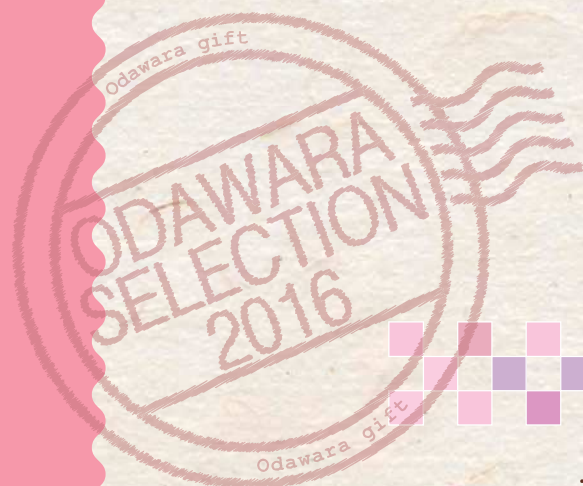


小田原
セレクション
2016



女性が選んだ
小田原の
おすすめ品



ワタシらしくて、小田原らしく、
逸品と評判の、とっておき！

小田原セレクション 2016

「女性が選んだ小田原のおすすめ品」

選定商品



◆手作りいか塩辛（甘口の糍入 / 辛口の生漬）	
HaRuNe 小田原地下街 小田原かまぼこ本陣	3
◆はなまるピクルス はなまるキッチン	3
◆小田原アンチョビ ひもの屋 半兵衛	3
◆カタクチイワシのパテ ㈱鮑屋	4
◆梅の香（練り梅） JA かながわ西湘下曽我営農経済センター梅の香女性部	4
◆小田原蒲鉾「上小板」白・赤 ㈱丸う田代	4
◆シーセージ 鈴廣かまぼこ	5
◆極上真あじ開き干し 山安 小田原駅前店	5
◆いいちみそ 赤みそ ㈱加藤兵太郎商店	5
◆籠清揚 ㈱籠清本店	6
◆とりそばろ ㈱東華軒	6
◆鯛めし ㈱東華軒	6
◆伊達巻 小田原かまぼこ発祥の店 鱈吉	7
◆わさび漬（本陣限定サイズ） 小田原かまぼこ発祥の店 鱈吉	7
◆足柄牛カレー ㈱門屋食肉商事	7
◆小田原「城下町もなか」 本町 風月堂	8
◆片浦レモンの生ようかん 小田原 伊勢屋	8
◆黒糖マカダミア wara no bag	8
◆バリバリ焼モンブラン 夢屋・菜の花 ラスカ小田原店	9
◆夏柑ゼリー 菜の花 ヴィレージ HaRuNe 小田原店	9
◆チーズどら焼き 栄月菓子舗	9
◆湘南ゴールドナパージュケーキ ㈱谷和	10
◆シフォンケーキ（海に見える丘かんきつシフォンケーキ） グリット	10
◆ボンデケーキ（湘南野菜でベジボン） グリット	10
◆梅ブラウニー ちん里う本店	11
◆お菓子のいろいろ ㈱いろいろ	11
◆小田原レモンダックワーズ 小田原洋菓子店 フロマージュ	11
◆箱根小田原物語珈琲編 ダンク式コーヒーバッグ ㈱スズアコーヒー店	12
◆猫鈴 ㈱柏木美術鋳物研究所	12
◆抹茶椀 ㈱露木木工所	12
◆にくきゅう ㈱乾木工	13
◆北條三つ鱈ピラス izumi ジュエリーシマノ	13

女性目線での「おすすめ品」

小田原セレクトション事業とは、小田原地域に長く根付いてきた名産品や特産品はもちろんのこと、地元で愛されている商品の中から、小田原を連想させる「おすすめ品」を、市民の方々が中心となって選考。選ばれた商品は、小田原をよくしたいと考える業界関係者やバイヤー、支援機関などが連携して広くPRし、地域産業の活性化を図ることを目的とした事業です。

今回は「女性を選んだ小田原のおすすめ品」をテーマとし、総数 67 点の商品が最終選考会へ参加。市民を中心とした最終選考委員による公開投票の結果、上位 30 位に入った 32 点の商品が「女性を選んだ小田原のおすすめ品」として選定され、このパンフレットに掲載させていただいております。





各30g

手造りいか塩辛 (甘口の糍入/辛口の生漬)

各**511円**(税込)

一子相伝で伝承されるこだわりの塩辛は、多くの方に親しまれる。八戸産の天然特大スルメイカを使用し、皮はすべて手むきの白造り、秘伝糍の上品な甘さが生臭さを和らげる糍入り・肝の旨味が濃厚に凝縮された生漬の2種。

小田原駅から徒歩1分

購入店 **HaRuNe 小田原地下街 小田原かまぼこ本陣**
〒250-0011 小田原市栄町1-1-7

お問合せ ☎**0465-46-7448**

営業時間 10:00~20:00 定休日 不定休

ホームページ <http://kamaboko-honjin.com/index.html>

他購入店舗 ◆株屋谷商店(小田原市浜町3-5-4) ☎0465-24-1511



はなまるピクルス

各**648円**(税込)

畑のおいしさがギュッとつまった無添加ピクルスです。

小田原駅から徒歩8分

購入店 **はなまるキッチン**
〒250-0005 小田原市中町1-4-21

お問合せ ☎**0465-43-9882**

営業時間 11:00~15:00、17:00~22:00 定休日 月曜日

ホームページ <https://hanamaru-nouen.com/>



小田原アンチョビ

各**580円**(税込)

小田原港で水揚げされたあじ、しこいわし、かます、さばを使って作ったアンチョビです。魚本来の旨味を大切にしており、お茶漬けや、サラダのドレッシングにも合います。

JR早川駅から徒歩5分「お魚センター」となり

購入店 **ひもの屋 半兵衛**
〒250-0021 小田原市早川1-6-11

お問合せ ☎**0465-42-9755**

営業時間 9:00~17:00 定休日 1月1日

ホームページ <http://himohan.com>



原材料:しこいわし(相模湾産)、オリーブ油、塩
内容量:70g



1本 200g

カタクチイワシのパテ

各1,620円(税込)

日本発のオーベルジュを箱根にオープンし、2012年農水省「料理マスタース」の称号を授与された料理人、ムツシユ勝又が、小田原漁港で水揚げされた新鮮な地元食材を使用した「家庭で楽しむフランス料理」を提案します。

JR 早川駅から徒歩5分

購入店 (株)鮑屋

〒250-0021 小田原市早川 1-5-12

お問合せ ☎0465-22-3350

営業時間 9:00~17:00

定休日 水曜日、日曜日、祝日

ホームページ <http://www.awabiya.net>



梅の香(練り梅)

各432円(税込)

曾我の梅干を使用し、赤酢・シソなどでまろやかな酸っぱさが特徴です。インパクトのある隠し味に使い、手巻き寿司・肉巻き・春巻きなどいろいろな料理に使えます。

御殿場線下曾我駅から徒歩5分

購入店 JA かながわ西湘下曾我営農経済センター梅の香女性部

〒250-0205 小田原市曾我別所 778-1

お問合せ ☎0465-42-8887

営業時間 9:00~18:00

定休日 日曜日・祝日

ホームページ <http://ja-kanasei.or.jp/>

他購入店舗 ◆朝ドラファーマ成田店(小田原市成田650-1) ☎0465-39-1500
◆朝ドラファーマ小田原店(小田原市栄町1-1-7) ☎0465-23-3100



150g(パック)

小田原蒲鉾「上小板」白・赤

各1,004円(税込)

蒲鉾作りに適した白身魚「ぐち」を主原料とし、初代から引き継いだ「こだわる事があたりまえ」という精神のもと、伝統の製法で作上げた小田原蒲鉾です。色、艶、歯ごたえ共に十分で、魚の味や旨味を引き出した味わい深い蒲鉾に仕上がっております。年間を通して多くの方にご愛用いただいている丸うの定番品です。

小田原駅から徒歩約20分、唐人町バス停から徒歩約2分

購入店 (株)丸う田代

〒250-0004 小田原市浜町 3-6-13

お問合せ ☎0465-22-9221

営業時間 8:00~19:00

定休日 1月1・2日

ホームページ <http://www.maruu.com/>



各250g
外寸:135×60×50mm



- シーセージ(プレーン・チリ・ハーブ)
各種5本入り(約100g)
- やさいとさかなのシーセージ
3種[黄(かぼちゃ)・赤(赤ピーマン)・緑(ほうれん草)]各2本入り

極上真あじ開き干し

540円(税込)

対馬海峡の済州島近海で漁獲された脂ののりきったアジを、山安伝統の技法と厳選した塩を使って開き干しにした逸品です。古くからアジをよく食べる小田原でも認められたリピーターの多い人気商品となっております。

小田原駅東口徒歩2分

購入店 山安 小田原駅前店

〒250-0011 小田原市栄町 2-1-29

お問合せ ☎0465-21-1137

ホームページ <http://www.himono.org/> 定休日 無休

他購入店舗 ◆山安ターンバイク入口本店(小田原市早川3-7-1) ☎0465-20-1137



シーセージ

1袋 432円(税込)(やさいとさかなのシーセージ259円)

「シーセージ」とはお魚でつくったソーセージ。鈴廣かまぼこの魚のすり身を使い天然素材のみで味付けしたパキッとジューシーな食感の新感覚シーフード。ラインナップは手軽な朝食の一品に最適なプレーン・チリ・ハーブのほか、野菜の鮮やかな黄・赤・緑で食卓をカラフルに彩る「やさいとさかなのシーセージ」の全4種です。

箱根登山鉄道風祭駅下車徒歩すぐ

購入店 鈴廣かまぼこ 〒250-8506 小田原市風祭 245

お問合せ ☎0465-22-3191

営業時間 9:00~18:00(土・日・祝~19:00)

定休日 1月1日

ホームページ <http://www.kamaboko.com/>

他購入店舗 ◆鈴なり市場(小田原市風祭245) ☎0465-22-3191
◆小田原駅前店(小田原市栄町1-3-15) ☎0465-22-2333
◆石橋店(小田原市石橋字東海2) ☎0465-21-5151
◆御殿場店(静岡県御殿場市東山1074-12) ☎0550-81-4147
◆浅草店(東京都台東区浅草1-38-1) ☎03-3843-4147



韓国産(小田原加工) 3枚

いいちみそ 赤みそ

1kg 556円 500g 279円 200g 150円(税込)

創業嘉永3年の味噌蔵が造った赤みそです。経験豊富な職人が丹精込めて仕込み、80年以上使用している木桶でたっぷり熟成させました。木桶に住み着いた菌により、まろやかで奥深い味わいになっているのが特徴です。現代では貴重な木桶熟成の味噌、是非味わってみてください。

伊豆箱根鉄道大雄山線 五百羅漢駅から徒歩6分

購入店 (資)加藤兵太郎商店

〒250-0001 小田原市扇町 5-15-6

お問合せ ☎0120-34-7190

営業時間 10:00~18:00

定休日 日曜日・祝日

ホームページ <http://iichimiso.com/>



電話やホームページからのご注文も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。



原材料:大豆、米、食塩、酒精 塩分割合:11.9%
内容量:1kg 横:110mm 奥行き:70mm 高さ:130mm
内容量:500g 横:110mm 奥行き:50mm 高さ:95mm
内容量:200g 横:49mm 奥行き:40mm 高さ:80mm



- 入数:イカ入(小判型)2枚、エビ入(梅型)2枚、タコ入(扇型)2枚 計6枚入
- 保存方法:要冷蔵(1℃～10℃で保存)
- 特定原材料:卵、小麦、えび

かこせい 籠清揚

1,663円(税込)

籠清の名を冠した『籠清揚』は素材の良さと海の幸のおいしさがひとつになった、心地よい食感が楽しめる揚げ物です。そのまま、あるいは軽くあぶって、生姜醤油やわさび醤油で召し上がってください。贈り物として、またご家庭用としても喜ばれる詰合せです。

●小田原駅東口から徒歩 12 分

●小田原駅東口箱根方面バス「幸町」下車徒歩 2 分 駐車場 20 台

購入店 (株)籠清本店

〒250-0012 小田原市本町 3-5-13

お問合せ ☎0465-22-0251(代)

営業時間 8:30～18:30

定休日 1月1日

ホームページ <http://www.kagosei.co.jp/>

他購入店舗 ◆籠清小田原駅前店(小田原市栄町1-2-9) ☎0465-24-2466



とりそばろ

250円(税込)

食感の良い筍を敷いた上に鶏肉とグリーンピースを甘めに煮たそばろを詰めました。
ご飯に良く合い、弊社の駅弁で人気 No.1 のおかずを商品にしました。

JR 東海道線鴨宮駅徒歩 10 分

購入店 (株)東華軒

〒256-0817 小田原市西酒匂 1-3-54

お問合せ ☎0465-47-3171(代)

ホームページ <http://www.toukaken.co.jp/>

定休日 無休

他購入店舗 ◆小田原駅東口売店(小田原市栄町1-2-1) ☎090-9100-4492



横幅138mm、奥行100mm、高さ40mm、総重量160g、熱量192.0kcal
アレルギー 小麦、乳、大豆、鶏肉

鯛めし

830円(税込)

独自の製法で作った鯛おぼろを手揉みで仕上げ、醤油炊き込みご飯の上にたっぷりと敷き詰めた、明治時代からのロングセラー商品です。しっとり甘いおぼろがクセになり、付け合わせの伊豆わさび漬がピリッと味を引き締めてくれます。

JR 東海道線鴨宮駅徒歩 10 分

購入店 (株)東華軒

〒256-0817 小田原市西酒匂 1-3-54

お問合せ ☎0465-47-3171(代)

ホームページ <http://www.toukaken.co.jp/>

定休日 無休

他購入店舗 ◆小田原駅東口売店(小田原市栄町1-2-1) ☎090-9100-4492



横幅208mm、奥行136mm、高さ28mm、総重量310g、熱量631.0kcal
アレルギー 小麦、卵、大豆



伊達巻

1,225円(税込)

過去10年にわたり数多くの賞を受章する商品で「伊達巻」といえば鱸吉と代名詞になりつつあります。非常にキメ細かく、しっとりとした歯触りで、一口食べた時に広がるジューシーでじゅわっと広がる旨みと控えめな甘さが特徴です。

小田原駅から徒歩15分

購入店 小田原かまぼこ発祥の店 鱸吉
〒250-0012 小田原市本町 3-7-17



お問合せ ☎0465-22-1315

営業時間 9:00~17:00 定休日 1月1日のみ(1月2~3日 不定営業)

ホームページ <http://www.urokoki-kamaboko.com/>

わさび漬(本陣限定サイズ)

460円(税込)

足踏みされ熟成された大吟醸の酒粕と伊豆の天城地方で採れたわさびだけを混ぜあわせた、香味と辛みに優れた商品です。かわいい小瓶サイズとデザインが常連の女性客に人気です。

小田原駅から徒歩15分

購入店 小田原かまぼこ発祥の店 鱸吉
〒250-0012 小田原市本町 3-7-17



お問合せ ☎0465-22-1315

営業時間 9:00~17:00 定休日 1月1日のみ(1月2~3日 不定営業)

ホームページ <http://www.urokoki-kamaboko.com/>

他購入店舗 ◆小田原かまぼこ本陣(小田原市栄町1-1-7 ハルネ小田原内) ☎0465-46-7448



40g ビン入り(このサイズは、小田原かまぼこ本陣のみで販売)

足柄牛カレー

648円(税込)

自然豊かな山々に囲まれた足柄平野で健やかに育った足柄牛を贅沢に使用し、新鮮野菜をたっぷり加えて煮込んだ本格カレーをご堪能ください。

小田急線栢山駅から徒歩30分 小田原卸センター内

購入店 (株)門屋食肉商事

〒250-0211 小田原市鬼柳 184-4 小田原卸センター内

お問合せ ☎0120-41-2988

定休日 日曜日・水曜日・祝日

ホームページ 「かどや牧場」で検索



他購入店舗 ◆朝ドレファーマー成田店(小田原市成田650-1) ☎0465-39-1500
◆朝ドレファーマーハルネ小田原店(小田原市栄町1-1-7) ☎0465-23-3100



1パック(1人前)200g



小田原「城下町もなか」

5個入 650円(税込) 8個入 1,080円(税込)

小田原城の形をした「もなか」であんと皮のバランスが
ほど良く「とてもおいしい」と評判の小田原ならではの
郷土菓子です。おみやげにいかがですか…
地方発送もお受けします。

小田原駅 徒歩 15 分 国道 1 号線沿い

購入店 本町 風月堂

〒250-0012 小田原市本町 1-10-20

お問合せ ☎0465-22-2960

営業時間 8:00~18:00

定休日 水曜日

他購入店舗 ◆小田原城売店 ◆小田原周辺土産物店(お問い合わせください)

片浦レモンの生ようかん

864円(税込)

片浦レモンは、小田原市片浦の農家さんが、ノーワックス、防カビ剤不使用で収穫した「安心・安全な国産レモン」です。「片浦レモンの生ようかん」は、その片浦レモンの種を一つ一つ取り出し、手搾りした果汁と果肉、刻んだレモンの皮を使用し製造した小田原の恵みがギュッと詰まった手づくりのようかんです。

小田原駅徒歩 12 分

購入店 小田原 伊勢屋

〒250-0012 小田原市本町 3-6-22

お問合せ ☎0465-22-3378

営業時間 9:00~17:00

定休日 木曜日

ホームページ <http://www.daifuku-iseya.com/>

他購入店舗 ◆伊勢屋 ラスカ小田原店(小田原市栄町1-1-9 ラスカ小田原内) ☎0465-24-7740



黒糖マカダミア

648円(税込)

日本最高峰と名高い波照間島純黒糖を混じりけ無しで、
同じく世界最高品質と名高いオーストラリア産マカダミア
ナッツに和えました。万古焼の土鍋に黒糖を溶き、一
粒一粒丁寧に店主が和えています。コーヒーや洋酒との
相性はもちろん、冷やしたり、凍らせたり、アイスのトッ
ピングにも相性抜群です!

小田原駅から徒歩 15 分

購入店 wara no bag

〒250-0012 小田原市本町 2-5-14

お問合せ ☎0465-25-1043・090-5811-9484

営業時間 11:00~17:00

定休日 水曜日

ホームページ <http://www.waranobag.com/>

他購入店舗 ◆METORO MARUTA(小田原市栄町1-1-7 ハルネ小田原内) ☎0465-46-8634



80g入り(40~50粒)



1個

パリパリ焼モンブラン

1個 300円(税込)

パートフィロというフランス製の極薄の皮を焼くとパリパリ感がとてもいい焼菓子。アーモンドプードルとバターと卵をたっぷり使った生地が淡皮栗とフィットしてなんともいえない味わい。

小田原駅地下から徒歩1分

購入店 夢屋・菜の花 ラスカ小田原店

〒250-0011 小田原市栄町 1-1-9 ラスカ小田原内

お問合せ ☎0465-23-1567

営業時間 10:00~20:00 定休日 不定休

ホームページ <http://www.nanohana.co.jp/>



他購入店舗 ◆菜の花 ヴィレッジ HaRuNe 小田原店(小田原市栄町1-1-7)
☎0465-23-1567

夏柑ゼリー

1個 1,080円(税込)

減農薬で育てた地元早川の関治正さん、鈴木昇さん、青木捷夫さんの海見える丘の畑から届いた夏柑をつかって。酸味と甘味が程よい爽やかな味わい。

小田原駅から徒歩1分

購入店 菜の花 ヴィレッジ HaRuNe 小田原店

〒250-0011 小田原市栄町 1-1-7 HaRuNe 小田原内

お問合せ ☎0465-23-1567

営業時間 10:00~20:00 定休日 不定休

ホームページ <http://www.nanohana.co.jp/>



他購入店舗 ◆夢屋・菜の花 ラスカ小田原店(小田原市栄町1-1-9 ラスカ小田原内)
☎0465-24-3441



1個

チーズどら焼き

200円(税込)

一つひとつ丁寧に手焼きされた皮に、クリームチーズがたっぷり入ったどら焼きです。特にお子様や女性から人気があります。パッケージには小田原城や小田原提灯がデザインされ、小田原らしさを感じる商品となっております。

大雄山線緑町駅から徒歩1分

購入店 栄月菓子舗

〒250-0011 小田原市栄町 3-9-3

お問合せ ☎0465-22-4814

営業時間 (月~金)8:00~18:00
(土・祝日)8:00~17:00

定休日 日曜日





箱入製品 10カット

湘南ゴールドナパージュケーキ

1,080円(税込)

地元小田原で盛んに栽培の行われている幻の柑橘と話題の湘南ゴールドを使用し地域の活性化や地元生産者様のお力添えを頂き試行錯誤の上完成をした絶品スイーツです。特長としてナパージュ敷き製法によりケーキのしっとり感を損なわない工夫をし、程よい甘さと湘南ゴールドの香を最大限生かした香豊かなケーキに仕上げました。

国道 255 号線西大友の信号酒匂川側へ曲る

購入店 (有)谷和

〒250-0211 小田原市鬼柳 172-13 小田原卸センター内

お問合せ ☎0465-37-5678

営業時間 9:00~17:00

定休日 日曜日・木曜日

ホームページ <http://www.taniwa.biz/>



シフォンケーキ

海に見える丘
かんきつシフォンケーキ

378円(税込)

小田原は多くの柑橘類が作られています。小田原の旬をシフォンの原料にしています。皮もピールに加工して加えています。

小田原駅から徒歩 20 分

購入店 グリット

〒250-0012 小田原市本町 1-11-14

お問合せ ☎0465-23-1927

営業時間 10:00~18:30

定休日 水曜日



1ホールから12カットして販売

ポンデケージョ (湘南野菜でベジボン)

100g 324円(税込)

タピオカの粉を主原料に、オリーブオイル・玉子・チーズに地元の野菜を練りこんで焼いています。

小田原駅から徒歩 20 分

購入店 グリット

〒250-0012 小田原市本町 1-11-14

お問合せ ☎0465-23-1927

営業時間 10:00~18:30

定休日 水曜日



ピンポン玉くらいの大きさと100g4個程度



サイズは約5cm×5cm×高さ1.5cm
原材料:砂糖、チョコレート、バター、くるみ、卵、小麦粉、梅、ブランデーなど

梅ブラウニー

250円(税込)

完熟梅を砂糖とハチミツに漬け干した菓子「梅納糖」を刻んでブラウニーに入れました。ダークチョコレートと甘酸っぱい梅が織りなす深い味合いにローストした香ばしいフルミがアクセントを添えています。

小田原駅東口徒歩 1分

購入店 **ちん里う本店**

〒250-0011 小田原市栄町 1-2-1

お問合せ ☎0465-22-4951

営業時間 9:00~18:00

定休日 1月1日

ホームページ <http://chinriu.co.jp/>



お菓子のいろいろ

648円/本(税込)

全国的に有名な「いろいろ」は、外郎(ういろう)家の名に由来し、室町時代に朝廷での外国使節の接待用に自ら作って供した米粉の蒸し菓子です。暖簾分けはせず一子相伝で製法は受け継がれており、大切な菓子として本家本元のいろいろは、小田原でしか販売しておりません。もっちりした食感と素朴で上品な味が特徴です。

小田原駅東口から徒歩15分・箱根行きバス:箱根口停留所下車(目の前) 駐車場あり15台

購入店 **株ういろう**

〒250-0012 小田原市本町 1-13-17

お問合せ ☎0465-24-0560

営業時間 10:00~17:00 定休日 水曜日・第三木曜日・12月31日・1月1日

ホームページ <http://www.uirou.co.jp/>

他購入店舗 ◆いろいろ駅前調剤薬局(小田原市栄町1-2-10) ☎0465-24-0268



白・茶・小豆・黒

小田原レモンダックワーズ

1個200円 5個入1,150円(税込)

小田原の無農薬レモンで作るレモンジャムを入れたバタークリームをリッチなアーモンドの粉とふんわりしたメレンゲとで焼き上げるダックワーズ生地にサンドしたので、サクふわ食感のアーモンド生地とすっきりさわやかな小田原のレモン味を楽しめます。

鴨宮駅から徒歩 12分

購入店 **小田原洋菓子店 フロマージュ**

〒250-0872 小田原市中里 185-17

お問合せ ☎0465-47-1911

営業時間 10:00~19:00

定休日 木曜日

ホームページ <http://cake-fromage.com/>



5個入り箱の大きさ25.5cm×9.5cm×高さ6.6cm
ご希望の数を入れた箱をお作りします。



ダUNK式コーヒーパーグ (8g) × 5袋入

箱根小田原物語珈琲編 ダUNK式コーヒーパーグ

729円(税込)

箱根・小田原ゆかりの詩人「北原白秋」が日本初の会員制カフェで飲んでいた珈琲を現代的にアレンジいたしました。ティーバッグ感覚で、誰でも簡単に美味しい珈琲が味わえます。本に見立てたレトロなパッケージデザイン、「ダUNK式コーヒーパーグ」(8g) × 5pと白秋と珈琲にまつわる小さな物語が入っています。

小田原駅から徒歩 10 分

購入店 (株)スズアコーヒー店

〒250-0012 小田原市本町 2-9-22



お問合せ ☎ 0465-22-4561

営業時間 8:30~18:00

定休日 土曜日・日曜日・祭日

ホームページ <http://suzuacoffee.com/>

猫鈴

864円(税込)

猫をデザインした小鈴です。「まよけ」の文字が入っているので身近なものに付けてお守りにも。りんりんとちょっと高めのかわいい音がします。

小田原駅から徒歩 15 分

購入店 株 柏木美術鋳物研究所

〒250-0005 小田原市中町 3-1-22



お問合せ ☎ 0465-22-4328

営業時間 9:00~17:00

定休日 第2,4,5土曜日と日曜祝祭日
夏季休業8/12~16

ホームページ <http://k-imono.com/>



3×4×2cm 重さ25g

抹茶椀

(大)32,400円 (小)30,240円(税込)

お椀の形を借りて、新しい寄木の良さを表現しました。モダンであり、お茶の世界に新しい息吹をふきこみました。

JR 早川駅から徒歩 6 分

購入店 (株)露木木工所

〒250-0021 小田原市早川 2-2-15



お問合せ ☎ 0465-22-5995

営業時間 9:00~17:00

定休日 日曜日・祝日・第2土曜日

ホームページ <http://www.yosegi-g.com/>



(大)直径150mm×90mm

(小)直径150mm×70mm



サイズ40×50×30
使用材料 サクラ、ミズキ、ウォールナット、ケヤキ、ブナ

にくきゅう

972円(税込)

木製のにくきゅうです。にくきゅうは押した時のぷにぷにとした感触と、全体のすべすべした手触りが心地良く、なんとなく触りたくなる商品です。

御殿場線下曽我駅から徒歩 10 分

購入店 (有)乾木工

〒250-0206 小田原市曽我原 65-2

お問合せ ☎0465-42-0013

営業時間 8:00~17:00

定休日 土曜日・日曜日・祝日

他購入店舗 ◆ハルネ小田原TAKUMI館(小田原市栄町1-1-7) ☎0465-46-9306

北條三つ鱗ピアス

5,400円(片売り)(税込)

戦国時代、五代 100 年にわたり関東を制した北條氏。城下町小田原を誇りに思い、家紋の三つ鱗を現代的におしゃれに着けられるジュエリーにしようと思いつきました。キラリと美しく光り、色あせない永遠性を表現するために、18 金を使用しています。小田原の思い出を身に着けていただければ幸いです。

小田原駅から徒歩 3 分

購入店 izumi ジュエリーシマノ

〒250-0011 小田原市栄町 2-7-2

お問合せ ☎0465-22-4236

営業時間 10:30~19:00 定休日 月曜日・第1日曜日・第3日曜日

ホームページ <http://www.jewelry.co.jp/>



18金 縦3.5mm 横5.6mm ピン長さ10mm



小田原セレクション 2016 は、女性の目線で選んだ「とっておき」。



食べたい、使いたい、贈りたい、小田原のとおき。



小田原セレクション2016。
今年は、女性の目線で選んだ小田原のおすすめ品。
伝統を継承するもの…
新しいアイデアで魅了するもの…
どれもココロ躍る「とおき」が選ばれました。
今度はあなたの目で確かめてみてください。

※本パンフレットは、平成28年4月23日(土)に小田原地下街HaRuNe 小田原うめまる広場において開催された小田原セレクション2016
「女性が選んだ小田原のおすすめ品」最終選考会において選考された商品の結果報告書です。
※記載内容は、平成28年5月10日現在において確認を行った内容です。



発行者 小田原セレクション事業事務局

小田原市経済部産業政策課地場産業振興係

TEL.0465-33-1515