



柿田川

こだわりの
逸品

Kodawari
no Ippin

清水町
商工会
認定

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

清水町
商工会
認定

柿田川 こだわりの逸品 CONTENTS

CONTENTS 02

湧水のまち清水町で生まれた	03
こだわりの逸品	03
名所 柿田川	04
柿田川公園と湧水の道	05
清水町特産品 緑米のはなし	06
清水町特産品 糀のはなし	07
清水町こうじ ゆうすいふわり 認定店紹介	08

清水町出身の
絵本作家
宮西達也先生が
ほくを
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」「ミシマバイカモ」「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26品

01. 緑米むすび [岩崎米穀 しゃり工房]	10
02. 緑米のこめ粉クレープ [Cherry Roco]	11
03. 緑米モチモチキン [Deli-sio-Kitchen]	12
04. 緑米デリしおパン [Deli-sio-Kitchen]	13
05. 緑米もちもちバーガー [Deli-sio-Kitchen]	14
06. みどり米大福 [和菓子のまめすけ]	15
07. 大湧水 緑米仕込 純米酒 [かのや本店]	16
08. 柿田川湧水カレー [柿田川湧水カレー]	17
09. 塩糀 [板倉こうじ製造所]	18
10. 塩麴とハーブの香るグリルチキン [毎日牧場]	19
11. 柿田川富士山百年水 [柿田川 湧水の道]	20
12. 柿田川百年水豆腐 [柿田川 湧水の道]	21
13. 柿田川とうふアイス [柿田川 湧水の道]	22
14. 柿田川の湧水サイダー ソーダら [カフェ リリオ]	23
15. 柿田川湧水ブレンド [石垣珈琲]	24
16. 金印わさび漬 [亀屋本店]	25
17. 柿田川名水ところてん [栗原商店 伊豆河童]	26
18. 富士山琥珀糖 [栗原商店 伊豆河童]	27
19. 柿田川 [大野商店]	28
20. 柿田川湧水食パン [柿田川十割そば 元堂]	29
21. 柿田川清流サブレ [北泉堂]	30
22. 明星つけめん [麺屋 明星]	31
23. 柿田川mini湧水群 [観賞魚センター KAWAGUCHI]	32
24. fu-ro (フーロ) [ブルーバード就労継続支援A型事業所]	33
25. 柿田川陶芸 (柿田川湧水焼き) [ギャラリー陶野川]	34
26. Twinkle☆Star おそとギア [沼津高圧ガス産業株式会社]	35
こだわりの逸品 一覧／清水町内循環バス バス停案内	36
こだわりの逸品 案内マップ	37

湧水のまち
清水町で生まれた
こだわりの逸品静岡県
Shizuoka
Prefecture清水町
Shimizu Town

面積

8.81km²

人口

約3.1万人

柿田川平均湧水量

130万m³/日

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麴など、どれも造り手の思いやこだわりの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暮らしを支え、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繋いでいきます。



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12,379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)森林文化評議主催)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

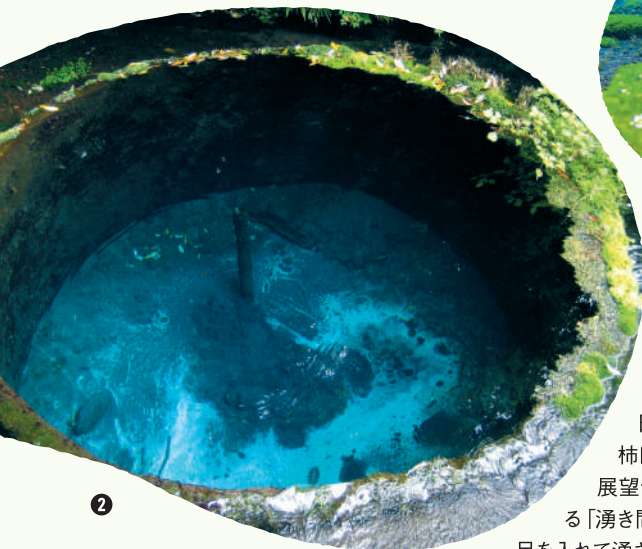
—絵本作家宮西達也さんによる町のイメージキャラクター「ゆうすいくん」誕生

令和5年(2023年)11月3日

—町制施行60周年記念式典開催

Kakita River

柿田川



◀ ミシマバイカモ
5月～9月頃に水
中で白い花を咲か
せるミシマバイカモは、
汚染に非常に敏感
で、きれいな冷たい水の
中でしか育ちません。自然
環境で現存するのは清水町
の柿田川のみです。

柿田川は国指定天然記念物に指定された清流です。富士山からの雪解け水が地上に湧き出る湧水群があることで知られ、「日本名水百選」「21世紀に残したい日本の自然百選」などにも選ばれています。川に隣接した柿田川公園内の第一・第二からは、青く透き通った美しい水が湧き出を見ることができ、湧水広場では実際に水の冷たさを体験することができます。

柿田川
湧水の道

柿田川散策のあとに 寄りたい複合施設



A

柿田川豆腐館

富士山の恵みである柿田川百年水を使って、毎日新鮮な豆腐を作っています。



B

おみやげ処

近隣の特産品など、こだわりのおみやげ品を豊富に取り揃えております。



C 観光案内所
わくら柿田川

清水町や近隣の市町の観光案内をしています。
柿田川公園内にある縁結びで人気の貴船神社の水みくじや、泉頭城・戸倉城の御城印の他に、ゆうすいくんグッズも販売しています。



D

茶房「藏」

蔵を改装した喫茶店。散策のあとのひと休みに、湧水で淹れたコーヒーをどうぞ。



E

カフエ リリオ

愛犬と一緒にくつろげる自然いっぱいのカフェ。軽食もあり、ゆっくりくつろげます。



F

キッチンかわせみ

柿田川百年水を使った豆腐のお料理やデザートが楽しめます。



G

お食事処 かわせみ本館

日本庭園広がる古民家で
四季折々の日本料理をお
楽しみください。



とうふアイスクリーム

お豆腐の風味をしっかり残した人気のアイスクリームです。





特産品1 緑米 みどりまい

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す。この美しい稲穂が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、噛むほどに香ばしさが広がります。プチプチ・

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・貧血の改善に良いと言われています。
- 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されています。
- 亜鉛で美容効果**
タンパク質の代謝を促進し、皮膚や髪のトラブルを改善します。代謝のペースを速め美容効果にも期待!

緑米のおいしい炊き方



- 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。洗いきないうち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、白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 糰 こうじ

江戸時代の恩義から始まった清水町の「糰」技術

清水町が誇る名産品のひとつに「糰」があります。清水町では主に米を発酵させた『米糰(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と新宿地区の人たちに糰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糰製造業者が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年以上この地で糰造りを続ける老舗です。糰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糰は、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糰をぜひ堪能ください。

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・祝祭日定休
☎ 055-975-8436



こちらでも緑米が味わえます



毎日牧場

▲ 駿東郡清水町湯川10-55
☎ 055-972-7720



285年続く“こうじ文化”を、さらにその先へ

認定店紹介

清水町商工会では、清水町で受け継がれる伝統の
こうじ文化を広く発信し、地域の魅力と食の魅
力を多くの方に知っていただくことを目的と
した「清水町こうじプロジェクト」を発足。
町内のこうじ店が製造したこうじを使用した
商品を取り扱っている「ゆうすいふわり
認定店」をご紹介します。

認定条件

清水町内のこうじ店
いずれかが製造した
「糀(こうじ)」を
使用していること

清水町の 糀店



1 山本こうじ店

駿東郡清水町新宿231-3
9:00~18:00 水曜定休
055-975-2222



認定店 3 からだよろこカフェ pocapoca



塩麹の唐揚げプレート

中村屋糀店で仕入れた麹を拘りの塩麹を作り
ました。リピーター続出の唐揚げです。米油で
揚げています。

駿東郡清水町玉川134-6
055-975-8436



2 中村屋糀店

駿東郡清水町新宿25
10:00~18:00 日曜定休
055-975-0301

3 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



認定店 1 Deli-Sio-Kithen



塩こうじチキン弁当

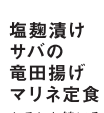
塩こうじ中心の味付け、シンプルなグリルチキ
ンに柚子こしょうを添えています。

ゆうすいふわりあんぱん

こうじを生地に入れてふんわりしたあんぱんに
しています。こうじの香りがします。

駿東郡久米田117-11
055-971-3630

認定店 2 ごはん食堂 桐家



塩麹漬け サバの 竜田揚げ マリネ定食

おろした鯖にそ
の他様々な野
菜小鉢に、醤油
麹や大豆麹、に
んにく麹などの
季節の自家製
麹調味料を使用
します。

駿東郡清水町玉川81-20
055-976-1689

認定店 4 IZAKAYA CAFÉ YORIMICHI



豚肩ロースの塩麹グリル・カツ

豚肉を塩麹に一晩漬けておくことで肉質が柔ら
かくなり、お肉の甘味と旨味が凝縮され、焼い
ても揚げても美味しい。

駿東郡清水町長沢126-6
055-941-7373

認定店 5 徳利屋



大根の唐揚げ

下茹でした大根に塩麹で味付けて揚げてあ
ります。わさび塩を添えてあるのでお好みでつ
けて食べて下さい。

鳥皮の塩麹炒め

プリプリの鳥皮を塩麹とにんにくで味付け。

駿東郡長沢137
055-975-3600

認定店 6 ひととき百貨店



さくさく(緑米と甘酒を使ったクッキー)

清水町の清流柿田川清水で育った希少種の古
代米である緑米と、こうじからできる甘酒を使
用したグルテンフリー無添加の焼き菓子です。

沼津市本郷町13-16
090-1620-6337

認定店 7 プーランジェリーサデボン

自家製 米麹酵母の チャバタ

麹を使用し自家
製米麹酵母を起
こしたものを使
用したパンです。
麹の甘味が噛め
ば噛むほどに広
がるご飯のよう
なパンです。



駿東郡長泉町下土狩201-2
050-1221-2257

認定店 8 ロザート



季節の麹クリームスパゲッティ

麹の自然な甘みと旨みでまとめた季節のスパ
ゲティ。

三島市芝本町5-23
055-916-3956

認定店 9 麒麟



酒粕 チュンニャン

米麹と餅米を使った発酵調味料。
海老チリ・麻婆豆腐などに使用しています。

三島市泉町14-10
055-973-1474

認定店 10 プリマ クラッセ PLIMA CLASSE



甘糀ジェラート

こうじを使うことによって、こくのあるジェラ
ートに仕上げました。

富士市宮下109
080-2440-0121

認定店 11 毎日牧場



塩麹とハーブの香るグリルチキン

塩麹につけた鶏肉を自家栽培のハーブと一緒
にグリルし、付け合わせには醤油麹をからませ
た野菜を添えました。

駿東郡清水町湯川10-55
055-972-7720

認定店 12 やつみたいを大切にすお店 massan



発酵栗のモカケーキ 発酵糀カレー

田方郡函南町間宮63-1
@massan_kannami

認定店 13 柿田川ひばり清水町店・富士店

香る濃厚 プレミアム オマール 海老の まぜそば (期間限定)

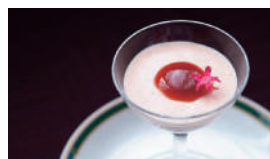


隠し味に塩麹を加えて、海老の風味と魚介豚骨の旨
味を引き立てるやさしい塩味と甘味がポイントです。

清水町店／清水町八幡221-1
055-960-7800

富士店／富士市長通28-1
0545-67-6615

認定店 14 ホテルエルムリージェンシー



いちごとゆうすいふわりのムース

ゆうすいふわりを甘酒にして、甘酒と自家製イ
チゴジャムと合わせ、ゼラチンを加え生クリー
ムと合わせてムースにしました。

駿東郡清水町堂庭262
055-976-7878

認定店 15 カメヤ食品株式会社



極上いか塩辛 糀

いかの身を米糀で漬けた珍味です。

白雪べったら

糀と大根の甘味がふわっと香ります。

駿東郡清水町新宿815-2
055-972-2288

01 緑米むすび



もちもち食感の緑米むすび

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、わさび菜を混ぜ込み、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とってもエコ！



岩崎米穀 しやり工房

【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

【しやりこサントムーン柿田川店】
 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

左：季節限定 いちごあんこ生クリーム / 右：バナナチョコ生クリーム

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
アップレ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月曜定休
 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

緑米の衣でサクサク！ プラス180円でお弁当もあります

清水町特産の緑米を使って揚げたサクサクジューシーな唐揚げ。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ー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のを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バッファローチキン弁当もおすすめです。



アメリカンバッファローチキン弁当



Deli-sio Kitchen

駿東郡清水町久米田117-11
9:00~17:30 土日・祝日・年始定休
055-971-3630

オードブルなども
承ります！



店頭販売

電話予約



WEB



Facebook

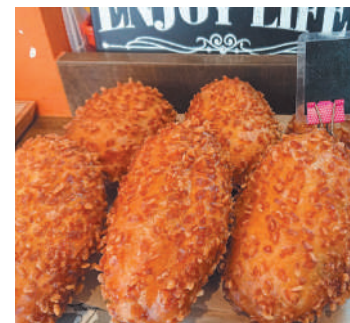
04 緑米デリしおパン



緑米デリしおパン

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

清水町特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、中身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

駿東郡清水町久米田117-11
9:00~17:30 土日・祝日・年始定休
055-971-3630

毎日焼きたて！



店頭販売

電話予約



WEB



Instagram

05 緑米もちもちバーガー



緑米もちもちバーガー

もっちりとした生地のパンズを焼いて 当店自慢の具材をサンド

清水町特産の緑米を使って焼いたパンズに、当店で一番人気のパッファローチキンをサンドしました。中身を引き立てるパンズは、ソフトになるように仕上げてあります。他にもてりやきチキン、くんせいチキンなどもあります。



緑米パンズは食材と相性GOOD!



Deli-sio Kitchen

📍 駿東郡清水町久米田117-11
🕒 9:00~17:30 土日・祝日・年始定休
☎ 055-971-3630



店頭販売 電話予約



06 みどり米大福



栗が入ったみどり米大福とみどり米豆大福

幻の古代米“緑米”を使った やわらかお大福

やわらかモチモチで希少な羽二重餅に、更に希少な緑米玄米を粗挽きにしたダブル希少な大福生地で、北海道産小豆のあんこを優しく包みました。季節によってシンプルプレーンな“みどり米大福”。真っ赤な紅ほっぺの“いちごのみどり米大福”、ちょっぴり塩っぱい赤えんどう豆の“みどり米豆大福”、大きな栗入りの“みどり米栗大福”など、四季折々の変化もお楽しみいただけます。



毎日出来立てをご提供しています



和菓子のまめすけ

📍 駿東郡清水町徳倉1881-1
🕒 9:00~18:00(売切次第終了) 木曜定休
☎ 055-928-7212

店頭販売 電話予約



07 大湧水 緑米仕込 純米酒



ラベルが新しくなりました



大湧水 緑米仕込 純米酒
1.8ℓ 3,696円(税込)
720ml 1,848円(税込)
300ml 935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



かのや本店

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

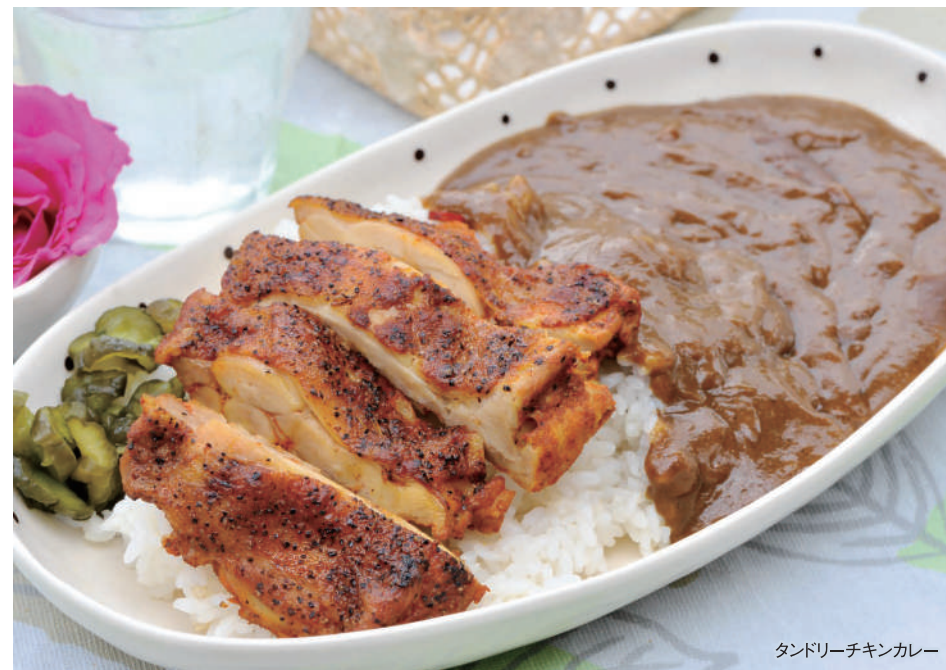


WEB



楽天

08 柿田川湧水カレー



タンドリーチキンカレー

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。ライスも清水町のお米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

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

09 塩糰



塩糰 1パック 300g入

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昔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さ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

10 塩麴とハーブの香るグリルチキン

塩麴の旨味と自家栽培ハーブが香る
牧場仕込みのチキングリル

清水町の麴と自家栽培のフレッシュハーブを使用し、しっかりと香り豊かに仕上げた逸品。付け合わせには醤油麴で旨みを引き出した季節野菜を添え、素材それぞれの味わいを引き立てています。

毎日牧場は、60'sアメリカの雰囲気漂うカジュアルレストランです。ジューシーに焼き上げたステーキと新鮮なサラダバーを家族みんなで気軽に楽しめます。清水町で“毎日食べたいおいしさ”をぜひお楽しみください。



毎日牧場

📍 駿東郡清水町湯川10-55
🕒 11:00～15:00 (L.O.14:30)
17:00～21:30 (L.O.20:30)
☎ 055-972-7720

店頭販売



WEB

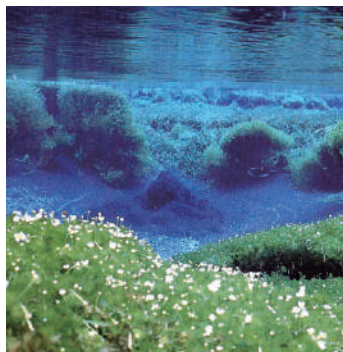
11 柿田川富士山百年水



柿田川富士山百年水 500ml

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」の雑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



WEB



Instagram

店頭販売

12 柿田川百年水豆腐



柿田川百年水豆腐 (絹/木綿)

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あげた柿田川百年水豆腐は美味しい豆腐づくりにかかせない水・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。



お持ち帰り用豆乳も
ご用意しています。



わさび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



WEB



Instagram

ネット販売

店頭販売

13 柿田川とうふアイス



柿田川とうふアイス／左から抹茶、プレーン、いちご

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

豆腐館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。豆乳の配分などに気を配り丁寧に手づくりしているこだわりよう。濃厚でなめらかなお豆腐の風味を楽しめます。



やはり一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



WEB



Instagram

店頭販売

14 柿田川の湧水サイダー ソーダら



柿田川ソーダの他に
朝霧高原牛乳ソフトをトッピングした
柿田川クリームソーダもあります

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



Instagram

店頭販売

15 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くせのない、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おの
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

16 金印わさび漬



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。お漬物詰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



WEB



X

17 柿田川名水ところてん



柿田川名水ところてん

最高品質「伊豆天草」100%使用
工場売店でご購入できます

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。



いろいろな味がありますよ！



栗原商店 伊豆河童

ネット販売

店頭販売

📍 駿東郡清水町伏見184-3
🕒 9:30～17:00 日曜・祝日定休
(2026年6月頃より土日祝も営業予定。詳細は店舗にてご確認ください)
☎ 055-975-0098 📠 055-972-5223
※本店での店内飲食は休止しています



WEB



Instagram

18 富士山琥珀糖

柿田川のように透き通った
富士山型のきらめく琥珀糖

柿田川湧水で作る、食べられる宝石「琥珀糖」。富士山をイメージした青・緑・赤・橙の4色が美しく、シャリッとした砂糖膜と、中のぷるんとした寒天の食感が楽しめる和菓子です。長年、沼津商業高校の生徒と共同開発を続けてきた取り組みの集大成として誕生し、見た目の美しさだけでなく、丁寧に手づくりした優しい甘さが特長。ギフト・お土産・お茶菓子として、幅広い年代の方に喜ばれる一品です。



栗原商店 伊豆河童

ネット販売

店頭販売

📍 駿東郡清水町伏見184-3
🕒 9:30～17:00 日曜・祝日定休
(2026年6月頃より土日祝も営業予定。詳細は店舗にてご確認ください)
☎ 055-975-0098 📠 055-972-5223
※本店での店内飲食は休止しています



WEB



ネットショップ

19 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

📍 駿東郡清水町伏見769-2
🕒 8:00~17:00 土日祝定休
☎ 055-975-5390

店頭販売



WEB

20 柿田川湧水食パン



柿田川湧水食パン一斤(個包装)

柿田川湧水を使用した もちもちの食感

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。



柿田川十割そば 元年堂

📍 駿東郡清水町伏見52-1
🕒 11:00~22:00 (L.O 20:30)
定休日: サントムーン柿田川の休業日に準ずる
☎ 055-928-6838

店頭販売

21 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入ったサブレ。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

駿東郡清水町堂庭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

22 明星つけめん



明星つけめん

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、丼には「スープ割」も味わえます。



柿田川湧水豆乳ラーメン(冬季限定)



麺屋 明星

駿東郡清水町久米田77

アメニティハイツ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



WEB



Facebook

店頭販売

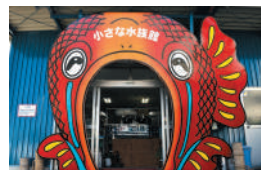
23 柿田川 mini 湧水群

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

オンリーワ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、お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。贈り物にはホタルポーチもおすすめ。植物等入れてホタ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、癒されますよ！



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

24 fu-ro (フーロ)

ゆう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・ベビーソープ・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

📍 駿東郡清水町長沢198-1
☎ 055-939-8603

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



通販/BASE



通販/楽天

25 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作製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)

店頭販売

📍 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)



X



Instagram

26 Twinkle☆Star おそとギア



左: かまど中 (20kg用羽釜付) / 右: かまど大 (50kg用羽釜付)

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
A 薪ストーブUFO
B 薪ストーブA
C 燗製器



沼津高圧ガス産業株式会社

電話注文

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



WEB

柿田川

柿田川の恵みをうけた
こだわりの特産品全26品です

清水町
商工会
認定

こだわりの逸品



03 緑米モチコチキン
Deli-sio Kitchen



03 緑米デリしおパン
Deli-sio Kitchen



03 緑米もちもちバーガー
Deli-sio Kitchen



04 みどり米大福
和菓子のめすけ



05 大湧水 緑米仕込 純米酒
かのや本店



06 柿田川湧水カレー
柿田川湧水カレー



07 塩糰
板倉こうじ製造所



08 塩麹とハーブの香るグリルチキン
毎日牧場



09 柿田川富士山百年水
柿田川 湧水の道



09 柿田川百年水豆腐
柿田川 湧水の道



10 柿田川とうふアイス
柿田川 湧水の道



11 柿田川の湧水サイダーソーダ
カフェリリオ



12 柿田川湧水ブレンド
自家焙煎工房 石垣珈琲



13 金印わさび漬
亀屋本店



14 柿田川名水とこてん
栗原商店 伊豆河童



16 富士山城珀糖
栗原商店 伊豆河童



15 柿田川
大野商店



16 柿田川湧水食パン
柿田川十割そば 元堂



17 柿田川清流サブレ
北泉堂



18 明星つけめん
麺屋 明星



19 柿田川 mini 湧水群
観賞魚センター KAWAGUCHI



20 fu-ro (フーロ)
ブルーバード就労継続支援A型事業所



21 柿田川陶芸
ギャラリー陶野川



22 Twinkle☆Star おそとギア
沼津高圧ガス産業株式会社



こだわりの逸品は
このほりほり
目印です

ゆうすいくん号でこだわりの逸品を巡ろう！

清水町内循環バス バス停案内

どこまで
乗っても！
1乗車
100円



※バス停は循環内の一部のみ掲載しております。

「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。こだわりの逸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。



清水町の逸品新発見！再発見！

こだわりの逸品
案内マップ

町のあちこちにあふれる
こだわりの逸品がいっぱい！



柿田川

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7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

2026年2月発行

※掲載の内容・価格は2026年1月現在のものです。