

あつぎの
「おいしい」
めしあがれ。



あつぎ食ブランド
あつぎOECフード
認定品

厚木市には、さまざまなコンテストなどで入賞した優れた食品や、
古くから市民に愛され続け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(愛称：あつぎ ^{おいしい} OEC フード)」
として認定し、広くPRしています。

あつぎの食のブランド「あつぎ ^{おいしい} OEC フード」と覚えてください。

厚木市がすすめる特産品

あつぎ
OEC
フード

あつぎ食ブランド
あつぎOECフード
認定品

A 合資会社 三河屋
鮎の塩焼せんべい ほか

菓子



石と石の間にはさんで焼く「石焼き」はせんべいを平らに焼き上げようと試行錯誤を繰り返した末に生み出した独自の製法です。遠赤外線の効果で表がパリッ、中がサクッとした極上の食感に仕上がっています。

TEL. 046-228-0623

B 有限会社 小野塚商店
さんとういっこく
三豆一穀

菓子



常に新しい商品づくりに取り組んでいます。三豆一穀は、最高級の小豆、落花生をかたどった香り豊かな皮、濃厚なピーナッツ、まさに三位一体のコラボレーションで誕生しました。濃厚なピーナッツの風味を楽しんでください。

TEL. 0120-110-014

C JAあつぎ ファーマーズマーケット夢末市
ゆめみちゃんアイス

菓子



新鮮な農産物を惜しみなく使って、素材の味を生かしています。季節に合わせて、これまでに 100 種類以上のフレーバーを作ってきました。お客様からの声を大切に、よりおいしくなるように改良を重ねています。

TEL. 046-290-0141

D 一般社団法人 厚木市観光協会
厚木の鮎 (塩焼き、天ぷら、刺身ほか)

鮎



厚木といえばアユ。相模川を泳ぐ鮎は昔から、厚木のシンボルとして親しまれています。アユの香りと味を楽しむには、シンプルに塩焼きが一番。刺身や天ぷらなど、さまざまな食べ方があります。

TEL. 046-240-1220

厚木のいのしし鍋

いのしし鍋



イノシシの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です。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す。美肌効果も期待できます。

TEL. 046-240-1220

E 厚木市食肉組合
厚木のとん漬

豚肉



厚木名産のとん漬は、産地直送の上質な肉だけを厳選して、特製のみそに一枚一枚漬けた風味豊かな一品です。みそは組合加盟店がそれぞれ独自の趣向を凝らしたものを使用しています。家庭の食卓用としてはもちろん、お土産や贈呈品としても喜ばれています。

TEL. 046-221-0822

厚木のホルモン

ホルモン



厚木のホルモンは、市内の食肉センターから新鮮な豚肉が手に入る厚木ならではのソウルフード。丁寧に下処理されたホルモンは一度食べれば病みつきになります。

TEL. 046-221-0822

F 厚木ハム
ポークウイナー ほか

ウイナーソーセージ



ウイナーは、味に深みを出すために牛肉を混ぜるのが一般的ですが、自社農場で飼育する豚肉 100% 使用にこだわっています。肉のうま味を引き出す塩加減なども、豚肉の状態や季節に応じて調整。ドイツ製法の深い味わいをお楽しみください。

TEL. 046-243-4186

G 株式会社 うすいファーム
あつぎ豚

豚肉



豚の毎日の健康管理をはじめ、柔らかく、甘みのある肉質になる飼料の開発などにもとことんこだわっています。「とん漬」はもちろん、うま味が引き立つしゃぶしゃぶのような食べ方もおすすめです。ぜひ味わっていただきたいです。

TEL. 046-228-1326

H 有限会社 富塚豆腐店
愛甲三郎もめん豆腐 ほか

豆腐



【神奈川県 神の豆腐五撰】に認定された木綿豆腐。大山湧水から流れ出た天然の井戸水と厳選された大豆・にがりを使用し、創業当時より受け継いだ伝統の職人技で作った美味しい豆腐を、ぜひ一度お好きな食べ方でご賞味ください。

TEL. 046-228-3255

I 有限会社 笹生農園 レストラン栗の里
みがき玄米

玄米



みがき玄米は、玄米の欠点「匂い・味・食感」の 3 要素を解消した独自製法のお米です。「食べやすく、続けやすい玄米」を目指し、レストランで提供を続け、お客様の意見を取り入れ、微調整を繰り返し、完成させました。ご自宅の白米とブレンドしてもおいしくいただけます。

TEL. 046-245-1341

J サンクトガーレン 有限会社
ゴールデンエール ほか

ビール



いつまでも飲み続けたいくなるビールを目指して作りました。エールビールはコクと香りが特徴。苦みが効いたものから、甘い口当たりのものまでいろいろとあります。ビールだけではなく、料理との組み合わせを楽しんでもらいたいです。

TEL. 046-224-2317

K 厚木ビール 株式会社
丹沢のしずく スタウト ほか

ビール



スタウトは香ばしさが特徴の黒ビール。生ガキとの相性は抜群です。アピィ・トリプルは、ほのかに漂う柑橘系の香りが特徴のベルギースタイルのビール。一口ごとに重みを感じられます。ハッチーは、はちみつと後に上品な甘みを感じられるビールです。

TEL. 046-223-1515

L 黄金井酒造 株式会社
さかります
大吟醸 盛升 ほか

清酒・焼酎



江戸時代創業の厚木市内唯一の造り酒屋。東丹沢伏流水を仕込水とし、伝統的な醸造・蒸留技術で、総合酒類製造業を営む。米の旨味、キリの良い日本酒「盛升」、香り豊かな焼酎、麦芽 100% のクラフトビール、神奈川産原料をポタニカルに製造したクラフトジン等、ぜひご堪能ください。

TEL. 046-248-0124

M 青空と大地 七沢温泉食の市 (LINKBALL 株式会社)
GELATO 7

ジェラート



海外からのお客様のおもてなし用に作られた貴醸酒を使用しました。味わい深い風味豊かなるまで 10 年物の貴醸酒をバニラジェラートに練り込みました。貴醸酒ソースと一緒に食べると口の中にお酒とバニラがとろけていきます。

TEL. 046-248-5555

N 牧歌
プリンス

チーズ



全て自家製で製造しており、チーズが好きな方にぜひおすすめの一品になっています。(予約販売となりますので、購入の際は店舗へお問い合わせください。)

TEL. 080-1051-8994
※電話が繋がらない場合は携帯番号からメッセージをお送りください。

【あつぎOECフードのお問い合わせは】
厚木市産業文化スポーツ部
商業観光課
厚木市中町3-17-17
TEL. 046-225-2820
あつぎ食ブランド 検索
あつぎのOEC(おいしい)食品まだまだあります。
詳しくは [こちらから](#)
↓
厚木市マスコットキャラクター
あゆみ

あつぎOECフードマップ

A 鮎の塩焼せんべい ほか

合資会社 三河屋 厚木市幸町 8-2
TEL.046-228-0623

B 三豆一穀

有限会社 小野塚商店 厚木市栄町 2-10-6
TEL.0120-110-014

C ゆめみちゃんアイス

JA あつぎファーマーズマーケット夢未市 厚木市温水 255
TEL.046-290-0141

D 厚木の鮎・厚木のいのしし鍋

一般社団法人 厚木市観光協会 厚木市中町 2-12-15 アミューあつぎ 2 階
TEL.046-240-1220

E 厚木のどん漬・厚木のホルモン

厚木市食肉組合 厚木市水引 1-15-12
TEL.046-221-0822

F ポークウインナー ほか

厚木ハム 厚木市及川 1142-1
TEL.046-243-4186

G あつぎ豚

株式会社 うすいファーム 厚木市上落合 227-1
TEL.046-228-1326

H 愛甲三郎もめん豆腐 ほか

有限会社 富塚豆腐店 厚木市愛甲東 2-10-2
TEL.046-228-3255

I みがき玄米

有限会社 笹生農園 レストラン栗の里 厚木市山際 554-1
TEL.046-223-1341

J ゴールデンエール ほか

サンクトガーレン 有限会社 厚木市金田 1137-1
TEL.046-224-2317

K 丹沢のしずく スタウト ほか

厚木ビール株式会社 厚木市水引 2-12-36
TEL.046-223-1515

L 大吟醸 さかります 盛升 ほか

黄金井酒造株式会社 厚木市七沢 769
TEL.046-248-0124

M GELATO 7

青空と大地 七沢温泉食の市 (LINKBALL 株式会社) 厚木市七沢808
TEL.046-248-5555

N プリンズ

牧歌 厚木市王子 1-12-9
TEL.080-1051-8994



注) 上記マップは、あつぎOECフードの事業者等の所在地を示したものであり、販売店舗とは異なる場合があります。御購入の際は、直接、事業者等へ御確認ください。