

るるぶ
特別編集

厚木

山川の幸で
楽しませてくれる
県内きっての
グルメタウン

グルメ旅



とん漬
みそのこくと豚肉の甘さが
炊き立てのご飯にぴったり



ホルモン
市内に食肉センターがあるから
鮮度もうまさも最高です



「厚木の
「おいしい」を
集めました」



アユ
6〜10月に味わう
相模川の清流が育む夏の味



いのしし鍋
秋から冬にかけて定番の鍋
体の芯まで温まるあつあつグルメ



銘菓も！



銘品も！

銘酒も！





一押しホルモン
アミレバ 850円
内臓を包む網脂で豚レバーを巻いた逸品です。焼くと網脂がブリッと締まりソーセージのようにになります



社長・後藤正寿さん



本厚木駅周辺

酔笑苑 ●すいしょうえん

ホルモンを食べるならまず名前が挙がる57年続く名店。週末になると開店前から行列ができるほど。

☎046-221-6245●本厚木駅から徒歩3分●厚木市中町3-2-21●16～22時●月曜●なし



本厚木駅周辺

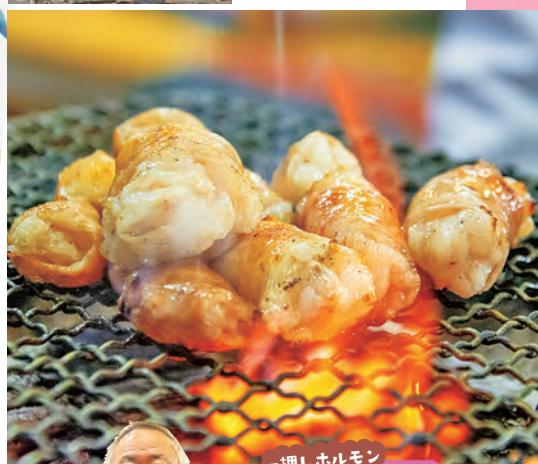
厚木シロコロホルモン焼き 千代乃

●あつぎしろころほるもんやき ちよの

厚木の有名ホルモン店。じっくりと焼いた絶品ホルモンを自家製のニンニクみそで味わう。おみやげ用パックもあり。



☎046-258-6876●本厚木駅から徒歩9分●厚木市旭町3-15-14 栄興厚木ヴィラ101●16～22時(LO21時30分)●日曜●2台



一押しホルモン
シロコロ 660円
焼くとコロコロしてかむほどにうま味が広がります!自家製ダレとの相性もばっちりです。



店主・島津英俊さん

一押しホルモン

シロホルモン 唐揚げ 680円

シロホルモンをスパイシーなコロモをまわさせてからと揚げたもの。ジュシーでやみつきになる一品です



店主・鮫島さち子さん

本厚木駅周辺

厚木シロホルモン おひさま

●あつぎしろほるもん おひさま
ホルモンと多様な一品料理が味わえるアットホームな店。

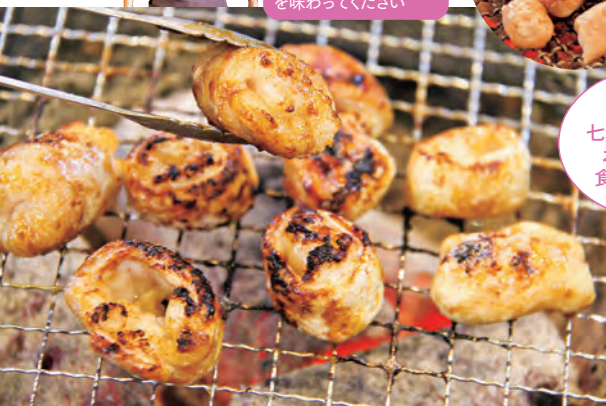
DATA→P2



一押しホルモン

白ホルモン 700円

厳選部位で、鮮度に自信がある豚の小腸です。焼くほど出てくる旨味を味わってください



どこも七輪で炭火焼き。おいすぎて食べ過ぎちゃう



恩名

焼肉の田口 厚木恩名店

●やきにくのたぐち あつぎおんなてん

精肉店「肉の田口」が直営する地元で人気の焼肉店。恩名店ではサンチュが無料サービス(17時～。人数分のみ)!

☎046-244-5629●本厚木駅から徒歩17分●厚木市恩名2-6-5●11～15時、17～22時(土・日曜・祝日は11～22時)●火・水曜●20台



食べられるお店はこちら!

小澤商店 厚木旭町店 ☎046-281-8703●厚木市旭町4-6-14
ホルモン大ちゃん DATA→P4
ホルモンセンターおかめ ☎046-223-0066●厚木市栄町2-10-28
岩ちゃん ☎046-228-4905●厚木市岡田5-21-2

焼肉ホルモン ベリカン ☎046-242-8216●厚木市下荻野997-5
ホルモン焼 志美津 ☎046-245-4855●厚木市金田586-5
焼肉酒家 波 ☎046-244-3429●厚木市妻田南1-23-14 1F
ホルモン焼 佐助 ☎046-240-9300●厚木市寿町1-6-4

だるま家 船子店 ☎046-248-5302●厚木市船子1256-2
とび蔵 本厚木駅前店 ☎046-297-3765●厚木市中町 2-1-1
ホルモン保坂 厚木店 ☎046-200-7014●厚木市中町4-8-14
鬼の家 ☎046-224-5823●厚木市中町4-16-6

みそに漬け込む
日数はお店で
違うんだって!



みそのこくと豚肉の甘さが
炊き立てのご飯にぴったり

とん漬

焼けたみその香りが食欲をそそる
それぞれの店の秘伝のみそを楽しみたい。

「100年フード」は世代を超えて地域に受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁が認定しているもの



令和5年3月に
文化庁の事業
「100年フード」に
認定されました。

元町

波多野商店 ●はたのしょうてん

大正12年(1923)創業の人気とん漬専門店。生のロースを秘伝のみそに1日漬け、脱水させてみそを塗り直す。本厚木駅北口駅前店もある。

☎046-221-0068●本厚木駅から徒歩15分●厚木市元町6-18●10～18時●月曜●3台



おいしい食べ方



とんかつ

さくさくの歯刺りと口いっぱい広がるみその香り。味付けはみその量で調整しよう。

ご飯に載せる

定番の食べ方。みそがしみた脂のいいさでご飯がどんどん進む!



サンドイッチ

食パンをトーストして、とん漬のとんかつとキュウリなどをはさんだカツサンド(左)。ロールパンにとん漬とお好みの野菜をはさむ。マヨネーズがよく合う(下)。



▲とん漬5枚入り折詰め 2890円。柔らかくうま味が多くご飯が進む!

ここがおすすめ!

みそ漬けにすることで豚肉が柔らかくなり、脂のうま味が増します。ロース、リブ、ヒレなどで味わいが変わります。グラタンやピザなどに入れたり、キャベツと炒めたりしてもおいしいですね。



厚木市食肉組合長 田口幸一さん

▲3種のみそと厚木の地酒「盛升」を合わせたみそだれに漬けた、国産ロースとん漬1枚350円

水引

肉の田口 ●にくのたぐち

「おいしい肉を安く提供する」をモットーに地元で愛されて60年の精肉店。150品目以上の精肉や加工肉などを扱う。

☎046-221-0822●本厚木駅北口①から松達寺行きバスで5分、市立病院前駅下車徒歩3分●厚木市水引1-15-12●10～19時●無休●5台



とん漬バーガーも要チェック!



マフィンのパンズにとん漬とレタス、マヨネーズをはさんだ変わり種バーガー。シンプルだからこそおいしいさ。

▲厚木バーガー 430円。チーズ入りは480円。入場しない場合はテイクアウトのみ(要電話予約)

東丹沢グリーンパーク ●ひがしたんざわぐりんぱーく

☎046-241-1427●本厚木駅北口⑤から上飯山、宮ヶ瀬行きバスで20分、飯山観音前下車徒歩5分●厚木市飯山5560●9～17時(最終入場15時)●火曜(祝日の場合は翌日)●50台

厚木のブランド豚を食べてみよう!

「かながわの名産100選」の「あつぎ豚」はエサにこだわり、こくと甘みのある脂や霜降り肉が特徴。直売所では精肉や揚げもの、冷凍品を用意。

上落合

農場直売豚肉専門店 うすいファーム

●のうじょうよう(ばい)がたにくせんもんでん

うすいふあーむ

☎046-228-1326●愛甲石田駅②

から平塚駅北口行きバスで5分、堤下

下車徒歩3分●厚木市上落合227-1

●11～18時●水曜●15台



白井のとん漬(ロース1枚入り)500円