



... ..  
みやげじま の おみやげ ざっし です。

# みやげじまのおみやげたち



牛乳せんべい

昭和35年（1960年）頃から60年以上、代々変わらない優しい味の牛乳煎餅。



三宅島  
Fruit Sauce

三宅島で採れたの旬のフルーツを贅沢に使用した、果肉たっぷり濃厚フルーツソース。



あしたば炊きこみ  
ごはんの素

明日葉と醤油ベースの優しい味で、リピート率No.1。お米に混ぜて炊くだけ。



三宅島の  
あしたばカレー

コクの中にも明日葉が香る、ちょっぴりスパシーな味わいがポイントのレトルトカレー。



明日葉そば・パスタ

西野農園の工場で製造した明日葉粉末を使用し、新潟の老舗乾麺メーカーで製麺しています。



明日葉粉末

三宅島西野農園 & 提携農家の農薬不使用明日葉のみを使用して作られている、明日葉100%パウダー。



島スコ



島の食材をたくさん使用した、辛い中にもフルーティーさがある調味料。



三宅の焼き塩

三宅島の海水を平釜と薪で煮詰めた手作りのお塩。



# みやけじまのおみやげたち



島唐辛子

少しの量でも辛さをしっかり感じます。袋タイプとビンで選べるのがうれしいポイント。

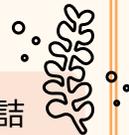


むろあじ  
あした葉燻製

三宅島でとれたムロアジ、明日葉を使って作られた、唯一無二のあした葉燻製。



ゴマサバ缶詰



三宅島で採れたゴマサバを、アヒージョ、オイル煮、甘辛煮の3つの味で美味しくとじ込めました。



雄山一

東京諸島唯一の、米麴麦焼酎。個性的でダイナミックな味をぜひお楽しみください。



三宅島の  
あしたば味噌汁

三宅島産の明日葉がたっぷり入った、食べ応え抜群のフリーズドライ味噌汁。



三宅島方言  
コーヒー

パッケージに三宅島の5つの方言をあしらったドリップコーヒー。

ようこそ三宅島!



三宅島の素敵な特産品・お土産品をみなさまに知っていただきたくて、この冊子を作成しました。

みやけみやげ、ぜひご賞味あれ!

本ページの画像をクリックすると、商品の詳細ページに飛ぶことができます。





# 牛乳せんべい

ぎゅうにゅうせんべい



～せんべい一筋  
60年以上～

昭和35年（1960年）頃から60年以上、代々変わらない優しい味で、三宅島民に長く愛されているお土産の1つです。



↑このパッケージデザインは、  
親戚で画家である平松譲さんが手がけたもの。

～ 島内牧場と噴火 ～

## 内容量/価格

【箱売り】	15枚入り	800円
	30枚入り	1,500円
【袋売り】	8袋入り	600円
	16袋入り	1,200円
【缶】	50枚入り	2,800円

※袋売りは1袋=2枚入り  
※袋と缶の販売は岡太楼本舗のみ

## 開発/製造

・岡太楼本舗

## 島内販売

・岡太楼本舗  
・島内商店

## 島外販売

・東京愛らんど  
アンテナショップ

製造が始まったころ、三宅島は酪農が盛んでした。島内の手嶋（てじま）牧場から牛乳を仕入れて、牛乳煎餅を作っていたそうです。しかし、2000年の噴火・全島避難により島内の牧場がなくなってしまったため、現在は内地から牛乳を仕入れて作られています。

牛乳せんべいを焼いている時間に岡太楼本舗へ行くと、焼き立てを食べられるかも…!?



昔のパッケージたち。  
昔は缶が主流だったようです。

# 岡太楼本舗 の 3代目平松勝憲さん にお話を伺いました！



その日の温度、湿度によって焼き加減と牛乳の量を変えています。例えば、冬は寒く生地が固くなるので牛乳の量を増やすなど、焼き加減にこだわり、なるべくサクツとした食感にしあげています。

新島と式根島、大島でも牛乳煎餅が作られています。材料はおそらく同じで、焼き加減と材料の配合量が異なるのではないかと思います。そんな各島の牛乳煎餅の中でも、堅すぎないサクツとした食感は三宅が一番だと思っています。

八丈島でも牛乳煎餅が売っていますが、実は岡太楼本舗が生産して八丈島に卸しているんです。材料には、八丈島のジャージー牛を使っており、パッケージのデザインも八丈島の業者が考えたものを使用しています。

岡太楼本舗 (おかたろうほんぽ)

TEL 04994-2-0051  
〒100-1101 三宅村神着1168  
営業 8:00~17:00 不定休



お店の目印になっている、個性豊かな3頭の牛。2代目が、丑年を迎えるたびに1頭ずつ増やしていったそうです。

# 三宅島 Fruit Sauce

みやげじまフルーツソース



内容量 130g  
カノン店頭価格 1200円(税込)  
開発/製造 ギャラリーカフェ・カノン

## 島内販売

- ・ギャラリーカフェ・カノン
- ・正大ストア
- ・三宅島観光協会窓口

## 島外販売

- ・ギャラリーカフェ・カノンにて通信販売あり

～ 旬の果物をそのままに ～

三宅島で採れたの旬のフルーツを贅沢に使用した、果肉たっぷり濃厚フルーツソース。

果物をたっぷり使っていて、素材の味をダイレクトに感じることができます。保存料・着色料不使用なのも嬉しいポイント。

その年、その季節によって果物の収穫量が変わるため、製作・販売されるフルーツソースもその時々により変わります。どのフルーツソースに出会えるかは、三宅島に着いてからの楽しみ。

～ 7種類のフルーツソース ～

春

- ・あまなつ
- ・イチゴ

夏

- ・パッションフルーツ
- ・マンゴー

秋

- ・キウイフルーツ
- ・ドラゴンフルーツ

冬

- ・島レモン

※ 種類によっては販売がない年もございます。

～ おすすめアレンジ ～



例えばパッションフルーツ!

○ 炭酸水

夏の暑い日にぴったりのフルーツソーダ! さわやかな甘みが口いっぱい広がります。

お気に入りのソースで!

○ アイス、ヨーグルト

濃厚なフルーツソースをかけるだけ! 甘いアイスにもさっぱりとしたヨーグルトにも、なんでも合います。

おすすめはドラゴンフルーツ!

○ 塩、ビネガー

唯一無二のフルーツドレッシングで、いつものサラダが特別なサラダに早変わり!

## ギャラリーカフェ・カノンの 大宜味さんにお話を伺いました！



～ 三宅島のお土産 × 規格外果物 ～

「島のフルーツや特産品を使ったお土産ができないか」と考える中で、農家さんから「規格外の果物をどうにか使えないか」と相談を受けたことから始まったフルーツソースです。次第に農家さんの中で話が広がり、今では7種類のソースがあります。



～ 素材の味を感じてほしい ～

素材の味を伝えたいので、果物はあまり押しつぶさず、果肉感を出しています。また、できるだけ多く果物を使って、果物の味を濃くしています。添加物も使用は控えています。



もっと色々やりたい！という思いがあります。1人なので、なかなか沢山はできませんが、やれる中で、島の人、観光客に喜ばれるような商品・お店作りをしていきたいです。

Gallery Café Canon (ギャラリーカフェ・カノン)

TEL 04994-2-1239 〒100-1102 三宅村伊豆36  
営業 11:30～16:00 水・木曜カフェ 金・土曜ランチ  
<http://natu07miyake.blog28.fc2.com/>

島の食材を使ったランチメニューとスイーツが魅力のカフェ。木のあたたかさが感じられる店内で、壁に掛けられた三宅島の風景画を見ながらゆっくりと休日をご過ごしてみたいいかがでしょうか。





## あしたば炊きこみごはんの素

あしたば炊きこみごはんのもと

～ 明日葉は茎まで使うことで  
ゴツゴツとした食感に ～

明日葉と醤油ベースの優しい味で、リピート率 No.1。お米に混ぜて炊くだけで、手軽に島の味が食べられます。

三宅島産の明日葉を余すことなく茎まで使用した、島民からも人気の高い1品です。

内容量 170g (2合用)  
価格 786円 (税込)  
開発 三宅村商工会女性部



### 島内販売

- ・ 島内商店
- ・ いきいきおさかなセンター
- ・ 三宅島観光協会窓口

### 島外販売

- ・ 東京愛らんど アンテナショップ



～ おすすめアレンジ ～

○ はんばのり

三宅島産のはんばのりを入れて炊くだけ！  
とても簡単なのに、ワンランクアップした炊きこみごはんが味わえてしまいます。

三宅島商工会 村上事務局長に  
お話を伺いました！



～ 2000年の噴火からの復興 ～

噴火での全島避難後 三宅島に戻り、  
何もない中で特産品開発を始めました。  
島内には製造場所がありませんが、「**原材料を三宅島産にする**」  
ということについては、とても大事にしています。

食感や見た目の試行錯誤を何度も繰り返して作りました！  
明日葉の茎部分も使用し、**ゴツゴツとした食感**に仕上げました。

# 三宅島のあしたばカレー

みやけじまのあしたばカレー

～ 試行錯誤を重ねた一品 ～

三宅島で育った明日葉がたっぷり入った、こだわりのレトルトカレーです。

コクの中にも明日葉が香る、ちょっぴりスパイシーな味わいがポイント。カレーとしてそのまま食べるだけでなく、様々な料理のソースとしても大活躍してくれます。



～ あしたばカレーが  
下記の場所で食べられます！～

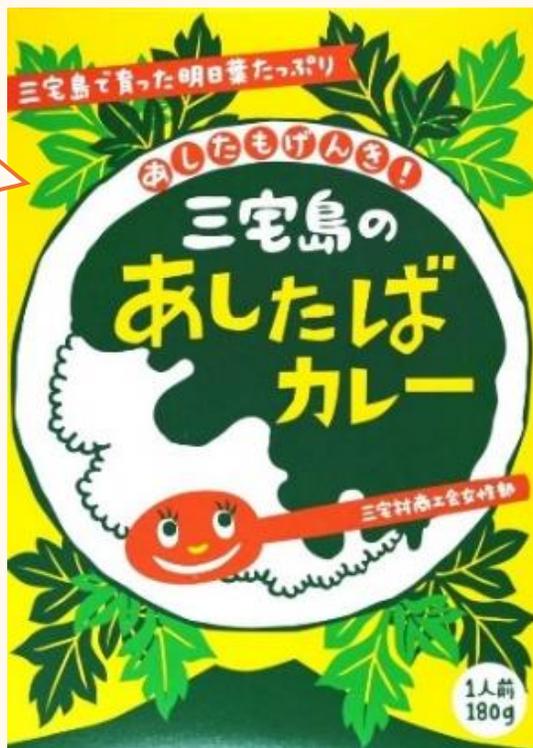
- ・東海汽船 船内レストラン  
詳細は東海汽船HPでご確認ください。
- ・ギャラリーカフェ・カノン  
→お店の詳細は[本誌P.8](#)へ



～ おすすめアレンジ ～

## ○ 焼きカレー

ご飯の上に温めたあしたばカレーをかけた後、さらにその上にチーズをのせてオーブンまたはトースターへ！香ばしさがアップ！



内容量 180g  
価格 648円（税込）  
開発 三宅村商工会女性部

## 島内販売

- ・島内商店
- ・いきいきおさかなセンター
- ・三宅島観光協会窓口

## 島外販売

- ・東京愛らんど アンテナショップ

三宅島商工会 村上事務局長に  
お話を伺いました！



・具材は明日葉のみで、カレーだけではなく様々な料理のソースとして使えるようにしました。お肉やお魚のソテーにもアレンジしていただけます。

- ・災害時の保存食としても◎

# 明日葉そば / 明日葉パスタ

あしたばそば / あしたばぱすた



～ 明日葉本来の自然の色と風味 ～

西野農園の工場で製造した明日葉粉末を使用し、新潟の老舗乾麺メーカーで製麺しています。

着色料などの添加物は不使用、明日葉だけの緑色です。

☑ 東京都地域特産品認証食品

島内販売  
・島内商店

島外販売  
・西野農園HPのオンラインショップ  
からご注文いただけます。

内容量 200 g  
価格 594円 (税込)  
開発 西野農園

～ 東京都地域特産品認証食品 ～

東京産の原材料を使用している加工食品または東京の伝統的手法など生産方法に特徴があると認められる食品について、商品に込めた思いやこだわり、味や品質等を審査し、都が認証した食品です。

認証を受けた食品には、東京都独自のマーク（通称「Eマーク」）を付けることができ、都ではこれらの食品を「東京の特産品」として、各種イベント、ウェブサイト等でPRしています。

<認証の目印「Eマーク」について>

緑の丸枠の中に配置された3つのEは、“品”の形を表し、良い品（イイシナ）であることを表現しています。

Excellent Quality  
優れた品質

Exact Expression  
正確な表示

Harmony with  
Ecology  
地域環境との調和





～ おすすめアレンジ ～

○ ペペロンチーノ

にんにくと唐辛子の香りをオリーブオイルに移してパスタに絡めるだけ、というシンプルなパスタです。

味付けがシンプルだからこそ、アレンジは無限大！

キャベツやキノコなどのお好きな野菜、ベーコンやしらすなどを入れてもgood♪



<材料> 1人前

- ・明日葉パスタ 100g
- (A)オリーブオイル 大きじ2
- (A)にんにくスライス お好みの量
- ・唐辛子 お好みの量
- ・塩
- ・粗挽き胡椒

- ①フライパンに(A)を入れて加熱し、にんにくの香りがオイルに移ったら火を止める。
- ②たっぷりのお湯でパスタを表記通りに茹で上げ、茹で汁大きじ4はとっておく。
- ③①を再加熱し、②でとっておいた茹で汁と唐辛子を加えたあと、茹でたパスタを絡める。
- ④塩・粗挽き胡椒で味を調べてお皿に乗せたら完成。

○ とろろそば

明日葉の風味が香るお蕎麦に、とろろと卵黄を絡めて、さっといいただけます。

冷やしても温めても美味しいので、季節に合わせて召し上がれます。

お好みで小ねぎや煎りごまなどのトッピングもおすすめ◎



<材料> 1人前

- ・明日葉そば 100g
- ・すりおろした山芋または長芋 適量
- ・卵黄 1個
- ・そばつゆ
- (A)水 300ml
- (A)めんつゆ(2倍濃縮) 100ml

- ①鍋に(A)を入れ加熱し、ひと煮立ちしたら火を止める。
- ②たっぷりのお湯でそばを表記通りに茹で上げ、氷水でぬめりをとる。
- ③①を再加熱し、②を入れ温まったら火を止める。
- ④器に③の麺とつゆを入れ、すりおろした山芋または長芋と卵黄をのせて完成。

※冷やしていただく場合、③の行程は不要。

# 明日葉粉末

あしたばふんまつ



～ 安心の添加物ゼロ ～

三宅島西野農園&提携農家の農薬不使用明日葉のみを使用して作られています。

収穫した明日葉を裁断・乾燥・粉碎した明日葉100%パウダーです。

内容量 30g～500g  
価格 650円～7,560円（税込）

島内販売

- ・島内商店
- ・いきいきおさかなセンター

島外販売

- ・西野農園HPのオンラインショップからご注文いただけます。

開発/製造 西野農園

## 島スコ

しますこ



島の食材（パッションフルーツ、レモン、島唐辛子、にんにく）を使用し、辛い中にもフルーティーさがある調味料です。

内容量 70ml  
価格 788円（税込）

## 三宅の焼き塩

みやけのやきしお



三宅島の海水を平釜と薪で煮詰めた手作りのお塩です。袋タイプとビンからお選びいただけます。

袋・ビン  
内容量 20～40g  
価格 594円（税込）

## 島唐辛子

しまとうがらし



少しの量でも辛さをしっかり感じます！袋タイプとビンで選ぶのがうれしいポイント。

袋・ビン  
内容量 10g  
価格 810円（税込）



～ おすすめアレンジ ～



○ 明日葉パウンドケーキ

明日葉の味わいが口いっぱいに広がる、素材の甘みを楽しめるパウンドケーキです。出来立ての温かいケーキも、時間をおいて冷めたケーキもおいしいです。ご家族やお友達と三宅の素材を使って、お菓子作りに挑戦してみませんか♪

<材料>

- ・明日葉粉 10g
- ・バター 100g
- ・薄力粉 90g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・グラニュー糖 70g
- ・卵 2個



- ① バターと卵を室温に戻す。
- ② ボウルにバターを入れて、クリーム状になるまでよく練る。
- ③ ②のバターにグラニュー糖を少しずつ加え、白っぽくなるまでさらによく練る。
- ④ ③に溶き卵を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。
- ⑤ ④に粉類(明日葉粉、薄力粉、ベーキングパウダー)を加え、切るようにさっくり混ぜる。
- ⑥ オーブンを170℃に予熱する。
- ⑦ クッキングシートを敷いた型に、⑤の生地を流し入れ、表面を平らに整える。
- ⑧ 予熱が終わったらまず170℃で15分焼く。
- ⑨ 一度生地を取り出して中央に切り込みを入れ、さらに160℃で30～40分焼く。



<https://www.nishino-farm.com/>

⑩ 完成 🌟

## 西野農園 の 西野さん にお話を伺いました！



～ 明日葉の生産・加工 ～

明日葉の生産時期は3～5月の3カ月間だけ。一年分を収穫、洗浄、裁断、乾燥させ、乾燥明日葉ができあがります。

乾燥明日葉は、粉末にして青汁にしたり、焙煎工場へ出荷しお茶にしたりします。乾燥作業は、3時間ごとにかき混ぜが必要で、一日中作業する必要があります。

レモン(1, 2月)、パッションフルーツ(7, 8月)、島唐辛子(9, 10月)についても、生産時期が決まっているため、それぞれの時期で収穫し、冷凍保存しています。

一年間で使うものを予想して、収穫する量などを決めている。ここら辺の予測がとても難しいです。

島の原材料を使用して、島内で製造しています。  
農薬・添加物不使用にこだわった、  
優しい素材の味をそのままお届けします。



西野農園 (にしなのうえん)

TEL 04994-2-0947 〒100-1102 三宅村伊豆768-2

<https://www.nishino-farm.com/>

<https://www.instagram.com/nishinofarm/>

明日葉粉末・お茶など明日葉の加工をメインに、商品一つ一つにこだわりを持って生産しています。西野農園のHPやInstagramでは、商品のアレンジ方法も掲載していますので、ぜひご覧ください！



## むろあじ あした葉燻製

むろあじ あしたばくんせい

～ 世界中どこにもない、  
三宅ならではの魚介土産 ～

三宅島でとれたムロアジ、明日葉を使って作られた、唯一無二のあした葉燻製です。御赦免料理の一品として開発されました。着色料、保存料は不使用です。まずはそのまま、箸ではなく、手でちぎって食べてみてください。

☑ 東京都地域特産品認証食品

内容量 150g～380g  
価格 (バラ) 500円～800円  
(箱入) 2,500円  
開発/製造 株式会社三雄「ヤマノベ旅館」

島内販売

・いきいきおさかなセンター



～ おすすめアレンジ ～

- お茶漬け  
適度にほぐして、お茶漬けに入れてみてください。燻製の香ばしさがお口いっぱいになります。
- サラダと一緒に  
粉末状にしてサラダにかけるだけで、いつものドレッシングが特別なものに。

株式会社三雄「ヤマノベ旅館」  
田中さんにお話しを伺いました！



全島避難からの帰島後、三宅島における魚介の2次加工産業を盛り上げたいという思いのもと、3年間の試行錯誤を重ねて開発した、自慢の逸品です。

獲れたてのムロアジをすぐに捌き、燻すまでの工程を老夫婦2人で行っています。隠し味に、庭で植えているローリエを入れることで、香り高い仕上がりになっています。

原材料であるムロアジの出荷量に大きく左右されるため、安定した供給ができないことが大きな課題です。

株式会社三雄「ヤマノベ旅館」(かぶしきがいしゃさんゆう「やまのべりょかん」)

Tel 04994-5-0317 〒100-1212 三宅村阿古1544  
ヤマノベ旅館【しまぼ通貨加盟店】：泊まる：三宅島観光協会

# ゴマサバ缶詰

ごまさばかんづめ

～ 2024年発売開始の新商品 ～

三宅島で採れたゴマサバを、アヒージョ、オイル煮、甘辛煮の3つの味で美味しくとじ込めました。

漁師の他、地域の方々に試食会等を重ね、2024年から販売開始となった、三宅島お土産界の期待のニューフェイスです。

～ 三宅島の漁師とゴマサバ ～

ゴマサバは、三宅島の定置網で漁獲される魚です。これまでは利用方法がなく扱いに困っていましたが、漁師のみなさんの「ゴマサバを活用しよう」という強い思いからこのお土産が生まれました。

～ 鯖が浜港から船が出る日は ～

船待ちの間にゴマサバ缶詰を買いに行きましょう。船が出航したら、ゴマサバ缶詰をお酒のあてにしつつ海を眺めるとい、島ならではの昼飲みができてしまいます。



内容量 100g  
価格 各450円  
開発 三宅島漁業集落

## 島内販売

・いきいきおさかなセンター

～ 3種類のサバ缶 ～

- ・さばのアヒージョ
- ・さばのオイル煮
- ・さばの甘辛煮

サバ缶には、脂肪の分解を促進する「EPA」や「DHA」がたっぷり含まれています。タンパク質やカルシウムも豊富な、まさにスーパーフードです。

いきいきおさかなセンター

Tel 04994-5-0019 〒100-1212 三宅村阿古680  
営業 10:00～15:00 定休日 火曜日

サバ缶などの三宅島のお土産の他、三宅の獲れたての鮮魚や野菜、果物などを販売しております。



# 雄山一

おやまいち

～江戸時代からの焼酎文化～

江戸時代から続く伊豆諸島焼酎文化。その中でも、三宅島の噴火の歴史とともに形を変えながらたった1つ作り続けられた焼酎、雄山一。

東京諸島唯一の、米麴麦焼酎です。三宅島「雄山」の歴史に思いをはせながら、個性的でダイナミックな味をぜひお楽しみください。



・一升瓶 1800mL 2,475円	・四合瓶 720mL 1,760円	・寛斎ラベル瓶 720mL 3,000円	・原酒 720mL 20,000円
--------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------

開発/製造 三宅島酒造株式会社  
島内各商店にて販売中(原酒を除く)

～ 三宅島の焼酎の歴史 ～

三宅島は江戸時代から焼酎の製造をおこなっておりました。かつては各地区にひとつずつ、計5つの蔵に4銘柄の焼酎がありましたが、後継者不足等を理由に看板をおろしていき、最後に伊ヶ谷地区の伊ヶ谷酒造「雄山一」だけが残りました。

そんな最後の砦、伊ヶ谷酒造も経営者の体調不良により休業を余儀なくされ、さらに2000年の噴火による全島避難もありました。

それから2005年の避難解除を経て、2007年に伊ヶ谷酒造から社名を変え、現在の三宅島酒造として復活を果たしました。今もなお、三宅島で焼酎の販売を行っています。

原酒は、2000年の雄山噴火時、蔵にあった酵母を復活させ、10年寝かせた古酒 Islands Base OYAMAICHIのみで500本限定販売中

～ 5つの蔵の4銘柄 ～

阿古地区	－	三宅焼酎 (みやけしょうちゅう)
坪田地区	－	三自慢 (みつじまん)
神着/伊豆地区	－	島娘 (しまおすめ)
伊ヶ谷地区	－	雄山一 (おやまいち)



～ おすすめアレンジ ～

- 前割り雄山一
- 明日葉割り

雄山一7：水3程度の割り加減で、2～3日前から仕込むのがおすすめ。

明日葉の粉末 小さじ1を水 大さじ3で溶き、それを小さじ1杯前割り雄山一に混ぜるだけ。

～ 噴火とともに形を変えた雄山一 ～

昔の雄山一は、麦麴の芋焼酎でした。

しかし、2000年噴火後、火山ガスの影響で原材料であるサツマイモが三宅島で育たなくなっていました。

そのため、雄山一は伝統の麦麴芋焼酎から、東京諸島唯一の米麴麦焼酎に制作方法を変更しました。三宅の島焼酎の歴史を絶やさないため、今もなお形を変えながら生き続けています。

Islands Base OYAMAICHI の  
伊藤さん にお話を伺いました！



～ 『焼酎文化』を次世代へ ～

人口・事業者の減少により“最後の一銘柄”となってしまった『雄山一』。

この場所は、雄山一を次世代に残し受け継ぐための拠点です。

命名当時の由来は今となってはわからないが、これに「三宅島を一つに」という思いを託し、三宅島の課題に対して、意見交換や議論ができるような場所にしていきたいです。



Islands Base OYAMAICHI  
(アイランズベース オヤマイチ)

Tel 04994-2-1391 〒100-1101 三宅村神着1198

営業 10:00～14:00 定休日 火・水・木曜日

<https://oyamaichi.hp.peraichi.com/>

雄山一の試飲、販売とともに、レンタルスペース（貸会議室）としても営業を行っている。大きな窓からは海が一望できる。



# 三宅島のあしたば味噌汁

みやげじまのあしたばみそしる



～手軽に楽しめる逸品～

三宅島産の明日葉がたっぷり入った、食べ応え抜群の味噌汁です。フリーズドライなので、お湯を注ぐだけですぐに食べられます。

「安い・軽い・かさばらない・三宅島っばい・美味しい！」の5点がそろった、お土産にぴったりの品です。

内容量 8.2g  
価格 (5個) 750円  
開発 一般社団法人三宅島観光協会

島内販売

- ・三宅島観光協会
- ・島内商店



～ おすすめアレンジ ～

- お茶漬け

明日葉の触感をそのまま活かした定番の和食を楽しむことができます。



三宅島観光協会 谷井事務局長  
にお話しを伺いました！



2017年ごろに販売を開始しましたが、当初はなかなか売れませんでした。その後**何度も試行錯誤を重ねた結果**、今の味になり、だんだん美味しいという評判が広がり、島内外の方々に買ってもらえるようになりました。

味噌汁という日本食であることもあり、海外の方々にも人気の一品です。

具がギュッとつまっており、明日葉の触感が楽しめるのもポイントです。明日葉が新芽の時期に作るととても美味しく、お客様から喜びの声をいただいています。

# 三宅島方言コーヒー

みやけじまほうげんこーひー



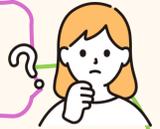
内容量 10g  
価格 (5個) 1,000円  
(1個) 200円  
開発 一般社団法人三宅島観光協会

～ “われ”と飲みたい  
コーヒー“だじょ”！～

パッケージに三宅島の方言をあしらった  
ドリップコーヒーです。三宅島ウエルカ  
ムドリンクとしていかがでしょうか。

5つの方言(味)がありますので、ぜひ  
好きな方言(味)を探してみてください。

三宅島観光協会 谷井事務局長  
にお話しを伺いました！



三宅島の方言、一見するだけではどん  
な意味か分からないですよね。ぜひ、  
島内の人に「この方言は何か」と聞い  
てみてください。そんな会話も、**三宅  
島の思い出の1つ**になれば嬉しいです。

島内の一部宿泊施設にも「**ウエルカム  
ドリンク**」として取り扱ってもらって  
います。宿に戻ってきて「ホッ」とす  
る時間のおともに、美味しいコーヒー  
を味わってください。



島内販売  
・三宅島観光協会

～ 5つの方言(味) ～

- ・われ (リッチビター)
- ・だじょ (バランス)
- ・ずら (ピュアビター)
- ・なんだかし (デカフェ)
- ・あいべよ (フルーティミディアム)

一般社団法人三宅島観光協会  
(いっぱんしゃだんほうじんみやけじまかんこうきょうかい)

Tel 04994-5-1144 〒100-1212 三宅村阿古672-3

営業 8:30～17:30 定休日 無し

<https://www.miyakejima.gr.jp/>



阿古漁港船客待合所内で営業しており、三宅島の観光産業振興に携わっている。紹介  
した商品以外にも様々なお土産を発売している。

