

地 元 応 援 情 報 誌



大磯エール

Vol. 1
グルメ編



おいしい！に会いに行こう

特典

クーポン付き

クーポンの内容は裏面をご覧ください

皆さんのお越しを
お待ちしております！



大磯町商工会



大磯わくわくマップ

このマップ記載のバス停や交差点などは視認性を考慮して一部省略しています。

特典クーポン

期間:
2021年1月末まで。一部店舗は、前倒して終了となります。

ご利用方法:
本書を持参し、注文及び購入時にクーポン部分を提示してください。ご利用は各店舗1回のみ。

Cafe & Restaurant カフェ & レストラン

01 セラ・ベン
グラスワイン1杯 サービス
ソフトドリンクでも可。ディナーのみ

02 At GALLERY N'CAFE
ホットコーヒーおかわり1杯 サービス

03 和食 よつ葉
お通し サービス
グループ全員分。ディナーのみ

04 大磯たまや食堂
ご飲食代合計より 10% OFF

05 大磯迎賓館
ドリンク1杯 サービス
グループ全員分。電話または公式サイトから予約した場合。ディナーのみ

06 松月
お抹茶1杯 サービス
グループ全員分

07 めしや”大磯港”
ソフトドリンク1杯 サービス
2名様まで。ランチタイムに定食を注文された方のみ

09 国よし
ドリンク1杯 サービス
グループ全員分。アルコール可

11 さぬきうどん 讃州
ご飲食代合計より 10% OFF

18 蔵ダイニング 楽市楽座
ご飲食代合計より 10% OFF
ディナーのみ。宴会ランチは不可

Shopping ショッピング

20 菓匠 友月堂
バターどら焼き1個 プレゼント
本体価格 3,000円以上お買い上げの方

24 魚金
お買い上げ価格より 10% OFF

25 湘南大磯 パンの蔵
アンパン1個 プレゼント
本体価格 3,000円以上お買い上げの方

26 ハーブのじかん
お買い上げ価格より 10% OFF

28 湘南しらす 松道丸
5%割引
本体価格 3,000円以上お買い上げの方

29 湘南しらす ふじ丸直売所
沖漬け1パック プレゼント
本体価格 3,500円以上お買い上げの方

30 大磯 新杵
西行饅頭1個 プレゼント
本体価格 3,000円以上お買い上げの方

32 大磯 芦川酒店
龍馬ノンアルコール 350ml 1本 プレゼント
明治維新ビール6本お買い上げの方

35 リーズブレッド
全商品 5% OFF
本体価格 2,000円以上お買い上げの方

36 maru 庄屋
2~3合分のお米に入れる雑穀 プレゼント
本体価格 1,000円以上お買い上げの方

37 戸塚正商店
5% OFF
本体価格 1,000円以上お買い上げの方

38 Shonan Soy Studio
商品お買い上げの方に、イタリア素材の日本製トリコットマスク プレゼント
なくなり次第終了

新発見！再発見 地元のステキなお店



フレー！ フレー！
大磯！

©2011 OISOMACHI

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>

📄 クーポン 📦 テイクアウト 🍴 イートイン 🚗 デリバリーサービス 🚗 駐車場 🌐 HP 📱 Facebook、Instagram など SNS

01 セラ・ベン

イタリアン 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で愛されている。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。

↓店主からひと言！
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
電話 61-0091
営 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



04 大磯たまや食堂

定食屋 おおいそたまやしよくどう

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。

↓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。

所 大磯 60
電話 61-1996
営 11:30 ~ 14:00、
17:30 ~ 20:00
休 火・水



サクッと揚がったアジフライを定食で



02 At GALLERY N'CAFE

カフェギャラリー えーていーぎやらりーあんどかふゑ

癒やしの空間でひと休み

イラストレーターのご主人と元編集者の奥様が、絵を眺めながらゆっ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。

所 大磯 1857
電話 45-0452
営 11:00 ~ 19:00
休 火・水



05 大磯迎賓館

イタリアン おおいそげいひんかん

建物は国登録有形文化財

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6,600円（サ別）～。ピッツアのテイクアウトも好評。

↓店主からひと言！
晴れた日には江の島や房総半島が眺められます。

所 大磯 1007
電話 050-3385-0013
営 11:30 ~ 14:00、
17:30 ~ 18:30
休 水



キンメダイのカダイフ巻と湘南のシラスと青のりのピッツァ



03 和食 よつ葉

和食 わしよく 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）。



シンプルで洗練された店内で至福の時間を



↓店主からひと言！
日本料理の敷居を低くしたので、料金は控えめに設定しています。

所 大磯 1867-1 メイゾン YA101
電話 45-1208 営 12:00 ~（完全予約制）、17:00 ~ 21:00（日 15:00 ~ 18:00） 休 不定休



06 松月

料亭 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。

所 大磯 871 電話 61-0037 営 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 19:00 休 月、月に1回連休あり

玉子焼きは椅子席のみの提供。焼き物とお焼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。



一番人気の刺身定食(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↓
朝獲れの新鮮な魚をどうぞ！

所 大磯 1398-18
電話 62-1755
営 11:00 ~ 13:30、
17:00 ~ 20:30
休 水・しけの日

11 さぬきうどん 讃州

うどん 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。

所 大磯 1161-19
電話 61-1623
営 11:30 ~ 19:00
(火は 14:00)
休 水

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↓
ぜひ気軽に立ち寄りください。

所 大磯 1702
電話 61-0021
営 17:00 ~ 22:00
休 火



テーブル席のほか座敷席もある



12 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けると評判。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。



↓店主からひと言↓
一品一品で丁寧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。



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

所 大磯 1292
電話 61-0516
営 11:30 ~ 14:30、
17:00 ~ 19:30
休 水・第1、3木

09 國よし

鰻 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。

↓店主からひと言↓
昔からの店なので、ふだんは取敢えて行くことと思わなくても、こんな今だからこそ地元の店をぜひご利用ください。

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



特選うな重(単品)
(11,000円)



13 茶屋町カフェ

カフェ ちゃやまちかふえ



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。

↓店主からひと言↓
駅からも徒歩2分とお近くなのでふらっと立ち寄りください。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
所 大磯 1156-10
営 10:00 ~ 23:00(土・日・祝は 9:00 ~) 休 無



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。

↓店主からひと言↓
1グループ貸切りなので、気兼ねなくお食事が楽しめます。

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



5,500円のコース例。ご飯と汁物も付く



14 鳥料理 杉本

鶏料理 とりょうり すぎもと



ミシュランも認めた味

鳥料理の専門店、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を感じられる。井ものは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↓
大磯といえは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



15 ばがぼんど

カフェバー 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。



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)



少しレトロで広々とした店内

店主からひと言 / 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。



19 うどん AGATA

うどん うどんあがた

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。天然のイロコとカツオ、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

店主からひと言 / 具材は作り置きせず、オーダーごとに作っています。

所 月京 29-7 電話 68-6888 営 11:00 ~ 14:00 休 木・金



16 隠れ居酒屋わにのへそ

居酒屋 かくれいざがやわにのへそ

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？

所 国府新宿 484-5 電話 090-4179-6662 (予約が確定) 営 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ル860円



20 菓匠 友月堂

菓子 かしよう 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銘に定評がある

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。

所 高麗 3-3-39 電話 31-1897 営 9:15 ~ 18:00 休 火、月に1回連休あり



17 うろんや 大磯

イタリアン 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。



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



カジュアルな雰囲気店内。ソチリアの作家の手描き陶器も販売している

店主からひと言 / お客様に寄り添った料理の提供を心掛けています。



21 大磯 よろずや

食品 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。煮豆や卵の花、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 / 年末には正月のお節用の料理も並びます。

所 東町 1-1-6 電話 61-1170 営 9:00 ~ 19:00 休 毎月5・15・25日



18 蔵ダイニング 楽市楽座

居酒屋 くらだいんぐらくいちらくざ

地ものこだわった居酒屋

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。



所 国府本郷 858 電話 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

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ていきたいです。

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



22 湘南のパウンドケーキ屋 三日月

菓子 しょうなんのぼうんどけーきや みかつぎ

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 / ちょっとおやつが食べなくなったら立ち寄ってくださいね。

所 大磯 1929 電話 68-0166 営 11:30 ~ 18:30 休 日~水



23 柳嶋屋

酒・食品 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。

所 大磯 452
電話 61-0149
営 10:00 ~ 18:00
休 月・火

27 地場屋ほっこり+ ONE

食品 じばやほっこりぶらすわん



身土不二の精神で運営

駅前にある食のセレクトショップ。野菜は地元大磯、神奈川県産の無農薬・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！

所 大磯 1009 電話 62-1488
営 10:00 ~ 20:00 (日・祝 ~ 18:00)
ほっこり+ ONE 桜カフェ 10:00 ~ 19:00 (日・祝 ~ 17:30) 休 水

24 魚 金

鮮魚 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良い魚屋。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年で現在は3代目



↓店主からひと言↓
一人暮らしの方にも、予算に合わせて盛り合わせを作ります。

所 大磯 452
電話 61-0127
営 10:00 ~ 19:00
休 日・祝

28 湘南しらす 松道丸

しらす 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。



↓店主からひと言↓
明るく元気な女性3人で頑張っています。

所 大磯 1398-6 電話 61-2626 営 9:00 ~ 15:00 (なくなり次第、~13:00が多い) 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期間となる

25 湘南大磯 パンの蔵

パン しょうなんおいそ ぱんのくら



駅近くの住宅街にあるパン屋

大磯で24年。地元の農業高校でのパン講習や商品の共同開発、井上蒲鉾店とのコラボ商品などに積極的に取り組む、地元根ざしたパン屋。小麦粉など原材料に妥協せず、食べておいしく体が喜ぶパン作りを日々目指している。



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↓
お昼少し前くらいが商品が揃っておすすめです

所 大磯 995-13
電話 61-4441
営 10:00 ~ 16:00 (なくなり次第)
休 水、月に1回火

29 湘南しらす ふじ丸直売所

しらす しょうなんしらす ふじまるちよくばいじょ



鮮度抜群のしらす販売

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。



↓店主からひと言↓
新鮮な朝獲れの生しらすをどうぞ！

所 大磯 1398-6
電話 090-3045-6671
営 10:00 ~ 14:00 (9:30 ~ 予約可)
休 しけの日、不漁の日、禁漁日 (1月1日 ~ 3月10日)

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

ハーブ 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ーブ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。



↓店主からひと言↓
お客様に合わせてハーブをアレンジします。ご相談ください。

所 大磯 975 電話 75-9815
営 10:00 ~ 18:00 休 日



体調に合ったハーブを選びたい

30 大磯 新杵

菓子 おおいそしんきね



創業明治24年の老舗

「明治の三筆」巖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えた上品な味。



◀初代から続く虎子饅頭(左)、飽きることない西行饅頭(右)



↓店主からひと言↓
若い方もぜひ足をお運びください。

所 大磯 1107
電話 61-0461
営 8:30 ~ 16:00
休 火・水

31 大磯のうまいものいづ常

食品 おおいそのうまいものいづつね

「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



35 リーズブレッド

パン 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。

「店主からひと言」
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。

所 大磯 1156-10 電話 74-6499
営 9:00 ~ 16:00
休 月～水



内海リーさんがいねいに焼き上げたパンの数々

32 大磯 芦川酒店

酒 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きたいと語る地元密着型の酒店。

「店主からひと言」
ご近所でしたら、みりん1本からお届けします。



大磯にちなんだ商品が豊富に揃う

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

36 maru 庄屋

豆・雑穀 まるしょうや

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。

所 東小磯 308-1 電話 45-1054
営 10:00 ~ 17:00
休 日・水・祝

33 大磯 井上蒲鉾店

かまぼこ 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「はんぺん」(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
営 8:30 ~ 17:00 休 水

37 戸塚正商店

米 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ふ4代目店主の戸塚浩さん。良質の米を厳選し調合した「お仕立て米」は、ライフスタイルに合わせて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。



おすすめ商品が並ぶ店内。気軽に相談を

「店主からひと言」
電話やLINEからのご注文で、無料で自宅へお届けします。

所 西小磯 17 電話 0120-61-0344
営 10:00 ~ 18:00
休 日・祝・第3土

34 ミートハウス ささや

肉 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。

所 大磯 867 電話 61-1142
営 9:00 ~ 19:00
休 日・水



店自慢のローストビーフは100g 1,300円

38 Shonan Soy Studio

大豆製品 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ララピ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い、食べやすく栄養価が高い。



コーヒー増量、ハニー入り、クラッシュなど、さまざまな種類がある

「店主からひと言」
気軽に大豆発酵食品をとりましょ。免疫カアップ、腸活にもなりますよ！

所 西小磯 123 電話 79-8484
営 11:00 ~ 17:30 (冬は~16:30)
休 日～水

39 壱の屋

魚 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、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。



新鮮な魚がずらりと並ぶ店内

所 国府本郷 676-1
電話 72-1688
営 10:00~18:00
休 月

店主からひと言！
入荷状況はFacebookで確認できます。

40 豆よし

豆 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。



煎さや(殻付き) 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

所 国府本郷 924-14
電話 71-2023
営 8:30~18:00
休 水

店主からひと言！
すべて手作りの落花生です。安心・安全な豆をどうぞ。

41 肉のハマダ

肉 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16:30~19:00に販売)。



やきとりは1本 151円均一

所 月京 10-19
電話 71-0250
営 8:00~19:00
休 日・祝

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ります。

42 うな政

鰻 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。

所 国府本郷 1088-6
電話 72-6133
営 11:00~18:00
休 火



©2011 OISOMACHI

- ・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、**所**は住所、**電話**は電話番号、**営**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)、**休**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、各種料金に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。