



街中などで干物が干されているのは下田の風景



箱の中に天ぷらとそばが入ったお土産の名物「箱天ざる(1,100円)」

### 干物や押し寿司も定番のソウルフード

下田の住人が当たり前のように食べているソウルフードと言えば干物。市内にも干物の専門店が多いので、人によって好みは分かれ、通うお店もそれぞれ違うのがおもしろいところ。数軒のお店の干物を買って、味比べをしてみるのも楽しいですね。また、さんまの押し寿司も地元で親しまれているソウルフード。白浜エリアではお祭りの際に食べていたこともあり、家庭でも作られています。今では地場産品を扱う店舗で購入できます。

### 地元は何を食べているのか

金目鯛をはじめ、魚介類のイメージが強い下田グルメですが、実はそれ以外にも下田には美味しいものがいっぱい。地元で人気の老舗食堂のメニューをはじめ、長年愛され続ける喫茶店のスイーツなど、こちらのリーフレットでは地元が通う食べ物屋さんを集めてみました。あなたもこれを食べれば下田通?!

表紙写真：とんかつ一の店主



<さんまの押し寿司販売店>

- ① 道の駅 まるごと下田館 電話/0558-25-3500 住所/下田市外ヶ岡1-1 道の駅2階
- ② 旬の里 電話/0558-27-1488 住所/下田市河内281-9



厚い豚肉を使ったカツがドンのつった温州軒の「カツカレー」



## 下田の旬の情報は公式アカウントで!

風景、遊び、グルメなど。  
下田の旬の情報を公式アカウントで発信中。  
ぜひ、アクセスしてみてください!



公式ホームページ

<https://www.shimoda-city.info>

- Instagram: @shimodakanko
- YouTube: @shimodakanko
- Facebook: 下田市観光協会
- Twitter: @shimoda\_kanko



あなたの素敵な写真を

#下田 で投稿してください

## 伊豆下田であなたにぴったりの旅が見つかる

# 30

COLORS PROJECT



下田市観光協会公式サイトで下田 30 カラーズをご覧ください。

下田 30 カラーズ



## ライブカメラで下田の今を生配信



Live Shimoda



## お得なクーポン付 下田ガイドマップ 市内各所で配布中

### 配布スポット

下田市観光協会、下田市観光協会駅前案内所、道の駅開国下田みなと、下田市内各施設、下田市内各宿泊施設など

## 下田 30 COLORS PROJECT

企画・編集・発行  
一般社団法人 下田市観光協会  
TEL.0558-22-1531

※本紙掲載の料金は、原則として消費税込みですが、実際の料金と異なる場合があります。  
※本紙の著作権は下田市観光協会が有しております。  
※許可無く、使用されている画像の流用・転載などは固くお断りします。



## ① ミックスフライ定食 とんかつ

1,450円

そのボリュームの多さにメディア等でもお馴染み。一見さんはミックスフライ定食が半ば強制的にオーダーされます。サービス精神旺盛の店主の楽しいキャラクターもみんなに愛されるお店の理由です。



電話 / 0558-22-6407 時間 / 11:00~18:30 定休日 / 月曜・火曜、不定休あり  
住所 / 下田市東本郷 1-13-1

## ③ カうどん 900円 丸金食堂

街中の老舗食堂。「カうどん」は定番の人気商品。だしの効いたつゆにしいたけがたっぷり入り、さらに味わいが増します。ボリュームのある揚げ餅の存在が名前の通り力がでそう。その他、中華や丼物、定食まで多様なメニューで地元や観光客に親しまれています。



電話 / 0558-22-2385 時間 / 11:00~18:30 定休日 / 月曜  
住所 / 下田市二丁目 1-35

## ⑥ カツカレー 910円 温州軒

まちなかの食堂として地元民のお腹を満たすお店。ラーメンにそば、丼物に定食まで、子供から大人のニーズに答えてくれます。中でもボリューム満点の「カツカレー」は学生の時からファンが多数。厚切りの豚肉で揚げたカツは揚げたてサクサク。



電話 / 0558-22-0647 時間 / 11:00~18:30 定休日 / 不定休  
住所 / 下田市 2丁目 4-24

## 下田グルメを地元目線で深掘り

港町として、魚介類を使ったお店が多い中、地元民が通うお店にも注目してください。昔ながらの食堂で味わう看板メニューや変わらぬ味が期待を裏切らないスイーツなど、多種多様なグルメが市内でお楽しみいただけます。いつもとは違った角度で深掘りすると下田グルメがもっと面白くなりますよ。

## ④ 辛味噌ラーメン 900円 風香

辛いものが好きがなぜか多い下田ッ子に根強い人気のこちらは、一味唐辛子を炒め、さらに辛みを引き出しています。冬でも汗がにじむ辛さですがトッピングのキャベツが爽やかでクセになる味なんです。



電話 / 0558-22-6447 時間 / 11:00~14:00  
定休日 / 水曜 住所 / 下田市東中 8-15 ※表面地図参照

## ⑦ 餃子 500円 南京亭

深夜まで営業していることから、地元民が夜な夜な集まる中華料理店。外はカリカリ、中はジューシーな餃子は誰もが頼む定番メニュー。そのほか、たっぷりのもやしが入ったあんかけ風の「モヤシメン」、ボリュームタップリの「焼肉丼」なども人気です。



電話 / 0558-22-6334 時間 / 17:00~24:00 定休日 / 火曜・水曜  
住所 / 下田市 2丁目 11-26

## ② ティーパフェ 700円 邪宗門

濃く淹れたコーヒーにたっぷりの生クリームがのった「ウィンナーコーヒー」が有名な純喫茶。もう一つの定番が「ティーパフェ」。紅茶を炭酸で割り、そこにバナナアイスと生クリームをたっぷりトッピング。ドリンクというよりスイーツです。



電話 / 0558-22-3582 時間 / 11:00~16:00 定休日 / 水・木曜日  
住所 / 下田市 1丁目 11-19

## ⑤ 天津麺 1,080円 まるかわ

下田の飲食店の中でも老舗中の老舗。長年地元民の支持を得てきた理由は人気の看板商品が多数あるから。甘いあんかけがかかった「天津麺」や野菜たっぷりの「サンマメン」など、リーズナブルな価格も嬉しいです。



電話 / 0558-22-0475 時間 / 11:00~15:00 定休日 / 月曜・金曜  
住所 / 下田市 2-2-9

## ⑧ 磯香ラーメン 1,300円 上の山亭

和食と中華が楽しめる珍しいお店。「磯香ラーメン」は、その名の通り磯の香りがする大きなワタリガニが一匹丸ごと入った豪快な一品。サザエも入って、さらにお得な気分。メニューには地魚料理もあるので、あれこれ食べたい方にオススメです。



電話 / 0558-22-1803 時間 / 11:00~15:00(14:30L.O.)、17:00~21:00(20:30L.O.)  
定休日 / 木曜 住所 / 下田市柿崎 645-11 ※表面地図参照

### TAKEOUT

## テイクアウトできる地元グルメ



### おにぎり各種 みち草

昭和43年創業の地元で愛されるおにぎり屋さん。各種おにぎりの他に、ほんのり甘くべた餅のついた「あじ寿司(5貫・580円)」や彩りの美しい「ちらし寿司(730円)」も人気。

電話 / 0558-22-5037 時間 / 7:00~16:00 ※売切れ次第終了 定休日 / 月曜  
住所 / 下田市 1丁目 2-15



### ショートケーキ シャルマン伊豆

下田で一番の老舗洋菓子店。創業当時から作り続けるチーズケーキやモンブランのほか、イチゴを使ったローゼントルテは今もお店の看板商品。今でも200円で買えるケーキが並ぶのも店主の心意気があるそうです。

電話 / 0558-23-3481 時間 / 9:00~19:00 定休日 / 月曜  
住所 / 下田市 6丁目 8-22



### おふくろまんじゅう おふくろまんじゅうの店

田園風景が美しい稲穂地区にあります。地元のお母さんたちが作るお饅頭は添加物不使用で素朴な味わいが人気。夕方になると売り切れることもあるのでお電話で確認がオススメです。他に地の野菜や果物、こんにゃく等の加工品が並びます。

電話 / 0558-28-1393 営業 / 8:45~16:00 定休日 / 水曜  
住所 / 下田市相玉 115 ※表面地図参照



### 夏みかんシャーベット まるごと下田館

市内メーカーのナチュラルフーズさんが作る地元の無農薬の夏みかんを使ったシャーベット。サッパリとした味わいで地元でも人気です。市内各所で販売していますが、「まるごと下田館」では夏みかん以外のアイスも取り扱っています。

電話 / 0558-25-3500 営業 / 9:00~16:30 定休日 / 年中無休 住所 / 下田市外ヶ岡 1-1 道の駅 開国下田みなと 2階 ※表面地図参照



### MORNING

## 朝から地元ごはん



### 金目鯛の魚市場で朝食 金目亭

金目鯛水揚げ量日本一の下田魚市場内にある、金目鯛料理専門店です。定番の金目鯛の煮付けや、3種類の金目鯛を盛った丼など、新鮮な金目鯛をリーズナブルにお召し上がりいただけます。朝定食はその日の水揚げによって変わる魚定食。

電話 / 0558-22-6314 時間 / 7:00~9:30、11:00~15:00L.O.  
定休日 / 火曜 住所 / 下田市外ヶ岡 11 ※表面地図参照



### おふくろの味で朝から元気 ランプハウス

下田観光まち歩きガイドや踊りの先生としても活躍する女将が作る「朝定食(下田名産天日干し干物定食)」は、あじの干物をメインにしたお膳が人気。プラス200円でコーヒーがセットになります。

電話 / 0558-22-2266 時間 / 6:00~14:00(4~11月)、7:00~14:00(12~3月)  
定休日 / 火曜 住所 / 下田市 2-8-3

### LOCAL FOOD

## 地元の味を持って帰ろう



### 地元野菜がいっぱい 旬の里

地元で採れた旬の野菜や果物が並ぶ産地直売所。加工品も豊富で、地元のお母さんたちが作った田舎寿司やお弁当なども並びます。中でも冬の風物詩である郷土料理のサンマの押し寿司は定番です。

電話 / 0558-27-1488 時間 / 8:30~17:00 定休日 / 12/31~1/3  
住所 / 下田市河内 281-9 ※表面地図参照



### 産地直売品をお土産に あずさ気まぐれ売店

地元農家が朝一番で採れた野菜を持ち寄る直売所。農家が値段を決めるので、スーパー価格より安く購入できると、観光客だけでなく地元客にも人気。野菜だけでなく、鮮魚も並ぶのが楽しい。

電話 / 0558-28-0915 時間 / 8:30~16:00 定休日 / 年末年始(12/30~1/7)  
住所 / 下田市真作 4-2 ※表面地図参照