



漁港の駅 TOTO CO 小田原

施設の外觀



朝焼けの様子



階段室

TOTO CO 施設紹介

新鮮な海産物を求め、多くの人を訪れる小田原漁港。「漁港の駅 TOTO CO 小田原」は、相模湾で水揚げされたばかりの魚介類などが楽しめ、お土産にも最適な水産加工品や地場農産物なども販売しています。

館内案内 Information

1F 地場物産販売コーナー

小田原漁港で水揚げされた鮮魚・活魚をはじめ、蒲鉾・干物などの水産加工品や地元農家の農産物などを販売しています。



- ①小田原漁港ソフト
- ②小田原提灯ソフト
- ③小田原漁港プリン
- ④かます棒
- ⑤農産物直売所

2F 食事処・休憩所

フードコート形式の食事処で、地元の新鮮な海産物を使用した海鮮丼やイタリアンなどが楽しめます。また、会議等を行える多目的室が利用できます。



- ①とと丸頂上丼
- ②ベスカトーレ

3F 食事処

小田原の豊富な海産物を楽しめる3階の食事処では、相模湾を一望できるテラス席も利用できます。



- ①Take out
- ②おさしみビュッフェ

☎小田原市早川11-28 ☎0465-20-6336
 ●9:00-17:00(多目的室利用は21:00まで) 年中無休 🚗166台 🌐http://www.totoco-odawara.com/
 ※多目的室の利用には事前予約が必要です

徒歩でのアクセス

- 早川駅を出て「早川駅前通り」へ
- ▼
- 国道135号との交差点を右折
- ▼
- 国道沿いから海岸地下道に入る
- ▼
- 多目的広場を通りぬける
- ▼
- 横断歩道を渡る
- ▼
- 到着!

県駐車場

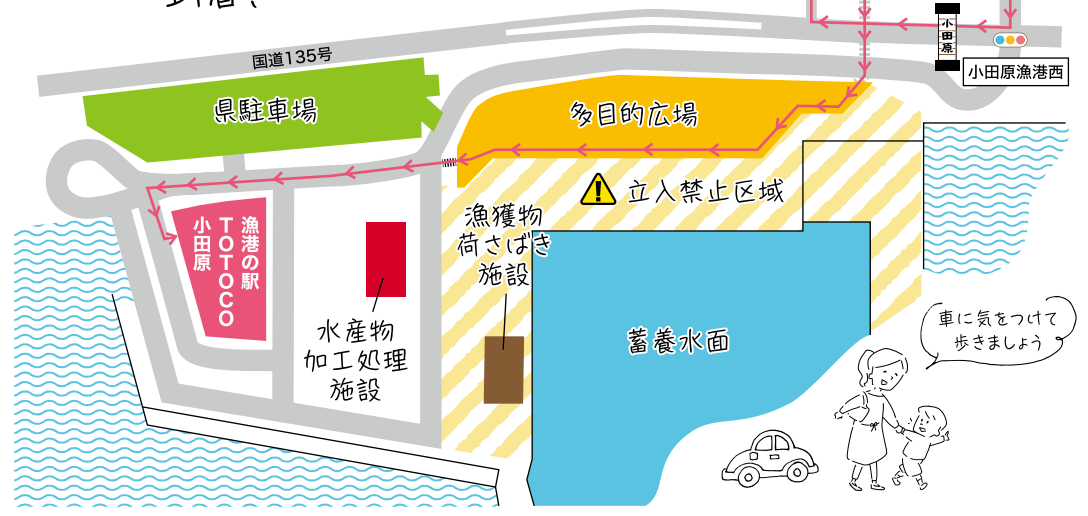
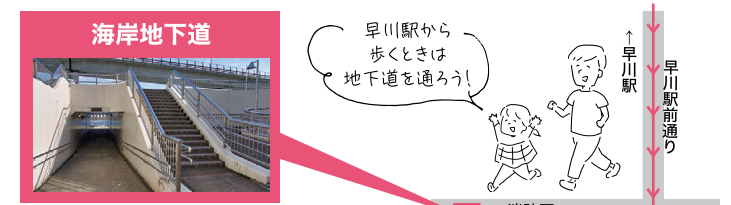


駐車台数120台。TOTO CO小田原の施設内駐車場と合わせ、西側エリア内に計166台の駐車台数を確保します。

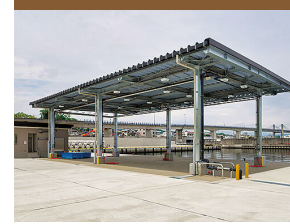
多目的広場



潮風や漁港の風情を感じられる広場には、早川特産の甘夏、オリーブを植樹。災害時は、防災の拠点としての役割を担います。



漁獲物荷さばき施設



水産物加工処理施設



小田原市漁業協同組合の生産加工施設です。漁獲物荷さばき施設では、相模湾の新鮮な魚を水揚げし、水産物加工処理施設では、水揚げされた魚を食べやすく加工することができます。

蓄養水面



魚の安定供給を図るため、漁獲された魚介類を短期間、生簀(いけす)などで飼育しておくための水面です。