

小田原宿なりわい交流館

街かど博物館ガイドマップ

2025

ODAWARA NARIWAI REST HOUSE
MACHIKADO MUSEUM GUIDE MAP

体 験



地場産品



街歩き・施設見学



目次

国の登録有形文化財に	1
小田原の名物の歴史	1
観光マップ	3
小田原駅周辺エリア	5
小田原駅前梅干博物館	7
倭紙茶舗	7
のれんと味の博物館	9
漆・うつわギャラリー	9
漬物・佃煮・惣菜工房	11
砂張ギャラリー鳴物館	11
旧東海道エリア	13
陶彩ぎやらりい	15
小田原歳時記	15
日本遺産箱根八里	16
ひもの工房	17
かつおぶし博物館	17
染め織り館	19
かまぼこ歴史館	19
薬博物館	21
梅万資料館	21
板橋・早川エリア	23
かまぼこ博物館	25
木地挽き・ろくろ工房	25
ひもの体験館	27
寄木ギャラリー	27
ハチミツ養蜂博物館	29
街かど博物館体験ツアー	29
街かど博物館体験教室	31
街かど博物館スタンプラリー	33
小田原宿なりわい交流館	35
街かど博物館ファンクラブ	37
小田原宿観光回遊バスうめまる号	39
レンタサイクルぐるりん小田原	40
小田原城前魚	41
小田原どん	43
小田原・港の朝市	43
小田原市へのアクセス	44
観光案内所	44

表紙・裏表紙について

伝統工芸・小田原漆器の代表的な技法の摺り漆塗を題材にしています。小田原漆器の特徴は、ケヤキ材などの自然の木材がもっている
柱目、板目などの素地の美しさを生かした摺り漆塗や木地呂塗が主体です。起源は室町時代に箱根山系の木材を使用し、木地挽きされた器物に漆を塗ったのが始まりとされています。

小田原の歴史、文化を今に伝える 街歩きスポット

街かど博物館 ガイドマップ

MACHIKADO Museum Guide Map

「街かど博物館」とは

小田原には古くから栄えた産業文化を今に伝える地域資産がたくさんあります。かまぼこ、漬け物、菓子、ひもの、塩辛、そして木工などの地場産業がその代表的なものです。工夫を凝らした展示、店主との会話、さらには体験を通して、小田原の産業にかかわるひと・製品・ものづくりの結びつきを知ってもらうことにより、小田原の魅力を高めようとするのが「街かど博物館」です。

是非このガイドマップを片手に「街かど博物館」めぐりをしてみて下さい。

What is "MACHIKADO Museum"?

In Odawara, There are many local traditions and products handed down from the old days.

Our local products include KAMABOKO(boiled fish cake), TSUKEMONO(Japanese pickled vegetables), Japanese sweets, HIMONO(dried fish), SHIOKARA(salted fish guts) and wooden handicrafts.

MACHIKADO Museum aims to attract many tourists through interesting displays, hands-on classes to enable them to realize links with the people and the local culture.

「街かど博物館」について

- 「街かど博物館」は、各施設のボランティアにより運営されています。マナーを守り見学してください。
- 臨時休館する場合もありますので、ご注意ください。特に年末年始の開館については、各館にお問い合わせください。

Hope you'll enjoy visiting MACHIKADO Museums with this brochure in your hands!

- ・Each participating shop operates MACHIKADO Museum voluntarily.
- ・Please keep in mind that museums may be closed on certain days. As for the opening hours during the New Year's holidays, please contact each museum directly.

小田原宿なりわい交流館 が国の登録有形文化財に！

小田原宿なりわい交流館が、令和4年10月31日に国の登録有形文化財に登録されました。

木造2階建、^{きりづまづくりさんかわらぶき}切妻造、^{だしげたづくり}切妻造、外壁下見板張、正面ガラス戸の下屋を設け、2階正面は出格子とし、2段の出桁造としていることが特徴です。かつては魚市場に隣接した漁網店であり、水産業の歴史的景観を今に伝えることが評価されました。



※登録有形文化財とは

文化財登録制度に基づくもので、建設後50年を経過した歴史的建造物のうち、一定の評価を得たものを文化財として登録し、建造物の保存、まちづくりや観光などへの積極的な活用を促すものです。

History of Odawara's special products

小田原の名物の歴史

かまぼこ

戦国時代には、食膳に出されたと記されている歴史ある食物ですが、江戸時代の後期に、東海道の要所を占める「城下町」、箱根山系の良質な「水処」、豊富な水揚げを誇る「港町」であったことから、小田原蒲鉾の名が全国に広まりました。また、小田原蒲鉾の特徴である板にすり身を扇の地紙の型に盛り付けるのも、この頃から始まったとされています。今では、「白グチ」などの鮮魚を原料に、色、ツヤ、弾力性のある蒲鉾が作られています。

ひもの

保存性に優れた干物の歴史は古く、食卓に上がるようになったのは江戸時代に入ってからのことです。元々漁獲量が多かった小田原では、魚の仲買業の副業として干物造りが発達しました。新鮮な魚だけに、過度に塩味を付けることなく、魚本来の味を引き出す「うす塩づくり」が小田原の干物であり、絶妙な味わいの秘訣です。

梅干

小田原の「梅」の歴史は、戦国時代の北条氏の時代からとされていますが、江戸時代になると薬用、食用として庶民の間に広がりました。梅の栽培に適した温暖な気候と東海道の宿場町として、旅人からの需要が多かったことから、大規模な梅の産地になったとされています。

和菓子

小田原に和菓子が豊富なのは、茶道が盛んだった事に由来します。茶に密接した和菓子職人は、商人のなかでも優遇されていました。このような背景もあってか、茶の湯を奨励されていた小田原には、全国から優秀な菓子職人が数多く集まりました。この環境が、小田原ならではの和菓子の文化を生み出しました。

木製品

小田原の木工の始まりは、平安時代、京都のろうろ師集団が早川に土着したことが始まりとされています。徳川幕府による東海道の整備が行われると、箱根へ湯治に訪れる人の土産物として重宝されました。天然木から作られる漆器や木象嵌など、匠の伝統の技が現代に生きています。



ODAWARA



旧東海道エリア

- 7 陶彩ぎやらい (松崎屋陶器店)
- 8 ひもの工房 (早瀬幸八商店)
- 9 かつおぶし博物館 (龍常)
- 10 染め織り館 (山田呉服店)
- 11 かまぼこ歴史館 (鱈吉)
- 12 薬博物館 (済生堂薬局小西本店)
- 13 梅万資料館 (欄干橋ちん里う)

板橋・早川エリア

- 14 かまぼこ博物館 (鈴廣)
- 15 木地挽き・ろくろ工房 (大川木工所)
- 16 ひもの体験館 (カネタ前田商店)
- 17 寄木ギャラリー (露木木工所)
- 18 ハチミツ養蜂博物館 (朝翠養蜂販売)

かまぼこ歴史館<鱈吉>
History KAMABOKO (Fish Cake) Museum

かつおぶし博物館<龍常>
KATSUBUSHI (Dried Bonito) Museum

小田原駅周辺エリア

- 1 小田原駅前梅干博物館 (ちん里う本店)
- 2 倭紙茶舗 (小田原 江嶋)
- 3 のれんと味の博物館 (だるま料理店)
- 4 漆・うつわギャラリー (漆ISHIKAWA)
- 5 漬物・佃煮・惣菜工房 (田中屋本店)
- 6 砂張ギャラリー鳴物館 (柏木美術鑄物研究所)

相模湾
Sagami Bay

小田原駅周辺エリア

Neighborhood Odawara Station Area



モデルコース ①

① 小田原駅前梅干博物館(ちん里う本店)
約360m(徒歩5分)

② 倭紙茶舗(小田原 江嶋)
約400m(徒歩5分)

③ のれんと味の博物館
(だるま料理店)
約200m(徒歩2分)

④ 漆・うつわギャラリー(漆ISHIKAWA)
約500m(徒歩8分)

⑤ 漬物・佃煮・惣菜工房(田中屋本店)
約800m(徒歩12分)

⑥ 砂張ギャラリー鳴物館
(柏木美術鑄物研究所)

UMEBOSHI (Pickled Plum) Museum / CHINRIU HONTEN

Indulge in the uniquely Japanese flavors of Ume, Shiso and Sakura in our family business that has been around since 1871. Established by the last chief cook of the Odawara castle, our shop does not only stock delicious Japanese specialties, but also displays traditional equipment that will give you a new understanding of the authentic production processes. After learning all about the traditional methods and flavors, you'll have the chance to experience modern creations such as Ume brownies and galletes or exotic plum wines!



明治4年(八七二年)創業。江戸末期から明治にかけて製造・修復した巨大な梅干用漬け樽のほか、百年以上前から毎年作っている梅干を展示しています。見て、食べて、嗅いで楽しめる「梅干クイズ」も実施。(現在は時的に休止しております。)

梅干のほかにも、梅を使った創作菓子や桜の塩漬けなど、昔ながらの技に新しい感性を取り入れた商品の数々は国内外から喜ばれています。



住所 小田原市栄町1-2-1
問い合わせ ☎0120-30-4951
ホームページ www.chinriu.co.jp
開館 9:30~17:30
定休日 1月1日
Closed only on January 1st

小田原駅東口より
徒歩1分
モデルコース
優紙茶舗まで
徒歩5分



1 小田原駅前梅干博物館(ちんりう本店)

Japanese Paper and Tea Exhibition / ODAWARA EJIMA

Established in 1661. The former store was destroyed by the Great Kanto Earthquake of 1923, and the present store was rebuilt with strong materials and traditional merchant's house appearance in 1928. You can find high-quality Japanese tea and colorful Japanese paper here. You can also see some old documents, a deer skin leather Happi coat at the corner of the store.



寛文元年(1661年)創業。現在の建物は関東大震災で焼失した店舗を昭和3年に再建したもので、小田原の伝統的な商家建築の出桁(だしげた)造りが特徴です。店内には厳選された日本茶や全国各地の和紙、雑貨が並び、江戸時代末期の財産台帳や鹿革製の法被などを展示したコーナーもあります。

住所 小田原市栄町2-13-7
問い合わせ ☎0465-22-1661
ホームページ www.ejima.net
開館 10:00~18:00
定休日 水曜日(臨時休館あり)
Closed on Wednesdays
(Closed irregularly)



小田原駅東口より
徒歩7分
モデルコース
のれんと味の博物館まで
徒歩5分



2 倭紙茶舗(小田原江嶋)

Museum of NOREN-TO-AJI (Store Curtain & Taste) / DARUMA RESTAURANT

Established in the 26th year of the MEIJI era(1893). The building was collapsed during the Great KANTO Earthquake in 1923; however, it was rebuilt with the funds raised from a great catch of Japanese amberjack in 1926.

This building, with Karahafuirimoyazukuri, was built with a various type of tree such as pine, Japanese Zelkova, Japanese cypress, and has been designated as a registered tangible cultural property. We exhibit photographs of the building and fishing.



明治26年(八九三年)創業の料理店。大正12年(九一三年)、関東大震災で建物は倒壊しましたが、同15年(九二六年)にブリの大漁で得た資金をもとに再建し、今日に至ります。松、けやき、ひのき等を用いた唐破風入母屋造りの建物は国登録有形文化財に指定されています。こちらでは母屋の昔の写真や当時のぶり漁の写真を展示しています。

住所 小田原市本町2-1-30
問い合わせ **0465-22-4128**
ホームページ www.darumanet.com/
開館 11:00~20:00
定休日 1月1日~1月3日
Closed from January 1st to 3rd

小田原駅東口より
徒歩9分
モデルコース
漆・うつわギャラリーまで
徒歩2分



③ のれんと味の博物館(だるま料理店)

Lacquer Ware Gallery / URUSHI ISHIKAWA

This is a lacquer ware exhibition shop from the MUROMACHI era. You can enjoy various types of lacquer ware, and other tools and photos that are displayed.



第8回全国「木のクラフトコンペ」
大賞「カップ彩」



室町時代に興った小田原漆器の製造販売店。江戸時代、大久保藩の槍塗り師を経て、明治20年(一八八七年)創業。伝統を受け継ぐ漆器と、ライフスタイルを提案する漆器が魅力的。江戸時代の槍、道具・写真も展示しています。

住所 小田原市栄町1-19-16-102
問い合わせ ☎0465-22-5414 ☎0465-22-7870
ホームページ www.ishikawa-shikki.com
開館 10:00~16:00 (昼休憩 11:30~12:30)
定休日 水曜日
Closed on Wednesdays

小田原駅東口より
徒歩9分
モデルコース
漬物・佃煮・惣菜工房まで
徒歩8分



④ 漆・うつわギャラリー(漆ISHIKAWA)

Traditional Pickles Factory (Daily Foods) / TANAKAYA HONTEN

Traditional pickles, salted Japanese apricot, wasabi preserved in sake lees and fermented squid products. All of them are famous local specialties of Odawara. sticking resolutely to the Tanakaya's originals, we manufacture and sell them.
In addition, we sell not only them but stewed pinto beans and kelp boiled in soy sauce.
Varying with the season, you can try cooking various foods on the shop. For example, ume jam, ume extract, boiled beans, salted Japanese apricot with Japanese basil, ume croquette and so on.
Please feel free to call us.



漬物、梅干、わさび漬、いかの塩辛や、煮豆と昆布の佃煮などは、小田原の有名な郷土料理です。田中屋ではオリジナルにこだわった商品の製造・販売をしています。
遠慮なくお問合せください。

住 所 小田原市浜町4-1-7
問い合わせ **0465-22-5545**
ホームページ www.odawara-tanakaya.co.jp
開 館 9:00~18:30
定 休 日 1月1日
Closed only on January 1st.

小田原駅東口より
徒歩15分
モデルコース
砂張ギャラリー鳴物館まで
徒歩12分



5 漬物・佃煮・惣菜工房(田中屋本店)

SAHARI Gallery NARIMONOKAN / KASHIWAGI Art Foundry

Our atelier carries on the torch of the casting from Muromachi period. Mainly our showshop sells bell, floral organ, and tea utensil. These manufactures are made from "Sahari" (mainly copper and tin). You really must listen in to the distinctive lingering sound of Sahari at first hand. We will also take your special order.



室町時代からの伝統を受け継ぐ鋳物製品の工房。
主におりん・風鈴・鈴などの鳴物、花器・茶道具・砂張(銅、錫が主原料)の製品を展示・販売しています。砂張独特の余韻の長い音色をご体感ください。特注品も承ります。

住 所 小田原市中町3-1-22
問い合わせ **0465-22-4328**
ホームページ www.k-imono.com
開 館 9:00~17:00
定 休 日 第2・4・5土曜日、日曜日、祝日
Closed on Sundays, National Holidays,
Every 2nd, 4th, 5th Saturday



小田原駅東口より
徒歩15分



6 砂張ギャラリー鳴物館(柏木美術鋳物研究所)

旧東海道エリア

Tokaido Trail Area



モデルコース②

- 7 陶彩ぎやうりい(松崎屋陶器店)
約380m(徒歩5分)
- 8 ひもの工房(早瀬幸八商店)
約270m(徒歩4分)
- 9 かつおぶし博物館(龍常)
約140m(徒歩2分)
- 10 染め織り館(山田呉服店)
約30m(徒歩1分)
- 小田原宿なりわい交流館
約80m(徒歩1分)
- 11 かまぼこ歴史館(鱈吉)
約350m(徒歩4分)
- 12 薬博物館(済生堂薬局小西本店)
約110m(徒歩2分)
- 13 梅万資料館(欄干橋ちん里う)

Fine China & Glass Gallery / MATSUZAKIYA

A long-standing four generation ceramics specialty store that was opened and based in Aomonocho for over 130 years since its establishment in 20th year of the Meiji Era (1887). You can see the display goods on 1st floor, there are many types of tableware for business use and tableware for daily life. You can also take a look on 2nd floor, there are a lot of ceramic collections which collected by the past owners.



創業明治20年（一八八七年）から四代にわたり青物町で130年以上続く陶磁器の専門店です。1階には業務用食器や一般生活食器が数多く展示され、2階では歴代店主が収集してきた陶磁器コレクションを見学することができます。

住 所 小田原市浜町3-1-44
問い合わせ **0465-24-2479**
ホームページ www.0465.net/omise/matsuzakiya
開 館 10:00~18:30
定 休 日 日曜日
Closed on Sundays

小田原駅東口より
1.0km
モデルコース
ひもの工房まで
徒歩5分



7 陶彩ぎやうりい（松崎屋陶器店）



旅人たちの足跡残る悠久の石畳道
—箱根八里で辿る遙かな江戸の旅路—

～日本遺産とは～

地域の歴史的魅力や独自の文化を通じて「歴史・文化を語るストーリー」を国（文化庁）が『日本遺産』として認定するもので、神奈川県小田原市、箱根町、静岡県函南町、三島市を結ぶ旧東海道「箱根八里」は、平成30年5月に認定されました。

小田原市内では、小田原城・かまぼこ通り・ういろうに加え、令和4年度には新たに10項目の文化財が構成文化財として認定されました。街かど博物館である薬博物館（小西薬局）もその1つです。街かど博物館にお越しの際は、併せて「箱根八里」も巡ってみてください。

小田原市の日本遺産構成文化財（一部抜粋）



※所在地は、P13・14の旧東海道エリアマップでご確認ください。

小田原歳時記

日 程	イベント	会 場
3月下旬	小田原かまぼこ桜まつり	小田原城址公園
4月上旬の土日	小田原おでんサミット	小田原城址公園
5月3日	小田原北條五代祭り	小田原城址公園とその周辺
5月中旬～6月中旬ごろ	曾我の傘焼きまつり	梅の里センターほか
5月下旬～6月中旬ごろ	小田原城あじさい花菖蒲まつり	小田原城址公園
8月上旬	小田原みなとまつり	小田原漁港とその周辺
8月最初の土曜日	小田原酒匂川花火大会	酒匂川スポーツ広場
8月23・24日	板橋地蔵尊大祭	宗福院
9月～10月ごろ	おだわら宿場祭り	小田原かまぼこ通り
9月下旬	宗我神社祭礼	宗我神社
10月上旬	きまつり	小田原市いこいの森ほか
10月上中旬	小田原ちょうちんまつり	小田原城址公園
10月中旬の土日	小田原おでん祭り	小田原城址公園
10月下旬	一夜城まつり	石垣山一夜城
10月下旬	小田原あじ・地魚まつり	小田原漁港とその周辺
11月上中旬	小田原菊花展	小田原城址公園
11月中旬の土日	城下町おだわらツーデーマーチ	小田原城址公園ほか
11月中旬の土日	小田原市農業まつり	小田原城址公園
12月6日	秋葉山火防祭	秋葉山量覚院
12月17・18日	飯泉観音だるま市	飯泉山勝福寺
12月31日	除夜の鐘	小田原城大手門跡
1月23・24日	板橋地蔵尊大祭	宗福院
1月25日	初天神	菅原神社
2月中旬	菓子祭り	ハルネ小田原
2月中	小田原梅まつり	曾我梅林・城址公園ほか

※詳細は小田原市HPをご確認ください。

HIMONO (Dried Fish) Factory / HAYASE-KOUHACHI SHOUTEN

HIMONO (Dried Fish) in Odawara is unique because of its mild taste (less salt). In the morning, you can watch dried fish making at the factory, you can try making HIMONO yourself. A fee will be charged. Maximum of 5 people for sessions of about 30-60 minutes.



小田原の干物はうす塩づくりで丁寧な仕上げが特色。午前中は、さばき作業中の工場を見学できるほか、平日午前中には有料で干物づくりの体験ができます。体験は5名以内で、時間は30分〜1時間程度です。申し込みは事前に、電話又はFAXで。

住 所 小田原市浜町3-8-4
 問い合わせ 0465-22-4035 0465-22-8301
 ホームページ www.hayasenohimono.com
 開 館 8:30~17:00
 定 休 日 元日(体験・見学は要予約。土日祝日は休み。)
 Closed on New Year's Holiday

小田原駅東口より
 1.5km
 モデルコース
 かつおぶし博物館まで
 徒歩4分



8 ひもの工房(早瀬幸八商店)

KATSUOBUSHI (Dried Bonito) Museum / KAGOTSUNE

Established in the 26th year of the MEIJI era. Dried bonito and shavings of dried bonito are made and sold here. We display the process of how bonito becomes dried bonito.



明治26年(八九三年)創業。かつお節と削り節一筋で製造販売を行っており、良質なかつお節を取り揃えています。また、海から揚がったカツオがかつお節になるまでの工程を店内で紹介しています。

住 所 小田原市本町3-2-12
 問い合わせ 0465-23-1807
 開 館 10:00~17:00
 定 休 日 日曜日
 Closed on Sundays

小田原駅東口より
 1.2km
 モデルコース
 染め織り館まで
 徒歩2分



9 かつおぶし博物館(籠常)

Dye and Fabric House / YAMADA Draper's Shop

This is an old draper's shop established in 1875.

In the shop, visitors can learn how silk fabrics are manufactured and dyed from detailed displays that also include paper stencils used in the dying process. Learning about Kimono carefully made by dedicated Japanese craftsmen can give visitors a good idea of certain aspects of Japanese culture.

I create it and release the Odawara Japanese towel in this shop.



明治8年(一八七五年)創業の老舗呉服店。店内では、絹織物をつくる工程を詳しく展示説明しているほか、染物の型紙なども展示しています。染物も織物も職人が心魂こめて作った着物を通して、日本文化に触れてください。小田原手ぬぐいも創作発売しています。

住 所 小田原市本町3-5-23

問い合わせ **0465-22-4714**

開 館 9:30~16:00

定 休 日 日曜日、祝日(臨時休館あり)
Closed on Sundays, National Holidays
(Closed irregularly)



小田原駅東口より

1.0km

モデルコース

小田原駅なりわい交流館まで
徒歩 1分

History of KAMABOKO (Fish Cake) Museum / UROKOKI

This is a Kamaboko (fish cake) shop established in 1781.

They are the only one that inherited the family emblem called "Hojo Mitsuuroko (three scales of fish)". "Urokoki" is named after the combination of "uroko" and the founder Kichiemon.

The photos of historical production scene and fishing scene, wooden forms, special knives for making kamaboko, and model kamaboko are on display.



創業天明元年(一七八一年)より240年以上続く、唯一北条氏の家紋「三つ鱗」を受け継ぐかまぼこ屋。三つ鱗の「鱗」と初代吉右衛門の「吉」を合わせたものが屋号として用いられてきました。館内には、昭和中期のかまぼこ製造風景や、かまぼこの原料となる魚の漁獲風景などの写真が飾られ、また、昔のかまぼこ作りで使用された木型や付け包丁、かまぼこ模型なども展示しています。

住 所 小田原市本町3-7-17

問い合わせ ☎0120-659-220

ホームページ www.urokoki-kamaboko.com/

開 館 10:00~17:00

定 休 日 なし
Open everyday



小田原駅東口より

1.2km

モデルコース

薬博物館まで
徒歩 4分



10 染め織り館(山田呉服店)



11 かまぼこ歴史館(鱗吉)

Medicine Museum / SAISEIDO Pharmacy KONISHI-HONTEN

Mortar and pestle for medicine, old-time weighing scale, photos of the shop from the MEIJI and TAISHO era are exhibited at the museum. The building was resorted during the TAISHO era after it collapsed during the Great KANTO Earthquake in the MEIJI era. This is a wooden building in traditional Japanese style with a medicine storeroom made of stone.



薬研や秤、明治・大正時代のお店の写真などを展示しています。建物は、関東大震災で倒壊した明治時代のもので、大正年間に復元したものです。石造りの薬種蔵を内包した純和風の木造建築です。

住 所 小田原市本町4-2-48
問い合わせ **0465-22-2014**
開 館 月～土 9:00～17:00
日・祝日 9:30～17:00
定 休 日 1月1日（臨時休館あり）
Closed only on January 1st (Closed irregularly)

小田原駅東口より
1.1 km
モデルコース
梅万資料館まで
徒歩2分



12 薬博物館（済生堂薬局小西本店）

UME-YOROZU (Pickled Plum) Museum / CHINRIU

Established in early MEIJI era. Exhibition features old and different types of UME (pickled Japanese plums) and various UME seeds. You can learn how to make delicious UME in your own house, too!



明治初期創業。古い梅干や色々な梅の種を展示しています。小田原産の昔ながらの三年漬梅干、佃煮類など品数豊富に販売しています。6月には梅ジューズ作りの体験を行っています。

住 所 小田原市本町4-2-37
問い合わせ **0465-23-1547**
ホームページ www.umeyorozu.info
開 館 9:00～18:00
定 休 日 水曜日
Closed on Wednesdays



小田原駅東口より
1.3 km



13 梅万資料館（欄干橋ちん里う）

風祭駅周辺
Kazamatsuri Area

板橋・早川エリア
Itabashi / Hayakawa Area

板橋・早川エリアより

モデルコース
③

- 14 かまぼこ博物館(鈴廣)
約1.7km(徒歩21分)
- 15 木地挽き・ろくろ工房(大川木工所)
約450m(徒歩6分)
- 16 ひもの体験館(カネタ前田商店)
約110m(徒歩1分)
- 17 寄木ギャラリー(露木木工所)
約130m(徒歩2分)
- 18 ハチミツ養蜂博物館(朝翠養蜂販売)

風祭駅周辺マップへ(約1km)



KAMABOKO (Fish Cake) Museum / SUZUHIRO

You can see making Kamaboko and try it (with charge).
We exhibit Kamaboko from various regions in Japan and its ingredients.
At "Board Painting Gallery", masterpieces of "Kamaboko Board Painting Contest" are on display.



製造風景の見学やかまぼこづくり体験(要予約、有料)ができるほか、日本各地のかまぼこや原材料を展示しています。館内には一九八二年より行っている「小さな美術展かまぼこ板絵コンクール」の入賞作品及び招待作品を展示しています。

住所 小田原市風祭245
問い合わせ ☎ 0120-07-4547
ホームページ www.kamaboko.com/sato
開館 9:00~17:00
定休日 1月1日(臨時休館あり)
Closed only on January 1st (Closed irregularly)



箱根登山鉄道風祭駅より
徒歩2分
モデルコース
木地挽き・ろくろ工房まで
徒歩21分



14 かまぼこ博物館(鈴廣)

KIJIBIKI (Wood Carving) Factory / Okawa Factory

Established in the first year of showa era (1926). KIJIBIKI craftsmen start their practice with forging their carving tools. You can see the traditional carving machines in the factory. They turn natural wood into the art of the wood grain.



昭和元年(一九二六年)創業。木地挽き職人の修行は、使用する道具を作る鍛冶仕事から始まります。昔ながらの機械がある工場は、なかなか見られない風景です。天然木材が木地挽きによって美しい木目を現します。

住所 小田原市南板橋2-226-2
問い合わせ ☎ 0465-22-4630
ホームページ www.okawa-mokkoujo.com
開館 9:00~17:00
定休日 不定休 Closed irregularly

箱根登山鉄道箱根板橋駅より
徒歩5分
モデルコース
ひもの体験館まで
徒歩6分



15 木地挽き・ろくろ工房(大川木工所)

HIMONO (Dried Fish) Experience Spot / KANETA MAEDA SHOTEN

HIMONO is a traditional delicacy with fish caught in the Sagami Bay that are dried with a touch of salt. You can observe the process of making HIMONO, or enjoy hands-on classes (Reservation required). The classes are closed on Sundays, national holidays and Wednesdays of every month.



相模湾や近海で水揚げされる魚を原料に絶妙な塩加減で造るひものは今でも小田原に伝わる伝統技のひとつです。店内では、ひもの製造工程を見学できるとともに、さばき作業の体験もできます。(体験は日曜・祝日・水曜は休み。有料・7日前までに要予約)



16 ひもの体験館(カネタ前田商店)

住所 小田原市早川2-4-3
問い合わせ **0465-23-4741**
ホームページ www.0465.net/map/index.html?i=898
開館 8:00~17:00
定休日 水曜日(臨時休館あり)
Closed on Wednesday (Closed irregularly)



JR早川駅より
徒歩5分
モデルコース
寄木ギャラリーまで
徒歩2分

YOSEGI (Wooden Mosaic Work) Gallery / TSUYUKI WOOD WORKING PLANT

We produce and sell YOSEGI products recognized as national traditional handicraft. The pieces are a fusion of traditional techniques and new ideas. Some items exhibited in the gallery are for sale.



国指定伝統的工芸品の寄木細工を製造販売しています。ギャラリーでは、伝統的技法と新しい提案デザイン力が融合した作品の数々を展示販売しています。



17 寄木ギャラリー(露木木工所)

住所 小田原市早川2-2-15
問い合わせ **0465-22-5995**
ホームページ www.yosegi-g.com
開館 9:00~17:00
定休日 日曜日、祝日、第2土曜日(臨時休館あり)
Closed on Sundays, National Holidays, Every 2nd Saturday (Closed Irregularly)



JR早川駅より
徒歩6分
モデルコース
ハチミツ養蜂博物館まで
徒歩2分

Honey Beekeeping Museum / ASAMIDORI Honey Farm

Established in 1919. We sell carefully selected honey and bee products from Odawara and all over Japan. There is a café inside the store, selling dishes, desserts and drinks made with honey.



☕ カフェ 毎週水曜～土曜営業
営業時間 10:30～16:00 (15:30 L.O.)
ランチ 11:00～14:00 (14:00 L.O.)



大正8年(一九一九年)創業。小田原産をはじめ全国の厳選した蜂蜜・蜂産品を販売しています。店内にはカフェがあり、蜂蜜を使用した料理やデザート、ドリンクをお召し上がりいただけます。

住 所 小田原市早川2-4-19
問い合わせ **0465-22-7137**
開 館 10:00～17:00
定 休 日 日曜(月曜または火曜が祝日の場合は休業)
Closed on Sundays. Closed if Monday or Tuesday is a national holiday.

JR早川駅より
徒歩6分



18 ハチミツ養蜂博物館(朝翠養蜂販売)

街かど博物館体験ツアー

街かど博物館や市内の名所をガイドと巡る、人気の日帰りツアーです。館長の説明を聞いたり、季節に応じた小田原ならではの食事を楽しむのの一つ。ものづくり体験ができるコースもあります。



館内見学・館長による説明



老舗料理 店で昼食



地場製品の製作体験

○開催時期(予定) 秋・冬・春(10月～3月)
○参加費 1,500円～6,000円程度
○開催内容 街かど博物館を中心に市内の観光小田原市のホームページや「小田

○開催回数 年4～5回
○定員 5人～20人程度
スポットを巡るウォーキングツアーです。詳しくは、原・街かど博物館ファンクラブ」の会報にてご案内いたします。

○問い合わせ 小田原市経済部商業振興課
○申し込み 小田原まちづくり応援団

TEL. 0465-33-1511
✉odawara@machien.net ※メールにて問合せ下さい

下記の街かど博物館や小田原宿なりわい交流館では、小田原の産業に関わる人、製品、ものづくりの結び付きを知っていただくため、工夫を凝らした体験教室を開いてみませんか？

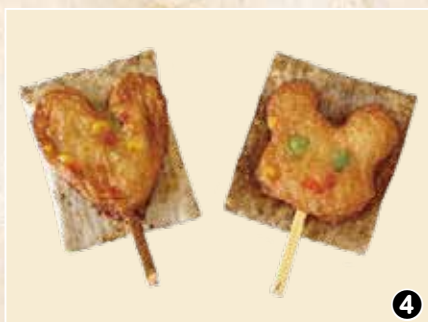
○街かど博物館

館名（ページ）	内 容	所要時間	体験費用	その他
ひもの工房 (P17)	ひものさばき作業体験①	30～60分	1人 1,200円	※体験見学時間 8:30～10:00
梅万資料館 (P21)	ウメジュース造り②	30分	1人 2,500円 (容器込み) ※梅1キロ使用の場合	※実施時期 5月下旬～6月上旬 ※3～4日前までに要予約 ※1回につき4～5名程度
木地挽き・ろくろ工房 (P25)	研ぎ出し体験③	40～60分	1人3,000円～	※職人による体験後の品物の漆塗り、つやあげ仕上げ。 3週間～1か月後にご自宅に配送。 2,000円（送料込み）
かまぼこ博物館 (P25)	あげかまぼこ手づくり体験④	30分	1人 1,100円	※水曜は休み ※かまぼこのお渡しは、体験後約70分以降 ※水曜のみ開催
	かまぼこ・ちくわ手づくり体験⑤	50分	1人 1,760円	
	ちくわの手づくり体験⑥	30分	1人 770円	
ひもの体験館 (P27)	ひものさばき作業体験⑦	40分	1人 1,100円	※午前中 ※毎月日曜・祝日・水曜、11月1日～12月31日、 7月1日～7月20日は休み ※1回に3名程度
寄木ギャラリー (P27)	寄木コースターの製作体験⑧	30分	1個 1,320円	体験場所：小田原市観光交流センター (小田原市本町1-7-15)

※体験教室の問い合わせ及び参加申し込みは、直接、各街かど博物館へご連絡ください。

○小田原宿なりわい交流館 (P35)

内 容	開催日時	所要時間	体験費用	その他
小田原ちょうちん製作体験⑨	毎月第2・4日曜日 10:00～16:00（受付は15:00まで）	約90分	1人 1,000円	※予約不要 ※5人以上で体験希望の方は、事前予約とさせていただきますので、小田原市観光協会(0465-20-4192)までご連絡ください。日程等によりご希望に添えない場合があります。



街かど博物館スタンプラリー

Chance 1 GET!

Chance 2 GET!

10館で
記念品GET

全館で
記念品GET

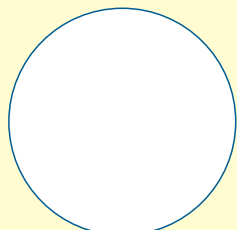
Chance 1 10館以上のスタンプを集めて記念品をGET!

Chance 2 全館のスタンプを集めると、
なんと!もう1品 記念品をGET!

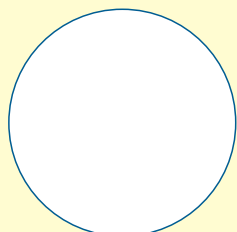
スタンプラリーの
詳細はこちら



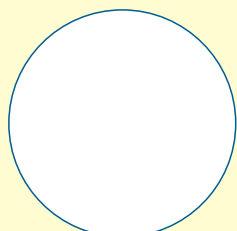
板橋・早川エリア



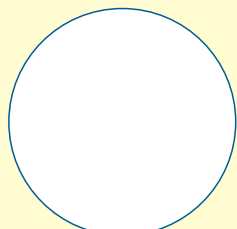
かまぼこ博物館



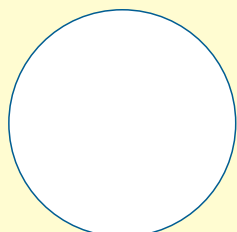
木地挽き・ろくろ工房



寄木ギャラリー

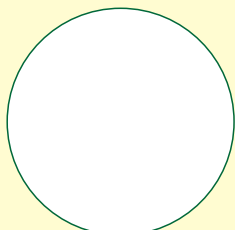


ひもの体験館

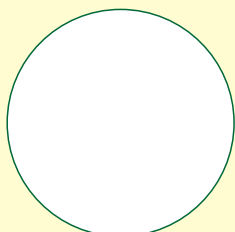


ハチミツ養蜂博物館

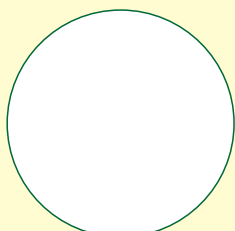
旧東海道エリア



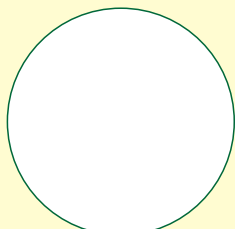
陶彩ぎゃらりい



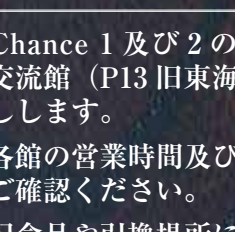
ひもの工房



かつおぶし博物館

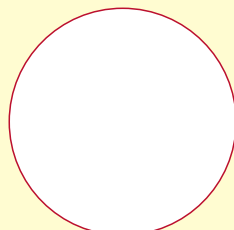


染め織り館

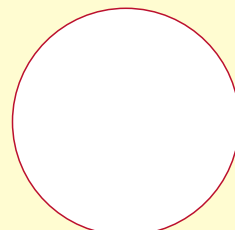


梅万資料館

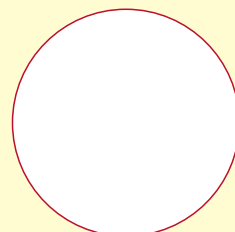
小田原駅周辺エリア



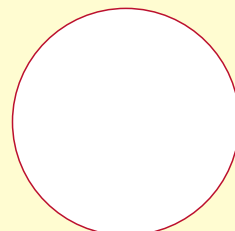
砂張ギャラリー鳴物館



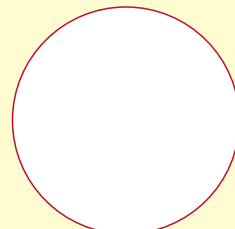
小田原駅前梅干博物館



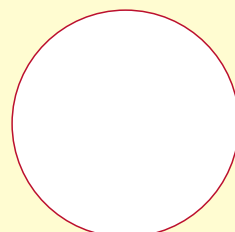
倭紙茶舗



のれんと味の博物館



漆・うつわギャラリー



漬物・佃煮・惣菜工房

* Chance 1 及び 2 の記念品は、「小田原宿なりわい交流館 (P13 旧東海道エリアマップ参照)」でお渡しします。
* 各館の営業時間及び定休日は、このガイドブックでご確認ください。
* 記念品や引換場所について変更の可能性があります。詳しくは HP をご確認ください。

小田原宿 なりわい交流館

(登録有形文化財)

ODAWARA-JYUKU NARIWAI Rest House
(Cultural Assets)

この施設は、昭和7年に建設された旧網屋を再整備し、市民や観光客の皆様の「憩いの場」として、平成13年9月に開館しました。誰でも立ち寄れる「お休み処」や市民活動の発表の場として、気軽にご利用いただけます。

Originally a fishing net wholesale shop built in 1932 (Showa 7), this facility opened as a "rest house" for citizens and tourists in September, 2001 (September of Heisei 13) after being renovated and repaired. Visitors can use the rest house as a place of relaxation and a presentation room for citizens' activities. Please feel free to drop in.

○ 開館時間 Opening Hour: Tourist information, Rest House(1st floor)

4月～10月 10時～19時
10:00-19:00 (April to October)

11月～3月 10時～18時
10:00-18:00 (November to March)

* 2階は22時まで利用可能 (要予約)
Event Space (2nd floor) 10:00-22:00

詳しくは



○ 休館日 12月31日(臨時休館あり) December 31. Closed (There is temporary closing)

○ 入館料 無料 No charge

○ 住所 〒250-0012 小田原市本町3-6-23
3-6-23 Honcho, Odawara-city postal code 250-0012

TEL / FAX 0465-20-0515

建物について

この建物は、関東大震災(大正12年)により被害を受けた建物を、昭和7年に再建したもので、小田原の典型的な商家の造りである「出桁(だしげた)造り」という建築方法が用いられています。また、2階正面は出格子窓になっていて、昔の旅籠の雰囲気を出しています。内部の意匠も特徴的で、特に2階は、震災後に耐震工法として採用された洋小屋の構造を取り入れているなど、当時の小田原の時代背景を感じさせる貴重な建物です。

About the house: The house was rebuilt in 1932 (Showa 7) from an old one which was badly damaged by the Great Kanto Earthquake of 1923 (Taisho 12). It represents a typical Odawara merchant's house using a style of architecture originating in the Edo period, "Dashi Geta Tsukuri." The front of the second floor has bay windows with lattice re-creating the unique traditional atmosphere of an old Japanese inn.

This is a precious house, with its characteristic internal design and open, western-style construction (for earthquake proofing) particularly on the second floor, and it gives visitors an impression of what Odawara was like in by-gone days.

出桁造り

柱の上に載せた太い桁を店の前面に何本も突き出し、そこに軒や屋根を載せた江戸時代から続く伝統的な商家の建築方法

Dashi Geta Tsukuri: This is typical of architecture of the traditional merchant's house carried on since the Edo period. The front of the house has eaves and roof set on thick beams.



Tourist Information, Rest House

1st floor, 25m² of tatami-mat

This is a free rest space. You can get brochures of the city's tourist spots including MACHIKADO Museums. Please feel free to stop by.



Event Space, Western Style

2nd floor, 45m²

You can use this space for various types of events, which local people and tourists can join. (Not air-conditioned)

※2階のイベント会場を利用される方へ
利用にあたっては事前予約が必要です。

*For those who wish to use the Event Space, you need to book beforehand at the NARIWAI Rest House. For further details, contact the management directly.

観光案内、お休み処

1階 お休み処(畳15畳)

和む、安らぐ、くつろげる
街なかのお休み処

イベントスペース

2階 イベント会場板の間(27畳分)

無料のお休み処です。街かど博物館をはじめとする市内の名所旧跡等のパンフレットの配布や案内もしていますので、お気軽にお立ち寄りください。

地場産業の情報発信や生涯学習、各種イベントの会場として多くの市民や観光客が交流する場として利用できます。



小田原・街かど博物館 ファンクラブ会員募集!

小田原市では、観光客や市民の方々が、古くから栄えた産業文化に直接触れていただく場として、地場産業に関わる工場や店舗などにご協力いただき、「街かど博物館」の整備を進めています。合わせて「街かど博物館」を愛し、応援していただける皆様と一緒に博物館づくりを進めるため、「小田原・街かど博物館ファンクラブ」の会員も募集しています。

入会方法

(年会費無料)

郵送またはFAXで

下記の申込用紙を点線で切り離し、必要事項をご記入の上郵送またはFAXで、小田原市経済部商業振興課までお送りください。直接、ご持参いただいても構いません。また、申込用紙はコピーしたもので結構です。

Eメールで

メール本文に下記の申込用紙の必要事項をご記入の上、件名を「街かど博物館ファンクラブ入会申込」としてご送信ください。

shogyo@city.odawara.kanagawa.jp

小田原市経済部商業振興課 行



※「小田原・街かど博物館ファンクラブ」は、会員様からお預かりする個人情報の適切な管理と維持に努めます。

問い合わせ・申込み

小田原・街かど博物館館長連絡協議会(事務局)

〒250-8555 神奈川県小田原市荻窪300番地 小田原市経済部商業振興課 内

TEL.0465(33)1511 FAX.0465(33)1597

Email: shogyo@city.odawara.kanagawa.jp

---キトリ---

小田原市経済部商業振興課 行

「小田原・街かど博物館ファンクラブ」入会申込用紙

フリガナ	
お名前	
ご住所	
お電話	()
Eメール	@

※会報の送り先となりますので、お間違いのないよう正確にご記入ください。

●ファンクラブ会員にはこんな特典があります

- 会報「まちはく通信」をお届けします。
- 「街かど博物館」の各イベントをご案内いたします。
- 「街かど博物館」の各館でお買物の際、以下の特典があります。

■漆・うつわギャラリー(漆ISHIKAWA)

3,000円以上お買い上げの方は、購入金額の10%割引

■漬物・佃煮・惣菜工房(田中屋本店)

小田原梅干1,296円(税込)を10%割引

■陶彩ぎやらりい(松崎屋陶器店)

店内商品全品10%割引

■ひもの工房(早瀬幸八商店)

2,000円以上お買い上げの方に粗品進呈

■染め織り館(山田呉服店)

定価より10%割引(サービス品を除く)

■かまぼこ歴史館(鱈吉)

購入金額の5%割引

■梅万資料館(欄干橋ちゃん里う)

1,000円以上お買い上げの方に粗品進呈

■かまぼこ博物館(鈴廣)

1,000円以上お買い上げの方に粗品進呈

■木地挽き・ろくろ工房(大川木工所)

3,000円以上お買い上げの方は、購入金額から10%割引

■ひもの体験館(カネタ前田商店)

定価より5%割引(サービス品を除く)

■寄木ギャラリー(露木木工所)

1,000円以上お買い上げの方に粗品進呈

※各館の特典は変更される場合もございます。ご了承ください。

●ファンクラブ会員にはこんなことを期待しています

- 「街かど博物館」事業に対するご意見やアイデアなど
- 「街かど博物館」の広報やPR
- 「街かど博物館」のイベントへの参加

お得な情報 2

~ゆっくり のんびり 街たんけん~ レンタルサイクル めるりん 小田原

レンタルサイクルに乗って観光スポットを巡ってみませんか？
小田原には四季折々の魅力が満載。あなたが、まだ知らないお気に入りの場所が、きっと見つかるはずです。

- ① 小田原駅東口駐車場（小田原駅から徒歩3分）
 - 貸出場所／小田原駅東口駐車場（地図P6参照）
 - 利用料金／普通自転車 1日 500円
電動アシスト付自転車 1日 1,000円
 - 利用時間／9:00～16:30（貸出は15:30まで）
 - 休業日／12/31～1/1
 - 予約／電話予約可能 Tel070-5456-2288

- ② 早川臨時観光案内所（早川駅から徒歩1分）
 - 貸出場所／早川臨時観光案内所（地図P24参照）
 - 利用料金／電動アシスト付自転車 1日 1,000円
 - 利用時間／9:30～15:30（貸出は15:00まで）
 - 営業日／土・日・祝日（年末年始は除く）
 - 予約／電話予約可能 Tel080-6794-3658

- ③ 観光交流センター（小田原駅から徒歩10分）
 - 貸出場所／観光交流センター（地図P13参照）
 - 利用料金／クロスバイク 1回 1,000円
電動アシスト付自転車 1回 1,000円
 - 利用時間／9:00～16:30（貸出は15:30まで）
 - 休業日／12/29～1/3
 - 問合せ／Tel080-6794-2189

①②③ 共通事項

- その他／・自転車は借りた場所に返却
・本人確認できる書類を持参
・自転車貸出時に保証金(1,000円)を預かります。
- 問い合わせ／NPO法人 小田原ガイド協会
Tel0465-22-8800
- ホームページ
<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/kanko/machimeguri/gururin.html>

詳しくは



お得な情報 1

小田原宿観光回遊バス

るめまる号

お得な回遊バスを利用して、「街かど博物館めぐり」をしてみませんか？1日フリー乗車券を購入すると、小田原城天守



- 運行日／土・日曜日、祝日
※年末年始を除く
- 回遊場所／小田原城・板橋・石垣山一夜城・小田原漁港・小田原文学館 等
- 料金／1日フリー乗車券 大人600円
※距離別運賃でも可能 ※小人運賃半額
※車内にて添乗ガイドあり
※石垣山一夜城での定点ガイドあり
- 問い合わせ／株式会社箱根登山バス
Tel 0465-35-1271
- ホームページ
https://www.city.odawara.kanagawa.jp/kanko/machimeguri/kankokaiyu_bus.html
詳しくは

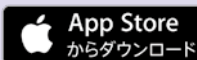


小田原の四季を巡る

「まちをたのしむなら、小田原さんぽ！」

小田原 ODAWARA さんぽ

ダウンロード無料



歴史やレジャー等の観光スポット情報、オススメのモデルコース情報など、このアプリひとつで、小田原をまるごと楽しむことができます。

まずはダウンロード！

※英語版・中国語版もあります。

おだわら しろまえざかな

小田原城前魚

ODAWARA LOCAL FISH

CRAFT-DISH

(クラフトディッシュ)

その時々には獲れる小田原の魚を手間暇かけて、なめろう、カルパッチョ、漬け等に仕上げ、急速冷凍したシリーズ。
ご飯やお酒のお供にピッタリな一品。



小田原あんこうカレー

活メにした鮮度の良いアンコウを使ったレトルトカレー。
アンコウを食べた事が無い人でも挑戦しやすく、アンコウの味を知っている人には違った楽しみ方ができる商品。



小田原地魚大作戦協議会
<http://jizakana.net>

塩いさきごはんのもと

高級白身魚「いさき」を丁寧に手作業でほぐし身に。おにぎりの具やお弁当に入れて、簡単においしく食べることができる一品。



さばごはんのもと

鯖を小田原漁港にて水揚げ後、郷土に伝わる技法、梅酢を使い迅速処理。その日のうちに製造工場にてフレークに。鯖の旨味を引き立てるシソ醤油味が郷愁をそそる。



株式会社 COTE ☎ 0465-43-9533
<https://houjo.co.jp>

さば味噌干

自家製のタレをじっくり染みこませて調理した一品。中骨も除去し、食べやすさを追求しました。



(有)山市湯川商店 ☎ 0465-22-5637
<http://himonoya.biz>

「小田原城前魚」とは、小田原漁港に水揚げされた地魚を使用し、厳選された商品にのみ使用される自慢の小田原ブランドです。



小田原アンチョビシリーズ

小田原の地魚（イワシ、アジ、カマス、サバ）を使用した4種類アンチョビシリーズ。製造は塩漬に3カ月かけ、その後にオリーブオイルとなじませるため、完成までには時間と手間がかかっている一品。



ひもの屋半兵衛 ☎ 0465-42-9755
<http://himohan.com>

小田原で獲れた鯖のオイル漬シリーズ

小田原で獲れた鯖をしょうが、ねぎ味噌、ガーリック、山椒の4種類の味付けでオイル漬けにしたもの。そのままパスタの具材にしても美味しく味わえる。



小田原 鮑屋 ☎ 0465-22-5185
<http://awabiya.net>

北条一本抜きカマス 通称「かます棒」

小田原で獲れたカマスを、専用の器具「北条一本抜き器」で中骨をキレイに抜き取って、食べやすい棒状に。いまや、小田原の新名物として巷で噂されているこのかます棒のフライをぜひご賞味ください！

【販売場所】

漁港の駅 TOTOCO小田原1F 和惣菜割烹「石橋」
(小田原市早川1-28)

お食事処 本丸茶屋
(小田原市城内6-1 小田原城址公園 本丸広場)

えじまや和かふえ&陶器
(小田原市南町1-3-4)

小田原厚本道路 小田原PA (下り)



《お問い合わせ》 小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会
(事務局：小田原市水産海浜課)
☎ 0465-22-9227

小田原の魚 検索
<http://odawara-sakana.com>



小田原市へのアクセス

MAP



鉄道

	J R 東海道新幹線	東京	小田原	……33分
	J R 東海道新幹線	新大阪	小田原	… こだま3時間15分 ひかり2時間19分
	J R 東海道本線	東京	小田原	… 1時間20分
	J R 湘南新宿ライン	新宿	小田原	… 1時間30分 特別快速1時間15分
	小田急ロマンスカー	新宿	小田原	……最速59分
	小田急線急行	新宿	小田原	… 1時間26分

自動車

	東名高速道路	小田原厚木道路	東京	厚木 IC	小田原	……約 1 時間
--	--------	---------	----	-------	-----	----------

観光案内所

●小田原駅観光案内所

場所 JR 東海道線小田原駅改札前
時間 9:00 ~ 17:00
TEL 0465-22-2339
定休 年中無休



※営業時間に変更の可能性あり。詳しくはHP

●二の丸観光案内所

場所 小田原城址公園内
時間 9:00 ~ 16:30
TEL 0465-22-8800
定休 12/31 ~ 1/1

●早川臨時観光案内所

場所 JA 早川支店奥
時間 9:30 ~ 16:00
TEL 0465-25-4890
営業日 年末年始を除く土・日・祝日
サービス 手荷物預かりサービス有
※料金500円(大きさ制限有)

●観光交流センター

場所 小田原城址公園
馬出門前
時間 9:00 ~ 17:00
TEL 0465-46-8403
定休 12/29 ~ 1/3



写真はイメージです。

小田原漆器で味わうご当地丼！

名物！

小田原どん

「小田原どん」は、“小田原の海と大地で育まれた新鮮な食材”を1品以上使用し、“伝統工芸品・小田原漆器の器”に盛り込んで、小田原をさらに好きになっていただけるよう“お・も・て・な・し”によってお出しするオリジナルの丼料理です。店舗ごとのこだわりと技で小田原自慢の食材をおいしく調理し、遠来のお客様をおもてなしいたします。一杯のどんぶりを通じて、小田原の食の魅力・技の魅力・人の魅力を、満喫してください。

市内の認証店舗にて好評展開中！



詳しくは公式ホームページをチェック！

<http://genki-odawara.com>

小田原港の朝市

小田原の定置網で漁獲した鮮魚をはじめ、小田原名産アジ・カマスなどの干物、かまぼこ、地元の野菜や果物など地場産品を取り揃えています。

◀日 時▶第2週目土曜日

(地元定置網の鮮魚等) 9:00~(売り切れ次第終了)

※整理券は配布しません

(その他) 8:00頃~10:00頃(鮮魚販売終了)まで

◀場 所▶漁港の駅 TOTOCO 小田原イベント広場
〒250-0021 小田原市早川 1-28

※日時、場所について変更になる可能性があります。

※時季により、販売内容等に変更の可能性がありますので、ホームページをご確認ください。

◀問い合わせ▶

小田原市漁業協同組合

TEL 0465-22-4475

小田原市水産海浜課

TEL 0465-22-9227



<https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/industry/fisher/morningmarket/>



小田原市経済部商業振興課

〒250-8555 小田原市荻窪300番地

TEL 0465-33-1511 FAX 0465-33-1597

2025年3月発行



街かど博物館HP