



Point
その違いをぜひ味わっていただきたい地鮓のこだわり。

①

1 すし処 みや澤

2022年8月に早川駅前が開店しました。その日の早朝に目の前の水産市場で、店主自らが仕入れる地魚は鮮度抜群。一部野菜は農家から直接仕入れ、お客様から好評を頂いています。シャリは、小田原産のお米を使い、赤酢と米酢のブレンド。握りにつける煮切り醤油は、福岡ミツル醤油醸造元の無肥料無農薬の醤油で仕込んでいます。お昼は握りメイン、夜はおつまみと握りのコースです。握りは昼も夜も盛り込み寿司ではなく、こだわり抜いた素材で一貫一貫丁寧に提供します。



Store Info

☎ 0465-43-8439 🏠 小田原市早川211-2 早川店舗105
🕒 12:00~14:00
17:00~22:30
🗓 月曜日※月に一度月火休み

ゆっくり楽しむ
こだわり寿司と新鮮野菜



②



③

①地鮓の握り ②真鶴の真鯛の握りはぜひ味わいたい逸品。 ③モノトーンを基調にしたシックな店内

早川駅前で四代続く
鮮度が自慢の鮮魚店



②



③

①気さくな人柄の4代目店主
②③地どれの鮮魚を提供

2 魚安商店

早川駅前で4代続く鮮魚店。イサキやミズカマス、カンパチ、サワラなど、小田原漁港で毎朝仕入れる新鮮な魚を地元住民に届けています。小売りだけでなく周辺の小学校にも給食で使用する魚をおさめており、「早川の子どもたちは魚安の魚を食べて育った」といっても過言ではありません。近所への配達も行っており、店頭では地元小田原のかまぼこやさつま揚げのほか、自家製の干物も販売。創業当時から変わらない、地域に根差した商売を続けています。



Store Info

☎ 0465-22-8536
🏠 小田原市早川11-16-4
🕒 10:00~17:00
🗓 日曜・祝日



①

Point
新鮮なお魚が気軽に買えるなんて、漁港ならではの贅沢ですね。



②



③

①看板商品の上板かまぼこことに入りかまぼこ ②ファンも多い自慢のさつま揚げ ③手作りの練り物がずらり

3 土岩商店

早川駅から徒歩1分の、小田原を代表する老舗かまぼこ店。主原料のぐち（イシモチ）を使い店舗併設の工場で作られるかまぼこは、水分を控えめにする事で魚のすり身本来の弾力を生かしています。初めて食べる人は驚くこと間違いなしのむっちりとした腰のある食感と、魚本来の旨味が香る練り物を求めて観光客も足しげく通います。かにやチーズ、コンビーフなどを練り込んだ一風変わった「珍珠シリーズ」をはじめ、毎朝出来立てを販売するさつま揚げもおすすです。



Store Info

☎ 0465-23-0361
🏠 小田原市早川11-19-2
🕒 7:00~17:00 🗓 無休

土岩商店 検索



①

Point
弾力のあるかまぼこは病みつきのおいしさ！マつま揚げも優しい味わいです。



Point
小田原の魚は干物にしても絶品。お土産にも喜ばれそう。

①

4 港のひもの屋 牧屋

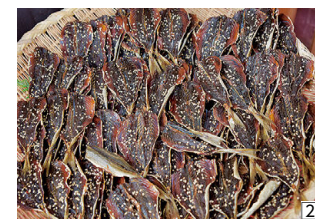
小田原の地で30年以上、地魚や各地の旬の魚を競り落とし、その日のうちに加工して干物を製造しています。店頭では、漁港の潮風にさらしてじっくりと乾燥させるイワシの丸干しや、小田原名物のアジを絶妙な味加減で漬けた味干しなどを、製造直売ならではのリーズナブルな価格で販売。西京漬けと八丁味噌の2種類の味を用意したサワラは、味噌の香りとふっくらジューシーな身がご飯と良く合います。お土産やギフトにもおすすめです。



Store Info

☎ 0465-22-6849
🏠 小田原市早川11-15-4
🕒 7:00~17:00
🗓 無休

魚港の潮風が育む
旬鮮魚の干物



②



③

①店頭で販売される地魚の丸干し（1串8尾）
②小田原自慢のアジは味干しも美味
③1枚1枚真空パックにして販売



豊富な練り物を製造直売



①豊富な品ぞろえが自慢 ②生姜の風味がきいた焼ちくわ ③漁港に面した明るい店内

5 イルマーレ

小田原漁港に面した抜群のロケーションで味わうイタリアンは、「その時の一番いいもの」というシェフの思いが一皿一皿に込められています。シェフ自らが毎朝市場で魚を買い付け、その日のメニューを考えるという徹底した「地産主義」を貫きます。そのこだわりは使用する野菜にも表れ、知り合いの農家などから仕入れた安全安心な食材を使用。小田原で育まれた海と大地の恵みをいただく、そんな雄大な気持ちを抱かせてくれるお店です。



Store Info
☎ 0465-24-1510 🏠 小田原市早川11-6 🕒 12:00~14:00L.O./18:00~20:30 (日曜~19:00) L.O.
📅 月曜/祝日の際は営業 翌日休業
小田原 イルマーレ 検索



①前菜の鮮魚のサラダ仕立ては小田原の幸を詰め込んだ一皿 ②心地よい潮風を感じられるテラス ③セミカジュアルなお雰囲気の店内

漁港そばのイタリアン
海と大地の恵みを食す

6 杉兼商店 早川店

小田原土産の代名詞ともいえるかまぼこを作り続けて80余年。全国蒲鉾品評会では、農林水産大臣賞や名誉大賞など受賞歴も豊富です。ショーケースには、板付蒸しかまぼこや伊達巻、さつまあげ、しんじょうなど、創業当時から変わらない味付けの商品が並びます。一押しの上かまぼこをひと口頬張れば、素材の旨味がふんわり柔らかな食感とともに広がります。ねぎと生姜を練り込むことで風味豊かな味わいが楽しめる焼ちくわも好評です。



Store Info
☎ 0465-22-7548
🏠 小田原市早川11-11-3
🕒 平日6:30~17:00 (日祝8:30~)
📅 不定休 (市場の休みに準ずる)
杉兼商店 検索



Point
バラエティ豊かな品ぞろえで、商品を選ぶのが楽しいお店です。



①ルチンが普通そばの100倍。細切り・腰強し(盛り付け変りあり) ②上り口とのギャップに驚く、港一のViewはまさに『タイムスリップ隠家』 ③生がある時はラッキー！他では味わえない珍味部位のマグロ。

7 Hazlaz 緑水門

躰が必要とする食材で自効力と免疫力を強化して薬に頼らず本来の健康的で笑顔溢れる毎日を提供！が、コンセプトのお店。「大らかな心を養い悔いの無い強い人生を歩んで頂きたい(一般に言ううまいもんは、結果、躰を蝕む!!「医食同源・良薬は口に苦し」と考え、大和古来の自然の恵みと薬用基本を用い、魚菜の筋皮は、取らずそのまま調理法で提供。ご飯も白米ではありません。食育だけでなく心や体の疾患を正す(柔軟整体)「自己施術法」「運動法」の伝授にも力を注ぐ注目のお店です。



Store Info
☎ (予約確認) 0465-55-8809 / 070-8581-3609 🏠 小田原市早川1-3-9 🕒 11:00~20:00 (予約営業) 📅 自宅診療 整体調理時。お問い合わせください



Point
おいしくて美容と健康にも良いなんて、女性には最高のお店!

8 小田原 五鉄

沼津にある行列のできる「五鉄」2号店として2022年9月にオープンしました。鮮魚、米、醤油、出汁、産地にこだわりぬいた看板の海鮮丼は基本の「吉鉄」から究極の「五鉄」の5種類。基本の「吉鉄」はネギトロに本日の鮮魚が数種類、ツブ貝や数の子などを混ぜ合わせたもの。吉鉄にいくらを足して「式鉄」、式鉄にカニを足して「参鉄」…数字が増えれば彩りもアップ！いずれの丼も五鉄特製出汁をかけ海鮮まご茶漬けとしても味わえる、「一度で二度おいしい海鮮丼」のお店です。



Store Info
☎ 0465-20-5954
🏠 小田原市早川11-4-7
🕒 11:00~16:00 ※ネタが終わり次第終了 📅 無休
小田原五鉄 検索

小田原漁港 こだわりぬいた
海鮮丼専門店「五鉄」



①看板メニュー究極の「五鉄」 ②鰻天がら ③すべての丼は好みのタイミングで五鉄特製出汁をかけ海鮮まご茶漬けに!



Point
素敵の店内でいなか料理の数々は、行列に並ぶ価値があります。

水産市場2階で発見 うまさ悶絶小田原丼



2



3

1 新鮮なネタが丼を埋め尽くす小田原丼 2 地魚のフライはサクッとジューシーな魚の旨味を堪能できます 3 広々とした店内

9 わらべ菜魚洞

毎朝の競りで仕入れた鮮度抜群の魚を熟練の手業で来店客に振る舞う、小田原漁港屈指の歴史を誇る繁盛店。その日の水揚げによってお書きが変わる日替り定食をはじめ、油の種類や温度に並々ならぬこだわりを持つアジフライなど、看板メニューは数知れず。本当に旨い魚料理を求める人々が日々行列を成します。2018年には店内をリニューアル。漁港周辺では珍しくディナーも営業しているので、観光時の食事処として使い勝手も抜群です。



Store Info
☎ 0465-22-4858 🏠 小田原市早川1-5-4 🕒 11:30~14:00L.O. / 17:00~20:00L.O.
📺 不定休
🔍 わらべ菜魚洞 検索



2



3

1 その日仕入れたネタをふんだんに使った日替り定食 2 ふくらサクサクのアジフライは自家製のタルタルソースで 3 上質な和空間が広がる店内

鮮度と味、雰囲気にと
こだわる漁港の古参店

10 魚市場食堂

名物小田原丼は、地魚4種と甘エビ、ホタテ、スルメイカ、イクラなどの新鮮なネタが丼からはみ出さんばかりの迫力満点メニュー。海鮮には汁物と小鉢も付いてお得です。5種類の地魚フライ盛合わせ定食や、エビ・アジのフライに金目鯛の煮つけが付いた大漁定食など、味とボリュームにこだわった定食も豊富に揃っています。毎朝5時間かけて150kgもの魚を仕込む厨房スタッフの活気にあふれた店内は、週末ともなれば満席必至の繁盛ぶりです。



Store Info
☎ 0465-23-3818 🏠 小田原市早川1-10-1 🕒 10:00~15:00
📺 水曜(臨時休業あり)



Point
ボリューム満点のメニューで、観光前の腹ごしらえは万全!

1



1F 漁師の浜焼あぶりや 2



3 2F 海鮮丼屋海舟 4
1 豊富な海鮮を豪快な浜焼きに 2 大勢でテーブルを囲めばおいしさも倍増 3 海鮮丼はネタの鮮度に自信あり 4 毎朝市場で買付けの鮮魚が自慢

11 小田原早川漁村

浜焼きや海鮮丼専門店など3店舗が集合。BBQが80分間食べ放題の「漁師の浜焼あぶりや」、30分に一度高級食材などが無料で振る舞われる「漁師の漢気タイム」が評判です。「海鮮丼屋海舟」は、海舟海鮮丼をはじめ新鮮地魚を使った20種類以上の海鮮丼が揃います。かまぼこや干物などの厳選した名産品が入る「お土産処 かねよし」と、好みのスタイルで楽しめる漁港グルメのテーマパークです。



Store Info
☎ 0465-24-7800 🏠 小田原市早川1-9-6 🕒 10:00~21:00(店舗によって異なります) 📺 無休
🔍 小田原早川漁村 検索



Point
土日祝8時~10時限定で「漁師の朝めし定食」を提供中! ごはん・あじ汁おかわり自由! 相模湾の地魚を使った朝がら大満足の漁港飯です!

1F 漁師の浜焼あぶりや 1



Point
大将こだわりのアジ料理は必食! 宴会にも利用できる便利なお店です。

12 ぎょぎょ魚の三太郎

獲れたての鮮魚にこだわりながらも、リーズナブルな価格を守り続ける地魚料理専門店。小田原自慢のアジを堪能できるアジ御膳セットは、身が締まったアジ刺しにサクサク食感のアジフライ、選べるメイン料理(三色丼、アジうどん、アジまご茶漬)など、その名に恥じないアジ尽くしのセットです。刺身やミニちらし、ミニにぎりにサラダ、デザートも付いた竜宮セットは女性におすすめ。アジを使ったメンチや春巻、餃子など、店主のアイデアが光る創作メニューもご賞味あれ。



Store Info
☎ 0465-21-3363 🏠 小田原市早川1-5-18 🕒 11:00~14:00/17:00~21:00
📺 月曜

小田原のアジを
変幻自在に調理



2



3

1 一番人気のアジ御膳セット 2 気さくな人柄の大将 3 2階には座敷も完備



Point
外国人向けのメニューを用意してくれているのは高ポイントです!

13 かしわ水産

卸問屋直営ならではの、脂が乗った本場のマグロが味わえる専門店。看板メニューの頭身四点盛りは、牛肉のような食感のエラ身とホホ肉、中トロ並みにとろけるハチノミなど、スーパーなどではお目にかかれない希少部位を食べ比べできます。他にも、大トロ等のまぐろの人気部位と希少部位のカマトロ・ハチノミの6種を詰め込んだ三昧丼や、小田原名物のアジのフライも絶品。セットでお得にお楽しみいただけるメニューもございますので是非、ご賞味ください。



Store Info
☎ 0465-20-3307 🏠 小田原市早川1-4-10 🕒 10:30~14:30L.O.
O. (日祝8:00~14:30L.O.)
🔥 火・水・木曜
🔍 かしわ水産 🔍



①かしわ水産を代表するマグロの頭身四点盛り(手前)と、大トロをはじめとした上質なマグロを堪能できるかしわマグロ三昧丼 ②自慢のマグロを家庭で楽しめる棚売りも人気 ③ゆったりとくつろげる広々とした店内

匠の目利きが光る
極上マグロを食べ比べ

漁港ならではの
豪快海鮮尽くし



①人気ナンバーワンの海鮮漁師丼 ②超特大! 大海老天丼 ③鯛カブト干物定食

14 漁師めし食堂

「漁師たちが食べるご飯」をコンセプトに、味・鮮度・ボリュームの三拍子揃った海鮮メニューを提供。目の前の小田原漁港で朝一番に仕入れ、そのままの状態の下処理した極厚の刺身が花開く海鮮漁師丼をはじめ、丼からはみ出すほどの巨大なエビが迫力満点の超特大! 大海老天丼(1日限定5食)、鯛カブト干物定食など、漁師めしの名に恥じないラインナップが自慢です。店内は完全バリアフリー対応で、車椅子の方も安心して利用できます。



Store Info
☎ 0465-24-0056 🏠 小田原市早川1-4-8
🕒 10:00~16:00 (土日祝~17:00) 📅 無休
🔍 漁師めし食堂 🔍



Point
お店自慢の海鮮メニューは味もボリュームも100点! 漁師気分でご召し上げ。

満腹間違いなしの
豪快海鮮丼と天丼



①高級ネタを惜しげもなく使ったふるはうす海鮮丼 ②10本の天ぷらが刺さったクレイジー天丼 ③小田原ならではのアジフライも人気

15 海幸料理 ふるはうす

海鮮丼激戦区の小田原漁港周辺でも一目置かれるふるはうす海鮮丼は、ボタンエビにトコブシ、マグロのトロ、クロムツ、ワラサ、カニのほぐし身など、贅を尽くしたネタが丼を包む至極の一杯。スタッフの遊び心から生まれたその名もクレイジー天丼は、8本のエビとカマス2本、イカの天ぷらが山のように盛り付けられ、「インスタ映え」間違いなしです。ゆったりとくつろげる座敷席もあり、テラス席ではペットと一緒に食事を楽しめます。



Store Info
☎ 0465-23-8778 🏠 小田原市早川1-4-17
🕒 平日 11:00~15:00 休日 11:00~17:00
🔥 木曜



Point
新鮮な魚介類を、子どもやペット連れでも気軽に味わえるのがうれしいですね。

16 めし家 やまや

小田原漁港で水揚げされた10種類を超える鮮魚を厚切りにし、ご飯が隠れるほど豪華に盛り付けた人気ナンバーワンの海鮮どど丼や、朝どれの生しらすどど丼、アジフライ定食など、仲卸直営店ならではの新鮮な海の幸がリーズナブルな価格で味わえます。オリジナルのアジコロッケは、隠し味に小田原産曾我の梅干しを練り込んだじゃがいもを、アジの半身と大葉で巻いた食べ応え抜群のサイドメニュー。カウンターに立つ女性従業員の笑顔にも癒される隠れた名店です。



Store Info
☎ 0465-46-9551 🏠 小田原市早川1-6-10
🕒 11:00頃~15:00頃 (魚がなくなり次第終了) 📅 水曜(臨時休業あり)

Point
アジコロッケは梅の酸味がアクセントになってあじ引くおもしろ!



ドーンと迫力抜群の
海鮮メニューに舌鼓



①新鮮なネタが丼を埋め尽くす海鮮どど丼 ②アジの旨味とホクホク食感が楽しめるアジコロッケ ③女性店長が出迎えてくれます



行列の先に待つ 黄金色のアジフライ

Point
行列が絶えない人気店なので、早めの来店がおすすめです。



①これぞ大原の代名詞、刺身3点とアジフライのセット ②店先の名簿に名前を記入して順番を待ちます ③カウンター2席とテーブル3卓のシンプルな店内



①フライと刺身がいつでも楽しめるアジセット ②かわいらしい犬のオブジェが目印 ③座敷ならゆったりくつろげます



Point
おくさんのメニューは目移りしそう！お代わり自由のご飯もうれしいですね。

17 かご平

小田原漁港界隈のお店であれば素材が新鮮なのは当たり前。味の違いは料理の腕前にかかってきます。かご平は、職人気質のご主人と、優しく接客してくれる奥様の二人が織りなす居心地のよい小さなお店。刺身の盛り合わせ定食、海鮮丼、あじフライ定食に海老フライ定食といった定番メニューにこそ腕の違いが現れます。メニューが豊富なので何を注文しようか迷ってしまうかもしれませんが、そんな時の答えは簡単。何度でも足を運べば良いのです。



Store Info
☎0465-23-1429
📍小田原市早川11-6-10
🕒11:00~17:00
🗓日曜

18 大原

開店前から営業終了まで行列が絶えない店は、細腕店主と女性スタッフが切り盛りするアットホームな居心地です。こだわりのパン粉と油を使って揚げたアジフライは、大ぶりの身とサクワ食感に感動。専門業者から仕入れるソースとの相性も抜群です。一番人気の刺身3点とアジフライのセットをはじめ、自慢の揚げ物を堪能できるミックスフライ定食（アジ・エビ・ホタテ）、三食丼（シラス・イクラ・ネギトロ）など、繁盛店の風格漂うメニューが目白押しです。



Store Info
☎0465-24-0665
📍小田原市早川11-6-10
🕒11:45~14:30
🗓日曜、第2・4月曜

19 港のごはんやさん

実力派の飲食店が軒を連ねる小田原水産会館に店を構え、小田原をはじめ全国の旬鮮魚をリーズナブルに味わえます。丹精込めて揚げたアジフライは、サクッと頬張れば厚みのある身がフワッととろける魅惑のメニュー。プリプリ感がたまらないアジの刺身もおおすすめです。お米にはこだわりの小田原産を使用し、粒立ちの良い食感と噛めば噛むほど広がる甘みが魚のおいしさを引き立てます。メイン通りから外れた場所だからと侮るなかれ。知る人ぞ知る逸店としての風格が漂います。



Store Info
☎0465-23-3958
📍小田原市早川11-6-10
🕒平日6:30~14:00
(日祝11:00~)
🗓不定休

20 港の台所 なみ

2015年にオープンした座席数64席の広々とした大衆食堂。単品メニューにご飯セットを付ければ、魚や海藻など4種のご飯が食べ放題になるサービスが好評です。一番人気のなみ漬け丼をはじめ、高級魚として知られるオシツケ（アブラボウズ）が味わえるなみ海鮮丼など、小田原漁港で水揚げされた地魚を存分に堪能できます。小田原をはじめ足柄平野で育まれた穀物や野菜、肉類を使ったメニューも数多く、何度でも足を運びたい人気店です。



Store Info
☎0465-87-5584 📍小田原市早川1-6-10
🕒9:00~15:30 (15:00L.O.)
🗓土日祝 8:00~16:00 (15:30L.O.)
🗓木・金曜 (祝日の場合は営業)
🔍港の台所 なみ 検索



漁港めし一筋 良心価格の定食充実



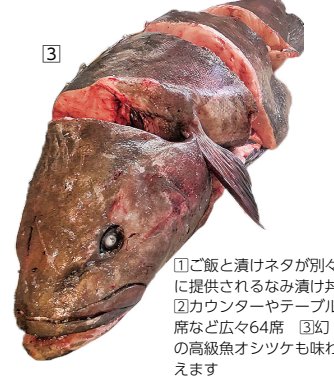
①漁港ならではの鮮度が自慢のさしみ定食 ②脂の乗りが格別なアジの刺身 ③夫婦の人柄が心地よい居心地の秘訣

Point
素敵なお夫婦の人柄はひかれ、思わず長居してしまいそう！



Point
おがみさんが揚げるアジフライがとておいしい！アジ刺しの鮮度も抜群です

ネタたっぷりの漬け丼に 食べ放題のご飯がすすむ



①ご飯と漬けネタが別々に提供されるなみ漬け丼 ②カウンターやテーブル席など広々64席 ③旬の高級魚オシツケも味わえます



見て、買って、食べる
これぞ漁港の醍醐味



①好きな食材をその場で選べる海鮮パーベキュー ②とろけるような食感が病みつきの本マグロの大トロコマ ③小田原土産もおまかせ



①トマトスープに唐辛子とガーリックがきいた真夜中のスパゲティ ②ふっくら食感のシラスがたっぷり乗ったマルゲリータ ③港をイメージした奥行き感のある店内

漁港裏手の異空間で
本格イタリアンに酔う



Point
駅前ながり風情たっぷりのお店で、ご主人ごぞわりの割烹料理を味わえます。

21 ひもの屋半兵衛

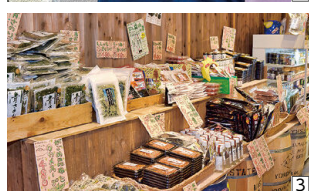
職人の手で1枚1枚ていねいに手開きした干物は、魚種ごとに塩漬けの塩梅を加減して魚本来の旨味を引き出します。できたて新鮮な真アジの開きはふっくら食感が病みつきに。小さな子どもも安心の骨取りサバや、サワラのバターソテー、金目の西京漬けなど押ししの干物、お買い得な訳あり特価品がスタッフ手作りのかわいらしいポップとともに並びます。様々な海鮮加工品や地元小田原のお菓子を集めたコーナーも用意され、干物店とは思えないバラエティ豊かなラインアップは観光みやげに最適です。



Store Info
☎ 0465-42-9755
🏠 小田原市早川1-6-11
🕒 9:00~17:00
🚗 無休



早川みやげに
できたて干物



①真アジの開き(4枚入り) ②店長の嬉嶋さん ③加工品も充実

Point
真アジの開きは小田原を代表する干物!元気な店員さんの姿も好印象です。

22 小田原さかなセンター

鮮魚店や寿司店、海鮮市場、干物店、燻製店など10軒が並ぶセンター内で好きな魚介や地場野菜を購入したら、中央にある開放的な海鮮パーベキューコーナーですぐに食べられる、アウトドア感満載の市場エンターテインメント空間。用具は全て揃っているので手ぶらで来店でき、屋根付きなので天気心配も不要です。家族や友人、カップル同士でわいわい楽しみながら、小田原自慢の海の幸を食べ尽くしてみても、小田原観光のお土産探しにも最適。



Store Info
☎ 0465-23-1077
🏠 小田原市早川1-6-1
🕒 9:30~17:00(一部店舗を除く)
🚗 無休(元日を除く)
小田原さかなセンター 検索



Point
その場で買った魚介類をパーベキューで味わうなんて、漁港ならではで贅沢

23 ポルト・イルキャンティ

潮の香りと海風が心地よい、南イタリアの港町を思わせる小洒落たレストラン。小田原漁港で水揚げされたばかりの魚介類を使ったパスタや、イタリア直輸入の専用窯で焼き上げるピザなど、本格イタリアンが開放的なオープンキッチンから提供されます。窓から望むオーシャンビューのロケーションが心地よいランチはもちろん、ムードたっぷりの店内でゆったりとくつろぐディナータイムもおすすめ。100種を超えるワインからお気に入りの1本を選ぶのも楽しいひとときです。



Store Info
☎ 0465-23-6220 🏠 小田原市早川1-6-5
🕒 11:00~14:30L.O. / 17:00~21:45L.O. 🚗 定休日無
ポルト・イルキャンティ 検索



Point
海を眺めながら食べるイタリアンは素敵な思い出になりそうですね。

24 ながや

銀座の東京吉兆やパリの人気和食店で修業を積んだ店主が2015年にのれんを掲げると、わずか数年で予約必至の人気店に。早朝の競りで自ら仕入れる地魚、小田原で育った地場野菜を使った和食の数々は、味に一家言ある食通もうならせる逸品です。締めの一皿として提供される自家製粉の手打ちそばも、歯触りのよさとさわやかなのど越しで専門店顔負けのおいしさ。2021年12月に移転し広がった店内は、瀟洒な内装にも店主のセンスが光ります。



Store Info
☎ 0465-22-8765
🏠 小田原市早川212-5
🕒 昼12:00~(水・金・土 営業) 夜18:00~入店19:00頃(要予約)
🚗 日・月

地産地消を目指す
和食のコース料理



①食事の最後に提供される手打ちそば ②季節の食材が並び前菜 ③移転後の落ち着いた店内



Point
日本人には懐かしく、訪日観光客には日本ならではの雰囲気がある魅力的なお店です。

1

25 青木食堂

早川の地で70年、昭和の風情を残す食堂は、仲睦まじい夫婦が営むどこか懐かしい雰囲気。「青木食堂といえばカツ丼」と地元住民が口を揃えるカツ丼は、絶妙な火加減で仕上げたふわふわトロトロの卵とジューシーなカツが、ほんのり甘いダシの風味と相まって食欲をそそる必食の一杯です。地の鮮魚を使った刺身定食や天井、チキンライス、カレーライスなど、どれも手作りならではの優しい味わい。店主やおかみさんとのふれあいも楽しい、人情味あふれるお店です。



Store Info
☎ 0465-22-5872
📍 小田原市早川208
🕒 11:30~18:30
🗓 月曜



2



3

①この味を求めて訪れる人も多いうちの名物のカツ丼 ②アジフライ定食など港町の食堂ならではのメニューも ③優しい笑顔で迎えてくれるおかみさん

早川駅前
にたたずむ
昭和レトロな
人情食堂

「お客様第一」貫き
良心価格で鮮魚販売



2



3

①澄んだ目と鮮やかな赤色をしたエラが新鮮なアジの証し ②慣れた手つきで鮮魚をさばく ③水揚げされたばかりの魚が並ぶ

26 魚由

早川駅からTOTOCO小田原に続く「早川駅前通り」で、生鮮海産物を扱い約70年。「鮮度の良いものを売り、お客さんの要望に応える」という創業当時からの志を受け継ぐ三代目が小田原漁港で仕入れる魚は、目の色、身の締まり具合が違います。小田原を代表するアジをはじめ、ホンカマス、ネイラカマス、銚子のキンメダイなど、季節の鮮魚を良心価格で販売。「小田原の海の幸を一人でも多くの人に」を合言葉に、店頭だけでなく引き売りも行っています。



Store Info
☎ 0465-22-2037
📍 小田原市早川1186
🕒 9:00~19:00
🗓 日曜・祝日



Point
目利きのご主人が
買付け魚は、
ゆれも折り紙付き
の鮮度です。

1



2



3

①②小田原ならではの地魚を独自の調理法を駆使したグルメ寿司の数々。③活気に満ちたモダンな雰囲気の店内は最新のオーダーシステムを完備。

27 地魚回転すし 小田原港

自身のトロと言われる「オシツケ（アブラボウス）」や脂がたっぷりのっている深海魚「スミヤキ」など、他では見られない珍しい寿司ネタが揃うのは、毎朝小田原魚市場で仕入れる魚屋直営のお店だからこそ！アジなどの小田原の代表魚から珍しい地魚、王道な寿司ネタまで、ひと味違った創作寿司を楽しむことができます。地元銘店とのコラボ企画メニューも好評で「小田原ならではの美味しい寿司」がぎゅっとつまったお店です。専用駐車場があるのもうれしい！



Store Info
☎ 0465-27-3714
📍 小田原市早川11-11-2
🕒 10:00~21:00 (L.O.20:30)
🗓 無休 専用駐車場 9台
地魚回転すし 小田原港 [検索](#)



Point
毎日15時から21時まで
90分アルコール飲み放題
が大変お得な価格で
楽しめます！

1



Point
職人技が必ず奇跡の
アジフライ！ここ
でしか味わえない
逸品です。

1

28 さじるし食堂

天正15年創業・430余年続く、水産仲卸のグループが運営する会社直営の食堂です。鮮度抜群の鮮魚、地元ブランド米「はるみ」、地元産の味噌・茶など、素材へのこだわりは食べる人への思いやりを感じます。またさじるし食堂には由緒ある老舗「鮑屋」の売店が併設されており、人気の「王様の塩辛」や地魚を使用した「鯖のオイル漬け」などを購入する事が出来ます。売店のご利用だけでも可能なので気軽に足を運んでみてはいかがでしょうか。

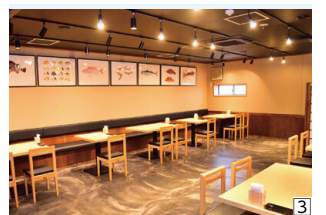


Store Info
☎ 0465-20-7977
📍 小田原市早川1-4-10
🕒 11:00~16:00 (15:30L.O.)
🗓 年中無休 (※年末年始を除く)
さじるし食堂 [検索](#)

創業四三〇余年の魚商が運営
新感覚「半生アジフライ」



2



3

①半生アジフライ。外はサクリ中はしっとり。②特選さじるし海鮮丼 ③「明るくゆたかり」とがテーマの店内。