



駿河湾越しに望む富士山



駿河湾と観光遊覧船



沼津港大型展望水門「びゅうお」

おでかけ前にまごチラ。目的地の情報満載!  
 観光・歴史・宿泊・グルメ・レジャー・カルチャー・イベントなど

**富士山が見える無人島水族館**  
**あわしまマリンパーク**

期間時間 09:30~17:00(最終入園15:30) ※年中無休(天候による臨時休園・メンテナンス休園あり) 静岡県沼津市内浦重寺186 TEL.055-941-3126

**富士箱根伊豆国立公園**  
**西伊豆 大瀬崎**

「快水浴場百選」に認定されている大瀬海水浴場  
 海越しに日本一の富士山を望む、  
 日本屈指のダイビングスポット

<http://www.osezaki.jp>

**沼津自慢のオススメ** NUMAZU Specialty Products

<p><b>浦みかん</b></p> <p>沼津市の西浦地区では約450年前からミカンの歴史があり、西浦みかんの愛称で親しまれています。駿河湾に面し、温暖な気候に育まれた浦みかんを是非、一度ご賞味下さい。</p>	<p><b>お茶</b></p> <p>沼津のお茶は、幕末期に江原素六によって礎が築かれました。温暖で豊かな自然にまつまいた愛鷹山麓を中心に栽培され、毎年4、5月の茶摘み風景は沼津の風物詩となっています。</p>	<p><b>戸田塩</b></p> <p>戸田塩は約1500年前、安楽天皇に献上されたといわれています。その当時の伝統製法にて、駿河湾沖約1kmの黒潮、本流水深15mから汲み上げた黒潮海水より、作られている純白な天然塩です。</p>	<p><b>へだトロはんぺん</b></p> <p>駿河湾に面している沼津市戸田(へだ)では、深海魚をすり身にした揚げはんぺんを、家庭の汲み上げた黒潮海水より、作られている純白な天然塩です。</p>	<p><b>子持ち葉っぱの子宝草</b></p> <p>蓮光寺 住職から手渡された子宝草を毎日大切にすれば、子宝に恵まれるという縁起物です。      ※事前にご連絡の上、ご夫婦でご来山ください。</p>
<p><b>沼津カリアゲひもの研究会</b></p> <p>カリアゲひものとは、頭から尻尾まですべて食べるアジの干物の素揚げで、20年ほど前に市内の学校給食で出されて以来、子供から大人まで多くの沼津市民に愛されている栄養の「ソウルフード」です!</p>	<p><b>沼津の「ひもの」</b></p> <p>千鳥ひものセンター 沼津港の船着場に隣接する沼津港 千鳥ひものセンターでは、沼津の特産物ひものを沼津港で販売しています。あじ、金目、カマス、エボシ、カサゴなど色々な干物や塩辛、わさび、お菓子の土産物もご用意しています。</p>	<p><b>伊豆戸田 民宿割烹 御食事処 丸吉</b></p> <p>「橋」は、和歌に多く登場する古来より愛された実果です。戸田の「橋」は、国内最北限の自生地です。「橋はんす」は、さわやかな味で生野菜や、温野菜、調味料と何にでも合い、美味しく召し上がれます。是非一度、ご賞味ください。</p>	<p><b>高足ガニの炊き込みご飯</b></p> <p>世界一大きな蟹、高足ガニを使用したオリジナルの炊き込みご飯。無洗米のもち米を使用しているため、具材とお米を炊飯ジャーへ入れるだけで誰でも簡単に美味しい炊き込みご飯が作れます。簡単に手間も水も要らない商品です。</p>	<p><b>高足ガニ</b></p> <p>海のほてるいざば 高足ガニは、日本近海の深海に生息する、世界最大の蟹です。大きいものだと3m以上あり、水深200m~300m位の所に生息しています。沼津市戸田では大正時代から底引きで水揚げされていました。茹で食べるのが主流です。</p>

**沼津市物産振興協議会**  
 ☆沼津の特産品情報発信中☆

沼津自慢 検索

**NUMAZU BAR TRIPS**

全国屈指のBARの街、沼津へ。

<http://www.numazu-bar.net/>

**伊豆・三津シーパラダイス**

TEL.055-943-2331

◆この地図は英公社株式会社(版権所有)発行の最新地図を調製したものです。いかなる形式においても、著作権者無断で、この地図の全部または一部を複製し、利用することを固く禁じます。  
 ◆この地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の50万分の1地方図を使用したものである。(承認番号 平25済保、第490号)