

- 最大48名まで利用できる広間
- 1階店奥のカウンター席。1人でも気軽に訪れたい居心地のよさ



- 6~10月初旬限定のあゆ御膳3600円。相模川の冷たい水で育った身の締まったアユを存分に楽しめる。コーヒートデザートも付く

厚木の食材で 上質な時間を過ごせる 日本料理店

厚木には地元食材と旬の食材を掛け合わせた会席料理や懐石料理を楽しめる名店が多い。厚木的美食を味わいに行こう！

創業60余年!厚木を代表する 会席料理店

- 上品なみそが鶏肉とサケの素材の味を引き出している西京焼き御膳2310円。ご飯とみそ汁、サラダ、デザート、コーヒが付く

本厚木駅周辺

厚木 たちばな

●あつぎ たちばな

☎046-228-2275 MAP P39B2

1960年創業の会席料理店。厳選した食材と料理人の丁寧な仕事で季節を感じさせてくれる。相模のアユや清川恵水ポークなど、積極的に地元食材を取り入れているのも特徴だ。純和風の店内には多様な客席が用意され使いやすい。バラエティに富んださまざまな料理で厚木を舌で堪能してみては。

◎厚木市旭町2-3-1 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 P3台



◎創業60年以上の風格を感じさせる店づくり



- マツタケの土瓶蒸しやいくら鮭ご飯など、旬の味わいを詰め込んだ四季御膳2860円 ※料理は四季により異なる

- 清川恵水ポークを使ったとん漬に、大江山系の井戸水で作る澄んだ味わいの豆腐など、地元食材満載のあつぎ御膳3850円



そば好きもうなる「三たて」の名店

本厚木駅周辺

十日えびす

●とこかえびす

☎046-240-0222 MAP P39A2

京都「嵐山吉兆」で修業した店主が、厚木の名店「宮本庵」の料理長を経て独立。そばはもちろん、アユの塩焼きなど一品メニューや懐石も定評がある。美食に酔いしれよう。

◎厚木市中町3-1-7中三ビル2F 11時30分~15時、17~21時 ◎日曜(臨時休業あり) Pなし

日々進化する日本料理の
匠の丁寧な仕事



◎ランチセットお造り1350円。毎日店で手打ちするそばは、より良いそばの実(常陸秋そば)を農家から直接仕入れるこだわり。そばの豊かな香りに思わず頬がゆるむ



- 芳醇な柿の実とコマクリーの相性が絶妙な柿なます1100円など季節限定の料理も楽しみ

◎舞妓さんのうちわなど京都を感じられる店内



◎春から秋にかけて登場する舞の陣1430円





法事や同窓会などはお任せ! 季節の旬な食材を味わえる会席料理店



本厚木駅周辺

会席料理 福助

●かいせきりょうりふくすけ

☎046-221-2373 MAP P39A2

厳選した旬の食材をアレンジした料理と、おもてなしの精神にあふれた創業50年以上の会席料理店。法事や慶事などの時には座椅子もあるので安心して利用できる。

④厚木市田村町5-28 ⑤11時30分～21時30分 ⑥無休 ⑦5台 ※利用は4名より、2日前までに要予約

①開業当時定食屋だったころから見守り続けている福助人形。店内には福助人形モチーフの手ぬぐいや小物も



①会席料理4400円のコース。3850円と5500円のコースもある
②最大80名の団体客の対応も可能な大広間（低座椅子は36名まで）



①北海道産の花繻と昆布出汁をベースにした鴨うどん。シメにぴったり



②2日前までの予約で本厚木駅などからの無料送迎サービスもある

厚木のアユを召し上がれ♪

①おいしい酒と肴を味わおう

本厚木駅周辺

串焼 曾根屋

●くしやきそねや

☎046-229-0941 MAP P39B2

相模川天然アユを周年食べられる貴重な店。串焼きやおつまみなどお酒に合うメニューも充実。地元神奈川や全国で有名な日本酒が豊富で、日本酒専用の冷蔵庫で品質管理も徹底している。

④厚木市京町2-9 成都ビル1F ⑤17～22時（土曜のみ～21時30分）⑥日曜、祝日⑦なし



⑧9時間煮込んだ子持ち小鮎の甘露煮750円～は口の中ではろほるとほどける。持ち帰りも可能



①相模川天然アユの塩焼きは750円。大きさにより価格は変動する

相模川天然アユを
日本酒とともに味わおう!

四季折々の旬の味覚を ホテルで味わおう

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

☎046-222-0350 MAP P39B2

レンブラントホテル厚木内にある日本料理店。鉄板焼きカウンターではシェフが目の前で厳選食材を焼き上げる熟練の技が見られる。

④厚木市中町2-13-1レンブラントホテル厚木1F ⑤11時30分～14時、17時30分～21時（日曜・祝日のみ～20時）⑥水・木曜 ⑦50台



①鉄板焼きはランチタイムにも楽しめる

②四季折々の会席が楽しめる ※写真はイメージ

ウナギの美味しさを引き立てる こだわりの厳選素材

小野

地焼うなぎ ひらさわ

●じやきうなぎひらさわ

☎046-248-2937 MAP P38C3

国産のウナギを腹割り、串打ちなど関西風に提供する。焼きの段階で「こなし」という独自の技を使ってウナギの味を最大限に引き出す。

④厚木市小野2308 ⑤11時30分～15時、17～21時 ⑥月曜、第2・第4火曜 ⑦25台



①炭火で香ばしくふっくらと焼き上げたかば焼膳 祥8900円



②2021年9月にオープン

●焼き上げるとレバ
ーのソーセージのよ
うになる絶品のアミ
レバ850円



●まろは佳しとい
ふりっぷりのシロコ
ロ700円



●あつぎの豚で
特製ラーメン800
円。1ロー00杯の
2.5杯あり



●本厚木駅周辺

酔笑苑

●すいしょうえん

●週末になると
開店前から行列
ができる人気店

☎046-221-6245 MAP P39A2

58年続くホルモン店で、この街で
ホルモンを食べるならまず名前が挙
がる名店中の名店。1人1日1皿限定
のシロコロ、内臓を包む網脂でレバ
ーを包んだアミレバは外せない名物
メニュー。げんこつに鶏ガラ、昆布
で丁寧に取ったスープが胃に優しい
ラーメンで済むのもお忘れなく。エ
プロンの用意あり。

●厚木市中町3-2-21 ●16~22時(土・
日曜、祝日は15時~) ●月曜 ●なし

肉好きも絶賛!

新鮮な豚だから 堪能できる このおいしさ♪



おいすぎて
食べ過ぎちゃう♡

市内に食肉センターがあり、新鮮な豚肉が手に入る厚木。
ブランド豚を飼育している農場があるなど豚のレベルは県内！
丁寧に下ごしらえしたホルモンは一度食べたら病みつきになる。



絶妙な焼き加減を
教えてください!



●焼く前からおいしそうな
シロコロホルモンー人前
660円(写真は3人前)



絶品ニンニク
みそダレは
病みつきになる味!

●辛シロ、カシラ、ハツ、
レバーの盛り合わせ1500円

あつぎの豚で
必食なのは
この2つ!



シロ

豚の柔らかい大腸を管状のま
ま丁寧に洗い、ひっくり返し
てぶつ切りに。網で焼くと丸
くコロコロするのが特徴。

とん漬

近くの山でとれたイノシ
シの肉にみそを塗り、客
人に出したことが由来。
店ごとにみその味も違う
ため、味の違いをぜひ食
べ比べてみたい。

ホルモンデビュールするなら
外せない超有名店!



●2023年5月に旭町
に移転した

旭町

厚木シロコロホルモン焼 千代乃

●あつぎしろころほもんやきちよの

☎046-258-6876 MAP P39B2

自家製のニンニクみそダレで味わう、じ
っくりとジューシーに焼いたホルモンは
絶品! 自宅で味わえる、店主が焼いてパ
ック詰めしたみやげ用の限定パックもお
すすめ。●厚木市旭町3-15-14 栄興厚木
ヴィラ101 ●11時30分~14時、17~22時
(水曜のみ17~22時) ●火曜 ●2台

あつぎの豚のおいしさを

おうちでも楽しもう♪

豚を育てている直営店やとん漬の元祖店で
おみやげをGET！直売所では曜日限定でレバカツも販売中♪

**生産から販売まで一貫！
安心して食べられる豚肉**

◎木～日曜限定のレバカツ
160円は鮮度抜群で人気！
特製の甘辛なみそダレがポイント



◎大豆から栽培して作る自家製
みそを使った、白井のとん漬(コ
ース1枚入り) 500円



◎あつぎ豚のモモ肉
にスパイシーな味付け
の手作りロースト
ポーク100g298円



上落合

農場直売 豚肉専門店 うすいファーム

●のうじょうちよくばいぶたにくせんもんでんうすいふあーむ

◎046-228-1326 MAP P38D4

コクのある甘い脂が特徴のあつぎ豚
を育てるうすいファームの直売所。
豚の健康管理や飼料にもこだわって
いる。しゃぶしゃぶ用の生肉や冷凍
のもつ煮なども人気の一品！

◎厚木市上落合227-1 11～18時 休
水曜 P25台

◎生肉や揚げもの、
ギフトにもぴったり
な加工品、冷凍品が
種類豊富にそろって

◎かわいらしい建物の直売所



**大正12(1923)年創業の
老舗が誇るとん漬の味！**

◎とん漬は生のロー
スをみそに1日漬け、
脱水させてからみそ
を塗り直している

本厚木駅周辺

波多野商店 本店

●はたのしょうてんほんでん

◎046-221-0068 MAP P39B1

厳選した国産豚ロースを、店主秘伝
の技で炊き上げた特製みそに漬け込
んだとん漬は、柔らかくうま味が多
く白米に合う絶品！毎週土曜限定の
特製焼豚1500円位～も人気。

◎厚木市元町6-18 10～18時 休
曜 P3台

◎とん漬5枚入
り折詰め2890
円。枚数が多
く入った樽詰
めもあり



◎和モダンでスタイリッシュな
店舗。本厚木駅前店もあり

精肉店「肉の田口」が
直営する焼肉店



◎自慢のみそダレで白米がど
んどん進む田口のとん漬780
円

◎さっぱりしているながら食べ
応えもある上シロ700円はタ
レか塩を選ぶ



◎広々とした店内。ファミリーや
会社関係の利用が多い

恩名

焼肉の田口 恩名店

●やきにくのたくち おんなてん

◎046-244-5629 MAP P38D3

新鮮なホルモンやとん漬な
ど、厚木を代表するご当地グ
ルメが味わえる地元で人気の
店。名物の「田口カルビ」も
おすすめ。恩名店ではサンチ
ュが無料サービス(17時～、
人数分のみ)なのもうれしい！

◎厚木市恩名2-6-5 11～15時、
17～22時(土・日曜、祝日は11
～22時) 休火・水曜 P20台



本厚木駅周辺

厚木シロホルモン おひさま

●あつぎしろほもん おひさま

◎046-228-2933 MAP P39A2

種子島出身の店主が営む店。アット
ホームな店内で新鮮なホルモンが食
べられる。アユの塩焼きやジビエな
ど多様なメニューも魅力。九州の焼
酎やデザートも外せない。◎厚木市旭
町1-22-9 1-C 11～15時、17～22時(土・
日曜、祝日は11～22時) 休月曜 Pなし

◎週末は通し営業し
ているので遅めのラ
ンチにも使える

**ホルモンと
多様な一品料理を
味わえる！**



ちょっと変わり種のとん漬バーガー

飯山

厚木バーガー

(東丹沢グリーンパーク P18)

●あつぎバーガー(ひがしたんざわぐりーんぱーく)

◎046-241-1427 MAP P38C2

パンズにマフィンを使用し、厚木名
物のとん漬を採用。マフィンにとん
漬、レタス、マヨネーズのシンプ
ルなおいしさをぜひ！チーズ入りは
480円。◎厚木市飯山5560 9～17
時 休火曜(祝日の場合は翌日) P50台



◎厚木バーガー430円。テイク
アウトのみ(要電話予約)



豚のうま味が◎

焙煎・焼き菓子も楽しめる 炭火焙煎コーヒーのパラダイス

2階のカフェからの眺め。春から秋にかけて開放されるテラス席からは大山の雄姿も楽しめる



ふわふわのシフォンケーキ 730円。卵と小麦粉だけでふわふわに仕上げた逸品。水出しアイスコーヒー 500円。8時間かけてじっくり落としたコーヒーはまろやかな味わい



ショップには生豆もごさいます。お茶やシシトなどお持ちになってご自身で焙煎してみるのは楽しいですよ！
店長 戸田さん

緑に囲まれて くつろぎのひとときを カフェ・ランチスポット

大山を望みながら午後のひとときを楽しめるカフェや、古民家を改築した雰囲気あるレストランなどおすすめスポットをご紹介します！

下依知

南蛮屋ガーデン

●なんぼんやがーてん

☎046-205-3177 MAP P38D2

全国23店舗の直売店を展開する炭火焙煎コーヒー専門店。ショップ2階にあるカフェからの眺めが素晴らしく、丁寧に焙煎されたコーヒーの味と相まってぜひいたくなが時間が訪れる。ショップ、カフェ、焙煎工場に加え、焼き菓子工房も敷地内にある。

◎厚木市下依知1-1-1 ☎11~18時(カフェは11時30分~16時30分LO) ◎水曜(焙煎工場は日曜も) ◎P21台



ショップとカフェ、焙煎工場、焼き菓子工房と3つの建物に分かれている



1階のショップ。20種以上のコーヒー豆は100gから購入できる。カップなどの販売も



コーヒーに合う菓子を製造販売している焼き菓子工房

焙煎工場は13~17時に見学可能。焙煎についてスタッフが丁寧に教えてくれる



戸室

ファクトリーショップ 洋菓子 eMitas

●ふあくとりーしょっぷうがし えみたす

☎046-295-9541 MAP P38C3

スイーツメーカー「プレシア」の本社工場直売店。大特価のワケあり品や店舗限定の手づくり商品など、ここでしか買えないスイーツがたくさん！大人気のeMitasプリンソフトを楽しめるカフェも併設している。

◎厚木市戸室5-32-1 ☎10~18時 ◎無休 ◎P20台



工場見学もできる
スイーツの宝庫

ひとりででも家族ともくつろげる「cafe eMitas」



予約なしでロールケーキなどの製造過程を見学できる

人気商品クレープパムの切れ端がずっしり入った切り落としクレープパム 440円 ※入荷数は日々変動あり



ソフトクリーム・生クリーム・プリン・三重奏・eMitasプリンソフト430円

ここでしか
味わえないコーヒーで
厚木を発信



浅煎りでスツと体にしみこむような厚木ブレンド650円

厚木珈琲

●あつぎこーひー

☎080-6524-1114 MAP P39B1

コーヒーをきっかけに厚木を訪れ、街のすばらしさに触れてほしいと世界でもここでしか味わえない1杯を提供。グアテマラのコーヒー農家とオリジナルのロットを作り、コーヒーの味わいや香りを追求している。

◎厚木市東町3-7 Will厚木1F ☎10~18時 ◎火曜 ◎なし

牛乳と混ぜるだけで本格的なラテができるラテベース1490円、栓を抜けばすぐに飲める厚木クラフト800円



2023年12月、あむ橋近くの新店舗に移転



ワンちゃん同伴で食事できるテラス席(大型犬NG)



米沢牛のロース150g。生産者からの信頼でお手軽価格を実現

パラの名所で食べる米沢牛のハンバーグ



旬の Grill 野菜と大根おろしでさっぱり食べられる米沢牛100%ハンバーグ 野菜添えおろしポン酢。ライス付き

築30年のログハウスでしばしの休息



珈琲ゼリーゼンざい アイストッピング720円。手作りコーヒーゼリーと小豆の絶妙な組み合わせ。オリジナルブレンド570円と一緒に味わいたい

木々に囲まれたログハウスで入店前から気持ち上がる

テーブルの間隔が広く周りを気にせず過ごせるのも魅力

山

Cafe4分休符

かふえしぶぎゆうふ

046-280-4926 MAP P38C2

緑あふれる自然の中にたたずむログハウスのカフェ。優雅な音楽とともにゆったり過ごせる。店名の「4分休符」は日常を忘れ、束の間の休息の時間を過ごして欲しいという店主の思いから。

厚木市飯山354
10時30分～17時30分(LO17時)
火曜、月末の水曜(火曜が祝日の場合は翌日休) P12台

「厚木ハム(→P14)」の粗びきウインナーを使ったホットドッグ570円



One Point

店の裏側には飲食スペースが併設されるドッグランがあり、天気の良い週末には利用待ちになるほど。利用は1組のみなので、予約が安心。



山

笹生農園直営 レストラン&ローズガーデン 栗の里 厚木店

さそうのうえんちよくえい
れすとらんあんどうろーずがーてんくりのさとあつぎてん

046-245-1341 MAP P38D1

9代続く米農家が運営するレストラン。店主が米沢観光大使であるため、ドイツ風山小屋の店内で米沢牛のハンバーグやステーキがお得に食べられる。「栗の里米」のライスはおかわり自由。

厚木市山際554-1 11～21時(LO20時15分) 無休 P50台

レンガと漆喰が映えるドイツ風インテリアにまとめられた店内



店先にあるローズガーデン。最盛期の5月には100種700株ものバラが見られる(見学のみに可)

ついつい長居してしまう
非日常を味わえる
古民家カフェ



地元産の卵とこだわりのカットオだして仕上げるふわふわの出汁巻玉子定食990円

山

鐵馬廐

てつまや

046-281-8911 MAP P38C1

江戸中期の建物をリノベーションしたカフェ。数日かけて作る角煮や手打ちそばもおすすめ。自家製ケーキや夏期限定のミルクを削ったふわふわのかき氷「雪氷」など、スイーツも人気。

厚木市上荻野1859 11時～17時30分LO(10～3月は～16時30分LO) 水・木曜 P14台



バイク好きのご夫婦が営む、築250年以上の古民家カフェ

店内にはオーナーのハーレーダビッドソンが展示されるアメリカンエリアや、囲炉裏がある和がテーマの部屋もある



オープンでじっくり1時間焼き上げたニューヨークチーズケーキ520円

店内には靴を脱いでくつろげる和洋折衷な空間も



売り上げ Best3



Best 2



Best 1

あつぎトマト
年間を通して店頭
に並ぶ地元ブランドの
トマト。ジュシー
で深い味わい♪

ブドウ
7月中旬～8月中旬
しか並ばない夏の
目玉商品。大玉で
プリプリのシャイン
マスカットがひと
房1500円程度で入
手できちゃう！（時
期により異なる）



Best 3

新鮮卵
地元の鶏舎で産み落
とされた新鮮なもの。
ぜひ卵かけご飯
にして食べたい！

週末には入場制限
がかかるほどの人気



新鮮野菜が並ぶマーケット
オリジナルジェラートが人気！

野菜・ジェラート

ゆめみちやんアイス
は入口に向かって左側
にカウンターのがある



味が濃い♪
①一番人気のパナラなど、常時10種以上を用意。夏には枝豆味も登場

厚木みやげ

清らかな土地が育む

名品ばかり♪

水と大地、そして伝統と、
厚木が生み出す逸品を
ピックアップ！
おみやげ選びに
困ったときは
厚木の特産品が並ぶ
「あつまる」に
立ち寄ってみよう♪

温水
**JAあつぎ
ファーマーズ
マーケット夢未市**

●じえいえいあつぎ
ふあーまーずまーけつとゆめみいち
☎046-290-0141 MAP P38D3
厚木産の農畜産物が並ぶファーマーズマーケット。トマト、卵のほかに厚木産はるみなど地産米を量り売りにして精米してくれるサービスもある。地酒、地ビール、総菜・お弁当も充実。地場産の農産物などを使ったジェラート「ゆめみちやんアイス」が人気。シングル300円でボリュームなジェラートを食べるのもお忘れなく♪
①厚木市温水255 ②9時30分～17時、ジェラートは10～16時 ③1・8・12月を除く毎月第3水曜（3・9月は第2水曜が休み）
④150台

朝市・夕焼け市に行ってみよう！

厚木市民朝市
●あつぎしみんあさいち
☎046-225-2801
(厚木市農業政策課)
MAP P39A2
市内産の野菜や豆腐、花、果樹などを販売する23店舗が集う。月に一回程度特別市も開催。
①厚木市思名1-9-20 (厚木市文化会館駐車場)
②毎週日曜6～7時 ③1月第1日曜 ④あり



夕焼け市
●ゆうやけいち
☎046-225-2801
(厚木市農業政策課)
MAP P38C2
生産者とのふれあいを楽しみながら、市内で生産された野菜や加工食品などの農産物が安く買える。①厚木市中荻野1500 (荻野運動公園) ②4～10月の毎週水曜17時～1時間程度 ③520台



特産品・キャラクターグッズ

●あゆコロちゃん
が迎えてくれる
本厚木駅周辺
**厚木市まるごと
ショップあつまる**
●あつぎまるごとしよぷあつまる
☎046-240-1213 MAP P39B2



日本酒やとん漬などフードコンテストで入賞した食品を集めたブランド「あつぎOECフード」の商品をはじめ、厚木の特産品を扱うアンテナショップ。あゆコロちゃんグッズも扱う。①厚木市中町2-12-15 アミューあつぎB1F ②10～19時 ③無休 ④なし



①ビール、日本酒のほかにとん漬もある

ここに来れば
厚木の味に出合える！

木工製品

七沢
**厚木市森林組合
木木館**
●あつぎしんりんくみあいもくもくかん
☎046-248-0005 MAP P38B3
森林整備事業などを行う厚木市森林組合が木工製品の製作販売を行うショップ。木製まな板の削り直しサービスを550円で行っている。
①厚木市七沢237 ②8～17時 ③土・日曜、祝日 ④10台



①階はケヤキや黒柿の花台等を製造直売。イチヨウのまな板は大人気



厚木産の木材で作った
木工製品がそろう

及川
厚木ハム

●あつぎはむ
☎046-243-4186 MAP P38C2
自社農場で飼育する安全でおいしいSPEポークを100%使用した、ウインナーやハムなどの加工品を取り扱う。添加物は必要最低限に抑え、味と安全性を両立させている。贈り物としても人気。①厚木市及川1142-1 ②10～18時 (日曜は～17時) ③休月曜 ④9台
●ドイツらしいメルヘンな建物。屋根の上にいる豚さんをチェック！



ハム

本場ドイツの製法を
採用した安全安心な
豚肉・加工品

三田
**厚木あゆ
種苗センター**

●あつぎあゆしゅびょうせんたー
☎046-281-7852 MAP P38D2
アユの安定供給を行う神奈川県内水面漁業協同組合連合会が運営する養殖センター。鮮度抜群の活魚はシーズン限定、冷凍のアユや加工品は通年で販売する。直売所の特別価格で購入できるのがうれしい。
①厚木市三田1928 ②10～16時 ③無休 (作業の都合により臨時休業あり) ④3台



中津川の清らかな
水でそだつ
身の締まった
「厚木の鮎」



●活魚は6～10月中旬の販売



七沢
黄金井酒造

●こがねいしゅぞう
☎046-248-0124 MAP P38B3
2023年に全国新酒鑑評会で金賞を受賞した「盛升」で有名な厚木市内唯一の酒蔵。厚木のモモを使ったピーチエール、東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2022で銀賞を受賞したクラフトジン黄金井など日本酒以外にも注目の銘酒が多い。
◎厚木市七沢769 ☎9時～16時30分 休土・日曜、祝日(売店は日曜) P10台

創業200年を越える
老舗酒蔵



①自社製造の焼酎をベースに神奈川県産の原料をメインに使用して風味付けしたジン、クラフトジン黄金井200ml1980円
◎厚木の契約農家から仕入れたモモをふんだんに使った香り豊かなピーチエール524円(期間限定)



◎月々金曜に6人以上の参加で酒蔵見学が可能(要予約/所要40分)

HOPSLAVE
660円

↓ホップのトロピカルな苦味が利いた刺激的で興行のあるダブルIPA



こだわりのクラフトビールで自分にご褒美

水引
厚木ビール
(レストランLambic)

●あつぎびーる(れすとらんらんびっく)
☎046-223-1515 MAP P39A1
ベルギースタイルを基本とし、自家培養の酵母と丹沢の伏流水で醸造するブルワリー。瓶ビールは併設のレストランLambicで購入可能。
◎厚木市水引2-12-36 ☎火・水・金・土曜17～21時※土・日曜のイベント開催時は営業時間の変更あり 休月・木・日曜 P4台



銘酒

クラフトビールの
パイオニア

金田
サントガーレン

●さんくとがーれん
☎046-224-2317 MAP P38D3
日本の地ビール造りのパイオニア。キレイな味わいで数々の受賞経験を持つが、常にビールの新しい味わい・楽しみ方へ挑戦を続けている。◎厚木市金田1137-1 ☎10～19時 休土・日曜、祝日 P1台

スイートバナナ
スタウト
539円

◎バナナチョコの風味が広がる黒ビール

豆腐



小野
三橋豆腐店

●みつはしとうふてん
☎046-247-0038 MAP P38C3
津久井在来種大豆をメインに、良質な大山山麓の軟水で豆腐を作る。大豆本来のおいしさを味わえると地元で愛される。◎厚木市小野653 ☎9～17時(水曜は～15時) 休日曜 P5台

日常的食卓がワンランクアップ
丁寧に作られた豆腐で



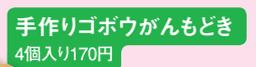
絹織
340円

◎コクと甘みを感じられる人気商品。大豆の香りを感じるよう、しょうゆではなく塩で食べるのがおすすめ



生ゆば
450円

◎汲み上げ湯葉は1時間～1時間半ほど、時間をかけて作られる



手作りゴボウがんもどき
4個入り170円



◎風味豊かなゴボウが入ったがんもどきは、焼いてしょうゆを少ししたら最高のおつまみに!

愛甲石田駅周辺
富塚豆腐店

●とみづかとうふてん
☎046-228-3255 MAP P38D4
大山山系の井戸水で豆腐を作る慶応元年(1865)創業の店。大豆ハンバーグや豆腐を使ったスイーツなど、幅広い豆腐の食べ方を提案。店前の井戸から天然水を汲むこともできる。◎厚木市愛甲東2-10-2 ☎9～18時 休日・月曜 P3台

150年以上続く
老舗が見せる豆腐の可能性



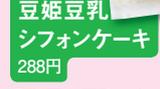
愛甲三郎
木綿とうふ
302円

◎最高級の国産大豆と天然にがりで作られた店を代表する品



とうふナゲット
261円

◎おからと鶏肉でできたヘルシーなナゲットは、約8割がおからでありながらもしっかり食べ応えがある



豆姫豆乳
シフォンケーキ
288円

◎濃厚な豆乳をたっぷり使った、やさしい甘さのヘルシーなケーキ。ちょっとしたみやげにもぴったり

みそ

食べれば体が喜ぶ
無添加発酵食品

思名
みそ工房なすな

●みそこうぼうなすな
☎090-2235-3433 MAP P38D3
手間ひまかけた手作りの製造方法と無添加にこだわる店。米や大豆も自社で生産し、加工、販売まで一貫して行う。
◎厚木市思名1-16-64 ☎10～16時 休不定休 P5台



豆華
合わせみそ
760円

◎米のまるやかさと麦の香りのよいとこ取りの合わせみそは一番人気!

**本造り
酒まんじゅう**



1個140円

◎酒粕や日本酒を使わず米麹でまんじゅう酒を作り、小麦粉と混ぜて発酵させる本造り。店頭で蒸したてを味わいたい



こうじあま酒
940円

◎リピーターの多い人気商品! ヨーグルトに入れてよく混ぜて食べるのがおすすめ

愛名
牛肉の高橋

●ぎゅうにくのたかはし
☎046-250-0029 MAP P38C3
ドイツでハム作りの資格を取得した店主が1995年に創業。伝統的な手法で熟成させた肉を学校給食などに卸す傍ら、小売りも行っている。ホルモンの種類も多いのでバーベキュー前に立ち寄りしたい。◎厚木市愛名1306 ☎9～17時(予約制) 休水曜 P3台



厚木のホルモンを
仕入れられる



◎厚木といえはこれ!
100g(173円)
100g(173円)

◎とん漬1枚入り
388円



◎おいしいサシが入った牛肉も揃う

本厚木駅周辺

三河屋

●みかわや

☎046-228-0623 MAP P39B2

厚木でせんべいといえば名が挙がる90年以上続く老舗煎餅店。国内産のうるち米を使ったせんべいは一度食べればとりこになる。本厚木ミロード店もあり。
☎厚木市幸町8-2 ☎8～18時
☎日曜☎なし

あゆコロちゃん せんべい

680円(5パック入り)

サラダとザラメ、青ノリの3つの味が入った小丸のせんべいに若鮎あられのノリ味が入ったパッケージ

栗っ娘 210円

栗を黄金餡ベースの餡でくろみ焼き上げたお菓子。小ぶりで食べやすい

東甲石田駅周辺

御菓子司 幸月堂

●おかしつかさ こうげつどう

☎046-228-1941 MAP P38C4

お客様とのコミュニケーションを大切に、約60年続く地元で愛される和菓子屋さん。毎日お店で店主が手作りする無添加の菓子が並ぶ。

☎厚木市愛甲東1-1-6 ☎8時30分～18時 ☎第3水曜☎なし

あゆコロちゃん どら焼き190円

厚木のこ当地キャラクタ-あゆコロちゃんの焼印が押されたどら焼き



東町

菊屋政房 本店

●きくやまさぶさ ほんてん

☎046-221-0009 MAP P39B1

江戸時代から続く創業230年以上の老舗和菓子店。アユにちなんだお菓子を多く扱う。約170年前の帳面や行灯、大正時代の写真なども飾られている。

本厚木ミロード店、駅前大通り店もあり。

☎厚木市東町1-13 ☎9時30分～18時 ☎木曜☎1台

本厚木駅周辺

オカリナキッチン

●おかりなきっちん

☎046-404-1188 MAP P39A2

看板メニューのふわふわシフォンケーキは常時5～7種類のフレーバーを用意。新鮮卵を使ったプリンやかわいらしい動物のクッキーなどもおすすめ。

☎厚木市中町4-1-5 ☎11～17時 ☎月・水・日曜☎なし



大山とうふ シフォンケーキ 300円

口に入れた瞬間に溶けてしまうふわふわな口当たりは、もはや飲み物のよう

本厚木駅周辺

喜月

●きげつ

☎046-228-0397 MAP P39B2

上生菓子や季節の和菓子を扱う和菓子店。一つ一つ丁寧に作られた和菓子で季節の移ろいを感じられる。新年を祝う花びら餅も販売する。

☎厚木市泉町4-12 ☎9～16時 ☎日曜☎なし



着鮎 190円

ショウガをアクセントにした求肥を包んだ、上品な味わいの銘菓(4～9月限定)

アユのスイーツがかわいい!



厚木のアユをモチーフにした銘菓や受賞経験がある逸品など、魅力的なものばかりでどれをおみやげにするか迷っちゃう!

おみやげにぴったり♪ 厚木スイーツ

東田店

HATIS COFFEE

●はていす ーひー

☎046-206-4662 MAP P38D3

カフェバー「Bar HATIS (→P31)」が運営する焼き菓子とコーヒー専門店。マフィンのほかに、厚木産の米で作るグルテンフリーのスコーンやクッキーも人気。

☎厚木市妻田南1-21-35
☎11～18時 ☎日～水曜☎2台

チョコチップ マフィン 380円

生地の中までチョコチップがいっぱいで、子どもからシニアまで幅広い年齢層に人気



本厚木駅周辺

にじのおやつ BAKE SHOP

●にじのおやつ べいくしょっぷ

☎046-230-7440 MAP P39B2

3時の少し前、2時に食べたくなるおやつがコンセプト。国産の材料で作るマフィン、焼き立てマドレーヌ、フィナンシェ260円などどれもぜいたくな味わいで後引くおいしさ!

☎厚木市泉町1-1 ミロードイースト1F ☎11～21時 ☎無休☎なし(本厚木ミロード駐車場を利用)



焼き立てマドレーヌ 220円

軽い口当たりとバターの方醇な香りが最高! 焼き立てはオープンしてすぐがねらい目

長谷

ケーキハウス 幸せの丘 本店

●けーきはうす しかわせのおか ほんてん

☎046-247-3611 MAP P38C3

丁寧に作ったスイーツをリーズナブルな値段で提供する地元の人気店。ケーキのほか店内には焼き菓子やゼリー、ギフトセットなどが並ぶ。下川入店もあり。

☎厚木市長谷1168-8 ☎10～19時
☎不定休☎13台

本厚木駅周辺

ポニー

●ほにい

☎046-228-4641 MAP P39B2

神戸で修業した店主が作る、おいしくて体にやさしいスイーツ。糖尿病やアレルギー対応のお菓子も予約で対応。焼き菓子は1つ90円。

☎厚木市旭町1-28-1 ☎9～19時 ☎無休☎1台



どんぐりの実 200円

手絞りのダックワーズに生チョコを入れたスイーツ。アーモンドの風味が口いっぱいに広がる

山梨

御菓子司 山形屋

●おんかしつかさ やまがたや

☎046-245-0022 MAP P38D1

創業50年以上の老舗和菓子店。全日本カリフォルニアくろみ製菓・製パンコンテストで金賞を受賞した石臼胡桃、楓香のほか、鮎もなか210円も人気。

☎厚木市山梨422-1 ☎6～18時 ☎月曜☎3台

本厚木駅周辺

ピーナッツの オノヅカ

●びーなつのおのづか

☎0120-110-014 MAP P39A1

国産ピーナッツと伯方天然塩を使用し、振り網式煎り釜製法で仕上げる創業90年以上の老舗店。多種そろった豆菓子から好きな味を探してみよう。

☎厚木市栄町2-10-6 ☎9～19時
☎無休☎5台

ピーナッツ& ピーナッツ 173円

構想から完成まで10年かけた最中。ふわふわのピーナッツクリームは必食のおいしさ



石臼胡桃 300円

大ぶりのクルミの風味が上品で、紅茶やコーヒーにも合わせたい一品



カリカリシュー クリーム 180円

注文を受けてから濃厚なカスタードを入れてくれる。カリカリ食感がクセに