

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/>