



清水町の逸品、新発見！再発見！

清水町で大切に育まれた
魅力あふれる自慢の逸品をご紹介します

こだわりの逸品 contents

CONTENTS 02

湧水のまち清水町で生まれた

こだわりの逸品 03

清水町が誇る東洋一の湧水 名所 柿田川 04

柿田川公園と湧水の道案内MAP 05

特産品 1 緑米 06

特産品 2 糍 07

清水町出身の
作家・児童文学者
宮西達也先生が
ばくを
生んでくれたよ



清水町イメージキャラクター
ゆうすいくん

清水町制施行50周年を記念して生まれた
ゆうすいくん。清水町の象徴、「富士山」「ミヤマ
バイカモ」「緑米」などをモチーフに、柿田川を
守るかわいいヒーローとして活躍中です。

清水町商工会 認定 こだわりの逸品24品

01 緑米むすび [岩崎米穀 しゃり工房]	08
02 緑米のこめ粉クレープ [Cherry Roco]	09
03 緑米モチコチキン [Deli-Sio Kitchen]	10
04 緑米デリしおパン [Deli-Sio Kitchen]	11
05 大湧水 緑米仕込 純米酒 [かのや本店]	12
06 柿田川湧水カレー [柿田川湧水カレー]	13
07 糍 [飯倉こうじ製造所]	14
08 柿田川富士山百年水 [柿田川 湧水の道]	15
09 柿田川百年水豆腐 [柿田川 湧水の道]	16
10 柿田川とうふアイス [柿田川 湧水の道]	17
11 柿田川の湧水サイダー ソーダ [カフェ リリオ]	18
12 柿田川湧水ブレンド [自家焙煎工房 石垣珈琲]	19
13 柿田川名水とこころん [東原商店 伊豆河東]	20
14 金印わさび漬 [亀屋本店]	21
15 柿田川 [大野商店]	22
16 するがの極(厳選ブランドきぬむすめ) [JAふじ伊豆 清水支店]	23
17 柿田川湧水生バスタ [ohdou cafe]	24
18 柿田川湧水食パン [ohdou cafe]	25
19 柿田川清流サブレ [北泉堂]	26
20 明星つめけん [難屋 明星]	27
21 柿田川 mini 湧水群 [観音魚センター KAWAGUCHI]	28
22 fu-ro (フーロ) [ブルーバー] 就労継続支援A型事業所]	29
23 柿田川陶芸 [柿田川湧水焼き] [ギャラリー 陶野川]	30
24 Twinkle☆Star おそとギア [沼津高圧ガス産業株式会社]	31

こだわりの逸品 一覧・清水町内循環バス 停乗案内 32

こだわりの逸品 案内マップ 33



湧水のまち 清水町で生まれた こだわりの逸品

柿田川こだわりの逸品推奨品は、地元清水町の業者が町内で生産、または製造・加工された商品の中から、優良なものを「柿田川こだわりの逸品推奨品」として認定しました。

富士山の雪解け水が百年の歳月をかけて現れると言われている柿田川湧水。柿田川富士山百年水の恵みを受けた地元の食材、希少な古代米緑米を使ったお料理やお菓子、昔ながらの製法にこだわった米麹など、どれも造り手の思いやこだわりが詰まった自信を持っておすすめできる逸品です。



水とともに歩むまち、清水町

富士山の南麓、沼津市と三島市の中間に位置する清水町。国道1号が通り、東名高速道路やJR東海道線にもアクセスの良い立地で、県内最小ながら商工業・居住環境・自然など魅力がぎゅっと詰まった町です。町の中心を流れるのは、日本三大清流の1つである柿田川。この富士山からの恵みは、大地を潤し豊かな自然や貴重な生態系を維持しながら縄文・弥生時代から人々のくらしを支え、文化を育み続けてきました。日常に寄り添い、心地よい豊かさを届けてくれる自然と共に、人々の笑顔とまちの未来をこれからも願っています。



町の鳥「かわせみ」

History 清水町60年のあゆみ

- 昭和38年(1963年)11月3日
—清水町制施行(人口2,379人)
- 昭和58年(1983年)1月1日
—柿田川湧水群が「21世紀に残したい日本の自然100選」(朝日新聞社・(財)森林文化評論会)に選ばれる
- 昭和61年(1986年)4月23日
—柿田川公園オープン
- 平成25年(2013年)5月11日
—絵本作家宮西達也さんの町イメージキャラクター「ゆうすいくん」誕生
- 令和5年(2023年)11月3日
—町制施行60周年記念式典開催



特産品1

緑米

みどりまい

清水町の特産品のひとつ、「緑米」です。

緑米は、稲の原種である古代米のもち米で、全国でも生産例が少ないことから幻の米と言われています。見た目も美しい濃い紫色の稲穂で、脱穀するとほのかな緑色をしているのが特徴です。普通のもち米より粘りが強く甘みがあり、嚼むほどに香ばしさが広がります。プチプチ・

富士山の雪解け水で育った幻の米「緑米」

清水町、久米田地区に広がる田園風景。お米の収穫の時期を迎えると、ひと際目をひく濃い紫色の稲穂が姿を表します。この美しい稲穂が

もちもちとした食感も楽しむことができます。東洋一の湧水「柿田川」の水で育った緑米は、自然と歴史が息づく、まさに奇跡の食材で農家の渡辺さんが、慣行栽培と比較して農薬使用回数を7割削減し大切に育てた清水町育ちの緑米は、日本の自然と歴史、そして人の暖かさが凝縮された、まさに特別な存在です。緑米を通じて、日本の美しい食文化と歴史を味わってみてください。



農家の渡辺さん親子

緑米の栄養成分と効能

緑米の持つ高い栄養価に注目です！

- クロロフィル色素で血液循環**
血中コレステロールを下げ、循環を促進し、動脈硬化・貧血の改善に役立っています。
- ビタミンB1で健康維持**
糖質をエネルギーに変える効果があるので、疲れにくい身体づくりに良いとされています。
- マグネシウムで血栓予防**
血管を拡張させて血圧を下げたり、血小板の凝集を抑え血栓を作りにくくする作用があると言われています。
- 亜鉛で美容効果**
タンパク質の代謝を促し、皮膚や髪のコлагレンを改善します。代謝のペースを進め美容効果にも期待！

緑米の正しい炊き方

- 緑米の分量を量る**
白米3合の場合、大さじ3杯ほどを緑米に置き換える。お好みで緑米の量は調整OK！
- 研ぐ**
緑米は貴重な栄養素が溶け出しちゃうので、軽く洗い流し、研いだ白米に混ぜます。洗ひすぎないよう一緒にすすいでください。
- 浸水する**
浸水時間は30分～1時間が目安。柔らかめは、お米を炊くときと同量の水、やや固めは、水量を少し減らします。
- 炊飯する**
家庭用の炊飯器の白米モードで炊き上げます。
- おいしい緑米ごはんの完成です**
ご飯をしっかり混ぜてお召し上がりください。



特産品2

粳

こうじ

江戸時代の恩義から始まった清水町の「粳」技術

清水町が誇る名産のひとつに「粳」があります。清水町では主に米を発酵させた「米粳（こめこうじ）」造りと深い関わりがあります。その歴史は江戸時代末期、京都の僧侶が一宿一飯のお礼に新宿地区の人たちに粳造りの技を伝えたのが始まりです。

清水町の温暖な気候と豊富な湧水、そして穀倉地帯である地理的条件から最盛期には新宿地区だけで粳製造業者が7軒、販売を専門にする「ウリコ」は約80人ほど

いたそうです。しかし、時代と共に数は減り、現在では伏見地区・新宿地区に3軒を残すだけとなりました。

そのうちの1軒、伏見地区にある板倉こうじ製造所は100年以上この地で粳造りを続ける老舗です。粳は生き物で機械化したら味が変わってしまう、と先人の知恵と教えをシンプルに守り製造している自慢の米粳は、国産米だけを使用し、味噌や甘酒作りにも欠かせない原料です。

柿田川の伏流水を使うことで清水町でしか味わうことのできない粳をぜひご堪能ください。

取材にご協力頂いた店舗



わたなべ農園

〒駿東郡清水町徳倉1559
☎ 8:30～17:00(冬期は16:00)
土曜午前・日曜・祝日定休
☎ 055-931-6316
☎ 090-8458-6539(渡辺)



板倉こうじ製造所

〒駿東郡清水町伏見4
☎ 9:00～19:00
日曜・祝日定休
☎ 055-975-8436



こちらでも緑米が味わえます



毎日牧場

〒駿東郡清水町
瀬川10-55
☎ 055-972-7720



01 緑米むすび



緑米むすび 1個 170円(税込)

注文をいただいてから 丁寧に握っています

白米と緑米玄米を炊き上げて、わさび葉を混ぜ込み、具材としてわさびのりを使用しています。少しピリ辛の食味で、緑米のもちもち食感が楽しめます。また、レディース弁当が進化を遂げて丸弁当に大変身！よりヘルシーで、よりおかずを充実させ、持ち運びしやすいサイズのお弁当になりました。おかずやおむすびの内容をアレンジして、自分だけの丸弁当を作る楽しみが味わえます。ご予約の際にその旨を伝えていただければアレンジも可能です。



容器が紙で出来ていてエコ！



岩崎米穀 しゃり工房

【本店】
★ 駿東郡清水町新宿55
🕒 6:00~13:30 (L.O.13:20) 水曜定休
☎ 055-983-2800
📠 055-983-2831

電話・FAX・ネット注文 店頭販売

【しゃりこサントムーセン特約店】
★ 駿東郡清水町玉川61-2
🕒 10:00~20:00 不定休
☎ 055-941-5518



WEB

02 緑米のこめ粉クレープ



緑米のこめ粉クレープ
バナナチョコ生クリーム 320円(税込) / 季節限定 いもあんこ生クリーム 350円(税込)

緑米のこめ粉で作った グルテンフリーのもちもちクレープ

小麦粉アレルギーやグルテンフリーにも対応したクレープを作りたいという思いから、清水町の特産品の古代種緑米のこめ粉を使用したクレープを作りました。少量の白玉粉をブレンドし、もちもちとした食感が特徴です。緑米のこめ粉クレープは毎週水曜日限定の販売で、バナナチョコ生クリームの他にいちごを使用した2種類の味(季節限定)が楽しめます！通常のクレープもメニュー豊富に取り揃えており、季節のフルーツが入ったクレープやサラダクレープも人気です。



人気のハムたまごクレープと
アップルシナモン生クリーム



焼きたてクレープ Cherry Roco

★ 駿東郡清水町新宿270-3
🕒 11:00~17:30 日曜・第2・4水曜定休
☎ 090-4192-9106

店頭販売



Instagram

03 緑米モチコチキン



緑米モチコチキン 7個入 600円(税込)

緑米の衣でサクサク！ プラス150円でお弁当もあります

清水町産の緑米を使って揚げたサクサクジュシーな唐揚げ。ハワイアンフードを模したこのメニュー、モチ米である緑米を粉にして冷めてもサクサクジュシーな味わいが特徴です。味のバリエーションも展開中です。ご注文を頂いてからお作りしますでお電話でのご予約がおすすめです。ほか大人気、旨辛オリジナルソースのかかったアメリカンパッファローチキン弁当もおすすです。



アメリカンパッファローチキン弁当
750円(税込)



Deli-Sio Kitchen

〒401-0201 静岡県清水町久米田117-11
9:00~17:30 土・日・祝・年特定休
055-971-3630

オーダーの幅も
承ります！



店頭販売 電話予約



04 緑米デリしおパン



緑米デリしおパン 1個 130円(税込)

外はカリッとサクサク、中はもっちり 美味しい緑米入りしおパン

清水町産の緑米とカナダ産小麦をバランス良くブレンドした粉で、丁寧に焼き上げた塩パンです。緑米をブレンドしたことで、他のパンでは味わえない、外側はカリッとサクサク、中はもっちりとした食感を実現しました。塩パンの他にも、定番のカレーパンやクリームパン、あんぱん等の各種惣菜パン・スイーツパンなど多数取り揃えています！(売り切れの際はご容赦ください。)



大人気のカレーパン！



Deli-Sio Kitchen

〒401-0201 静岡県清水町久米田117-11
9:00~17:30 土・日・祝・年特定休
055-971-3630

毎日焼きたて！



店頭販売 電話予約



05 大湧水 緑米仕込 純米酒



大湧水 緑米仕込 純米酒
1.8L 3,135円(税込)
720ml 1,540円(税込)
300ml 715円(税込)

お酒に対する丁寧な愛情が 長年愛される理由

地元清水町産の緑米を70%まで精米して静岡酵母で醸した郷土の地酒です。米・水・酵母すべて静岡県産で爽やかでフルーティーな香り、優しく綺麗な酒質です。日本酒になじみの薄い若い方や女性にも気軽に楽しんでもいただける味わいです。また30年以上前に誕生した「清水湧水」は飲みやすいと県外の方にも人気です。



30年以上のロングセラー
ラベルも美しい清水湧水清酒
1.8L・2.3L・3.6L(税込)



かのや本店

〒427-0001 駿東郡清水町新宿180
9:30~18:30 日曜・祝日定休
☎ 055-975-0106
☎ 055-973-6454

電話・FAX・メール・ネット販売

店頭販売



WEB



電話

06 柿田川湧水カレー



柿田川湧水カレー(チキン) 1食 600円(税込)
柿田川湧水カレー(牛肉) 1食 700円(税込)
写真はタンダーリーチキンカレー 1食 950円(税込)

柿田川の湧水と地元緑米、そして スパイスを駆使した手作りカレー

厳選した原料と柿田川湧水で、日本人向けに改良を重ねた味わいのあるカレーです。辛い中にもコクのある味。フルーティーな甘みが辛さを引き立てます。また、辛いのが好きな方はチキンカレーがおすすめです。ライスは清水町のお米をと緑米を加えたご飯になっています。



ライスは地元産のお米と特産品の緑米をブレンドしています。



柿田川湧水カレー

〒427-0001 駿東郡清水町久米田149-1
11:00~14:00/16:00~19:00 火曜定休
☎ 055-957-5858
Facebook「柿田川湧水カレー」で検索

店頭販売



facebook

07 塩糰



塩糰 300g 432円(税込)

三代目店主がこだわる国内産原料と 柿田川の伏流水で丁寧に仕上げました

生産量に限りはあっても本当に良いものを提供するため、今でも全て手作業！厳選した国産原料と柿田川の伏流水を使用し、代々受け継がれた製法で自然発酵に任せ丁寧にじっくりと書ながらの味が造られています。また近年ブームの甘酒は米こうじから造られた天然の甘さと香り高きでお子様にも人気の一品です。



手作業で造る米糰の甘酒の素



板倉こうじ製造所

〒駿東郡清水町伏見4
9:00~19:00 日曜・祝祭日定休
☎ 055-975-8436

店頭販売



WEB

08 柿田川富士山百年水



柿田川富士山百年水 500ml 150円(税込)

百年の歳月をかけて富士山から届いた、 美味しい天然水

日本名水百選にも選ばれた柿田川の湧水は富士山に積もった雪などが約百年の歳月をかけて地下水となり、湧き出ていると言われています。その柿田川湧水をペットボトルにした富士山の恵みの水です。日本の代表的な名水「柿田川」の雫味のない柔らかな喉越しをお楽しみください。



柿田川 湧水の道

〒駿東郡清水町伏見86
9:00~17:00(季節変動あり)年中無休
☎ 055-973-9511

店頭販売



WEB



Instagram

09 柿田川百年水豆腐



柿田川百年水豆腐(納/木綿)1丁 各270円(税込)

美味しい豆腐の条件を満たした逸品

弱軟水で雑味のない柿田川湧水に国産大豆100%を使用し、豆腐マイスターが手間を惜しむ事なくつくりあげた柿田川百年水豆腐は美味しい豆腐づくりに欠かせない水・豆・つくり手の全てが揃った逸品。豆乳はフルーツと同等の糖度があり、その甘さが豆腐の深い味わいへと直結します。店舗で購入すると保冷剤代わりに冷凍おからが付いてくるのも嬉しい。



お持ち帰り用豆腐もご用意しています。



わさがとの相性がバツグンです。



柿田川 湧水の道

〒駿東郡清水町伏見86
9:00~17:00(季節変動あり) 年中無休
☎ 055-973-9511

ネット販売 店頭販売



10 柿田川とうふアイス



柿田川とうふアイス 1個 (350円(税込))

湧水でつくった柿田川豆腐を使用 豆腐そのものの美味しさを実感

豆腐製造のお豆腐を使用したアイスクリーム。定番のプレーン・抹茶・イチゴなどのほか、サクラ・きなこ・ニューサマーオレンジ・サツマイモなど季節ごとに限定フレーバーが登場します。豆乳の成分などに気を配り丁寧に手づくりしているこだわりの濃厚でなめらかなお豆腐の風味を楽しめます。



やはり1番人気はプレーンです!



柿田川 湧水の道

〒駿東郡清水町伏見86
9:00~17:00(季節変動あり) 年中無休
☎ 055-973-9511

店頭販売



11 柿田川の湧水サイダー ソーダら



柿田川ソーダ 400円(税込)
柿田川クリームソーダ 650円(税込)

柿田川公園を歩き回った体に 染み渡ります

柿田川湧水で作る炭酸飲料。柿田川湧水をイメージした水色のさわやかドリンクです。色がきれいなだけでなく、とても美味しく爽やかなソーダに仕上げました。クリームソーダのクリームは「朝霧高原牛乳ソフト」を使用しています。店内・テラスでは、わんちゃんと一緒に過ごすことができます。



季節限定のスムージーや
スイーツも人気



看板犬のくろみです♪



カフェ リリオ

〒駿東郡清水町伏見86
9:00~17:00(夏期延長) 年中無休
☎ 055-971-8855
Facebook「湧水カフェリリオ」で検索

店頭販売



Instagram

12 柿田川湧水ブレンド



柿田川湧水ブレンドはクセがないので 贈り物にも喜ばれます

店内には珈琲の香りが漂い、丹精込めて煎りあげられた豆がずらりと並んでいます。なかでも名水「柿田川」の名にふさわしい本品はマイルドでクセのない、まさにブレンドコーヒーの逸品です。また、伊豆天城ブレンドも人気です。カフェオレにしてケーキのお供におすすめです。



店内には数十種類の様々な味わいの
コーヒーが並びます。



自家焙煎工房 石垣珈琲

〒駿東郡清水町新宿7-1
9:30~18:00 日曜定休
☎ 055-975-0097

店頭販売 ネット販売



WEB Instagram

13 柿田川名水ところてん



柿田川名水ところてん 165g 330円(税込)

最高品質「伊豆天草」100%使用 三島広小路店で甘味も楽しめます

創業明治2年。伊豆の海女さんたちが海に潜って採った天草に柿田川湧水群の地下水を使用し丁寧に手作りしています。コシがあり香り豊かな喉ごしのところてんはTV・雑誌にも多数掲載されていて、12種の味が楽しめます。他にもあんみつ・こんにゃくなども取り揃えております。パッケージも美しいので贈り物にもおすすめです。



いろんな味が楽しめます！

栗原商店 伊豆河童

【伊豆河童本店】●本店での店内飲食は禁止しています
●駿東郡清水町伏見184-3
◎9:30~17:00 日曜・祝日定休
(10月~3月は土曜日休みになります)
☎055-975-0098 ●055-972-5223

【甘味処伊豆河童 三島広小路店】●
●三島市広小路13-3 1階
◎10:30~18:30
水曜定休及び店休日(不定期)
☎055-928-9900

ネット販売 店頭販売



14 金印わさび漬



金印わさび漬(100g) 540円(税込)

わさび漬をはじめ 伝統のお漬物が揃う亀屋本店

全国的にも評価が高い伊豆天城産のわさびを、柿田川の名水を使って製造した逸品。使用するわさびの部位にもこだわり、わさび本来の風味と辛味を生かし自家熟成の酒粕で作り上げたわさび漬はどこか甘みもあり、クリーミーな味わいです。お漬物合せなどお中元やお歳暮・おみやげに最適なギフト商品も取り揃えております。



亀屋本店

●駿東郡清水町新宿815-2
◎9:00~18:00 日曜定休
☎055-971-7110

店頭販売



15 柿田川



柿田川湧水そだち 新鮮なお米を新鮮なまま

柿田川湧水のある清水町で収穫されたお米、きぬむすめとあいちのかおり、好きな銘柄が選べます。2kgは新鮮なお米を脱酸素包装で販売しています。キレイなお水で育ったお米。ご自宅用にも贈り物にもふさわしい逸品です。



玄米・白米、どちらでも選べます。



大野商店 本店

〒487-0001 岐阜県清水町伏見769-2
☎ 8:00~17:00 土日祝定休
☎ 055-975-5390

店頭販売



WEB

16 するがの極 (厳選ブランド米きぬむすめ)



するがの極 (厳選ブランド米きぬむすめ) 5kg 2,300円(税込)

地場で育った 安全安心なおいしいお米

するがの極は、清水町・沼津市・裾野市・長泉町・三島市・函南町の農家により生産されているお米で、JAによる厳しい基準をクリアした一等米「きぬむすめ」のみを使用しています。ふっくら白く艶やかな炊き上がりで、芳醇な香りと旨味が口いっぱいに広がります。炊きたてはもちろん、おむすびやお弁当にも最適です。作り手の努力と豊かな風土が育む上質な味をお届けします。地元の誇れる食材として小中学校の学校給食をはじめ、食農教育にも力を入れています。



粘りが強く、もちもちとした食感が特徴



JAふじ伊豆 清水支店

〒413-0202 静岡県清水町堂庭202
☎ 8:30~15:00 土日祝日・年末年始
☎ 055-975-4723

WEB販売



WEB

17 柿田川湧水生パスタ



きのこフルーツトマト 1,375円(税込)

湧水で自家製麺したこだわりの生パスタ もっちもっちの食感をお楽しみください

女性に人気のohdoucafeの麺はデュラムセモリナ粉100%を柿田川湧水で製麺し、茹で上げたオリジナル生パスタ。各種ソースで楽しめる他、年4回季節の食材を使用した新メニューも楽しめます。記念日、お祝い事に人気のサプライズプレートもあります。スイーツバイキングもありますので、お食事と合わせてのご利用もおすすです。



ohdouプリン
275円(税込)



湧水で製麺されたもっちり生パスタ



ohdou cafe

★ 駿東郡清水町畑中65-4
 ☎ 11:00~17:00(LO 15:00) / 18:00~21:30(LO 20:30)
 スイーツバイキング最終入店時間(ランチ)15:30 / (ディナー)20:00
 木曜定休・12/31~1/2
 ☎ 055-977-0350(席予約可)

店頭販売



18 柿田川湧水食パン



柿田川湧水食パン一斤(個包装) 421円(税込)

柿田川湧水を使用した もっちもちの食感

2000人の方にご試食していただき、5年の歳月をかけて、完成しました。柿田川湧水を使用したもっちもちの食感が、自慢です。毎日、焼きたてをご提供しております。



ohdou cafe

★ 駿東郡清水町畑中65-4
 ☎ 11:00~17:00(LO 15:00) / 18:00~21:30(LO 20:30)
 スイーツバイキング最終入店時間(ランチ)15:30 / (ディナー)20:00
 木曜定休・12/31~1/2
 ☎ 055-977-0350(席予約可)

店頭販売



19 柿田川清流サブレ



柿田川清流サブレ 1枚 100円(税込)・5枚袋 500円(税込)
小麦まんじゅう 1個 108円(税込)

予約注文でのみ味わえる
懐かしい味わい

柿田川の清流のイメージが模様にいったサブレ。安心安全をコンセプトに、自然素材にこだわりの小麦粉も薄力粉と比較して2〜3倍の食物繊維や鉄分を含んでいる全粒粉を使用して焼き上げてあります。ザクザクした食感でありながら優しい味わいです。ご予約をお待ちしております。

おみやげや
プレゼントに!



北泉堂

〒駿東郡清水町家庭199-18
9:00~17:00 不定休
055-981-4339

「柿田川湧水の道 おみやげ館」でも販売しています

電話での予約注文のみ対応



WEB

20 明星つけめん



明星つけめん 820円(税込)

湧水で炊き上げた超濃厚スープと
極太麺の絡みが絶妙

柿田川湧水を使い、豚、鳥、野菜を10時間以上煮込んで出来上がる動物系スープに京都から取り寄せた干物を18時間かけて抽出して作る魚介系スープをブレンドした濃厚なつけだれで、極太麺をつけて食す素材の奥深さが味わえる一品。油や塩分は控えめで、自然の風味と本物にしか出せない奥深さが堪能できます。3分の1ほど平らげたらスタチンを絞って清涼感をプラス。お好みで辛味や黒七味、ニンニクを投入し、ズには「スープ割」も味わえます。



柿田川湧水豆腐ラーメン
(冬季限定) 820円(税込)



類屋 明星

〒駿東郡清水町久米田77
アネティハイYAMAMOTO1F
11:00~15:00
17:30~21:00 年中無休
055-981-1750

【三島徳倉店もあります】
〒三島市徳倉4丁目10-33
11:00~15:00
17:30~21:00 年中無休
055-939-6139



店頭販売

WEB

facebook

21 柿田川 mini 湧水群



柿田川湧水群を水槽に小さく再現 中小企業庁長官賞授賞

オンラインの水槽が作りたい。そんな方にぴったり。ご家庭やオフィスでお手軽に柿田川湧水群が作れます。水草を入れたり、好きなお魚で柿田川を再現出来ます。また手持ちの水槽で再現出来しまうのも魅力です。贈り物にはホタルボーチもおすすめ。植物等入れてホテルの幻想的な光を楽しめる。都会の人へのプレゼントにも。電話予約注文も出来ます。



柿田川mini湧水群、売れますよ！



観賞魚センター KAWAGUCHI

〒 駿東郡清水町久米田26-1
10:00~20:00 木曜定休
055-971-8023

電話予約



WEB

22 fu-ro (フーロ)



ゆづすいくんパッケージ
(全5種類入り)

富士山をモチーフにした 天然由来でつくられたバスボム

富士山の形のキュートなバスボムです。天然由来成分で作られているので、小さなお子さまからご年配の方まで安心してご使用いただける商品です。香りは5種類。ラベンダー・ローズ・シトラス・ペパーミント・さくら。それぞれの香りや色が、ほのかにお湯に溶け込み、やさしい湯心地に。強い香りや色の苦手な方にも抵抗なくご使用いただくことができます。お湯に入れたときに小さな泡が弾ける炭酸風呂となります。一日の終わりにゆったりと湯船につかり心地よいバスタイムをお楽しみください。



「サシェ」としてもお楽しみいただけます。



株式会社bluebird ブルーバード就労継続支援A型事業所 ネット販売

〒 駿東郡清水町伏見176-9
055-939-8603

ご購入はWEBで
「ブルーバードBASE店」または
「ブルーバード東市場店」で検索



通称 BASE



通称 東市

23 柿田川陶芸 (柿田川湧水焼き)



古民家をリフォームした 小さなギャラリー陶野川

店舗横に柿田川湧水焼きを製作するための作業スペースと電気窯を設置。店舗から見る四季折々の狩野川の遊歩道・香貫大橋と富士山を五感に感じながら「柿田川の湧水群の青色」の研究と作品作りをしています。「日本三大大清流柿田川湧水」で淹れるお抹茶もご用意しております。



来店者へお抹茶セットを先着サービス♪



店内では「柿田川ブルー」が美しい陶器の販売もしております。



ギャラリー陶野川 (とうのかわ)

〒426-0263 駿東郡清水町長沢1026-3
 ◎ 平日の9:00~17:00 不定休
 (お電話やDMをいただけますと幸いです)
 ☎ 090-8320-6940 (店主原慶子直通)

店頭販売



24 Twinkle☆Star おそとギア



左から、かまど中 (20kg用羽釜付) 33,000円 (税込)、かまど大 (50kg用羽釜付) 36,300円 (税込)

お庭で気軽にアウトドア気分！ 片付けを気にせず楽しもう

使われなくなったガスボンベを再利用した製品たちです。元が外で何年も使用されるガスボンベなので、その丈夫さはお墨付き。おそとに出っぱなしでもそう簡単に痛んだりしません。お片付けを気にせず、ご自宅のお庭やベランダで気軽にアウトドア気分を楽しんでください。



左から
 ① 薪ストーブPUFO
 30,800円 (税込)
 ② 薪ストーブA
 63,800円 (税込)
 ③ 薪ストーブB
 41,800円 (税込)



沼津高压ガス産業株式会社

〒426-0263 駿東郡清水町柿田956-1
 ◎ 8:00~15:00 土日祝日定休
 ☎ 055-975-7321

電話注文



清水町商工会認定 こだわりの逸品一覧

柿田川の恵みをうけた
こだわりの特産品全24品です



ゆうすいくん号でこだわりの産品を運ぼう！

清水町内
循環バス
バス停案内

「ゆうすいくん号」は、町内をぐるりと一周約1時間かけて運行しています。
こだわりの産品をお求めの際は最寄りの下記バス停をご利用ください。

バス停案内図:

- サントムン柿田川
- 柿田川湧水公園前
- 清水町役場
- 清水中学校
- 久米田
- 畑中
- 杉山医院前
- 新宿西
- 伏見
- JAなんすん東支店
- 静岡医療センター
- 香貫大橋
- 下徳倉

※バス停は案内図の一部のみ掲載しております。



こだわりの逸品

～認定条件～

町内事業者が製造・加工した製品



令和5年度 伴走型小規模事業者支援推進事業

【発行】静岡県清水町商工会

〒411-0912 静岡県駿東郡清水町卸団地132

TEL 055-975-6987

2024年2月発行 ※掲載の内容・価格は2024年1月現在のもです。



このパッケージは環境に配慮し、「FSC®認証紙」「NonVOCインキ」を使用した「水なし印刷」で印刷しており