

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



必ずお読みください。 ※掲載されている情報は令和元年9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 令和元年9月

発行元・お問合せ先

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、神奈川県のご当地の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、神奈川県の魅力を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

かながわで出会う 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

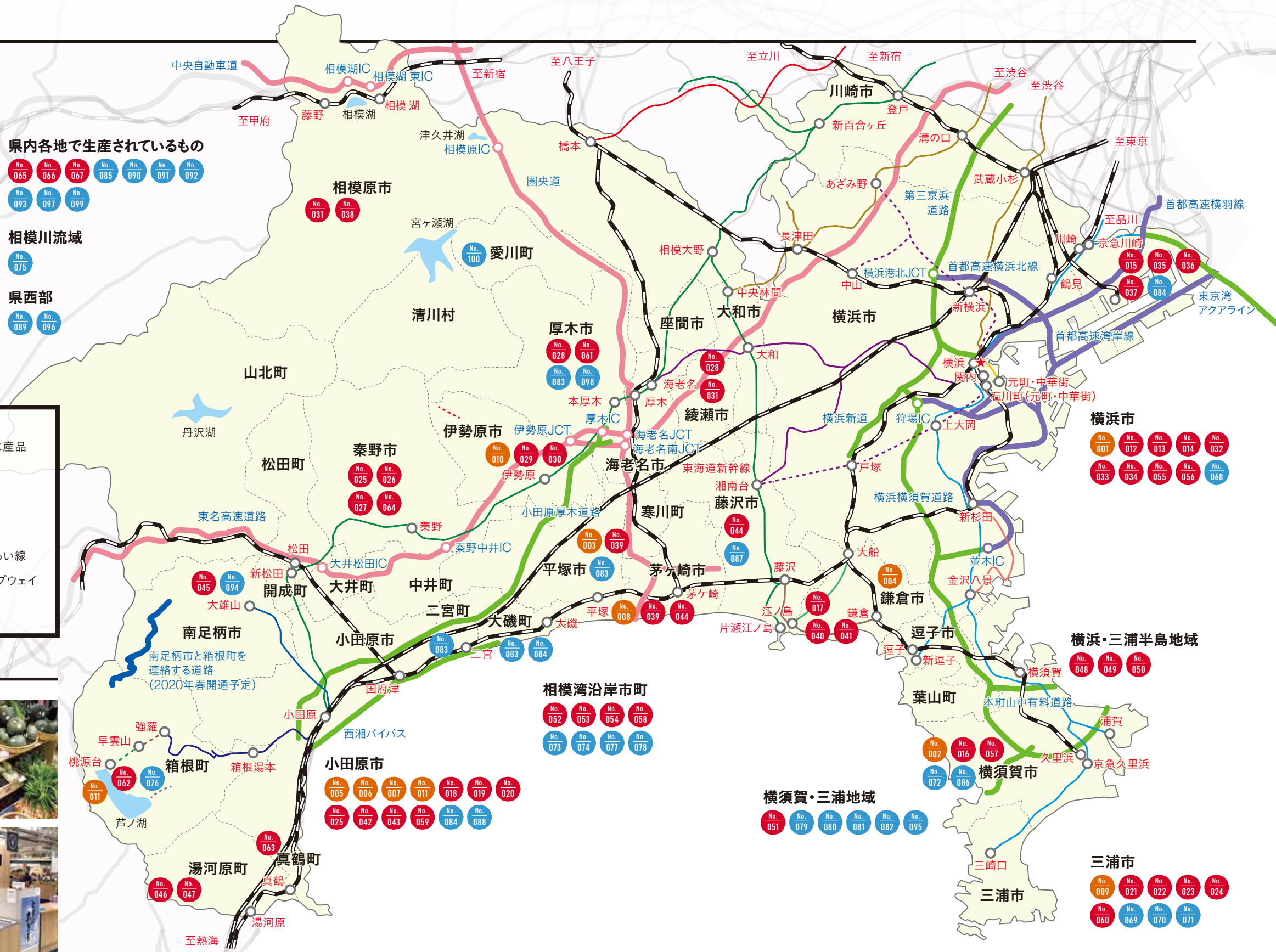
おうちでつくるホテル飯 / ガソリンとくる飯を食べ

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



- | | | |
|-------------|--------------|---------------|
| 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350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ませんか？

★横浜西区高島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、「これから健康、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「七沢温泉入口」下車徒歩約1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。

高座豚のハム

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 月曜定休日(祝日は営業) ☎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 ▲厚木駅から徒歩約2分 ●11:00~19:00 水曜・日曜定休日 ☎046-404-1188



あつぎ豚 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

Pork sausage



Wow PORK GOURMET ヘルシーにジューシーに美味しく♡



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

▲藤沢市高倉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

Happy

かながわの名産100選

No. 093 **横濱ビーフ**

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。まろやかで風味豊かな味わい。

横濱アイス工房 戸塚店

横濱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。

〒横浜市内上倉田町1457 戸塚駅
からバス約9分「紅葉滝」下車徒歩約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、月曜日の場合
は翌日休み ☎045-862-9753

Shopping



LOVE



楽しい中華街♪ 食べ歩きが

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。

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)

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300円、高・大学生200円、小・中学生100円 ※2019年10月より料金改定あり。 ☎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染技術、丁寧な縫製が特徴のシルク100%のスカーフ。

CUTE! 横濱ぶぶあられ



横濱ぶぶあられ

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

電車旅の醍醐味といえば駅弁。鯡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楽しんでみませんか？

かながわの名産100選

No. 054 **東海道の鯡の押し寿司**

100年以上続く東海道を代表する名物駅弁。小鯡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。

〒横浜市中区川崎町675-1 JR・横浜市営地下鉄新横浜駅からバス約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 水・木・金・土曜開催 ※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
ティタワー横浜1階 日本大通り
駅から徒歩約3分 ●10:00～20:00 (L.O.19:00)
☎045-210-9778

かながわの名産100選

No. 033 **ありあけ横濱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。

小柴のどんぶりや



大きなアナゴのつた大迫力の丼や横浜港の新鮮な魚を使った地魚丼が人気です。売り切れ次第終了なので早めの来店が◎。

〒横浜市中区金沢区柴町397 海の公園柴口駅から徒歩約5分 ●11:00～14:00 (売り切れ次第終了) 月～木曜定休日 ☎045-701-8182

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。鳩サブレのほかにも、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. 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。

📍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

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わいは鎌倉土産の定番。

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。

📍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1~4金曜、第2・4土曜、第1・3日曜
🕒10:00~、13:00~(受講料(入館料含む)/大人3,200円、小学4年生~中学生1,300円(コースター)2,700円(丸盆) ☎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!



サスケストア鎌倉

三浦半島産の野菜や近海で水揚げされた鮮魚など、その時に一番おいしい旬の食材を販売しています。キャベツメンチカツなど、手作りの総菜やスムージーもオススメ。試食ができるのも嬉しい♪

📍鎌倉市佐助1-13-7
🚶鎌倉駅から徒歩約10分
🕒10:00~19:00 火・水曜定休日 ☎0467-61-1430



Delicious

Spot **d.**



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、冬は神苑ばたん庭園のばたんなど、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/8:30~17:30(季節によって変動あり) ☎0467-22-0315

Beautiful!



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「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17:00~20:00(L.O.は閉店30分前)
木曜定休日 ☎0467-25-3705



モデルコース — 古都巡り —





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 小田栄駅から徒歩約15分 ●10:00～19:00 水・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・慶キムチの薬」で作るキムチはどれも絶品。

GO!



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30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30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



幸運を祈願して

LOVE

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。