

Miura City

コレっと
アレっと

コレっとアレっと みうらシティ

三浦市内で注目の逸品や
アクティビティをピックアップ！



実施機関：三浦商工会議所
令和2年度伴走型小規模事業者支援推進事業

高級魚をゲット！
体験！海上釣り堀

〈ご利用時間により変動3,300円～11,000円 税込〉

※別途工賃料等がかかります。

城ヶ島海上イクス釣堀「J's Fishing」

神奈川県三浦市三崎町城ヶ島650-70

046-854-9891

防波堤から歩いて行ける海上釣堀。
釣りに必要な道具は全て用意してあり、自然に近い環境を再現している
ので、初心者はもちろん釣り好きの方
も大満足。



釣り初心者
大歓迎。
手ぶらで来ても
大丈夫。



Miura Funny's

もっと知りたい！三浦！



三浦で注目！

みうら真珠のアクセサリ
〈1,650円～19,800円 税込〉

所エ門丸（ショエモンマル）

三浦市三崎町小網代1450

046-881-3673

アコヤ真珠養殖を行っている「所エ門丸」で、小網代湾で育まれたみうら真珠の世界でひとつだけの輝きをみつけて。収益は子ども達の海洋教育にも使われます。



一粒一粒が
海から
生まれたまますの
輝きです！

ミニ大漁旗の染付体験もあり！

ヤマショウさんのてぬぐい

〈各750円 税込〉

三富染物店

三浦市三崎1-10-9

046-881-2791



1833年創業。神奈川県内で唯一大漁旗を製作する老舗染物店の手ぬぐいシリーズ。伝統技法と港町三崎らしいデザインの融合で三浦ならではのお土産に最適。



ふるさと
納税登録
事業者

江戸幕府
御用職人の技が
受け継がれて
います。

みうらレンタサイクル

〈1日利用 1,600円 税込〉

みうらレンタサイクル運営協議会

三浦市南下浦町上宮田1486-2

046-888-5003

市内5か所に貸出しポートがあるので、三浦市内を自由度高く拠点間を走り回れます。変化の多い三浦の地形も電動アシスト付き自転車だから疲れ知らず。



三浦の
豊かな自然を、
自転車で感じて
ませんか？

みうらリゾートトクツク

〈4人乗り 3,800円 税別〜〉

〈7人乗り 6,800円 税別〜〉

※どちらも1時間の料金です。

株式会社 三浦観光バス

三浦市南下浦町上宮田1486-2

046-888-5003

三浦で話題の大人気アクティビティ！
三浦でトクツクに乗ろう!! タイの三輪自動車「トクツク」がレンタカーとして登場。普通自動車免許をお持ちであれば、どなたでも運転可能です。
三浦の海岸線をぐるりと探検！



普通自動車
運転免許
(AT限定免許)
が必要です。



左からすきみ、赤身、中トロ。



三崎港直送！ まぐろ問屋 や印特製 三崎まぐろセット 〈中トロ、赤身、すきみ、特製まぐろ漬け 7,800円 税込〉

株式会社 や印

三浦市三崎5-3806三崎まぐろ加工センター2F
046-882-3431

三崎港のまぐろ漁船廻船問屋として創業80余年。
や印の中トロ、赤身、すきみ、特製まぐろ漬けが揃ったボリューム満点の特選セットです。まぐろを知り抜いた目利きのプロが選別した天然まぐろを、熟練の職人技術で自社加工した逸品揃いで、価格よし、鮮度よし、ボリュームよし。天然まぐろならではの優れた脂と粘質度の高い旨みを存分に味わえます。ご家族と、お友達と、手巻き寿司パーティにも、大事な集まりの場にも最適です。

ふるさと
納税登録
事業者



や印の
天然まぐろを
ぜひ
ご賞味ください。

Miura Tasty's

三浦をまるごと食べちゃおう！

まぐろカルピ漬け 〈1袋(150g) 660円 税込〉

くろば亭

神奈川県三浦市三崎1-9-11
046-882-5637

創業50余年の開業当初から続く看板メニュー。まぐろの部位の中でも最も肉食感を持つ血合いを使い、特製ダレに漬け込んだカルピ焼きは、お肉に勝るとも劣らない食感と風味。血合いはビタミン、タウリンも多く含み、高タンパクで低カロリーのヘルシーさも魅力です。解凍後フライパンでグリルで焼いていただきます。



ふるさと
納税登録
事業者



他に真似できない
くろば亭自慢の
逸品!!

Miura City

コレっとアレっと みうらシティー

三浦といえば、歴史ある三崎のまぐろ。

「海の幸」は言わずもがな。

温暖な気候と肥沃な土が育んだ「山の幸」も負けていない。

海の恵み、大地の恵み、

さあ、食べきれないほどの三浦の美味しさを食べきろう！

ぐるりと三浦を巡ってわかる、

広大な農地、吹き抜ける潮風、人の暖かさにも癒されよう！

知れば知るほど好きになる。

魅力いっぱい！三浦のいいモノ、いいコトをお届けします。



神奈川県

Here!

お取り寄せ方法はこちら！



三浦市へのアクセス

●電車の場合

羽田空港

品川駅	京浜東北線	横浜駅	横須賀線	三浦線	三崎口駅	羽田空港から 約70分
						品川から 約80分
						横浜から 約50分

●お車の場合

横浜横須賀道路 「衣笠IC」より
三浦縦貫道路 「三浦縦貫道路 林出口」左折
国道134号 城ヶ島 三崎方面

広報物(パンフレット・チラシ・ポスター・ホームページ・動画等)に、実施機関名および「伴走型小規模事業者支援推進事業」の名称が記載されていない場合は、原則、補助対象外(「伴走型」のみ記載の場合も補助対象外)とする。

表紙:株式会社 や印 三崎港直送! まぐろ問屋 や印特製 三崎まぐろセット(中トロ、赤身、すきみ、特製まぐろ漬け 7,800円 税込)を使用したマクロ丼。



三崎漁師のまぐろ鍋セット

〈4人前 5,400円 税込〉

株式会社 三崎恵水産

三浦市三崎町城ヶ島658-142
046-881-7222

三崎漁師の男たちが愛するまかない料理をご家庭で。天然のメバチまぐろの大トロに当たる部位の“ハラモ”と骨付きの“カマ肉”をそれぞれ一口大にカットした具材だけでたっぷり800g。千葉県のお醤油蔵が製造した“専用鍋つゆ”に、長ネギや余り物の野菜と一緒に煮込んでいただきます。ネギを多めに入れるのがまぐろ漁師のおすすです。まぐろの骨から出る出汁と柚子の風味のある鍋つゆが臭みを消して、ほどよい味わいになります。

ふるさと
納税登録
事業者



納めには雅哉や
うどんが
おすすめです。

三崎のまぐろ 胃袋の甘煮・尾肉の角煮・卵の桜煮

〈1袋(60g)各500円 税込〉

有限会社 ヤマラス食品

三浦市三崎1-8-2
046-882-0823

コラーゲン豊富な胃袋、しっかりとした肉質の尾肉、たらこに似たつぶつぶ食感の卵。まぐろの特殊部位を使った調理済みの大人気商品。しょう油ベースの秘伝のタレが中まで染みこんで白ご飯がすすみます。そのまま袋から出し小鉢等に盛り付けお召し上がりください。部位ごとの味わい、素材の良さが楽しめます。



まぐろの珍味、
おつまみにも
どうぞ。



左から胃袋の甘煮・尾肉の角煮・卵の桜煮。

公海味見セット 三浦金目鯛漬け5種

〈4,000円 税込・箱代込、送料別〉

公海

三浦市三崎3-2-19
046-887-0662

三崎港の金目鯛専用漁船「第八大徳丸」が水揚げする荒波で育った金目鯛を、元船頭の確かな目利きで厳選しました。極上の金目鯛のみを使い、1枚ずつ手作業でじっくり漬け込んだ芳醇な味わい。ふっくら肉厚の身にたっぷり乗った脂が口のなかに広がる感動は、まさに“王者の貴禄”。贈り物にも喜ばれる贅沢な逸品です。

香ばしく
焼き上げた身を
ほぐし、
贅沢茶漬けに。



写真の具材はイメージです。商品は麺とスープになります。

かわたさん家の甘酢漬け かわたさん家の甘口たくあん

〈各1本 440円 税込〉

河田農園

三浦市初声町和田585
046-888-3666

酢・砂糖を独自の配合で漬けた甘酢漬けと、ミネラル豊富な相模湾沖の海洋深層水で仕込み、糠で漬けた甘口たくあんは、種から漬け込みまで一本一本書すべて手作り。三浦の大地と海の恵みが凝縮されています。



箸が止まらない
おいしさです。



Miura Tasty's

三崎まぐろラーメン

〈1袋 2人前 600円 税込〉

有限会社 丸清製麺

三浦市栄町18-4
046-882-5656

三浦唯一の製麺会社が作りだしたのは、小麦粉に海洋深層水を練り込んだミネラル豊富でコシの強い中華麺。スープは、三浦三崎ならではの、まぐろの兜から炊き出したエキスを入ったコクのある塩スープ。神奈川県の名産100選にも選ばれた跑きのこないまぐろの旨味が引き立つご当地ラーメンをぜひご家庭で。



コクのある
塩スープが
好評です。



突きところてん

〈1個 140円 税込〉

湘南食料 株式会社

三浦市東岡町1-18 046-882-5380



いろんな
ドレッシングでも
美味しいよ!!

三浦城ヶ島・松輪など地元の天草に、三宅島産の天草を独自にブレンドしました。天草を100%使用したところてんならではの豊かな磯の香りと、しっかりとした歯ごたえ。創業85年の老舗の味をお楽しみください。

特上かじき 味噌漬・粕漬6切詰合せ

〈4,536円 税込〉

株式会社 羽床総本店

三浦市海外町5-18
046-882-2337

大正12年創業の漬け魚専門店が守り続けた伝統の味。生で食せるほどの新鮮なかじきの希少な背トロの部位を使用し、秘伝の製法で素材の旨みを凝縮・熟成させました。大切な方への贈り物にしたい三崎ならではのひと品です。

ふるさと
納税登録
事業者



これぞ老舗の
真骨頂です!



左から味噌漬・粕漬

井ぶり用本鮭づけ
 〈1袋 ●人前 1,200円 税込〉
 有限会社 マルヤマ小山商店
 三浦市岬陽町20-25
 046-882-4598

三崎のまぐろ問屋として40年。天然本まぐろの切り身を自家製のしょう油ダレに漬け込みました。高級寿司店、料亭の味わいをご家庭で。



酢飯でいただくよりおいしくいただけます。

**まぐたくにオススメ
 ばーちゃんたくあん**
 〈1袋 370円 税込〉

下里ファーム
 三浦市宮川町12-18
 046-881-4485

オリジナルブランド「吉右衛門大根」を使用。天日干し後、雪花塩で1カ月じっくり漬けた昔ながらのマサ子おばあちゃん特製のたくあん。



三崎まぐろと合わせた「まぐたく」もおすすめ。

海草美人
 〈1袋 200g 430円 税込〉
 藤水フーズ
 三浦市岬陽町2-18モンスター101
 046-881-0853

わかめと海苔を海洋深層水で練り込んだ海藻麺。香り高く鮮やかな緑色でモチモチ、ツルツル。低カロリーでダイエットにもうれしい。



便秘、高血圧、血糖値が気になる方におすすめ

ふるさと納税登録事業者



①まいんど沢庵、②三浦大根
 ①1,300円(4本入・税込送料込) ②2,400円(5本入・税込送料込)

株式会社 丸徳農産
 三浦市原町13-20
 046-881-0473

おいしい沢庵の要はおいしい大根。地元のみぐろを肥料化し、種まきから収穫、天日干し、漬け込み、出荷まで一貫作業にこだわりました。

ふるさと納税登録事業者



他にはない天日干しの難漬けです。



あぶらぼうず味噌漬・粕漬
 〈1箱6枚入 4,644円 税込〉

有限会社 大石商店
 三浦市宮川町1-18
 046-881-2309

白身のトロとも称される甘く脂の乗ったあぶらぼうずの旨味を引き立てるため、踏込粕や合わせ味噌の漬け床で熟成。ほどよい塩気のしっとり柔らかな身はまさに“口福”の味。香ばしく焼き目をつけて召し上がれ。



魚焼きグリルを十分に予熱して焼くのがコツ。

三崎港 まぐろトロちまき
 〈10個 4,860円 税込〉
 株式会社 セブンシーズ
 三浦市三崎2-2-10
 046-890-6051

天然メバチまぐろをたっぷり使用した無添加・手作りの「トロちまき」は、三崎朝市の名物商品。横浜中華街名店「重慶飯店」元料理長が、秘伝のネギ油で味付けしました。国産もち米100%でまぐろとの相性がバツグンで、暖かいのはもちろん、冷めても美味。ふんわりモチモチした食感と柔らかいトロまぐろがお口の中に広がります。



三崎の工房では掘りたての「トロちまき」も販売中！



海育ちのにんじんジュース
 〈180ml 6本セット 2,500円 税込〉

株式会社 元氣もり山森農園
 三浦市南下浦町
 お問い合わせはHPからお願いいたします。

化学肥料や農薬をできるだけ減らした特別栽培による人参のみを皮ごと使用。β-カロテン、食物繊維が豊富で、人参本来の甘さに驚きます。

ふるさと納税登録事業者



国内でまだ数の少ないGAP認証の農場です。



ふるさと納税登録事業者



トマトにかけても美味しいよ。

かぼちゃさん三浦ベジタブル
 〈1袋380円～ 税込〉

斉藤菓子店
 三浦市白石町16-6
 046-881-5513

三浦の金柑をゴロッとひと粒、桃山生地で包んで焼き上げた金柑桃山。他3種は餡に練り込み、バター生地で包んで焼き上げました。



海風のドライベジフル
 〈ドライトマト、メロン、スイカ 550円 税込〉
 〈カボチャ 275円税込 ニンニク 220円税込〉

くろぜむ農園
 三浦市南下浦町菊名142
 046-888-2656

昔ながらの農法で完全路地で栽培された野菜と果物を天日干しすることで、旨味が凝縮され栄養価もUP。自然の甘みと歯ごたえがやみつきに。



「くろぜむ」は先祖由来で1,000年以上続く屋号です。

左上から、かぼちゃ、赤髷(トマト)、海風のドライトマト、メロン、スイカ。



左からレモン、パンブキン、金柑桃山



お茶はもちろん、コーヒー、紅茶に合います！

**完全無添加
 城ヶ島はちみつ**
 〈1200円 税込〉

城ヶ島さんご荘
 三浦市三崎町城ヶ島674
 046-881-4223

三浦半島最南端、城ヶ島を飛び回るミツバチが運んできたはちみつは、フタを開けるとお花の香り。国産純粋非加熱でさっぱりめの甘さです。