



Niigima Shikoku

新島・式根島
認定ブランド
商品紹介 BOOK

Brand Book

東京の島、新島と式根島で作られる
魅力的な商品を登録する
「新島・式根島認定ブランド」。
太平洋に浮かぶ2つの島から、
今年も素敵な商品が生まれました。

New Comer

新登録商品紹介



烏賊野郎 シリーズ

寛栄丸

新島で獲れる魚介類の代表格といえば、やわらかい口当たりと強い甘みが特徴の赤いか(剣先いか)。それを若き漁師が一本釣りして新鮮なまま冷凍保存し、冬の名物・西ん風(強い偏西風)の頃に手間暇かけて天日干ししたのが「烏賊野郎」です。旨味ぎっしりの「するめ」、おやつ感覚で気軽に食べられる「あたりめ」、食べごたえ満点の「一夜干し」の3種類をお楽しみください。

販売：いさば家、空港売店、商店など
電話：04992-5-0690

僕が一本釣りで釣り上げた赤いかを、島特有の西ん風で干しました！無添加の赤いか本来の旨味をぜひ楽しんでください。



しおさいの塩

サンシャイン

新島の澄みきった海水をくみ上げ、コーガ石造りの塩釜に薪をくべて、じっくり炊き上げた天然塩。新島らしい力強くキレのいいシャープな味が特徴で、ステーキや塩むすび、塩レモンサワーなど、素材の味を楽しむ料理と相性ピッタリです。こだわりの箱型パッケージでお土産として人気のほか、かつて島で盛んに行われていた塩作りが復活したとあって地元でも話題の新商品です。

販売：サンシャイン、商店、土産店など
電話：080-3713-4157

新島の綺麗な海から、丁寧に時間をかけてできた塩です。自然塩特有の、しょっぱいだけじゃない塩ですが、新島の力強い海を表現するために、シャープさも残しています。ぜひご賞味くださいませ。



島の素材や風土を生かしてつくられた、魅力的な商品を登録する「新島・式根島認定ブランド」。審査会が年に一度開催され、2023年は新たに4商品が登録されました。島の味を楽しめる加工品や調味料、島の景色をお土産にできる雑貨や体験教室など、今年は例年以上にバラエティ豊かな商品が揃いました！



新島ガラス テトラポット

一般社団法人式根島観光協会

毎年趣向を凝らした新商品を開発している、式根島観光協会の最新作が登場。「特産の新島ガラスで離島をイメージできる商品を作りたい!」と、ガラスアートセンターと約9か月にわたる試行錯誤の末に完成した渾身の一品です。オリーブグリーンの優しい色合いを活かしながら、テトラのフォルムと質感を表現。インテリアとして使えるほか、水槽に入れると海の臨場感を演出してくれそう。

販売：式根島観光協会
電話：04992-7-0170

ガラスアートセンターの方と打ち合わせから試作品まで約9カ月以上もかかり、その後もさまざまな試行錯誤を繰り返して完成することができました。1点1点手作りの商品で、式根島観光協会限定販売です。



コーガ石の 石彫体験

石のこ

新島の石山から採掘されるコーガ石は、軽くて加工しやすく、火に強いという特性があり、古くから民家の建材や装飾に利用されてきました。そんなコーガ石の魅力を味わえるのが、石のこの石彫体験教室。原石を彫って石だんごやコースター、キャンドルスタンドなどをおみやげに持ち帰れます。島の文化に触れられるだけでなく、天気を問わず楽しめるアクティビティとしても人気です。

販売：石のこ
メール：ishinoko14@gmail.com

土日・祝限定で石彫体験ができます。新島の特産物であるコーガ石を使って自分だけのお土産を作ってみませんか？作りたいモノに合わせて、道具の使い方からしっかりサポートさせていただきます！



Dish & Spice

加工品・農産物

黒潮走る豊かな海と、水はけのよい砂地が広がる新島・式根島では、伝統食「くさや」をはじめ多彩な水産加工品や農産物が作られています。

新島くさや 01

新島名物といえば、魚を秘伝液に漬けて干した発酵食品くさや。島内の製造元が作った商品に冠した「新島くさや」の名は、300年以上続く伝統と信頼の証です。

新島水産加工業協同組合
(島内4店舗くさや製造元)

販売：商店、土産店、通販など
電話：04992-5-1333

ペペろんおいる 02

上質のエキストラバージンオリーブオイルに新島産青唐辛子を絞りこんだピリ辛オイル。爽やかな辛みと風味がパスタやトーストなど多彩な料理をひきたてます。

みやがわ農園

販売：新島農協、土産店、通販など
電話：04992-5-1534



01

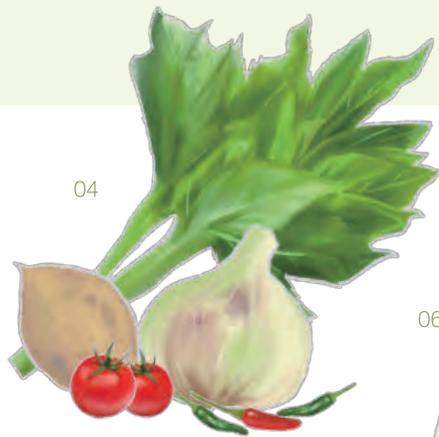
02



03



04



06

05



07

赤いか煮 03

地元で獲れた新鮮な赤いかを甘辛く煮た島の郷土料理です。奥まで味がしみこんで、ごはんはもちるんお酒もすすむ一品。サッと使える便利な食べ盛りサイズです。

式根島おさかなサービス

販売：電話注文、
夏季のみ釜の下店舗で販売
電話：090-2182-9372

新島野菜 04

水はけのいい砂地に太陽の光がふりそそぐ新島では、栄養価の高い明日葉や辛みの少ない玉ねぎ、風味の強い唐辛子など季節ごとに個性あふれる野菜を楽しめます。

新島村農業協同組合

販売：新島農協、スーパーなど
電話：04992-5-0046

新島たたき 05

青ムロアジのすり身を味噌や酒などで味付けした島の郷土料理たたき。油で揚げるとふっくらジューシー、小さく丸めて鍋や汁物に入れると深い味わいを楽しめます。

菊孫商店

販売：菊孫商店(新島)、通販など
電話：0120-041-938



アシタバ茎 ジャム

11

式根島産明日葉の茎のみを使い、独特の香りと食感を残しながら、クセのない爽やかな味わいのジャムに仕上げました。パンにはもちろん、クラッカーにのせてお酒のおつまみにも。

FLORES DO MAR

販売：式根島観光協会など
電話：04992-7-5005



新らっきょう 塩漬け

10

新島産らっきょうは辛みが少ないのが特徴ですが、特に甘くてやわらかい採れたてのらっきょうを、ほどよい塩加減で漬けこみました。保存料、着色料、化学調味料不使用。

新島村農業協同組合

販売：新島農協、スーパーなど
電話：04992-5-0046

漁協のたたき

06

島の郷土料理たたきを式根島の漁協女性部が丁寧に手づくりしました。青ムロアジの他にトビウオがたっぷり入っているので、しっかりした味わいを楽しめます。

にいじま漁業協同組合 式根島事業所

販売：漁協式根島事業所
電話：04992-7-0006

生とうがらし

07

新島産の新鮮な青唐辛子と新島産しおさいの塩のみを使った刻み唐辛子。生唐辛子ならではの食感と強い風味、爽やかな辛みが味わえる、島生まれの万能調味料です。

みやがわ農園

販売：新島農協、土産店、通販など
電話：04992-5-1534

新島焼くさや

08

焼きたてのくさを食べやすいサイズにカット。「家で焼けない」「においが苦手」という人でも気軽に楽しめる人気です。真空パック、瓶詰め、スティックあり。

新島水産加工業協同組合 (島内4店舗くさや製造元)

販売：商店、土産店、通販など
電話：04992-5-1333

赤いか一夜干し

09

新島・式根島の名物・赤いかをまるごと干しました。軽くあぶるだけで、赤いかならではのふっくらとした食感と旨味を楽しめます。

式根島おさかなサービス

販売：電話注文、
夏季のみ金の下店舗で販売
電話：090-2182-9372

Specialty

ごちそう

新島・式根島のレストランや商店には、
新鮮な食材を使った個性あふれる料理がいっぱい。
「あの店の味」を食べに、ぜひ島へお越しください。

03



01



02



04



赤いか焼きそば

新島近海で獲れた赤いかを、太麺と甘めのソースにからめた新島B級グルメの王！お店によって異なる味付けを食べ比べてみてください。家庭用パックも販売中。

新島村商工会(家庭用)

販売：商店、スーパーなど
電話：04992-5-1167

たたきバーガー

式根島産の鮮魚と明日葉を使った自家製たたき揚げを、やわらかいパンズにはさんだ特製バーガー。ふんわり軽やかな食感ながら、食べごたえ十分の人気商品です。

池村商店

販売：池村商店(式根島)
電話：04992-7-0016

島づけ丼

目鯛やカンパチ、マグロなど式根島で水揚げされた旬の地魚を特製しょうゆダレに漬け込み、酢飯の上に目いっぱい敷き詰めた海鮮丼。魚は日によって変わります。

有限会社おくやま

販売：おくやま(式根島)
電話：04992-7-0211

くさやスパゲティ

新島産くさやと島のりをたっぷり使い、島唐辛子のピリ辛オイルで味付けした和風ペペロンチーノ。くさやの塩気と旨味が麺にからみ、絶妙なハーモニーを奏でます。

ファミリーストアみやとら

販売：ファミリーストアみやとら
(式根島)
電話：04992-7-0304



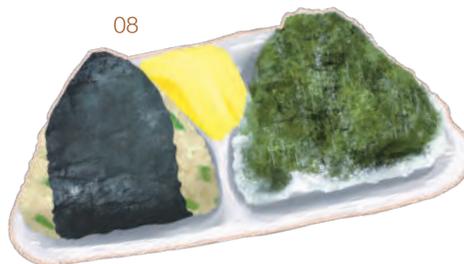
05



06



07



08

たたき丸 05

式根島産明日葉の佃煮や新島産くさやなどをごはんに包み、郷土料理たたきで丸ごと包んで揚げた新感覚おにぎり。明日葉、ハムチーズ、くさやの3種類あり。

ファミリーストアみやとら

販売：ファミリーストアみやとら
(式根島)

電話：04992-7-0304

くさや弁当 06

式根島産明日葉の天ぷらと新島名物くさやがセットになった特製弁当。くさは真空パック入りなので、においも安心です。くさやマンシールつき。

ファミリーストアみやとら

販売：ファミリーストアみやとら
(式根島)

電話：04992-7-0304

明日葉 スパゲティ 07

自家栽培の明日葉や玉ねぎ、にんにく、島唐辛子を使った島野菜たっぷりの一品。野菜の旨味を引き出すシンプルな味付けで、唐辛子の辛みがアクセントに。

池村商店

販売：池村商店(式根島)
電話：04992-7-0016

島むすび 08

自家栽培の明日葉と天然岩のりをふんだんに使った、島ならではの特製おにぎりセット(たくわん付き)。自家製明日葉の佃煮がたっぷり包まれ、食べごたえ十分。

池村商店

販売：池村商店(式根島)
電話：04992-7-0016

Sweets

甘いもの

新島・式根島では「アマ」と呼ばれ、休憩や大切な行事に欠かせない存在として愛されているお菓子。

最近では明日葉やあめりか芋など、地元食材を使ったスイーツも豊富です。

01



明日葉 シフォンケーキ

栄養価の高い明日葉と島ざらめを使った、ふわふわのシフォンケーキ。明日葉特有の苦みを抑え、ベーキングパウダー不使用でお子様も安心して食べられます。

Na2iro

販売：新島農協、予約販売、
全国配送
電話：090-5800-8826

02



あしたば フラペチーニ

新島産明日葉の香りと風味を活かしながら、さっぱりした後味に仕上げたフローズンドリンク。美容健康効果も高い明日葉パワーで暑い夏も乗り切れそう？

サンシャイン

販売：サンシャイン(新島)など
電話：080-3713-4157

03



あしたば パウンドケーキ

新島産の明日葉を使って焼き上げた生地には、新島の焼酎「羽伏浦」をしみこませてゆっくりと熟成。まるやかで深い味わいが癖になる、リッチなパウンドケーキです。

パン工房・帆風

販売：おくやま(式根島)、いさば家、
島ぼち(通販)
電話：04992-7-0337

04



あめりか パウンド

式根島産の希少な「あめりか芋」と式根島の焼酎「羽伏浦」を使った熟成パウンドケーキ。あめりか芋が織りなす濃厚な味わいは絶品です。

パン工房・帆風

販売：おくやま(式根島)、
島ぼち(通販)
電話：04992-7-0337



芋 ケーキ

なあめりか芋
地錠」を使っ
ケーキ。あめ
、芋焼酎と、
厚な風味と香

根島)、いさば家、
()
337



06

明日葉サブレ

新島産の明日葉を使ったサブ
レーは、明日葉特有のえぐみ
を抑えた爽やかな味わい。大
ぶりで食べごたえ十分、ホロ
ホロと舌の上でほぐれる食感
も楽しい一品です。

パン工房・帆風

販売：おくやま(式根島)
電話：04992-7-0337



05

明日葉 フィナンシエ

自家栽培の明日葉と良質な国
産バターを生地にたっぷり
練り込み、風味豊かに焼き上
げた明日葉農家のフィナン
シエ。鮮やかなグリーンも目
を引きます。

A-Farm

販売：商店、土産店など
電話：04992-5-2166



07

あしたばせんべい

新島で愛され続ける素朴な焼
き菓子・牛乳せんべいに、新
島産の明日葉ペーストを練り
込んで焼き上げました。食品
添加物不使用で体に優しいお
やつです。

池村製菓

販売：おくやま(新島)、
土産店など
電話：04992-5-0918

Alcohol

島焼酎

新島・式根島のお酒といえば焼酎！
さっぱりした麦、コクの米、
甘み・深みの芋など、
料理やシーンに合わせて
楽しみ方いろいろ。

01 本格焼酎 嶋自慢

大正15年創業、新島唯一の酒蔵が誇る「嶋自慢」ブランド。国産大麦100%のまるやかな口当たりが特徴の「嶋自慢」と、榎樽で熟成させた「嶋自慢 榎樽貯蔵」があります。

株式会社宮原

販売：新島の各商店、土産店など
電話：04992-5-0016

02 嶋自慢・羽伏浦

白い砂浜が約7km続く新島の景勝地・羽伏浦をイメージした、スッキリ爽やかな香りとお口当たりの麦焼酎。地元ではソーダやラムネで割って飲むのが人気です。

株式会社宮原

販売：新島の各商店、土産店など
電話：04992-5-0016



01



02



03



04



05



06

06 神引

式根島の景勝地・神引展望台の名を冠した、式根島限定販売の麦焼酎。麦ならではのスッキリとした口当たりと上品な香りで、女性にも人気の高い島酒です。

株式会社宮原

販売：式根島の各商店
電話：04992-5-0016

03 七福嶋自慢

新島の暮らしを支えてきた希少なサツマイモ「あめりか芋(七福)」で仕込んだ本格芋焼酎。芋の甘さと麦麴の香ばしさで、いつまでも飲んでいたいおいしさです。

株式会社宮原

販売：新島の各商店、土産店など
電話：04992-5-0016

04 しきね

式根島でしか手に入らない幻の焼酎といわれる本格芋焼酎。新島産のあめりか芋を使って仕込んだ、まるやかな甘みと香りが楽しめる限定醸造酒です。

株式会社宮原

販売：式根島の各商店
電話：04992-5-0016

05 地鉦

式根島産あめりか芋を100%使い、八丈島の酒造で3年貯蔵。まるやかでキレのある味が一度飲むと忘れられないという、式根島おくやまオリジナル芋焼酎です。

有限会社おくやま

販売：おくやま(式根島)、島ぼち(通販)
電話：04992-7-0211

Atomy

雑貨

火山石が生み出す
天然の色ガラスや、
明日葉の力を閉じ込めた無添加ソープ、
あたたかみのあるハンドクラフトなど、
個性的な雑貨がいっぱい！



01

02



03



04



05



06



波だま

01

淡いグリーンの新島ガラスを
球体に加工し、新島の海に浮
かぶ浮き玉をイメージして編
み上げたアクセサリ。ネッ
クレスやストラップなど、お
土産としても人気です。

ハオリ ニイジマ
Hau'oli * nijima
island accessory
販売：どさん子ラーメン
新島店など
電話：04992-5-0823

新島ガラス

02

新島で採掘される火山石・
コーガ石を原料としたオリ
ブグリーンの天然ガラス。普
段使いのコップから精巧な芸
術作品まで、さまざまな表情
を見せてくれます。

Niijima Glass Art Center
販売：ガラスアートセンター、
土産店など
電話：04992-5-1540

湯ったりめぐり

03

新島・湯の浜露天温泉、式根
島・地鈿温泉をイメージした
特製入浴剤セット。島の観光
案内書つきだから、島に思い
をはせながらゆったりバスタ
イムが楽しめそう。

一般社団法人
式根島観光協会
販売：式根島観光協会
電話：04992-7-0170



07

Angelica Soap

04

式根島産の明日葉を手絞りし
てエキスを抽出し、伊豆諸島
産の椿油と上質な馬油、はち
みつとブレンドした洗顔ソ
ープ。きめ細かな泡が肌をし
っとり洗い上げます。

まんぼう

販売：まんぼう(式根島)、通販
電話：04992-7-0537

みやびちゃん グッズ

05

式根島の温泉・雅湯から生
まれた式根島観光大使みや
びちゃん。ぬいぐるみやう
ちわ、マスクングテープ、付箋
メモなど、各種グッズを販売
しています。

一般社団法人
式根島観光協会

販売：式根島観光協会
電話：04992-7-0170

特産品ストラップ & ご当地バッグ

06

くさや、島唐辛子、明日葉、
赤イカなど、新島の特産品を
モチーフにした編みぐるみス
トラップやトートバッグ。
ちょっとしたお出かけやお土
産にピッタリ。

あむあむ工房

販売：いさば家(新島)など
電話：04992-5-1878

式根島 マスクングテープ

07

式根島モチーフから、みやび
ちゃん、たかべ君、くさや
マンといったキャラ柄まで全
4種類。手帳アレンジやラッ
ピングなど、いろいろな使い
方が楽しめます。

一般社団法人
式根島観光協会

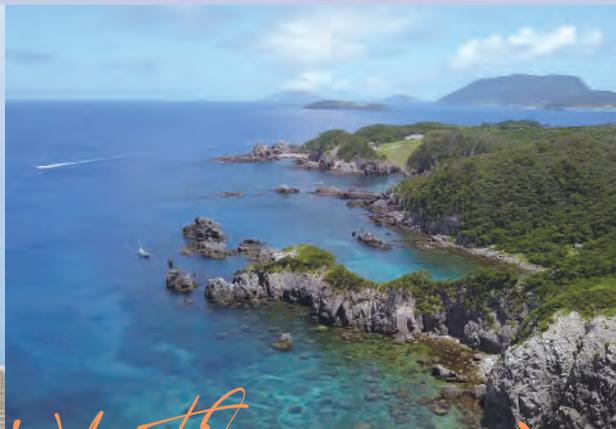
販売：式根島観光協会
電話：04992-7-0170



Where?

新島・式根島とは？

東京から南に約160kmの太平洋上に浮かぶ新島と式根島は、新島村に属する2つの「東京の島」。日本離れたダイナミックな景観が特徴の新島と、美しい入り江が魅力の式根島という全く表情の異なる2島は、連絡船で約15分で行き来ができ、アイランドホッピングを楽しむ人も多い観光地です。



What?

新島・式根島 認定ブランドとは？



新島、式根島で生産・製造・加工・創造された商品・製品・サービスのうち、島の特性を活かして作られたものをブランド商品として認定、特産品としてPRしていくものです。令和5年度は新たに4品が認定され、現在43品目が製造販売されています。

Information

新島・式根島認定ブランドについてのお問い合わせ

新島村商工会

〒100-0402 東京都新島村本村5-1-15

TEL: 04992-5-1167 FAX: 04992-5-1524

<https://niijima.or.jp/shokokai/> MAIL: n-shokokai@niijima.or.jp

新島・式根島認定ブランド 商品紹介 BOOK

2023年11月1日発行

発行：新島村商工会

編集：(一社)新島 OIGIE

デザイン：marutt Inc.

イラスト：小澤美鈴

写真：新島村、

Shikinejima Marine (風景)