

厚才

山川の幸で 楽しませてくれる 県内さっての グルメタウン



銘品も!



いのしし肉はじっくり煮 込むほどにうま味がしみ 出ておいしくなります。厚 木のいのしし肉はさっぱ りとした味わいで、子ども からご年配の方まで幅広 い年代の方が食べやす



◀日帰りプランの猪鍋膳

七沢荘 ®ななさわそう

いのしし鍋のほか、料理のメニュ ーが充実している。

☎046-248-0236❷厚木バスセ ンター 9から七沢行きバスで29 分、広沢寺温泉入口下車徒歩7分 @ 厚木市七沢1826億11~13時. 16~18時份不定休日100台

秋から冬にかけて定番の鍋 本の芯まで温まるあつあつグルメ

いのしし肉と野菜をみそ仕立てで煮込む いのしし鍋は厚木の冬の風物詩。 低カロリーで低脂肪ながら栄養価が高く、 コラーゲンたっぷりで美肌効果も期待できる。



七沢 飲食店 10~4月限定 ▲いのしし鍋1人

寿司割烹 末広 ◉すしかっぽう すえひろ

DATA→P2へ

雑炊セット440円

毎朝市場で魚介を仕入れる寿司店。いのしし肉は 150gと食べ応えも満点。一味唐辛子が利いている。

七沢 飲食店 10~4月限定

印風料理おかめ ◎ゎふうりょうりおかめ

野生のいのしし肉を使った鍋が食べられ る。予約なしで1人前からオーダー可。

アツギ・ミュージアム

通年食べられる猪の

味噌焼き膳1980円

など、いのしし肉のメ

☎046-241-4018

ニューが多い。

元湯旅館

●もとゆりょかん

白みそ、赤みそにす

福元館

ふくもとかん

春菊やキノコなど旬の 野菜が入り、みそは甘 めでいのしし肉とよく

くさみもないあっさり味

肉のうま味と冬

野菜の甘さが、

みそ仕立てのつ

ゆに最高に合

う。旅館ごとの

食べ比べも楽し

2046-248-0335 ②厚木バスセンター(9) 追加)7150円(要予約)

食事・入浴コースあり 通年可

おいしい食べ方

最後の

楽しみは

鍋は半分ほど残

しておいて、肉と

野菜のうま味が

しみ込んだ雑炊

から七沢行きバスで25分、七沢温泉入口下車 徒歩15分@厚木市七沢2758個入館は11 時、食事は到着時に相談6月・火曜 15台

七扇

2種類のみそを独 自にブレンドした鍋 を楽しめる。いのし し肉は猟師から仕 入れる。

丹沢産天然イノシシの野性味を

☎046-248-0101發厚木バスセンター⑨から 七沢行きバスで25分、七沢温泉入口下車徒

歩7分億厚木市七沢1811億不定休€10台

※仕入れ状況により提供しない年もある

元湯玉川館 肩ロースを使用し、み そはやさしい味付け。 コンニャクや地元のシ イタケも入る。

- お昼食とごλ浴プラン

から七沢行きバスで25

分、七沢温泉入口下車徒歩15分@厚木市七 沢2776億11時30分~67不定休 € 15台

中屋旅館

自家菜園で育て

たこだわりの野菜 とともにイノシシ

のおいしさを味わ 入浴、休憩付きの3時間猪鍋 コース6050円~(要予約)

☎046-248-0008❷厚木バスセンター⑨から 七沢行きバスで25分、七沢温泉入口下車徒 歩15分●厚木市七沢2750億11時~67不定

七沢 食事・入浴コースあり 10~4月限定

野菜のうま味を引き立てる。 ☎046-248-0011發厚

さんすいろう ロースと肩ロースの2 ま味も追及している。

楽しめる。冬野菜のう 5170円~(要予約)

☎046-248-0025發厚木バスセンター⑨から 七沢行きバスで30分、七沢下車徒歩5分0厚 木市七沢2062億11時~6火・水曜(祝日は 除く、木曜不定休あり。要確認) 210台

七沢 食事・入浴コースあり 通年可

広沢寺温泉 玉翠楼 ●こうたくじおんせん ぎょくすいろう 厚木では元祖いのしし鍋の 宿として有名。関東風秘伝の みそだれが、肉や地場産の

木バスセンター⑨から七 沢行きバスで30分、広沢寺温泉入口下車徒 歩16分€厚木市七沢2607億11時~份無休 (臨時休業あり) 20台

七沢 食事・入浴コースあり

かぶと湯温泉

●かぶとゆおんせん 種類のいのしし肉を 3時間広間利用、1人前

りつぶしたゴマを

入れる秘伝のスー プ。牡丹に見立て 6時間個室利用、いいやま浪漫 た肉が美しい。

コース1人前3850円

(要予約)

❷本厚木駅北口⑤から上飯山、宮ヶ瀬、宮の

里行きバスで18分、小鮎久保下車徒歩3分億

厚木市飯山1006億11時30分~13時30分

(前日までに要予約)の不定休 14台

コース1人1万2000円~(要予約)

☎046-242-0008❷本厚木駅北口⑤から上 飯山、宮ヶ瀬行きバスで23分、飯山温泉入口 下車徒歩4分億厚木市飯山4916億15~21 時份不定休₽100台

こがおすすめ

年間平均300~500万 尾が遡上する全国屈指 のアユの町です。毎年6 ~10月中旬の時期は相 模川に長い竿でアユ釣り をしている風物詩を楽し めます。

栗原信二さん



6~10月に味わう 相模川の清流が育む夏の味

厚木市を代表する川魚のアユ。 定番の塩焼きはもちろん





ホクホクの天ぷらはシンプルに塩 でいただくとおいしさが際立つ。



口の中でほろほろと 崩れるやわらかさ。 頭から尻尾まで食 べられる。

> 何も付けず頭から 尻尾まで手軽にス ナック感覚で食べ る庶民の味。

▶ 黄色の模様は縄張り意識が 芽生えるとオスに現れる追い星



厚木市にはコンテストで入賞した食品や、古く から愛されている食品が数多くあります。こうし た魅力ある食を市では「あつぎ食ブランド(あつ ぎOECフード)」に認定し広くアピールしていま す。あつぎOECフードは、平成21年度から始ま り、現在60品目を認定。地元ならではの特産品 は、ギフトにもぴったりです!気に入ったものを 大切な人へ贈ってみてはいかがですか。

和風料理おかめ

本厚木駅周辺

串焼 曽根屋

♠なし

本厚木駅周辺

日本料理 中津川

●にほんりょうり なかつがわ

レンブラントホテル厚木

内にある日本料理店。

匠の技が光る数々のア

ユ料理が楽しめる。

相模川天然アユを通年

食べられる。10時間以

上煮込む甘露煮700

七沢

鮮度抜群のアユを使っ た自慢の定食は、70年 以上続く老舗ならで は。地元の人気店。



☎046-248-5511❷厚木バスセンター⑨から七沢行きバスで 20分、馬場リハビリ入口下車徒歩2分の厚木市七沢246-1日11 時30分~15時、17時~20時30分份水曜●25台

厚木シロホルモン おひさま アユの塩焼き、とん漬、 ホルモン、ジビエなど厚

木のソウルフードが勢ぞ 6~9月限定の若鮎膳1950円 ろい

1-22-9-1-C母11~22時休月曜Pなし

本厚木駅周辺

厚木たちばな

分に楽しめる。

塩焼きから、天ぷら、焼

き鮎寿司、甘露煮、南蛮

漬けと厚木のアユを存



子持ち鮎の塩焼き990円~

☎046-228-2933❷本厚木駅から徒歩3分●厚木市旭町

☎046-228-2275❷本厚木駅から徒歩5分@厚木市旭町

2-3-1億11時30分~14時、17~22時(夜は5日前までに予約。

完全予約制) 日曜、祝日の月曜。土曜不定休 3台

本厚木駅周辺 鮎の塩焼き 一匹 1100F 十日えびす

◉とおかえびす

手打ちそばの名店。活き アユを強火で焼く塩焼 きは皮がパリッと身はふ っくら。

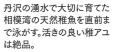
☎046-240-0222❷本厚木駅徒歩3分€厚木市中町3-1-7 中三ビル2F母11時30分~15時、17~21時份日曜(臨時休業 あり) Pなし

地焼きうなぎ ひらさわ



寿司割烹 末広

◉すしかっぽう すえひろ





☎046-248-2937發厚木バスセンター⑨から七沢行きバスで 15分、中屋橋下車徒歩2分@厚木市小野2308@11時30分 ~15時、17~21時份月曜、第2•4火曜●25台

厚木あゆ種苗センター



☎046-222-0350❷本厚木駅から徒歩5分월厚木市中町 2-13-1レンブラントホテル厚木1F 11時30分~14時、17時 30分~21時(日曜・祝日は~20時) ⑥水・木曜(祝日の場合は

円~は持ち帰り可能。 相模川天然鮎の塩焼き700円~

☎046-229-0941<

②本厚木駅から徒歩1分

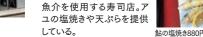
●厚木市泉町2-9

成都ビル1F分17~22時(土曜のみ~21時30分)分日曜、祝日

その場でアユを購入できる養 殖センター。甘露煮から活魚 まで、相模のアユを家庭でも 味わおう。



☎046-281-7852❷本厚木駅①から宿原入口行きバスで 15分、三田十日市場下車徒歩4分@厚木市三田1928 母10~16時份無休※作業の都合により臨時休業あり●3台



市場からその日に仕入れた

☎046-248-0319發厚木バスセンター⑨から七沢行きバス で26分、七沢病院入口下車徒歩3分億厚木市七沢1444-2 億11~15時(土・日曜は17~21時)億月曜(祝日の場合は15 時まで営業) 20台

※あつぎ温泉郷(飯山、七沢)の旅館でも食べられる。連絡先は-





一度食べれば病みつきに! ヒ輪で炭火焼き おいしすぎて べ過ぎちゃ

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)!

☎046-244-5629❷本厚木駅から徒歩17 分●厚木市恩名2-6-5圓11~15時、17~ 22時(土・日曜・祝日は11~22時) 個火・水



小澤商店 厚木旭町店 ☎046-281-8703億厚木市旭町4-6-14

お店はこちら!

ホルモン大ちゃん DATA→P4

ホルモンセンターおかめ

岩ちゃん

☎046-228-4905億厚木市岡田5-21-2

焼肉ホルモン ペリカン ☎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

☎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

☎046-248-5302億厚木市船子1256-2

店主・島津英俊さん

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個厚木市中町4-16-6





P5で紹介するホルモ ン店ではとん漬を出 すところも多い

みそのこくと豚肉の甘さが 炊き立てのご飯にぴったり

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

▲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

こがおすすめ



厚木市食肉組合長 田口幸一さん



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。

☎046-221-0822❷本厚木駅 北口①から松蓮寺行きバスで5 分、市立病院前駅下車徒歩3 分值厚木市水引1-15-12億10 ~19時仍無休 25台



お店はこちら! お店

文化庁の事業

認定されました。

100年フード に

厚木シロコロホルモン焼き 千代乃

厚木シロホルモンおひさま DATA→P2

厚木たちばな DATA→P2

日数はお店で

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。

☎046-221-0068❷本厚木駅から

徒歩15分@厚木市元町6-18@10

本厚木駅北口駅前店もある。

~18時休月曜 23台

☎046-258-6876❷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**日**16~22時(LO21

時30分)份日曜日2台

会席料理 福助

☎046-221-2373億厚木市田村町5-28

ホルモン大ちゃん 2046-228-9333 0厚木市旭町1-8-8

焼肉の田口 厚木恩名店 DATA→P5

厚木市まるごとショップ あつまる DATA→P8

厚木ハム DATA→P6

大澤精肉店

☎046-241-1480億厚木市三田南3-1-20 金子商店 ☎046-243-5757億厚木市飯山4732-1

牛肉の高橋

☎046-250-0029@厚木市愛名1306

富塚商店

☎046-228-3939億厚木市愛甲東2-10-1

☎046-222-4521@厚木市恩名3-2-1

まきの肉店 ※電話注文後、来店すること ☎046-241-1238億厚木市飯山515



マフィンのバンズにとん漬とレタス、マ ▲厚木バーガー ヨネーズをはさんだ変わり種バー 430円、チーズ入り は480円。入場し ガー。シンプルだからこそのおいしさ。

ない場合はテイク アウトのみ(要電

東丹沢グリーンパーク ●ひがしたんざわぐりーんぱーく

☎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) 分火曜(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。 臼井のとん 直売所では精肉や揚げもの、冷凍品を用意。

農場直売豚肉専門店

うすいファーム

●のうじょうちょくばいぶたにくせんもんてん

☎046-228-1326❷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0厚木市上落合227-1 優11~18時份水曜 € 15台

