

小田原城 裏路地 名所 MAP

～小田原かまぼこ通り編～

クーポン付

小田原宿観光回遊バス「うめまる号」

1日フリー乗車券で、乗り降り自由にお得に観光しよう！

- 運行期間／ 土、日、祝日（年末年始等を除く）
- 回遊場所／ 小田原駅（東口1番バスのりば）→めがね橋（小田原城馬出門・小田原市観光交流センター）→箱根板橋駅→一夜城歴史公園（ヨロイツカファーム）→小田原漁港（おさかな通り）→JR早川駅（早川臨時観光案内所）→小田原文学館前→小田原城藤鶴観光バス駐車場→幸町（かまぼこ通り、小田原宿なりわい交流館）→小田原駅（降車専用）→ミナカ小田原（降車専用）
- 料 金／ 1日フリー乗車券おとな600円・こども（小学生）300円 ※通常運賃でのご乗車も可能
1日フリー乗車券購入時の特典。小田原城やNINJA館など市内協力施設・店舗からの特典サービスあり。
- 問い合わせ 箱根登山バス（株） ☎0465-35-1271
- ホームページ <https://www.hakonenavi.jp/hakone-tozanbus/>

ういろう

D-13

国道1号線沿いにひときわ目をひく城のような建物が伝統の店構えで商いをする老舗ういろう。こちらが全国的に有名な「お菓子のういろう」の元祖。

室町時代に外郎(ういろう)家が外国使節に振る舞った米粉の蒸し菓子が評判となり家名より「ういろう」と呼ばれ各地へ広まった。菓のういろう「透頂香(とうちんこう)」は、一子相伝で作られ多くの逸話を残しており、歌舞伎の演目「外郎売」にも登場する。無料で見学できる博物館でその歴史と文化を知ることができる。創業650年、25代にわたり守り継がれる菓子と菓は小田原だけでしか購入できない逸品。

〒250-0012 神奈川県小田原市本町1-13-17
TEL 0465-24-0560 定休日/水曜日、第3木曜日
営業時間/ 10:00~17:00



野澤作蔵商店 L-14

主に箱根の物産品などを取り扱う卸売り専門の店だが、店内には寄木細工や小田原風鈴などの地場産が並び販売もしている。小田原土産に最適だ。



MAP 提示で 消費税サービス

〒250-0004 神奈川県小田原市浜町3-1-47
TEL 0465-22-6503 営業時間/10:00~18:00
定休日/日曜日、祝日、土曜日は不定休

himono stand hayase

大正元年創業の干物の製造販売店である早瀬のひものが新しいスタイルで干物の食し方の提案をするスタンド。その場で焼き上げた干物が食べられる他、干物弁当や鯖バーガーも好評。店内ではこだわりのコーヒーとともに食事ができる。



〒250-0012 神奈川県小田原市本町3-12-21
TEL 090-3168-1291 定休日/火曜日
平日11:00~16:00 土日祝11:00~17:30
駐車場 2台分有り

F-14



清風楼 K-14

今や幻とまで言われる「共水うなぎ」が食べられる老舗割烹店。静岡県の大井川の南アルプス伏流水で育てられた「共水うなぎ」は「甘み」と「旨味」が口の中でとろける絶品だ。この他ランチタイムもおすすめだ。リーズナブルに割烹ランチをいただける。



『ひとロデザート』
1枚につき2名様まで有効

〒250-0012 神奈川県小田原市本町2-12-6
TEL 0465-23-3711 定休日/月曜日
昼の部/ 11:00~14:00
夜の部/ 16:30~21:30(L.O. 20:30)

蕎麦・地魚すし・旬天ぷら すすり庵

小田原の恵みと、職人技が織りなす本格和食を気軽に

小田原漁港直送の魚介や地元の旬野菜を使った天ぷらや割烹料理を、厳選地酒とともに堪能できる和食店。東京・八芳園で腕をふるい、数々の名店の立ち上げにも携わった料理長が手掛ける本格的な和の味わいを、肩ひじ張らずに楽しめます。メには香り高い蕎麦と新鮮な地魚すしをぜひどうぞ!

L-3

〒250-0012 神奈川県小田原市栄町2-3-4 みゆきビル103号
TEL 080-1390-9519 営業時間 / 11:00~ 定休日 / 不定休



会計時クーポン提示で『5%OFF』

蕎麦茶屋 正庵

蕎麦呑みを楽しんでもらいたいとオープンした店には、酒好きも唸る全国から厳選された日本酒や焼酎、限定酒希少酒などが驚きの品揃え。酒がすすむ一品料理も豊富に揃っていることから呑兵衛にも定評があり、リピーター多数。また店主の気前の良さからか、天ぷらや丼ものなど、ボリューム満点。ランチにもぜひおすすめしたい。おすすめは小田原野菜の天せいろ。



会計時クーポン提示で『5%OFF』



〒250-0012 神奈川県小田原市本町1-9-29
TEL 0465-46-6961 定休日/不定休
営業時間/月・火11:30~15:00 水~日11:30~21:00

H-13

牛鉄 勝蘭

小田原駅から少し離れた場所にある国産牛を扱う専門店。熱々な鉄板で焼くステーキやハンバーグ、リゾットが心をくすぐられる。

様々な肉の部位を使用しており、季節ごとに旬のお肉を堪能できる。時には誰もが知るブランド牛や希少部位がメニューに記載され、ディナータイムにしか出ない特上ステーキやA5ランクを提供している為客足は途切れない。

最新情報はインスタグラム(@katsuran.2020)をチェック



〒250-0004 神奈川県小田原市浜町3-1-48
TEL 0465-46-6750 定休日/月曜日 営業時間 11:30~20:00

J-14

伊勢屋本店

H-15

国道1号線に面した伊勢屋は、すべての和菓子をひとつひとつ手づくりで丁寧に作り上げる。添加物を極力使用せず、日持ちがしない。初代の「その日に食べて頂く分だけ作って売る。日々の暮らしの中でみんなが笑顔になれるお菓子を作りたい」という想いを変らずに守り続けているのだという。焼き団子や豆餅、大福は多くの客の支持を得ているのは間違いないが、すあまや稲荷などの品も客を魅了し続けている。



1,000円以上の購入で『おだんご』1本プレゼント 注文時に提示ください。(伊勢屋本店のみ)



〒250-0012 神奈川県小田原市本町3-6-22 TEL 0465-22-3378
営業時間/9:00~17:00 定休日/木曜定休

早瀬ひもの店

大正元年創業。アジやカマスの干物を作り始めて100余年になる。箱根山水系の地下水と、日本の塩を使い、魚の脂ののりや季節によって細かく塩加減を変え、常に最高のひものを提供できるよう心がけている。



〒250-0004 神奈川県小田原市浜町3-8-4
TEL 0120-014-887 (おしいはやせ)
営業時間 8:30~17:00
定休日/元日

M-17

BAR MIZUNARA

宮小路の夜には欠かせない大人の寛ぎの空間。アンティークな雰囲気の良い店内にはセンスのいい音楽が流れ、こだわりのラインナップで揃えられたお酒は客の好みに合わせていかようにも変身し最高の一杯になって出てくる。カクテルの名前のみが列記されたメニュー表からイメージを膨らませ、何が出てくるかわからないワクワク感でオーダーしてみるのもおすすめだ!



お好きなカクテル 500円



〒250-0012 神奈川県小田原市本町2-12-10
TEL 090-4432-6228 定休日/水曜日 営業時間/20:00~27:00

K-15

HEAVEN MEAT (ヘブンミート)

食通にも数々評価される。店主に聞くとところによると、脂質が全く違う。食べてみればわかるが、どれもうまみが溢れ出す。屈指の焼肉屋と言っても過言ではない。おすすめは、タン元、ハラミ。ここのクオリティーはかなり高い。また数秒で焼き上げるトリュフで下味された赤身は大人の至極の逸品と言っても過言ではない。焼肉屋に行くと、タンやハラミとカルビとロースという一般的な店ではない。味わって食べたい、大人のお店。神奈川県で唯一、純血但馬血統万葉牛を取り扱うお店でもある。

M-3

〒250-0012 神奈川県小田原市栄町2-3-4 みゆきビル105号
TEL 090-2230-6062 営業時間/17:00~ 定休日/火曜日



会計時クーポン提示で『5%OFF』



チャンピオン牛使用

山市湯川商店 N-16

毎日食べても食へ飽きず、子ども達にも自信を持って勧められる「定番の干物」を心掛けて製造している。こちらの干物は開くだけではなく、しっかりと乾燥させて、十分に旨味を引き出させている。

〒250-0004 神奈川県小田原市浜町3-8-6
TEL 0465-22-5637
定休日 / 不定期 営業時間 / 8:00~17:00



sent. J-16

国内外からセレクトされた日々の暮らしに末永く寄り添ってくれる箆や器などの雑貨や道具がセンス良く並んでいる。木の温もりを感じる店内にはカフェが併設されており、カウンター席ではコーヒーやクラフトビールでひと休みができる。テイクアウト可。



〒250-0012 神奈川県小田原市本町3-1-6
TEL 050-3696-6105
定休日 / 日・月曜日 + 不定期
営業時間 / 11:00~17:00

(有)鈴木製餡所 本社

小田原かまぼこ通りのメイン通りにある鈴木製餡所は、昭和12年創業よりこの地で餡子を製造し、小田原や箱根、足柄上郡を中心に卸しをしている。生あんや練りあん、季節のあんなど種類を豊富に取揃え、店頭では小売も行っている。最近では、湘南ゴールドから抽出したエキスをあんこに混ぜた湘南ゴールド餡なども売り出され人気となっている。季節ごとに変わるので確認してから来店することをおすすめする。



〒250-0012 神奈川県小田原市本町3-5-9
TEL 0465-22-3520 営業時間 / 15:00 まで 定休日 / 木・日曜日

J-16

おたふく (宮小路居酒屋)

日々常連客が足しげく通うアットホームな人気店。女将が作る料理がお目当てで週に何度も通う客も多い。地で獲れるブリやアジといった鮮度抜群の刺身や煮物・焼き魚などメニューも豊富だ。肉厚なハムカツにはリビートする客も多い。18時以降が狙い目だ。



食事されたら「小鉢一品」サービス

〒250-0012 神奈川県小田原市本町2-5-17
TEL 0465-23-4284
定休日 / 日・月・祝日
営業時間 / 17:00~22:00

鳥かつ楼 L-14

手焼きにこだわる鰻蒲焼は、地下より汲み上げる天然水で良質に保つ、伝統的な江戸前手法。辛口の秘伝ダレに潜らせ絶妙な焼き加減であっさりと仕上げる。常連客はもとより遠方からの客も多い。じっくり焼かれる鰻を待つ間、ぜひおすすめしたいのは、酒がすすむ『なす田楽』と、もちっとした食感に誰しも舌鼓をうつ『手羽先』。また、湘南ミシュランにも掲載された。



来店時にスープ1杯サービス

〒250-0004 神奈川県小田原市浜町3-1-46
TEL 0465-22-2078 定休日 / 火曜日
営業時間 / 11:30~14:00 (L.O.13:30) 17:00~20:00

籠常かごつね商店 (かつおぶし博物館)

明治26年(1893年)創業のお店。鰹節と削り節の製造・販売を行っており、良質な鰹節を取り揃えている。店内では海から揚がるカツオが鰹節になるまでの過程を分かりやすく紹介している。

「本節」は、カツオを三枚におろし、左右に分けた身をさらに背と腹に分けたもので、背側を雄節(おぶし)・腹側を雌節(めぶし)と呼び、雄節はあっさりとした上品なダシが取れ、雌節はコクや旨み強いダシが取れる。店の外まで鰹節のいい香りが通りの客を魅了する。



籠常商店 〒250-0012 神奈川県小田原市本町3-2
TEL 0465-23-1807 営業時間 / 10:00~17:00 定休日 / 日曜定休

J-16

グリット F-14

ボンデケーキとシフォンケーキの専門店。ボンデケーキは独自の配合でタピオカ粉とチーズを使い、毎日6種類を焼いている。モチモチの食感が特徴だ。湘南シフォンケーキは国産小麦にこだわり、兵庫県産と地元の湘南小麦をブレンドし、地卵、垂水温泉水など厳選した素材でしっとりと焼き上げられる。店主自ら淹れてくれる珈琲も抜群に旨い。

〒250-0012 神奈川県小田原市本町1-11-14
TEL 0465-23-1927 定休日 / 毎週水曜日・木曜日
営業時間 / 11:00~18:00

MAP 提示で会計 1,000 円以上で「5%OFF」



grill KONOMI (グリル木の实)

KONOMIといえば伝統のカニクリームコロッケがあまりにも有名な小田原の老舗洋食レストランである。優雅な気分にあててくれるディナーもおすすめで、ランチタイムには愛犬同伴で食事を楽しめるテラス席が人気を呼んでいる。

お食事の方にワンドリンクサービス (赤・白ワイン)



〒250-0012 神奈川県小田原市本町1-11-9 TEL 0465-22-2912
定休日 / 水曜日・第2・4 木曜日 営業時間 / ランチ11:30~15:00 (L.O. 14:30)
ディナー16:30~21:00 (L.O. 20:00)

小田原かまぼこの聖地「かまぼこ通り」

かまぼこ通りには、全国に名を馳せるかまぼこ店の本店九軒が軒を連ねる。絶大な知名度を誇るその背景には、長年培った確かな技術と様々な苦労の歴史がある。一つ、水へのこだわり。魚肉の晒しとすり上げは、最も重要な役割を担う。箱根連山、西丹沢水系、相模湾の海水が混ぜ合わさる豊富なミネラル分を含んだ深井戸の水を晒しに使用した魚肉は、蛋白質の結合度が高く、その結果、良質の製品が出来上がる。二つ、魚へのこだわり。昔は、相模湾で獲れる沖ギス、小ムツ等が現在ではグチを原魚としているが、各社高品質な原料調達に余念がない。三つ、技へのこだわり。

旨いかまぼこ作るには、原材料となる魚の身の締り具合や脂の量などを変動する季節毎の湿度や温度に合わせ、手作業で搗り身の状態を確かめて、理想の状態に微調整していく「匠の技」が必要なのだ。



山上蒲鉾店



化学調味料無添加。

魚の旨みを活かした蒲鉾「極上」。魚、水、そして、技にこだわり、魚の仕入れから製造に至るまでの全行程をかまぼこ通りにある自社で行っている。

P-15

〒250-0004 小田原市浜町3-15-2
TEL:0465-24-3050
<http://yamajou.net/>



1,000円以上で「いわしつみれ」1袋プレゼント



わきや商店



創業110余年。石臼づくりの蒲鉾は、弾力があり、蕎切れの良さが、あとをひく。また、肉厚で濃厚な味わいの手づくりいか塩辛は、リピーターが多い。

Q-15

〒250-0004 小田原市浜町3-15-4

TEL:0465-24-1511

<https://www.rakuten.co.jp/wakiya/>



MAP 提示で会計時【5%OFF】



鈴廣かまぼこ



創業慶応元年より蒲鉾一筋。魚が本来持っている味わいを大切に保存料は使用せず作っている。その他にも揚げ蒲鉾や箱根ビールを取り揃える。

K-4

〒250-0032 小田原市風祭245
TEL:0465-24-3141
<http://www.kamaboko.com/>



小田原かまぼこ発祥の店 うろこき 鱈 吉



創業江戸天明元年より続く小田原かまぼこ発祥の店。食べ歩き限定の『じねんじょ棒』が大人気！キメこまかな伊達巻は常連客に抜群の定評がある。

M-16

〒250-0012 小田原市本町3-7-17

TEL:0465-22-1315

<http://urokoki-kamaboko.com/>



MAP 提示で会計時【5%OFF】



龍宮堂 (りゅうぐうどう)

小田原近郊の旬の食材を使った手作りジェラート専門店だ。地域の食材を使った特製ジェラートを片手に店から30秒の浜辺で楽しむのがオススメだ。さらにここで飲める湘南ゴールドのビールは見逃せない。テイクアウトして、レンタルのハンモックや温水シャワーも完備しているので海岸の楽しみ方が便利に広がる注目スポットだ。

〒250-0012 神奈川県小田原市本町3-4-20
TEL 0465-87-7496 定休日/木曜日
営業時間/4~9月11:00~17:00 10~3月11:00~16:00



H-16

店から30秒で浜辺の楽しみ方を広げたい♪
手作りジェラート専門店・カフェ・ハンモックレンタル

小田原かまぼこ通りへのアクセス方法



箱根登山バス(箱根方面)幸町停留所下車徒歩1分
小田原宿なりわい交流館より裏方



レンタサイクル
小田原駅東口駐車場より約4分(約1.2km)
小田原城歴史博物館より約2分(約0.6km)



お車でお越しの場合は、国道1号線 本町交差点
そばのパーキングをご利用ください。



小田原駅東口より徒歩約15分(約1.3km)





小田原駅前 小田原おでん本陣

大きな小田原提灯が目印の小田原おでん専門店。こちらのお出汁は、上品な日高産昆布出汁に、香り高いかつお出汁をあわせ、奥深い旨味の中に袖子の香りがたち、優しい味わいの出汁だ。店主のこだわり創作おでんは「トマトチーズ」や「貝だしおでん」など、一品一品味付を変えるほどのこだわりよう。ここでしか味わえない逸品ばかりが並ぶ。「生しらす・あじ他」小田原漁港直送の新鮮な刺身や、利き蒲鉾などもでき、豊富なメニューも魅力だ。また、神奈川県内全十三歳の純米酒が呑める数少ない店だが、銘柄に迷った時は「若旦那の利き酒三種」が、人気上位の三銘柄を楽しめるのが嬉しい。つつい深酒してしまうが、小田原駅東口から徒歩一分なので、帰りの電車も安心だ。

L-3

〒250-0011 神奈川県小田原市栄町2-3-4 TEL 080-9048-6737
営業時間 11:00~22:00(L.O.21:30) 年中無休



MAP 提示で会計時『5%OFF』



神奈川県十三歳 純米酒が揃う店◎



※注. 小田原おでん本店とは異なる店舗となります。

小田原かまぼこ発祥の店 鱈吉 囲炉裏

うろこき いろいろ

小田原かまぼこ通りで唯一、利き酒と板わさ・炙りの揚げ物や竹輪を冬は足湯、夏は足水の囲炉裏を囲んで飲める店。

昼間からクラフトビールや地酒を楽しめるから、海岸への食べ歩き時には見逃せない場所だ。

H-16



MAP 提示で会計時『5%OFF』

〒250-0012 神奈川県小田原市本町3-7-17
TEL 0465-22-1315 営業時間/10:00~17:00



小田原かまぼこ通り

小田原観光回遊バス

ミナカ小田原

小田原駅直結の複合商業施設。地上14階と地下1階の「タワー棟」にはホテルをメインにコンベンションホールや公共施設が入り、最上階の無料の「展望足湯庭園」では、小田原城や相模湾を一望できる。また、タワー棟隣の「小田原新城下町」では小田原・箱根の名産品が揃う他、バリエーション豊かにグルメも堪能できる。イベントも多数開催されるのでこまめにチェックしておきたい。(各種SNSにて情報更新あり)



〒250-0011 神奈川県小田原市栄町1丁目1番15号 TEL 0465-22-1000 定休日/年中無休

営業時間 ショップ/10:00~20:00 レストラン/11:00~21:00 西湘フードスタジアム/11:00~23:00

J-4

旬魚酒楽 辰

松原神社のすぐ前に店を構える「辰」は地元の漁師が営む店で、その日小田原漁港であがった新鮮な海鮮を味わえるとあって、地元民が足繁く通う。また、日本酒好きのオーナーのセレクトによる日本酒や焼酎の品揃えも豊富。フレンドリーなスタッフの采配でいつの間にか居合わせた客同士も一体感がうまれる居心地の良い店は観光客にも自信を持ってオススメしたい。



〒250-0012 神奈川県小田原市本町2-13-34 TEL 0465-46-6044

営業時間/月、火、木、金、土、日 17:00~22:30 ランチ 金、土、日 11:00~14:00

I-14

犬と立ち寄れるスポット

himono stand hayase

※店内OK

F-14

grill KONOMI(グリル木の实)

※外のテラス席のみOK

F-14

手作りジェラート専門店 龍宮堂

※店内OK

H-16

小田原かまぼこ発祥の店 鱈 吉

※外席のみOK

H-16

いぬと海辺(ドッグラン)

※受付問い合わせ: 龍宮堂

H-16



詳細は各店舗にお問い合わせください。