

プレスリリース
報道関係各位



平成29年3月21日
美しい伊豆創造センター
会長 函南町長 森延彦

全国初・横浜中華街に 伊豆半島公式アンテナショップ 「美・伊豆」オープン

伊豆半島13市町で構成される美しい伊豆創造センターは、伊豆半島の観光・物産のPRを目的とした伊豆半島公式アンテナショップ「美・伊豆」を3月27日（月）より横浜中華街に、オープンします。

伊豆半島13市町の物産コーナーをはじめ、伊豆直送の食材を提供するイートインコーナーや、観光、移住情報が揃う観光移住促進コーナーを設置します。
また中華街ならではの食べ歩きを楽しめるように伊豆半島の名物の揚げ物などがテイクアウトで楽しめる店頭コーナーも設置します。

横浜中華街は、年間約3,500万人が来訪する観光地であり、多くの方に伊豆半島の魅力に触れていただけます。



外観



1F

- ・ 13市町物産コーナー
- ・ テイクアウトコーナー
- ・ 観光移住情報コーナー



2F

- ・ イートインコーナー
- ※伊豆半島の海鮮や地ビール
や地酒が楽しめます

美しい伊豆創造センターとは

「伊豆を一つに」をテーマに、世界から賞賛され続ける地域を目指し策定された伊豆半島グランドデザインを推進するために設立した組織です。

構成市町：沼津市、熱海市、三島市、伊東市、下田市、伊豆市、伊豆の国市、東伊豆町、河津町、南伊豆町、松崎町、西伊豆町、函南町

オープニング企画

オープニング期間（3月27日～31日）

ミシュランで二つ星を獲得し続けたオーナーシェフ「shojin 宗胡・野村大輔氏」が監修する伊豆半島の食材を使用した「丼もの」を1日20食限定で提供。

精進料理の第一人者であり、六本木に精進料理の店を構える「shojin 宗胡」のオーナーシェフ野村大輔氏が監修する丼ものを、3月31日まで期間限定で1日20食を提供します。

メニュー名

～伊豆の大地～ 桜香る春の「恵丼（めぐみどん）」

コンセプトは「伊豆半島で採れた野菜で春を感じていただける丼もの」



□監修シェフ プロフィール

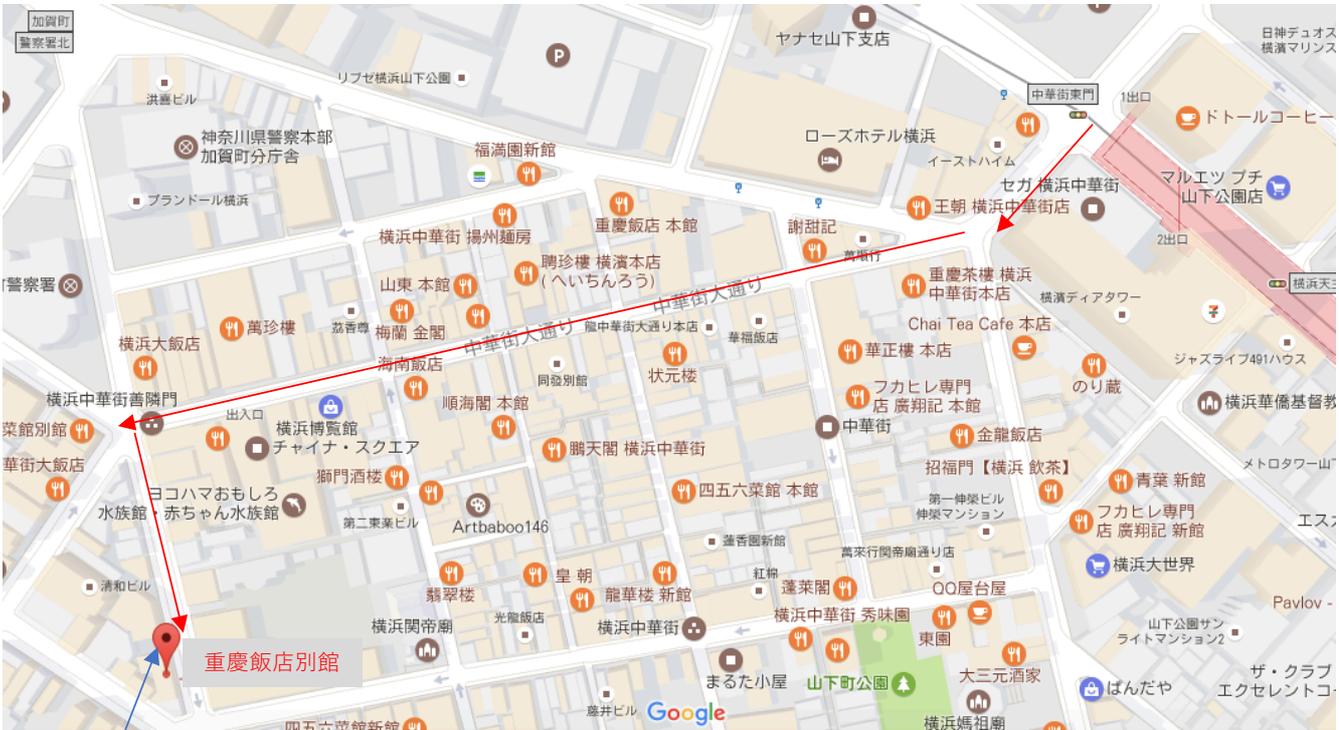
宗胡 オーナーシェフ 野村大輔氏

精進料理醍醐の長男として22歳より醍醐で修業を始め、2005年より料理長を担当。昭和25年の創業以来日本のみならず、海外の方にも支持される「醍醐」では、ミシュラン日本上陸以来毎年二つ星を獲得し続ける。

これまでの経験を活かし、2015年2月、ミシュラン店よりもっと気軽に伝統的手法の野菜料理を新感覚で提供する「shojin宗胡」オープン。



伊豆半島公式アンテナショップ 「美・伊豆」への行き方



美・伊豆

場所

横浜市中区山下町220（重慶飯店別館対面）

東急みなとみらい線元町中華街駅 1出口より徒歩8分

行き方

元町中華街駅1出口を出て、中華街東門をくぐり、中華街大通りを直進。中華街善隣門を左折し、約100メートル先に重慶飯店別館がありその対面が「美・伊豆」です。