

かながわで出会える 100のコトモノ

100 Good 100 Goods かながわの名産100選



LET'S MEET IN KANAGAWA

かながわで出会える100の素敵なコトモノ



おいしい物も、たのしい時間もシェア
一緒に遊びにきて良かったね



遊びにきた証を刻む
思い出を持ち帰りたい「かながわ」



旅の思い出に「かながわの名産100選」

「かながわの名産100選」は、神奈川県伝統と風土が生み出した工芸品、加工食品、農林水産品の中から、県民や各団体等からの推薦を受けて決定した選りすぐりの100の品目です。

2019年2月、約13年ぶりに再選定された名産100選。海外の方にも喜ばれるような品やご当地グルメも追加され、神奈川県魅力存分に伝えていきます。地元の料理人が腕を振るう自慢の料理、職人さんとの交流が醍醐味の工芸体験など、観光にお土産に、名産がもたらす神奈川県での出会いの数々をご紹介します。さあ！「かながわで出会える100の素敵なコトモノ」を探しに行きましょう。

2-3 LET'S MEET IN KANAGAWA

かながわで出会える 100 の素敵なコトモノ

4-5 KANAGAWA MAP

かながわの名産 100 選 分布マップ

6-9 SPECIAL CONTENTS 1

Sense of Identity in Kanagawa

10-25 AREA CONTENTS

横浜 / 鎌倉モデルコース - 古都巡り - / 大山 / 川崎 / 丹沢モデルコース - アウトドア旅 - / 三浦 / 横須賀 / 湘南 / 小田原 / 足柄・湯河原モデルコース - 温泉街巡り -

26-29 SPECIAL CONTENTS 2

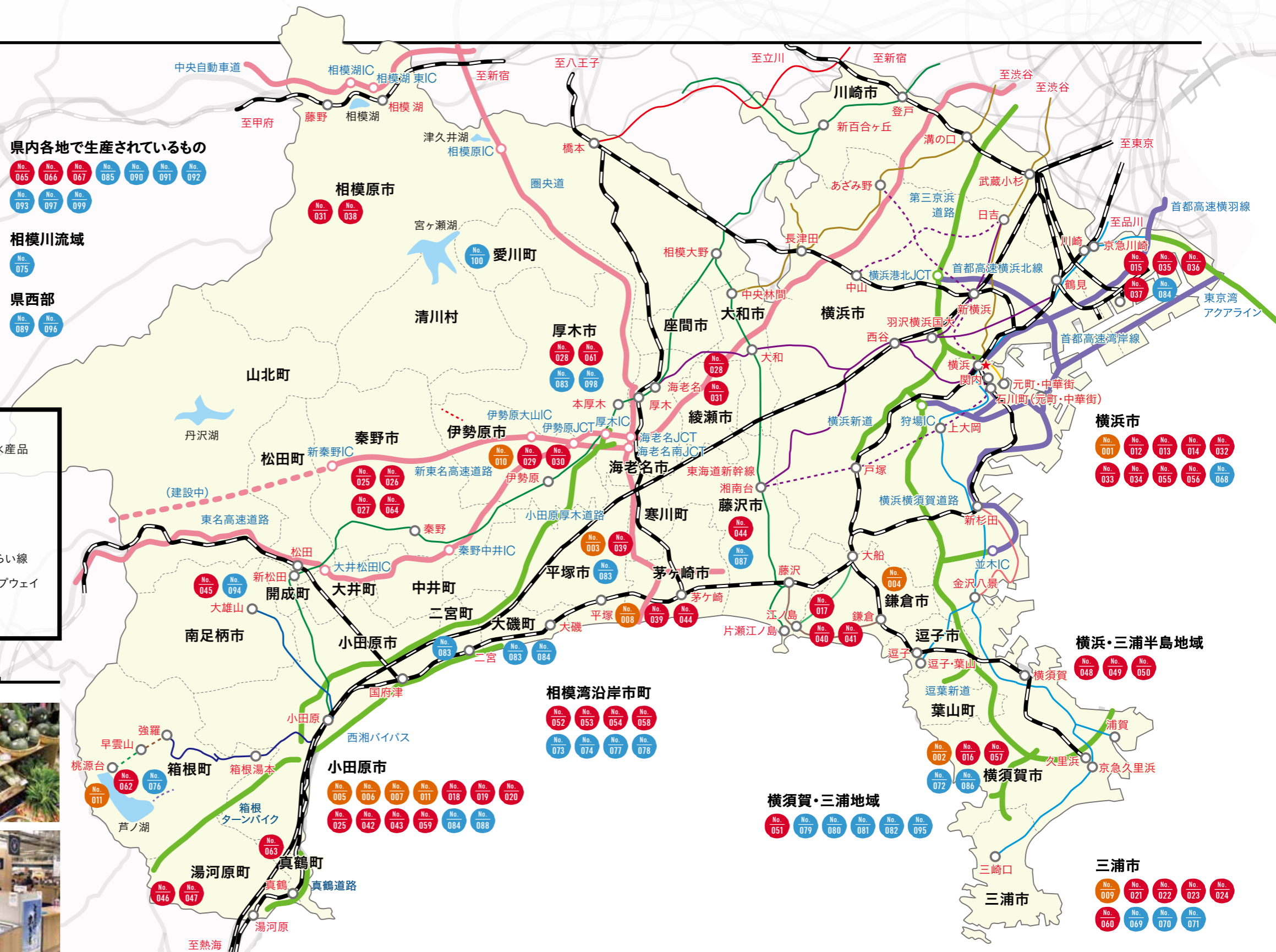
おうちでつくるホテル飯 / ガソリンとる飯を食べ

30-31 TOO GOOD 100 GOODS INDEX

神奈川県各所に地域の人々が自信をもってお届けする「かながわの名産」があります。神奈川県観光とあわせて、ぜひ名産も手に取り、味わってみてください。きっとお気に入りが見つかるはず。気軽に電車に乗って、車を走らせて。名産をめぐる「かながわ旅」へLet's Go!

KANAGAWA MAP

かながわの名産 100 選 分布マップ



- 県内各地で生産されているもの**
- No. 065, No. 066, No. 067, No. 085, No. 090, No. 091, No. 092
 - No. 093, No. 097, No. 099
- 相模川流域**
- No. 075
- 県西部**
- No. 089, No. 096

No. 000 工芸品	No. 000 加工食品	No. 000 農林水産品
	JR線		京急線		東急線
	小田急線		相鉄線		大雄山線
	箱根登山鉄道		湘南モノレール		江ノ電
	横浜市営地下鉄		シーサイドライン		みなとみらい線
	京王線		大山ケーブルカー		箱根ロープウェイ
	箱根登山ケーブルカー		箱根駒ヶ岳ロープウェー		

かながわの魅力を体感する アンテナショップ

神奈川県アンテナショップ 「かながわ屋」 そごう横浜店

MAP の★

神奈川県の名産品や特産品をはじめ、採れたて野菜や人気の銘菓など300種類以上の品を取り揃えています。フェアやイベントなども開催される楽しいアンテナショップで、新たな神奈川県魅力を発見してみませんか？

📍 横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店地下2階食品売場
 📍 横浜駅から東口地下街直結
 🕒 10:00~20:00
 ※営業時間、定休日はそごう横浜店に準じる
 ☎ 045-620-8535



※主な産地を示しており、当該地域全ての市町村で生産されているわけではありません。
 ※10~25ページの「AREA CONTENTS」のエリアと産地は必ずしも一致しません。



かながわの名産100選
No. 076 芦ノ湖のわかさぎ
宮中三殿献上品でもある特産品。わかさぎ料理は地元でも親しまれ、観光客にも人気。

絶景スポット

芦ノ湖
標高約720mに位置する、火山活動によってできたせき止湖です。広大な湖と富士山の絶景がのぞめるのも見どころ。毎年2月にはわかさぎ祭りも開かれています。

★箱根町芦ノ湖 箱根湯本駅からバス約35分「元箱根港」下車徒歩すぐ ☎0460-85-5700(箱根町総合観光案内所)



大涌谷
雄大な自然
箱根火山のひとつである神山が約3000年前に大崩壊を起こし、崩壊地の中にある噴気地帯が大涌谷です。この温泉で作る黒たまごは食べたらず長生きできるという延命長寿の伝説もあり。大涌谷限定の販売です。

★箱根町仙石原 箱根湯本駅からバス約35分「大涌谷」下車徒歩すぐ、または箱根ロープウェイ「大涌谷駅」下車徒歩すぐ ☎0460-85-5700(箱根町総合観光案内所)
※ロープウェイの運行状況はお問い合わせください。
※入場規制する場合があります。詳しくは箱根町HPをご確認ください。

かながわの名産100選
No. 062 大涌谷の黒たまご
大涌谷温泉で茹で上げた名物「黒たまご」。温泉成分が付着して黒い殻のゆで玉子ができあがります。

かながわの名産100選
No. 011 箱根寄木細工・木象嵌
箱根寄木細工は箱根・畑宿発祥の技法。多種の自然木を寄せ合わせた幾何学文様が特徴の木工芸品。木象嵌は糸鋸ミシンを用いた引き抜き象嵌技法。



物があふれている時代だからこそ
心に訴え掛けるものを
木の特性を生かした匠の技の美しい模様で、生活文化を創造する「露木木工所」。伝統工芸士でもある露木清勝さんは「様々な文化とコラボレーションをして刺激を受けている」と、現代アートや伝統工芸品と共作した作品を見せてくれました。木材の種類が多かった地域の風土が生んだ箱根寄木細工は、「生活の中で使ってほしい」。生活の道具として、心を豊かにするアートとして、可能性が無限大です。

露木木工所 (寄木ギャラリー ツユキ) お土産に good
★小田原市早川2-2-15 早川駅から徒歩約10分
●9:00~17:00 日曜・祝日・第2土曜定休日
☎0465-22-5995



SPECIAL CONTENTS 1 /
Sense of Identity
in Kanagawa



「かながわの名産」を産み出し育む人々に名産と神奈川県地域の魅力を尋ねる地域に愛される湘南で唯一の酒造と、芸術と生活を融合させた伝統工芸を発信する工房などを紹介します。

良い酒を造り
湘南の食文化を発信する場へ

緑豊かな中庭を蔵や古民家を改装したカフェなどが囲む、湘南で唯一の蔵元「熊澤酒造」。爽やかな口当たりの日本酒「天青」や、「湘南ビール」は地域の誇りとして多くの方に愛されています。若い造り手が活躍する現場を案内してくれました。代目の熊澤茂吉さんは、「湘南の食文化を伝えたい」と農家の方々と力を合わせ商品の開発に力を入れ、「これから醸。酒蔵があれば水田が残ると地域の未来を見据えています」。



熊澤酒造

★鎌倉市香川7-10-7 香川駅から徒歩約8分 ●8:00~17:00
☎0467-52-6118

クラフトビール



黄金井酒造

江戸時代から続く創業200余年の老舗蔵元。創業180周年記念事業として醸造を始めた「さがみビール」は、同社自慢の銘酒「盛升」に使われている東丹沢山麓の伏流水で仕込んだ麦芽100%の香り豊かなビールです。酒蔵見学も楽しめます(6人以上、要予約)。

★厚木市七沢769 本厚木駅から徒歩約4分「厚木バスセンター」からバス約20分「馬場リハビリ入口」下車徒歩約3分 ●8:30~17:30
☎046-248-0124 ※酒蔵見学は要予約



かながわの名産100選
No. 066 神奈川の地酒
13の蔵元が伝統と格式を守り、丹沢山系の伏流水を仕込み水として丹精込めて製造した日本酒です。
No. 067 神奈川の地ビール
県内各地、20ヶ所以上の醸造所で製造販売されているクラフトビールで、各地域で色々な味が楽しめます。





ストレスフリーな環境で育て
徹底的に脂の白さにこだわる
「あつぎ豚」

養豚から加工、直売所までワンストップで提供する「白井農産」のあつぎ豚。「新鮮な豚肉を地域で流通させたかった」と白井欽一さん。脂に雑味がなく甘みとコクが特徴で「自家製の大豆を使った」とん漬がおすすぬ。また、由比ヶ浜に漂着する海藻を地元の方々に集めてもらい飼料とした「鎌倉海藻ポーク」



かながわの名産100選



No. 098 **あつぎ豚**
独自の血統作りと専用飼料で、コクと甘みのある霜降り肉に仕上げたオリジナルブランド豚。

もスタート。地域に根差したおいしい豚肉を追求する白井農産から目が離せません。

直売所 うすいファーム

厚木市上落合227-1 愛甲石田駅からバス約4分「堤下」下車徒歩約2分 ●11:00~18:00 月曜定休日 ※臨時休業あり ☎046-228-1326

高座豚 手造りハム綾瀬本店・工房

定番のものからおつまみにぴったりな変わり種まで、豊富な種類のハム・ソーセージを販売するお店。お総菜も充実していて、揚げたてのメンチカツや串カツが絶品です。

綾瀬市吉岡2366-8 海老名駅からバス約10分「国分寺台第10」下車徒歩約5分 ●10:30~18:30 第3月曜日・年末年始定休日(祝日及び繁忙期は全日営業) ☎0467-76-8611



かながわの名産100選



No. 031 **高座豚のハム・ソーセージ**
綾瀬市や藤沢市で飼育されているブランド豚「高座豚」を用いた手造りの加工品。

かながわの名産100選



No. 099 **高座豚**
中型種を起源に県下で改良飼育された銘柄豚。脂の質が良く、旨みが多いのが特徴。

かながわの名産100選



No. 028 **厚木・綾瀬の豚肉の味噌漬**
豚肉の保存を目的に発祥。特製の味噌に漬け込んだ豚肉の秀逸な味わいが好まれている。

豚肉の味噌漬! マフィン!

オカリナキッチン

厚木・綾瀬の豚肉の味噌漬を使った「厚木バーガー」を販売しています。ふわふわのイングリッシュマフィンとじっくり漬け込んだ豚肉の味噌漬の風味が相性バッチリです。
厚木市中町4-1-5木谷ビル1階 本厚木駅から徒歩約2分 ●11:00~17:00 水曜・日曜定休日 ☎046-404-1188



Pork sausage



Wow PORK GOURMET

ヘルシーにジューシーに美味しく♡



Good!

Brand pork



SPECIAL CONTENTS 1 / Sense of Identity in Kanagawa

Fruit picking



「かながわの名産」を産み出し育む人々に名産と神奈川県地域の魅力を尋ねる
気候を生かした甘い果実たちと、歴史とこだわりを守る畜産プライドなどを紹介します。



もっと、たくさんの人に
神奈川の果物を知って欲しい。



ぶどうや梨など様々な果実を育む「青木果樹園」で、高糖度の「大粒種」藤稔が昭和60年に誕生。育種から品種登録まで30年以上かかることもある中で、7年ほどで品種登録した藤稔について「父(青木一直氏)は幸運」と現在の園主の青木一夫さん。ですが栽培は剪定を繰り返す手間のかかる果実。流通が少なく「ほとんどが直売。私も直売所で売っています」。生産者から話を聞いて味わう贅沢を、ぜひ。

フレッシュ

かながわの名産100選



No. 087 **藤稔(ぶどう)**
「井川682号」に「ピオーネ」を交配して育成。一粒の大きさが500円玉大の大きな品種。藤沢の育種家が品種登録した。

青木果樹園

厚木市高倉830 長後駅から徒歩約13分 ●[直売所]8月上旬~9月下旬 10:00~13:00、14:30~17:00 ※商品が完売次第終了 不定休 ☎0466-44-2467

かながわの名産100選



No. 090 **神奈川のみかん**
温暖な気候を生かし、「大津4号」「青島」などの品種を栽培。みずみずしい甘みと酸味のバランスが美味。



No. 091 **神奈川のなし**
県内で広く生産され、品種は「幸水」、「豊水」が中心。神奈川県が開発した「なつみず」、「香麗」なども生産されている。「浜なし」、「多摩川梨」、「湘南梨」、「伊勢原なし」、「あつぎ梨」など地域のブランド梨も多数揃っている。



No. 092 **神奈川のいちご**
県内で広く栽培され、「海老名いちご」は「かながわブランド」にも登録されている。

神奈川のフルーツ狩り体験

神奈川県にはフルーツ狩り体験ができる農園・施設が多数あります。温暖な気候で育った色鮮やかでジューシーなみかん♪真っ赤なイチゴ♪夏は完熟のブルーベリーや甘味たっぷりの梨、ぶどうなど♪木で熟した旬の味覚を楽しんでみませんか? 品種ごとの食べ比べもおすすぬです。
詳しくは [観光かながわNOW 検索 www.kanagawa-kankou.or.jp](http://www.kanagawa-kankou.or.jp)



vacation

SELECT

— in —

横浜

エリア
Yokohama Area

世界の文化が横浜でオリジナルに開花した名産が揃います。アクセスも良いので、横浜から神奈川県内の各所へと名産100選の旅をスタートするのも◎。気軽に訪れることができるのに旅した気分になれる、そんな異国情緒たどる素敵な街・横浜です。



レトロな洋館で
フレンチを愉しむ。

かながわの名産100選

No. 034 **ビスカウト**

甘さ控えめな上質のクリームを厚みのあるビスケットでサンドした馬車道十番館の名物。



馬車道十番館

馬車道十番館には、洋菓子店をはじめ、喫茶室やレストランなども併設。明治の西洋館を再現したレトロな館内で本格的なフレンチ料理をいただければ、優雅な気分になれそうです。

📍横浜市中区常盤町5-67 📞横浜
市営地下鉄・ブルーライン関内駅
9番出口から徒歩約1分 ●施設に
より異なる ☎045-651-2621

かながわの名産100選

No. 093 **横浜ビーフ**

おからやビール粕を加えた独自の餌を与え美味しさを追求。まるでやけど風味豊かな味わい。

横浜アイス工房 戸塚店

横浜ビーフを生産している小野ファーム直営のアイス店。20種類近くの味から選べるジェラートや、冷たいソフトクリームに温かいデニッシュをのせたデニッシュソフトも人気です。

📍横浜市戸塚区上倉田町1457 📞戸塚駅から徒歩約1分 ●4月～9月 10:00～18:00 無休 10月～3月 11:00～17:00 月曜定休日、月曜祝日の場合は翌日休み ☎045-862-9753



横浜中華街

横浜中華街には現在600軒以上のお店が軒を連ねています。中華菓子やおまんじゅうもお店によって個性があるのでどこで何を食べようか迷うのもまた楽しい♪

📍横浜市中区山下町📞みなとみらい線元町・中華街駅から徒歩約1分 ●店舗により異なる ☎045-662-1252 (横浜中華街発展会協同組合)



食へ歩きが
楽しい中華街♪

かながわの名産100選

No. 012 **横浜中華街の中華菓子・中華まんじゅう**

現代風にアレンジした中華菓子や、様々な具を取り入れた中華まんじゅうはお土産に人気。

Beautiful!

シルク博物館

日本の経済を支えた蚕糸業の技術・歴史や、シルクと横浜の繋がりを学べる博物館です。織機りや繭からの糸繰り体験も。

📍横浜市中区山下町1 (シルクセンター2階) 📍日本大通り駅から徒歩約3分 ●9:30～17:00 (最終入館16:30) 月曜定休日、臨時休館あり 📍入館料／一般500円、65歳以上・大学生300円、高校生・小学生・小学生100円 ☎045-641-0841



かながわの名産100選

No. 001 **横浜スカーフ**

世界最高水準を誇る高度な手捺染技術、丁寧な縫製が特徴のシルク100%のスカーフ。

CUTE!

横浜ぶぶあられ

伝統の胡麻油をまぶして醤油味をつけた香ばしい小粒のあられです。お茶漬けやおつまみ、おやつにもぴったり。(アンテナショップ「かながわ屋」そごう横浜店で購入できます。詳しくはP5へ)



かながわの名産100選

No. 014 **岩井の胡麻油**

安政4年創業の「昔ながらの製法、変わらぬ味」。横浜の名店で長く愛されている。

GO!

電車旅

電車旅の醍醐味といえば駅弁。鯨の押し寿司は古くから愛される、神奈川を代表する駅弁です。車窓から見える景色を眺めて駅弁を食べながら、ゆっくり目的地に向かう休日をご過ごしてみませんか？



かながわの名産100選

No. 054 **東海道の鯨の押し寿司**

100年以上続く東海道を代表する名物駅弁。小鯨を使ったものや昆布などの種類が揃う。

Welcome!

崎陽軒の工場見学

横浜工場ではシウマイとお弁当の製造ラインが見学できます。見学の後にできたてのシウマイなどが試食できるのも楽しみ。

📍横浜市中区川向町675-1 📍JR・横浜市営地下鉄新横浜駅から徒歩約10分「港北インター」下車徒歩約5分 ●9:30～15:30の間で4回の中から選択 火・水・金・土曜開催 ※毎月の月末と年末年始を除く ※要WEB予約



かながわの名産100選

No. 013 **横浜のシューマイ**

横浜の名物、横浜中華街の味として親しまれている。各店独自の調理と美味を誇る横浜の味。

ありあけ本館 ハーバズムーン

ショップとカフェ併設のありあけ本館。店内で焼き上げる外はサクサク中はホクホクの「焼ききたてロイヤルハーバー」が人気。

📍横浜市中区日本大通36シティアワー横浜1階 📍日本大通り駅から徒歩約3分 ●ショップ 10:00～20:00 カフェ平日 11:00～18:00 (L.O.17:30) 土日祝 11:00～18:30 (L.O.18:00) ☎045-210-9778



かながわの名産100選

No. 033 **ありあけ横浜ハーバーダブルマロン**

船の形をかたどった人気商品。しっとりとした食感と口に広がるマロンの味わいが絶妙。

LOVE!

小柴名産直売所

小柴の通称で知られる、柴漁港で水揚げしたばかりの旬の魚を直売しています。※現在休業中。詳細はお電話(営業案内テープ)でご確認ください。

📍横浜市中区金沢区柴町397 📍海の公園柴口駅から徒歩約3分 ●13:30～16:30 日曜、祝日営業 ☎045-785-6161



かながわの名産100選

No. 068 **横浜のあなご**

旬は6月～9月。柔らかくて旨みが強く、江戸前ブランドとして全国的にも有名。



MAP SPECIAL CONTENTS 1 AREA CONTENTS SPECIAL CONTENTS 2 TOP GOOD 100 GOODS 11 10



Spot **f.**

豊島屋 本店

100年以上変わらず愛され続ける鎌倉の和菓子屋さん。鳩サブレのほか、可愛らしい小鳩の形のらくがんもオススメ。「鳩妻鏡(ハトミラー)」など、本店のみ限定販売の鳩グッズも見逃せません。

📍鎌倉市小町2-11-19
🚶鎌倉駅から徒歩約5分
🕒9:00~19:00 水曜不定期休
☎0467-25-0810

いいね
たまにはスイーツに♡



かながわの名産100選

No. 041 **鳩サブレ**
鎌倉といえば豊島屋の「鳩サブレ」。バターたっぷりの懐かしい味は鎌倉土産の定番。

かながわの名産100選

No. 040 **クルミッツ**
歯ごたえのよいクルミとキャラメルをバター生地ではさんで焼き上げた、鎌倉紅谷の人気商品。



Salon de Kurumicco

銘菓「クルミッツ」がカフェになりました。おしゃれで洗練された店内で、見た目も可愛いスイーツをいただければ幸せな気分です。鎌倉で上質なカフェタイムが過ごせます。※現在休業中。詳細は公式HPを確認

📍鎌倉市雪ノ下1-12-4 鎌倉紅谷 八幡宮前
本店2階🚶鎌倉駅から徒歩約7分🕒9:30~17:00/土・日曜・祝日9:30~17:30(L.O.は閉店の30分前)☎0120-36-9635

Spot **e.**

かながわの名産100選

No. 004 **鎌倉彫**
鎌倉時代に唐物の影響を受けた木彫漆器。箸や盆などの日用品にも取り入れられている。



歴史ある街で
刻むワタシの時間。



Spot **a.**

鎌倉彫資料館 体験教室

鎌倉時代、仏像などを彫っていた仏師らが中国から舶来した彫漆に影響を受けたことが鎌倉彫の始まりとか。専門の彫刻刀を使って図柄を彫り、丸盆を作る体験が人気です。※現在申込停止中。詳細は公式HPを確認

📍鎌倉市小町2-15-13 鎌倉彫会館3階🚶鎌倉駅から徒歩約5分🕒第2・4土曜日、第1・3日曜日
🕒10:00~12:00受講料(材料費・鎌倉彫資料館入館料を含む)/小中学生(コースター)1,700円
小中学生(丸盆)3,000円、大人(丸盆)3,800円☎0467-25-1502 ※体験教室は要事前予約

地域の歴史的魅力や特色を通じて文化や伝統を語るストーリーを文化庁が認定する「日本遺産」。鎌倉は2016年に認定されました。武家文化や寺院といった古都の雰囲気、海や山などの豊かな自然が愛される鎌倉には、楽しさをお持ち帰りできる名産がたくさん♪

こちらもおススメ!



Spot **d.**

鎌倉まめや小町通り店

伝統的な手法で、自然の味を大切に、懐かしさに新しさを加えた表情豊かな豆たちが、奏でるおいしいハーモニー。お茶請けやビールのおつまみに最適。

📍鎌倉市雪ノ下1-5-38🚶JR鎌倉駅東口または江ノ島電鉄鎌倉駅から徒歩約5分
🕒平日10:00~17:00 土・日・祝日10:00~18:00 年中無休☎0120-39-5402

Delicious



鶴岡八幡宮

鎌倉幕府をひらいた源頼朝ゆかりの神社。武家の守護神として崇敬されてきました。春には段葛の桜、夏は源平池の蓮の花、冬は神苑ぼたん庭園のぼたんなど、四季折々の風景が楽しめます。

📍鎌倉市雪ノ下2-1-31🚶鎌倉駅から徒歩約10分🕒社務所/8:00~20:30(通年)☎0467-22-0315



Spot **c.**

報国寺

足利尊氏の祖父である足利家時が開祖といわれる古刹。約2,000本の孟宗竹が非日常の空間を作り出す竹の庭で知られています。竹林内の休耕庵で抹茶を飲みながらひとやすみ。

📍鎌倉市浄明寺2-7-4🚶鎌倉駅から徒歩約12分「浄明寺」下車徒歩約3分🕒9:00~16:00(抹茶受付は15:30まで)☎拝観料/300円☎0467-22-0762

画像提供: 鎌倉市観光協会

かながわの名産100選

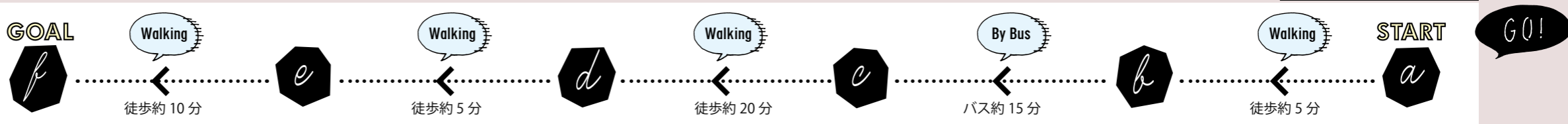
No. 058 **湘南しらす丼**
相模湾各浜で水揚げされた「しらす」を使った「しらす丼」は地域限定グルメとして有名。
※写真はサンプルです。店により盛り付け等に違いがあります。

Spot **b.**

鎌倉 秋本

その日の朝に水揚げされた湘南しらすを使った「生しらす丼」を味わえるお店です。同じく朝採れの鎌倉野菜のメニューとあわせて、おいしい時間を堪能してください。

📍鎌倉市小町1-6-15 i-ZA鎌倉3階🚶鎌倉駅から徒歩約1分
🕒昼11:00~15:30/夜17:00~21:00(L.O.は閉店30分前)木曜定休日☎0467-25-3705





厄除け大師として有名
御朱印、仲見世グルメも

SELECT

— in —

川崎

エリア
Kawasaki Area

東京都と隣接する川崎市は、多摩川の自然に産業都市といった様々な面をもつ魅力あるエリア。江戸時代に栄えた東海道の宿場町の風情が残るなど、街めぐりには事欠きません。川崎大師をはじめとする歴史と文化薫る名産をご紹介します。

Delicious



かながわの名産100選

No. 036 **川崎大師の飴**

水飴にハーブのエキスを入れた「せき止飴」やもち米の柔らかい切飴「さらし飴」などが人気。



川崎大師 平間寺

「厄除けのお大師さま」として古くから信仰を集め、初詣には三が日で約300万人が訪れます。仲見世通りには久寿餅や飴などのお店が並び、参詣者で賑わっています。

★川崎市川崎区大師町4-48 川崎大師駅から徒歩約8分 ●本堂開扉時間/10月～3月6:00～17:30/4月～9月5:30～18:00 ※変動あり ☎044-266-3420



かながわの名産100選

No. 035 **川崎大師の久寿餅**

黒蜜ときな粉が醸し出す淡泊な味をご賞味ください。

Welcome



堂本 本店

明治42年創業、甘辛醤油タレで味付けした揚煎餅に職人さんが海苔を手作業で巻いた大師巻が看板商品。工場直営店ならではのアウトレット品や「大師巻の中味」もおすすめ。

★川崎市川崎区元木1-2-4 川崎新町駅から徒歩約10分 ●9:00～17:00 日曜・祝日・年末年始定休日 ☎044-222-2454



御菓子司 清月

「お江戸日本橋」の民謡で歌われたほどの銘菓であるよねまんじゅうを現代風にアレンジして復活させたお店です。ふんわりした食感と上品な甘みがgood。

★横浜市鶴見区鶴見中央4-28-18 鶴見駅から徒歩約5分 ●9:00～18:00 日曜・祝日定休日 ☎045-501-2877



おつけもの慶 kei

青果店を営む野菜の目利きと、キムチづくり40年の職人が二人で「たった一坪のお店」から始めたキムチ専門店。慶の王道・白菜キムチは「かわさき名産品」にも選定。

★川崎市川崎区大島上町18-1 小田原駅から徒歩約15分 ●10:00～17:00 日曜定休日 ☎044-366-7737

かながわの名産100選

No. 037 **大師巻**

明治42年創業の堂本製菓の看板商品。贅沢すぎる程の海苔を揚煎餅に巻いた逸品。

かながわの名産100選

No. 032 **鶴見名物 よねまんじゅう**

お江戸日本橋の道中唄にも歌われている名物。三色の餡を羽二重餅で包んだ小さな鞠型の菓子。

かながわの名産100選

No. 015 **おつけもの慶 キムチ**

メディア等でも取り上げられる「イカキムチ」や、季節ごとの厳選素材と「家伝・慶キムチの素」で作るキムチはどれも絶品。



大山阿夫利神社

大山は古くから信仰されてきた霊山。大山阿夫利神社には江戸時代に大流行した「大山詣り」でたくさんの方が訪れました。本社がある高さ1,200m以上の山頂からの景色は必見。

★伊勢原市大山355 伊勢原駅から徒歩約25分「大山ケーブル」下車徒歩約15分、ケーブルカー約6分「阿夫利神社駅」下車徒歩すぐ(下社) ※本社は石段を登った先、大山山頂 ●ケーブルカー/9:00～16:30(土・日曜・祝日は～17:00) ☎0463-95-2006

大山寺

奈良時代からの歴史がある大山寺。境内で体験できる、土器を投げるかわらけ投げは厄除けだけでなく、崖下にある福輪にくぐらせると幸運が訪れるとされています。ぜひお試しあれ。

★伊勢原市大山724 伊勢原駅から徒歩約25分「大山ケーブル」下車徒歩約15分、ケーブルカー約3分「大山寺駅」下車徒歩約3分 ●ケーブルカー/9:00～16:30(土・日曜・祝日は～17:00) ☎0463-95-2011

Amazing!

こま参道

Shopping

バス停からケーブルカー乗り場へ続く参道で、大山こまなどのお店が立ち並びます。上に行くごとに1つずつ増えていく踊り場のこまのタイルを数えるのも楽しい。

★伊勢原市大山574 伊勢原駅から徒歩約30分「大山ケーブル」下車徒歩すぐ ●店舗による ☎0463-73-7373(伊勢原市観光協会)



Wow



SELECT

— in —

大山

エリア
Oyama Area

絶景を楽しめる
参拝がオススメ

伊勢原市の大山。江戸時代に山岳信仰の場として人々を惹きつけ、山頂を目指す姿が浮世絵に描かれると江戸の人々の間で「大山詣り」が大人気になりました。そのストーリーは日本遺産に認定されています。当時の面影を残す参道や文化が今でも脈々と息づいています。



かながわの名産100選

No. 010 **大山こま**

木肌の温もりを感じる郷土玩具。よく回ることから「金運が回り込む」と言われる縁起物。

No. 029 **大山のとうふ**

大山の名水と厳選された大豆・にがりを使用。名物「豆腐料理」に欠かせない逸品。

No. 030 **大山のきやらぶき**

各店独自の製法により丹念に炊き上げたこだわりの一品。温かいごはんのお供に。

幸運を
祈願して

LOVE





高さ35m、長さ267mの「風の吊り橋」

Spot **e.**

神奈川県立 秦野戸川公園

吊り橋と季節の花々が目を引く広大な公園です。園内を流れる水無川は、夏には多くの子どもたちで賑わいます。遊び疲れたら地元秦野の落花生でパワーチャージ。

- ▲秦野市堀山下1513
- 渋沢駅からバス約15分「大倉」下車徒歩すぐ(車)東名高速道路秦野中井ICから約30分
- ☎0463-87-9020

かながわの名産100選



No. 026

相州落花生・うでピー

香りが高く味も濃厚。冷凍ゆで落花生「うでピー」は8月から翌年4月頃まで店頭に並びます。



かながわの名産100選



No. 027

秦野のそば

県内一の産地・秦野で栽培。名水と厳選された材料で作られた蕎麦は絶品。



Spot **f.**

鶴巻温泉

鶴巻温泉には一息つける日帰り温泉や旅館が充実しています。各施設自慢の温泉でさっぱりした後は秦野のそばでお腹を満たして旅の締めにするのもgood。

- ▲秦野市鶴巻
- 鶴巻温泉駅から徒歩約1~5分(施設による)
- (車)東名高速道路秦野中井ICから約30分
- ☎0463-82-9648(秦野市観光振興課)



Spot **d.**

はだのじばさんず

600軒以上の農家から出荷された豊富な新鮮野菜や農産物・加工品を販売しています。秦野市千村地区の八重桜を使用したさくら漬のほか、朝採りの野菜コーナーや、農家の昔ながらの加工品や草花・鉢物などがそろいます。

- ▲秦野市平沢477(東名高速道路「秦野中井インター」から車で約10分)●9:00~18:00(一部変更になる場合あり)
- 定休日 毎月第2火曜日(7月・8月を除く)、1月1日~3日
- ☎0463-81-7707

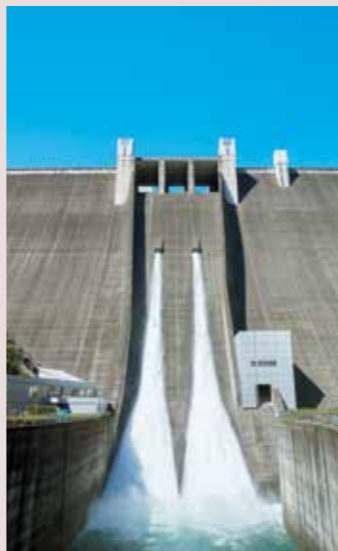
かながわの名産100選



No. 025

八重桜の塩漬け

小田原、秦野の八重桜を主に使用。国内生産量の約8割を占める名産品。



Beautiful!

Spot **a.**

オギノパン 本社工場直売店

お出かけの前に丹沢あんぱんで腹ごしらえ。併設する工場ではパンの製造ラインを無料で見学することができます。

- ▲相模原市緑区長竹2841
- 本厚木駅からバス約50分「平原」下車徒歩約25分(車)圏央道相模原ICから約10分
- 9:30~17:30
- ※4月~9月9:30~18:30
- ☎042-780-8121



かながわの名産100選



No. 038

丹沢あんぱん

しっとりとした薄い生地にあんをたっぷり入れて包んだ人気商品。12種類の味が楽しめる。

丹沢山系をイメージしたあんぱん♡

Spot **b.**

宮ヶ瀬ダム

首都圏最大級のダムであり神奈川県に欠かせない水源地です。ダムの観光放流や、水とエネルギー館、宮ヶ瀬湖の遊覧船など遊んで学べる施設が満載。

- ▲清川村、愛川町、相模原市緑区
- (車)東名高速道路厚木ICから約40分または圏央道相模原ICから約25分
- ☎046-288-3600(総合案内)



モデルコース - アウトドア旅 -



かながわの名産100選



No. 017

鎌倉ハム

明治初期にウィリアム・カーチスによって伝えられた製法を引き継ぐ、こだわりの製品。



No. 064

おいしい秦野の水 - 丹沢の雫 -

「全国名水百選選抜総選挙おいしい部門」で首位を獲得。ミネラルが多く、料理とも好相性。



No. 075

相模川の鮎

相模川の初夏の風物詩。天然鮎が販売され、近隣の料理店では鮎料理が提供される。



No. 083

はるみ(米)

県奨励品種に採用。神奈川県産米では初めて最高ランクの「特A」評価を取得。



No. 085

神奈川のトマト

県内では大正中期に藤沢で温室栽培が始まったといわれ、現在は県内各地で生産されている。



No. 095

葉山牛

三浦半島で生産されている珠玉の逸品。とろけるような脂身と肉の甘みが絶妙のバランス。



No. 100

愛川の鶏卵

「お米たまご」は米を飼料として与えられている。また、胡麻や酵母を与えた「kuretama(くれたま)」は卵かけご飯に最適。





三浦海岸

12月から2月の三浦海岸では、名産のたくあんづくりのため大根を天日干しする風景が見られます。「大根力ーテン」と呼ばれる、三浦の冬の風物詩です。

▲三浦市南下浦町上宮田
■三浦海岸駅から徒歩約5分
☎046-882-1111(三浦市もてなし課)

かながわの名産100選



No. 024 三浦の浅づけたくあん

三浦のだいこんを浅づけにした、歯切りの良い食感が人気。お茶請けにもおすすめ。

Welcome



三富染物店・ミニ大漁旗染付体験

1833年創業、神奈川県で唯一大漁旗を制作している老舗です。ミニ大漁旗の染付体験では江戸時代から続く伝統技法に触れることができます。(要予約)

▲三浦市三崎1-10-9 三崎口駅から徒歩約18分「日ノ出」下車徒歩約1分
●8:00~20:00 不定休 体験料/3,500円、文字変更の場合5,500円(いずれも送料込み) ☎046-881-2791

かながわの名産100選



No. 009 三崎の大漁旗

江戸時代から続く伝統技法を用いて手作業で制作。祝い用の飾り旗としても人気。

かながわの名産100選



No. 051 横須賀・三浦のひじき

三浦半島の岩礁域で4月~5月に収穫。「釜揚げひじき」はサラダでも楽しめる。



No. 081 三浦・横須賀のキャベツ

冬でもやわらかい「早春キャベツ」や、甘みがある「春キャベツ」はサラダがおすすめ。



No. 082 三浦・横須賀のかぼちゃ

畑で十分に完熟させるのでホクホク感があって強い甘みが特徴。カロチン含有量も高い。



レストラン KANEDA

金田漁港で水揚げされた新鮮な海の幸がおいしいレストラン。1月から3月まで限定のわかめのしゃぶしゃぶは新鮮だからこそいただけるおすすめの商品です。

▲三浦市南下浦町金田2020-5
■三浦海岸駅から徒歩約11分「岩浦」下車徒歩約1分 ●11:30~15:00(日曜のみ6:00~8:00、11:30~15:00) 月曜定休日(祝日の場合営業)
☎046-886-1721

かながわの名産100選



No. 048 三浦半島・横浜のわかめ

三浦半島や横浜市南部で2~3月に収穫。肉厚で食感が良く、豊かな風味がある。



城ヶ島

城ヶ島の商店街には海の幸を堪能できる個性豊かなお店が並びます。「映える」トリックアートのラッピングが施された灯台もかわいい♪

▲三浦市三崎町城ヶ島 三崎口駅から徒歩約28分「城ヶ島」下車徒歩すぐ(城ヶ島灯台入口商店街)、「城ヶ島」下車徒歩約5分(灯台)
☎046-881-6414(城ヶ島観光協会)



三浦の美味しいものがここには

三崎フィッシャリーナ・ウォーラリ

1階のさかな館では、三崎のまぐろをはじめ地魚や水産加工品を販売するお店が、2階のやさい館では三浦の新鮮な野菜が並びます。各店の自慢の味を食べ比べてみては?

▲三浦市三崎5-3-1 三崎口駅から徒歩約15分「三崎港」下車徒歩約2分
●さかな館9:00(日曜7:00)~17:00
やさい館10:00(土・休日9:00)~17:00
両館とも年中無休 ☎046-881-6721



まぐろを食へつくす

かながわの名産100選



No. 070 三崎のまぐろ

全国有数のまぐろの本拠地。船上で-60℃に急速冷凍するので、鮮度保持力は抜群。



三崎「魚市場食堂」

1階にある市場からその日に仕入れた新鮮な魚の刺身やフライを提供。中でも三崎市場のまぐろづくし定食は刺身にフライに焼き物にと、まぐろ好きにはたまらない逸品です。

▲三浦市三崎5-245-7 三崎水産物地方卸売市場2階 三崎口駅から徒歩約15分「三崎港」下車徒歩約5分 ●平日6:00~16:00(ラストオーダー15:30) 土・日・祝6:00~18:00(日曜のみ5:00~) (ラストオーダー17:30) ※10:00~11:00仕込みのため休業 水曜定休日 ☎046-876-6022

かながわの名産100選



No. 021 三崎のまぐろの味噌漬・粕漬・角煮

昔から隠れた名産品とされる漬魚。三崎を代表する水産加工品として親しまれている。



No. 022 三崎のとろまん

三崎港まぐろと4種類の野菜をミックスしたオリジナルの中華風まんじゅうです。



No. 069 三浦のキンメダイ

鍋や刺身で人気の高級魚。県内では三浦市が漁獲量が一番多く、通年水揚げされる。



No. 071 松輪サバ

「松輪の黄金サバ」と称される一本釣りで漁獲する高級魚。肉付きが良く脂ののって美味。



No. 080 三浦のすいか

明治16年頃から栽培が始まったといわれ、近年は小玉スイカや楕円形のスイカが増えてきている。

SELECT

— in —

三浦

エリア

Miura Area

地形に富んだ三浦半島ならではの豊富な海産物と、温暖な気候を生かした農産物の数々。三浦エリアはまさに食の宝庫なのです!それらの食材をおいしく調理してくれるお店もたくさんあるので、お腹がすいたらとりえず三浦へGO!

Shopping



かながわの名産100選



No. 023 三崎港まぐろ トロちまき

三崎港まぐろを使用した無添加、手作りのまぐろ中華ちまき。三崎朝市の名物商品。



No. 053 相模湾のひもの

相模湾で獲れた新鮮な鰯やかますなどを使い、小田原や三浦、真鶴などで生産されている。

三崎朝市

毎週日曜日の朝5時から行われている三崎朝市。三崎港で水揚げされた新鮮な海の幸を中心に様々なお店が集まります。市場ご飯にも注目。

▲三浦市三崎5-3806 三崎口駅から徒歩約15分「三崎港」下車徒歩約5分
●5:00~8:30(毎週日曜)
☎046-881-4488(三崎朝市協同組合)





かながわの名産100選

No. 044 丸焼きたこせんべい
湘南名物江の島タコせんべい

新鮮なたこを丸ごと焼いた湘南土産の定番。「あさひ本店」「湘南ちがさき屋十大」が有名。

No. 052 湘南しらす(加工品)

ふわっとした味わいの「釜揚げしらす」は絶品。「しらす干し」や「たたみいわし」もおすすり。

No. 074 湘南しらす(生)

三浦から湯河原の相模湾沿岸で水揚げされ、鮮度が低下しやすく獲れた日にしか味わえない。

江の島

湘南を代表する観光地。江島神社へ続く参道にある「井財天仲見世通り」では、丸焼きたこせんべいなどの食べ歩きグルメも充実。

★藤沢市江の島
■片瀬江ノ島駅から徒歩約10分または江ノ島駅から徒歩約15分
☎0466-24-4141(藤沢市片瀬江の島観光案内所)

SELECT

— in —

湘南

エリア
Shonan Area

相模湾の海岸線沿いで温暖な気候とリゾート感漂う雰囲気、神奈川県屈指の観光エリア湘南。シンボルである江の島は、古くから参詣・遊山の地として賑わいを見せてきました。気持ち良い海風と一緒に、受け継がれる名産をめぐる旅へ!



艦船が
かっこいい

かながわの名産100選

No. 016 よこすか海軍カレー

明治時代の海軍のレシピをもとに誕生。地元のお店で提供される他、レトルトタイプも販売。



YOKOSUKA 軍港めぐり

日米の艦船を見学できる日本唯一のクルージングツアー。海上自衛隊の潜水艦や米海軍のイーゼス艦、タイミングによっては空母など、多彩な艦船を間近で見ることができます。

★横須賀市本町2-1-12
■汐入駅から徒歩約5分または横須賀駅から徒歩約15分
●11:00~15:00(土・祝日のみ10:00~)
※臨時便設定日あり
■乗船料/大人1,400円、小学生700円、小学生未満無料
☎046-825-7144(トライアングル)

SELECT

— in —

横須賀

エリア
Yokosuka Area

日本遺産「日本近代化の躍動を体感できるまち」に構成される地域のひとつである横須賀。日米文化の融合した独自の文化が楽しめるエリアです。豊かな自然がもたらす農産物や海産物も自慢。地産マーケットや直売所で新鮮な旬の食材をお土産に♪

湘南七宝焼
絵付け体験

伝統工芸の七宝焼きを、現代的スタイルで気軽に楽しむことができます。観光の思い出やお土産にいかが?

★茅ヶ崎市甘沼328-12 ■茅ヶ崎駅から徒歩約15分「殿山公園前」下車徒歩約1分
●10:00~18:00(*19:00)18時以降に予約がある場合は19時まで営業 水曜、第1・3火曜定休日
■体験料/1,500円~☎0467-51-2050



自分だけの
オリジナル♪

flappy

Cute

かながわの名産100選

No. 003 相州だるま

平塚で生産される七転八起の縁起物。家内安全、商売繁盛などの願掛けに用いられている。



荒井だるま屋
だるま絵付け体験

平塚市産品「相州だるま」。荒井だるま屋は、昔ながらの伝統的な作り方を守り続けているお店。だるまの絵付け体験(要予約)もできます。

★平塚市東八幡4-11-22
■平塚駅から徒歩約7分「泉蔵院前」下車徒歩約1分
●9:00~18:00 日曜・祝日定休日(年末は不定休)
■体験料/1,000円~☎0463-21-6096※11月~1月は絵付け体験を実施しない期間あり。(要問合せ)



遠浅の
走水海岸



flappy

GO!

かながわの名産100選

No. 072 佐島の地だこ

6~8月が最盛期。たこ壺やたこ籠漁で漁獲し、歯ごたえも良く深い味わいが特徴。

No. 086 横須賀のメロン

露地栽培が主。果肉が厚く、香り、甘みの強さが特徴。



かながわの名産100選

No. 002 横須賀のスカジャン

ドブ板通り発祥のジャンパー。鷲や虎、龍など和柄をイメージした派手な刺繍が特徴。



ドブ板通り商店街

日本とアメリカの雰囲気融合し、バラエティ豊かなお店が立ち並ぶ商店街。ミタリグッズやカントリー雑貨などのアイテムが揃います。また「スカジャン」の発祥の地としても有名です。

★横須賀市本町2-7 ■汐入駅から徒歩約5分 ●木・金曜10:00~16:00、土・日曜・祝日10:30~16:30
☎046-824-4917(ドブ板ステーション)

破崎緑地(展望デッキ)

富士山と横須賀市街地が一望できる絶景スポット。展望デッキからは、のりやこんぶなどの海産物が採れる雄大な横須賀の海を眺めることができます。この走水地区からの風景は「関東の富士見百景」にも選ばれています。

★横須賀市走水1
■馬堀海岸駅から徒歩約6分「走水小学校」下車徒歩すぐ
☎046-822-8333(横須賀市公園管理課)

かながわの名産100選

No. 049 横須賀・横浜のこんぶ

1年を待たずに出荷できる成長が早い。風味がよく柔らかい早煮こんぶとして有名。



No. 050 横須賀・横浜ののり

色・つや・香りの三拍子が揃って高評価。加工品はもちろん、希少な生海苔も販売。



かながわの名産100選

No. 008 湘南七宝焼

伝統工芸を現代的なスタイルにアレンジ。銀箔を使った技法でアクセサリーや食器を制作。



かながわの名産100選

No. 039 生チョコ

1988年に神奈川県で誕生。その後全国に広まり、専門店ができるほど大人気に。



good!

シルスマリア平塚店

1988年に日本での生チョコが誕生した湘南。種類豊富なフレーバーの生チョコレートが嬉しい「シルスマリア平塚店」はぜひ立ち寄りたいたいお店です。

【シルスマリア平塚店】
★平塚市龍城ヶ丘2-3
■平塚駅から徒歩約15分
●9:30~20:00(日曜・祝日は~19:00)
☎0463-33-2181

Welcome



LOVE

SELECT

— in —

小田原

エリア

Odawara Area

名だたる名将を苦しめた難攻不落の小田原城。その城下町の雰囲気や堪能できる小田原の街は、伝統的な名産がそこかしこに。また、相模湾の豊かな恵みによる練り物の文化を体感できるのも小田原ならではの魅力。



春の訪れを
知らせる梅の香り

曾我梅林

約3万5千本の白梅が咲き誇る曾我梅林。小田原名産の食用梅となっています。毎年2月から3月初旬にかけて、小田原梅まつりを開催。可憐な梅の花姿と豊かな香りを楽しんではいかが。

▲小田原市曾我別所ほか ▼曾我駅から徒歩約15分
☎0465-42-1965(曾我別所梅まつり観光協会)
※梅まつり期間外は0465-22-5002(小田原市観光協会)



小田原漁港

相模湾周辺のさまざまな海の幸が水揚げされる小田原漁港。周辺で地魚料理を味わったり、水産加工品のお土産を買ったりとお楽しみがいっぱい。早川駅から歩いて行けるのも魅力です。

▲小田原市早川1-10-1 ▼早川駅から徒歩約5分
☎0465-22-9227(小田原市水産海浜課)

かながわの名産100選



No. 088 小田原の梅・梅干

北条氏が梅の樹を植え梅干づくりを推奨。箱根の山越えの時に携帯されていた地域の特産品。



No. 042 小田原の甘露梅

小豆こしあんを求肥餅で包み、赤いその葉で巻いた伝統の味。小田原を代表する銘菓。

Happy

かながわの名産100選



No. 020 小田原のいかの塩辛

小田原発祥といわれる廻り入り塩辛。独特の風味とやわらかな口当たりが特徴の名産品。



No. 077 相模湾のアジ

相模湾を代表する魚の一つ。定置網や一本釣りで漁獲され、どんな料理にしても美味しい。



No. 078 神奈川のイセエビ

8月以降が最盛期。刺網で漁獲され、刺身や焼き物、海老汁で極上の旨味を楽しめる。

駅から近いのも魅力
1日遊べる小田原漁港

Welcome

Beautiful!

漆の研ぎ出し体験

自然の木目の美しさを生かした温かみのある小田原漆器。漆の研ぎ出し体験でオリジナルの模様や汁椀などを作ってみませんか。

▲小田原市南板橋2-226-2 ▼箱根板橋駅から徒歩約5分 ●9:00~17:00 ■体験料/1人1,000円※毎月第2・4日曜に開催 ☎0465-22-4630(大川木工所)



かながわの名産100選



No. 005 小田原漆器

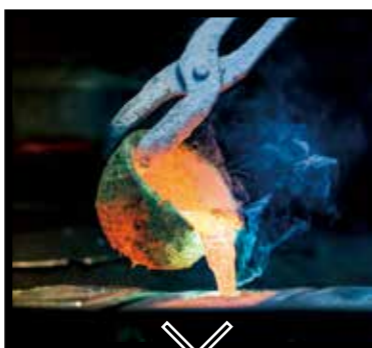
室町時代に始まり、江戸時代には盆、椀等の実用的な漆器として技術が確立した伝統工芸。

CUTE!

柏木美術 鋳物研究所

歴史ある小田原の鋳物づくりを、唯一継承している工房。音色もよく余韻も長い風鈴や仏鈴を製造・販売しています。

▲小田原市中町3-1-22 ▼小田原駅から徒歩約15分 ●9:00~17:00 第2・4・5土・日曜・祝日定休日 ☎0465-22-4328



かながわの名産100選



No. 007 小田原工芸鋳物

砂張(さはり)による鋳造を得意とし、特に仏鈴や風鈴などの「鳴り物」は逸品。

GO!

かながわの名産100選



No. 018 小田原のかまぼこ・ちくわ

豊富な水揚げを誇る小田原伝統の味。つやが良く、きめの細かい弾力ある歯ごたえが特徴。



No. 019 小田原おでん

老舗かまぼこ店や地元製造業者がつくったおでん種に「梅みそ」を付けて食べる小田原名物。

LOVE

ちょうちん 製作体験

江戸時代の旅人の必需品として作られた小田原ちょうちん。自分だけのオリジナルちょうちんづくりに挑戦してみましょう。

▲小田原市本町3-6-23(小田原宿なりわい交流館) ▼小田原駅から徒歩約15分 ●10:00~19:00(11月~3月~18:00) ■体験料/1人1,000円※毎月第2・4日曜に開催 ☎0465-22-5002(小田原市観光協会)



かながわの名産100選



No. 006 小田原提灯

箱根の山越えをする旅人に重宝された、小さく畳み込んで懐にしまうことができる提灯。

ういろう本店 甘味処

ゆったりとした空間で創作甘味や抹茶がいただけます。冷たくて柔らかいわらび餅をきな粉や黒蜜をかけてお好みの味で楽しめます。

▲小田原市本町1-13-17 ▼小田原駅から徒歩約15分 ●10:00~17:00(甘味処~16:00) 水曜・第3木曜定休日 ☎0465-24-0560



かながわの名産100選



No. 043 お菓子のういろう

小田原・外郎(ういろう)家が子孫伝承で守り継ぐ米粉の蒸し菓子。もっちりした食感とほのかな甘さが人気。



小田原かまぼこ通り

小田原名産のかまぼこなどのお店が立ち並び通り。漁師町の風情漂うレトロな道を散策してはいかが。小田原おでんのお店もあります。

▲小田原市本町 ▼小田原駅から徒歩約15分 ☎0465-33-1511(小田原市商業振興課)



万葉公園 湯河原惣湯

日本の歴史公園100選にも選ばれている、湯河原を象徴する公園。季節の花々を眺めながら溪流沿いの遊歩道を散策したり、日帰り温泉施設「惣湯テラス」(※要事前予約)でのんびりできます。「玄関テラス」には観光案内があるほか、コーヒーや軽食も楽しめます。

📍湯河原町宮上566 🚌湯河原駅からバス約10分
「落合橋」下車徒歩すぐ
☎0465-43-7830(湯河原惣湯 玄関テラス)



湯河原温泉街

歴史のある温泉を満喫したあとは、温泉街の散策がオススメ。風情のある街並みを眺めながら、温泉まんじゅうをばくり。きな粉たっぷりのきび餅もお土産にぴったりです。

📍湯河原町宮上
🚌湯河原駅からバス約10分～20分(施設による)
☎0465-64-1234(湯河原温泉観光協会)

かながわの名産100選



No. 046 湯河原の温泉まんじゅう
黒みつを練り込んだしっとりした皮にたっぷりのあんを入れた、湯河原温泉の名産品。



No. 047 湯河原のきびもち
湯河原の伝統菓子。キビ粉と白玉粉、砂糖を練り合わせてきな粉をまぶした上品な味。



町立湯河原美術館

竹内栖鳳等、湯河原ゆかりの作品のほか、現代日本画家・平松礼二の作品を常設展示しています。館内には足湯付きのカフェもあり。芸術鑑賞を満喫したあとはのんびりランチを楽しみましょう。

📍湯河原町宮上623-1 🚌湯河原駅からバス約12分「美術館前」下車徒歩すぐ
🕒9:00～16:30(最終入館16:00)水曜休館日(祝日の場合は開館) 🎫入館料/大人600円、小・中学生300円 ☎0465-63-7788



かながわの名産100選



No. 045 大雄山の天狗煎餅

守護神・天狗にちなみ、ヤツデ葉の形をした瓦せんべい。ごまや味噌などの味が楽しめる。



初夏の紫陽花
秋の紅葉も美しい



大雄山最乗寺

600年以上の歴史をもつ古刹。老杉に囲まれた350段余りの石段を登ると、御本地十一面観世音菩薩が祀られている荘厳な奥の院があります。四季折々の豊かな自然を見ることが出来ます。

📍南足柄市大雄町1157 🚌大雄山駅からバス約10分「道了尊」下車徒歩約5分
🕒6:00～16:00 ☎0465-74-3121

モデルコース — 温泉街巡り —



かながわの名産100選



No. 065 足柄茶

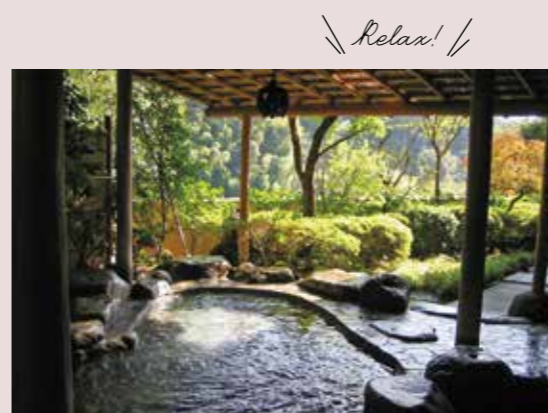
丹沢・箱根山麓一帯で生産される茶葉を、普通蒸し製法で仕上げた伝統的な銘柄茶。



スワベ洋菓子店

香り高い足柄茶を使ったおいしいスイーツはかが。フィナンシェやパウンドケーキなど、苦みと甘みのバランスが絶妙です。店内の可愛いカフェで足柄茶ラテも楽しめます。

📍南足柄市飯沢11-1
🚌大雄山駅から徒歩約5分
🕒9:00～19:00 月に1度(第3もしくは第4水曜日)年始3日間、夏季休み4日間定休日
☎0465-74-3382



湯河原温泉

豊かな自然と温暖な気候の地で、古くから万病に効く良質な温泉として知られていました。明治時代には夏目漱石など数多くの文人が訪れ、滞在し、この地を舞台に物語を残しています。

📍湯河原町宮上 🚌湯河原駅からバス約10分～20分(施設による)
☎0465-64-1234(湯河原温泉観光協会)

Relax!

風情たっぷり
お土産に目移り



神奈川県のおいしいモノをおうちでも

おうちでつくるホテル飯

※全ての材料は4人分

家でも簡単にさざえの調理ができ、しかも身が柔らかくに仕上がるレシピ♪
海苔の香りが食欲をそそる館にお箸が止まりません！



Delicious

材料

- さざえ 1人1個 (150g位) 4個
- 水菜 1束
- 長ねぎ 1本
- 旨長ししとう又は青唐 2本
- 生海苔 適量
- 大根 適量
- かたくり粉 適量
- 【合わせ出汁】
- 出汁 180cc
- 濃口醤油 9cc
- 薄口醤油 9cc
- 砂糖 15g
- 水 70cc
- 七味 適量

作り方

- 水菜は茹でてお浸しにし、長ねぎは白髪ねぎにしておく。
 - 旨長ししとう又は青唐は素揚げしておく。
 - さざえを冷まし、上記の合わせ出汁でさっと炊く。
 - ③のさざえを煮た出汁に水溶きかたくり粉でとろみをつけ、生海苔を適量入れる。(館になります。)
 - さざえの殻の中に、水菜とさざえの身を入れ④の館をかける。
 - 白髪ねぎをのせ、旨長ししとう又は青唐を散らす。
- ※大根を入れると身が柔らかくなります。

かながわの名産100選



No. 073 三浦半島・小田原の さざえ・あわび

お刺身や壺焼きなどで味わえる海の幸。地域の料理店のほか、朝市や直売所でも販売。



No. 079 三浦の だいこん

三浦半島は全国的に有名な大根の産地。甘くて緻密な肉質は冬の食卓に欠かせない人気食材。

豚肉とケンカをしなない相州牛は、脂がしつこくなく醤油だれとの相性が抜群。ひとつで二度おいしい丼ぶりです。

Harmony!



材料

- 相州牛(サーロイン) 80g
- やまゆりポーク(肩) 100g
- 湘南レッド 0.3個
- 海苔 適量
- 万能ねぎ 少々
- 長ねぎ 少々
- オリーブオイル 少々
- 白ごはん 適量
- 塩・コショウ・かたくり粉 適量
- 【相州牛用合わせダレ】
- 濃口醤油 70cc
- たまり醤油 30cc
- 【やまゆりポークダレ】
- 信州味噌 50g
- 白味噌 10g
- みりん 20cc
- 砂糖 15g
- 水 70cc
- 七味 適量

作り方

- 湘南レッドを刻み電子レンジにかける。火が入ったら塩、コショウをし、オリーブオイルを適量入れる。
 - 相州牛は薄めに塩、コショウをしておく。牛肉を焼き、上記の合わせダレで味を絡める。
 - やまゆりポークも同様に塩、コショウをしておく。やまゆりポークにかたくり粉を付け焼く。豚肉に火が入ったら、上記の味噌ダレを入れ、肉を絡める。
 - 長ねぎは、白髪ねぎにし、万能ねぎは刻んでおく。
 - ごはんをよそい、ごはんの上に海苔を散らし、お肉2種類を盛りつけ湘南レッド、白髪ねぎを盛り万能ねぎを散らす。
- ※焼いた肉のたれも一緒にかける。



No. 094 相州牛・相州和牛

キメの細かい肉質、とろけるような甘さの上質な脂、極上の旨みと風味がある銘柄牛。



No. 097 やまゆりポーク

大麦を多く配合した飼料によって実現した、良質な肉質と旨みのある脂身は女性にも人気。

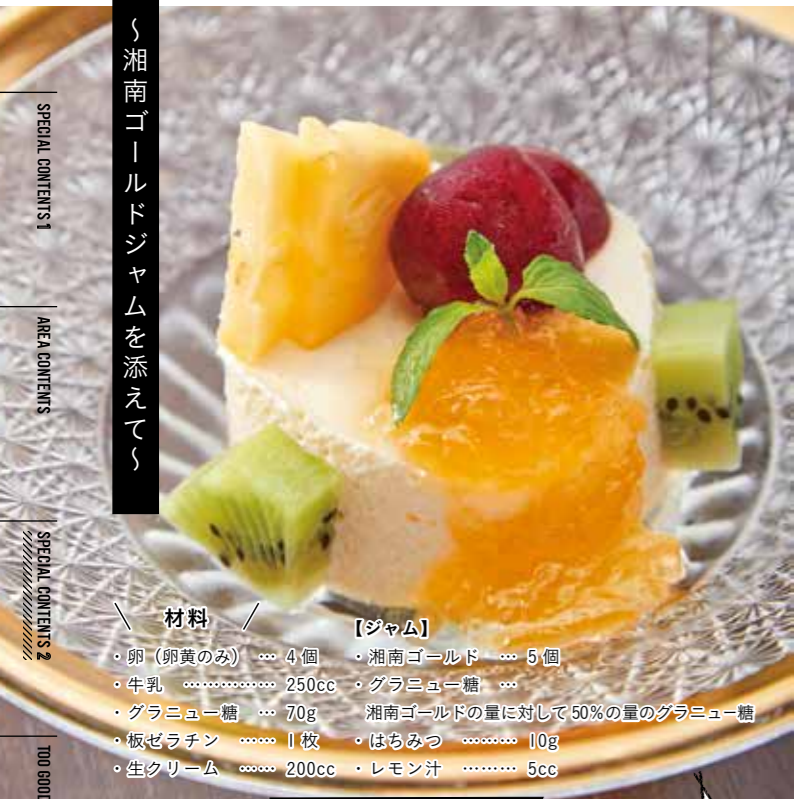


No. 084 湘南レッド

初夏に出荷される赤玉ねぎ。普通の玉ねぎに比べて辛みが少なく、水分や甘みがある。

ババロアと湘南ゴールドジャムを添えて

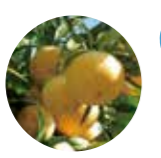
爽やかなオレンジの風味と甘すぎないババロアで満腹の後でもベロリ。お子さまから大人まで楽しめるスイーツです♡



材料

- 卵(卵黄のみ) 4個
- 牛乳 250cc
- グラニュー糖 70g
- 板ゼラチン 1枚
- 生クリーム 200cc
- 湘南ゴールド 5個
- グラニュー糖 適量
- 湘南ゴールドの量に対して50%の量のグラニュー糖
- はちみつ 10g
- レモン汁 5cc
- 【ジャム】

かながわの名産100選



No. 089 湘南ゴールド

「ゴールデンオレンジ」と「今村温州」を掛け合わせたオリジナルの柑橘類。爽やかな香りが特徴。

作り方

- ＜ババロアの作り方＞
- 卵黄とグラニュー糖を白くなるまで混ぜる。
 - ①に牛乳を入れ、とろみがつくまで湯せんにかけ、戻しておいたゼラチンを入れ、濾す。
 - ②を粗熱が取れるまで混ぜながら氷水で冷ます。
 - ②を冷ましているうちに、生クリームを七分くらいまで立てておく。
 - ③と④を少しずつ合わせ、器等に流す。
 - ⑤を冷蔵庫で冷やす。
- ＜ジャムの作り方＞
- 4個の湘南ゴールドの皮をむきカットし、1個は皮付きのままカットする。カットした湘南ゴールドとグラニュー糖をビニール袋に入れ1日おく。
 - 水分の出た①を鍋に入れて火にかけ、とろみが付くまで水分を飛ばす。
 - 最後に、はちみつとレモン汁を入れる。

Fresh!



協力

ホテルハーヴェスト箱根明神平

箱根の魅力を満喫できる落ち着いた佇まいの全39室のリゾートホテルです。プールやテニスコート、温泉露天風呂など、別邸で過ごすような寛ぎのひと時をご堪能ください。
◆箱根町宮城野1488 ☎0460-87-2034

料理長 梅野勝行 氏

四季折々、厳選した食材を使った日本料理を創作する料理長。小田原市出身。ホテルで提供される小田原の梅の甘露煮は、5日間かけ仕込むことで生まれる濃厚で味わい深い逸品。休日は丹沢湖へサイクリングに出かけることが多いとか。



神奈川県のお腹まんぷく

ガッツとくる飯を食す

くせになる濃さ



HOT

かながわの名産100選
No. 055 横浜家系ラーメン
横浜「吉村家」が発祥といわれ、豚骨醤油ベースの濃厚スープ、太いストレート麺が特徴。

家系総本山 吉村家
家系ラーメンの起源である吉村家。濃厚な豚骨醤油スープとしっかりと小麦の味が感じられる中太麺が絡み合う、一度食べたら忘れられない味です。
●横浜市西区南幸2-12-6 ストックミキ1F
●横浜駅より徒歩約5分
●11:00~22:00 月曜日休日
☎045-322-9988

主屋

まご茶漬は漁師めしとして親しまれている真鶴の伝統郷土料理。主屋では、注文を受けてからご主人が鰯をさばって作ります。新鮮でボリュームな一品を召し上げられ。

●真鶴町岩864
●真鶴駅から徒歩約15分
●(休業日を除く月~金)11:00~15:00(ラストオーダー 14:30) (土日祝):11:00~17:00(ラストオーダー 16:30) 木曜日休日
☎0465-68-1110

LOVE

かながわの名産100選
No. 061 厚木のホルモン
厚木でホルモンと言えば、豚ホルモンのこと。厚木の豚ホルモンは、脂身を残した柔らかい生の大腸を炭火で焼き、柔らかな歯ごたえと口いっぱいに広がるジューシーな脂身が特徴です。



プリプリの食感が絶妙♪



かながわの名産100選
No. 060 三崎 まぐろラーメン
三崎の食文化の集大成。まぐろの頭からとった出汁をベースにコクのある塩系スープが特徴。
☎046-882-5656(丸清製麺)



Yeah!



yummy

かながわの名産100選
No. 057 ヨコスカネイビーバーガー
米海軍横須賀基地より提供されたレシピを基に誕生した本場のアメリカンバーガー。横須賀ならではのグルメ。
☎046-822-8124(横須賀市観光課)

かながわの名産100選
No. 063 まご茶漬
新鮮な魚を使った真鶴伝統の「漁師めし」。出汁などお店によってこだわりの味が楽しめる。



good!



かながわの名産100選
No. 059 小田原どん
伝統工芸品「小田原漆器」に新鮮な食材を盛り付けた丼。市内各店でオリジナル丼を提供。
☎0465-20-9172(小田原どん提供店連絡会)

かながわの名産100選
No. 056 サンマーメン
横浜発祥の麺料理。豚肉とモヤシ、キクラゲ、白菜等の野菜をシャキッと炒めたアンかけ麺。
☎045-252-3914(かながわサンマー麺の会)



nice!

かながわの名産100選
No. 096 足柄牛
足柄茶を飼料に加え、豊かな自然とミネラル豊富な丹沢水系の湧き水で育てたブランド牛。



そば季寄 季作久

雄大な水平線を眺めながら、旬のメニューを堪能。プレミアム足柄牛の小田原どんは、きめ細かい肉質の足柄牛をステーキとしくれ煮で味わえます。特製小田原味噌タレもおいしい♪

●小田原市江之浦138-6
●横浜川崎からタクシー約10分
●11:00~15:00、17:00~20:30(土・日曜・祝日 11:00~20:30)
☎0465-28-1020



No. 082	三浦・横須賀のかぼちゃ	P.19
No. 083	はるみ (米)	P.16
No. 084	湘南レッド	P.27
No. 085	神奈川のトマト	P.16
No. 086	横須賀のメロン	P.20
No. 087	藤稔 (ぶどう)	P.08
No. 088	小田原の梅・梅干	P.22
No. 089	湘南ゴールド	P.27
No. 090	神奈川のみかん	P.08
No. 091	神奈川のなし	P.08
No. 092	神奈川のいちご	P.08
No. 093	横濱ビーフ	P.10
No. 094	相州牛・相州和牛	P.27
No. 095	葉山牛	P.16
No. 096	足柄牛	P.29
No. 097	やまゆりポーク	P.27
No. 098	あつぎ豚	P.09
No. 099	高座豚	P.09
No. 100	愛川の鶏卵	P.16

No. 064	おいしい秦野の水 - 丹沢の雫 -	P.16
No. 065	足柄茶	P.24
No. 066	神奈川の地酒	P.06
No. 067	神奈川の地ビール	P.06
農林水産品 豊かな自然の恵みを受け育てられた海と山の美味		
No. 068	横浜のあなご	P.11
No. 069	三浦のキンメダイ	P.18
No. 070	三崎のまぐろ	P.18
No. 071	松輪サバ	P.18
No. 072	佐島の地だこ	P.20
No. 073	三浦半島・小田原のさざえ・あわび	P.26
No. 074	湘南しらす (生)	P.21
No. 075	相模川の鮎	P.16
No. 076	芦ノ湖のわかさぎ	P.07
No. 077	相模湾のアジ	P.22
No. 078	神奈川のイセエビ	P.22
No. 079	三浦のだいこん	P.26
No. 080	三浦のすいか	P.18
No. 081	三浦・横須賀のキャベツ	P.19

No. 045	大雄山の天狗煎餅	P.24
No. 046	湯河原の温泉まんじゅう	P.25
No. 047	湯河原のきびもち	P.25
No. 048	三浦半島・横浜のわかめ	P.19
No. 049	横須賀・横浜のこんぶ	P.20
No. 050	横須賀・横浜ののり	P.20
No. 051	横須賀・三浦のひじき	P.19
No. 052	湘南しらす (加工品)	P.21
No. 053	相模湾のひもの	P.18
No. 054	東海道の鰻の押し寿司	P.11
No. 055	横浜家系ラーメン	P.28
No. 056	サンマーメン	P.29
No. 057	ヨコスカネイビーバーガー	P.29
No. 058	湘南しらす丼	P.12
No. 059	小田原どん	P.29
No. 060	三崎まぐろラーメン	P.29
No. 061	厚木のホルモン	P.28
No. 062	大涌谷の黒たまご	P.07
No. 063	まご茶漬け	P.29

No. 027	秦野のそば	P.17
No. 028	厚木・綾瀬の豚肉の味噌漬	P.09
No. 029	大山のとうふ	P.14
No. 030	大山のきやらぶき	P.14
No. 031	高座豚のハム・ソーセージ	P.09
No. 032	鶴見名物よねまんじゅう	P.15
No. 033	ありあけ横濱ハーバーダブルマロン	P.11
No. 034	ビスカウト	P.10
No. 035	川崎大師の久寿餅	P.15
No. 036	川崎大師の飴	P.15
No. 037	大師巻	P.15
No. 038	丹沢あんぱん	P.16
No. 039	生チョコ	P.21
No. 040	クルミッ子	P.13
No. 041	鳩サブレ	P.13
No. 042	小田原の甘露梅	P.22
No. 043	お菓子のいろいろ	P.23
No. 044	丸焼きたこせんべい・湘南名物江の島タコせんべい	P.21

100 Good 100 Goods

かながわの名産100選

INDEX

あなたにお届けする

お品書き

No. 013	横浜のシューマイ	P.11
No. 014	岩井の胡麻油	P.11
No. 015	おつけもの慶キムチ	P.15
No. 016	よこすか海軍カレー	P.20
No. 017	鎌倉ハム	P.16
No. 018	小田原のかまぼこ・ちくわ	P.23
No. 019	小田原おでん	P.23
No. 020	小田原のいかの塩辛	P.22
No. 021	三崎のまぐろの味噌漬・粕漬・角煮	P.18
No. 022	三崎のとろまん	P.18
No. 023	三崎港まぐろトロちまき	P.18
No. 024	三浦の浅づけたくあん	P.19
No. 025	八重桜の塩漬け	P.17
No. 026	相州落花生・うでピー	P.17

工芸品 長い時間を経て創意と工夫が重ねられ磨き抜かれた職人の技		
No. 001	横浜スカーフ	P.11
No. 002	横須賀のスカジャン	P.20
No. 003	相州だるま	P.21
No. 004	鎌倉彫	P.12
No. 005	小田原漆器	P.23
No. 006	小田原提灯	P.23
No. 007	小田原工芸鋳物	P.23
No. 008	湘南七宝焼	P.21
No. 009	三崎の大漁旗	P.19
No. 010	大山こま	P.14
No. 011	箱根寄木細工・木象嵌	P.07
加工食品 地域特有の風土と密接に結びついた郷土の味として愛される		
No. 012	横浜中華街の中華菓子・中華まんじゅう	P.10

かながわの
名産100選



必ずお読みください。

※掲載されている情報は令和5年2月現在のものです。内容の変更や臨時休業などご利用できない場合もございますので、予めご利用になる際にご確認ください。※掲載されている画像はイメージです。※掲載されている地図は略図です。
※表示価格はすべて税込価格です。※消費税法改正により金額が掲載の情報と異なる施設、店舗がございます。予めご了承ください。

発行年月 令和5年2月

発行元・お問合せ先



神奈川県

国際文化観光局観光課

横浜市中区日本大通1 丁231-8588 電話(045)210-1111(代表)