

**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

# 2025 グルメ旅

6~10月に味わう  
相模川の清流が育む夏の味  
**アユ**

みそのコクと豚肉の甘さが  
炊き立てのご飯にぴったり  
**とん漬**

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！  
**ホルモン**

厚木の  
「おいしい」を  
集めました



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  
**いのしし鍋**





ここがおすすめ!

年間平均300~500万尾が遡上(そじょう)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

相模川  
第二漁業協同組合  
代表理事組合長  
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

アユ



▶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

おいしい食べ方



塩焼き

皮はパリッとしはふつくらと仕上げた絶品。



天ぷら

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。

厚木市を代表する川魚のアユ。  
定番の塩焼きはもちろん  
さまざまな料理を楽しめる。



甘露煮

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。



フライ

何も付けず頭から尻尾まで手軽にスナック感覚で食べられる一品。

「あつぎOECフード」とは



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61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しょうか。

食べられるお店はこちら!

七沢

和風料理おかめ

●わふうりょうりおかめ  
鮮度抜群のアユを使った自慢の定食は、80年続く老舗ならではの、地元の人気店。



6~9月限定の若鮎膳2200円

☎046-248-5511◎厚木バスセンター◎から七沢行きバスで22分、馬場リハビリ入口下車徒歩2分◎厚木市七沢246-1◎11時30分~15時30分、17時~20時30分◎水曜◎14台

本厚木駅周辺

厚木シロホルモン おひさま

●あつぎしろホルモン おひさま  
鮎の塩焼き、とん漬、ホルモン、ジビエなど厚木のソウルフードが勢揃い。



鮎の塩焼き1200円

☎046-228-2933◎本厚木駅から徒歩5分◎厚木市旭町1-22-9-1-C◎11~15時、17~22時(土・日曜は11~22時)◎月曜(祝日の場合は翌日)◎なし

本厚木駅周辺

鮎の塩焼き 一匹1200円

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しはふつくら。



☎046-240-0222◎本厚木駅から徒歩3分◎厚木市中町3-1-7中三ビル2F◎11時30分~15時、17~21時◎日・月曜(臨時休業あり)◎なし

本厚木駅周辺

串焼 曾根屋

●くしやき そねや

相模川の天然アユを通年食べられる。こだわりの子持ち鮎甘露煮1000円は持ち帰りも可。



相模川天然鮎の塩焼き一匹800円~

☎046-229-0941◎本厚木駅から徒歩1分◎厚木市泉町2-9成都ビル1F◎17~22時(土曜は~21時)◎日曜、祝日◎なし

本厚木駅周辺

厚木たちばな

●あつぎたちばな

塩焼きから天ぷら、刺身、焼き鮎寿司、甘露煮、南蛮漬けと厚木のアユを存分に楽しめる。



あゆ御膳4400円

☎046-228-2275◎本厚木駅から徒歩5分◎厚木市旭町2-3-1◎11時30分~14時、17~22時(夜は5日前までに要予約。完全予約制)◎日曜、祝日の月曜、隔週の土曜◎3台

小野

地焼きうなぎ ひらさわ

●じやきうなぎ ひらさわ

丹沢の湧水で大切に育てた相模湾の天然稚魚を直前まで泳がす。活きのいい稚アユは絶品。



鮎の沢揚げ1500円

☎046-248-2937◎厚木バスセンター◎から七沢行きバスで15分、小野橋下車徒歩2分◎厚木市小野2308◎11時30分~15時、17~21時◎月曜、第2・4火曜◎25台

本厚木駅周辺

日本料理 中津川

●にほんりょうり なかつかわ

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。



鮎会席8500円~、鮎塩焼き(単品)1400円~

☎046-222-0350◎本厚木駅から徒歩5分◎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)◎水・木曜(祝日の場合は営業)◎50台

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

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、「相模の鮎」を家庭でも味わおう。



活魚、鮮魚280円、甘露煮890円ほか

☎046-281-7852◎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◎10~16時◎無休(作業の都合により臨時休業あり)◎3台

七沢

寿司割烹 末広

●すしかつぽう すえひろ

市場からその日に仕入れた魚介を使用する寿司店。鮎の塩焼きや天ぷらを提供している。



鮎の塩焼き990円、稚鮎天ぷら990円

☎046-248-0319◎厚木バスセンター◎から七沢行きバスで26分、七沢病院入口下車徒歩3分◎厚木市七沢1444-2◎11時~14時30分(日曜は17~21時)◎月曜(祝日の場合は不定休)◎20台



冬野菜が  
たっぷりの  
ヘルシー鍋

ここがおすすめ!

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いのが特徴です

七沢料理長  
鈴木孝行さん

うちの特長!  
配合みに山椒の辛味を利かせている。締めの「いのしし丼」も絶品!

◀日帰りプランの猪鍋膳

七沢 10~4月限定 食事のみOK

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。

☎046-248-0236 厚木バスセンター⑨から七沢行きバスで30分、広沢寺温泉入口下車徒歩7分 厚木市七沢1826 11~14時 不定休 P100台

うちの特長!  
猟友会から仕入れる、その時期一番おいしいいのしし肉の部位を使用

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

# いのしし鍋

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。

うちの特長!  
八丁みそと京都の桜みそ、信州みその3種を使うこだわりの味付け

▼いのしし鍋1人前3700円。ご飯かうどんが付く

七沢 飲食店 10~4月限定

寿司割烹 末広

●すしかつぼう すえひろ

毎朝市場で魚介を仕入れる寿司店。いのしし肉は1人前150gと食べ応えも満点。一味唐辛子が効いている。

DATA→P2へ

▲いのしし鍋1人前2200円。ご飯と卵、薬味が付いた雑炊セット+440円もある

七沢 飲食店 10~4月限定

和風料理おかめ

●わ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。

DATA→P2へ

おいしい食べ方

くさみもないあっさり味

肉のうま味と冬野菜の甘さが、みそ仕立てのツユに最高に合う。旅館ごとの食べ比べも楽しい。



最後の  
楽しみは

鍋は半分ほど残しておき、肉と野菜のうま味がしみ込んだ雑炊やうどんにして締めよう。



食べられ3宿はこちら!

七沢 食事・入浴コースあり 通年可

福元館

●ぶくもとかん 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合う。

☎046-248-0335

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2758 11時~15時、食事は到着時に相談 不定休 P15台



会席プラン(いのしし鍋追加) 7150円(要予約)

七沢 食事・入浴コースあり 10~4月限定

元湯玉川館

●もとゆたまがわかん 良質な肉を使用し、みそはやさしい味付け。たっぷりの野菜と楽しめる。

☎046-248-0002

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2776 11時30分~ 火・水曜 P15台



お昼食とご入浴プラン 6600円~(前日12時までに要予約)

七沢 入浴付き食事コースあり 通年可

広沢寺温泉 玉翠楼

●こうたいおんせん きょうけいろう 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、肉や地産の野菜のうま味を引き立てる。

☎046-248-0011 厚木バスセンター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 11時~ 休無休(臨時休業あり) P20台



入浴付き3時間コース 5500円の一例

飯山 食事・入浴コースあり 10~3月限定

元湯旅館

●もとゆりよかん

白みそ赤みそにすりゴマを入れる秘伝のスープ。牡丹に見立てた肉が美しい。

☎046-242-0008 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 厚木市飯山4916 15~21時 不定休 P100台



6時間個室利用、部屋食ディナーコース1人1万2000円~(要予約)

七沢 宿泊のみ 秋~春限定

七扇

●ななおうぎ

2種類のみそを独自にブレンドした鍋を楽しめる。猟師から仕入れたいのしし肉は絶品。

☎046-248-0101 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 厚木市七沢1811 不定休 P10台 ※宿泊の夕食メニューで提供することもある



丹沢産天然イノシシの野性味を味わおう

七沢 宿泊のみ 10~3月限定

中屋旅館

●なかやりよかん

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堪能できる。

☎046-248-0008 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 不定休 P20台



宿泊の夕食で猪鍋コース(要予約)も味わえる

七沢 食事・入浴コースあり 秋口~春先

かぶと湯温泉 山水楼

●かぶとゆおんせん さんずいろう

ロースと肩ロースの2種類のいのしし肉を楽しめる。冬野菜のうま味も味わおう。

☎046-248-0025 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 厚木市七沢2062 11時~ 火・水曜(祝日は除く、木曜不定休あり。要確認) P10台



3時間広間利用、1人前4950円~(要予約)

いのしし鍋は低カロリー  
コラーゲンたっぷり

みその香りが食欲をそそる「いのしし鍋」。厚木の人気郷土料理。イノシシの肉は低カロリー・低脂肪なのに、栄養価が高く、コラーゲンもたっぷり。たくさん野菜と一緒にみそ仕立てで煮込む鍋は、冬の風物詩のひとつだ。主に10月から3月ごろまで、あつぎ温泉郷の飯山や七沢の旅館をはじめ、七沢の飲食店などで食べることができる。



みそに漬け込む  
日数はお店によって  
違うんだって！

P5で紹介するホル  
モン店でもとん漬を  
出すところが多い

みそのコクと豚肉の甘さが  
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、  
各店の秘伝のみそを楽しみたい。

「100年フード」と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P3台



▲とん漬5枚入り折詰  
め3180円。やわらかく  
うま味たっぷりでご飯  
が進む！

ここがおすすめ！

みそ漬けにすることで豚  
肉がやわらかくなり、脂  
のうま味が増します。ロース、  
リブロース、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よ

▲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400円

水引

**肉の田口** ●にくのたくち

「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から松連寺行きバスで5  
分、市立病院前下車徒歩3分 厚  
木市水引1-15-12 10～  
19時 無休 P5台



厚木市食肉組合長  
田口幸一さん



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。

飯山

**東丹沢グリーンパーク**

●ひがしたんざくグリーンパーク

☎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) P50台

▲厚木バーガー  
500円、チーズ入  
りは550円。入場  
しない場合はテ  
イクアウトのみ  
(要電話予約)

おいしい食べ方

**とんかつ**

サクサクの歯触りと  
口いっぱい広がる  
みその香り。みその  
量はお好みで。

**ご飯にのせる**

定番の食べ方。みそと  
脂が溶け合ってご飯  
がどんどん進む！

**サンドイッチ**

食パンをトーストし、  
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)。  
ロールパンに焼いた  
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)。

## 食べられるお店・買えるお店はこちら！

| 食 事           |                          |
|---------------|--------------------------|
| 厚木シロホルモン おひさま | DATA→P2                  |
| 厚木たちばな        | DATA→P2                  |
| 会席料理 福助       | ☎046-221-2373 厚木市田村町5-28 |
| ホルモン亭大ちゃん     | DATA→P5                  |
| 焼肉の田口 恩名店     | DATA→P5                  |

| 販 売              |                                        |
|------------------|----------------------------------------|
| 厚木市まるごとショップ あつまる | DATA→P7                                |
| 厚木ハム             | DATA→P8                                |
| 金子商店             | ☎046-243-5757 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 厚木市愛甲東2-10-1             |
| まきの肉店            | ※来店前に電話にて要注文<br>☎046-241-1238 厚木市飯山515 |

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「あつき豚」はエサにこだわり、  
コク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**

●のうしようくはくはくにくせんもんてん  
うすいファーム

☎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・木曜  
P23台

白井のとん漬  
(ロース1枚入り)  
520円

