

2025 年 5 月 15 日

NEWS LETTER

株式会社 伊豆急コミュニティー

2025.6.14(土)

創業 102 年の歴史を紡ぎ、暮らしに寄り添う物産店へ

『Zushu KIYOTAYA』への名称変更と下田店リニューアル OPEN のお知らせ

～ 新たな干物ブランド「Himono Traveler」の販売も開始します ～

株式会社伊豆急コミュニティー（本社：静岡県伊東市、社長：野本明弘）は、伊豆急行沿線などで展開する土産物店「豆州やまきち」のリブランディングを実施し、2025 年 6 月 14 日（土）より店舗名称を『Zushu KIYOTAYA』（豆州清田屋）に変更するとともに、同日より新ブランドの旗艦店として下田店をリニューアル OPEN することをお知らせいたします。

また、今回の名称変更及び下田店リニューアルとあわせ、自社製造のサバひものを使った「新たな商品ブランド/Himono Traveler」（ひものトラベラー）を立ち上げ、第 1 弾商品として 3 種類（チーズ香る濃厚ジェノベーゼ・甘辛やみつきヤンニョムチーズ・スパイス香る芳醇タンドリー）の販売を開始します。※万博開催年ということもあり、世界の味と日本のソウルフード「ひもの」を融合した商品として開発しました

『Zushu KIYOTAYA』（豆州清田屋）は「伊豆の魅力をもっと。」をコンセプトにし、これまで以上に伊豆の魅力を掘り起こし、より良い商品づくりを進めていきます。2025 年 6 月 14 日（土）、新たな一歩を踏み出す『Zushu KIYOTAYA』に、是非、ご期待ください。そして、今後とも変わらぬご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

Zushu
KIYOTAYA

【参考】Zushu KIYOTAYA の新しいブランドロゴ

※リブランディングの背景や内容、新商品の詳細等は別紙をご参照ください

【お問い合わせ先】

(株)伊豆急コミュニティー 経営管理室 企画担当 山口 TEL:0557-53-3838
// 観光事業部 伊豆急物産 横山 TEL:0557-54-1100

【別紙①】

清田商店 ～ Zushu KIYOTAYA までの歴史

1923 年(大正 12 年)の 3 月、創業者である「清田半七」が「豆州やまきち」の前身である「清田商店」(屋号：やまきち)を南伊豆町妻良において旗揚げし、干物製造とあわせアワビやサザエの養殖を手掛け、たほか、新島の名産だった「くさや」づくりに挑戦するなど、徐々に事業を拡大していきました。

しかしながら、1990 年(平成 2 年)、後継者不足から暖簾をおろすことになり、以前から取引のあった伊豆急グループが、清田商店の味と技術を未来に残したいという想いで事業を継承し、海産物以外も販売する土産物店「豆州やまきち」として更なる事業の拡張を図ってきました。

そして、2025 年、清田商店のルーツや想いを再認識し、店舗名を「Zushu KIYOTAYA」へと改称し、伊豆の魅力を提案する土産店として新たな一歩を踏み出します。

今回のリブランディングの背景

これまで当社が運営する「豆州やまきち」は、伊豆の土産物店として観光客に親しまれてきました。しかし、地域に根差す企業として「もっと日常に溶け込める存在に」(地元の方が通ってくれるような店づくりしたい)との想いを抱き、今回のリブランディングに至りました。

リブランディングの内容

1. 店舗名称の変更について

- ▶ 名称変更の時期：2025 年 6 月 14 日(土)
- ▶ 新たな店舗名称：**Zushu KIYOTAYA**(豆州清田屋)
- ▶ 該 当 店 舗：ラスカ熱海店、伊豆高原店、熱川店、河津店、下田店の計 5 店舗

2. ブランドステートメント

伊豆の魅力をもっと。
Zushu KIYOTAYA

Zushu
KIYOTAYA

1923年、南伊豆で旗揚げした「清田商店」。
時流を捉え、新たなチャレンジを繰り返し、
干物をはじめとした水産加工業で名を馳せました。

事業継承により「やまきち」に改名後も、地道な努力で事業を拡大。
そんな「やまきち」が
2025年「Zushu KIYOTAYA」として新たに生まれ変わります。
時代が移り変わった今も、変わらず大切にしたい姿勢。

それは例えば、
地の利を活かすことで伊豆の魅力を掘り起こし、
生産者の想いや商品の物語を届けること。
お客さまの声に耳を傾け、
地道な努力でより良い商品づくりにチャレンジすること。

お土産にも、普段使いにも、大切な人への贈り物にも。
ここに来れば、まだまだ知らない伊豆の魅力に出会える。
そんなお店を目指し、進んでいきます。

Zushu KIYOTAYA(豆州清田屋)のコンセプトは「伊豆の魅力をもっと。」
ここに来れば、まだまだ知らない伊豆の魅力に出会うことができる。
そんな店づくりを目指していきます。

【別紙①】

3. リブランディングのポイント

□伝統・技術は継承しながら「新たな価値」を提供する商品展開

- ▶海産物ブランド「やまきち」は味付けを変えず、創業からの伝統を守り続けていきます。
- ▶新たに展開する「Zushu KIYOTAYA」のオリジナル商品では、伝統・技術・創業者の想いなどを活かしながら、伊豆の魅力を掘り起こし、価値のある商品開発を行っていきます。

4. 下田店のリニューアル OPEN について

- ▶該 当 店 舗：Zushu KIYOTAYA 下田店
- ▶リニューアル時期：2025 年 6 月 14 日（土）10 時 リニューアル OPEN ※通常営業時間は 9 時～17 時迄
- ▶店 舗 住 所：伊豆急行線 伊豆急下田駅構内（静岡県下田市東本郷 1-6-23）
- ▶そ の 他：リニューアル工事に伴い「豆州やまきち下田店」は 6/13(金)まで休業予定
※下田駅構内（改札前）の売店「KIS 'A」は通常営業

今後の展開（Zushu KIYOTAYA オリジナル商品の販売）について

- ▶新商品の名称：Himono Traveler（ひものトラベラー）
- ▶新商品の特徴：自社製造の「サバひもの」と世界の料理を融合させた商品。サバひものに各国のスパイス等を組み合わせることで、香ばしさと豊かな風味を引き出し、食卓に新しい驚きを提供。ご飯はもちろん、お酒のつまみやサラダのトッピングとしても楽しめる商品。
- ▶第 1 弾の商品：①「チーズ香る濃厚ジェノベーゼ」
②「甘辛やみつきヤンニョムチーズ」
③「スパイス香る芳醇タンドリー」

サバひものであなたの食卓に世界の彩りを

**Himono
Traveler** 

Zushu
KIYOTAYA



- ▶販売開始時期：2025 年 6 月 14 日（土）～
- ▶販 売 箇 所：Zushu KIYOTAYA 各店舗（熱海/伊豆高原/熱川/河津/下田）とオンラインショップ等
- ▶販 売 価 格：980 円/1 個（税込）

以上

6.14 SAT 10:00 RENEWAL OPEN

伊豆の魅力をもっと。

『豆州やまきち』は、「伊豆の魅力をもっと。」をコンセプトに、
『Zushu KIYOTAYA』（豆州清田屋）としてリニューアルオープンします。

これまで以上に伊豆の魅力を掘り起こし、
より良い商品づくりを進めていきます。

2025 年 6 月 14 日(土)、新たな一歩を踏み出す

『Zushu KIYOTAYA』に、是非、ご期待ください。

そして、今後とも変わらぬご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

Zushu
KIYOTAYA