

鈴廣 かまぼこの里

うまし、あらたし、おもしろし

今は昔、東海道小田原宿 風光明媚なこの地には、たくさんの旅人が往来しました。心を込めて里人のおもてなしも相まって、さぞ賑わったことでしょう。時は流れ、忙しいこの時代、悠々の安らぎの場を今度、この思いを込めての里づくり。

鈴廣が江戸の頃より作り続ける伝統のかまぼこ、この時代にも新しくありたいと思いを、その素晴らしいを、和の文化の深みを、観て、触れて、味わっていただきます。

笑顔いっぱいお迎えします。

ここでは時間までもゆったり流れるよう、鈴廣のかまぼこの里は、そんな趣の里です。

美しい日本、今ここに。



鈴廣かまぼこの里・鈴廣江の浦店ご予約・お問合せ共通フォーム
受付時間 9:00~18:00
フリーダイヤル ☎ 0120-074547 TEL.0465-(22)3191 FAX.0465-(23)5141

1F 鈴なり市場 買食遊

あなたの心をかたに
かまぼこを贈る

干物 珍味 地酒
「このまき」
小田原箱根 お菓菓子
こもも茶房
箱根ビール
新感覚ソーフト
お子様向けかまぼこ
かまぼこキッズ

鈴廣かまぼこの里 1F かまぼこハーイ 食

食べて実感 かまぼこの違い
お魚のすり身が異なる3種類のかまぼこをご用意しております。「お客様にかまぼこの味や食感の違いをもっと知っていただきたいそんな思いから」

つくる遊ぶ学ぶ
ミニシアター
かまぼこ博物館

多目的ホール 鈴音ホール

市場の賑わい 鈴なり市場

甘味とお食事
目屋
会席
大げん

おもてなしの心で 鈴廣蒲鉾本店

小田原の旬のフルーツたっぷり
夕風の笑樹園
さゆカク



2F 鈴音ホール 食遊

団体様お食事処
お食事のお客様は、エスカレーター又はエレベーターで2Fの鈴の音ホールへ。

おみやげ/軽食
鈴廣蒲鉾本店

1F かまぼこ博物館

食と科学のフロアオープン!
映像で知るかまぼこのヒミツ

【開催時間】水曜日以外
【開催時間】水曜日
【開催時間】水曜日以外
【開催時間】水曜日

かまぼこの歴史や不思議な素材や栄養のこと等、楽しく学べる博物館。
また、かまぼこ職人の技を見学、かまぼこづくりも体験できます。

かまぼこ博物館 入館無料 買食遊

2F 鈴音ホール 食遊

団体様お食事処
お食事から講演やパティ〜まで、多目的に利用いただけるホールです。

最大200名様までご利用いただけます。

「金目鯛の炙り飯膳」は、いかがでしょうか。
（お食事は10名様より）
（ご予約にて承ります）

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

鈴廣蒲鉾 おでん
鈴廣自慢のかまぼこ職人の技が活きます。
旬の野菜と絡にさっぱりと、いかがでしょうか。

自家製豆腐
鈴廣がかまぼこづくりに使っている名水「箱根百年水」で仕込みます。
毎日、出来立てです。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。

かまぼこの里 鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

東海道五十三次 小田原宿
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなしの土地柄です。
さらさらとした金目鯛の切り身を、特製のタレに漬け込んで、シラと炙り焼きにして、仕上げに冷たいご飯との相性も絶妙です。