

【掲載内容の紹介 (参考)】

店舗情報

大島 海のキッチン

〒169-0201 大島市御田町3-1
営業時間: 10:00~16:00(季節により変動) 定休日: 水曜日
TEL: 090-2213-2312

同田港船客待合所の3階にあるテイクアウトの出来るキッチンです。
すべての料理をテイクアウト容器で提供しております。
元同田港船客待合所にある「海のパン屋さん」は姉妹店です。

べっこう丼 (イタリア風)
使用食材: メダイ、青唐辛子
時期: 通年
1,000円

明日葉の和風スパゲティ
使用食材: 明日葉
時期: 通年
980円

鳥野菜のビーフカレー
使用食材: 地鶏、青唐辛子、大島牛乳
時期: 通年
950円

56

新島 新島食堂 マルゴ

https://www.instagram.com/0505mango/
所在地: 新島本町6-10-2
営業時間: 7:00~9:00(11:00~17:00) 定休日: 月曜日・火曜日(7月・8月は別)

2023年に全面改装し、OPENしました。
広々とした店内でゆったりとした時間をお過ごしください。
海産物、農作物共にできるかぜりしの食材を使用しましたメニューを提供しています。
ご来店をお待ちしています。

島ペロンチーノ
使用食材: 新島鶏、青唐辛子
時期: GW・夏季
1,280円

ポキ丼
使用食材: 巻魚、巻野菜
時期: GW・夏季
1,280円

白玉クリームあんみつ
使用食材: 寒天
時期: 通年
580円

90

御蔵島 ふくまる商店

https://www.290.tokyo
所在地: 御蔵島郵便550
営業時間: 10:00~13:00(夏季10:00~13:00/16:00~18:00) 定休日: 水曜
TEL: 04994-8-2292

御蔵島の食材を使った軽食(予約販売)のほか、Tシャツやトートバッグなどオリジナルデザインのお土産も販売しています。
テラス席 (イートインコーナー) は海を見下ろす絶景のロケーションで食事を楽しめ、都心とは違う別荘の流れを感じられます。

御蔵島のり弁当
使用食材: 地鶏、新島鶏、カツツ
時期: 通年(お盆休) 950円
ごはん大盛り1,050円

かぶつシャーベット あしたばジュレット 塩ミルクジュレット
使用食材: カブツ、新島鶏、海産物
時期: 通年 シングル420円
ダブル500円

153

観光情報

大島公園動物園

国内最大級のサル館でのバーバリーシープとワオキツネガルの展示をはじめ、数多くの動物を飼育・展示しています。
季節、毎週土曜・日曜には、小動物とのふれあいイベント(ワサザヤモルモット)を開催しています。

大島公園は、「国際優秀つばき園」に認定された特異も見どころです。(次ページ参照)

波浮港周辺
波浮港は、かつて火山の火口遺跡でしたが、大津波により海とつながったため、港口を広がって整備しました。
波浮港は小島(伊豆)の種子のモデルになった大島の漁業人一人に関する資料があり、そこでは当時の様子が見られます。
現在は東洋漁業の中心地として栄えていたため、当時の建物を今でも残っています。
アクセス: 波浮港(バス停) 波浮港(波浮港ライン) 元町港(波浮港から31分)

65

式根島観光情報

泊海岸
海の入りが狭く、波が穏やかなため、夏の間には混雑して使われていたとされています。
海の中は透き通っているので、波が穏やかなため、小さな子供も安心して海水浴を楽しめる海岸です。
アクセス: 野伏港から徒歩5分

地蛇温泉
波打り際から温泉が湧き出て、天然の湯船が数多くある海岸沿いの温泉。温泉が高湯なので、潮の満ち引きにより入浴に適した温泉の湯船を選んで入ります。
海岸まで至る階段が岩で削ったような形をしているため、地蛇という名が付けられました。
アクセス: 野伏港から徒歩25分

102

八丈島観光情報

八丈植物公園
約22haの敷地に、熱帯・亜熱帯性植物を中心に、約100種類400株もの植物が植えられています。ハイビスカス、ブーゲンビリアなどの花々多々の野鳥が存続し、園内の道路には、赤い火山砂利が敷き詰められ、南国ムード豊かな公園です。
アクセス: 八丈島波浮港から徒歩約95分、徒歩約20分 / 所在地: 八丈島八丈町大貫町2843 / 営業時間: ビジネスセンターは9:00~16:45、温室は9:00~16:30 / 定休日: なし / 料金: 無料 / 電話: 04996-2-4811

大坂トンネルの展望台
トンネルの大貫橋側からは、八丈富士、玄波岩が広がる南原千歳岩海岸、八丈小島が一望できます。トンネルの手前にある展望台からの見学がおすすめ。
夕方になると、美しい夕日も見られます。
アクセス: 八丈島波浮港から徒歩約10分

193

「東京 島じまん食材使用店」として登録されているお店では・・・

- 年間を通じて、もしくは来島者の多い時期に島しよ産農林水産物を使用し、特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 島しよ産農林水産物の情報を店内やメニューに表示するなどして、地産地消に取り組んでいます。