

## 9 修善寺プリン工房

恋に効くプリン



竹型のプリン容器と黒蜜を使用しており、修善寺温泉の竹林の小径をイメージした和風プリン。

伊豆市修善寺955-1-2 平和堂ビル1階  
TEL.0558-72-2260  
10:00~17:00 定休日 なし

## 10 とうふ伊豆庵

豆乳と和三盆で作った新・和プリン!



しぼりたての濃厚な豆乳と高級な和三盆糖で仕上げたヘルシーなプリンです。美肌効果も期待できる大豆イソフラボンをたっぷり含み、コクがあるのにカロリー控えめが嬉しい一品。

伊豆市吉奈98 TEL.0558-79-3003  
10:00~17:00 定休日 火曜日  
<http://www.tfyjapan.com/izuan/>

## 17 フォンテーヌ

特別な日のプリン



焼き加減にこだわりなめらかだけど、食べ応えあるプリンに仕上がっています。一口食べると優しいあまさとバニラの香りが広がります。

下田市吉佐美1469-1 TEL.0558-25-5800  
10:00~19:00 定休日 なし  
<https://fontaine-shimoda.com/>

## 18 ケークスカノン

鍋のおいしい季節になりました



ふたを開いたらびっくり。みずみずしいフルーツの下にはプリン、スポンジ、生クリーム、カスタードでボリューム満点。贈り物にしてわっと驚いてもらえますよ。

下田市西中7-26 TEL.0558-22-4808  
9:00~19:00 定休日 水曜日(木曜日 月1回)  
<http://shimoda100.com/sweet/cakeskanon/>

## 11 恋人岬ステラハウス

牛乳屋さん手作り濃厚プリン



原料は伊豆産の卵の黄身を贅沢に使い合わせる牛乳も伊豆産生乳をたっぷり使った伊豆モーモーミルク。製造はシンプルで添加物を加えない手作りのまろやかなプリン。

伊豆市小下田242-1 TEL.0558-99-0270  
9:00~17:00 定休日 なし  
<http://koibito.toi-onsen.com/>

## 12 Satouya

黒ごまの香ばしさとほんのりココナツ



厳選した黒ごま、生クリーム、卵白、ココナツミルクパウダー、牛乳等を使用し、じっくりと焼き上げました。黒ごまの香ばしさをお楽しみください。

賀茂郡西伊豆町仁科257-2 TEL.0558-52-3108  
10:00~18:00(カフェL.O.16:30) <http://www.satouya.com/>  
定休日 火・水曜日(イベントの場合営業有り・不定休有り)

## 19 伊豆今井浜 東急ホテル

伊豆の味覚を詰めたホテルメイドプリン



伊豆産の牛乳と静岡県産の卵の黄身を使用し、濃厚なのに口どけ良く仕上げたプリン。キャラメルソース、河津産満月の塩、伊豆産フルーツソースの3つの味をお楽しみください。

賀茂郡河津町見高今井35-1 TEL.0558-32-2850  
11:00~16:00 定休日 なし テイクアウト不可  
<https://www.tokyuhotels.co.jp/imaihana-h/>

## 20 はらや製菓

かわいいキンメようかんのった金目プリン



創業当時から変らぬ製法のしっかりプリン。表面にキンメダイ形の赤いようかんのをせた、牛乳・玉子・砂糖だけのシンプルプリンです。

賀茂郡東伊豆町稲取568-3  
TEL.0557-95-1587  
8:00~18:00 定休日 木曜日

## 13 樹果香味菓子 フランボワーズ

昔ながらの王道プリン



地元の養鶏場の玉子を使用し、バニラビーンズも入れて程よい固さに仕上げた王道のプリン。身近な素材と基本的な作り方で、「手ごろでおいしく」を追求しています。

賀茂郡松崎町宮内23 TEL.0558-42-1101  
9:30~18:00 定休日 なし  
<https://framboise.cafe/>

## 14 橋本屋

1度食べたならまた食べたくなる



地元の卵と、牛乳、生クリームで濃厚に仕上げた生地を、蒸焼きにしました。バニラビーンズがたっぷり入っています。

賀茂郡松崎町岩科北側166-1  
TEL.0558-42-0278  
7:00~19:00 定休日 不定休

## 21 清月堂 駅前店

昭和のプリン



地元引地養鶏所の玉子を使用した昔ながらのプリン。時代に逆行した昭和のプリンです。

賀茂郡東伊豆町大川253-13  
TEL.0557-23-2603  
8:00~18:00 定休日 水曜日・祭日 不定休

## 22 創作菓子いっしん

伊豆名産ぐり茶仕立ての濃厚プリン



茶所静岡でも独特な製法の「ぐり茶」その苦味、渋味の少ないぐり茶をたっぷり入れて、富士山麓の新鮮な卵を使い、丁寧に濃厚なプリンに仕上げました。

伊東市八幡野1105-59 TEL.0557-35-9839  
10:00~18:00 定休日 木曜日  
<http://www.issindo-washuu.com/>

## 15 扇屋製菓

温泉メロンソース付き、2度楽しめるプリン



蒸し焼きにしたカスタードプリンの上に生クリームをトッピング、別添えて、温泉メロンの特製ソース付いています。そのまま食べればカスタードプリン、メロンソースをかければ、メロンプリンと2度楽しめます。

賀茂郡南伊豆町下賀茂168-1 TEL.0558-62-0061  
9:00~17:00 定休日 水曜日(変動あり)  
<http://www.f-koten.jp/shop/48>

## 16 農林水産物直売所 南伊豆湯の花

手作りプリンに濃厚バニラ



直売所の生産者が出荷している人気の手作りプリンに、濃厚バニラソフトをのせました。直売所店内、喫茶コーナーで販売中。

賀茂郡南伊豆町下賀茂157-1 TEL.0558-62-3191  
9:00~16:00 ※2/10~3/10は16:30まで営業  
定休日 年末年始12/31~1/3まで <http://yunohana-shop.com>

## 23 伊豆高原プリン 本店

伊豆の美味しさを詰め込んだボトルスイーツ



当店の出発点となるプリンです。伊豆産の牛乳、こだわりの卵を使用し、素材の美味しさたっぷりです。少しプルッとした柔らかくなめらかな食感に仕上げました。

伊東市富戸1103-21 TEL.0557-48-7791  
10:00~19:00 定休日 なし  
[izu-pudding.com](http://izu-pudding.com)

## 24 熱海プリン

なつかしの味 熱海プリン



じっくりと蒸し上げたとろーりなめらかな味わいのプリン。カバさんの容器入りのカラメルシロップは、2種類のカラメルをブレンドしたコクと苦味がプリンの味を引き立てます。

熱海市田原本町3-14 TEL.0557-81-0720  
10:00~18:00 定休日 不定休  
<http://www.atami-purin.com/>

詳しい情報は  
こちらから!!



伊豆の

# 自慢プリン

JIMAN

取材殺到の話題のプリンから  
昔懐かしいプリンまで  
伊豆半島13市町の  
個性あふれるプリンを集めました!

伊豆

2020年6月には  
チェックインラリー企画も  
開催予定!  
詳しくはWEBページを  
チェック!

- 1 グランマ
- 2 沼津深海プリン工房
- 3 ローヤル洋菓子店
- 4 たまご専門店 TAMAGOYA
- 5 レストラン Kiya
- 6 もんれえぶ
- 7 九ーいちじくー
- 8 BonBon BERRY STAND
- 9 修善寺プリン工房



港八十三番地

- 10 とうふ伊豆庵
- 11 恋人岬ステラハウス
- 12 Satouya
- 13 樹果香味菓子  
フランクローズ
- 14 橋本屋



堂ヶ島マリン

- 15 扇屋製菓
- 16 南伊豆湯の花
- 17 フォンテーヌ
- 18 ケークスカノン



河津バガテル公園



伊豆ぐらんぱる公園



おすすめ  
フォトジェニックスポットも  
WEBでチェック!



アカオハーブ&ローズガーデン



**酪農王国オラッチェ**  
ほっぺが落ちそう♡牛乳プリン  
伊豆の自慢プリンの多くは「丹那牛乳」を使用しています。おいしい牛乳を函南町酪農王国オラッチェでご賞味下さい。生乳をたっぷり使用した「ほっぺがよろこぶ牛乳プリン」もオススメです。

田方郡函南町丹那349-1 TEL.055-974-4192  
9:00~17:00(10月~3月) 9:00~17:30(4月~9月)  
定休日 なし(レストランのみ水曜) <https://oratche.com>

- 19 伊豆今井浜 東急ホテル
- 20 はらや製菓
- 21 清月堂 駅前店
- 22 創作菓子いっしん
- 23 伊豆高原プリン 本店

**1 グランマ**  
ほんのり感じる塩がクセになる!

戸田塩、丹那牛乳、富士山麓の後藤養鶏場の新鮮な卵など、厳選素材を使用したなめらかなプリンの上に駿河湾深海の暗くなっていく様子を表現した懐かしいラムネ味の青いジュレをかけてお召し上がりください。

沼津市上土町63番地 TEL.055-962-2588  
10:00~18:30 定休日 水曜日  
<https://sweets-grandma.com/>

**2 沼津深海プリン工房**  
駿河湾をイメージした青いプリン

地元の牛乳と卵を使用したなめらかなプリンの上に駿河湾深海の暗くなっていく様子を表現した懐かしいラムネ味の青いジュレをかけてお召し上がりください。色鮮やかで爽やかな味わいのプリン。

沼津市千本港町97 TEL.055-962-9010  
10:00~17:30 定休日 なし  
<http://numazu-pudding.com/>

**3 ローヤル洋菓子店**  
三島甘藷のとろとろプリン

昭和初期、全国のさつまいもの価格の基準になった「山北印の三島甘藷」。このさつまいもの風味を凝縮し、プリンに仕上げた店の自信作です。

三島市南二町20-16 TEL.055-972-5171  
9:00~19:30 定休日 なし  
[royaru.0@royaru-cake.com](http://royaru.0@royaru-cake.com)

**4 たまご専門店 TAMAGOYA**  
とろーりなめらかな三島安久きみのぷりん

日の出たまごの卵黄のみを使用した、とろーりなめらかなプリンです。卵専門店が自信を持っておすすめする逸品。濃厚な卵の風味をお楽しみ下さい。

三島市安久322-1 TEL.0120-54-0831  
9:00~18:30 定休日 なし  
[izu-tamago.com](http://izu-tamago.com)

**5 レストラン Kiya**  
ミルクジャムが決め手のハードタイプ

昔懐かしい固めのハードタイプで最大の特徴はミルクジャム。淡いクリーム色したプリン生地に流し込む白いジャムはとろとろした濃厚なソース。一口一杯に広がるミルク感です。

田方郡函南町大土肥211-6 TEL.055-978-0801  
平日 11:00~L.O.15:00/17:00~L.O.21:00 クローズ21:30  
土日祭日 11:00~L.O.21:00(休憩なし) クローズ21:30  
定休日 なし <http://www.kiya-creamcorokke/>

**6 もんれえぶ**  
とろとろ生食感ぷりん

函南の特産品である丹那牛乳をたっぷり使い、生クリームや卵等と混ぜ合わせ、低温・短時間で焼き上げる事でとろとろ食感の濃厚なのにあっさりしたぷりに仕上げました。

田方郡函南町大土肥1-1 1F TEL.055-978-0061  
9:30~18:30 (日曜日は17:00まで) ※売り切れ次第終了  
定休日 月曜日・第1・3日曜日 Instagram:monrebu\_kannami

**7 九ーいちじくー**  
現役芸者の作る絶品プリン

現役の伊豆長岡の芸者「九美」が作る芸者の白く美しい肌をイメージしました。白く滑らかな口当たりが特徴のプリン。通常ソースはエスプレッソ、抹茶、カラメル3種類。一番人気はエスプレッソです。今だけ限定いちごソースも大人気。(4/30まで、1日限定30個)

伊豆の国市古奈142-1 TEL.055-948-3064  
10:00~17:00 定休日 不定休  
<https://www.ichijiku93.com/>

**8 BonBon BERRY STAND**  
混ぜて食べる新感覚パウチプリン

パウチ袋に入ったいちごのプリンです。生クリームとザクザク食感のグラノーラをプリンと混ぜながらお召し上がり下さい。店内の撮影スポットでかわいなお写真撮れます。

伊豆の国市田京195-2 TEL.0558-99-9300  
9:00~17:00(カフェ)10:00~16:00(L.O.15:30)スタンド10:00~16:00  
定休日 なし [izu-ichigo.com](http://izu-ichigo.com)