

大磯町商工会



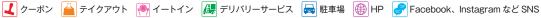


新発見!再発見。 地元のステキなお店

こんなお店ができたんだ、いつも行っているお店だけど、そういうサービスがあったのね。 今だからこそ、地元のお店でおいしいものを買って、食べて、大磯にエールを送りましょう。

-< 凡. 例>









01

セラ・ベン

/タリアン せらべん

女性に大人気の一軒家イタリアン

平塚から大磯に移転して17年。ソースからすべ て手作りする料理は、年配客や女性客を中心に地 元に愛されている。なかでもおすすめは魚介料理 とパスタ、ピザ。ランチセットは1,250円~。生ビー ルは特製の素焼きジョッキで提供している。

小さな店なので、ランチ、 ディナーともに、できれば ご予約をお願いします。

- 所 高麗 2-6-28 61-0091
- **(2)** 11:00 ~ 14:00 \(\)
- 17:00 ~ 21:00

休月、火(月2回)



カマスの香草焼きフレッシュトマトソース+ランチセットで 1.550 円



大磯たまや食堂

定食屋 おおいそたまやしょくどう

三崎漁港であがる魚の定食

国道1号線沿いにある1964年創業の食堂で、地 元客に長く愛されている。揚げ・焼き・煮付け・ 刺身いずれかの魚(種類は日による)とから揚げ etc. がセットになった「おまかせセット」(1,078 円~1.738円) とアジフライ定食1.188円が人気。

大磯迎賓舘

大正元年に貿易商の別荘として建築された瀟洒な洋

館を利用。地産地消をベースに素材の味を活かした 本格的なイタリア料理を開放的なダイニングで楽し

める。スペシャルランチは3,960円、ディナーコースは

おおいそげいひんかん

建物は国登録有形文化財

△ 店主からひと言 L

晴れた日には江の島や房総 半島が眺められます。

↓店主からひと言↓

アジフライのテイクアウト (825 円)もおすすめです。

- 励 大磯 60 電話 61-1996
- 11:30 ~ 14:00 17:30 ~ 20:00 体火・水



サクッと揚がったアジフライを

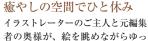




At GALLERY N'CAFE

えーてぃーぎゃらりーあんどかふぇ





たりとした時間を過ごしてほしいと いう思いからオープンした、カフェ &ギャラリー。

ほんわかイラス トがかわいいオ リジナルの本や グッズの販売も している。





昔ながらの少し固めのプリン(220円)とコーヒー(418円)

△店主からひと言 /__ わたしたちも大好きな大磯の町。のんびり散策しなが らぜひお立ち寄りください。

- 係 火・水

電話 45-0452 **2** 11:00 ~ 19:00



キンメダイのカダイフ巻きと湘幸



03 和食 よつ葉

わしょく よつば

2020年6月にオープン

店主は湯本富士屋ホテル出身。地 の魚、野菜を旬に合わせて取り入 れている。おすすめは、刺身のお 任せ盛り合わせ、炭火を使った魚 の焼き物、お芋のサラダなど。コー ス料理はランチ 3,300 円、ディナー 5,000 円~ (2 日前までに予約)。



日本料理の敷居を低くした いので、料金は控えめに設定しています。



レプルで洗練された店内で至福の時間を

厨 大磯 1867-1 メイゾン YA101

06

励 大磯 1007 電話 050-3385-0013 営 11:30 ~ 14:00、

17:30 ~ 18:30

(7)水

松月 しょうげつ

気負わずにランチを

伊藤博文の料理長を務めた初代が、 「松月」の名を拝領し開業した由緒 ある料亭。お座敷席は昼で11.000 円(サ別)からだが、椅子席ならミ ニ懐石 (4,400円) や天重、うな重な どが予約なしで楽しめる。名物の玉 子焼き (770円) もぜひご賞味を。

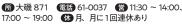






↓店主からひと言 / 若い方も、まずは気楽なお 椅子席はいかがですか。

玉子焼きは椅子席のみ の提供。焼き物とお椀 は夜のコースの一部



07 めしや"大磯港"

魚料理 めしや " おおいそこう "

行列ができる人気店

大磯漁協直営店で、港であがった 地の魚を提供。養殖、冷凍は一切 使わず、すべて天然もの。何が食 べられるかは行ってみてのお楽し み。刺身のほか、塩焼や煮付、天 ぷらメニューもある。昼は定食の み。夜は一品料理も注文できる。





-番人気の刺身定食(2,200円) には朝獲れの刺身 6種に加え魚 のフライも付く

△店主からひと言ん 朝獲れの新鮮な魚をどうぞ! **励** 大磯 1398-18 **62-1755** <u>=</u> 11:00 ~ 13:30、

17:00 ~ 20:30 休 水・しけの日

さぬきうどん 讃州

さぬきうどん さんしゅう

本場の味を大磯で

香川県出身の両親を持つ店主が、 高松の有名店「鶴丸」で修業して 開業。本場の讃岐うどんが食べら れる。うどんは毎朝、その日の天 候に応じて手打ちしている。おす すめは特大の磯辺揚げがのった「大 磯辺うどん」(750円)。





おいしいうどんに舌鼓

店主からひと言 出汁の材料、細ねぎに至る まで高松から取り寄せて本 場の味を出しています。

承 大磯 1161-19 電話 61-1623 **11:30** ~ 19:00

(火は 14:00)

08 酒処いいじまや

居酒屋 さけどころいいじまや

老若男女に愛される居酒屋

昔ながらの酒屋の奥のスペースが隠れ家のような 居酒屋になっており、家庭的な雰囲気。特にメ ニューは決まっておらず、お客さんの好みや仕入 れによって、3,000~5,000円の予算で楽しめる(飲 み放題付き/2時間程度)。予約も可。

△店主からひと言 / ぜひ気軽にお立ち寄りく

示 大磯 1702 電話 61-0021

営 17:00 ~ 22:00



テーブル席のほか座敷席もある



はやし亭

とんかつ はやしてい

テラス席もあるとんかつ屋さん

北海道産の SPF の豚を白絞油(大豆 油) で揚げたとんかつは、さっぱり しているので年配の方でも食べきれ ると評判。ご飯は新潟県産コシヒカ リを使用。「海老・ヒレ・コロッケ 定食」(1,800円) や 「はやしさんち のハヤシライス」(1,500円) も人気。



ヒレ (四角) かつ定食 1,800 円。 ごはんはおかわり 1 杯サービス 店主からひと言 L

-品一品ていねいに揚げて提供しています。 ランチはドリンク付きメニューもあります。



丽 大磯 1292 61-0516 **営** 11:30~14:30、

17:00 ~ 19:30

ZAAA

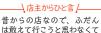


國よし

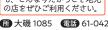
くによし

前日までに予約を

享和3年(1803)創業の老舗鰻店。政 界・財界・文化人から愛されてきた鰻は、 エサにこだわり、専用池でじっくりと時 間をかけて育てたものを使用。ふっくら と焼き上げた身と、江戸末期から継ぎ 足してきたタレが絶品。白焼もある。



は敢えて行こうと思わなくて も、こんな今だからこそ地元 の店をぜひご利用ください。





爾 大磯 1085 電路 61-0423 (2) 11:00 ~ 14:00、 17:00 ~ 18:00 (土・日・祝は~18:30) (完全予約制) (表 水・第 2、4 木





特選うな重(単品)

茶屋町カフェ

ちゃやまちかふぇ

みんなが立ち寄れる場所

築70年の古民家を改装したカフェ。大磯産の魚や 野菜を使った定食、お酒や季節のおつまみ、カフェ とスイーツなど、用途に合わせてだれでも一日中 利用できる。2階は座敷席で子ども連れにもおす すめ。Wi-Fi 完備でリモートワークも可能。



駅からも徒歩2分とお近くな のでふらっとお立ち寄りくださ い。テイクアウトも承ります。

季節の新メニューとイベントは SNS でチェック

励 大磯 1156-10







魚料理 魚辰

日本料理 さかなりょうり うおたつ

完全予約制の魚料理屋

大磯で50年以上続く料理屋。もともと は魚問屋だったので、魚の目利きには自 信があり、旬の新鮮な刺身が味わえる。 料理はコースのみで3.300円~(飲み物 別)で5~20名様。座敷はすべて椅子 席なのでラク。利用時間は2時間程度。









所 大磯 1090 電話 61-0042 営 11:00 ~ 20:00 頃 休 不定休



鳥料理 杉本

とりりょうり すぎもと

ミシュランも認めた味

鳥料理の専門店で、創業 52 年。山梨県産の新鮮な 信玄鶏を使った料理は、どれも臭みがなく肉本来 の旨みが感じられる。 丼ものは800円と手頃。2階 の座敷席は法事、宴会などに利用でき、コース料 理は4,500円から(飲み物別で魚料理なども含む)。



↓店主からひと言↓ 大磯といえば魚のイ メージなので、あえて 鶏で勝負しています。

おすすめは生、焼き、揚げ、すべ てが味わえる「鳥定食」(1,300 円)

所 大磯 1186 電話 61-0444 営 11:45 ~ 13:30、 17:00~18:30 (状況により変動あり) 休月・第3火



l 🕌 🚑 🖨 🗶

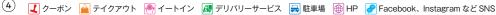
















15 ばがぼんど

ばがぼんど

町でもっとも古いカフェバー

料理は持ち込みで、提供はドリン クと簡単なつまみ程度、場所代も 取らないというスタイルで楽しめる カフェバー。密を避けるため、8名 までなら貸し切りも可能。ジャズが



流れる店内で、気 軽にお酒と会話を 楽しみたい。



少しレトロで広々 とした店内

とにかく人が好き。お客様には 楽しんでいただきたいです。

Z 📤 🚑 🖨 🛞 🍠

所 大磯 1231-12 電話 61-6009 営 16:00 ~ 21:00 休日·月· 祝(土は貸し切りのみ、コロナ後は不定休)



うどん AGATA

常に前進する店

讃岐うどんの伝統の味を大切にし つつ、常に新しいことにチャレンジ している。店名を冠した「AGATA うどん」(1,155円) は、温・冷あり

2種類の特製つけ 汁から選べる。天 然のイリコとカツ オ、昆布を使った 出汁が絶品。





「AGATA うどん」は、かけ、つけ、ご飯で 3 つの味が楽しめる

具材は作り置きせず、オー ダーごとに作っています。

丽 月京 29-7 68-6888

2 11:00 ~ 14:00

隠れ居酒屋わにのへそ

かくれいざかやわにのへそ

昭和にタイムトリップ

店主は元大手電機機器メーカーの 技術者。レコードやラジオから流 れる昭和の音楽を聴きながら、女 将手作りの料理を楽しむアット ホームな店。動態保存された昭和 レトログッズに囲まれて、少年・少 女時代に帰った気分が味わえる。

→ 店主からひと言

今宵ひととき、この新しくて古い居酒屋で、 ゆったり、まったりした時間を過ごしませんか?

- 丽 国府新宿 484-5
- 電話 090-4179-6662 (予約が確実) 図 17:00 ~ 22:00 休火



「わにのりぼん」(紅 ショウガとタマネギ の 天 ぷ ら) 680 円、 網走プレミアムビー





菓匠 友月堂

かしょう ゆうげつどう

大正12年創業の和菓子店

一番人気の「バターどらやき」(194 円)は、ふかふかの生地に、餡と バターのハーモニーが幸せを感じ る逸品。先代から続く「湘南平」(162 円) や、県指定銘菓でコーヒーに も合う「高麗山」(194円) のほか、 餡子が苦手な人向けの商品も揃う。





国産材料にこだわり、甘さ控え めの上品な餡に定評がある

↓店主からひと言 / 贈答用に和菓子はいかがで すか。地方発送も承ります。 丽 高麗 3-3-39 電話 31-1897

9:15 ~ 18:00 体 火、月に1回

うろんや 大磯

うろんや おおいそ

本格イタリアンをカジュアルに

「お客様に喜んでいただくのが第 一」と語る店主は、イタリア料理ひ と筋 40 年。3 年に一度はイタリア へ視察旅行に出かけるという。ラ ンチ・ディナー共にセットメニュー



あり。おすすめは 黒板でチェック。 ドルチェメニュー も充実している。



7ルな雰囲気の店

お客様に寄り添った料理 の提供を心掛けています。

所 国府本郷 448-1 電話 73-3452 **2** 11:30~15:00、17:30~21:30 休 火 (祝日の場合は営業)・月ディナー

大磯 よろずや

おおいそ よろずや

地元客にうれしい台所

昔ながらの家庭の味を、保存料等 を使わず自家製造する惣菜と食料 品の店。煮豆や卯の花、天ぷらなど、 少量を作るのに手間のかかる料理 がショーケースに並ぶ。中でも人 気は、マヨネーズから手作りする ポテトサラダ。





季節の旬の食材を使った惣菜を 提供している

△ 店主からひと言 Д 年末には正月のお節用の料 理も並びます。

爾東町1-1-6 61-1170 **2** 9:00 ~ 19:00 係 毎月5·15·25日



蔵ダイニング 楽市楽座

くらだいにんぐ らくいちらくざ

地ものにこだわった居酒屋

相模湾で獲れた新鮮な天然魚と、地場産の無農薬 野菜を使ったメニューが豊富な居酒屋。味付けは やや薄味のやさしい味わい。酒も神奈川県産の地 酒が中心。ランチメニューも豊富で、刺身がたっ ぷりのった「ランチ海鮮丼」(1,320円)が一番人気。



√店主からひと言/ 地のものを積極的に 使って大磯を盛り上げ

築 90 年の民家を改装した店舗で、 天然もののみを使った刺身を提供

丽 国府本郷 858 電影 71-8205 営 11:30 ~ 14:00、 17:00~22:00 休月(祝日の場合は営業)、年2回不定休あり



湘南のパウンドケーキ屋 三日月

しょうなんのぱうんどけーきや みかづき

素材にこだわる姉妹の店

国産の薄力粉・小麦全粒粉とバター、きび糖をベー スに、柿やみかん、りんごやいちごなど、近郊や 旅先で知り合った農家さんから旬の素材を仕入れ、 季節に合わせたパウンドケーキを年間 70~80種 類作っている。贈答用の箱入りセットも注文可能。 日持ちは常温で2週間ほど。





↓店主からひと言人 ちょっとおやつが 食べたくなったら 立ち寄ってくだ さいね。 励 大磯 1929

68-0166 € 日~水



23 柳嶋屋

やなぎしまや

こだわりの品揃え

大正6年創業、酒は純米酒をメイ ンに扱い、銘酒「久保田」の特約店。 扱う商品の選択基準は、①何より 安全 ②おいしい ③適正な価格 ④ごまかしがない、こと。これらを 基本に品揃えをしている。







体にやさしいものを取り揃えている

↓店主からひと言↓ お客様の信頼に応えられる 店です。

示 大磯 452 電話 61-0149 **(2)** 10:00 ~ 18:00 (な) 月・火

地場屋ほっこり+ONE

じばやほっこりぷらすわん

駅前にある食のセレクトショップ。野菜は地元大 磯、神奈川産の無農薬・無肥料のものを中心に扱う。 また、地元に加え全国のおいしい菓子や調味料な

どを集めたコーナーもある。サラ ダや酢豚、煮物など、手作りの惣 菜も人気。カフェコーナーもある。

→店主からひと言/

地元の食材を食べて元気になりましょう!

丽 大磯 1009 電話 62-1488

ほっこり+ ONE 桜カフェ 10:00 ~

19:00(日・祝~ 17:30) 休水

身土不二の精神で運営



営 10:00~20:00 (日・祝~18:00) 地元のおいしいものか



24

魚 うおきん

大磯の朝獲れ鮮魚販売

相模湾で獲れた新鮮な地魚を中心 に、全国の魚介を扱う元気のいい 魚屋。天日干しの干物や、みそ漬け、 酢の物など、自慢の自家製品は種 類も豊富。1人用の刺身の盛り合わ せも可能。当日のおすすめ商品は ブログでチェックできる。





人気の自家製品。創業 70 年で

→ 店主からひと言 / -人暮らしの方にも、予算に合 わせて成り合わせを作ります。

励 大磯 452 電話 61-0127

営 10:00 ~ 19:00 休日・祝 (なくなり次第、~13:00 が多い)



湘南しらす 松道丸

しょうなんしらす まつみちまる

午前中に行くのが確実

生しらすは午前中に完売することが多いので、確 実に買いたい場合は電話で予約を。釜揚げしら す (150g 500 円~) のほか、生しらすの沖漬けや、 たたみいわしは日持ちがするので、贈答用にもお すすめ。店舗は港の漁協奥にある。







営 9:00 ~ 15:00 休 漁次第、不定休



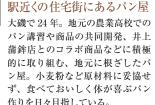
地方発送も可能。1月1日から3月10日まではしらす漁禁漁期間となる



湘南大磯 パンの蔵

しょうなんおおいそ ぱんのくら











ハード系、ソフト系に加えオリ ジナル商品も並ぶ

→ 店主からひと言 L

お昼少し前くらいが商品が揃っ



所 大磯 995-13

61-4441 10:00~16:00

(かくかり次筆) 休水 月に1回火

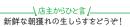
∠ 🙌 🚑 🖨 🗑 🤞

湘南しらす ふじ丸直売所

しょうなんしらす ふじまるちょくばいじょ



しらす漁船ふじ丸を操り、しけの日以外は漁 場に向かう店主の藤原さん。鮮度のいい生し らすは、すぐに売り切れるので、当日9時半 には予約を。釜揚げしらす、生しらす、沖漬 けは各500円。漁協近くの仮店舗で営業中。



丽 大磯 1398-6

電話 090-3045-6671 図 10:00 ~ 14:00 (9:30 ~予約可) 像 しけの日、不漁の日、禁漁日(1月 1日~3月10日)

鮮度抜群のしらす販売



釜揚げも冷凍することなく、茹でた日と次の日のみ販売



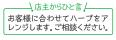
26 ハーブのじかん

はーぶのじかん

ほっとする時間を

ハーブの香り漂うリラクゼーションサロン&カフェ で、アロマ雑貨を販売。免疫力をアップするハ

やマスク用スプレーもある。自 家農園ではハーブの栽培に取り 組んでおり、併設のカフェでは ハーブティーなどの提供も。大 磯青みかんアロマの取扱店。









えた上品な味。

大磯 新杵 おおいそ しんきね 創業明治 24 年の老舗

「明治の三筆」巌谷一六揮毫の看板 が迎える商家造りの建物。店内で は明るく気さくな女将とスタッフが 対応してくれる。吉田茂元首相や、 作家の島崎藤村にも愛された菓子 は、上質な材料を使い甘みをおさ



■初代から続く虎子饅頭(左)、飽きのこない西行饅頭(右) **厨** 大磯 1107

人店主からひと言↓ 若い方もぜひ足をお運びくだ









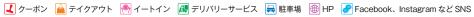












大磯のうまいもの いづ常

おおいそのうまいもの いづつね

1 - 4 - 8

「いいもの」だけを並べる

明治初期の創業。当初は食肉専門だったが、京橋 明治屋の特約店として輸入物を扱うようになった。 現在は店主が納得できるもののみを厳選して並べ

ている。ビーフシチューや焼 豚、ハンバーグなど、ホーム メイドの惣菜も人気。

→店主からひと言♪ これからも「安全でおいしいもの」 を追求して提供していきます。

所 大磯 1130 電話 61-0065 営 10:00 ~ 19:00 休日・月

名物のローストビーフは100g850円。 総菜はすべて保存料不使用





リーズブレッド

りーずぶれっど

天然酵母が香るパン

茶屋町路地の日本家屋を利用したパン屋。材料は できる限りオーガニックのものを使い、小麦粉は 一部、石臼で挽いている。営業は木~日曜のみで 1日に18~20種類が並ぶ。ドリンクを注文すれ ば隣接する茶屋町カフェで食べることもできる。

た主からひと言 / その週のラインナップは水曜 以降 SNS でチェックしてくだ さいね。

励 大磯 1156-10 電話 74-6499 **2** 9:00 ~ 16:00

፞ 月∼水





-さんがていねいに焼き上げたパ



大磯 芦川酒店

おおいそ あしかわさけてん

オリジナル商品も販売

大磯の邸園文化にちなんだ「大磯邸園ワイン」や、 大磯の米だけで作る「大磯のあまざけ」の発起人 でもある三代目店主の芦川博昭さん。若い移住者 とも積極的にコミュニケーションをとっていきたい と語る地元密着型の酒店。

▲ 店主からひと言 / で近所でしたら、 みりん1本から お届けします。





所 大磯 1422 電話 61-0411 営 8:30 ~ 18:30 休火





maru 庄屋

するしょうや

量り売りの豆はいかが

出身地の北海道の豆を中心に、常 時 15 種類ほどの国産の豆と雑穀が 揃う。豆を使った簡単なレシピも 紹介している。幻の豆といわれる 黒千石豆と湘南&北海道産のブレ ンド米をガスで炊いた「焼むすび」 にもファンが多い。テラス席もある。





もともとあった日本家屋の建具を利用した店内。 「焼むすび」は3個302円

↓店主からひと言 /

2019年に東町から東小磯(大 磯中学校前)に移転しました。

爾 東小磯 308-1 電話 45-1054

営 10:00 ~ 17:00 休日・水・祝



大磯 井上蒲鉾店

おおいそ いのうえかまぼこてん

つなぎなしの「はんぺん」

昔ながらの製法で味と品質にこだ わり、手間ひまかけて作る「はん ぺん」や「さつまあげ」。オンライ ンショップでの扱いが代引きのみ なのは、わざわざ店に来られる贈 り手の気持ちを大切にしたいから。 電話予約で取り置きが可能。







↓店主からひと言 /_ そのままでお召し あがりいただけま す。消費期限は製 造日から3日です。

つなぎを一切使わない「はんべん」 (280 円)、モチモチとした「さつ まあげ」(80 円)、魚の風味を生か した「かまぼこ」(1,130 円)

所 大磯1306 電話 61-0131 當 8:30 ~ 17:00 休水



戸塚正商店

とづかただししょうてん

五ツ星お米マイスターの店

生産地に足を運び、納得できる米 だけを売るという4代目店主の戸 塚浩さん。良質の米を厳選し調合

イルに合わせ ■ て6種類。マ イスターの腕 の見せどころ である精米は、 1kgから対応し ている。





電話や LINE からのご注文 で、無料でご自宅へお届 けします。



丽 西小磯 17 電話 0120-61-0344

営 10:00 ~ 18:00 休日・祝・第3土



ミートハウス ささや

みーとはうす ささや

注文後にスライス

創業から80年。白壁に観葉植物が映えるかわいら しい外観が目印。お客さんと世間話をしながらコ

ミュニケーションするのが楽しい と語る店主の真壁さん。揚げたて の大磯コロッケ (100円) や大磯 メンチ(120円)も人気。

↓店主からひと言 / ローストビーフや和牛は、贈答用にもおすすめです。

丽 大磯 867 電話 61-1142 **2** 9:00 ~ 19:00

(部日・水



店自慢のローストビーフは 100g 1,300円

Shonan Soy Studio

しょうなん そい すたじお

ヘルシーを大磯土産に

納豆菌の粘りやにおいを抑え、菌 の力を活かしたいと研究開発。国 産特別栽培大豆とラオス産のピュ アアラビカコーヒー豆で作ったのが 「SOYFFEE」。サラダや料理のトッ ピング、スイーツにも気軽に使え、 食べやすくて栄養価が高い。





コーヒー増量、ハニー入り、クラ シュなど、さまざまな種類がある

79-8484

√店主からひと言人 11:00 ~ 17:30

気軽に大豆発酵食品をとりましょう。 (冬は~16:30) 免疫力アップ、腸活にもなりますよ!

(休) 日~水



壱の屋

いちのや

本日のおすすめ鮮魚が人気

捌きたての刺身を真空パックにし たり、干物や味噌漬け、煮貝を作っ たりと、お客さんのリクエストに応 えたサービスで信頼される店。刺 身のツマは別にするなど、ちょっと した心遣いがうれしい。平塚漁場 で上がった魚を中心に扱う。





新鮮な角がずらりと並ぶ店内

↓店主からひと言↓ 入荷状況は Facebook で確認

丽 国府本郷 676-1 電話 72-1688

(2) 10:00~18:00

うな政

うなまさ

ふっくら鰻をどうぞ

出前と持ち帰りのみの鰻専門店。国産の上質な鰻を 使ったうな重は、3,100 円から 5,900 円まで 6 種類。白 焼きも注文頂けます。肝焼き (3本500円)、肝吸い のほか、親子丼、かつ丼も。



△店主からひと言↓ ぜひ一度ご賞味ください。

丽 国府本郷 1088-6

72-6133 **11:00** ~ 18:00

() 火



40

豆よし

まめよし 甘くて香ばしい落花生

ポリフェノールを多く含み、栄養 価が高い落花生。実は日本での栽 培は大磯が発祥。かつては町に多 くあった落花生専門店も今ではこ こ豆よしのみ。契約農家から買い、 炒りも自家で行なっている。消費 期限は1か月ほど



41

19:00 に販売)。



肉のハマダ

にくのはまだ 老舗精肉店で名物のやきとりを

初代が豚肉の卸し業をしていた

ため、豚肉に定評がある。コロッ

ケや串カツなど揚げ物も人気。解 体時に出る新鮮な内臓を使ったや

きとりが評判となり、店の名物に なっている(並びの店舗で16:30~



→ 店主からひと言 L

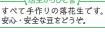
爾 国府本郷 924-

71-2023

當 8:30 ~ 18:00 休水



煎さや(穀付き)神奈川県産 380g 2,052 円、手むき塩南京 380g 2,290 円など種類が豊富







やきとりは 1 本 151 円均・



↓店主からひと言↓ 解体から自家でやってい るので鮮度には自信があ

丽 月京 10-19 電話 71-0250 営 8:00 ~ 19:00

(47) 日・祝

- ・クーポンご利用の際には、各店舗に特典の内容を再 度ご確認ください。
- ・特典クーポンは、お店のご厚意により提供させてい ただいております。
- ・データ欄のマークにつきましては、動は住所、電話 は電話番号、圏は営業時間(閉店時間は、ラストオー ダーまたは最終入店時間を掲載)、係は休業日を示 しています。
- ・市外局番は 0463 です。
- ・本誌に掲載の価格は、原則として 2020 年 10 月現 在の消費税8%または10%込みの価格を表示して います。店頭では税抜き価格が表示されていたり、 各種料金が変更になる場合があります。
- ・撮影の都合上、人物写真はマスクを外していますが、 通常はマスク着用、消毒等コロナ対策は万全にして います。

地元応援情報誌「大磯エール」

発行:大磯町商工会

〒 255-0003 神奈川県中郡大磯町大磯 927-12 電話 0463-61-0871

発行日: 2020 年 11 月

編集・製作:東武トップツアーズ(株)

・掲載データは、2020 年 10 月現在の情報です。本誌発行後、メニュー、価格、営業時間など各種データの変更がある場合があります。