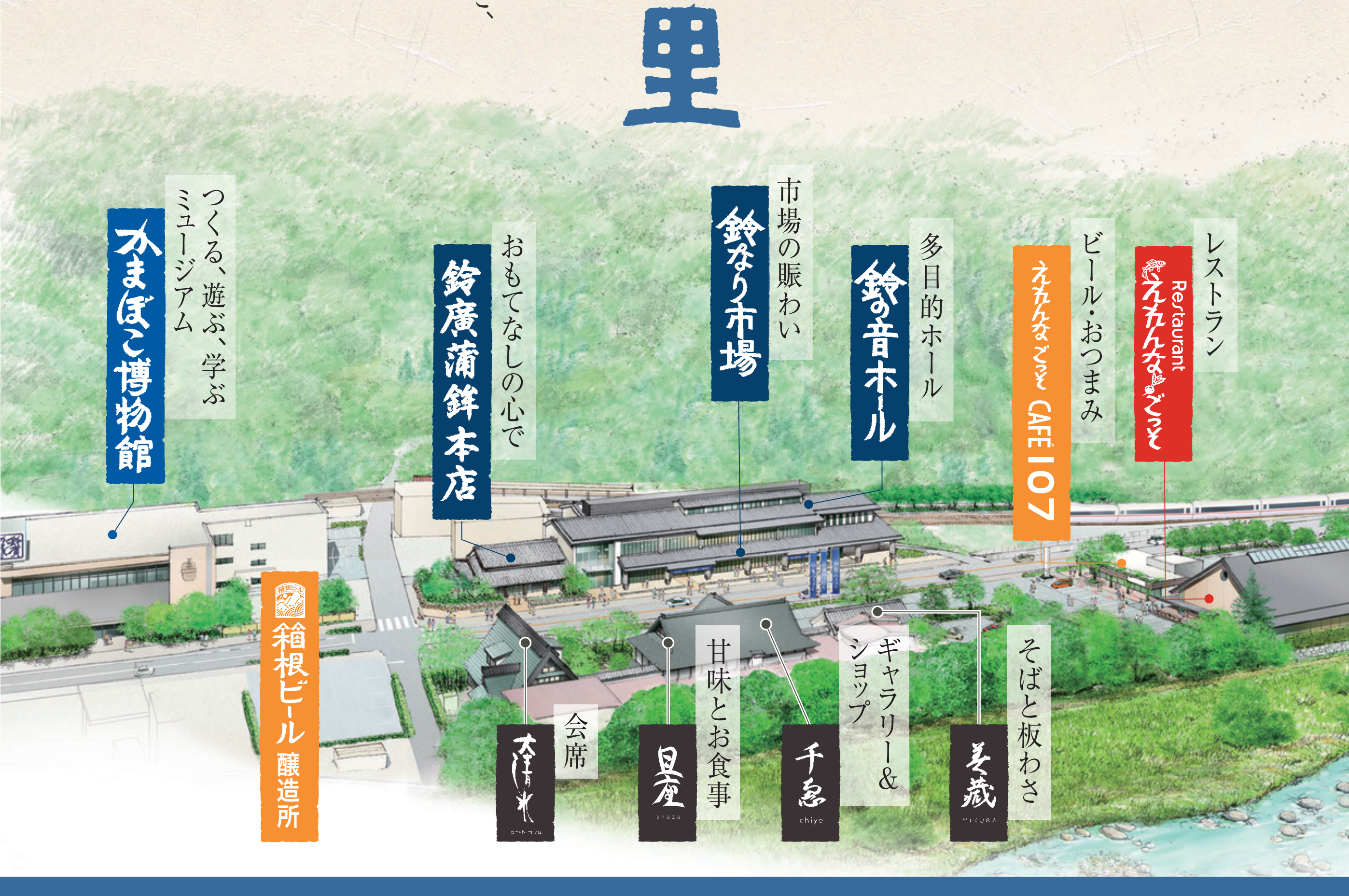
今は昔。
東海道小田原宿、風光明媚なこの地には、たくさんの旅人が往来しました。
心を込めた里人のおもてなしとも相まって、さぞ賑わったことでしょう。
時は流れ、慌しいこの時代。
悠久の安らぎの場を今一度、との思いを込めての里づくり。

うまし、あらたし、おもしろし

鈴廣 かまぼこの里

鈴廣が江戸の頃より作り続ける伝統のかまぼこ、いつの時代にも新しくありたいと思います。
その素晴らしさを、和の食文化の深みを、観て、触れて、味わっていただきます。
笑顔いっぱいでお迎えします。
どこか懐かしい設えの中、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、そんな憩いの里です。
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

鈴廣 かまぼこの里

市場の賑わい 1F 鈴なり市場 買 食 遊

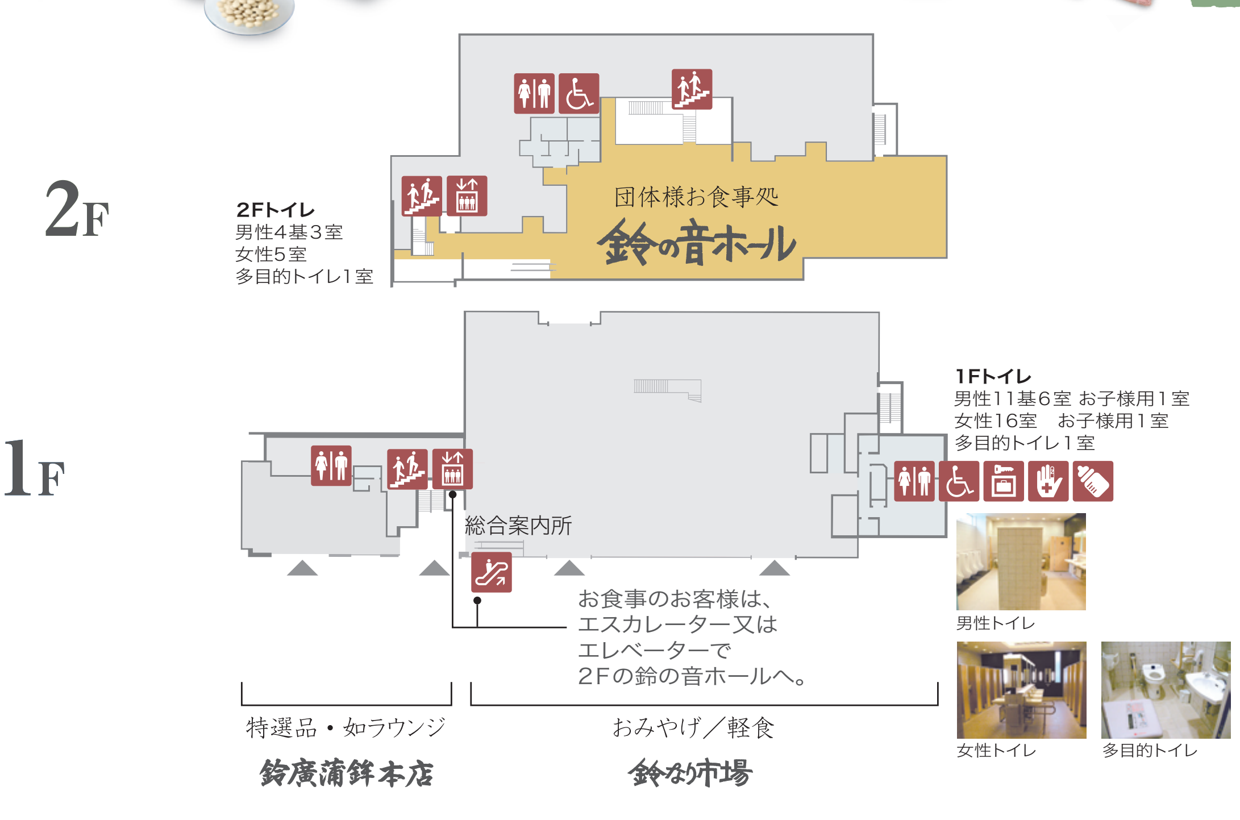
☎ 0120-074547
営業時間 9:00～18:00

鈴廣ならではの品揃え　鈴廣かまぼこ
揚げたてあげかま　あげかま屋 すず天®
小田原の旬のフルーツたっぷり　汐風の果樹園®　汐風カフェ

板かまぼこの食べくらべ 1F かまぼこバー 食

食べて実感 かまぼこの違い
お魚のすり身が異なる3種類のかまぼこなど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。

あなたの心をかたちに　かまぼこを贈る
干物・珍味・地酒　こゆるぎ處®
小田原箱根 お菓子　こゆるぎ茶屋
箱根ビール　箱根ビール
新感覚シーフード　SEAtoYOU SUZUHIRO®（おいしく、おしゃれに、おさかなを。）
お子様向けかまぼこ　かまぼこキッズ
魚のアミノ酸サプリ　サカナのちから
小田原・箱根の伝統工芸品　ちりんちりん®
手づくり和生菓子　小田原 菓子舗 右京



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。

おもてなしの心で 鈴廣蒲鉾本店 買

如（ごとし）ラウンジ

ご贈答品や、各種特注品をごゆっくりとお選びいただけます。如倶楽部会員様用ラウンジ（休憩所）もございます。

営業時間 9:00～18:00

つくる、遊ぶ、学ぶミュージアム かまぼこ博物館 入館無料 買 食 遊

かまぼこの歴史や不思議、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・ちくわづくりも体験できます。

食と科学のフロア
3階にオープン！
映像で知るかまぼこのヒミツ

要予約 1F かまぼこ・ちくわ手づくり体験教室

かまぼこ・ちくわ 【開催時間・水曜日以外】	ちくわのみ 【開催時間・水曜日】
【第1回】 9:30～10:20	【第1回】 9:30～10:00
【第2回】 10:50～11:40	【第2回】 10:30～11:00
【第3回】 12:10～13:00	【第3回】 11:30～12:00
【第4回】 13:30～14:20	【第4回】 13:00～13:30
【第5回】 14:50～15:40	【第5回】 14:00～14:30
	【第6回】 15:00～15:30
かまぼこのお渡しは終了時間から約70分後です。	ちくわのお渡しは、体験教室終了後15分程度。焼き上がり次第お渡しできます。
【参加料】 お1人様 1,600円（税別）	【参加料】 お1人様 700円（税別）

☎ 0120-074547　開館時間 9:00～17:00

団体食＆多目的ホール 2F 鈴の音ホール 食 遊

お食事から講演会やパーティーまで、多目的にご利用いただけるホールです。
最大380名様までご利用いただけます。

西ルーム

東ルーム

団体のお客様のお食事には、かまぼこの里名物料理「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。）

金目鯛の炙り飯

お食事処＆お土産 買 食

Restaurant えれんなごっそ
バイキング式レストラン　※キッズスペース完備

地場の野菜や魚等、季節感溢れるランチと週末のブランチ、平日の軽食ではスウィーツも。曜日・時間で選べるバイキングをどうぞ。

☎ 0120-074547

えれんなごっそ CAFE 107
登山電車のカフェでオリジナルコーヒーを。

☎ 0120-074547

◇営業時間等はお問合わせくださいませ。

会席 大清水 ohshimizu	ギャラリー＆ショップ 千恵 chiye
昼席 11:30～ 夜席 17:00～	10:00～17:00

甘味とお食事 且座 shaza	そばと板わさ 美蔵 MIKURA
10:00～17:00（LO16:00）	11:00～17:00（LO16:00）

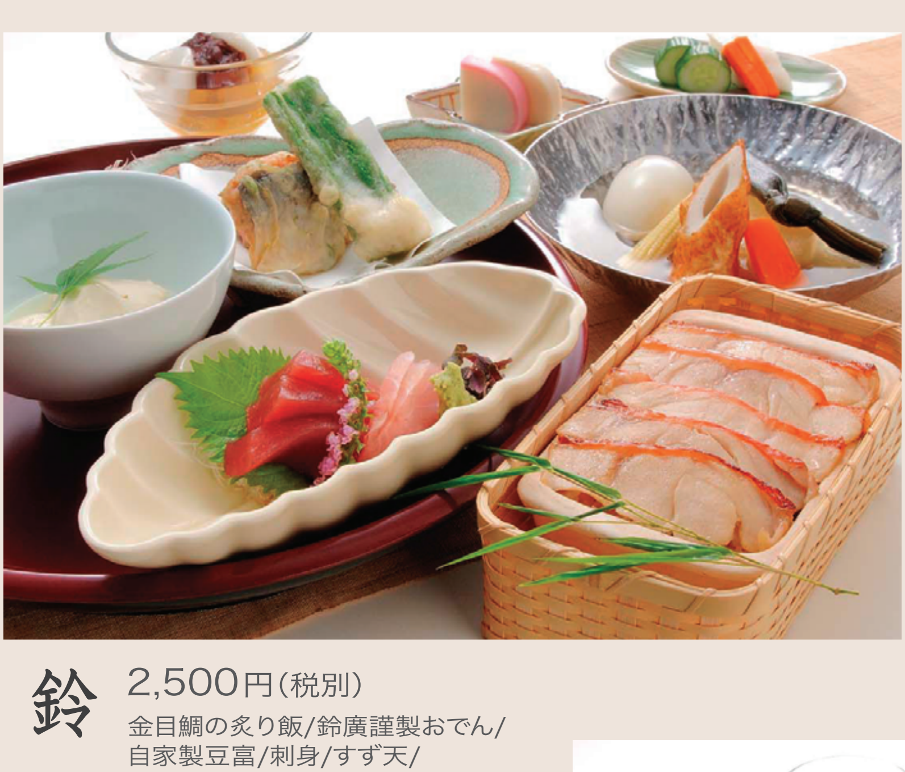
箱根の山々により百年以上濾過された清らかな〝箱根百年水〟。その名水を使用してつくる料理を築二百年の合掌造りや総漆塗りの土蔵でお楽しみいただきます。
「会席 大清水」「そばと板わさ 美蔵」「甘味とお食事 且座」「ギャラリー＆ショップ 千恵」の全四店舗。

且座・千恵・美蔵 ☎ 0120-074547
大清水 ☎ 0465-21-5000

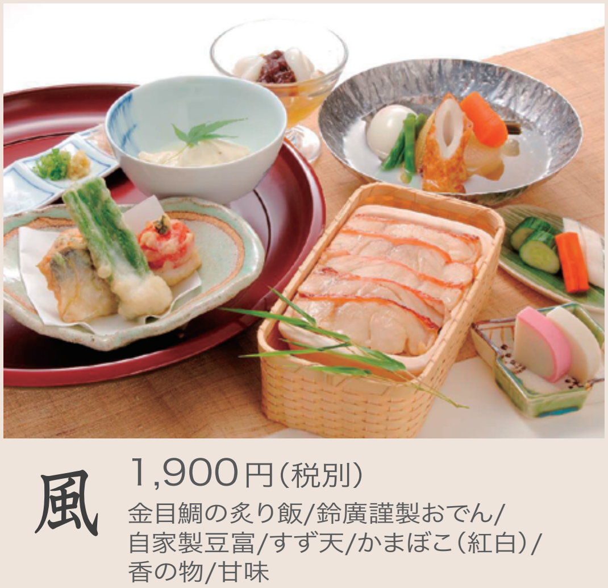
かまぼこの里・鈴廣江の浦店 共通 名物料理

金目鯛の炙り飯膳

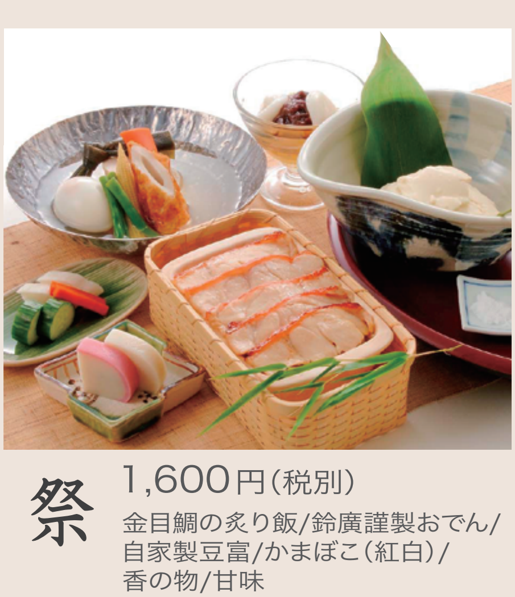
東海道五十三次、小田原宿。
水良し、魚良し、食材良し。
そして、おもてなし良しの土地柄です。
ジュッと炙った金目鯛をのせたアツアツの炊き込みご飯。
「かまぼこの里」の名物をご賞味あれ。



鈴 2,500円（税別）
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/自家製豆富/刺身/すず天/かまぼこ（紅白）/香の物/甘味



風 1,900円（税別）
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/自家製豆富/すず天/かまぼこ（紅白）/香の物/甘味



祭 1,600円（税別）
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/自家製豆富/かまぼこ（紅白）/香の物/甘味

※ 季節により内容が変わる場合がございます。
※ このメニューは国産米を100%使用しております。

金目鯛の炙り飯
脂の乗った金目鯛の切り身を特製のタレに漬け込んで、ジュッと炙り焼きに。だし汁で炊いたご飯との相性も絶妙です。

鈴廣謹製 おでん
鈴廣自慢のかまぼこ職人の技が活きています。旬の野菜と一緒にさっぱりと。

自家製豆富
鈴廣がかまぼこづくりに使い続ける名水「箱根百年水」で仕込みます。毎日、出来立てです。

あげかま すず天
海山の幸をすり身の衣でサッと揚げたヘルシー＆新感覚のあげかまです。

刺身
毎日、調理長おすすめのお刺身をご提供させていただきます。

国道135号線で
小田原を抜ければすぐ、
相模湾一望の得がたいロケーションに
大きな駐車場、
伊豆・熱海の行き帰りの新名所です。

海を眺めて大きく深呼吸 海山の幸に舌つづみ

鈴廣かまぼこ 江の浦店

鈴廣自慢の伝統のかまぼこに加え、
たっぷりの汐風とお陽さまで育った
柑橘のスウィーツやジュースなど
当店ならではの品揃え。
お買い物はもちろん、
大人数でのお食事も安心です。

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

鈴廣かまぼこ 江の浦店

団体食 2F しおさい 食

お食事から講演会やパーティーまで、多目的にご利用いただけるホールです。
最大204名様※までご利用いただけます。
※テーブル席186名 カウンター18名

団体のお客様のお食事には、かまぼこの里名物料理「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。）

金目鯛の炙り飯

板かまぼこの食べくらべ 1F かまぼこバー 食

食べて実感 かまぼこの違い
お魚のすり身が異なる3種類のかまぼこなど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。

お買い物 1F 鈴廣の味 買 食 遊

プリントかまぼこ
お子様向けかまぼこ
干物・珍味・地酒
小田原のスイーツ
小田原箱根
お菓子いろいろ 伝統工芸品

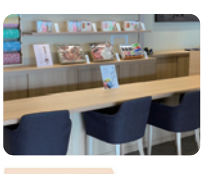
軽食 1F イートイン 食

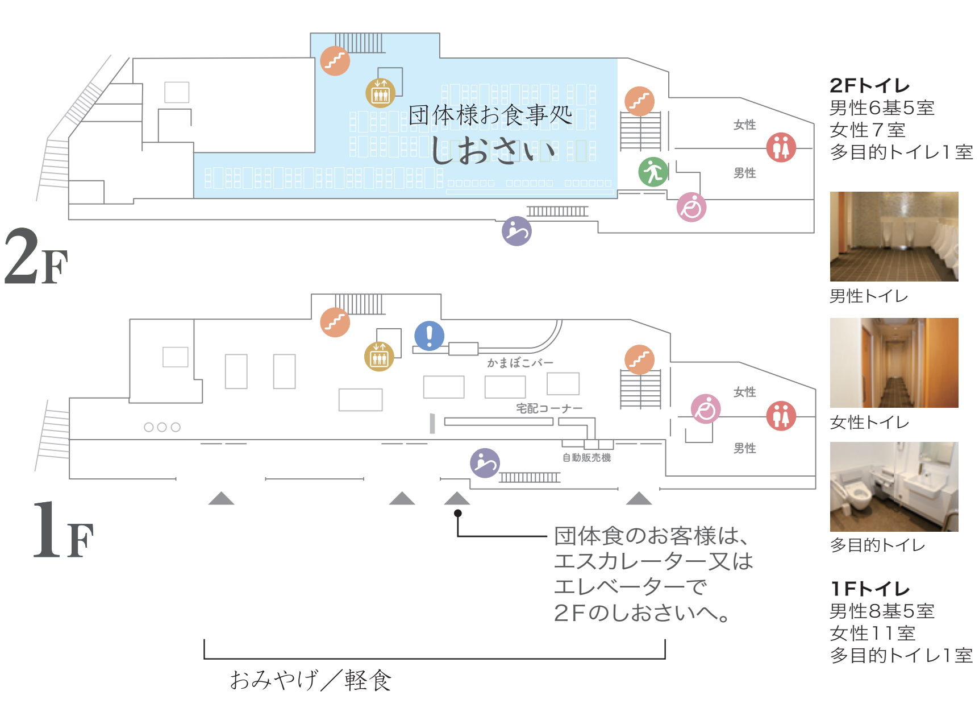
小腹が空いたらちょっとひといき。鈴莽のできたて商品を、自慢の箱根ビールと一緒にどうぞ！

営業時間 フードオーダー 15:00まで
ドリンクオーダー16:00まで

1F 宅配便・ご進物

大切な方への贈答品を承る専用カウンターをはじめ、宅配専用窓口、観光案内コーナーもございます。





団体食のお客様は、エスカレーター又はエレベーターで2Fのしおさいへ。

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、おもてなし良しの土地柄です。
ジュッと炙った金目鯛をのせたアツアツの炊き込みご飯。
「かまぼこの里」の名物をご賞味あれ。

鈴 2,500円（税別）
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/自家製豆富/刺身/すず天/かまぼこ（紅白）/香の物/甘味

風 1,900円（税別）
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/自家製豆富/すず天/かまぼこ（紅白）/香の物/甘味

祭 1,600円（税別）
金目鯛の炙り飯/鈴廣謹製おでん/自家製豆富/かまぼこ（紅白）/香の物/甘味

※ 季節により内容が変わる場合がございます。
※ このメニューは国産米を100%使用しております。

金目鯛の炙り飯
脂の乗った金目鯛の切り身を特製のタレに漬け込んで、ジュッと炙り焼きに。だし汁で炊いたご飯との相性も絶妙です。

鈴廣謹製 おでん
鈴廣自慢のかまぼこ職人の技が活きています。旬の野菜と一緒にさっぱりと。

自家製豆富
鈴廣がかまぼこづくりに使い続ける名水「箱根百年水」で仕込みます。毎日、出来立てです。

あげかま すず天
海山の幸をすり身の衣でサッと揚げたヘルシー＆新感覚のあげかまです。

刺身
毎日、調理長おすすめのお刺身をご提供させていただきます。