

小田原の海の幸 もっと食べよう!!

# 小田原の 地魚愛用店



ODAWARA・HAKONE・YUGAWARA・HADANO・ISEHARA・NINOMIYA・YOKOHAMA



小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

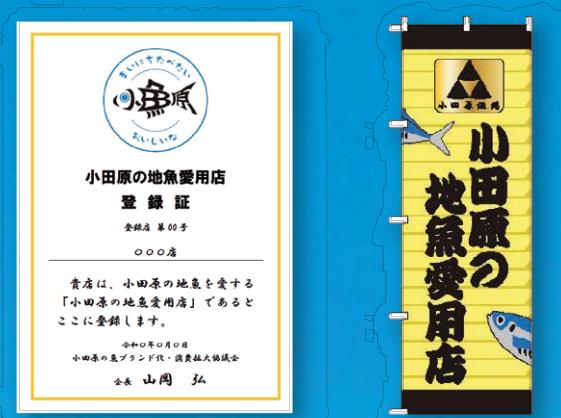
令和2年7月31日現在の登録店舗を掲載しています。

# 小田原の地魚愛用店

Let's地魚!

小田原の地魚を積極的に取り扱う店舗を「小田原の地魚愛用店」として登録しています。登録基準を満たす店舗を登録し、広く積極的にPRすることで、小田原の地魚を「知って」「買って」「食べて」もらう機会を増やし、認知度の向上と消費拡大を推進することを目的とした登録制度です。

登録店舗には登録証と幟旗をお渡しいたします。また、店舗情報を小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会ホームページへ掲載し、広く市内外へPRします。



この「登録証と幟旗」が  
「小田原の地魚愛用店」の目印です！

※登録店舗募集案内は23ページをご覧ください。

※令和2年7月31日現在の登録店舗を掲載しています。

## 小田原の魚ブランド化・ もっと食べよう！プロジェクト

小田原の魚の価値をもっと「知って」「買って」「食べて」もらおう！と、  
“小田原の魚ブランド化・もっと食べよう！プロジェクト”と題して、  
小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会が様々な取り組みをしています。

### ①人をつくる 一魚好きにする一



小田原の魚をもっと好きになってもらうために、学校給食で地魚を使ってもらったり、料理教室を開催したりしているよ。  
また、小田原の魚を積極的に取り扱う店舗を「地魚愛用店」として登録し、市内外へPRをしているよ。

### ②物をつくる 一好きになる「商品づくり」一



小田原の地魚を簡単に手軽に食べられるよう商品化した地魚加工品ブランド「小田原城前魚」!! 小田原の新名物として人気の「かます棒」をはじめ、おいしい商品がたくさんあるよ。  
ぜひ食べてみてね。

### ③流れをつくる 一「好き」を食べるシーンづくり一



小田原の魚をもっと知って食べてもらうために、小田原市内外のイベントなどに出店し「かます棒」を販売しているよ。気になる「地魚愛用店」を見つけて食べに行ってくれたらうれしいな。



# 小田原・箱根・湯河原 秦野・伊勢原・二宮・横浜

## 小田原市

- ① すしや万采 ..... 4
- ② ひもの屋半兵衛 早川店 ..... 4
- ③ 魚國商店 ..... 5
- ④ 小田原場外市場 港の台所 なみ ..... 5
- ⑤ うおしげ旬 ..... 6
- ⑥ 山市湯川商店 ..... 6
- ⑦ 魚虎・さかな料理 うおとら ..... 7
- ⑧ 朝どれ地魚の店 寿司定食いこい ..... 7
- ⑨ 海幸料理 ふるはうす ..... 8
- ⑩ 港のひもの屋 牧屋 ..... 8
- ⑪ だるま料理店 ..... 9
- ⑫ 魚伊三 ..... 9
- ⑬ 味乃 魚隆 ..... 10
- ⑭ 干物の山安 ターンパイク店 ..... 10
- ⑮ 干物の山安 小田原駅前店 ..... 11
- ⑯ 小田原お堀端 万葉の湯 ..... 11
- ⑰ 港のごはんやさん ..... 12
- ⑯ わらべ菜魚洞 ..... 12
- ⑯ とろせい ..... 13
- ⑳ 小田原魚市場食堂 ..... 13
- ㉑ grill KONOMI ..... 14
- ㉒ 株式会社 COTE ..... 14
- ㉓ めし家 やまや ..... 15
- ㉔ ひもの屋半兵衛 東町店 ..... 15
- ㉕ まぐろ専門 かしわ水産 ..... 16
- ㉖ 漁港の駅 TOTOCO 小田原 ..... 16
- ㉗ 小田原早川漁村 漁師の浜焼あぶりや・  
海鮮丼屋 海舟 ..... 17
- ㉘ 小田原 魚河岸 でん ..... 17
- ㉙ 魚魚屋 半兵衛 ..... 18
- ㉚ 小田原 海舟 本店 ..... 18
- ㉛ 小田原漁港 さじるし食堂 ..... 19
- 足柄下郡 箱根町
- ㉜ 魚浦商店 ..... 19
- ㉝ 箱根湯本温泉 天成園 ..... 20
- ㉞ 箱根つじじ荘 ..... 20
- 中郡 湯河原町
- ㉟ 温泉やど うおき ..... 21
- 秦野市
- ㉟ 和風レストラン 魚作 ..... 21
- 伊勢原市
- ㉟ 海鮮市場 マルモト ..... 22
- 中郡 二宮町
- ㉟ 干物の山安 二宮店 ..... 22
- 横浜市
- ㉟ 干物の山安 港北店 ..... 23

ODAWARA・HAKONE・YUGAWARA・HADANO・ISEHARA・NINOMIYA・YOKOHAMA

※各店舗情報に記載のある価格は令和2年10月の情報を記載しています。

## 1 すしや万采

<http://www.e-bansai.jp/>

小田原市

店主自ら漁港の市場で競りに参加し納得の魚を仕入れ、さらに魚の個性を見極めて旨味を引き出します。

小田原駅東口より徒歩3分。お城からも近く観光・散策にとても便利です。お店では相模湾の海の幸を使用した寿司や海鮮丼などを提供しています。また神奈川の地酒をはじめ各地の銘酒も楽しめます。



### 店主よりひとこと

選りすぐりの魚と銘酒をご用意してお待ちしております。地魚や釣りの話をしながらのお食事はいかがですか。

### ●店舗地図



■ 住所／小田原市栄町1-4-2

■ TEL／0465-22-5660

■ 営業時間／11:30～14:30 (L.O.)

17:00～21:30 (L.O.)

【定休日】毎週月曜日】

## 2 ひもの屋半兵衛 早川店

<https://www.himohan-shop.com/>

小田原市

愚直に真面目に愉快にまっすぐに、干物を造る！

直営店ならではの“できたて”新鮮な干物は格別の味です。

時代の流れに合わせた干物造りを心掛け、皆様に喜ばれるよう品数も豊富に取り揃えてお待ちしております。

干物の丸揚げがテイクアウトできます！



### 店主よりひとこと

来て見て食べて、思い出してまた来てくれたなら幸せです。

### ●店舗地図



■ 住所／小田原市早川 1-6-11

■ TEL／0465-42-9755

■ 営業時間／9:00～17:00

【定休日】元日 ※臨時休業あり(HPでお知らせ)】

・訳あり干物 500円…たまに出る激安商品。売り切れ御免！  
・チルドあじ (4枚) 680円…一度も冷凍していないで干物はふくらした焼き上がりでとても美味。  
・骨取り干物シリーズ 430円～…骨が取ってあるからお子様にも人気。

### 3 魚國商店

<http://odawara-uokuni.jp/>

小田原市



・自慢の刺盛り  
小田原の地魚を中心にお客様のご要望をお聞きし、目でも美味しいスペシャルな刺盛り。貝類のみの「貝づくし」も人気。要予約 1皿2,500円~

・小田原の鮮魚  
市場にて目利きした朝獲れの地魚を、店頭にてお客様のご要望をお聞きし、下処理から調理まで、丁寧にご用意させていただいております。

・自家製酢豚  
アジ、サバ、カタクチイワシ、小肌など、鮮度の良い状態で塩と酢のみを使い、食べて思わず笑顔になる美味しい塩梅を!! 鮒あじ 1枚120円~

#### 店主よりひとこと

魚の目利きとは、ただ良い島や名のある魚をセレクトするのではなく、貰って下さるお客様を目に浮かべ、書んでいたけれども仕入れることだと感じております。  
私たちが仕入れた鮮魚を是非一度ご賞味ください。  
また、お刺身や、キラキラとした魚たちと毎日店頭に立ってお待ちしております。Choose fish!  
鮮魚部本店長 矢瀬義



■住所／小田原市栄町2-8-12

■TEL／0465-24-1188

■営業時間／9:00~18:30

【定休日 毎週日曜 不定期】

### 4 小田原場外市場 港の台所 なみ

小田原市



お刺身・フライ・焼き物等、季節によりますが、基本的に全て小田原で水揚げされたお魚を使っています。

店内広々最大60席。場外市場内最大席数です。  
小田原名物「オシツケ」を使った料理。新鮮なお刺身、アジフライ等多数のメニューを取り揃えております。ご飯セット(420円)で4種類のご飯が食べ放題。飲み放題もあります。



①なみ漬け丼 1,450円(ご飯セット付)…新鮮なお刺身を出汁醤油につけ込んだ一品。  
ご飯付きセットなのでご飯はおかわり自由。

②サバカツカレー丼 1,480円(ご飯セット付)…小田原で獲れたサバのフライを魚介に合うように作った自家製ルーで。もちろんご飯はおかわり自由。

・なみ海鮮丼 1,880円(ご飯セット付)…小田原名物「オシツケ」の刺身付。  
昔ながらの食べ方、酢味噌を付けて。

・ご飯セット 420円

#### 店主よりひとこと

その他にも店内でわらを使った焼き上げたカツオのフライ焼きもあります。ワラ焼きなので焼製のような香りがして一度食べたら病みつきになること間違いなしです。



■住所／小田原市早川1-6-10 水産会館2階

■TEL／0465-87-5584

■営業時間／平日 9:00~15:30

土日、祭日 8:00~16:00

【定休日 毎週木・金曜日】

### 5 うおしげ旬

小田原市



店主自ら仕入れた、小田原魚市場直送の地魚等を提供いたします。  
小さなお店です。来店前にお電話いただけます。  
また、食べたい魚、好きな魚介等、ご相談ください。

鮮魚店として創業四十数年、2013年寿司屋としてリニューアル。定員13~15人、昼11:30~14:00(金曜日は休み)、夜17:30~ラストオーダー21:00(金、土は21:30)月曜定休。

慶事、法事、宴会(10名前後)他、コース料理等承ります。

#### 店主よりひとこと

最近は少なくなってしまった、個人経営の寿司屋です。  
サービスに行届かぬ所もありますが、美味しい握りを提供したいと精進しております。



■住所／小田原市飯岡244

■TEL／0465-36-2197

■営業時間／11:30~22:00

【定休日 月曜日】

### 6 山市湯川商店

<https://himonoya.biz/>

小田原市



小田原で創業100年の干物屋です。  
「自分の子供達にも自信をもって食べさせられる干物作り」をモットーに毎日小田原の自社加工場で干物を生産しております。

当店は「開き屋」ではなく「干物屋」です。しっかり乾かして「干物」にしております。もともと干物は「保存食」なので保存の利くように良く乾かしております。当店の干物の賞味期限は冷蔵(10℃以下)で5日【冷凍(-18℃以下)で1ヶ月】となりますので「今日のおかずをどうしよう?」の時に強い味方になります。

#### 店主よりひとこと

美味しいものを常に求めて当店の干物は進化しております。新しく魚種は全て試食して「美味しい!と思った魚だけを干物にしております。



■住所／小田原市浜町3-8-6

■TEL／0465-22-5637

■営業時間／8:00~17:00

【定休日 (不定期の水曜日)、日曜日、祝日は時間を短縮して営業】



## 7 魚虎・さかな料理 うおとら



- ①No.1 海鮮丼（ランチ）…1,350円（夜）…1,600円  
②北海海鮮丼…1,600円  
生本マグロまかない丼…1,550円  
●煮魚・焼魚 等いろいろ有ります。 ●アジフライも人気です。

●No.1 海鮮丼（ランチ）…1,350円（夜）…1,600円  
②北海海鮮丼…1,600円  
生本マグロまかない丼…1,550円  
●煮魚・焼魚 等いろいろ有ります。 ●アジフライも人気です。

小田原市

店主自ら毎日市場に仕入れに行っていきますので、旬の魚を取り揃えてお待ちしております。

鮮魚店と併設され、15年くらい前にさかな料理の店を開店しました。以前より仕出し等、料理を提供していましたので、それをいかして営業いたしております。夫婦2人での営業になりますが皆様に喜んでいただける様、頑張っています。

**店主よりひとこと**  
夫婦2人での営業の為、時間が少しかかる時もありますが、お客様に喜んでもらいたい様頑張っています。また、珍しい日本酒を各種用意しています。他では飲めないものもあると思います。



- 住所／小田原市早川13-7-7
- TEL／0465-22-5224
- 営業時間／11:30~14:00  
17:30~21:00  
L.O.は閉店30分前です。  
【定休日 日曜・祭日】

## 8 朝どれ地魚の店 寿司定食いこい



- ①新鮮な旬の地魚がいっぱい入った市場丼 1,600円（税別）  
②絶品!天然本マグロ中トロと旨い地魚が入った大人気の特選刺身定食 2,000円（税別）  
・当店自慢の1つは上海海鮮丼 2,000円（税別）  
丼と合ったあら汁350円は是非おすすめ!!

小田原市

魚の良さを吟味したガンコな職人さんの腕でお客様に楽しんで、満足していただきたい！金目の煮付けは秘伝のたれで是非食べてみてください。

小田原早川さかなセンター内にある寿司定食いこいです。その日水揚げされた地魚をふんだんに使った刺身や握り、丼はネタと相性抜群の酢飯で提供しております。カウンターと座敷もございますので、ご家族連れも大歓迎です。

**店主よりひとこと**  
お客様の笑顔が一番の力になります。



- 住所／小田原市早川1-6-1 さかなセンター内
- TEL／0465-21-6006
- 営業時間／9:30~17:00  
【定休日 毎週木曜日 元旦】

## 9 海幸料理 ふるはうす



- ①ふるはうす海鮮丼（フライ付）2,400円  
・みなど定食（お刺身+アジフライ）1,800円  
・特選ミックスフライ定食（ジャンボえび・カニクリーム・アジ・カマス 他）2,750円

小田原漁港より  
お刺身・海鮮丼・フライ・煮付が  
食べられます。

徒歩1分の小田原漁港よりおいしい地魚など仕入れています。  
こだわりのパン粉を使用したフライは人気です。

**店主よりひとこと**  
小田原のおいしい魚をお友達や家族でお召しあがりください。  
※テラス席のみペット同伴可。



- 住所／小田原市早川1-4-17
- TEL／0465-23-8778
- 営業時間／11:00~15:00  
土・日・祭 11:00~18:00  
【定休日 木曜日】

## 10 港のひもの屋 牧屋



ミネラル豊富な天然塩と箱根からの伏流水を使用し一枚一枚丁寧に手開きし、製造しています。

JR早川駅そばにある「港のひもの屋 牧屋」です。  
毎日市場で新鮮な魚を仕入れ、そのうちに干物に加工しています。また、全国各地に赴き、その時々のおいしい魚を仕入れています。

**店主よりひとこと**  
美味しい干物はたくさんあります。  
是非当店でお好みの干物を見つけてみませんか？



- 住所／小田原市早川1-15-4
- TEL／0465-22-6849
- 営業時間／9:30~16:00  
【定休日 不定休】

- ・真あじの開き…大人気のあじの干物。当店独自の塩加減が最高です。
- ・さば味淋干し…オリジナルのタレで味付けした甘くておいしい味淋干しです。
- ・あじ味淋干し
- ・地魚の干物…小田原で水揚げされた色々な種類の魚を干物にしています。  
珍しいものもたくさんあります。



## 15 干物の山安 小田原駅前店

<http://www.himono.org/>

小田原市



「小田原産地あじの干物」小田原駅前店の自慢の逸品、お刺身で食べられる程の鮮度のよいあじを贅沢にひものにしました。季節限定商品になりますので、売り切れ必至です。

小田原駅前店は、山安直売店のなかでも「地魚の干物」の品ぞろえに力を入れております。

小田原駅おりてすぐ、アクセスもしやすく伊豆箱根方面に観光に来られた方によくご利用いただいております。

新鮮な地魚を朝一番で買い付け、その日のうちに店頭に並ぶことも。価値ある限定干物はおみやげとして大人気です。

### 店主よりひとこと

小田原に観光に来られたら、小田原地魚の干物をおみやげにどうぞ!!皆様のご来店をここよりお待ちしております。

### ●店舗地図



■住所／小田原市栄町2-1-29

■TEL／0465-21-1137

■営業時間／10:00～18:00

【定休日】なし

①小田原港直送小田原地魚丼…1,790円(税別)相模湾の幸をふんだんに使用した海鮮丼です。  
②万葉大漁盛り…980円(税別)当店人気No.1のお値打ちメニュー。

【定休日】年中無休

## 17 港のごはんやさん

小田原市



漁師、買受人、小田原魚市場職員さんもおすすめ!!  
ばうずこんにゃくさんも絶賛です。

地魚中心、朝取れたものより、煮たり焼いたりお刺身で! 道路から奥まった店舗ですが、適切な値段と味でがんばってます。

魚以外にも、もち豚使用のトンカツも好評です!

### 店主よりひとこと

美味しいお魚が  
食べられます。

### ●店舗地図



■住所／小田原市早川1-6-10 水産会館1F

■TEL／0465-23-3958

■営業時間／平日6:30～14:00

祝祭休市日11:00～14:00

【定休日】不定休



<http://www.warabe.jp/>

小田原市

## 18 わらべ菜魚洞

<http://www.warabe.jp/>

小田原市



アジ・カマス・ブリ・ヒラ。小田原漁港には季節ごとに海の宝が水揚されます。でも本当に美味しいお魚を買いためになりご自宅で調理するのはなかなか大変なもの。そんな昨今だからこそわらべにおまかせください。きっとお魚との新しい出会いがあるはずです。

「魚市場から30秒の料理店」として開業以来皆様からご愛顧に支えられ早20年。老若男女すべての方に美味しいお魚を召し上がっていただき、それだけを無心に続けてまいりました。毎日の気恵な食事からご家族・ご友人・大切なおもてなしや記念日まで、どんなご用にもお応えできるありそうでない料理店です。なによりの強みは朝一番セリに参加すること。吟味して買付けた魚を最良の方法でご提供いたします。

### 店主よりひとこと

お料理、空間、時間……大切なお客様にご来店いただく以上、ただ一回の食事にとどまらない一朝一夕の食事体験をご提供したい。それがわらべの願いであり目標です。

「わらべにして良かった。また来るよ」との言をいただいたために新たに20年に向けて日々進化を続け精進しています。

### ●店舗地図



■住所／小田原市早川1-5-4

■TEL／0465-22-4858

■営業時間／平日 11:30～14:00 (L.O.)

夕 17:00～20:30 (L.O.)

【定休日】水曜夜の部定休

①小田原港アジフライ…1,050円(税別)  
「サクふわの感動」。わらべといえばアジフライ、と圧倒的なご支持をいただく一皿です。  
今まで食べててきたアジフライの認識が変わる とまで言っていただけ料理店真利に尽きます。  
②オシヅケの煮付…1,980円程度(税別)  
希少魚オシヅケ。その魅力に提供する我々が惚れ込んでいます。どの魚とも違う食味と食感。  
秘伝の注ぎ足しタレで煮付いたオシヅケは他では味わえない当店ならではの一皿と、自信を持ってオススメ致します。  
・海ませお臘膳…1,950円(税別)  
平日昼の部限定メニュー。その日選んだ魚を用いたメインディッシュ級の料理2～3種類を贅沢に召し上がっていただけ大人気のメニューです。

## 16 小田原お堀端 万葉の湯

<http://www.manyo.co.jp/odawara/>

小田原市



相模湾の新鮮な地魚を活かしたメニューを豊富に取り揃えてございます。

常に新しいメニューにも取り組んでおります。

こだわりの小田原漁港直送地魚三昧。

24時間営業 小田原お堀端 万葉の湯。湯河原の名湯を小田原で歴史ある城下町のおもてなししながらだと心を解きはぐす。

極上のリラクゼーションを味わった後は、目にも舌にも美味な食をお楽しみくださいませ。

### 店主よりひとこと

日頃より万葉の湯小田原館をご愛好いただきまして誠にありがとうございます。  
私は精一杯のお料理とおもてなしをご用意して皆様のご来館をお待ちしております。

### ●店舗地図



■住所／小田原市栄町1-5-14

■TEL／0465-23-1126

■営業時間／24時間営業

【定休日】年中無休

①小田原港直送小田原地魚丼…1,790円(税別)相模湾の幸をふんだんに使用した海鮮丼です。  
②万葉大漁盛り…980円(税別)当店人気No.1のお値打ちメニュー。

## 19 とろせい

小田原市



### 地産の魚介と豊洲直送本マグロに舌鼓

小田原駅西口より徒歩4分

カウンター6人、掘りごたつ式部屋6人3部屋。  
寿司屋は敷居が高いとの声が多い事は知る所です。  
店のおきまりセット気軽に召し上がる事をオススメします。

#### 店主よりひとこと

相模小田原の地魚を大事に調理、吟味。  
気軽に召し上がりいただける寿司店です。

#### ●店舗地図



■住所／小田原市城山1-6-30

■TEL／0465-35-7101

■営業時間／12:00～14:30  
17:00～22:30  
【定休日 水曜日】

①地魚入のおまかせ寿司…4,500円、②煮魚  
・三昧が巻かれたとろせい巻…3,600円

## 21 grill KONOMI

<http://grill-konomi.jp/>

小田原市

一つ一つの食材の美味しさを引き立て、常に料理と真摯に向き合うシェフこだわりの一皿。美しい食器もさらに料理を引き立てます。

1962年創業。

開店当時の支配人はサザンオールスターズの桑田さんの父君というエピソードを持つ。

伝統の味と真心こもったサービスの老舗です。



① 黄金のカニクリームコロッケ…2,200円 創業以来愛され続けた名品。

お寿司はプラス100円でパンorライス・コーヒー付。

・地産、豆鶏のフライ…950円

・プレミアムランチA…2,300円 オードブル・スープ。メインは地魚のグリルとお肉料理のどちらも味わえるお得なセット。デザート・コーヒー付 (パンorライス)

#### 店主よりひとこと

誰もが憧れにはいられない小田原の名店。ここで過ごす時間が一番の目的。そんな旅が似合う店でありたいと努力を重ねています。

#### ●店舗地図



■住所／小田原市本町1-11-9

■TEL／0465-22-2912

■営業時間／11:00～20:30 (L.O. 20:00)

【定休日 毎週水曜日】

## 20 小田原魚市場食堂

小田原市



刺身はもちろん毎朝の仕込みで店内の食材殆どが手造りです。  
新鮮・敏速・個性をモットーに営業しております。

入口に券売機がございます。食券をカウンターにお出し頂いて番号札をお持ちになり着席して頂いて番号をお呼びするまでお待ちいただきます。後はすべてセルフサービスとさせて頂きます。(お茶など)また、本来の席数より減らしております。都度、消毒作業も実施しています。

#### 店主よりひとこと

毎朝取れたての魚を下の市場から買付け、  
新鮮なまま調理して提供しております。  
小鉢・大鉢・お新香、その他色々手造りで毎朝5時間仕込みに費やしております。

#### ●店舗地図



■住所／小田原市早川1-10-1

■TEL／0465-23-3818

■営業時間／10:00～15:00  
【定休日 毎週水曜日】

①小田原丼 1,850円 主に地魚にこだわったどんぶりです。  
②市場定食 1,800円 ハマチのアラ煮・フライ(3品)・刺身(2品)  
・ミックスフライ定食 1,400円 地の魚を使った5種類のフライです。

## 22 株式会社COTE

<http://houjo.co.jp/>

小田原市

漁港の駅TOTOCO小田原にてご飯の素を使ったオニギリ、小田原地魚を使った各種お惣菜を販売しております。

小田原の地魚を使い、保存料・着色料など一切使用していない無添加にこだわった商品を製造しております。

漁港の駅TOTOCO小田原内「割烹石橋」、HPにて「ほうじょうのめぐみ」商品として販売中です。



・ご飯の素「サバしそ醤油」「塙焼きカマス」「塙イサキ」…各388円(税込)

100%小田原水揚魚使用。無添加。温か御飯に混ぜるだけで魚の旨味たっぷりの魚ご飯をお召し上がりいただけます。



#### 店主よりひとこと

HP販売も承っております。  
ぜひ御利用ください。

#### ●店舗地図



■住所／小田原市早川1-28 漁港の駅TOTOCO小田原内

■TEL／0465-20-6336

■営業時間／9:00～17:00  
【定休日 年中無休】

## 23 めし家 やまや



小田原市

季節を感じられる地魚をぜひ味わいにきてください。  
地酒も取り揃えていますので、お食事の方も、昼のみの方もお気軽にどうぞ！

買受人が直営するお店なので、魚の品質には自信があります。  
小田原漁港で水揚げされた最高に美味しい地魚を堪能できます。



- ①海鮮どど丼……小田原漁港で水揚げされた地魚が丼を埋め尽くす。  
 ②アジコロッケ……隠し味に小田原産の梅を練り込んだじゃがいもとアジ大葉で包み込んだコロッケです。  
 ③刺身定食……買受人が心からおすすめする、日替わりの10種類以上から、5種お客様に選んでいただけます。

店主よりひとこと

地魚の品揃えNo.1を目指して日々仕入れをしています。いろいろな地魚を食べ比べできますよ！



- 住所／小田原市早川1-6-10 小田原水産会館1F  
 ■TEL／0465-46-9551  
 ■営業時間／11:00～15:00 (魚が無くなり次第終了)  
 【定休日 水曜日】

## 25 まぐろ専門 かしわ水産

<http://www.kashiwasuisan.com/>

小田原市

小田原魚市場内のマグロ問屋  
柏水産が四年前にオープンした  
お店です。

問屋として長年、お寿司屋さんや鮮魚店さんへ卸していた極上のマグロを、直接お客様に味わって頂けるよう、味と質、美味しさと価格にこだわったお店です。



店主よりひとこと

まぐろファンを  
増やして  
いきたいです。

●店舗地図



- 住所／小田原市早川1-4-10  
 ■TEL／0465-20-3307  
 ■営業時間／日祝 9:00～15:00(L.O.)  
 平日土10:30～14:30(L.O.)  
 【定休日 火曜・水曜】

## 24 ひもの屋半兵衛 東町店

<https://www.himohan-shop.com/>

小田原市



製造所が隣なので、出来たての干物を  
すぐにお客様にお届けできます。

全国の旬の魚を仕入れ、自社工場で手造りした干物は格別の味です。干物職人が魚種やサイズによって塩汁に漬け込む時間を調整し、半兵衛の干物が美味しく出来上がります。

バラ売りをしているのでお好きな干物を1枚からご購入いただけます。

店主よりひとこと

場所が分かりづらく入りづらいお店ですが、来てくれたら嬉しいです。  
美味しい試食も食べられます。

●店舗地図



- 住所／小田原市東町5-14-12  
 ■TEL／0465-34-1234  
 ■営業時間／10:00～16:30  
 【定休日 不定休 ※HPでお知らせ】

出来たて真鯛の干物150円。出来たてセレブ鰯の干物300円。  
出来たて金目鯛の干物130円。1枚1枚バラ売りをしています。

## 26 漁港の駅 TOTOCO小田原

<http://www.totoco-odawara.com/>

小田原市

道の駅ならぬ

漁港の駅!!

展望デッキから一望できる相模湾は最高。



駅長よりひとこと

ここでしか出会えない商品、ここでしか食べられないメニュー、ここでしか見られない景色をたっぷり堪能して頂き、漁港の駅TOTOCO小田原を思う存分お楽しみください。地域に愛されるお店、日本全国からたくさんのお客様が来て頂けるようなお店作りをしていきます。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

●店舗地図



- ①とと丸頂上丼…………とと丸食堂の看板メニュー!旬なお魚を(税込2,480円)たっぷりのせた豪快な海鮮丼、食べごたえ抜群。  
 ②旨さば餃子…………老舗 加藤兵太郎商店さんの味わい深い(税込1,059円)「いいいちみそ」を使用した大人気商品。  
 ③海のペッちゃんズ……海の素材をたっぷり味わえるパリッとした食感がクセになる逸品。(税込486円)

- 住所／小田原市早川1-1-28  
 ■TEL／0465-20-6336  
 ■営業時間／9:00～17:00  
 2-3F 10:00～16:00(L.O.)  
 【定休日 年中無休】

## 27 小田原早川漁村 漁師の浜焼あぶりや・海鮮丼屋 海舟 <https://www.gyoson.com/>



1階「漁師の浜焼 あぶりや」  
 ①海鮮BBQ食べ放題…2,980円  
 生け簀の貝や魚など、好きなものを好きなだけ選んで焼き放題!食べ放題!50種類以上あるメニューは食べきれないほどボリューム!これぞ漁港グルメの決定版!  
 30分に一度「漁師の漢気タイム」としてメニューがない、厳選食材を無料でご提供!  
 2階「海鮮丼屋 海舟 早川漁店」  
 ②早川漁港・海舟海鮮丼…2,480円  
 地魚にマグロ、カニ、イクラ、そしてどんぶりの真ん中にどーんとボタン海老!  
 海老は、そのまま刺身で、頭は味噌汁にしてお出ししています。  
 生と出汁の利いた味噌汁、一度で2度楽しめるお得な丼。

**店主よりひとこと**  
 小田原が誇る海の幸を存分に味わって最高の思い出をつくってほしいです。

●店舗地図

■住所／小田原市早川1-9-6  
 ■TEL／【あぶりや】0465-24-7804  
 【海舟】0465-24-7802  
 ■営業時間／10:00~22:00 (最終入店20:30) ※店舗により  
 【定休日 年中無休】

## 28 小田原 魚河岸 でん



小田原駅から徒歩1分!小田原漁港直送!鮮度にこだわった新鮮魚介を豪快に盛り付けた海鮮丼専門店。  
 小田原駅から徒歩1分、店主自らが小田原漁港でセリに入り、地魚を仕入れています。新鮮な刺身は絶品!小田原地魚丼やしらす漁師直送の「湘南しらすの小田原三色丼」、相模湾の新鮮な海の幸をご堪能ください!ランチや夜のお食事はもちろん、呑み会としてもご利用いただけます。少人数様でも楽しめる絶品グルメの数々です。

**店主よりひとこと**  
 毎朝自ら市場で直接魚を仕入れてあります、鮮度抜群の地魚や、その日しか味わえない逸品料理もご提供、是非一度足をお運びいただき小田原の海の幸をどんぶりで、又はお酒の肴にてご堪能ください。

●店舗地図

■住所／小田原市栄町2丁目3-4 美ゆ紀ビル 1F 101  
 ■TEL／0465-22-3341  
 ■営業時間／11:00~20:30 (L.O. 20:00)  
 【定休日 年中無休】

## 29 魚魚屋 半兵衛



【ランチ】定食にもう一品! こだわりアジフライ 480円  
 刺身でも食べれる小田原の一級品のアジを生パン粉で揚げました。  
 ふわふわサックサクの食感を「ワサビおろし醤油」でお楽しみください!  
 【夜】①本日の刺身五点盛…980円  
 毎日五食限定の小田原の地魚を豪快に盛り込んで980円は大変お得。  
 ②おしつけ西京焼き串 (1串)…580円  
 小田原の地魚の王様「おしつけ」、全身に脂があり「白身の大トロ」とも呼ばれるおしつけを西京味噌に漬けて串焼きで。

## 30 小田原 海舟 本店



小田原漁港の仲卸問屋直営の「鮮魚の達人」がプロデュースする海鮮丼専門店『小田原 海舟 本店』  
 小田原漁港の仲卸問屋直営の「鮮魚の達人」がプロデュースする海鮮丼専門店『小田原海舟本店』店内には大きな大漁旗や小田原の象徴である「小田原ちょうちん」を飾り付け、お客様に楽しむ『城下町』小田原の雰囲気を堪能すると同時に、相模湾の自然の恵みに舌鼓を打って頂ければと思います。

**店主よりひとこと**  
 海鮮丼以外にも逸品メニューに力を入れています。  
 毎日のように変わる逸品メニューにも注目!

●店舗地図

■住所／小田原市栄町1-14-55  
 ■TEL／0465-24-2237  
 ■営業時間／【月曜～金曜】11:00~17:00  
 【土・日・祝】11:00~20:00  
 【定休日 年中無休】

## 31 小田原漁港 さじるし食堂

<https://www.sajirushishokudo.com/>

小田原市



当店は、創業430年の地域に根差した魚問屋“株式会社鮑屋”グループが運営する海鮮丼食堂です。  
食を通し、小田原の魚の良さを感じて頂ければ幸いです。



■【特選 さじるし海鮮丼】…1,500円

小田原漁港で水揚げされる鮮魚を中心にその日の  
おすすめで作った海鮮丼です。新鮮な海鮮をオリジナルの旨味醤油で漬け込みました。地元産の濃厚な醤油漬け卵黄と一緒に召し上がりください。

■【アジご茶漬け定食】…1,500円

小田原といええばアジ。そんなアジをフライ・たたき、  
まご茶漬けと3つの楽しみ方でご堪能いただけます。  
アジ好きにはたまらない一品です。



### 店主よりひとこと

海の幸を小田原の地物と併せてご提供することで微力ながら皆様の想い出を少しでもより良いものに出来たら心より嬉しく思います。

ぜひ「さじるし食堂」で小田原をお楽しみいただければ幸いです。

■住所／神奈川県小田原市早川1-4-10

■TEL／0465-20-7977

■営業時間／11:00~15:00 (L.O. 14:30)

【定休日 火・水】



箱根町

## 32 魚浦商店



### 鮮度を食卓へ

### 旬をテーブルに

創業1920年、富士箱根伊豆国立公園内に位置し、  
国道1号線沿い老舗富士屋ホテルすぐ横に店舗を構えます。

相模湾で毎朝獲れる新鮮な地魚各種刺身盛合せ、  
お好みで干物各種取り揃え、お土産に最適です。

### 店主よりひとこと

小田原地魚を  
各地域へ、地元へ  
迅速に

■住所／足柄下郡箱根町宮ノ下 340

■TEL／0460-82-2958

■営業時間／9:00~17:00

【定休日 水・日曜・祭日】



季節の旬の魚と相模湾の地魚、豊富な品揃え。

より多くのお客様に、新鮮で美味しい魚を提供し、満足して頂く事が私のモットーです。

19

## 33 箱根湯本温泉 天成園

<http://www.tenseien.co.jp/>

箱根町



・刺身三種盛り…1,500円(税別)

・刺身五種盛り…2,200円(税別)

箱根湯本温泉 天成園です。

日帰りのお客様と宿泊のお客様に料理提供を行っております。

仕入れた魚は、1日寝かせ翌日に熟成させてから使用しています。

熟成させることで、口どけを良く、旨味を最大限まで引き立てる事をこだわりとしております。



### 店主よりひとこと

小田原漁港より独自のルートで直接取り寄せております。  
職人のこだわりが詰まった一品を是非ご堪能下さい。

■住所／足柄下郡箱根町湯本682

■TEL／0460-83-8500

■営業時間／憩い処(日帰り食事処) 11:30~22:30  
【定休日 年中無休】

20

## 34 箱根つつじ荘

<http://www.hakone-tsutsujiso.jp/>

箱根町



大涌谷源泉かけ流しの温泉は好評でリピーター率高めです。

地元山海の旬を取り入れた、和洋折衷の会席料理を中心とした夕食。朝食は和食・洋食から選べます。お部屋は和室、洋室があり四季折々に彩られる自然が癒しの空間を演出。

お風呂は豊かな自然に囲まれた開放的な大浴場に露天風呂を用意しています。



### 店主よりひとこと

新宿区保養所ですが、どなたさまでもご利用いただけます。

■住所／足柄下郡箱根町強羅1320

■TEL／0460-82-1144

■営業時間／チェックイン 14:00  
チェックアウト 11:00  
【定休日 年に数回休館日あり。  
HPか電話でお問い合わせください。】

季節の旬の魚と相模湾の地魚、豊富な品揃え。

より多くのお客様に、新鮮で美味しい魚を提供し、満足して頂く事が私のモットーです。

19

## 35 温泉やど うおき



温泉やど うおきの主人自ら朝一番小田原魚市場で競り落とした新鮮な高級地魚をその日に調理!だから自慢の磯懐石料理には種類豊富な地魚が満載なのです。

## 36 和風レストラン 魚作



・落花生とうふ 1個入り…650円 落花生の優しい甘みを味わうおいしいお豆腐です。  
・魚作舟…2,900円 ボタン海老、ウニ、中トロなど7種の魚が入った海鮮丼です。  
・うな重…3,000円 国産うなぎを自店でしゃかりいています。

【定休日】毎週火曜日

<http://www.uosaku.net/> 秦野市

http://www.uoki.jp/ 湯河原町

うおき宿主は魚の仲買人。お客様の笑顔の為に毎日にセリに立ちます。

「うおき」は、古く万葉集にも記載されている湯河原町千歳川の畔にある、湯河原駅より徒歩7分、静かなおちついた温泉やどです。溢れる温泉と相模湾の生きのいい魚、新鮮な採れたて地場の野菜を中心とした美味しいお料理であたたかい家庭的なおもてなしの心と共に、皆様のお出でを心よりお待ちしております。

### 店主よりひとこと

お魚好きにはたまらない、前菜からメの飯まで魚づくしはうおきだけ!自慢のうおきフルコースをお腹いっぱい堪能してください。



- 住所 / 足柄下郡湯河原町肥4-11-11
- TEL / 0465-63-5285
- 営業時間 / 15:00~10:00
- 【定休日】不定休

## 37 海鮮市場 マルモト



### 売れ筋ベスト3

- No.1 小田原魚市場今朝どれおすすめセット  
日替わりご家庭・小人数向け1,000円~ 飲食店様にも3,000円~
- No.2 ご家庭向け、旬のお刺身盛り合わせ 弊社で吟味したお刺身素材を人数・ご予算に応じて盛りあわせます。
- No.3 相模湾の魚を使ったオリジナル商品「トトシリーズ」「簡単にカルバッショ」「トトバッショ」など半調理済みの商品も人気です。

<http://www.0-to.com/>

伊勢原市

四季の味覚・素材を感動と共に食膳へ。

築地市場修行時代で養った目利きと、故郷の伊豆網代育ちの長年の技で、相模湾の獲れたて地魚をセリ落とし業務店、飲食店、事業所などへ納品、伊勢原市の直営店 海鮮市場マルモトでは、卸売のほか一般小売り、正午からは身おろし切身、お刺身盛り合わせ・手巻寿司・海鮮丼キットなど美味しい相模湾の地魚をお手軽に堪能して頂くためいろいろな形で加工を承っています。

また、店頭の活魚水槽は「相模湾のおさかな水族館?」、お子様も楽しめます!(^ ^)!



●店舗地図  
弊社で吟味した、相模湾の魚は店頭で、また、業務店様には自社配送で、Facebookでは入荷情報も配信しています。

- 住所 / 伊勢原市伊勢原 1-3-37
- TEL / 0463-91-4330
- 営業時間 / 10:00~18:00
- 【定休日】日曜・祝日・臨時休市日

## 38 干物の山安 二宮店



<http://www.himono.org/>

二宮町

国道1号二宮の交差点を秦野方面へ、2キロほどいった左手(西友二宮店様向かい)に山安二宮店があります。駐車場も3台完備しております。

小さな店舗ですが品揃えは直売店ならではのバラエティーに富んでいます。  
骨まで食べられる簡便商品や、アジフライなど、また地物も入荷することもあります。



●店舗地図  
店主よりひとこと  
店頭に無い商品もお取り寄せもできます。詳しくはスタッフへお申し付けください!

- 住所 / 中郡二宮町中里2-28-2
- TEL / 0463-70-1147
- 営業時間 / 10:00~18:00
- 【定休日】なし



・小田原産かますフライ（5枚入）…324円  
 ・あじフライ（4枚）…324円  
 ・サワラ切身味噌干し…432円

日常のご飯のおかずから、ご贈答用の干物まで幅広い品ぞろえをご用意しております。

横浜市営地下鉄ブルーライン・グリーンラインのセンター南駅前に立地する商業施設「サウスウッド」内にあり、交通の便も良い店舗です。

老舗山安のこだわりの美味しさを、地元小田原だけでなく、より多くの方々にお楽しみ頂きたい…そんな想いで横浜エリア初の直売店となりました。圧倒的な品揃えはもちろんのこと、お値段も直売店ならではの適正価格にてご提供致します。

#### 店主よりひとこと

センター南の駅前すぐというアクセスの良さから、電車やバスを使ってのご来店もしくは、またお車でのご来店のお客様には提携の駐車場もご用意しております。業務用途でのご用命もお待ちしております。

- 住所／横浜市都筑区茅ヶ崎中央6-1サウスウッド1階
- TEL／045-945-1137
- 営業時間／10:00～21:00
- 【休日】なし

#### 店舗地図

都筑中央公園 横浜市営地下鉄

センター南駅

バス停

茅ヶ崎城址公園

茅ヶ崎城址入口

★

## 「小田原の地魚愛用店」登録店舗募集！

### 【小田原の地魚愛用店】

小田原の地魚を積極的に取り扱う店舗を「小田原の地魚愛用店」として登録します。登録基準を満たす店舗を登録し、広く積極的にPRすることで、**小田原の地魚を「知って」「買って」「食べて」もらう機会を増やし、認知度の向上と消費拡大を推進すること**を目的とした登録制度です。

**登録店舗には登録証と幟旗をお渡しいたします。また、店舗情報を小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会ホームページへ掲載し、広く市内外へPRします。**

**【対象】** 小田原市公設水産地方卸売市場（以下、「小田原の魚市場」といいます。）で取引される地魚を扱っている飲食業、鮮魚販売業、水産加工品販売業、宿泊業を営んでおり、登録基準をすべて満たす店舗。所在地は小田原市内外を問いません。

**【登録基準】** この活動の目的に賛同し、小田原の地魚を、可能な限り広く年間を通じて取り扱うこと。

- ・小田原の魚市場に登録されている貢受人またはその荷を扱っている者であること。
- ・販売・使用している地魚が地場産であることや、その魅力を消費者に積極的にPRすること。
- ・今後も地魚の販売・使用を増やす意欲があること。
- ・**登録証と幟旗**を店舗に掲げること。
- ・協議会への店舗関係情報の提供と、広報宣伝に協力すること。
- ・登録料等の費用負担に協力すること。など

**【登録料】** 1,500円 ※更新料はありません。（幟旗の追加・再発行は1,500円です。）

### 【申込・お問い合わせ先】

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会事務局

〒250-0021 神奈川県小田原市早川一丁目10番地の1 小田原市経済部水産海浜課  
 電話：0465-22-9227 FAX：0465-22-5343

## おだわらしろまえざかな 「小田原城前魚」ってなあに？



「小田原城前魚」とは、小田原で水揚げされた地魚（未利用・低利用魚）の利用拡大を目指すことを目的に、「簡単・手軽・食べやすさ」をコンセプトに商品化した地魚加工品ブランドです。

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  
 安心で美味しいお魚を  
 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。

ひとくちサイズ  
 味がついている  
 パンや、ごはんにのせるだけ  
 骨ごとたべられる  
 骨からはずれやすい  
 骨がない

これ、全部  
 「地魚」のお話です。



このロゴマークを  
 お探し下さい。



漁港の駅TOTO CO小田原などでお買い求めいただけます。

おだわらしろまえざかな  
**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

## 小田原新名物「かます棒」ってなあに？

水揚げが多いわりに一般消費者になじみが薄いミズカマスを使用して、利用価値向上を図るとともに小田原の新名物とすることを目指し、完成しました。特殊な器具「魚体中骨抜き具(通称：北条一本抜器)」を用いて中骨をスッと抜いてあるので、小さなお子様やお年寄りの方も骨を気にせず美味しく召し上がれます。ご飯のおかずにはもちろん、おやつやおつまみにもぴったりです。



# おだわらおさかなチャンネル



小田原のおさかなを、もっと「知って、買って、食べて」もらいたい！  
「おだわらおさかなチャンネル」では、  
まだまだ知られざる小田原のおさかなの魅力をYoutubeから  
全力でお届けします。

「おだわらおさかなチャンネル」は、小田原のお魚をもっと「知って、買って、食べてもらおう！」をコンセプトにYoutube(ユーチューブ)で動画を配信し、その魅力をわかりやすく、親しみやすく、幅広く多くの方へ発信するプロジェクトです。

現在公開されている動画は、小田原の定置網でその日の朝に水揚げされたアジを使った料理教室のほか、親子で楽しむ川釣り体験、小田原の川に生息するアユに関するクイズなど、幅広い内容で配信しています。

新型コロナウイルス感染症の影響により、ご自宅で過ごす時間が増えていると思いますが、この「おだわらおさかなチャンネル」をご覧いただき、小田原のお魚をもっと知ってもらい、美味しい地魚料理の作り方や、川釣りなどのレジャーを通じ、新しい生活様式を、小田原のお魚でもっと豊かに楽しく過ごせるよう、役立てていただきたいです。

まずは、Youtube(ユーチューブ)で「おだわらおさかなチャンネル」と検索してみてください。



こちらからもご覧いただけます!  
スマートフォンのカメラで読み取ってください。



＼新規の登録店舗もチェックできます！／



odawara-sakana.com

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会



発 行 日：令和2年11月

発 行 者：小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会  
(事務局)

〒250-0021 小田原市早川一丁目10番地の1

小田原市経済部水産漁業課

電話 0465-22-9227 FAX 0465-22-5343

編集デザイン：有限会社スタジオイズム

協 力：小田原の地魚専門店

