小田原かまぼこ

精撰板[A-1]
2.7kg

A-1 精撰板 … 17,450円 ※
B-1 極上板 … 15,850円
C-1 特上板 … 13,850円
D-1 上　板 … 12,170円
E-1 上小板 … 11,170円

特上板(松)
1.5kg

精撰板(松) … 8,880円
極上板(松) … 8,080円
特上板(松) … 7,080円※
上　板(松) … 6,240円
上小板(松) … 6,040円

小田原は、蒲鉾づくりに欠かせない豊富な魚と水に恵まれていました。小田原蒲鉾は参勤交代で箱根路を通る大名にも賞味されたため、職人たちはより一層技術の向上、鍛錬に励みました。今日も賞賛され続ける小田原蒲鉾の味、高級な風格はこうしてつくり上げられ、その美味しさは多くの人々の口伝えで全国へ広まった。今もなお、小田原用水の地下水を活かし伝統の小田原かまぼこは、全12社にて継承されています。

小田原ひもの

小田原で、干物が作られるようになったのは、小田原の漁業が盛んになりだした小田原北条氏(戦国時代1495～1590)の頃。

そして、江戸時代に入って、地場で水揚げされるあじやますを開き干しにして、保存食として今もなお伝承されています。魚の仲買業の副業として製造された干物でしたが、今では地場産を始め、世界各地でとれた旬の魚を原料に、伝統産業と衛生的な量産設備で、年間6000トンの塩干品を全国に出荷しています。

特選ひもの詰め合わせ(MSG-45)　4,800円

超特選あじのひもの詰め合わせ(HSA-８)
3,840円

根わさびをふんだんに使った
特選わさび漬け
1袋　570円

自家製 わさび漬け

小田原を食す。
二つの城と
五〇〇年の歴史と伝統。

英気を養い 旅支度をする
城下町・宿場町

天下の険箱根に挑む
旅人をおもてなし

曽我の十郎梅(プラ容器入)
300g … 1,620円
200g … 1,080円

梅干

曽我の梅干の舞台は歌舞伎や能などの題材日本三大仇討ちの一つ「曽我兄弟の仇討ち」

曽我五郎・十郎は今もなお名産の梅干となって現世を見守っています。

特選三年漬梅干　木樽入
720g … 5,400円
570g … 4,320円
420g … 3,240円

小田原を代表する食文化のひとつに和菓子があります。北条早雲が室町時代から「ういろう」を作る外郎家を小田原に呼び寄せたのをはじめ、小田原の和菓子・茶の湯の歴史は非常に古く、全国から腕利きの和菓子職人が集まってきたといわれています。

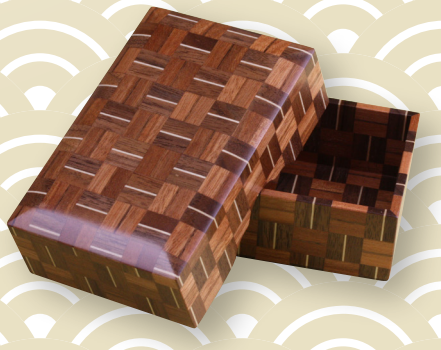
小田原銘菓

城下町もなか
5個入　900円

甘露梅
9粒入　1,080円

寄木は、木材のそれぞれが持つ異なった材色や木目を生かし、寄せ合わせて幾何学文様を作り出した木工技術で箱根畑宿で始まったといわれています。箱根・小田原地方の伝統ある木工芸術です。

寄木細工



※価格は全て税込みです