



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

店主・
鮫島みずさん



一押し

シロホルモン 唐揚げ 680円

シロホルモんにス
パイシーな衣をま
とわけてカラッと
揚げたもの。ジュ
シーでやみつきの
一品です

一押し

アミレバ 1000円

内臓を包む網脂で豚
レバーを巻いた逸品
です。焼くと網脂がプ
リッと締まりソーセ
ージのようになります

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
ず前が挙がる60年続く
名店。週末になると来店前
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
(土・日曜、祝日は15時~)

●月曜、日曜不
定休●なし



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



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
一度食べればやみつきに！

本厚木駅周辺

ホルモン亭大ちゃん

●ほるもんていだいちゃん

店長選りすぐりの新鮮なホルモンが味わえる
店。七輪の炭火で肉を炙りながら楽しい時間を。
もつ煮や馬刺しなどの一品料理も豊富。



☎046-228-9333
◎本厚木駅から徒歩
3分◎厚木市旭町1-
8-8●17~23時(日
曜、祝日は16~22
時)●不定休●なし



恩名

焼肉の田口 恩名店

●やきにくのたぐち おんなんてん

精肉店「肉の田口」(→P4)が直営する
地元で人気の焼肉店。

☎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



どこも
七輪で炭火焼き。
おいし過ぎて
食べ過ぎちゃう



一押し

豚カルビのとん漬 715円

創業当初から提供して
いる「とん漬」。肉の脂
と特製みそだれのうま
味が口の中いっぱい
広がります



社長・大谷貴之さん

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

ホルモン酒場 はる源
☎046-258-6876
◎厚木市旭町3-15-14栄興厚木ヴィラ101

岩ちゃん
☎046-228-4905◎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

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

七沢

黄金井酒造

●こがねいしゅぞう

東丹沢の伏流水を仕込み水にし、昔ながらの製法にこだわる厚木市内唯一の酒蔵。米のうま味と香りを味わえる磨き抜かれた銘酒は、併設の売店で購入可能だ。予約をすれば酒蔵見学(平日6人以上)もできる。

☎046-248-0124 厚木バスセンター⑩から七沢行きバスで25分、七沢温泉入口下車徒歩1分 厚木市七沢769 9時～16時30分 土・日曜、祝日(売店は日曜) 18台



▲昭和5年(1930)に建てられた倉庫の一角に売店がある



さかります
大吟醸盛升ほか

◀令和7年全国新酒鑑評会にて「金賞受賞」(5年連続金賞)の大吟醸盛升720ml 4191円、サケ・コンペティション2025にて「純米大吟醸部門 ゴールド・第1位」の純米大吟醸盛升720ml 3245円など多くの銘酒がOECフーズに認定されている

▶観覧室から製造蔵の見学ができる
(見学1000円)



◀工場直送のビールを味わえる
ビール専門バー



ゴールデン
エールほか

◀和食や魚料理とよく合う
ゴールデンエール330ml
451円のほか、季節限定ビールを含め15種以上揃



▲タップルーム限定の
フレーバービールも楽しめる

銘酒



▲約40分の酒蔵見学後は試飲も楽しめる



◀ビアバーでは地ビールのほか、にタップから注ぐビールも味わえる



丹沢のしずく
スタウトほか

▶D-IPA HOPSLAVE 660円。厚木ビールを代表する刺激的で奥行きのある味わい。これからのクラフトビールブームを牽引するであろう1本

水引

厚木ビール (ピアバーLambic)

●あつぎびー(びあばーらんびつ)ヘルギースタイルを基本に、自家培養の酵母と丹沢の伏流水でこだわりのクラフトビールを醸造するブルワリー。

☎046-222-5959 厚木バスセンター⑩から厚木駅北口①から松蓮寺行きバスで5分、市立病院前下車徒歩5分 厚木市水引2-12-36 金・土曜17～21時※土曜のイベント開催につき営業時間の変更あり 日～木曜 11台

金田

サントガーレン ●さんくとがーれん

目指したのはいつまでも飲み続けたいくなるビール。エールビールはコクと香りが特徴。苦味の利いたものから、甘い口当たりのものまで揃う。本厚木駅直結の本厚木ミロード2の1階に「サントガーレン タップルーム」があり、サントガーレンのビールと料理を楽しむことができる。

☎046-224-2317 厚木バスセンター⑩から厚木駅北口①から松蓮寺行きバスで5分、市立病院前下車徒歩5分 厚木市金田1137-1 10～19時 土・日曜、祝日 1台



▲代表の岩本伸久さん





▲夢未市入口左側にジェラートカウターがある

温水

JAあつぎファーマーズマーケット夢未市

●じえいえーあつぎふあーまーず
まーけっとゆめみいち

新鮮な農作物を惜しみなく使った素材の味が生きたジェラート。夢未市入口ではワッフルコーンで提供、夢未市店内ではカップを販売。

☎046-290-0141 本厚木駅北口①から森の里行きバスで7分、または本厚木駅南口④から東京農業大学行きバスで8分、赤羽根中央下車徒歩2分 ⑤厚木市温水255 ⑨9時30分～17時(ジェラートは10～16時) ⑩1・8月を除く毎月第3水曜(3・9月は第2水曜休み) ⑪150台



ゆめみちゃん
アイス

▲ジェラートはシングル400円(カップ350円※状況によっては在庫がない場合あり)、日替わりで味は10種類ほど。夏には枝豆味などが登場する※カップの形状や味は異なる場合あり



GELATO7

▶「にっぽんの宝物グランプリ」全国大会で準グランプリを獲得した話題のジェラート。シングル500円(写真)、ダブル600円

七沢

青空と大地 七沢温泉食の市

●あおぞらとだいち ななさわおんせんしよくのいち

定番のミルクやショコラをはじめ、季節限定のジェラートを販売するGELATO808。なかでも「GELATO7」は、バニラジェラートに黄金井酒造(→P6)の貴醸酒を混ぜ合わせた珍しい一品。こってりとしたバニラに、大人の風味の貴醸酒がプラスされ、フルーティーな味わい。

☎046-248-5555 厚木バスセンター⑨から七沢行きバスで22分、馬場リハビリ入口下車徒歩1分 ⑩厚木市七沢808 ⑪10～17時 ⑫水曜 ⑬40台



▲新鮮野菜など地元の食にこだわった直売所

厚木の「おいしい」はこちらでまとめ買い！

厚木市まるごとショップ あつまる

●あつぎまるごとショップ あつまる

酒やとん漬、味付けホルモンなど、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」の商品や、厚木の特産品・農産物が買える。厚木市のマスコットキャラクター「あゆコロちゃん」グッズも豊富。毎月25日は特売を実施している。

☎046-240-1213 本厚木駅から徒歩3分 ⑩厚木市中町2-12-15アミューあつぎB1 ⑪10～19時 ⑫無休 ⑬なし



▲店内の一角に「あゆコロちゃん」グッズのコーナーがある
▲厚木の特産品を購入するのに最適なアンテナショップ

トートバッグ
800円



あゆコロちゃんのパズケース
1000円

栄町

ピーナッツの オノヅカ

●ビーなつのおのづか

最高級の小豆、落花生をかたどった香り豊かな皮、濃厚な風味のピーナッツという三位一体のコラボレーションで誕生した三豆一穀。

☎0120-110-014 本厚木駅北口②から緑ヶ丘三丁目行きなど、または⑤から宮の里行きなどのバスで5分、合同庁舎前下車徒歩2分 ⑥厚木市栄町2-10-6 ⑦9～19時 ⑧無休 ⑨5台

▼レトロなタッチで描かれたピーナッツの看板が目印



銘菓



さん どう いっごく
三豆一穀

◀「第25回 全国菓子大博覧会審査総長賞」を受賞した、最高級の小豆と濃厚なピーナッツ餡の三豆一穀1個173円

▼神奈川県指定銘菓の鮎の塩焼せんべい8枚入り540円。しょうゆや海苔、ザラメなど6種類ある



鮎の塩焼
せんべい



本厚木駅周辺

三河屋 ●みかわや

石と石の間にはさんで焼く「石焼き」という独自の製法で作られる、鮎の塩焼せんべい。遠赤外線、表はパリッ、中がサクツとした極上の食感に仕上がっている。本厚木駅ミロード店もある。

☎046-228-0623 本厚木駅から徒歩7分 ⑩厚木市幸町8-2 ⑪8～18時 ⑫日曜 ⑬なし



▼遠くからでも目立つ真っ赤な建物が目印

銘品



クライネ
サラミ



▲シンプルに塩とコシヨウのみで味付け。凝縮したうま味の最高級ドライサラミ100g980円



ポーク
ウィナーほか

▲保存料や増量剤、着色料不使用の粗びきウィナー4本入り120g724円

及川

厚木ハム ●あつぎはむ

自社農場で飼育する安全でおいしい豚肉を100%使用。肉のうま味を引き出す塩加減なども、豚肉の状態や環境に応じて調整。ドイツ製法の深い味わいだ。

☎046-243-4186 本厚木駅北口⑤から上飯山、宮ヶ瀬行きバスで15分、千頭下車徒歩10分 ⑥厚木市及川1142-1 ⑦10～17時 ⑧月曜 ⑨9時



▲屋根にいる愛らしい豚が迎えてくれる



愛甲石田駅周辺

富塚豆腐店

●とみづかとうふてん

自慢の豆腐は選り抜かれた最高級の国産大豆と、大山水系の湧き水、厳選した天然にかりを使用。

☎046-228-3255 愛甲石田駅から徒歩5分 ⑥厚木市愛甲東2-10-2 ⑦9～18時 ⑧日・月曜 ⑨3時



▲店前の井戸から水をくむこともできる



あい こう さぶろう
愛甲三郎
木綿豆腐ほか



▲愛甲三郎(きぬ・木綿)各302円。神奈川県「神の豆腐五撰」に認定

山際

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
ろーずがーでん
くりのさと あつぎてん

みがき玄米は、玄米の欠点である「匂い」「味」「食感」の3要素を解消した独自製法のお米。玄米が苦手な人でも食べやすい。

☎046-245-1341 厚木バスセンター⑩から愛川町役場行きバスで20分、中平下車徒歩8分 ⑥厚木市山際554-1 ⑦11時30分～21時(土・日曜、祝日は11時～) ⑧無休 ⑨50台



みがき
玄米

▼収穫の状況により在庫がない場合あり



王子

牧歌 ●ほつか

生粋の牛乳好きが生み出す、ありそうでなかった手作りチーズ。自称日本一小さな牧場ですべて自家製の。プリンスはチーズ好きの人にはおすすめの一品。

☎080-1051-8994 本厚木駅北口⑤から上飯山、宮ヶ瀬行きバスで14分、穴口橋下車徒歩7分 ⑥厚木市王子1-12-9 ⑦⑧予約販売。購入希望は事前に要電話。※電話がつながらない場合はショートメッセージを送信 ⑨なし



▲牛や羊、ヤギも飼育されている
自称日本一小さな牧場



▲店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(見学のみの可)



プリンス

▼100g1500円で希望の分量でカットして販売している

観光案内



あつぎ観光ナビ
ホームページ



厚木市観光協会
Instagram



厚木市観光協会
LINE



あつぎ観光ナビ
特設サイト
「グルメグリ」

厚木市観光協会

住所 厚木市中町 2-12-15
アミューあつぎ 2F
TEL 046-240-1220
時間 8時30分～17時30分
定休 土・日曜、祝日

本厚木駅観光案内所

住所 厚木市京町 1-1
ミロードイースト 1F
TEL 046-228-1131
時間 9～17時
定休 ミロード休館日

東丹沢七沢観光案内所

住所 厚木市七沢 751-1
(厚木消防署玉川分署と併設)
TEL 046-248-1102
時間 9～16時(4～10月)
9～15時(11～3月)
定休 月曜(祝日の場合は営業、同週の木曜振替定休)

厚木市商業観光課 TEL046-225-2820

発行 厚木市観光協会
協力 厚木市商業観光課
企画・編集・制作 JTB パブリッシング

©2025 厚木市観光協会/
JTB Publishing All Rights Reserved.
20,000部

※本誌掲載の内容は2025年7月のものです。発行後に内容が変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話などで事前に確認されることをおすすめします。なお、本誌掲載内容による損害などは、補償いたしかねます。あらかじめご了承ください。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※原則として消費税込みの料金で掲載しています。※原則として年末年始・お盆休み・大型連休の定休日は省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常閉店(館)の30分前から1時間前までです。ご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。