

# Locavore Dining in the Tokyo Islands

English Edition

2019



# Introduction

To more widely promote local food production and consumption, the Tokyo Metropolitan Government registers restaurants that actively use ingredients sourced locally from Tokyo's Islands as "Locavore Dining in the Tokyo Islands," and publishes an annual guidebook of the same name.

In doing so, we aim to foster understanding of the agricultural, forestry and fishery products of the Tokyo Islands to expand their production and consumption.

The English-language edition of the guidebook was created so that international visitors to the Tokyo Islands can also enjoy locally sourced ingredients. Of the registered restaurants, 62 that have English menus and have asked to be included in this guidebook are introduced.

In addition, we have also compiled an English-language edition of "Tokyo's Locavore Restaurants," a guidebook which introduces restaurants in Tokyo's 23 special wards and Tama area.

We hope that you find both of these guidebooks useful in your travels.

March 2019

Food Safety Section  
Agriculture, Forestry and Fishery Division  
Bureau of Industrial and Labor Affairs  
Tokyo Metropolitan Government

## 〈はじめに〉

東京都では、地産地消を推進するため、東京の島しょ地域で生産された農林水産物を積極的に使用しているお店を「東京 島じまん食材使用店」として登録し、毎年これらの登録店をまとめたガイドブックを発行して広くPRしています。

これにより、島しょ産農林水産物への理解を促進し、消費及び生産の拡大を図ることを目指しています。

東京を訪れる外国人の皆様にも、島しょ産農林水産物を活用した料理を味わっていただくために、「東京 島じまん食材使用店」ガイドブックの英語版を作成しました。全登録店のうち、英語版のメニューを有しており、掲載を希望した62店舗を掲載しています。

旅のお供にご活用いただければ幸いです。

また、区部及び多摩地域のお店をまとめた「とうきょう特産食材使用店」ガイドブックの英語版もございます。あわせてご覧いただければ幸いです。

平成31(2019)年3月

東京都産業労働局農林水産部食料安全課



The Tokyo Metropolitan Government registers restaurants that actively use the attractive, locally sourced ingredients of the rich nature of the islands as “Locavore Dining in the Tokyo Islands” and, through public relations activities, promotes local production for local consumption of island produced ingredients. In this guidebook, “Locavore Dining in the Tokyo Islands” for the Izu Islands and the Ogasawara Islands is introduced.

Also included are overviews of each island, instructions on how to get there and a map of each island.

Please enjoy what the great outdoors of Tokyo has to offer!

## Table of Contents

### Izu Islands

Oshima 10

Toshima 29

Niijima / Shikinejima 32

Kozushima 40

Miyakejima 47

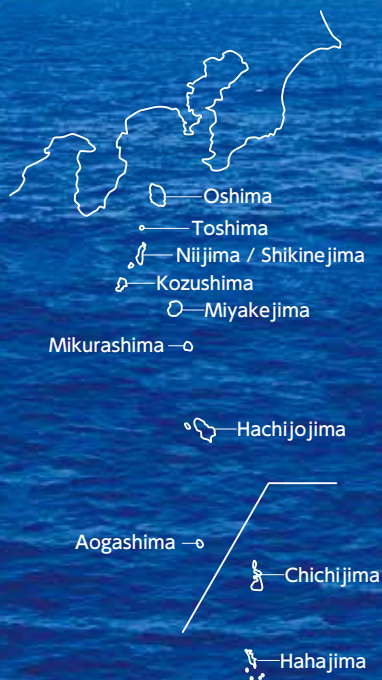
Mikurashima 55

Hachijojima 59

Aogashima 74

### Ogasawara Islands

Chichijima/Hahajima 78



伊豆  
諸島

+

小笠原  
諸島

+

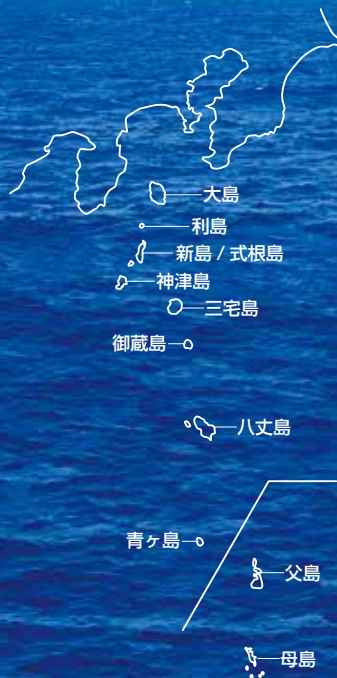
食材

東京都では、東京の島しょ地域において豊かな自然に育まれた、魅力的な食材である農林水産物を積極的に活用している島の飲食店を「東京島じまん食材使用店」として登録し、PRすることにより、島しょ産食材の地産地消を進めています。

このガイドブックでは、伊豆諸島、小笠原諸島の「東京島じまん食材使用店」をご紹介します。

あわせて、島の概要やアクセス、地図も掲載します。

東京にある大自然の恵みをぜひお楽しみください。



## もくじ

### 伊豆諸島

大島	10
利島	29
新島・式根島	32
神津島	40
三宅島	47
御蔵島	55
八丈島	59
青ヶ島	74

### 小笠原諸島

父島・母島	78
-------	----

## Locavore Dining in the Tokyo Islands



Establishments registered as “Locavore Dining in the Tokyo Islands,” operate on Tokyo’s islands and engage in the following initiatives:

- Use island products throughout most of the year or during peak periods to offer dishes characteristic of the island cuisine, and/or unique dishes.
- Provide customers with information on the local products they use and carry out initiatives that facilitate local production and consumption.
- Contribute to the promotion of island tourism.
- Cooperate with Tokyo’s activities to promote food education and local production and consumption.

Look for these signboards.



Island name: Oshima  
 Name of establishment: Barrier-free Pension Subaru  
 Phone number: 04992-2-1142  
 Access Map: [QR code]  
 Address: <http://userweb.www.fsinet.or.jp/subaru/>  
 Address: 1-23-6 Motomachi, Oshima-machi  
 Open: [QR code]  
 Closed: Closing day: Not fixed  
 Opening hours: 13:00 - 14:30 / 18:00 - 21:00

How to use this guidebook.



The owners started this small hotel because they wanted people to feel truly enriched by interacting with others and nature. They serve food hoping that customers say, "I want to go to Oshima because I want to eat delicious island cuisine in the barrier-free Subaru!"

On a warm, sunny day, you can also enjoy your meal on the lawn terrace.



### Shima kaiseki

Food used ▶ Splendid alfonsino, yellowstriped butterfish, chicken grunt, abalone, ashitaba, green chili, etc.

Available: Year-round From **¥4,320**

They plan the menu every day based mainly on the fish caught on that day and serve dishes with a menu card.

(Example) Ashitaba Namul, sashimi, salt-grilled red sea bream head, Magochazuke (raw fish and boiled rice in a soup) of bonito, etc.

### Seafood wappa-meshi set meal

Food used ▶ Hambanori (local laver), abalone, ashitaba

Available: Year-round From **¥2,700**

Based on the local cuisine "hambanori (local laver) and rice," it's the fish, abalone, and vegetables from Oshima such as ashitaba all steamed in "wappa (circular wooden container)." Enjoy while it's hot.



### Camellia petal jam

Food used ▶ Camellia petals Available: Year-round

**¥756**

Brilliant pink jam made by boiling "camellia petals" which can be used in various ways such as eating with bread and making a Russian tea by putting it in your tea and enjoy watching the petals floating in the tea.

Camellia Petal Jam is also produced and sold at a hotel in Tokyo as its private brand product.



### Signature menu

- Ingredients
- Availability
- Price, etc.

### QR code to access maps



Each store information page has a 2D code as shown on the left.

By reading this 2D code using mobile terminals, etc., you can access an online map.

- \*Internet connection is required.
- \*Packet communication fees may be charged.
- \*Depending on the specifications of the information provider, some mobile terminals may be unable or limited in ability to display maps.
- \*The stability or accuracy of the displayed maps cannot be guaranteed. For details, please directly contact the establishment.

- \* The prices of the menus are current as of November 2018. Prices may change in conjunction with changes in consumption tax.
- \* Please understand that the dishes will vary depending on the season or other factors.

# 東京 島じまん 食材使用店



「東京 島じまん食材使用店」に登録されているお店は、都内島しょ地域で営業している飲食店等で、以下の取組をしています。

- 島しょ産農林水産物を、概ね年間を通じて使用しているか、来島者の多い時期に使用し、島しょの特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 使用している農林水産物の情報を来島者に提供し、地産地消の推進につながる取組を行っています。
- 島しょ観光の振興に貢献しています。
- 東京都の食育・地産地消推進活動に協力しています。

「東京 島じまん食材使用店」のお店は、下記のボードが目印です。



## 大島 バリアフリー すばる

<http://userweb.www.fsinet.or.jp/subaru/>

営業時間

所在地：大島町元町 1-23-6 営業時間：13:00~14:30/18:00~21:00  
定休日：不定休

電話番号

04992-2-1142

アクセスマップ



紹介ページ  
の  
見方

所在地

定休日



人と触れ合い、自然と触れ合う中で、真の心の豊かさを味わってもらいたい、そんな思いで始めたペンション。「大島へ行きたい!!何故かって?バリアフリーな「すばる」で、あの「美味しい島料理を食べたい」と言われることを夢見ながら、料理を提供しています。

暖かくて天気の良い日は、芝生のテラスで食事をとることも可能です。

### 島懐石

使用食材▶金目鯛、タカハイサキ、トコフシ、明日葉、青唐辛子 等

時期：通年

4,320円~

その日に水揚げされた魚を中心にメニューを考え、お品書きを添えて、料理を提供しています。

(例)明日葉のナムル、お造り、真鯛の兜焼焼き、カツオのまご茶漬け等



### 海鮮わっぱ飯定食

使用食材▶はんぱのり、トコフシ、明日葉

時期：通年

2,700円~

郷土料理の「はんぱ海苔飯」をベースに、魚、とこぶし、明日葉等の大島産野菜を「わっぱ」で蒸し上げ、アツアツの状態でご飯を食べることができます。



### 椿花びらジャム

使用食材▶椿の花びら

時期：通年

756円



「椿の花びら」を煮詰めて作ったピンク色の鮮やかなジャム。パンと一緒に食べたり、紅茶に入れて浮かせる花びらを見ながらロシアンティーを楽しんだりなど、多様な方法で利用できます。都内ホテルのPB「椿花びらジャム」としても製造。

メニュー名

- ・使用食材
- ・提供時期
- ・価格等

### QRコードで地図表示

アクセスマップ



各店舗情報のページには、左のようなQRコードを表示しています。

QRコードの読み取りができる携帯端末等を使うことで、インターネットのマップを表示することができます。

※インターネットへの接続環境が必要です。

※パッケージ通信料が発生する場合があります。

※マップ画面は情報提供先の仕様により、表示できない又は制限される携帯端末があります。

※表示するマップは、妥当性や正確性について完全を保証するものではありません。詳細な場所は、各店舗へお問い合わせください。

- ※掲載しているメニューの価格は、平成30(2018)年11月現在の価格です。消費税率の変更に伴い、提供価格が変更になる場合があります。
- ※掲載している料理の内容は、季節や仕入れ状況により異なる場合があります。

# INDEX

## Izu Islands

<b>Oshima</b>	10
<i>Kaisenchaya</i> Sushikou	12
Hotel Akamon	13
<i>Oshokujidokoro</i> Otomodachi	14
<i>Inshokuten</i> Ka-chan	15
Barrier-free Pension Subaru	16
Motomachiya	17
Home Delivery Kitchen Dondon-tei	18
Hotel Shiraiwa	19
<i>Fureai Minshuku</i> Chinzan	20
Mashio Resort	21
<i>Zakoya</i> Kiyomaru	22
Kiraku Goya	23
Fruit Factory Ohya	24
Buratto House	25
Oshima Onsen Hotel	26
Tokyo Vone Ten	27
Oshibana	28

<b>Toshima</b>	29
<i>Minshuku</i> Soudaimo	31

<b>Niijima / Shikinejima</b>	32
POOL island cafe-market	34
<i>Yakitori</i> Daisan	35
Surf Station Habushi	36
Niijima Water Park Rest House	37
Shima Cafe 963	38
Ikemura <i>Shoten</i>	39

<b>Kozushima</b>	40
Hyuga brewery	42
Sawaya Cordon Bleu	43
Hotel Kozukan	44
Restaurant Sabusaki	45
Guest House&cafe Nora	46

<b>Miyakejima</b>	47
Chinese Cuisine Coconut Garden	49
<i>Minshuku</i> Minato	50
Gallery Cafe Canon	51
Nagomi <i>Shokudo</i>	52
Snapper	53
<i>Kappo</i> Ikeyoshi	54

<b>Mikurashima</b>	55
Minmin-an	57
Fukumaru <i>Shoten</i>	58

<b>Hachijojima</b>	59
Uohachi-tei	61
Fujikyū	62
Fujikyū Kuriya	63
<i>Kokumin Shukusha</i> Sunmarina	64
Cafe Restaurant Coco Moon	65
Local and Home Cuisine Han	66
Hachijojima Local Cuisine Ryozanpaku	67
<i>Oshokujidokoro</i> Michi	68
Hachijojima Jersey Cafe	69
<i>Izakaya</i> Goan	70
Tamura	71
Restaurant Akacocco	72
Hachijo View Hotel	73

<b>Aogashima</b>	74
<i>Minshuku</i> Onyado Tametomo	76

## Ogasawara Islands

<b>Chichijima / Hahajima</b>	78
Mermaid Cafe	80
Paku Paku	81
Heart Rock Cafe	82
<i>Teppanyaki</i> Dining Restaurant Charlie Brown	83
P. I. R HALE	84
Western-style <i>Izakaya</i> CHARA	85
Kaiyu	86
<i>Minshuku</i> Nangokuso Oyatsu-no-niwa	87
Kimagure Cafe	88
Craft Inn La Mere	89
Captaincook	90