
伊豆の味 おか田					
みだレストハウス					



下田 S 級サザエとは...

伊豆半島下田 (*Shimoda*) の沖合の神子元島^{みこもとじま}周辺の海域で潜水漁 (*Sensuiryo*) により漁師が1つ1つ手で採取した鮮度 (*Sendo*) 抜群、400g 以上の特大さざえ (*Sazae*) です。

特徴:

地磯 (沿岸部の磯) のさざえと比べ、まず圧倒的に**大きさ**が違います。普通のさざえは平均 100g 程度ですが、神子元島周辺のさざえは平均 350g もあります (そのなかでも **400g 以上** のものが「下田 S 級サザエ」)。次に、**1つ1つ手で採取** することで、さざえに**傷やストレスがつかない** ため、鮮度が非常によく、**独特の甘みと磯の風味** がします。

デカイから大味なんてこともありません! 黒潮にもまれ、豊富な海藻を食べて育ったさざえです。その味わいは抜群です!

神子元島 (みこもとじま)

下田の沖合い約 11 km に位置するのが神子元島。ハンマーヘッドシャークの群れを楽しめることでも知られ、激しい潮流のためにベテランダイバーしか潜ることのできないとされているこの世界的なダイビングスポットでのみ「下田 S 級サザエ」が収穫されます。

潜水漁 (せんすいりょう)

激しい潮流であるがために、あえて手で1つ1つ採っていく「潜水漁」が用いられます。潜水漁では、ダイビングの機材のようなものを使用しますが、空気はタンクではなく、船上から管を通じて送られます。

潜る漁師は常に危険と隣り合わせ、非常に過酷な漁のため、現在では3隻しか操業していません。

手で1つ1つ獲ることで、質の良いさざえを傷つせずに収穫することができます。だから旨い!



下田 S 級サザエ料理はバラエティ豊か

王道のお刺身・つば焼きから、天ぷら、から揚げ、エスカルゴ風など、様々な調理法でお楽しみいただけます。



【お問合せ】 貝国のまち下田 S 級サザエ會

ブログにて下田の魅力を(ほぼ)毎日発信中です!

専用電話: 090-4191-8430

E-mail: s9sazae@yahoo.co.jp

HP: <http://s9sazae.web.fc2.com/>

