

「地魚」がある街。

暮らしているまちに

地魚があるって、

ほんとはすごく幸せなこと。

だって、地元でとれた

安心して美味しいお魚を

毎日食べられるんですもの。

そんなあたり前のことを、

もっとあたり前に。

小田原のお魚を、

もっと食べやすくしました。

このマークが目印です。



相模湾のアンチョビ

小田原港で水揚げされた、イワシを使用。(大半商店)



鰯の梅肉風味揚げ

小田原梅の梅肉を使って小田原の味満喫。(田中屋本店)



鯖の野菜あんかけ

新鮮お野菜とサバが絶味の調和です。(田中屋本店)



ざっこ揚げ・ぼっこ揚げ

地魚を100%使用しておりますので、旬の味と鮮度感をお届け致します。(鈴廣)



あじ麺のたれ

手作業でほぐし身にした小田原の鰯、トマト、ナス、キュウリ、大葉、地元小田原の夏野菜をふんだんに用いた胡麻味噌だれです。(COTE)



さば干物チップス

素揚げや炒めておやつに!! その他いろいろな料理にご活用下さい♪(山市湯川商店)



塩いさきごはんのもと

新鮮な小田原のいさきを手作業でほぐし身にしました。いさきの甘みと塩味が絶妙に海のおいしさそのままを表現しています。(COTE)



鯖ごはんのもと

新鮮な小田原の鯖を手作業でほぐし身にしました。袖庵焼き鯖のほぐし身に紫蘇醤油をくわえさっぱりとした味に仕上げました。(COTE)



骨ごと食べられる干物 あじ

レンジや湯せんで簡単調理。骨までまるごと食べられます。(鮑屋)



骨までパクッと! かます開き

小田原産のかますを使用し、丸ごと食べられる干物にしました。(山安)



豆タカベ干物 5尾真空パック

頭から丸ごと食べられます! (山市湯川商店)



豆真イワシ干物 5尾真空パック

カルシウムたっぷり!! さらに頭も良くなる?そして美味しい! (山市湯川商店)



小田原地魚づくり

地魚を50%以上配合し、かまぼ板には小田原杉の間伐材を使用しています。(鈴廣)



さば味酛干し

自家製のタレをじっくり染みこませて生産しました! さらに中骨も除去していますので食べやすい♪(山市湯川商店)



小田原産かます干物 調理済

小切れになっていて、電子レンジで温めるだけで簡単に美味しく召し上がれます。(大半商店)



小田原焼き

小田原産きぬひかりを使い、小田原干物を具にした焼きおにぎり。(大半商店)

商品の詳細については、小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会のホームページをご覧ください。

小田原の魚 検索

www.odawara-sakana.com

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

おだわら しろまえがかな

小田原城前魚

ODAWARA LOCAL FISH

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

新商品も続々開発中!

現在開発中 地魚メサバ
小田原港で水揚げされた良質なサバを厳選使用。(鮑屋)