

清水町全域マップ



発行：静岡県清水町

制作協力：株集客デザイン研究所

お問い合わせ：静岡県駿東郡清水町堂庭210-1

TEL.055-981-8239

花巻店長
 ●キョウコウ 外 上 栄 3 ファミマ

栗原商店 甘味処 伊豆河童

創業明治二年

伊豆天草100% 富士山の湧き水と神田川湧き水で作った伊豆河童イチョ押しこころん



自伊豆のこころんを定食から、夜までおいしく味わおう!!



伊豆河童について

創業明治二年、三島市で油と商いとして栗原商店は創業初代から現在四代目に引き継がれている。約20年前に伊豆のこころんを主軸とした事業に転換し、現在の姿になっている。

こころり

- ・伊豆天草: 日本で取高根の品質を誇る、海女が海に潜り採る天草が主。
- ・神田川湧き水: 東洋一の湧水量を誇る、流量の全く湧き止まない湧き水

インクビュー

【沼津の7つの技術商品「沼津7色」】伊豆河童は沼津産の技術商品「沼津7色」(琥珀糖)の7色の製作は100品の7色は昔ながらの味で、かわいく洋風のデザインにはなっています。自然な味でフルーツに果物のイラストを添えて、沼津の文字を置くとお土産にもおすすめです。



- 「四種類のフレーバー」
- ・イチゴ
 - ・マスカット
 - ・マンゴー
 - ・神田川ブルー (7色入り)

「沼津7色」
「沼津7色」
神田川産の不思議な高品質

(773円税別850円)

季節ごとのおいしい果物を厳選してトッピング

季節ごとに違う味のあんかけが楽しめる!!



甘味処伊豆河童 三島店小路店のメニューです。



神田川 豆腐館
カマヤ食品ネットショップにて販売中!

お豆腐の個性がわかる! こだわりの大豆と水でつくられた、お豆腐の個性がわかる!

神田川百年水豆腐とは?

弱軟水で雑味のない神田川湧き水と、国産大豆を100%使用しています。豆腐マイスターが手間を惜しまず、丁寧に作った神田川百年水豆腐は、おいしい豆腐の王道に欠かせない水豆腐。作り手が全て揃った逸品です。豆乳はフルーリと同様の糖度があり、その甘さが豆腐の深い味わいと直結します。豆腐はデリケートな食材ですが、お豆腐の個性がわかる! こだわりの大豆と水でつくられた、お豆腐の個性がわかる!



かわせみ

キッチン

所在地 〒412-1090 静岡県駿東郡清水町伏見880

営業時間 午前10時~午後4時

定休日 水曜日

電話番号 055-973-7700

駐車場 あり

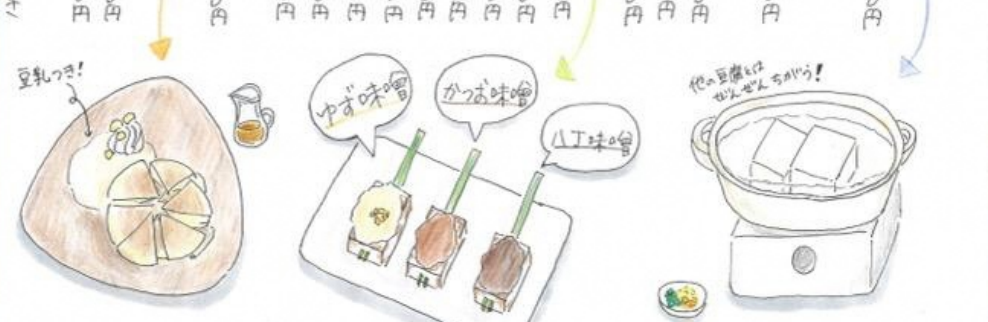
毎月2日と
10/2 はとうふの日

10月2日は、日本豆腐協会(たて)「とうふの日」と制定されています。湧き水の道全体で湧き水フェスを開催し、各店で値引きしたり、限定メニューがいただけます。また、毎月12日も「とうふの日」外開催され、多くの人々に届けたいです。お豆腐の個性がわかる! こだわりの大豆と水でつくられた、お豆腐の個性がわかる!

メニュー	価格
神田川百年水豆腐	500円
湯豆腐	500円
冷奴	500円
生湯葉	750円
とろろ味噌田楽	750円
1本	200円
1皿(3本)	500円
麻婆豆腐	700円
定食	850円
あぐら厚揚げ	950円
定食	600円
とろろステーキ	850円
定食	700円
神田川百年水豆腐	950円
パンケーキ	550円
生地に豆腐を練り込んだもちもちヘルシーなパンケーキです。	
湯水コーヒ	350円
豆乳スムージー	400円

限定メニュー
冬 おでん

冬は限定メニューのおでんが販売されます。おでんにはお豆腐の個性がわかる! こだわりの大豆と水でつくられた、お豆腐の個性がわかる! こだわりの大豆と水でつくられた、お豆腐の個性がわかる!



メニュー

清水の道MAP