

圏央道エリアのDeepな情報を  
5つのしんきんの地域レポーターがお届け！  
今号の特集は『神奈川』です

おいら  
シイラ!

# Deep圏央道

# 平塚

plus

+

vol. 1



「今号のテーマ」

# たべる



そもそも

## シイラってナニモノ?

### ? 世界の海を股にかける回遊魚



アメリカ  
ハワイ州では  
**Mahi-mahi**  
マヒマヒ



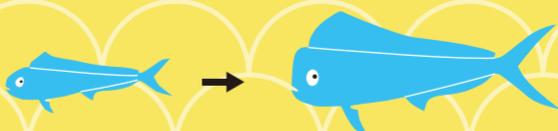
アメリカでは  
**Dolphinfish**  
ドルフィンフィッシュ



台湾では  
**鬼頭刀**  
クイタウトー

シイラは世界の比較的暖かい海を回遊する海水魚。『マヒマヒ』はハワイ語で、強い・硬いの意味があり、泳ぎがイルカに似ているために『ドルフィンフィッシュ』とも呼ばれます。『鬼頭刀』は見た目が由来でしょう。日本では実は古くから食べられていた魚で、マンサク、マンリキなど各地にご当地の呼び名があります。

### ? 大きいものは2メートルを超える!



シイラの成魚は1メートルをゆうに超える大きさに育ちます。オスは大型化にともなって頭部が肥大するのも特徴です。

### ? どんな料理で食べるの?

ほんのりピンク色をした赤身で味にクセがないため、フライやムニエル、バター焼きがおすすめ。しょう油、ショウガ、ニンニクなどで下味をつけ、片栗粉をつけて揚げると、鶏の唐揚げのような味わいです。



📍 平塚 ひらつか

おいら  
平塚漁港の  
タマ三郎



平塚漁港の全景



係留された漁船

### タマ三郎のヒミツ

平塚漁港のキャラクター『タマ三郎』。あれ～!? よく見たらヒゲは活きのいいタコ! キメキメのヘアスタイルはネコ耳でチャレている。見て見て～、ほっぺには魚が泳いでいるよ。タマ三郎さん、趣味は川柳で大酒飲みとのウワサあり★



平塚の

## シイラプロジェクト

# シイラを

神奈川県ほぼ中央に位置して相模湾に面する平塚市。その海岸線の東端に数十の漁船が係留されている平塚漁港。ここに水揚げされるのが、今回の主役シイラです。

平塚のシイラは、初夏から秋にかけて定置網にかかるサバやアジの群れを追いかけ、網に入っていきます。漁として狙う魚ではなく、この辺りでは食べる習慣がなかったため、以前は軽んじられて買い手がつかない魚でしたが、漁師さんの間では、実はおいしいと知られた魚でした。そうした漁師さんのアドバイスもあり、平塚市漁業協同組合では、定

シイラはおいしい魚と知ってほしい!

置網に入った朝どれのシイラをおいしく味わう鮮度管理や、漁協ブランドとしての取り組みに努めたところ、'16年、JF全漁連が選定する神奈川県のパライドフィッシュ\*の1つにシイラが認定されました。

'17年、平塚の名物を生み出そうと市内の異業種が交流した際、着目されたのがシイラでした。そうして『平塚のシイラプロジェクト』がスタートすると、鳥仲商店4代目の鈴木さんが平塚漁協からシイラを仕入れ、お惣菜づくりのノウハウを生かしてメンチカツを開発。そのメンチを挟んだグルメバーガー、『マヒタルタルバーガー』を商品化したのです。

現在は、かつて漁師さんからシイ



シイラを味わう  
グルメバーガー登場!



シイラプロジェクトの発起人はこの人!!

鈴木 崇さん

シイラのメンチカツに自家製オーロラソースが味の決め手の『マヒタルタルバーガー』。400円/税別

シイラが手軽に食べられ、おいしい!と評判のバーガーは、シイラプロジェクトのメンバー、鳥仲商店の鈴木さんが誕生させました。ミンチにしたシイラをメンチカツに仕立て、地元の野菜とふんわりパンズでサンド。まるで肉のような食べ応えのメンチがいけます!

### DATA



#### A 鳥仲商店

神奈川県平塚市黒部丘2-3 ☎0463-31-0349  
営業時間: 10:00 ~ 18:30 定休日: 日曜・祝日  
●平塚駅より路線バス乗車『桃浜町』下車、徒歩3分  
●新湘南バイパス『茅ヶ崎西IC』より10分



ピッチピチの地魚を  
お手ごろ価格でゲット!



上: 横浜や川崎から駆けつける馴染みのお客さんも多い人気の直売会。  
下: 獲れたての魚が漁船から降ろされると、魚の名前が表示される。

サバやアジ、タチウオなどの定置網朝どれ鮮魚、イナダやカツオなどの一本釣り活魚、名物の釜揚げしらすまで相模湾で捕れた魚類が安価で販売されています。シイラが揚がっているかは当日のお楽しみ! 鳥仲商店のマヒタルタルバーガーも数量限定で販売~!

### DATA

#### B 地どれ魚直売会

会場: 平塚新港 荷さばき施設  
開催日: 毎月第4金曜 15:00 ~ (整理券配布は 13:30 ~)  
問い合わせ: 平塚市漁業協同組合 ☎0463-21-0146  
詳細はHPをご覧ください  
<https://www.jf-hiratsuka.org>

●平塚駅より路線バス乗車『須賀港』下車、徒歩10分  
●新湘南バイパス『茅ヶ崎海岸IC』より5分



シイラ

シイラの一本釣りは、  
豪快な引きで迫力満点！



上：見事な大きさのシイラ。オスのシイラはこのように頭部が高く大きい！  
右：相模湾に出船する遊漁船は、富士山の眺めもバツグンで気分も爽快。

平塚漁港の北側に軒を連ねる釣船店の浅八丸、庄治郎丸、庄三郎丸。シイラの本釣りは初夏から秋がシーズン。魚体が大きいシイラは、別名マンリキ（万力）とも呼ばれ、みなぎるパワーと強烈なファイトで大人気の魚。スリリングなシイラ釣りを満喫できます。

DATA

C 遊漁船

- 遊漁船を出す釣船店は平塚新港の北側に数軒が並び
- 平塚駅より路線バス乗車『須賀港』下車、徒歩5分
- 新湘南バイパス『茅ヶ崎海岸IC』より3分



シイラプロジェクトを牽引する人！！

伏黒 哲司 さん

シイラが大きく成長すると、これくらいにもなるらしい！ イベントの際にはタマ三郎キッチンカーも出動して販売する、揚げたてのシイラの串揚げは大人気メニューだそう。

地どれ魚づくしで  
ボリューム満点、大満足！



シイラ

上：シイラのフライがついた日替わりの『タコメシと地魚刺身の定食』。1,680 円 / 税別  
右：店内は吹き抜け天井が気持ちいい空間。魚類の加工品の販売もあります。



行列ができるほどの人気店。その理由は、もちろん漁港直送の超新鮮な魚！種類豊富な日替わりメニューは当日の朝どれ魚を使うために数量限定です。夏から秋にはシイラのフライが定食の一皿に登場することも！平塚漁港で水揚げされるおいしい魚をぜひ味わって★

DATA

D 平塚漁港の食堂

- 神奈川県平塚市千石河岸51-14 ☎0463-86-6892
- 営業時間：11:00～15:00 定休日：水曜、第1・3火曜
- 平塚駅より路線バス乗車『南町』下車、徒歩5分
- 新湘南バイパス『茅ヶ崎海岸IC』より2分



「鮮度バツグンの釜揚げしらす」湘南しらすの製造元や、削りたての削り節を量り売りする老舗なども点在していますよ」と伏黒さん。また、漁港からは『浜辺のさんぽ道』も延びています。

圏央道が誘う神奈川平塚の海。ゆったりと広がる景色を眺め、砂浜でお弁当を広げて、のんびりした休日をご過ごしてはいかがでしょうか。

\*プライドフィッシュとは、『魚の真のおいしさと感動を実感してほしい』と、1県につき12種が選定された、地域と旬が明確な漁師自慢の魚類。

食べてみて！



平塚に遊びに来てください！

平塚信用金庫 地域レポーター



花山一心さん 尾崎友彦さん



食のフランスも  
認めた  
日本酒を醸す

ひ	沿	圏
と	い	央
1 vol.	の	道

泉橋酒造六代目蔵元  
橋場 友一さん

「この定番銘柄が品評会で賞をいただいたのは、『栽培醸造蔵』のありようを認めてもらえたこと」と笑顔を見せる橋場さん。

## 田んぼから テーブルまで 一貫した酒づくり

神奈川県を通る圏央道沿線は、丹沢山系を望み、相模川沿いに田畑が見られる美しい地域です。この都心から近い海老名市に江戸時代から続く酒蔵、泉橋酒造があります。

六代目当主である橋場友一さんが蔵元を継いだのは二十数年前。以来目指したのは、酒蔵が酒米をつくる農業から取り組み、精米、醸造までを一貫して行う、全国でもたいへんめずらしい『栽培醸造蔵』です。

そして14年前には、手をかけた地元の米だけで酒をつくらうと、銘柄のすべてを純米酒にしました。

「この地は紀元前から稲作をしていました。だからこそ米を生かす純米酒にこだわりたい」と橋場さん。そこには酒蔵一帯に広がる水田風景を保持したいという思いもあり、醸造は伝統的な手づくりを徹底しています。

こうした橋場さんの信念のもと、蔵人たちの真摯な働きによって、フランスで開催された品評会『Kura Master 2020』において、見事、2銘柄が栄誉ある賞を受賞しました。最近の取り組みでは、敷地内の直売店や庭のテラス席を改装。非接触型のコイン式日本酒サーバーでさまざまな銘柄を販売し、テラスで気軽にお酒を楽しめます。

先の品評会の純米酒部門で金賞を受賞した『恵いづみ橋』青ラベルは、手軽な定番銘柄。そのふくよかな味わいを持ち帰り、食卓に豊かな彩りを添えてみてはいかがでしょうか。



左：『Kura Master2020』で純米大吟醸部門プラチナ賞を受賞した『とんぼラベル 楽風舞生醸造り』。右：手間ひまかけて醸す生醸造りの人気銘柄、『黒とんぼ生醸純米酒 山田錦』。

### 酒蔵見学・試飲ツアー



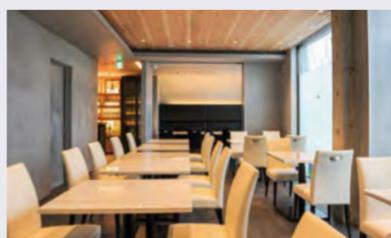
酒蔵の裏手の田んぼや、酒蔵の内部を見学し、酒米づくりからはじめる『栽培醸造蔵』の酒づくりが解説されます。試飲では季節のおつまみもいただき、日本酒と料理のペアリングの醍醐味を発見できるでしょう。

- 開催日：土曜の特定日(要予約)
  - 開催時間：14:00～15:15
  - 料金：1,800円/税込
- 詳細はHPをご覧ください  
<https://izumibashi.com>



上：酒蔵の裏手に広がる酒米の田んぼ。『酒づくりは米づくりから』が目に見える豊かな光景。  
下：酒蔵の敷地に建つ『酒友館』では、全銘柄とともに直営レストランのおつまみなども販売。

海老名駅の近くにある直営レストランでは、泉橋酒造のさまざまな銘柄に合わせた蔵元おまかせのコース料理を用意。日本酒と料理の組み合わせから生まれる、特別な味わいと感動を存分に楽しめます。



直営レストラン 蔵元佳肴 いづみ橋  
神奈川県海老名市扇町12-33 ☎046-240-9703  
営業時間：17:00～22:00(日祝14:00～20:00)  
●要予約 定休日：月曜および月に2回の日曜  
●海老名駅より徒歩5分



泉橋酒造株式会社  
神奈川県海老名市下今泉5-5-1  
☎046-231-1338  
●海老名駅より路線バス乗車『今泉』下車、徒歩5分  
●圏央道『厚木PAスマートIC』より9分

### 平塚信用金庫 地域レポーター



小宮智宏さん 井戸麻侑加さん

神奈川のおいしい地酒を  
飲んでください

DATA

茨城県を  
代表する  
冬の味覚



茨城

### あんこう鍋

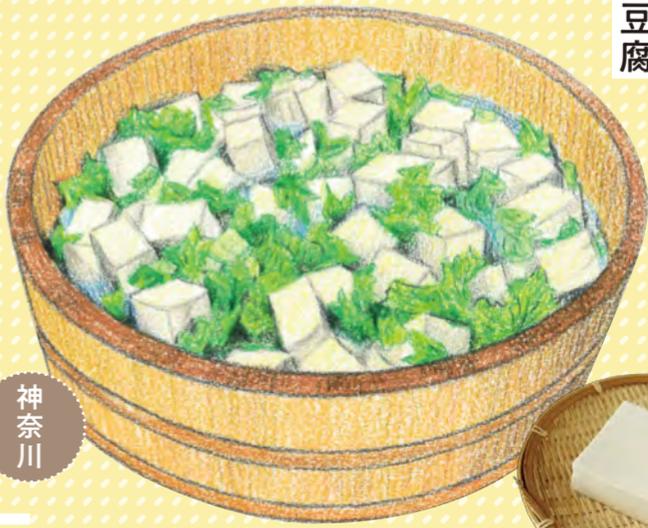
豊かな漁場と知られる茨城県沿岸で獲れるアンコウは、昔から『西のふぐ、東のあんこう』と称され、おいしさを誇ります。外見はグロテスクですが、味はあっさりとした白で脂肪が少なく低カロリー。コラーゲンたっぷりで美容にもおすすめです。海沿いはもちろん、水戸市内の店で食べられるあんこう鍋。アンコウは、肝が大きくなる12～2月がとくにおいしいとされますから、シーズン到来です！



大山

とうふまつりの

湯豆腐



神奈川

### 仙人鍋

神奈川県西部は相模湾に面し、箱根や丹沢山地に囲まれて広がる平野です。丹沢の霊山として古くから親しまれる大山は、その歴史とともに大山豆腐が有名です。例年3月には『大山とうふまつり』が開催され、直径4mもの大鍋でつくる湯豆腐が振る舞われます。昆布だしの澄んだ汁、特産のピリリと辛い大山菜(カラシナ)とともにいただく湯豆腐。祭りのにぎわいとともからだの芯から温まります。



1都4県

わたしの街の

ご当地『味』自慢

# 鍋もの汁もの

ぐっと気温が下がって、熱々の鍋ものや汁ものおいしい季節になりました。食べもので季節感を楽しめるのは四季があるからこそ。そしてメニューは地域ごとに多彩です。冬の休日、温かくておいしい『味』に出会いに圏央道沿線ドライブはいかがでしょう。気軽に出かけてみませんか？

海の幸の  
ローカルな  
汁もの



千葉

### いわしのつみれ汁

海に囲まれた千葉県。東京湾沿岸は内房、太平洋に面するのは外房で、そのどちらでもイワシがよく獲れ、いわしのつみれ汁は古くから親しまれてきた県民の味です。骨も皮もイワシを丸ごと使ったつみれはカルシウム豊富でからだによさそう！一方、三枚に下ろして皮を取り、隠し味に酒を使ったつみれはふわふわの食感です。イワシのだしが効いた一椀が冷えたからだに染みる季節になりました。

温かい  
つけ汁に  
冷たいうどん



東京  
多摩

### 稲うどん

稲うどんは、かつては小麦の耕作が主だった小平や武蔵村山地域に生まれた伝統食です。盆や正月など、ひとが集うハレの日うどんを手打ちし、畑で採れたばかりの野菜をゆでて添え(糧)、昆布や鰹節のだしが効いた汁を用意したごちそうでした。今日では肉を入れた汁もあり、栄養満点。特徴的な1本の平麺は、手打ちの証しと言える『うどんの耳』。滋味溢れる素朴な味をいただきます。



味噌仕立ての

煮込み

うどん



埼玉

### かわじま呉汁

川島町は埼玉県中部に位置して四方を河川に囲まれた稲作の盛んな土地です。昔から田のあぜでは大豆が栽培されていました。呉汁は大豆をすりつぶして用いるのが特徴です。そこに保存食の芋がらを入れるのが川島流。栄養豊富な大豆とシャキシャキした食感の芋がら、たっぷり野菜でボリューム満点！冬の風物、かわじま呉汁は11～3月の5か月間の限定メニューとして、町内飲食店で楽しめます。



茨城

納豆王国、  
茨城の  
郷土食！



### そばろ納豆

納豆に切干大根を混ぜたしょう油味のお惣菜。納豆独特の匂いや粘りがありなく、納豆苦手派にも人気★ 県内スーパーで400円程度で売られていますので、ぜひ一度お試しを！大根のポリポリとした歯ごたえがクセになりますよ。

そばどころ  
ならではの食べ方  
にご注目～！



### つけけんちんそば

ひたち おおた  
常陸太田市は、茨城県が誇るブランドそば『常陸秋そば』の産地。ご当地では、そばの香りと味わいを存分に楽しめるもりそばと、けんちん汁の味が別になった『つけけんちんそば』が大人気です。市内そば店でその特別な味をお試しあれ。

常陸太田観光物産協会  
☎0294-72-8194  
<http://www.kanko-hitachiota.com>

千葉

興味津々の  
漁師めしは、  
旬の魚貝の  
さんが焼き



### さんが焼き

新鮮な魚の身をたたき漁師料理、なめろうを焼いてつくる『さんが焼き』。この時期『たかはし』では、冬から春先に旬を迎え、富津漁港で水揚げされる風味豊かなアオヤギが使われます。味噌と薬味の香りも利いて、お酒のアテにもぴったり★ 900円/税別

魚貝料理 たかはし

千葉県富津市富津2290 ☎0439-87-2934

### うなぎぱん

ずっしり重いパンにかぶりつくと、中には正真正銘うなぎの蒲焼～！ボリューム満点で食べ応え十分。温めるとうなぎがふっくらジューシーで、ますますおいしい♪ お店は成田山新勝寺の参道にあります。600円/税別

下田康生堂ぱん茶屋

千葉県成田市上町551 ☎0476-22-0396

うなぎで有名な成田山では、  
パンの中身もうなぎ！

### ネモフィラカレー

国営ひたち海浜公園の『ショップサンサン』で販売されている青いカレー！こちらは、春に園内のみはらしの丘を青く染め上げるネモフィラの花をイメージしたものだそう。そのお味はやや甘め。インパクト満点のおみやげですね！600円/税込

国営ひたち海浜公園

茨城県ひたちなか市馬渡字大沼605-4

☎029-265-9001

<https://hitachikaihin.jp>

ブルーハワイなこれは!?  
なんと、カレー!



- O E X P W Y



たべる編

# な～んだ!?

限られた地域で親しまれている“知る人ぞ知る”食べものってありますよね。そんな魅力あふれるご当地の『食』に注目したディーピーが「これってなに?」と見つけてきました。ユニークな味を求めて小さな旅に出発しましょう!

### 圏央道

正式名称は首都圏中央連絡自動車道。神奈川県横浜市を起点に、東京都、埼玉県、茨城を經由し、千葉県木更津市を終点とする全長約300km(未開通30kmを含む)の環状型の高速道路。

シュワシュワ&ピリリが  
やみつき★  
冬はホットもいけるう



### 八街生姜

### ジンジャーエール

落花生の産地で有名な八街市はショウガも全国有数の産地です。からだにいいことづくしのショウガ。冬はポカポカと温まり、夏はスッキリ爽やかな辛味がクセになる～。温めて飲む新感覚のホットもおすすめ♪ 1本280円/税込

八街市推奨の店 ぼっち

千葉県八街市八街ほ237 ☎043-444-6007



埼玉

## 酒井のチーナ

老舗伝統の奈良漬を刻み、酒粕に漬けたクリームチーズを合わせています。ディップ感覚で、焼肉や練りもの、パンやあんこ(!)など、さまざまな食材にマッチします。お気に入りの組み合わせを探してみてください。880円/税込

酒井甚四郎商店

埼玉県さいたま市浦和区仲町2-4-23 ☎048-822-2110  
http://sakaijinshiro.com

いえいえ

チーズ? 奈良漬?  
イイとこ取りの  
『チーナ』です



『東のうどん県』  
ここにあり!



## 肉汁うどん

肉の旨味バツグンのつゆがもちもちしたうどんにからんでおいしい〜! 具は豚肉と長ネギが相性ぴったり★ 東北自動車道上り線、蓮田SAフードコート『肉汁うどん翁の郷』で食べられます。箱入りは同SAで販売。3人前864円/税込

岩崎食品工業

埼玉県蓮田市関戸280 ☎048-769-2111  
https://iwasakifoods.co.jp

無添加の梅 100%!  
日本の伝統食が便利な形に

## おにぎり梅

日本有数の梅の産地、越生町の最高品質の梅だけのペースト。おにぎりや料理に便利に使えるパウチパックで、からだにいい梅をいつでも気軽にとれると評判です。直売所で販売のほか地方発送もOK。



山口農園

埼玉県入間郡越生町上野東4-13-6 ☎049-292-6358  
https://www.yamaguchinouen.com

K E N

東京  
(多摩)

受賞歴多数!

焼きいもの  
おいしさを超えた  
焼きいもの  
お菓子★



## 高尾ポテト

厳選されたサツマイモを使い、独自の技術で甘さをグッと引き出した無添加スイートポテト。焼きいものおいしさを超え、素材と食感にとことんこだわり、多くの賞を受賞している逸品! 販売店舗はHPをご覧ください。プレーン5個入り1,382円/税込

東京 Mamma マンマ Sweet potato

東京都八王子市中野上町1-35-5 ☎042-628-1020  
http://www.takaopotato.com

ディーピーの...

# これ



地域が持っている“キラリと光る魅力”が好物!  
トレードマークはちょっとレトロな双眼鏡。  
グリーン!とフォーカスしてとっておきを見つけよう。

## 朝ごはんチーズケーキ

白砂糖や合成甘味料、添加物は使用せずに、良質なクリームチーズと生クリーム、6種類のドライフルーツ、5種類のナッツを贅沢に使ったチーズケーキ。ぜひ朝食にとりたい、からだ思いの素材が14品目、ギュッと詰め込まれています。5個入り1,512円/税込

SOMETHING NEW

東京都小金井市東町4-42-3 ☎042-407-2038  
https://cake.koganei-wai.com

朝からケーキを  
食べられる  
罪恶感ゼロのしあわせ



## ボイセンベリー

『ボイセンベリー』は、東京の果樹園での栽培はめずらしく、全国的にも栽培農家が少ないため一般には出回らない希少な果実です。甘酸っぱい味で、ビタミンやミネラル、ポリフェノールが多く含まれることから健康食品としても注目されています。

川清園

東京都稲城市東長沼1964 ☎042-377-7437

スーパーフルーツ  
と呼ばれる  
可憐なキイチゴ



絆だねえ

閉碁打つ  
かたわらに、  
碁石風の  
お菓子



## 碁碁の町ひらつか

碁碁の町を掲げる平塚にふさわしい碁石をモチーフにした和菓子です。黒は香ばしいごまあん、白は香りよいゆずあんがやわらかな餅にくるまれています。碁碁を打ちながら、ポンポンと口に運んで楽しんでみては。1籠200円/税込

井筒屋

神奈川県平塚市田村6-4-14 ☎0463-55-0053

神奈川

由緒ある古刹の  
梵鐘に見立てた  
品格ある味わい

## つりがね最中

平塚最古の寺社、金目観音堂光明寺の鐘をかたどった上品な最中は、地元を象徴するお茶菓子として長く愛されてきた逸品です。つぶあんは上質な北海道十勝の小豆。バリバリと香ばしい皮の食感も格別。1個190円/税込

山口屋

神奈川県平塚市南金目891 ☎0463-58-0108



大きなブドウが  
一粒そのまま  
なんて贅沢!



## 豊珠

大粒ブドウ『ふじみのり』を丸ごと使った和菓子です。クリームチーズ入りのなめらかなあん、ジューシーなブドウが見事に調和したおいしさは感動的。冷やして食べるのがおすすめです。秋だけの限定品。280円(小)、300円(中)、350円(大)/税込 ※価格はブドウのサイズによります。

和菓子みどりや

神奈川県大和市福田3345-15 ☎046-268-0312  
http://wagashi-midoriya.com



# Deep圏央道クーポン

クーポン使って、おトクに行こう!



おすすめの観光スポットだよ!

クーポンはQRコードを読みとって店頭で表示ください。

圏央道沿線の事業者から  
お得なクーポンをご提供いただきました。  
近くの観光スポットにもぜひお立ち寄りください!

## 神奈川 八百屋コウタ



地元で採れたフルーツをふんだんに使ったパフェが評判の八百屋コウタでは、『湘南イチゴのフルーツパフェ』(980円/税別)が大人気! 食べごろは1月から春先です。

クーポン 平塚市宮松町9-1 1F ☎0463-22-1183



八百屋コウタから徒歩10分弱の『平塚市美術館』は、(湘南の美術・光)をテーマとした美術館です。

## 神奈川 中秋蒲鉾店



手づくりこだわる創業97年の練りもの店。種類が豊富で、プリプリとした歯ごたえが特徴。ご進物には『さつま揚げ詰め合わせ』(1,700円/税込)がおすすめです。

クーポン 平塚市紅谷町2-10 ☎0463-21-0122  
<http://nakaaki.net>



中秋蒲鉾店から徒歩10分の場所にある『平塚八幡宮』は、市民の憩いの場となっています。

## 神奈川 Crafters



ハンドチョップ製法によるジューシーなパティが特徴のバーガー店。10種のスパイスを使ったチリソースがやみつきになる『チリチーズバーガー』(1,400円/税別)がイチオシ!

クーポン 平塚市宮松町12-52 ☎0463-74-4777  
<https://craftersburgersteak.wixsite.com/crafters>



クラフターズから車で10分の『平塚市総合公園』は自然豊かな場所。ハンバーガー持って出かけよう!

## 東京(多摩) 石川酒造



国の有形文化財に指定された建物が6棟も建つ歴史ある酒蔵、石川酒造。代表銘柄は『多満自慢』(550円~/税込)。季節ごとの日本酒や、クラフトビールの魅力に出会えます。

クーポン 福生市熊川1 ☎042-530-5792(直売店 酒世羅)  
<https://www.tamajiman.co.jp>



石川酒造そのものが『酒飲みのテーマパーク』。敷地内散策や『史料館』を見学できます。

## 東京(多摩) 大多摩ハム(シュトウベン)



老舗ハムメーカーの大多摩ハムでは、『TOKYO X ロースハムスライス』(63g 568円/税込)を販売。ブランド豚のTOKYO Xを使い、ドイツの伝統製法にこだわっています。

クーポン 福生市福生785 ☎042-551-1325  
<https://www.otama.co.jp>



大多摩ハムから徒歩10分で横田基地。国道沿いにアメリカンな店が並ぶ異国情緒たっぷりの街です。

## 東京(多摩) 青木屋



歴史ある和洋菓子店。職人が焼き上げる手のひらサイズのバームクーヘン『東京ミニバーム 武蔵野日記チョコ・ホワイト』(12個入り 2,080円/税込)が人気です。

クーポン 府中市南町6-12-1 ☎042-368-3009  
<http://www.aokiya.net>



青木屋すぐ近くの府中市郷土の森博物館では、府中の自然、地形、風土を学ぶことができます。

## 茨城 国営ひたち海浜公園



ネモフィラ、スイセン、チューリップ、バラ、ヒマワリ、コスモス、コキアなど、四季を通じて園内あちこちでさまざまな植物を見られることで有名な公園です。

クーポン ひたちなか市馬渡字大沼605-4 ☎029-265-9001  
<https://hitachikaihin.jp>



広大な国営ひたち海浜公園には季節を彩る花畑が点在するほか、遊園地やアスレチック広場も!

## 茨城 レストランハーバー



隠れ家的レストラン、洋食のハーバー。とろとろに煮込まれたポークシチュー(1,350円~/税別)は絶品です。鉄板で焼くステーキも定評があり、日替わりランチはお値段以上!

クーポン 神栖市平泉東1-64-182 1F ☎0299-93-2446



ハーバーから車で10分の『海風見える丘(展望見晴台)』。洋上風力発電の景色を一望できます。

## 茨城 やま忠



茨城県産のSPF豚や宮城県産の和豚もち豚を使った、とんかつとハンバーグが人気のレストラン。『大名熟成ロースかつ』(定食 2,330円/税込)のおいしさは感動級!

クーポン 取手市桑原1414-1 ☎0297-73-1461  
<https://www.yamacyu.info>



やま忠から車で3分の『キンピアパーク取手』では、ビールづくりの工程を見学できます。

## 埼玉 弓削多醤油・醬遊王国本店



弓削多醤油といえば、『しぼりたて生しょうゆ』(150ml 450円/税込)というほどの人気商品がこちら。数量限定、製造元ならではの、毎日搾られるつくりたてを味わえます。

クーポン 日高市田波目804-1 ☎042-985-8011  
<http://yugeta.com>



醬遊王国本店から車で10分ほどのところに出世の神様として有名な『高麗神社』があります。

## 埼玉 服部園



狭山茶専門店の服部園では、思いやりの気持ちを伝えられる『メッセージドリップティー』(183円/税込)を販売。バリエーション豊富で贈り物におすすめです。

クーポン 狭山市堀兼1098-1 ☎04-2958-6731  
<https://www.hattorien634.com>



服部園から徒歩6~7分のところに関東最大規模のベリー農園『狭山ベリーランド』があります。

## 埼玉 マツザキ



川越市唯一のジン蒸溜所、マツザキで生まれたジャパニーズクラフトジン『棘玉』(スタンダード 200ml 1,969円/税込)は、柑橘や木々の香り爽やか、本格的な正統派ジンです。

クーポン 川越市新宿町1-25-48 ☎049-220-1622(新宿店)  
<https://www.1887.co.jp>



マツザキから車で15分、『時の鐘』を中心に小江戸気分を味わえる、川越の蔵造りの町並みが残ります。

## 千葉 PIER-01



巨大な水槽で有名なPIER-01はおしゃれな非日常的レストラン。新鮮な魚介の豊富なメニューの中でも、おすすめは『活オマール海老』(量売 600g 5,400円/税別)です。

クーポン 千葉市中央区中央港1-20-1 1F ☎043-243-5100  
<https://ksnetwork.com/chain/pier/minato>



PIER-01から徒歩7~8分の『千葉ポートタワー』。地上113mの展望室からの眺めはバツグン!

## 千葉 宝家



東京湾の海の幸と房総の山菜を楽しめる老舗料理店、宝家。ランチメニューの名物『あさり膳』(2,200円/税込)はボリューム満点! 歴史ある建物も趣があります。

クーポン 木更津市中央2-3-4 ☎0438-22-3765  
<http://takaraya.awk.jp>



宝家から徒歩10分少々『中の島大橋』は恋人の聖地。橋を渡った中の島公園は憩いの場所です。

## 千葉 オランダ家



落花生やサツマイモなど千葉県産の素材を使うのがオランダ家のモットー。代表的な銘菓『楽花生パイ』(1個160円/税別)は'16年度日本ギフト大賞の千葉賞を受賞しました。

クーポン 千葉県内に45店 店舗検索はHPをご覧ください  
<http://orandaya.net>



オランダ家店舗が多数ある千葉市の『千葉市美術館』は、展示の他にイベントなども催されます。

Supported by 日本 THE NIPPON 財団 FOUNDATION

日本財団「わがまち基金」は、信用金庫との連携により地域に新たなお金の流れを創出することで、地域が独自の強みを生かした自立的かつ持続可能な社会の創生を図ることを目的としたプロジェクトです。「しんぎん圏央道アライアンス」は、圏央道沿線に本・支店を置く5つの信用金庫が、「わがまち基金」のサポートを受けて圏央道沿線等の地域活性化や観光資源の活用などを通じて、地域経済の発展につなげる活動を行っています。



取材・編集・デザイン制作: アルピン株式会社

発行: 2020年12月