

guntto ODAWARA
one day trip!



小田原漁港周辺 ガイドブック

日本で一番、
駅から近い漁港。



特別対談
鮮度よし 小田原の海の幸を皆様に

漁港の駅
TOTOCO小田原オープン!

ワンデイトリップ
「海とグルメと歴史散歩」

海の幸を食べ尽くそう!
飲食・物販店ガイド

漁港周辺
25店舗一挙紹介





生産者代表
高橋 征人さん
小田原市漁業協同組合
代表理事組合長

卸売業者
米山 典行さん
株式会社 小田原魚市場
代表取締役社長

買受人代表
古川 孝昭さん
有限会社魚國商店
代表取締役社長
※買受人=魚屋など



徒歩5分の「駅前漁港」



鮮度よし 小田原の海の幸を皆様に

神奈川県内でも屈指の水揚げ量を誇り、多くの観光客が訪れる人気観光地でもある小田原漁港。「漁港の駅 TOTOCO小田原」がオープンを迎え、城下町小田原のシーサイドエリアはますます活況を呈しています。小田原漁港の魅力を、水産関係者にききました。

—小田原の魚にはどんな特徴があるのでしょうか。

高橋 相模湾は、富山湾・駿河湾と並んで日本3大深湾のひとつです。魚種は1,700~1,800種類と豊富で、まさに魚の宝庫といえます。

米山 ささまざまな魚がとれるおかげで、ほかの市場ではお目にかかれない魚も、小田原では綿々と消費されているんですよ。

古川 目の前に漁場が広がり、市場や魚屋との距離がとて近いです。魚屋にとっても鮮度が良いものをそのまま消費者に届けられるメリットがあります。

—小田原漁港について教えてください。

高橋 この漁港は「堀り込み式」といって、田んぼやミカン畑だった農地を掘って造った、国内では珍しい形態です。

米山 漁港の整備事業は昭和22年ごろに水産庁から認可を

受け、43年に完成しました。小田原の漁業は室町時代から続いていますが、漁港が整備されてからは50年と歴史は浅いんです。

—小田原の漁師は平均年齢が若いと聞きます。

高橋 定置網に従事する漁師の平均年齢は30代前半、一番若い子で19歳ですから、よそと比べればずいぶん若いといえますね。給与体系を歩合制から固定給に変更するなど、安心して働けるよう雇用環境の改善に取り組んできた結果といえるでしょう。

—魚の品質管理について心掛けていることはありますか。

高橋 小田原には魚を大切に扱おうという気持ちを持った漁師が多いですね。例えば、とれた魚を直接氷に置くと傷がついてしまうので、間に緩衝材を敷くんです。魚の上にもビニールをかけ、冷気が逃げないようにする。そこまで手



間暇をかける生産者がいるのは、小田原くらいではないでしょうか。

米山 富山県の水産関係者が小田原漁港の視察に訪れた際、水揚げの様子や活け締め仕立て方などに驚いていました。富山では東京に出荷するまで9時間かかるそうですが、「都心から近い小田原でここまでされたらかなわない」と。良い魚をより良い状態で提供しようという信念を持っているのが、小田原の漁業関係者の強みです。

古川 「とれたてをすぐにさばいて提供するのが一番」と思われがちですが、大きな魚ほど旨味が出てくるまで時間がかかるといわれます。例えば、シラスは1日もたてばとろけてしまいますが、マグロなどは1週間置くと旨味が増してくる。そういうところまで計算できるかどうか魚屋の腕の見せどころですね。

—せりについて教えてください。

米山 小田原では、他では珍しい「移動せり」(商品すべてを見せながら行うせりの方式)を行っています。開始時間は、活魚は毎朝5時30分、鮮魚は6時。毎日100人ほどの買受人が市場で品定めをし、20~30人がせりに参加します。

古川 せりには一瞬の判断が必要ですし、なんでも高くすればいいわけではありません。「あのお客さんにならいくらで売れるだろう」と、消費者のことまで頭に入れつつ、せりの最中に周りにはだれがいて、何人がその魚を欲しいのかということまで考えないといけない。まさに駆け引き。毎朝戦いですよ。

—小田原といえばアジが有名ですね。

古川 アジといっても、回遊しているアジと相模湾に根付いたアジの2種類があります。春と秋でも違うし、真アジ系と黒アジ系にも分かれます。そのなかでも魚屋として一番価



値を感じるのは、根付きの真アジ系。目が小さくて、黄金色をしているのが特徴です。漁獲量は少ないし値段も高いので、売るほうは大変ですけどね。

—「漁港の駅 TOTO CO 小田原」が開業しました。

高橋 小田原漁港周辺には、年間70万人の観光客が訪れます。TOTO COには、広範囲にわたって人の流れを生み出し、早川地域全体の活性化に欠かせない存在になってほしいと期待しています。箱根や熱海、伊豆に向かう観光客にも目を向けてもらえれば、小田原の観光にとっても起爆剤になるでしょう。

米山 最近は肉食に偏り、家庭の中で魚を食べる機会が少なくなっていると聞きます。TOTO COに足を運んだ市民や観光客の方々に、「魚っておいしいね」と感じてもらい、家庭でももっと魚を食べてもらえるきっかけになればうれしいですね。

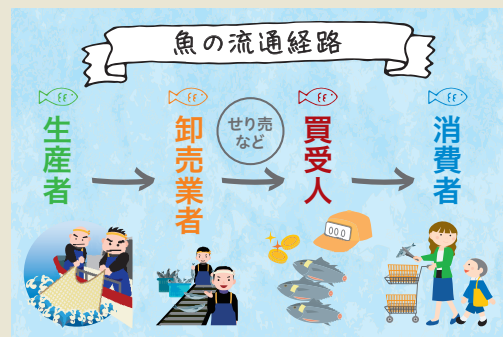
古川 小田原の魚が世間一般に知られているかという点、まだまだ弱い。TOTO COのようなPRの場を生かして、おいしくて良いものを皆さんにアピールしてもらいたいと思います。

—最後にひとことお願いします。

高橋 ラグビーワールドカップの日本大会で、オーストラリア代表チームが合宿のためにヒルトン小田原に宿泊した際、組合が提供したワカシ(小さなサイズのブリ)やタイを食べた選手がとても喜んでくれたそうです。国内外に誇れる小田原の魚のおいしさを、これまで以上に発信していきたいですね。

米山 東京などで修行を積んだシェフが、魚の品揃えが豊富な小田原にひかれて独立開業するケースも増えてきたと聞きます。料金的にも東京の半値近くで食べることができ、鮮度も良いとなれば小田原の魚の価値も向上します。生産者や買受人の方々だけでなく、飲食店や行政のご協力もいただきながら、官民一体で地元の魚をアピールしていけたらと思います。

古川 多彩な魚が水揚げされる小田原ならではの特色を生かし、料理人、一般家庭の皆さんがより小田原の魚に親しめるよう、魚屋としても精一杯サポートしていきます。





漁港の駅 TOTOCO 小田原



新鮮な海産物を求め、多くの人々が訪れる小田原漁港。「漁港の駅 TOTOCO 小田原」は、相模湾で水揚げされたばかりの魚介類などが楽しめ、お土産にも最適な水産加工品や地場農産物なども販売しています。

漁港の駅 TOTOCO 小田原 館内案内 Information

1st floor 地場物産販売コーナー

小田原漁港で水揚げされた鮮魚・活魚をはじめ、蒲鉾・干物などの水産加工品や地元農家の農産物などを販売しています。



2nd floor 食事処・休憩所

フードコート形式の食事処で、地元の新鮮な海産物を使用した海鮮丼やイタリアンなどが楽しめます。また、会議等を行える多目的室が利用できます。



3rd floor 食事処

小田原の豊富な海産物を楽しめる3階の食事処では、相模湾を一望できるテラス席も利用できます。



📍小田原市早川1番地の28 ☎0465-20-6336

🕒9:00-17:00(多目的室利用は21:00まで) 📅年中無休 📞166台 🌐<http://www.totoco-odawara.com/>

※多目的室の利用には事前予約が必要です

徒歩での
アクセス

早川駅を出て
「早川駅前通り」へ

国道135号との
交差点を右折

国道沿いから
海岸地下道に入る

多目的広場を
通りぬける

横断歩道を
渡る

到着!

県駐車場



駐車台数120台。TOTOCO小田原の施設内駐車場と合わせ、西側エリア内に計166台の駐車台数を確保します。

多目的広場



潮風や漁港の風情を感じられる広場には、早川特産の甘夏、オリーブを植樹。災害時は、防災の拠点としての役割を担います。

海岸地下道



漁獲物荷さばき施設



小田原市漁業協同組合が事業主体となる生産加工施設です。漁獲物荷さばき施設では、相模湾の新鮮な魚を水揚げし、水産物加工処理施設では、水揚げされた魚を食べやすく加工することができます。

水産物加工処理施設



蓄養水面



魚の安定供給を図るため、漁獲された魚介類を短期間、生簀（いけす）などで飼育しておくための水面です。



小田原漁港周辺で

海とグルメと

歴史散歩



案内人

智映子さん(妹)

里永子さん(姉)



早川生まれ早川育ちの双子姉妹。漁港周辺の観光スポットを知り尽くした2人と一緒に、おすすめワンデイトリップスタート!

START

青空が広がる
絶好の観光日和!



10:00 早川駅

心地よい潮風が出迎えてくれる早川駅。どこかノスタルジックな雰囲気漂う駅舎が素敵です。



10:15 漁港の駅 TOTOOCO小田原

相模湾が一望できるテラスを併設し、小田原漁港で水揚げされた新鮮な水産物やその加工品、地域の特産物を販売。小田原市の食の魅力や観光情報を発信します。

☎ 0465-20-6336 住 小田原市早川1-28

Nice!



11:30 小田原漁港

早川駅から徒歩5分の小田原漁港には、海産物の宝庫といわれる相模湾の豊富な魚介が水揚げされます。漁港沿いの「小田原おさかな通り」を中心に、新鮮な海鮮料理が食べられる飲食店や加工品販売店が軒を連ね、お昼時ともなれば大勢の人でにぎわいます。



CHECK!

小田原漁港 photo spot



紅白ペアの「ちょうちん灯台」

遠近法を利用して、提灯をつまんだり手のひらに乗せたりしているような写真が撮影できます。

13:00 東善院の魚籠観音

海の安全や大漁、魚介供養のために建立された魚籠観音は、近くで見るとその大きさに圧倒されます。魚籠とはった魚を入れておく魚籠(びく)のこと。観音様の手に掲げられたかごからは魚の尻尾がのぞきます。

住 小田原市早川482

相模湾を一望できる
抜群の見晴らしです





さいかち
13:30 西海子小路・小田原文学館

サイカチの木が植えられていたことが通りの由来といわれる西海子小路は、明治から昭和にかけ、北原白秋や坂口安吾、北村透谷など多くの文学者が居を構えました。小路の一角にある小田原文学館は、小田原市ゆかりの文学者に関する資料を展示。「文学のまち小田原」の礎を築いた先人の功績を振り返ることができます。

【観覧料】一般250円／小・中学生100円

問 小田原文学館 ☎0465-22-9881

住 小田原市南町2-3-4

かまぼこの食べ歩きは
港町ならではの贅沢!

14:00 小田原かまぼこ通り・なりわい交流館

その名の通り、かまぼこ屋の本店をはじめ干物店や食事処が立ち並び、漁師町ならではの風情と食文化が息づく通りです。テイクアウト可能なお店も多く、揚げかまぼこなどを片手に散歩できます。時間に余裕があれば、通り沿いのなりわい交流館で小田原ちようちんの製作体験（第2・4日曜日／1人1,000円）もおすすめ。

問 なりわい交流館 ☎0465-20-0515

住 小田原市本町3-6-23



Good!



15:00 小田原城址公園

戦国時代に関東一円を支配した北条氏が、5代にわたって居城としてきた小田原城。2016年には「平成の大改修」を終えた天守閣がお披露目されました。館内もリニューアルされ、小田原城の歴史などを学べる資料が展示されています。

【天守閣チケット】一般510円／小中学生200円



小田原を代表する
観光名所に到着です



point!

小田原城NINJA館

北条氏に仕えたといわれる「風魔忍者」をモチーフにした忍術体験やデジタル技術を駆使した映像などで、子どもから訪日外国人まで幅広い層が楽しめます。

【入館料】一般310円／小・中学生100円

問 小田原市観光協会 ☎0465-22-5002

早川 ⇄ 小田原 広域 MAP



- | | |
|---------------|----------------|
| 1 魚安商店 | 14 海幸料理 ふくほうす |
| 2 土岩商店 | 15 めし家 やまや |
| 3 港のひもの屋 牧屋 | 16 たび平 |
| 4 イルマール | 17 大原 |
| 5 杉兼商店 早川店 | 18 港のごはんやさん |
| 6 緑水門 | 19 港の台所 ちよみ |
| 7 鮑屋 | 20 ひものや半兵衛 |
| 8 わらべ菜魚洞 | 21 小田原おさかなセンター |
| 9 魚市場食堂 | 22 ポルト・イルキャンティ |
| 10 小田原早川漁村 | 23 ちがや |
| 11 びしょぎょ魚の三太郎 | 24 青木食堂 |
| 12 ちがや水産 | 25 魚由 |
| 13 漁師めし食堂 | |

.....飲食店
物販(海産物・加工品)



紀伊神社



早川駅からTOTOCo小田原に続く道が「早川駅前通り」だよ。MAP内 緑色の線の部分です。

早川ダイビングサービス



漁港の駅 TOTOCo 小田原

蓄養水面





ここから
見守ってますよ

石よけ魚籠
観音

かみある
ふれる駅舎

漁港沿いの道は、
「小田原おさかな通り」
という名前が
ついているんだよ。

MAR内 線の部分です

早川駅

早川臨時観光案内所
(レンタサイクル)

メモリアルホール
きくや会館

早川駅前

小田原早川
郵便局

釣り船
かめや丸

西湘バイパス

新港

小田原
ブルーウェイブリッジ

防波堤

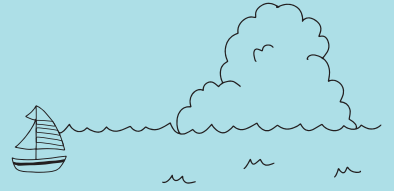
小田原
ちようちん灯台

相模湾

小田原漁港周辺案内マップ

15	めし家 かご平 おきや	16	大原
17		18	港の こはんやさん
1F			
2F			
19 港の台所 なみ			
小田原水産会館			

小田原の魚は
外国人にも人気！
私も大好きです♪



漁港周辺飲食・物販店ガイド

海の幸を食べ尽くそう！

LOVE!
Odawara! //

Special Guide

佐々木ジュディスさん

スイス出身。2013年に留学生として来日し、日本語学校を経て報徳博物館で二宮尊徳の思想を学んだのち、報徳会館に勤めながら日本固有の文化や神道への理解を深めています。訪日観光客向けの観光ガイド「ローカルジャパン」の企画にも携わり、小田原市の魅力を国内外に発信する役割も担っています。

掲載店舗一覧

魚安商店	P10
土岩商店	P10
港のひもの屋 牧屋	P11
イルマーレ	P11
杉兼商店 早川店	P12
緑水門	P12
鮑屋	P13
わらべ菜魚洞	P13
魚市場食堂	P14
小田原早川漁村	P14
ぎょぎょ魚の三太郎	P15
かしわ水産	P15
漁師めし食堂	P16
海幸料理 ふるはうす	P16
めし家 やまや	P17
かご平	P17
大原	P18
港のごはんやさん	P18
港の台所 なみ	P19
ひもの屋半兵衛	P19
小田原さかなセンター	P20
ポルト・イルキャンティ	P20
ながや	P21
青木食堂	P21
魚由	P22

「小田原漁港周辺ガイドブック」には
AR機能が導入されています！



こちらのQRコードから
ダウンロードできます

専用アプリを起動したスマートフォン・タブレットカメラをかざすだけで、店内やスタッフのコメントを動画でご覧いただけます。 ※動画の再生期間は2021年11月末までとなります

COCOAR2(ココアル2)ご利用方法

<p>1 アプリをダウンロード</p> <p>お手持ちの端末でQRコードを読み取り、アプリをダウンロードしてください</p>	<p>2 アプリを起動</p> <p>端末のホーム画面にあるCOCOAR2(ココアル2)のアイコンをタッチしてください</p>	<p>3 写真にかざす</p> <p>各店舗の紹介に端末をかざしてください</p>	<p>4 写真が動き出す</p> <p>写真が認識されると、動画が再生されます</p>
---	--	--	--

01



早川駅前で4代続く 鮮度が自慢の鮮魚店

魚安商店



- 1 気さくな人柄の4代目店主
2 地どれの鮮魚を提供



早川駅前で4代続く鮮魚店。イサキやミズカマス、カンパチ、サワラなど、小田原漁港で毎朝仕入れる新鮮な魚を地元住民に届けています。小売りだけでなく周辺の小学校にも給食で使用する魚をおさめており、「早川の子どもたちは魚安の魚を食べて育った」といっても過言ではありません。近所への配達もっており、店頭では地元小田原のかまぼこやさつま揚げのほか、自家製の干物も販売。創業当時から変わらない、地域に根差した商売を続けています。



新鮮なお魚が気軽に買えるなんて、漁港ならではの贅沢ですね。

information

☎0465-22-8536 🏠小田原市早川11-16-4
🕒10:00~17:00 📅日曜・祝日

02



老舗店のかまぼこは 驚きのむっちり食感

土岩商店



- 1 看板商品の上板かまぼこかにか入りかまぼこ 2 ファンも多い自慢のさつま揚げ 3 手作りの練り物がずらり

早川駅から徒歩1分の、小田原を代表する老舗かまぼこ店。主原料のぐち（イシモチ）を使い店舗併設の工場で作られるかまぼこは、水分を控えることで魚のすり身本来の弾力を生かしています。初めて食べる人は驚くこと間違いなしのむっちりとした腰のある食感と、魚本来の旨味が香る練り物を求めて観光客も足しげく通います。かにやチーズ、コンビーフなどを練り込んだ一風変わった「珍味シリーズ」をはじめ、毎朝出来立てを販売するさつま揚げもおすすめです。

information
☎0465-23-0361 🏠小田原市早川11-19-2
🕒7:00~17:00 📅休 無休
土岩商店 検索

弾力のあるかまぼこは病みつきのおいしさ! さつま揚げも優しい味わいです。



03



漁港の潮風が育む 旬鮮魚の干物

港のひもの屋 牧屋

小田原の地で30年以上、地魚や各地の旬の魚を競り落とし、その日のうちに加工して干物を製造しています。店頭では、漁港の潮風にさらしてじっくりと乾燥させるイワシの丸干しや、小田原名物のアジを絶妙な味加減で漬け込んだ味噌干しなどを、製造直売ならではのリーズナブルな価格で販売。西京漬けと八丁味噌の2種類の味を用意したサワラは、味噌の香りとふっくらジューシーな身がご飯と良く合います。お土産やギフトにもおすすめです。



1 店頭で販売される地魚の丸干し (1串8尾) 2 小田原自慢のアジは味噌干しも美味 3 1枚1枚真空パックにして販売

information

☎0465-22-6849 📍小田原市早川1-15-4
🕒7:00~17:00 📅無休

小田原の魚は干物にしても絶品。お土産にも喜ばれそう。



04



漁港そばのイタリアン 海と大地の恵みを食す

イルマール

小田原漁港に面した抜群のロケーションで味わうイタリアンは、「その時の一番いいもの」というシェフの思いが一皿一皿に込められています。シェフ自らが毎朝市場で魚を買い付け、その日のメニューを考えるという徹底した「地産主義」を貫きます。そのこだわりは使用する野菜にも表れ、知り合いの農家などから仕入れた安心安全な食材を使用。小田原で育まれた海と大地の恵みをいただく、そんな雄大な気持ちを抱かせてくれるお店です。



1 前菜の鮮魚のサラダ仕立ては小田原の幸を詰め込んだ一皿 2 心地よい潮風を感じられるテラス 3 セミカジュアルな雰囲気の内店



大切な人との食事に利用したい、素敵な雰囲気のレストランです。

information

☎0465-24-1510 📍小田原市早川1-11-6
🕒12:00~14:00最終入店 / 18:00~20:30 (日曜~19:00) 最終入店 📅休月曜 (祝日は営業、翌日休業)
小田原 イルマール 検索

05



豊富な練り物を 製造直売

杉兼商店 早川店

小田原土産の代名詞ともいえるかまぼこを作り続けて80余年。全国蒲鉾品評会では、農林水産大臣賞や名誉大賞など受賞歴も豊富です。ショーケースには、板付蒸しかまぼこや伊達巻、さつまあげ、しんじょうなど、創業当時から変わらない味付けの商品が並びます。一押しの上かまぼこをひと口頬張れば、素材の旨味がふんわり柔らかな食感とともに広がります。ねぎと生姜を練り込むことで風味豊かな味わいを楽しめる焼ちくわも好評です。



1 豊富な品ぞろえが自慢
2 生姜の風味がきいた焼ちくわ
3 漁港に面した明るい店内



バラエティ豊かな品ぞろえで、商品を選ぶのが楽しいお店です。

information

☎0465-22-7548 小田原市早川1-11-3
🕒平日6:30~17:00 (日祝8:30~)

📅休 不定休 (市場の休みに準ずる) 杉兼商店 検索

06



生マグロと^{だったん}韃靼そばで 医食同源を追い求める

緑水門

「おいしい食事でも心も体も健康に」という思いを込め、医食同源をコンセプトにした健康志向のメニューを提供。豊洲直送のマグロを使った旨さとりける生マグロ丼や、贅を尽くした新鮮魚介が彩る海鮮築地丼など、期待を裏切らない逸品の数々が漁港ならではの良心価格で味わえます。豊富なルチンによる抗酸化作用で注目される韃靼そばも、店主こだわりの一品。セットで注文したい天ぷらは、薬塩でさっぱりといただくのがおすすめです。



1 本マグロも入った特盛の生マグロ丼
2 体に良い韃靼そばは味も格別
3 隠れ家のような雰囲気の内店

information

☎0465-24-1631 小田原市早川1-3-9
🕒11:30~15:00 (17:00~20:00は予約営業)
📅火曜 (水曜はお問い合わせください)

おいしくて美容と健康にも良いなんて、女性には最高のお店!



07



絶品鯖のオイル漬け ごはんのお供にいかが

鮑屋

天正15年(1587年)創業の由緒ある老舗が生み出した新商品は、小田原で獲れたサバを使用したオイル漬け。鮮度抜群のサバを高温で蒸しあげてほぐし身にし、梅しそ、ねぎ味噌、ガーリック、山椒の4種で味付けしました。熱々のごはんに乗せてもよし、パスタやサラダに加えてもよし。和洋を問わず様々な料理に相性抜群の万能選手です。いかの王様と称されるあおりいかを使った「王様の塩辛」も、肉厚の食感とほのかな甘みでワンランク上の上品なおいささと評判です。



1

1鯖の風味が食欲をそそる4種のオイル漬け 2サラダやパスタにかければ味付けのアクセントに 3あおりいかの塩辛



3



2

サバのオイル漬けも塩辛も、ごはんが止まらないおいしさです!



information

☎0120-293-005

🏠小田原市早川1-5-12

🕒10:00~15:00

🏪市場の休みに準ずる

🔍 検索

08



鮮度と味、雰囲気 こだわる漁港の古参店

わらべ菜魚洞

毎朝の競りで仕入れた鮮度抜群の魚を熟練の手業で来店客に振る舞う、小田原漁港屈指の歴史を誇る繁盛店。その日の水揚げによってお品書きが変わる日替り定食をはじめ、油の種類や温度に並々ならぬこだわりを持つアジフライなど、看板メニューは数知れず。本当に旨い魚料理を求める人々が日々行列を成します。2018年には店内をリニューアル。漁港周辺では珍しくディナーも営業しているので、観光時の食事処として使い勝手も抜群です。



1

2

3

1その日仕入れたネタをふんだんに使った日替り定食 2ふっくらサクサクのアジフライは自家製のタルタルソースで 3上質な和空間が広がる店内

information

☎0465-22-4858

🏠小田原市早川1-5-4

🕒11:00~14:00L.O./17:00~20:30L.O.

🏪水曜(ランチは営業) 検索

素敵なお店でいただく料理の数々は、行列に並ぶ価値有りですよ。



09



水産市場2階で発見 うまさ悶絶小田原井

魚市場食堂

名物小田原井は、地魚4種と甘エビ、ホタテ、スルメイカ、イクラなどの新鮮なネタが井からはみ出さなばかりの迫力満点メニュー。海鮮井には汁物と小鉢も付いてお得です。5種類の地魚フライ盛合わせ定食や、エビ・アジのフライに金目鯛の煮つけが付いた大漁定食など、味とボリュームにこだわった定食も豊富に揃っています。毎朝5時間かけて150kgもの魚を仕込む厨房スタッフの活気にあふれた店内は、週末ともなれば満席必至の繁盛ぶりです。



1 新鮮なネタが井を埋め尽くす小田原井 2 地魚のフライはサクッとジューシーな魚の旨味を堪能できます 3 広々とした店内

Information

☎0465-23-3818 小田原市早川1-10-1
🕒10:00~15:00 休 水曜

ボリューム満点のメニューで、観光前の腹ごしらえは万全!



10



漁港グルメの テーマパーク

小田原早川漁村



2 1F 漁師の浜焼あぶりや



3 2F 海鮮丼屋 海舟

1 豊富な海鮮を豪快な浜焼きに 2 大勢でテーブルを囲めばおいしさも倍増 3 海鮮丼はネタの鮮度に自信あり 4 毎朝市場で買い付ける鮮魚が自慢



1F 漁師の浜焼あぶりや

浜焼きや海鮮丼専門店など4店舗が集合。BBQが80分間食べ放題の「漁師の浜焼あぶりや」は、30分に一度、高級食材などが無料で振る舞われる「漁師の漢気タイム」が評判です。「海鮮丼屋海舟」は、海舟海鮮丼をはじめ新鮮地魚を使った20種類以上の海鮮丼が揃います。名物とろさバ棒などの食べ歩きグルメが人気の「旨いもの屋台」、かまぼこや干物などの厳選した名産品が手に入る「お土産処 かねよし」と、好みのスタイルで楽しめる漁港グルメのテーマパークです。



活気のある店内は港町ならではの、大勢でわいわい楽しみましょう!

Information

☎0465-24-7800 小田原市早川1-9
🕒10:00~22:00 (店舗によって異なります)

休 無休

小田原早川漁村 検索

11

小田原のアジを 変幻自在に調理

ぎょぎょ魚の三太郎



1 一番人気のアジ御膳セット 2 気さくな人柄の大将 3 2階には座敷も完備

獲れたての鮮魚にこだわりながらも、リーズナブルな価格を守り続ける地魚料理専門店。小田原自慢のアジを堪能できるアジ御膳セットは、身が締まったアジ刺しにサクサク食感のアジフライ、選べるメイン料理（三色丼、アジうどん、アジまご茶漬け）など、その名に恥じないアジ尽くしのセットです。刺身やミニちらし、ミニにぎりにサラダ、デザートも付いた竜宮セットは女性におすすめ。アジを使ったメンチや春巻、餃子など、店主のアイデアが光る創作メニューもご興味あれ。

大将こだわりのアジ料理は必食！宴会にも利用できる便利なお店です。



information

☎0465-21-3363 📍小田原市早川1-5-18
🕒11:00~14:00 / 17:00~21:00 🗓️月曜

12

匠の目利きが光る 極上マグロを食べ比べ

かしわ水産



1 かしわ水産を代表するマグロの頭身四点盛り（手前）と、大トロをはじめとした上質なマグロを堪能できるかしわマグロ三味丼 2 自慢のマグロを家庭で楽しめる柵売りも人気 3 ゆったりとくつろげる広々とした店内

卸問屋直営ならではの、脂が乗った本場のマグロが味わえる専門店。看板メニューの頭身四点盛りは、牛肉のような食感に驚愕のエラ身とホホ肉、中トロ並みにとろけるハチノミなど、スーパーなどではお目にかかれない希少部位を食べ比べできます。ご飯ものを頼むなら、1日5食限定のかしわマグロ三味丼で決まり。美しいピンク色の大トロを筆頭に、中トロ、カマトロ、ハチノミ、赤身・中落ちと、ため息もののおいしさに思わず笑顔がこぼれます。

information

☎0465-20-3307 📍小田原市早川1-4-10
🕒10:30~14:00L.O.(土~15:30L.O. / 日祝8:00~15:30L.O.) 🗓️休火・水曜 かしわ水産 検索

外国人向けのメニューを用意してくれているのは高ポイントです！



13



漁港ならではの 豪快海鮮尽くし

漁師めし食堂

「漁師たちが食べるご飯」をコンセプトに、味・鮮度・ボリュームの三拍子揃った海鮮メニューを提供。目の前の小田原漁港で朝一番に仕入れ、そのままの状態の下処理した極厚の刺身が花開く海鮮漁師丼をはじめ、井からはみ出すほどの巨大なエビが迫力満点の超特大! 大海老天丼 (1日限定5食)、鯛カブト干物定食など、漁師めしの名に恥じないラインナップが自慢です。店内は完全バリアフリー対応で、車椅子の方も安心して利用できます。



1 人気ナンバーワンの海鮮漁師丼 2 超特大! 大海老天丼 3 鯛カブト干物定食

information

☎0465-24-0056 小田原市早川1-4-8
🕒10:00~16:00 (土日祝~17:00) 休 無休
漁師めし食堂 検索

お店自慢の海鮮メニューは味もボリュームも100点! 漁師気分で召し上がれ。



14



満腹間違いなしの 豪快海鮮丼と天丼

海幸料理 ふるはうす

海鮮丼激戦区の小田原漁港周辺でも一目置かれるふるはうす海鮮丼は、ボタンエビにトコブシ、マグロのトロ、クロムツ、ワラサ、カニのほぐし身など、贅を尽くしたネタが丼を包む至極の一杯。スタッフの遊び心から生まれたその名もクレイジー天丼は、8本のエビとカマス2本、イカの天ぷらが山のように盛り付けられ、「インスタ映え」間違いなしです。ゆったりとくつろげる座敷席もあり、テラス席ではペットと一緒に食事を楽しめます。



1 高級ネタを惜しげもなく使ったふるはうす海鮮丼 2 10本の天ぷらが刺さったクレイジー天丼 3 小田原ならではのアジフライも人気



新鮮な魚介類を、子どもやペット連れでも気軽に味わえるのがうれしいですね。

information

☎0465-23-8778 小田原市早川1-4-17
🕒11:00~16:00 (土日祝~18:00)
休 水曜

15



ドーンと迫力抜群の 海鮮メニューに舌鼓

めし家 やまや

小田原漁港で水揚げされた10種類を超える鮮魚を厚切りにし、ご飯が隠れるほど豪華に盛り付けた人気ナンバーワンの海鮮どど井や、朝どれの生しらすどど井、アジフライ定食など、仲卸直営店ならではの新鮮な海の幸がリーズナブルな価格で味わえます。オリジナルのアジコロッケは、隠し味に小田原産曾我の梅干しを練り込んだじゃがいもを、アジの半身と大葉で巻いた食べ応え抜群のサイドメニュー。カウンターに立つ女性従業員の笑顔にも癒される隠れた名店です。



2

1 新鮮なネタが丼を埋め尽くす海鮮どど井 2 アジの旨味とホクホク食感が楽しめるアジコロッケ 3 女性店長が出迎えてくれます



3

アジコロッケは梅の酸味がアクセントになってあと引くおいしさ!



Information

☎0465-46-9551 小田原市早川1-6-10
🕒11:00頃~15:00頃 (魚がなくなり次第終了)
🗓水曜 (臨時休業あり)

16



漁港めし一筋 良心価格の定食充実

かご平

鮮度で勝負のさしみ盛合せ定食は、その日仕入れた海鮮6種にご飯と味噌汁、小鉢、漬物がセットになった死角なしの鉄板メニュー。たたきとなめろうが選べるアジ定食や、絶品と名高いアジフライが堪能できるミックスフライ定食、海鮮丼など、職人気質の主人が腕を振るうメニューの数々が観光客の胃袋を満たしています。漁港に店を構えて数十年、おしどり夫婦ならではのあうんの呼吸でてきぱきと仕事をこなす姿勢にも頭が下がります。



2



3

1 漁港ならではの鮮度が自慢のさしみ定食 2 脂の乗りが格別なアジの刺身 3 夫婦の人柄が心地よい居心地の秘訣



1



素敵なご夫婦の人柄にひかれ、思わず長居してしまいたいそう!

Information

☎0465-23-1429 小田原市早川1-6-10
🕒11:00~17:00 日曜

17

行列の先に待つ 黄金色のアジフライ

大原

開店前から営業終了まで行列が絶えない店は、細腕店主と女性スタッフが切り盛りするアットホームな居心地です。こだわりのパン粉と油を使って揚げたアジフライは、大ぶりの身とサクフワ食感に感動。専門業者から仕入れるソースとの相性も抜群です。一番人気の刺身3点とアジフライのセットをはじめ、自慢の揚げ物を堪能できるミックスフライ定食（アジ・エビ・ホタテ）、三食丼（シラス・イクラ・ネギトロ）など、繁盛店の風格漂うメニューが目白押しです。



2



3

1 これぞ大原の代名詞、刺身3点とアジフライのセット 2 店先の名簿に名前を記入して順番を待ちます 3 カウンター2席とテーブル3卓のシンプルな店内



1



行列が絶えない人気店なので、早めの来店がおすすめですよ！

information

☎0465-24-0665 小田原市早川1-6-10
🕒11:45~14:30 休 日曜、第2・4月曜

18

サクふわ食感の アジフライの虜

港のごはんやさん

実力派の飲食店が軒を連ねる小田原水産会館に店を構え、小田原をはじめ全国の旬鮮魚をリーズナブルに味わえます。丹精込めて揚げるアジフライは、サクッと類張れば厚みのある身がフワッととろける魅惑のメニュー。プリプリ感がたまらないアジの刺身もおすすめです。お米にはこだわりの小田原産を使用し、粒立ちの良い食感と噛めば噛むほど広がる甘みが魚のおいしさを引き立てます。メイン通りから外れた場所だからと侮るなかれ。知る人ぞ知る逸店としての風格が漂います。



1



2



3

1 フライと刺身がいっぺんに楽しめるアジセット 2 かわいらしい犬のオブジェが目印 3 座敷ならゆったりくつろげます

information

☎0465-23-3958 小田原市早川1-6-10
🕒平日6:30~14:00（日祝11:00~） 休 不定休

おかみさんが揚げるアジフライがとてもおいしい！アジ刺しの鮮度も抜群です。



19



ネタたっぷりの漬け丼に 食べ放題のご飯がすすむ

港の台所 なみ

2015年にオープンした座席数64席の広々とした大衆食堂。単品メニューにご飯セットを付ければ、魚や海藻など4種のご飯が食べ放題になるサービスが好評です。一番人気のなみ漬け丼をはじめ、高級魚として知られるオシツケ（アブラボウズ）が味わえるなみ海鮮丼など、小田原漁港で水揚げされた地魚を十分に堪能できます。小田原をはじめ足柄平野で育まれた穀物や野菜、肉類を使ったメニューも数多く、何度でも足を運びたい人気店です。



1 ご飯と漬けネタが別々に提供されるなみ漬け丼 2 カウンターやテーブル席など広々64席 3 幻の高級魚オシツケも味わえます



たくさんのメニューに移りしろう！お代わり自由のご飯もうれしいですね。



Information

☎0465-87-5584 ㊦小田原市早川1-6-10
🕒9:00~16:00 (土 8:00~18:00、日 祝7:00~18:00) 休 木曜 港の台所 なみ 検索

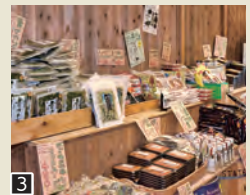
20



早川みやげに できたて干物

ひもの屋半兵衛

職人の手で1枚1枚といねいに手開きした干物は、魚種ごとに塩漬けの塩梅を加減して魚本来の旨味を引き出します。できたて新鮮な真アジの開きはふっくら食感が病みつきに。小さな子どもも安心の骨取りサバや、サワラのバターソテー、金目の西京漬けなど一押し干物、お買い得な訳あり特価品がスタッフ手作りのかわいらしいポップとともに並びます。様々な海鮮加工品や地元小田原のお菓子を集めたコーナーも用意され、干物店とは思えないバラエティ豊かなラインアップは観光みやげに最適です。



1 真アジの開き（4枚入り） 2 店長の梶崎さん 3 加工品も充実

Information

☎0465-42-9755 ㊦小田原市早川1-6-11
🕒9:00~17:00 休 無休

真アジの開きは小田原を代表する干物！元気な店員さんの姿も好印象です。



21



見て、買って、食べる これぞ漁港の醍醐味

小田原さかなセンター

鮮魚店や寿司店、海鮮市場、干物店、燻製店など10軒が並ぶセンター内で好きな魚介や地場野菜を購入したら、中央にある開放的な海鮮バーベキューコーナーですぐに食べられる、アウトドア感満載の市場エンターテインメント空間。用具は全て揃っているので手ぶらで来店でき、屋根付きなので天気心配も不要です。家族や友人、カップル同士でわいわい楽しみながら、小田原自慢の海の幸を食べ尽くしてみれば、小田原観光のお土産探しにも最適。



1



2



3

1好きな食材をその場で選べる海鮮バーベキュー 2とろけるような食感が病みつきの本マグロの大トロコマ 3小田原土産もおまかせ

information

☎0465-23-1077 🏠小田原市早川1-6-1
🕒9:30~17:00 (一部店舗を除く) 休 無休
小田原さかなセンター 検索

その場で買った魚介類をバーベキューで味わうなんて、漁港ならではの贅沢!



22



漁港裏手の異空間で 本格イタリアンに酔う

ポルト・イルキャンティ

潮の香りと海風が心地よい、南イタリアの港町を思わせる小洒落たレストラン。小田原漁港で水揚げされたばかりの魚介類を使ったパスタや、イタリア直輸入の専用窯で焼き上げるピザなど、本格イタリアンが開放的なオープンキッチンから提供されます。窓から望むオーシャンビューのロケーションが心地よいランチはもちろん、ムードたっぷりの店内でゆったりとくつろぐディナータイムもおすすめ。100種を超えるワインからお気に入りの1本を選ぶのも楽しいひとときです。



1

1 トマトスープに唐辛子とガーリックがきいた真夜中のスパゲティ 2 ふっくら食感のシラスがたっぷり乗ったマルゲリータ 3 港をイメージした奥行き感のある店内



3



2



海を眺めながら食べるイタリアンは素敵な思い出になりそうですね。

information

☎0465-23-6220 🏠小田原市早川1-6-5 🕒11:30~15:00L.O./17:00~22:00L.O. (土日祝11:30~22:00L.O.) 休 無休 ポルト・イルキャンティ 検索

23



フランス帰りの店主が 生み出す地産割烹

ながや

銀座の東京吉兆やパリの人気和食店で修業を積んだ店主が2015年にのれんを掲げると、わずか数年で予約必至の人気店に。早朝の競りで自ら仕入れる地魚、小田原で育った地場野菜を使った和食の数々は、味に一家言ある食通もうならせる逸品です。締めの一皿として提供される自家製粉の手打ちそばも、歯触りのよさとさわやかなど越しで専門店顔負けのおいしさ。美しい盛り付けの料理に負けない瀟洒な店内デザインにも、店主のセンスが光ります。



1



2



3

1 食事の最後に提供される手打ちそば
2 季節の食材が並ぶ前菜 3 ごぜんまわりとして落ち着いた店内

information

☎0465-22-8765 小田原市早川211-2
🕒12:00~入店13:00頃 / 17:30~入店19:00頃
🗓水・木曜

駅前ながら風情たっぷりの
お店で、ご主人こだわりの
割烹料理を味わえます。



24



早川駅前にたたずむ 昭和レトロな人情食堂

青木食堂

早川の地で70年、昭和の風情を残す食堂は、仲睦まじい夫婦が営むどこか懐かしい雰囲気。「青木食堂といえばカツ丼」と地元住民が口を揃えるカツ丼は、絶妙な火加減で仕上げたふわふわトロトロの卵とジューシーなカツが、ほんのり甘いダシの風味と相まって食欲をそそる必食の一杯です。地の鮮魚を使った刺身定食や天丼、チキンライス、カレーライスなど、どれも手作りならではの優しい味わい。店主やおかみさんとのふれあいも楽しい、人情味あふれるお店です。



1

1 この味を求めて訪れる人も多いという名物のカツ丼 2 アジフライ定食など港町の食堂ならではのメニューも 3 優しい笑顔で迎えてくれるおかみさん



3



2



日本人には懐かしく、訪日観光客には日本ならではの雰囲気の魅力なお店です。

information

☎0465-22-5872 小田原市早川208
🕒11:00~19:00 🗓月曜



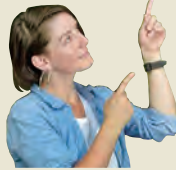
「お客様第一」貫き 良心価格で鮮魚販売

魚由

早川駅からTOTO小田原に続く「早川駅前通り」で、生鮮海産物を扱い約70年。「鮮度の良いものを売り、お客さんの要望に応える」という創業当時からの志を受け継ぐ三代目が小田原漁港で仕入れる魚は、目の色、身の締まり具合が違います。小田原を代表するアジをはじめ、ホンカマス、ネイラカマス、銚子のキンメダイなど、季節の鮮魚を良心価格で販売。「小田原の海の幸を一人でも多くの人に」を合言葉に、店頭だけでなく引き売りも行っています。



1 澄んだ目と鮮やかな赤色をしたエラが新鮮なアジの証し 2 慣れた手つきで鮮魚をさばく 3 水揚げされたばかりの魚が並ぶ



目利きのご主人が買い付けた魚は、どれも折り紙付きの鮮度ですよ。

information

☎0465-22-2037 小田原市早川1186
🕒9:00~19:00 日曜・祝日



漁師が選んだ!

小田原四季の代表魚



おいしい調理法



	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	
アジ 味が良いことからその名がついたとも。小田原を代表する魚です。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	たたき、刺身、 酢じめ、フライ、 南蛮漬け
ブリ 寒い季節に脂がのって旬を迎え、小田原では3~4月に定置網に入ります。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	刺身、照り焼き、 ムニエル、 塩焼き
サザエ 小田原周辺のサザエは丸みを帯びていて、やわらかい身が特徴です。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	刺身、壺焼き、 混ぜご飯
イセエビ 味はもちろん縁起物としても人気。4~5月、8~9月に刺し網で漁獲されます。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	刺身、焼き
サバ 秋を代表する魚のひとつで、脂ののりは抜群。調理法を選ばない万能選手です。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	揚げる、煮る、 焼くなど
カマス 淡泊かつ上品な味わいで、価格も手ごろ。中骨を取り除いたかます棒も人気です。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	刺身、塩焼き、 フライ
ヒラメ 小田原は関東有数のヒラメの産地。12月~4月に漁獲の最盛を迎えます。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	刺身、ムニエル、 昆布締め
イシダイ 全国屈指のイシダイの産地・小田原。冬~春に脂を蓄え、身のしまった白身が人気。	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	🐟	刺身、煮付け、 塩焼き

🐟...水揚げシーズン



小田原漁港へのアクセス

 **車でお越しの方**

西湘バイパス『早川』出口から約**1**分

小田原厚木道路『小田原西』出口から約**4**分

 **電車でお越しの方**

JR 東海道線『早川駅』から徒歩約**5**分

2019年11月 初版第1刷発行

2020年10月 第2版第1刷発行

発行：小田原市経済部 水産海浜課
小田原市早川 1-10-1 ☎0465-22-9227

編集：株式会社タウンニュース社

協力：早川商工振興会、早川みなと商店会、小田原地魚大作戦協議会