

るるる

海の幸だけじゃない??

いま熱い★湘南の「食」スポット

特別編集

# 茅ヶ崎グルメ



愛情たっぷりのパンを茅ヶ崎みやげにぜひ!



映え飯・景色にとさめく☆



ハワイアン  
フード&  
海沿いカフェ

ベーカリー

行列必至な人気店ばかり♪



ピッチピチの魚を食べに来て☆



茅ヶ崎のキャラクターえぼし麻呂そよ♪



相模湾でとれたピッチピチな

海鮮料理



魚もいっけど、こつちも好き♡

肉料理



えぼし麻呂が紹介する

# 茅ヶ崎の

# 魅力



まろが  
紹介するぞよ!

## えぼし麻呂

ちがさき貴族の9歳くらいの男の子。えぼし岩にそっくりな帽子をかぶっている。茅ヶ崎を探索し、新しいことにチャレンジするのが好き。好物はシラス丼。

サーフィンの聖地として、またサザンオールスターズの桑田佳祐さんの故郷としても有名な茅ヶ崎市。茅ヶ崎市特別観光大使「えぼし麻呂」くんが街の魅力を解説してもらいます!

# 観る



## えぼし岩

街のシンボルとなっている1200万年前の地層から成る岩。正式名称は「姥島」で、茅ヶ崎海岸の沖合約1.4Kmにあり、高さは約14.6m。



## 寺院・庭園

大岡家代々の菩薩寺で、13代までの一族累代の墓碑58基が並ぶ浄見寺をはじめ、市内には寺社や庭園が点在する。

## 茅ヶ崎サザンC

サザンオールスターズのCDジャケットになったことでも有名なフォトスポット。Cの右側に人が立つとCの切れ目がつながり、円になることから縁結びスポットとしても有名。

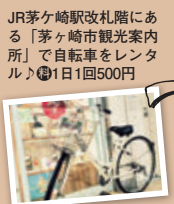


まずは  
えぼし岩を  
見に行こう  
ぞよ!



## レンタサイクルでサザンビーチまでサイクリング!

JR茅ヶ崎駅にある観光案内所で自転車をレンタルして、海風を感じながら茅ヶ崎を巡ろう! 駐輪場所などはお店のスタッフに確認を。

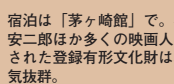


まずはサザンビーチ近くの「RiKiRiKi DELi」(→P8)へGO! ハワイアンムードを感じる店内で、ハワイ発祥のパシフィックリム料理を味わおう。

ランチのあとは、日本が世界に誇るレジェンド、日本の生チョコを生んだ小林正和氏が営む「ル・ショコラ・Bunzoo」で生チョコに舌鼓!



MAP P12B4



宿泊は「茅ヶ崎館」で。小津安二郎ほか多くの映画人に愛された登録有形文化財は雰囲気抜群。  
MAP P12 B4

ビーチ沿いにある「サザンビーチカフェ」(→P8)でひと休み。



「茅ヶ崎漁港海岸公園」でビーチ散歩。正面にえぼし岩、右側に富士山、左側に江の島が広がる茅ヶ崎一の大パノラマ!

茅ヶ崎市観光案内所に自転車を返却

# 4大イベント

茅ヶ崎を代表するイベントがこちら! 江戸時代に茅ヶ崎で活躍した名奉行、大岡越前公にまつわるお祭りも開催される。

## 大岡越前祭

開催/4月中旬

大岡越前守忠相公が従四位を贈られた翌1913年に、墓前で行われた贈位祭が起源といわれているイベント。駅前コンサートや江戸時代の装束に扮した越前行列などが盛大に行われる。



## 湘南祭

開催/4月下旬~5月上旬

「市民が本当に楽しみ、参加できるイベント!」をモットーに1994年にスタート。ビーチサッカー大会やフリーマーケット、ステージが賑やかに行われる。茅ヶ崎アロハマーケットも開催される(→P9)。



## 浜降祭

開催/7月中旬

茅ヶ崎、寒川周辺、約40社の神社が神輿を持ち寄り、相模湾で「みそぎ」をする盛大なお祭り。神輿を担ぎながら海へと入水していくその様子は圧巻の一言。湘南に夏を告げる祭典だ。



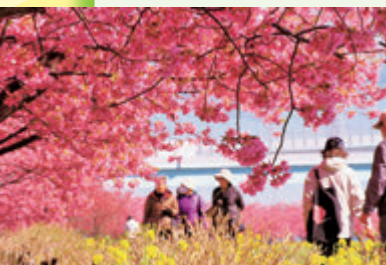
## 花火大会

開催/8月上旬~中旬

茅ヶ崎の夏の風物詩である花火大会。約3000発の多彩な演出の花火が打ち上げられる。海面を美しく彩る花火をサザンビーチでゆったりと鑑賞しよう。



**桜** 例年2月と、3月下旬から4月上旬と2度桜を楽しめるのが茅ヶ崎の魅力。2月下旬は河津桜で市北西部の小出川沿いに70本ほどの河津桜が咲き乱れる。3月下旬からはソメイヨシノ。150本の桜が咲く中央公園などが見所。



# 遊ぶ

海と山に囲まれた茅ヶ崎は自然と共存したレジャースポーツを手軽に体験できる。マリンスポーツをはじめ、味覚狩りや地引網など、遊びと食を同時に楽しもう!



サーフィン体験が人気ぞよ!

## 味覚狩り

梨や栗、柿、キウイフルーツ、ブルーベリー、ぶどうなど豊富な果物が採れる。収穫期にはもぎとりができる農園もあるので、ぜひ体験してみよう。



## 地引網

茅ヶ崎の海岸には観光地引き網を体験できる網元がある。漁師気分チャレンジしてみよう。シラスをはじめ、アジやヒラメ、イワシなどをその場で味わうこともできる。

## マリンスポーツ

ダイビングやサーフィン、スタンドアップパドル、カヤック、フライボードなど海で行うスポーツや、ビーチサッカーやビーチバレー、ビーチテニスなど浜辺で行うスポーツも盛ん。スクールもあるので一度挑戦してみよう?



# 食べる

相模湾は全国でも名高い良漁場で、鮮魚を売りにした飲食店も多い。年間を通して温暖な気候や豊かな自然の恵みで育まれた肉や野菜も自慢。地元酒造のビールもぜひ味わいたい。

## 湘南の野菜

地場の新鮮な野菜や果物は市内の青果店でも手に入る。地元野菜を積極的に使う飲食店も多い。農家が直接販売する朝市なども開催されている。

### 注目!

毎週土曜8時に開催する朝市にGO!茅ヶ崎公園野球場東側駐車場付近で開催される朝市。茅ヶ崎の農家で生産された野菜や花が並ぶ。生産者とのふれあひも楽しめる。売り切れ次第終了。



## 湘南ビール

日本酒「天青」で知られる明治5年創業の熊澤酒造が手がけるクラフトビール。丹沢山系の伏流水のみを使用し、無ろ過、非加熱で造られる。ピルスナー3本セット1650円など。

☎0467-52-6118 (熊澤酒造)

MAP P12A1



## ちがさき牛 →P7

海藻やビール粕などで育てられた良質の肉が自慢。

## 海鮮料理 →P4

## 肉料理 →P6

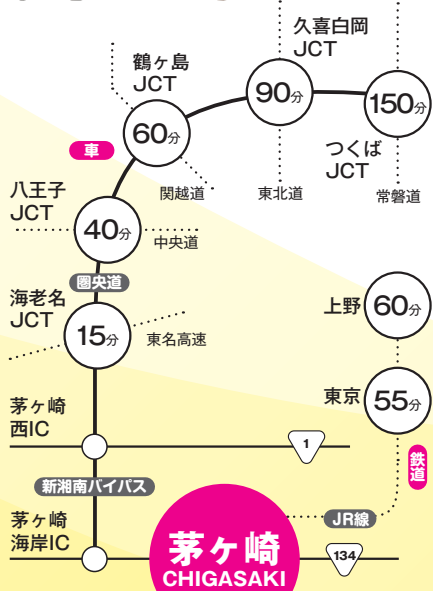
## ハワイアンフード&海沿いカフェ

→P8

## ベーカリー →P10

まろが好きな生シラス丼は3月中旬~12月限定!

# 茅ヶ崎へのアクセス



# 買う

茅ヶ崎にはおいしいスイーツやベーカリー、おしゃれな雑貨など茅ヶ崎らしさが詰まった商品が、市内を歩くだけで目に入ってくる。思い出のひとつとしておみやげも買って帰ろう。

## 茅ヶ崎ALOHA手ぬぐい

660円  
姉妹都市ホノルルの雰囲気を感じられる手ぬぐい。速乾性がありハンカチやタオルの代わりにおすすめ。



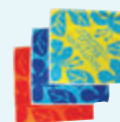
## サザンCストラップ

550円  
サザンビーチのモニュメント、サザンCをかたどったストラップ。イヤホンジャックにもなる。



## サザンビーチミニタオル

500円  
茅ヶ崎らしいアロハ柄で人気のアイテム。プレゼントにも使えちゃう!



オリジナルグッズは茅ヶ崎市観光案内所で販売中





↑殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプの甜麺醤炒め1078円(手前)とエビヤカニなど出汁の旨みたっぷりのえぼし風魚介ブイヤベース風1430円～



200種を超える豊富なメニューで海の幸を存分に堪能させてくれる

えぼしほんてん

## えぼし本店

☎ 0467-86-6217 MAP P12A4

↑ランチ限定の刺身定食1650円。キンメダイ、タイ、タチウオなど6種類がの豪華な一品

創業45年の老舗。神奈川県産の純米酒「丹沢山魚タツ」と全国の日本酒と料理のペアリングを楽しもう。平日夜と週末限定の焼き鳥やスイーツもぜひ!

☎ 南湖5-17-56 ☎ 11:30～LO14:00、17:00～LO21:00 (土・日曜は16:30～) ☎ 月曜夜の部(祝日の場合は営業) ☎ 40台 ☎ http://www.eboshi.com/honten/



まると同じ名前のメニューも!

注!

## 茅ヶ崎で必ず食べたい「生シラス」

黒潮が流れる相模湾は日本有数の漁場。網元直営店や魚料理の名店が点在する。鮮度が命の生シラスは産地で味わいたい!

**シーズン** 3月中旬～12月。なかでも9～10月の秋頃は特にハリがあって味が濃くなる

**料理** 丼ぶりやお刺身、天ぷら、かき揚げなどさまざま



↑カウンターのほかにテーブル席や座敷もある

↑焼鳥屋からスタートした店。魚介のほかに焼鳥もぜひ味わいたい



# 相模湾でとれた ピチピチな 海鮮料理



↑漁師らしさをイメージした店内

朝獲りの新鮮な魚をこれでもかと盛り愛情すら感じる刺し盛りをぜひ!



日替わりのお刺身が最高ぞよ!

↑約7種の魚介類を豪快に盛り付けた、刺し盛りおまかせ3240円～

あみもと まんぞうまる

## 網元 萬蔵丸

☎ 0467-57-1185 MAP P12A4

店主自ら毎朝漁に出て捕った魚を使う、まさにとれたて新鮮な魚介料理が味わえる。お徳感ある盛りが自慢。日替わりの刺し盛りは必食!

☎ 柳島2-12-23 ☎ 11:30～14:00、17:00～LO21:00 ☎ 水曜 ☎ 25台 ☎ なし



自家用漁船から直送する鮮度抜群の魚を使った会席膳



↑魚をふんだんに使った日替りお楽しみ御膳(奥)1655円と生しらす(手前)572円

あみもとよりり あさまる

## 網元料理 あさまる

☎ 0467-88-3751 MAP P12A4

自家用漁船「あさ丸」で毎朝漁に出て、捕れたての鮮魚を提供する。その日の漁の内容によりメインが決まる「焼き魚御膳」も人気♪

☎ 柳島海岸18-31 ☎ 11:30～15:00 (LO14:30)、17:00～22:00 (LO21:00) ☎ 火曜(祝日の場合は営業、8・12月は不定休) ☎ 40台 ☎ なし



かいせんりょうりいせや

## 海鮮料理 伊勢屋

☎ 0467-86-2075 MAP P12A2

元鮮魚店が営む店。ホタテの味噌バター焼き968円など、一品メニューも充実。定食メニューも人気。刺し盛りは要予約で持ち帰り可。

📍 浜之郷686-8 🕒 11:30~15:00 (LO 14:15)、17:30~22:00 (LO21:00) 🗓️ 月曜  
📍 3台 📄 https://c-iseya.jimdofree.com/

元鮮魚店ならではの目利きで厳選  
お腹も心も満たされる海の幸



↑店内にはその時期おすすめのメニューがずらり

↑6種類の大ぶりの刺身が丼にぎっしりと盛られた特選海鮮丼1738円



マグロのおいしさを存分に味わって♪

↓生本鮪赤身中トロ2点盛り880円~



## うおっか 魚っ香

☎ 0467-57-2700 MAP P12B1

地魚を中心に各地の魚介が味わえる。おすすめの刺身を一品ずつ(500円~)注文でき、値段もリーズナブル。豊富な全国の地酒も味わおう。

📍 新栄町2-2 🕒 17:00~23:00 (変動あり) 🗓️ 休日曜Pなし 📄 なし



↑気軽に鮮魚が楽しめる居酒屋

地魚や地野菜の一品料理  
お酒と一緒に楽しむのがポイント

↓入荷があるときだけの地魚丼1628円。開店1時間で売り切れることもある人気のメニュー



自家船「快飛丸」で水揚げしたとれたての魚介類に舌鼓



かつび

## 快飛

☎ 0467-87-3714

MAP P12A4

↑広々とした店内は座敷個室やテーブル個室もある

しらす料理が名物のお店。シーズン中は新鮮なしらすを一度に味わえる「しらす御膳」が人気♪しらすのクリームコロッケはおみやげにも。

📍 柳島海岸15-12 🕒 11:00~15:00 (LO14:30)、17:00~22:00 (LO21:00) 🗓️ 無休P30台 📄 http://www.kattobi.com

鮮度・ボリューム・元気がモットー  
神奈川の素材を味わえる♪



↑カウンターとテーブル席がある1階。2階には広間もあり宴会も可能

くまや やさか

## 熊や 弥栄

☎ 0467-81-4085 MAP P12C1

平塚の市場で仕入れる新鮮な魚を味わえるお店。一番人気は小鉢ながら付く「海井」。シーズン中は朝捕れの生シラスのどんぶりも提供する。

📍 元町3-23 🕒 11:30~15:00 (LO 14:30)、17:00~お客様次第で終了 🗓️ 不定休Pあり(要問合せ) 📄 なし



↑マグロや数の子、ホタテなどが盛られた海井1650円。ランチはデザートと飲みものが付いて2068円

石板で炙って食べる♡



↑徳多屋盛り1078円(写真は2人前)。軽く炙った赤身や中トロ、大トロ、希少部位を塩とごま油で



↑店内ではマグロのうんちくが学べる

食べればマグロの概念が覆る?!  
あふれ出る店主のマグロ愛

みさきまぐろ とくや

## 三崎まぐろ 徳多屋

☎ 0467-84-7912 MAP P12C2

三崎のマグロ問屋の直営店。1本買いするため、店主が目利きした極上マグロをリーズナブルな価格で食べられる。豪快な盛りが嬉しい♪

📍 共恵1-3-14 ライオンズプラザ茅ヶ崎駅前104 🕒 11:30~15:00 (LO14:00)、17:00~23:00 (LO22:30) 🗓️ 水曜、第3木曜Pなし 📄 なし



茅ヶ崎に  
来たら  
ちがさき牛  
をぜひ!

にくばるxちーずましゅーちがさき  
**肉バル×チーズ  
マッシュー 茅ヶ崎**  
☎ 0467-84-7464 MAP P12C2

ちがさき牛を使った肉料理がリーズナブルに食べられるお店。ドリンク2杯におまかせ3種盛りがついた1100円のお得なセットや、手づくりのデザートメニューもおすすめ。  
☎ 幸町 20-43 幸町ビル 1階 ☎ 11:30 ~ 15:00 (LO 14:30)、17:00 ~ 23:00 (LO 22:00) 無休 無休 無休  
HP <http://r.goope.jp/mashu>



↑ランチのイチオシメニューは齋藤牧場で育ったちがさき牛を使ったハンバーグ(ライスとミニサラダ、ドリンクが付く) 1180円



ジュアルな店内  
→木の温もりを感じるカ

魚もいいけど、  
こっちも  
**好き♡**  
**肉料理**

ガッツリ  
お肉を食べるなら  
ちがさき牛を  
気軽に味わおう

↑マッシューのイチオシメニュー、牛ももステーキ150gと5品目が盛られたボリューム満点の、肉コンボ(2人前) 2420円

みやじ豚  
も必食  
ぞよ!



がしんてつ  
**鉄板新臥**  
☎ 0467-33-5111 MAP P12B2

アメリカ西海岸をイメージしたスタイリッシュな空間で鉄板焼料理を味わえる。和洋を問わずに取り入れたメニューが揃う。月間100頭のみ生産される希少なみやじ豚は必食!

☎ 共恵 1-8-20 ☎ 17:00 ~ 24:00 (LO 23:30) 無休 無休 無休  
HP <http://katamusubi.co.jp/>

→カシの木のカウンター席は鉄板焼きのライブ感も楽しめる。個室もあり



絶対みやじ豚を  
おしゃべり空間で  
お酒と一緒に楽しもう!

↓見た目も華やかなみやじ豚のグリル1705円は、脂の美味しさを感じられる逸品。グリーンマスタードと塩どうぞ

なんどきぼくじょう  
**なんどき牧場**  
☎ 0467-83-2775 MAP P12A3

国内産ブランド豚や湘南野菜を使う、創業50年の店。かながわフードバトルとかながわグルメコンテスト、かながわグルメフェスタで三冠を達成したメニューが看板メニュー。

☎ 今宿 1024 ☎ 11:30 ~ 15:00 (LO 14:00)、17:00 ~ 22:00 (LO 21:00) 無休 火曜(祝日の場合は変更あり) 40台  
HP <http://nandoki.co.jp>

→メインダイニングのほか半個室や個室も完備



豚の味わいを  
存分に引き出す  
“まん丸”が  
おいしさの秘訣



↑こだわり豚の味噌漬け&茅ヶ崎ランチ 1870円。ランチは1760円でサラダやスープ、カレー、パン、デザート、ソフトドリンクのハーフバイキングも付く

## 齋藤牧場

●さいとうぼくじょう

☎0467-51-0128 MAP P12A1

齋藤牧場で飼育されるちがさき牛は、海藻やビール粕など人の体にもいい15種類のミネラル豊富なエサで飼育され、上品なうま味がある。年間約60～70頭が出荷されている。

📍芹沢397-1 🕒10:00～17:00 🌿月～木曜 📄5台 📞なし

ちがさき牛を育てる



↑2011年5月から直売を開始。金・土・日曜のみ販売を行う。齋藤さんおすすめの食べ方は、赤身はローストビーフに、脂の乗った部位はわさび醤油で

↓清潔な牛舎では100頭前後が飼育されている



↑100g400円～で部位ごとに販売。脂の融点が低く、さっぱりしていて年配の方にも好評

ふーいかるーむ

## Fika Room

☎0467-98-1886 MAP P12A1

ちがさき牛や高豚豚を使った、ホテル仕込みの料理をリーズナブルに提供。ペロリと食べられる軽やかさとうま味をしっかりと感じられるシチューやグリル丼は必食のメニュー!

📍堤73-5 🕒11:30～LO14:00、17:30～LO21:00 🌿水曜 📄5台 📞 http://www.cafe-fika-r.com

➡柔らかい内もも肉を使用したランチメニュー、ちがさき牛と地野菜のグリル丼1450円。薬味やわさびでの味変もおすすめ



肉のおいしさに酔いしれるぞよ



↓口に入れた途端に肉がほどける、ちがさき牛のビーフシチュー1980円。バラ肉を使い、デミグラスソースは野菜を煮込み、赤ワインに漬けるなど手間暇かけて手作りするこだわり



一度食べればやみつきに! ちがさき牛の旨みを味わおう



↑地元出身のシェフが1人で切り盛りする



↑スウェーデン語でFikaは「お茶をしながら休憩すること」。ほっと一息つける場所を提供する

しちりんとてっぱんやきけい

## 七輪と鉄板焼き 慶

☎0467-82-9890 MAP P12B2

老若男女の幅広い世代が通うお店。タンとハラミ、その日のホルモンが入った、さっぱり食べられる「イチオシ盛り」1540円やシメにぴったりのガーリック焼き飯770円も人気。



↑サシが美しい、宮崎牛のサーロイン2178円

📍共恵1-1-13HM 茅ヶ崎ビル2階 🕒17:00～24:00 🌿不定休 📄なし 📞なし

宮崎牛をリーズナブルに地元民に愛される焼肉屋

すてーきはうすさんどばーちがさきざんどもり

## STEAK HOUSE sandbar 茅ヶ崎サザン通り

☎0467-83-6263 MAP P12B2

オーストラリアのレストランで働いていたオーナーが開いたお店。オーストラリアやUS、国産のステーキが、ウッド調で統一された空間で食べられる。ランチでは「窯焼きハンバーグ」も人気。

📍共恵2-1-43 富貴堂ビル1階 🕒12:00～15:00 (14:30LO)、17:00～22:00 (LO21:00) 🌿火曜、第2木曜 📄2台 📞 https://sandbar.owst.jp

肩ひじ張らず気軽に利用できるオーストラリアのステーキ屋



↑豪快な肉と薬味的存在のグリーンペッパーのパンチがよく合う、エアーズロックステーキ150g2750円

国産黒毛和牛にこだわる焼肉屋 A4・A5ランクを気軽に堪能

やきにくぼほ

## 焼肉POPO

☎0467-88-7737 MAP P12C3

毎日買い付ける、厳選された黒毛和牛の良いお肉をリーズナブルに楽しめるのが魅力。焼酎や梅酒も豊富に揃う。家族連れや仕事帰りなど、いろいろなシーンで利用できる。

📍茅ヶ崎2-6-30 🕒17:00～23:00 (LO22:30) 🌿火曜、第3木曜 (休日の場合は営業) 📄3台 📞 http://www.yakinikupopo.com/

➡重くなくペロリと食べられる、和牛カルビ748円(奥)と店主が選ぶ良いお肉を少しずつ食べられる、店主おまかせ特上和牛3種盛り2728円(手前)はわさびと岩塩で

厳選した焼酎が豊富に揃う地域で愛される焼肉鳥屋



とりすけきたぐちてん

## とり介 北口店

☎0467-87-7729 MAP P12B1

高知の天日塩を使い炭火で焼き上げる。ごま油とニンニクで食べる白レバーやつくねは絶品!毎日鶏ガラを炊いて作る鶏そばはシメにおすすめ。南口には本店もある。

📍新栄町13-7-103ライオンズマンション茅ヶ崎第2 🕒17:00～1:00 (LO24:00) 🌿月曜 📄なし

➡とりあえず頼みたい焼き鳥おまかせセット5本787円(1人前)、注文は2人前から。ポテトサラダ440円

朝と夕方で魅せてくれる**景色**とロハスな**フード**に心ときめく♪

# ハワイアンフード & 海浴いカフェ

まるでハワイに  
いるかのよう!  
リゾート気分を味わう  
ならここ

海の目の前で過ごす  
モーニング  
1日のスタートは  
ここで決まり!

朝も夕方も  
どちらも  
おすすめ  
ぞよ



↑手前から時計周りに、アンガス牛ロースのグリル2145円、クランベリージュース640円、パイナップル、オレンジ、グアバのPOGジュース660円、一番人気のスペシャルキラウエアロコモコ1405円

海浴い

りきりきでり

**RiKiRiKi  
DELI**

☎ 0467-89-3544 MAP P12B4

ハワイをテーマにした20年以上続くレストラン。ガラス張りの2階席からはサザンビーチや晴れていれば伊豆大島まで望める。刻々とさまを变える夕方の時間帯がおすすめ。

🕒 中海岸 3-10-47 🕒 11:00~15:30 (LO 14:30)、17:30~23:00 (LO 22:00)、土・日曜、祝日は11:00~23:00 (LO 22:00)  
🕒 無休 🕒 15台

🌐 <http://www.rikirikideli.com/>



↑相模湾を一望できる2階席。ディーナーはもちろん、ランチの景色も◎



↑国道沿いに建つ南国風な店構え

↑8~11時までのモーニングメニュー、エッグスラットプレートプレーン690円とキッズスペシャルモーニングプレート550円

海浴い

さざんびーちかふえ

**サザンビーチ  
カフェ**

☎ 0467-82-4445 MAP P12B4

サザンビーチ目の前の抜群なロケーションが自慢。とくに朝は気持ちよく過ごせると人気で、茅ヶ崎観光のスタートにする人も。家族連れから年配の方まで幅広い年代が集う。

🕒 中海岸 4-12986 茅ヶ崎迎賓館1F 🕒 8:00~22:00 🕒 無休 🕒 提携駐車場あり  
🌐 [www.southernbeachcafe.tpd-jo.co.jp/](http://www.southernbeachcafe.tpd-jo.co.jp/)



↑11~17時までのランチメニュー、サザンビーチバーガー1730円



↑子供向けに遊具の貸し出しもあり海で遊べる





↓ハワイのムードを感じるゆったりした空気が流れる



注文後に厨房で焼き上げる  
絶品炭火焼  
グリル料理は必食

←人気ナンバー1のミックスプレートA (炭火焼テリヤキチキン & ガーリックシュリンプ) 1463円。ランチ時は1358円でコーヒーか紅茶も付く



↑現地にありそうなカジュアルな外観



あふあふ さうすこすたいる

## Ahuahu south loco style

☎ 0467-87-3930 MAP P12C2

ハワイの人々が普段食べているような軽い料理が味わえる。甘めのタレに漬けた鶏を炭火で香ばしく焼き上げたテリヤキチキンがイチオシメニュー。ハワイのビールとの相性も抜群♪

☎ 共恵 1-3-14ライオンズプラザ茅ヶ崎駅前103 ☎ 11:30 ~ 14:30 (LO14:00)、17:30 ~ 23:00 (LO22:00)、土・日曜、祝日は通営業で日曜はLO21:00。🔥火曜🍷なし🍷なし

←日本人に馴染みのある味わい、アヒホキ924円

こなずこーひー ちがさきてん

## コナズ珈琲 茅ヶ崎店

☎ 0467-58-0228 MAP P12A3

ゆったりした空気が流れる中でワンランク上のサービスを提供する店。ハワイにいるかのような感覚すら覚えるかわいらしい店内で、コナコーヒーやハワイアンフードに舌鼓を。

☎ 松尾 1-6 ☎ 10:00 ~ 22:00 (LO21:00)、土・日曜、祝日は9:00 ~ ☎ 無休 ☎ 40台HP <https://konas-coffee.com/>

↓テーブルやソファなどいろいろなタイプの席を用意している

日常を忘れて長居したい  
居心地のいいハワイアンカフェ



↑見た目も華やかな、スイートパンケーキ〜ストロベリー & バナナホイップ〜1518円

手作りにこだわるやさしい味  
食べれば元気になる家庭料理

→手ごねのハンバーグや手作りのグレイビーソース、葉山・三浦産の野菜が盛られた、ロコモコプレート1408円(ランチは1100円)。白米か十五穀米から選べる



→ハワイの海と空をイメージさせる、ブルーを基調とした爽やかな印象の外観



まうりん

## Mau Rin

☎ 0467-82-2424 MAP P12B1

ハワイのお母さんが作る優しい料理を提供するレストラン。市販品は使わず手づくりにこだわる。テラス席は愛犬も同席できる。毎週金曜日にはハワイアンライブも開催中!

☎ 新栄町10-25 ☎ 11:00 ~ 19:00 (LO18:30)、金曜のみ ~ 21:00 (LO20:30) ☎ 月曜☎ 提携駐車場ありHP <http://mau-rin.com/>

海辺でエナジーチャージ!  
カリフォルニアスタイルカフェ



←キューバンサンドBBQポーク1200円(ハーフ700円)(右)とスーパーフードたっぷりのハッピーサラダ1100円(左)、かなえるブレンド500円(アイス550円)



さざんびーちきたはらこーひー

## 茅ヶ崎アロハマーケットへ

●ちがさきアロハマーケット

### 茅ヶ崎アロハマーケット

☎ 0467-58-1111(茅ヶ崎商工会議所)

MAP P12B4

毎年5月に茅ヶ崎公園野球場周辺で開催される。ハワイアンフードや雑貨のブースが並び、フラステージやウクレレ体験、ワークショップなどの催しものも盛りだくさん。

HP <http://www.chigasaki-cci.or.jp/aloha/market.html>

# Let's GO!



## SOUTHERN BEACH 北原珈琲

☎ 0467-38-6919 MAP P12B4

健康を重視し、スーパーフードや素材にこだわった手作りフードやビーガン料理を味わえる。天気の良い日はテラス利用もおすすめ。ワークショップも頻繁に開催している。

☎ 中海岸4-12986-52-101 ☎ 11:00 ~ 18:00 (日曜は9:00 ~) ☎ 月曜☎ なしHP <https://kitaharacafe.com/>



↑カリフォルニアのムードを感じる洗練されたインテリア。ワークショップも好評

# ベーカリー Bakery



**D**  
**パン・ア・ラ・ビエール**  
 307円(ハーフ164円)  
 水の代わりに湘南ビールで仕込んだパンで味に深みが出て食事によく合う



**D**  
**湘南ベジドッグ**  
 287円  
 新鮮な季節の三浦野菜の旨みを感じられるバジル風味の人気パン。午前中に売り切れることもある



**C**  
**テリーヌ・ド・ショコラ**  
 378円  
 小麦粉を使わずに卵とチョコレートだけで仕上げた生チョコのような品の逸品

**C**  
**カマンベールとオレンジのデニッシュ** 226円  
 国産で手作りのグレープフルーツジャムとカスタードのクリームを合わせたものが入っている



**B**  
**バターフランス**  
 140円  
 細かな層がサクッとした食感を生む逸品。塩が利いていて甘くないのも◎



**A**  
**バジルとトマトのパンニニ**  
 410円(ハーフ205円)  
 フランスパンの生地にバジルソースとベーコン、トマト、チーズが入る。大葉がアクセントに



黒ゴマに大納言食パンの種類が豊富☆

**B**  
**黒ゴマ食パン**  
 260円

ゴマをたっぷり混ぜ練りこんで焼いた名物パン。購入はひとり3斤まで



**予約可**  
**パン・ド・ナノッシュ**  
 ④ 0467-86-8757 MAP P12C2  
**豊富な種類が自慢 焼きたてをイートインで**

老若男女の様々なニーズに合わせて、80~90種のメニューを用意。店内にはキッズスペースもあり、子ども連れでも気軽に訪れられる。焼きたてをその場で食べられるのも魅力。

② 共恵 1-4-20 カーサルポリーズ1階  
 ⑤ 8:00~20:00、土・日曜、祝日は7:00~19:00 ⑥ 無休 ⑦ 提携駐車場あり  
 ⑧ http://nanosh.net/



イートインスペースに子ども用のイスも用意

**予約可**  
**mokichi baker & sweets 茅ヶ崎店**  
 ④ 0467-84-0124 MAP P12C1  
**水の代わりにビールで仕込む 蔵元ならではのパンを楽しもう**

熊澤酒造が展開するパン屋。ビールを使用するなど蔵元ならではのパンが並ぶ。9:30に焼き上がるモチっとした食パンのモーニング605円が人気。

③ 元町13-1 ⑤ 9:30~売り切れ次第終了 ⑥ 火曜(3・8・12月は無休) ⑦ 提携駐車場あり ⑧ www.kumazawa.jp/mokichi/mokichi-baker-sweets/chigasaki/



人気のパンは次々に売り切れていく

**予約可**  
**こなひき洞**  
 ④ 0467-57-5719 MAP P12A4  
**なるべく安くをモットーに 毎日食べられる気軽なパン**

素材にこだわりながらも、19年間ほぼ値上げをしていないお店。良心的な値段で毎日の食卓に欠かせないパンを提供したいというオーナーの想いとこだわりから実現している。

③ 南湖5-18-21 ⑤ 8:00~18:00 ⑥ 月曜、第2・4木曜 ⑦ 3台 ⑧ www.konahiki.net/



オーナーがデザインした可愛らしい雰囲気の店内

**行列あり(開店前から)**  
**たいぞー べかりー**  
**Taizo bakery**  
 ④ 0467-57-7120 MAP P12B3  
**行くなら午前中! クセになるもっちり食感**

小さな店舗に個性豊かなパンが並び、焼きたてパンが出てくるそばから、次々と購入されていく人気店。確実にパンを買いたいなら、午後ではなく午前中に訪れるのがおすすめ。

③ 共恵2-3-25 ⑤ 10:00~18:00 ⑥ 月・火曜 ⑦ 2台 ⑧ なし



忙しい店内は1人で切り盛りしている

# 行列必至の 人気店ばかり♪



**H**  
グルテンフリーHAWAII  
あん米粉パン  
410円

ベースに黒糖グルテンフリーパンを使い、マカダミアナッツとこしあんを挟んだもの。周りにハワイアンソルトをまぶして味のアクセントに



**F** プレーン食パン  
260円

北海道産小麦と水、レーズン酵母、塩のみで作りモチモチの食感を実現している



**E**  
きのことやさいのピザ  
240円

生地にはジャガイモが練りこんでありモチっとした食感を楽しめる

**H**  
洋風甘食  
1個98円(3個入り290円)

1日300個ほど売れる超人気商品。やさしい甘さがあとをひく。月替わりでチョコや抹茶なども登場する



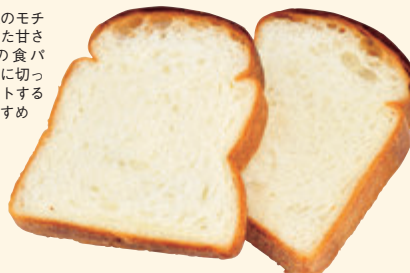
**F** ドーナツ  
160円

揚げパンのような昔懐かしいドーナツで子どもにも人気



**G**  
食パン 302円

一番人気のモチモチとした甘さ控えめの食パン。厚めに切ってトーストするのがおすすめ



**G** ゴーダスティック  
238円

ハード系のパンにゴータチーズを入れて焼き上げたパン。さくっとしたチーズの食感がたまらない



**E**  
いちじくの赤ワイン煮と  
クリームチーズの素朴ぱんさんど  
240円

イチジクの甘酸っぱさとチーズのクリーミーさが、ハード系のパンによく合う



懐かしい甘食を  
お持ち帰りぞよ

予約可

しゃんぼーる

## シャンボール

☎ 0467-86-7783 (MAP) P12B2

希少なグルテンフリーの米粉パン  
からだによく美味しいがモットー

オーナーが小麦アレルギーになったことがきっかけで、約30種類のグルテンフリーの米粉パンも木曜日限定で1日数種ずつ提供する。スーパーフードモリンガを使ったパンも人気。

☎ 中海岸1-1-52 ☎ 7:00~20:00 火曜  
Pなし HP <https://chambordchigasaki.owst.jp/>



季節のいい時期にはテラス席で食べたい

予約可

行列あり(G週末)

ぱんどけい

## Pain de K

☎ 0467-98-3882 (MAP) P12C3

ご夫婦の素敵な笑顔が印象的  
食パン好きは要チェック!

ほぼ毎日、食パンは6~7種類を提供するベーカリー。ブドウや穀物を使ったものなど種類もさまざま。食事に合うハード系のパンが多い。食材も手作りにこだわっている。

☎ 若松町14-9 ☎ 8:00~18:00 日曜、  
祝日 P1台 HP なし



スタイリッシュなたたずまいの外観

予約可

なくなり次第終了

じじ

## Jiji

☎ 0467-52-1272 (MAP) P12A2

子どもにも食べさせたい  
自家製酵母のこだわりパン

自家製のレーズン酵母や北海道産小麦を使用し、具材も手作りにこだわるお店。天然酵母のパンは生地がしっかりしているので、少し温めて食べるのがおすすめ。

☎ 円蔵2-3-6 ☎ 10:00~売り切れまで  
水・木・日曜 P2台 HP <http://jijipan.web.fc2.com/iweb/welcome.html>



祖父の家を改装して作った店舗

予約可

なくなり次第終了

くこうぱん

## 五空パン

☎ 0467-67-7722 (MAP) P12A2

自家製酵母や野菜で使うパンは  
食事としてしっかり食べられる

ぶどうと小麦の酵母を使いパン作りをしているお店。お店裏の畑で自家栽培している野菜を使ったパンも人気。腹持ちのいいボリュームあるパンが多い。午前中に訪れよう。

☎ 円蔵2224 ☎ 11:00~夕方頃(売り切れ次第終了) 日・月・水・金曜(土曜はうみかぜテラスで販売) P2台 HP なし



温かみのある雰囲気の店内



**観光についてのお問合せ**

● 一般社団法人茅ヶ崎市観光協会  
 〒253-0041 茅ヶ崎市茅ヶ崎1-2-53 ☎0467-84-0377  
 HP <http://www.chigasaki-kankou.org/>  
 MAP P12B1

● 茅ヶ崎市観光案内所  
 〒253-0043 茅ヶ崎市元町1-1 茅ヶ崎駅自由通路内 ☎0467-82-3986  
 4月～9月 9:00～19:00 / 10月～3月 10:00～19:00  
 MAP P12C1

● 茅ヶ崎市役所  
 〒253-8686 茅ヶ崎市茅ヶ崎1-1-1 ☎0467-82-1111  
 HP <http://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/>  
 MAP P12B1

発行 茅ヶ崎市観光協会  
 企画・編集・制作 (株)JTBパブリッシング  
 ©JTB Publishing / 茅ヶ崎市観光協会2020  
 表紙協力: Smile Hula 寺西 恵

※本誌記載のデータは2020年2月のものです。発行後にデータ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等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等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。  
 ※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。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※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～1時間前ですのでご注意ください。※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、お出かけの際は各交通機関にお問合せください。

※本誌に掲載した地図にあたっては国土地理院数値地図(国土基本情報)を加工。