

下田温泉

水仙まつり

香りの絶景みさき水仙

300万本のざわめき...

2025

12/20
土

2026

1/31
土

Instagram フォトコンテスト

「下田温泉水仙まつりで撮ったお気に入りの写真」
を投稿してください。

応募期間 2025年12月20日(土)～2026年1月31日(土)

下田温泉ペア宿泊券
伊勢海老等下田の特産品など
豪華景品!!



下田駅から車で14分!! みさき水仙が咲き誇る!

イベント内容は予定です。変更になる可能性もございます。

12/20(土) オープニングイベント 10:00～

- ・テーブルカット ・下田太鼓の実演
- ・金目鯛の握り寿司サービス(先着100名)
- ・池之段煮味噌鍋サービス(先着200名)

1/11(日) 10:00～

- ・下田太鼓の実演
- ・池之段煮味噌鍋サービス(先着200名)

1/18(日) 10:00～

- ・下田太鼓の実演
- ・池之段煮味噌鍋サービス(先着200名)
- ・キッチンカー出店 ※6店舗予定

1/25(日) 10:00～

- ・下田太鼓の実演
- ・池之段煮味噌鍋サービス(先着200名)

甘酒サービス

12/20～1/31 9:00～12:00

下田温泉旅館協同組合と下賀茂温泉旅館協同組合加盟の
宿泊施設にご宿泊のお客様に限りです。

水仙まつり ジオガイドツアー

12/20～1/31 (但し12/29～1/4を除く)

参加料/Aコース1,500円、Bコース2,000円
(お一人様1,000円増) ※要予約(3日前まで)

お問合せ/伊豆半島ジオガイド協会 0558-74-5423



体の芯まで温まる漁師鍋を食べよう!!

須崎の郷土料理 池之段煮味噌 いけんだにみそ(漁師鍋)

池之段煮味噌(漁師鍋)は、江戸時代から伝わる郷土料理で、爪木崎の池之段(土地の人達はいけんだと呼んだ)という地名のなまりで、その爪木崎の浜で漁師たちが朝早く網にかかった磯魚や貝を鍋に入れ、ワカメや野菜と一緒に煮立て自家製の味噌で味付けた素朴な漁師鍋です。須崎地区の宿泊施設や、市内の食事処にて召し上がれます。

