

＼おだわらウツボフェア開催！／

開催期間：2025年11/17(月)⇒11/30(日)



今だけ、
海の隠れた至宝。

ウツボが美味しい!

隠れた美味。この季節の贅沢をどうぞ。

アンケートに答えて

抽選で

5,000円相当の
お食事券をプレゼント!

フェア実施店でウツボ料理をご注文していただいた方にアンケートを実施。
お答えいただいた方の中から抽選で5,000円相当のお食事券をプレゼントします。

参加店舗 小田原駅周辺：海鮮茶屋 魚國、彩酒亭 洞 小田原漁港周辺：地魚回転すし 小田原港、さじるし食堂、かしわ水産、めし家やまや

主催：小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

協力：小田原地魚大作戦協議会 健やかな食のまち小田原推進協議会



小田原地魚大作戦協議会 presents! ウツボが食べられる お店6選

小田原駅周辺及び小田原漁港周辺の飲食店から6店が参加！
「小田原産」のウツボを美味しく食べていただくため、各店で趣向を凝らし新メニューを用意しました。
今しか食べられない美味、是非各店でお楽しみください。

1 UTSUBO et cetera

海鮮茶屋 魚國



「小田原の魚屋」といえば、1番に名前が挙がるほどの有名老舗鮮魚商「魚國商店」の直営店。目利きが市場で厳選した相模湾の新鮮な地魚はもちろん、農産物も地物・相模産にこだわりを持って提供。

場所：小田原市栄町1-1-9 ラスカ小田原2階
電話：0465-24-1187

Instagram⇒ 

2 UTSUBO et cetera

彩酒亭 洞



小田原漁港直送鮮魚と地元農園のオーガニック野菜を中心にした創作和食店。全国から選りすぐりのお酒も味わえる。「本気でおすすめできる人気店」として地元民からは有名なお店。

場所：小田原市栄町2-5-5
電話：0465-24-4383

Instagram⇒ 

3 UTSUBO et cetera

地魚回転すし 小田原港



魚種が豊富な相模湾に面した小田原漁港で、自ら目利きし、買付した自慢の鮮魚をお寿司で提供。他店では滅多に見ることができないネタも多数。小田原漁港から徒歩0分「絶対鮮度の魚介類」がウリ。

場所：小田原市早川1-11-2
電話：0465-27-3714

Instagram⇒ 

4 UTSUBO et cetera

さじるし食堂



小田原漁港にて創業430年の魚商「鮑屋」直営の海鮮食堂。歴史に裏付けされた確かな目利きで厳選し、その日一番の地魚が味わえるお店。魚商ならではの海の幸のほかにも、地場産品を多く活用し、食を通じて小田原を存分に堪能できる。

住所：小田原市早川1-4-10
電話：0465-20-7977

Instagram⇒ 

5 UTSUBO et cetera

かしわ水産



マグロの卸問屋として厳選された「本物のマグロ」を提供するほか、確かな目利きで店主自ら買い付けた小田原地魚を自信を持って提供。マグロは「天然もの」のみを扱うなど、細部へのこだわりが随所に感じられるお店。

住所：小田原市早川1-4-10
電話：0465-20-3307

Instagram⇒ 

6 UTSUBO et cetera

めし家やまや ※「地魚-1グランプリ2025」で優勝



小田原漁港仲卸「やまや水産」直営の地魚専門食堂。水揚げされたばかりの超鮮度の地魚を活メ、血抜き、神経抜きなど適切な処理を施して提供。小田原の地魚料理No.1を決める「地魚-1グランプリ2025」で優勝するなど、その旨さは折り紙付き。

住所：小田原市早川1-6-10 水産会館1階
電話：0465-46-9551

Instagram⇒ 

CONCEPT 知られざるウツボの魅力。

調理の難易度の高さから、一般に出回ることが少ないウツボ。独特な見た目とは裏腹に実は「美味しい」魚ということを知っていますか？
ウツボの皮と身の間にはコラーゲンが豊富に含まれており、プルプルとした食感とむっちりした弾力があります。栄養価も非常に高く、良質なタンパク質、カルシウム、鉄分も豊富です。



アンケートに答えて／
**5,000円相当の
お食事券をプレゼント!**

フェア実施店でウツボ料理をご注文していただいた方にアンケートを実施。お答えいただいた方の中から抽選で5,000円相当のお食事券をプレゼントします。