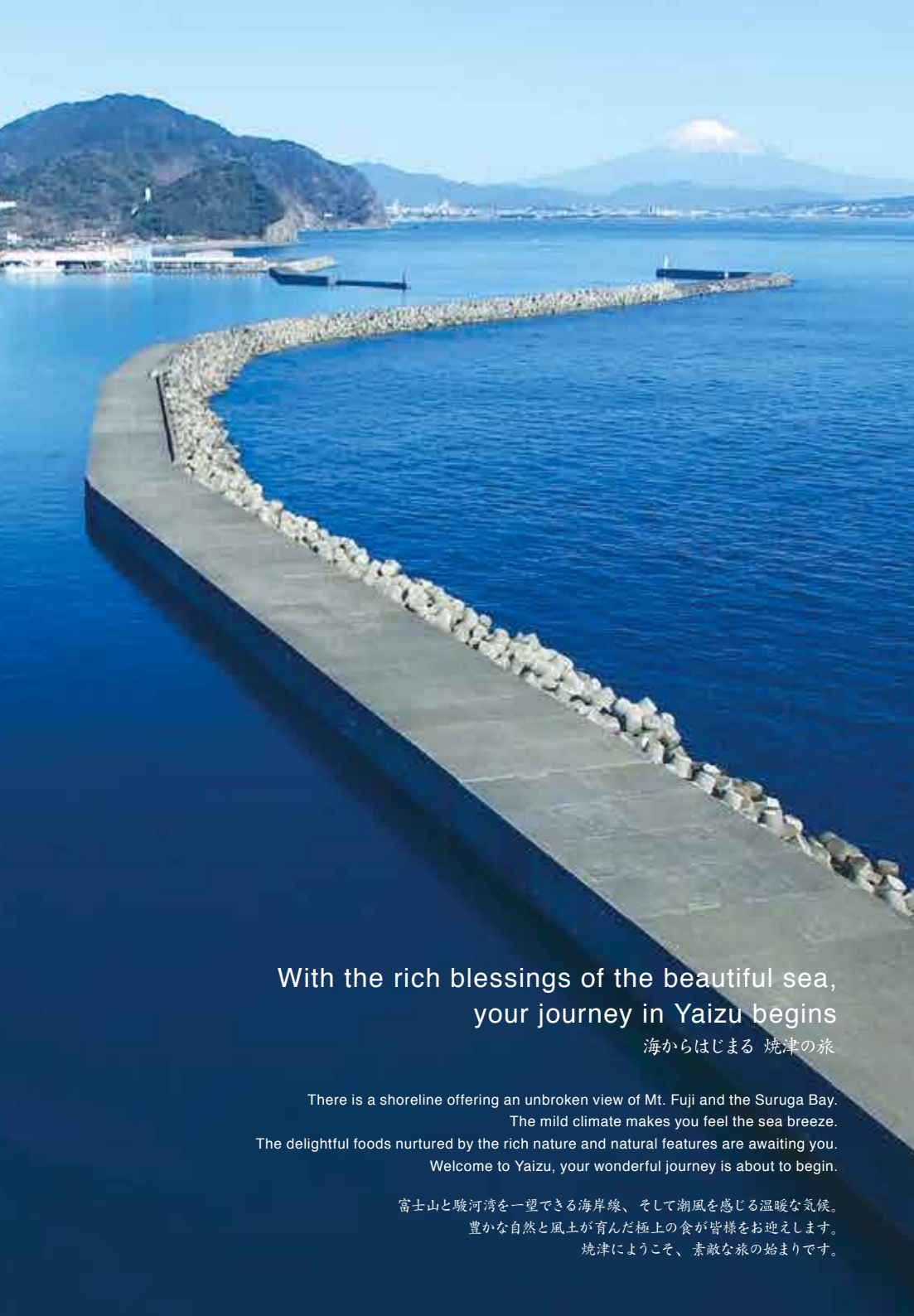


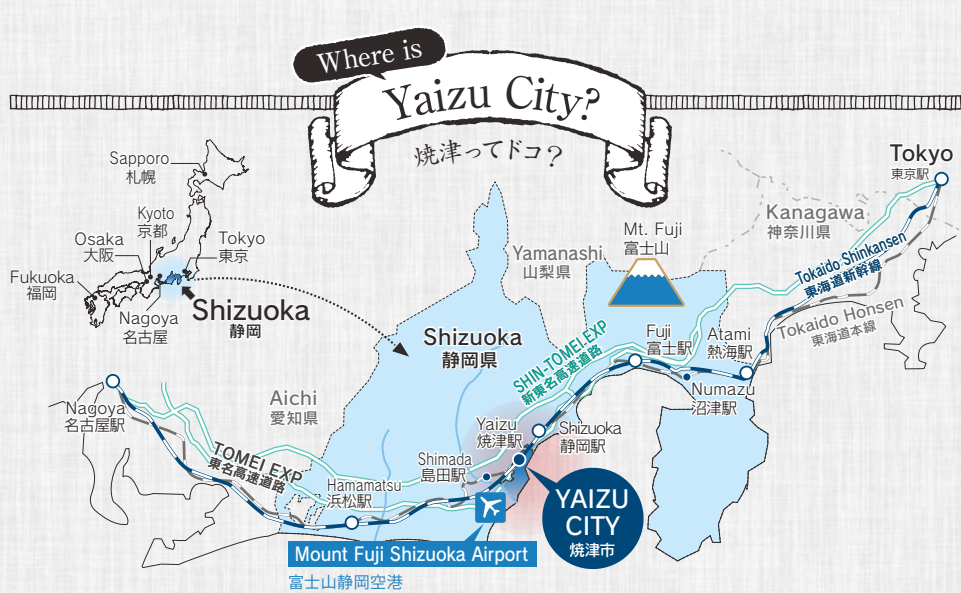


With the rich blessings of the beautiful sea,
your journey in Yaizu begins

海からはじまる 焼津の旅

There is a shoreline offering an unbroken view of Mt. Fuji and the Suruga Bay.
The mild climate makes you feel the sea breeze.
The delightful foods nurtured by the rich nature and natural features are awaiting you.
Welcome to Yaizu, your wonderful journey is about to begin.

富士山と駿河湾を一望できる海岸線、そして潮風を感じる温暖な気候。
豊かな自然と風土が育んだ極上の食が皆様をお迎えします。焼津市はかつお節
の名産地です。



Travel from Shizuoka Airport to Yaizu Station
It takes about 30 minutes by driving on the Shin-Tomei Expressway.
For those who take a bus, read the following instructions.
Ride on the bus (which is bound for Fujiyama Station) at the bus stop number one in Shizuoka Airport.
Then, take a train from Fujiyama Station to Yaizu Station (the Tokaido Honsen). It takes about 40 minutes.

富士山静岡空港からお越しの場合
東名高速道路を利用し、車で約30分。
バスを利用する場合、静岡空港1番乗り場から藤枝駅行き乗車。
藤枝駅から東海道線を利用し焼津駅下車。(所要時間40分)

Travel by driving on the Expressway
▶ When taking the Shin-Tomei Expressway
It takes about 110 minutes from Tokyo I.C. to Yaizu I.C.
It takes about 30 minutes from Hamamatsu I.C. to Yaizu I.C.
▶ When taking the Tomei Expressway
It takes about 110 minutes from Tokyo I.C. to Yaizu I.C.
It takes about 40 minutes from Hamamatsu I.C. to Yaizu I.C.*
*I.C. is short for "Interchange". I.C.はインターチェンジの略称です。

高速道路を利用する場合
新東名高速道路の場合 東京I.C.から約110分
..... 浜松I.C.から約 30分
東名高速道路の場合 東京I.C.から約110分
..... 浜松I.C.から約 40分

Contact Us
Yaizu City Tourist Association
1-14 Sakaemachi, Yaizu, Shizuoka 425-0027
Phone: 054-626-6266 Fax: 054-626-6267
E-mail: kankou@yaizu.gr.jp ☎ 8:30 a.m. - 5:15 p.m.
一般社団法人 焼津市観光協会
〒425-0027 静岡県焼津市栄町1丁目2番14号
TEL. 054-626-6266 FAX. 054-626-6267
<http://www.yaizu.gr.jp>



Travel by the trains
▶ The JR Tokaido Shinkansen (bullet train)
The Super-express Kodama
(The bullet train which stops at both of Shizuoka Station and Kakegawa Station.)
The Super-express Hikari*
(The bullet train which only stops at Shizuoka Station.)
*Keep in mind that not every Super-express Hikari stops at Shizuoka station.
▶ The JR Tokaido Honsen (conventional line)
It takes about 15 minutes from Shizuoka Sta. to Yaizu Sta.
It takes about 35 minutes from Kakegawa Sta. to Yaizu Sta.

鉄道を利用する場合
東海道新幹線 こだま号、ひかり号
JR静岡駅から 約15分乗車
東海道本線 JR掛川駅から 約35分乗車
※新幹線ひかり号は静岡駅に停車しない場合もございますので、ご注意ください。

Secures your luggage while sightseeing.
Enjoy sightseeing in Yaizu
without bringing luggage.
あなたの荷物預かります! 手ぶらで観光しませんか?

Luggage Storage
● Daily Fee per Locker: 300JPY (tax included)
● Available: 9:00 a.m. to 5:00 p.m.*

It costs 600JPY for each extra-large luggage (which is larger than the lockers).

*If you are not able to pick up your luggage within the service time on the same day, the daily fee will be additionally charged.

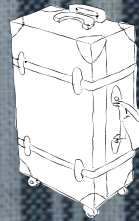
1日あたりのロッカー使用料 300円(税込)
ロッカーに入らないお預かり物は1点 600円
お預かり時間/9:00~17:00
※サービスの提供時間を過ぎた場合、1日毎の追加料金をいただきます。

"Eco Cloak" is also available
at Yaizu City Tourist Association!
お預かり時間もこちらです!

<https://ecocloak.ecbo.io/ja>



Wonderful Journey in Yaizu 魅惑旅焼津



Yaizu City Tourist Association

一般社団法人 焼津市観光協会

The background of this page is the actual design of "Katsuojima Shirt". It is a traditional garment formerly worn by fishermen in Yaizu.
表紙の柄は「鰐島シャツ」の柄です。焼津の漁師が着用した伝統的なシャツです。



写真提供：焼津市防災部



Yaizu is famous for the fishing industry!

さかなの街、焼津!

In Yaizu, there are lots of choices of souvenirs such as delicious seafood dishes, fish processed products, etc.
Enjoy excellent seafood with this chance.

焼津では、美味しいさかな料理・加工品などのお土産が充実しています。ぜひこの機会に美味しい海の幸をご堪能ください。

Seafood Bowl 海鮮丼

The rice bowl topped with fresh bonito, tuna, mackerel, baby sardine, sakura shrimp, etc., caught in Yaizu is wonderful. The fishes to be prepared for the dishes vary depending on a season and a restaurant. Try visiting the various restaurants!

焼津で水揚げされた「かつお」「まぐろ」「さば」「しらす」「桜えび」などを一つ一つの丼に贅沢に盛り付けた海鮮丼は最高です。時期やお店ごとに使われる魚が違うので、いろんなお店を訪ねてみて!



Katsuobushi かつお節

Katsuobushi (dried bonito) is the traditional processed food that represents Japan. It can be topped on rice, tofu and used as a soup stock for Japanese cuisine. Yaizu is famous for producing Katsuobushi.

かつお節は、古来からある日本を代表する保存食です。ご飯や豆腐にかけたり、和食のだしとして利用します。焼津市はかつお節の名産地です。



Sushi お寿司

Eating fresh sushi is highly recommended when visiting Yaizu! There are lots of choices of fresh local fishes for sushi including the superb Yaizu Minami Maguro (southern bluefin tuna) known as the red diamond.

焼津に来たら、ぜひおいしいお寿司を食べてみましょう! 赤いダイヤと称される極上の焼津ミナミマグロを筆頭に、地魚などのネタは豊富で新鮮。



Dashi だし

Dashi (soup stock) extracted from Katsuobushi (dried bonito) is world-class and the heart of Japanese cuisine. Don't you think it's nice to buy "Dashi Bag" (which can be prepared easily and quickly) as your souvenir?

良質なかつお節からとる「だし」は、世界に誇る和食の神です。より簡単に手早く作れる「だしパック」をお土産にどうぞ!

Sake お酒

"Isोजin" (made from selected sake-brewing rice and rich subsoil-water of the Akaishi Mountain) is the finest sake of Yaizu which was selected as the sake for the toast at the Hokkaido Toyoko 68 Summit.

厳選した酒米と南アルプスの美味しい伏流水で作られる「蔵自慢」は、北海道酒造博サミット乾杯酒にも選ばれた焼津の銘酒です。



Tsukudani 佃煮

Tsukudani is a traditional Japanese processed food simmered with soy sauce, sugar, starch syrup, and seasonings to preserve a fresh fish.

日本の伝統的な加工食品である佃煮は、とれたての魚を保存がきくように醤油や砂糖、水飴・調味料で風味豊かに炊き上げたものです。(焼津産)「かつお」や「まぐろ」「桜えび」などの佃煮をお試しあれ。



Kurohanpen 黒はんぺん

Kurohanpen made of kneaded mixtures of fully-minced mackerel and sardine is a local specialty food of Yaizu and rich in nutrients. It is best to fry it or use it as the ingredients for cooking Oden (a Japanese hotpot dish).

さばやいわしを丸ごとすりつぶし練りこんだ黒はんぺんは、焼津の名物で栄養満点! フライやおでんがオススメ!!

Misoman (short for Miso-manju) みそまん

Misoman (which has been affectionately known as a snack for sailors) is a bean paste bun of which outside dough has a little salty flavor. The dough has been mixed with soy sauce, miso, etc., for the good keeping quality. The shape and the taste vary depending on the store.

昔から船乗りのおやつとして親しまれている焼津の「みそまん」は、塩気がきいたおまんじゅう。日持ちを考え、生地に醤油や味噌を入れるなどの工夫がされており、各店舗により形や味に個性が光ります。

Uogashi Shirts Katsuojima Shirts

魚河岸シャツ・鰐島シャツ

Uogashi Shirt is the collarless shirt with Uogashi design made of Chusen-dyed Tenuqui (a hand-dyeing traditional Japanese towel) and fabric of Yukata (a casual Kimono generally worn in the summer season).
Katsuojima Shirt (which has a striped pattern looking like a belly of bonito) was used to be worn by the fishermen in Yaizu. These shirts have been loved by the local people. There's a wide variety of associated products.

魚河岸シャツとは、魚河岸の柄が入った染染めの手ぬぐいや浴衣生地で作った襟なしシャツ。
また、鰐島シャツは、その昔、焼津の漁師たちが、鰐の腹にある網筋に似たこのシャツをこそって着用しました。
これらのシャツは、今でも地元の人に愛され、グッズなども数多く売られています。

Nearby Cafe & Izakaya at Yaizu Staion

駅前カフェ&居酒屋



Tenmi てんみ

Address: 1-5-14 Sakaemachi, Yaizu
Phone: 054-626-0141
Opening hours: 5:00 p.m. - 0:00 a.m.
Regular closing day: Tues.
Website: <https://1chigo-yaizu.gorp.jp/>

焼津市栄町 1-5-14 TEL.054-626-0141
営業時間/ 17:00 ~ 24:00 定休日/火曜 ●MAP 12

EIGHT COFFEE エイトコーヒー

Address: 1-2-10 Sakaemachi, Yaizu
Phone: 054-620-8668
Opening hours: 7:00 a.m. - 6:00 p.m.
Regular closing day: Wed.



ICHIGO 1CHIGO

Address: 6-3-19 Sakaemachi, Yaizu
Phone: 054-625-9015
Opening hours: 5:00 p.m. - 0:00 a.m.
Regular closing day: Wed.
Website: <https://1chigo-yaizu.gorp.jp/>

焼津市栄町 6-3-19
TEL.054-625-9015
営業時間/ 17:00 ~ 24:00 定休日/水曜 ●MAP 13

VIETNAM CAFE LAM ベトナムカフェ ラム

Address: 4F Kimeta Bldg., 1-5-17 Sakaemachi, Yaizu
Phone: 080-9734-6285
Opening hours: The opening time is 11:30 a.m. while the closing time varies depending on the day.
Regular closing day: Mon. & Tues.

焼津市栄町 1-5-17 きめたビル 4F
営業時間/ 11:30 ~ 終了時間は変動 定休日/月曜・火曜 ●MAP 15



Bathe in the Hot Spring 温泉に入る

Yaizu Kuroshio Onsen

やいづ黒潮温泉

"Yaizu Kuroshio Onsen" gushing from 1,500 meters underground is the chloride spring with its high salinity which contains abundant hot spring ingredients. Its mildly alkaline hot spring water supposed to be effective for making skin beautiful moisturizes your skin superbly and keeps your body warm longer. It is also said to be effective for recovering from fatigue, improving neuralgia and poor circulation. You can enjoy the onsen in a resort hotel, ryokan (a Japanese-style hotel) and for the day-use.

地下1,500mから湧出する「やいづ黒潮温泉」は、豊富な温泉成分を誇る塩分濃度の高い塩化物泉。美肌効果があるといわれる弱アルカリ性のお湯は、保湿効果が高く滑りめしにくいのが特徴。疲労回復や神経痛・冷え性などに効果があるといわれ、リゾートタイプのホテルや旅館、日帰り温泉で楽しめます。

Hot Spring (day-use available) 日帰り温泉
Hot Spring (available only for staying guest) 温泉(宿泊のみご利用可)

Hotel ホテル

焼津市栄町 1-14-2 TEL.054-624-8645
営業時間/ 9:00 ~ 17:00 (最終受付 15:00)

焼津市栄町 1-14-2 TEL.054-624-8645
営業時間/ 9:00 ~ 17:00 (最終受付 15:00)

焼津市栄町 1-14-2 TEL.054-624-8645
営業時間/ 9:00 ~ 17:00 (最終受付 15:00)

Activities こんな楽しみ方

How cute!



Aoi Sample 葵サンプル

Why don't you try making the food sample strap charms such as cute mini parafits, seafood bowls, etc.? Let's make a tempura food sample looking like the real one!

食品サンプルで、かわいいミニパフェや海鮮丼のストラップを作ませんか? 本物そっくりの天ぷらにも挑戦!

Address: 362-3 Negishima, Yaizu
Phone: 054-624-8645
Opening hours: 9:00 a.m. - 5:00 p.m.
(last admission is at 3:00 p.m.)
Prices: starting at 1,650JPY per person
Time required: 40 minutes at the shortest
Reservations: advanced reservation required
E-mail: info@aio-sample.com

焼津市弥富 362-3 TEL.054-624-8645
営業時間/ 9:00 ~ 17:00 (最終受付 15:00) ●値段: 1,650円~
時間/ 40分 ~ (要予約) ●MAP 10

Kimekomi Ningyo Miyabi 木目込み人形 美色比

Why don't you try making your own unique Yaizu souvenir? This is "Yaizu Daruma Doll Making Experience" with Uogashi fabric. 焼津らしいお土産を自分で作ってみませんか? 魚河岸生地を使用した「焼津だるまづくり体験」です!

Address: 5-13-4 Honmachi, Yaizu Phone: 054-628-9015
Opening hours: 10:00 a.m. - 4:00 p.m. Prices: starting at 2,800JPY per person
Time required: 90 minutes Reservations: advanced reservation required
E-mail: miyabikimekomi110@gmail.com
Website: <http://kimekomi-miyabi.com>
焼津市本町 5-13-4 TEL.054-628-9015
営業時間/ 10:00 ~ 16:00 ●値段: 2,800円~
時間/ 約1時間半 (要予約) ●MAP 11

焼津港にほど近い焼津駅周辺には、おいしいお寿司や海鮮丼などを食べられるお店や、焼津の特産品を買えるお土産店もあります。

[Lafcadio Hearn Memorial Museum](#)
[Daikakuji Zenshuin 大興寺全珠院](#)
[Okuzure Coast 大南海岸](#)
[焼津小泉八雲記念館](#)

Bicycle Rental Enjoy sightseeing in Yaizu by bicycle!
 You can rent a bicycle at Yaizu City Tourist Association.
 自転車で焼津観光を楽しもう！焼津市観光協会にて自転車のレンタルが可能です。

Feel free to visit us.



described information* is as of the end of October 2020.
 e that the information may be changed. 記載の内容は2020.10月末となります。※記載内容に変更が生じる場合があります。ご了承ください。

The described information* is as of the end of October 2020.
*Note that the information may be changed. 記載の内容は2020.10月末となります。※記載内容に変更が生じる場合があります。ご了承ください。