

名店・名産品



ガイドブック



おいしいお店・こだわりの逸品



E B I N A

海老名市 経済環境部 商工課

TEL:046-235-8439(直通) FAX:046-233-9118(代表)

〒243-0492 神奈川県海老名市勝瀬175-1

2019年(令和元年)8月発行

この事業は、川崎競馬場の事業収益配分金を活用しています。



店頭に
貼られている
ステッカーが
目印!

おいしいお店。こだわりの逸品。

名店・名産品ガイドブック

このガイドブックでは

海老名市が認定した名店18店舗、名産品16品を紹介しています。
知っているお店にうなずいたり、知らない商品を発見できたり・・・
海老名市のおすすめを知ることのできる一冊です。
各紹介ページの左上にあるステッカーは、お店の店頭にも貼られています。
ガイドブックを手にも、ステッカーを目印に巡ってみては・・・

ステッカーが目印！



CONTENTS

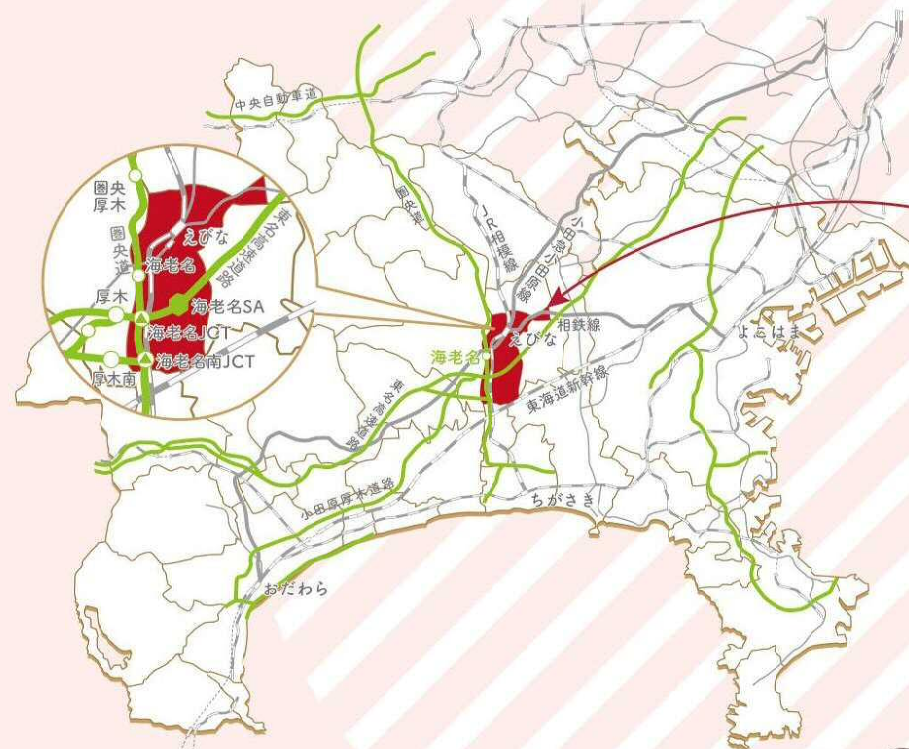
えびなの名店

- 04 合点海老名店
- 05 カナサシファーム
- 06 国分寺そば
- 07 喰の眞方
- 08 炭火やきとり 創玄
- 09 タベルナ イル ロカレ
- 10 肉のだいわ
- 11 knock on wood 海老名店
- 12 二葉菓子店
- 13 麵処 中村屋
- 14 海老寿 cafe
- 15 蔵元佳肴 いづみ橋
- 16 パティスリー タダシヤナギ
- 17 泉橋酒造
- 18 M.Nashihara
- 19 御菓子司 山口屋
- 20 カスタード洋菓子店
- 21 Queue de Lapin

えびなの名産品

- 22 いちご大福
- 23 いちごとクリームチーズのプルンダー
- 24 いづみ橋 恵
- 25 江戸独楽
- 26 えび～にやマドレーヌ
- 27 えび～にや焼き ※令和2年3月末閉店
- 28 えびなイチゴ反射クリップ
- 29 海老名いろはがた
- 30 海老名ムーンミルク
- 31 みっちゃんの手づくりジャム
- 32 苺のショートケーキ
- 33 いちごジャンプー&いちごミルクトリートメント
- 34 えび～にやのおいしい保存クッキー缶
- 35 だら焼き
- 36 全面反射リュックサック
- 37 六代目プリン

海老名ってこんなまち！



行き先は
「ちょっと海老名」
が合言葉

海老名は神奈川県のおぼ中央！

市内には小田急線・相模線・JR相模線の3鉄道が走り、東京都心・横浜へのアクセスも抜群！
名所旧跡も多く、歴史のまちとしての一面も併せ持ったまちです。

海老名市イメージキャラクター えび～にや

あたまは「えび」からだは名産のあま～い「いちご」からなる白ねこの女の子。手には、市の花「サツキ」を持っています。
海老名の魅力を発信するために、リポーターとして日々活動中！
えび～にやの活動の様子はFacebookとInstagramをチェック！



facebook



instagram

INFORMATION

海老名市公式アプリ えびな元気ナビ

ダウンロード無料！

- ・観る、楽しむ、食べる、買うなど約1,200スポット紹介
- ・街歩きルート案内
- ・緊急地震速報（受信時は避難場所を案内）

多言語対応

日本語・English・中文簡体・中文繁体・한국어

ダウンロード
方法

右のQRコード、または「App store」、「Google Play」から無料でダウンロード。
アイコンをタップして起動。



iPhone・iPad



Android

観光情報ホームページ えびなめぐり



えびなめぐり 検索

<http://ebina-kankou.com>



合点海老名店



instagram



1



2



3

1. 合点イチオシは、何といっても新鮮プリプリの鮮魚盛り。全国300の漁港から旬の朝どれ魚介を直送
2. 厳選国産鶏を1本1本丁寧に焼き上げる炭火焼きは絶品 3. 20名様OKのテーブル席。気の合う仲間との飲み会に

合点海老名店(がってんえびなてん)
☎(046)233-4322 ※FAX兼用
📍中央1-8-1ピナウォーク2番館2F
🕒17:00~24:00
(L.O.食事23:15、ドリンク23:30)
📅日曜休
<https://gatten-ebina.com/>

素材、空間、味にとことんこだわった、職人入魂の絶品料理

平塚漁港直送の鮮魚・山梨県産の信玄鶏・炭火串焼の三本軸で、「割烹料理に匹敵する本格的なクオリティ」を合言葉に、ピナウォーク創業時から地元民に愛され続けている同店。安心安全な食材にこだわり、旬に合わせて常連客を飽きさせない創意工夫溢れるメニューが揃います。木の温もりと間接照明のゆったりした大人の空間もとても居心地よく、カウンターで会話を楽しむにもよし、テーブル席や掘りごたつでの宴会もよし、様々なシーンで利用したいお店です。名物「こだわり鮮魚の盛り合わせ」と「信玄鶏の合点風唐揚げ」はぜひ一度ご賞味を。



TOPICS

「バーにも負けない」と自負するドリンクも自慢。居酒屋では使いがちな「コンク」と呼ばれるあらかじめブレンドされたベースを使わず、バーテンダーと同じ要領で一杯ずつ丁寧に作ります。



カナサシファーム



1



2



3

1.濃厚ながら後味はスッキリとしたミルク味のジェラート 2.どんな味が並んでいるかはその日のお楽しみ 3.工房の目の前にある牧場で取れる毎朝搾りたての牛乳を使用

カナサシファーム
☎(046)238-6104 ※FAX兼用
📍杉久保南3-17-38
🕒10:00~17:00(無くなり次第終了)
📅月曜休

当日分が終わったら販売終了！毎朝作る手作りジェラート

目の前の牧場で絞った牛乳を使ったオリジナルジェラート。毎朝しぼりたての牛乳で、その日の分しか作らない、いつでも鮮度抜群の味わいです。季節によってテイストが変化し、平日は6種類、土日は8~10種類が並びます。シングル290円、ダブル340円。低価格ながらボリューム満点で市内外から多くの人々が訪れます。おすすめは「ミルク」。牛乳そのもののコクのある旨味とスッキリした後味が絶品です。季節によっては、海老名の名産いちごを使ったジェラートが出ることも。ただし、その日の分が終わったら終了となるため、売り切れにはご注意ください。



TOPICS

店内では不定期で自家農園の新鮮野菜を販売していることもあります。毎日ではないので出会えたらラッキー!ちょっとしたベンチがあるので、イトインもできます。



国分寺そば



instagram



1



2



3

1. 喉ごしの良いそば。同店はそば粉だけでなく、醤油やかつお節など素材は全て最高級のものを使用 2. 古き良き日本家屋の佇まいも印象的 3. 落ち着いた雰囲気店内

国分寺そば(こくぶんじそば)
☎(046)231-2261
☎(046)231-5540
📍国分南1-8-35
🕒11:00~15:00/17:00~20:30
📅月曜・火曜休(祝日の場合は昼のみ営業)
<https://www.kokubunji.co.jp/>

素材、空間、味にとことんこだわった、職人入魂の絶品そば

海老名の史跡、国分寺跡の目の前に構える老舗そば店。北海道、茨城、栃木、群馬などそば粉を店主自ら現地に赴いて、その時に状態のもっとも良いものを厳選し農家から直接仕入れるなど、拔かりなくこだわったそばは絶品です。趣ある日本家屋の店内はシックで居心地も良く、行列の絶えない人気店だが、「着席後5分以内に提供」も徹底し、たとえ10組待ちでも20分ほどで入店できるそう。「私たちの努力で一人一人のお客様が出来るだけゆっくり美味しく味わっていただけるように」と、店主。旬の食材を使った月替わりのメニューもお見逃しなく。



TOPICS

作家が焼き上げた上品な皿や手入れの行き届いた庭など、雰囲気も魅力のひとつ。常に新しいものを取り入れ、足しげく通う常連客の心も掴んで離しません。



喰の眞方



1



2



3

1. 小田原、平塚、三崎など地元の漁港から仕入れた新鮮な魚が味わえる 2. 吟味した季節の食材が多彩な調理法で提供。品質にこだわったお肉も美味しい 3. 日本酒の品揃えも自慢のひとつ。店長が厳選した季節の日本酒が揃う

喰の眞方(しよくのまがた)
☎(046)240-8208 ※FAX兼用
📍中央1-14-26オアシス1
🕒17:00~23:30
📅月曜休
📍駐車場2台あり
<https://shokunomagata.gorp.jp/>

魚と日本酒を味わうならココ！

「季節に合う、美味しい日本酒と魚」を軸に、ジャンルにとらわれることなく刺身やイタリアン、中華など変幻自在にその食材の美味しさを引き出したメニューがずらり。新鮮な魚介はもちろん、旬の地場野菜や国産牛の上肩ロースなど、店主が長年の経験から厳選して仕入れています。メニューがその時々で変化するので、毎回訪れるのが楽しみになるお店。中でも日本酒には特に力を入れており、佐渡の銘酒など酒通も一目置くような貴重なものが並ぶ日もあります。日本酒ビギナーも大歓迎。スタッフが好みを聞いておすすめしてくれるので安心です。



TOPICS



2019年夏からはクラフトビールもスタート。個性的な味わいやブランドが多く、4つのサーバーに何が入っているかはその日のお楽しみ。いろいろ試してみたい人にオススメ!



炭火やきとり 創玄



Twitter



facebook



1



2



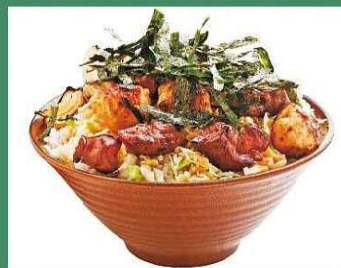
3

1. 表面はこんがり中はふわふわの食感がたまらない、名物「ヘルシーつくね」 2. 大きな提灯と黄色い壁の外観が特徴 3. 芋焼酎も名物。季節ごとに変わるラインナップが楽しめる

炭火やきとり創玄(すみびやきとりそうげん)
☎(046)232-1300
📍中央1-15-10
🕒17:00~24:00(金曜・土曜のみ25:00)
🚰水曜休

ヘルシーだからペロリ。 地場食材を使ったつくねが絶品

かながわフードバトルで3年連続の入賞を果たした看板メニュー「海老名ヘルシーつくね」は、海老名産のネギとタマネギなど地場産の野菜と卵を使用した地元愛溢れる名物。豆腐を使用したふんわりした食感がとても食べやすく、何本でも頼みたくなる美味しさです。カウンター 10席のコンパクトな店内はお喋りを楽しみながら、お酒を楽しむのに最高。週末は予約必須の人気店です。メディアにも数多く取り上げられ、人気が拡大し、2018年にはテイクアウト専門の2号店をイオン海老名店にオープン。ファミリーや学生達のおやつやお土産にも人気を集めています。

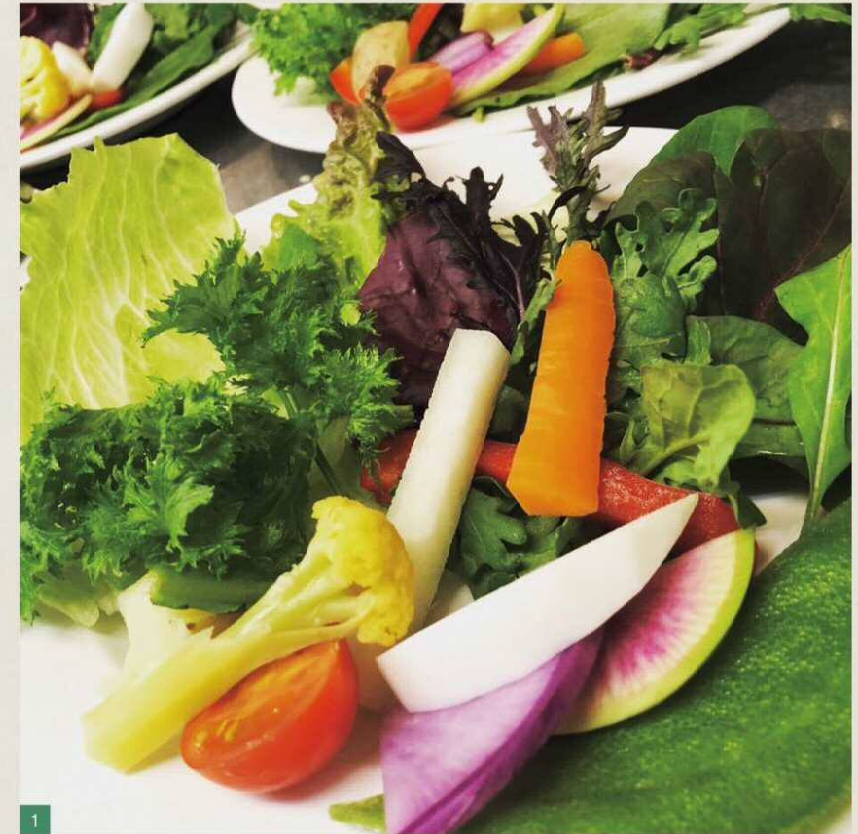


TOPICS

第3回全国井グランプリで金賞に輝いた「焼き鳥井」は、岩手産あべ鶏を炭火焼きにし、秘伝のタレにくぐらせた特製井。太食いの方にはメガ井、テラ井もあるのでぜひチャレンジしてみてください。



タベルナ イル ロカーレ



1



2



3

1. 彩りも美しい野菜をふんだんに使用し、新鮮な素材を味わえる 2. 市南部の長閑な地域に建つ一軒家の建物 3. 隣接する自家農園で育てる野菜をベストなタイミングで収穫し提供

タベルナ イル ロカーレ
☎(046)239-3313 ※FAX兼用
📍中野3-16-20
🕒11:30~15:00(L.O.14:00) /
17:30~22:00(L.O.21:00)
🚰水曜・第3火曜休
🚗駐車場13台あり
<http://locale-family.com/>

畑の土から自家製。 手作り野菜が美味しいイタリアン食堂

店名はイタリア語で「地元の食堂」を意味し、土作りからこだわった自家農園の採れたて野菜を提供している同店。こだわりの食材をリーズナブルに食べられる穴場です。農家育ちで、海老名野菜の美味しさを知り尽くしたオーナーが、自慢の野菜の美味しさを最大限に引き出し、海老名産卵や地元産豚肉、イタリア産のチーズや生ハム、ワインなどと合わせて提供しています。シェフ特製のパンは店内の窯で毎日焼き上げているこだわりの逸品。また、毎日7種以上並ぶドルチェも人気です。シチリアアイスや海老名産フルーツを使用したものなど、何があるかは楽しみ。



TOPICS

一番人気のバーニャカウダは20種の野菜が入ったクリームソースに絡めてフレッシュな野菜をそのまま味わいます。前菜やパスタ、ドルチェなどいろいろシェアしたい時はコースがおすすめ。



肉のだいわ



1



2



3

1.「毎週買いに来ている」という支持者もいる人気商品のコロッケとメンチカツ 2.「海老名の大樺」のすぐそば、真っ赤なテントが目印 3.普段使いから高級品まで、量り売りで必要な分だけ購入できるのも嬉しい

肉のだいわ(にくのだいわ)
☎(046)232-9952 ※FAX兼用
📍国分南1-23-28
🕒10:00~20:00
🚰水曜休

地元の絆がしっかり繋がれた、 貴重な“街のお肉屋さん”

地元で40年以上続くお肉屋さん。男爵芋にこだわった手作りコロッケやジューシーなメンチは、里帰りした地元民もこよなく愛するグルメです。確かな品質と美味しさに、市内の飲食店からも厚く支持されています。また、著名デパートに並ぶような希少ブランド豚「米沢三元豚」の販売認証店でもあり、遠方から問い合わせをしてくれる人もいます。厳選したお肉を店主が職人技で捌き、提供しています。毎日の食卓から贅沢な贈り物まで、全ておまかせ。阿吽の呼吸でお店を切り盛りする樋口清さん・正子さんご夫婦がいつでもあたたかく迎えてくれます。



TOPICS

まるで肉の解体ショーのような、骨抜き技術も今ではできる人の方が少ない。こうして目の前でおろしたばかりの肉を、必要な分だけ購入できるのが街のお肉屋さんに通う醍醐味のひとつ。



knock on wood 海老名店



1

何世代にもわたって使い続けられる、 一生モノの家具

工場を海老名に構え、創業70年を超える(有)戸山家具製作所の直営販売店。創業者が生み出した「横浜クラシック家具」をはじめ、アンティーク家具やオーダー家具を販売しています。ヨーロッパのロココ調などにみられる装飾家具とは異なり、「道具」としての役割を重視したアーリーアメリカン様式の家具は、木目を生かしたシンプルで丈夫な作り。何世代にもわたって長く使える家具です。隣接する製作工場で家具職人が作り上げるので、注文した家具の製造工程を見ることがOK。メンテナンスや修理、他社メーカーの家具の補修相談にも乗ってくれます。



2



3



4

1.2階ではオリジナルキッチンや天然オイルで仕上げたナチュラル製品を展示 2.創業者から大切に受け継がれ、使い込まれた道具 3.職人がひとつひとつ手作業で制作 4.「何世代にもわたって使うものだから、丁寧な接客を徹底しています」と戸山三四子さん

knock on wood海老名店(のつくおんうっどえびなてん)
☎(046)232-3641
☎(046)233-7610
📍今里3-25-41
🕒10:00~17:00
🚰火曜・水曜休(水曜祝日の場合は木曜)
<https://knockonwood.co.jp/>

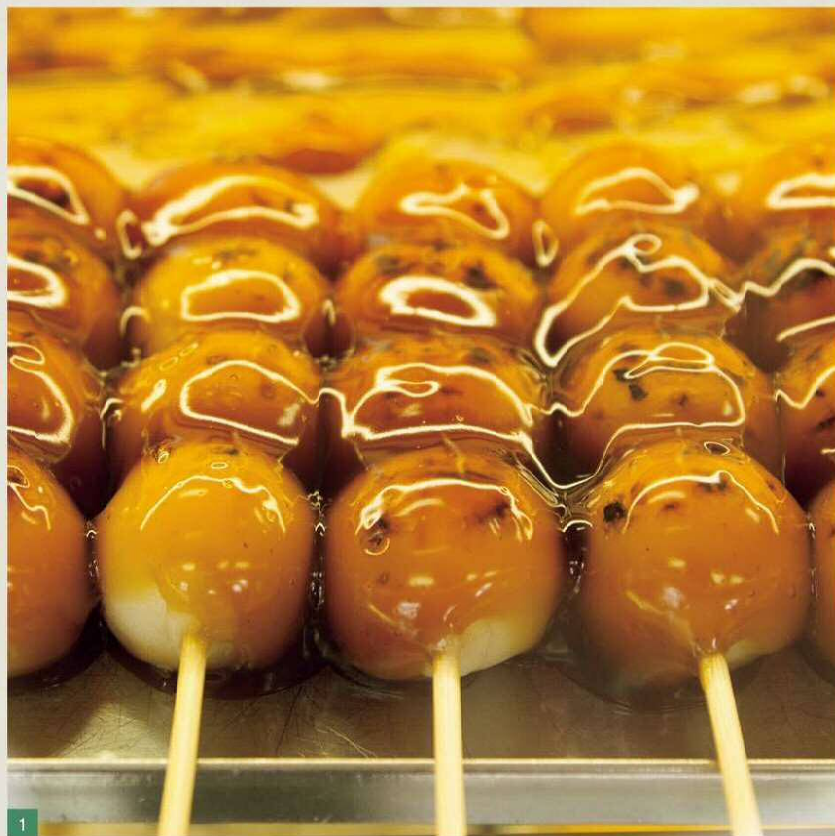


TOPICS

世界三大銘木のひとつ、ウォルナット材の一枚板など、希少な1点物も数多く展示されています。毎日の暮らしに彩りを添える、お気に入りの家具にきっと出会えるはず。



二葉菓子店



1. 定番のお団子はその日の分を手作り。昔ながらの丁寧な味わい
2. お土産にしたい海老名銘菓や様々な季節のお菓子が並ぶ
3. 歴史を感じる店名の看板
4. 丁寧に仕上げた品は見た目にももちろん味も一級品

二葉菓子店(ふたばかしてん)
☎(046)231-0458 ※FAX兼用
📍河原口2-21-12
🕒9:00~18:00(都合により変更あり)
📅日曜休
🚗駐車場3台あり

茶道家も愛用する上質和菓子。 代々続く甘味の老舗

大正12年創業の3代続く老舗和菓子店。職人の手仕事で光る和菓子が90円から購入できます。名物のお団子は、お米の味を大切に昔ながらの製法で毎朝丁寧に作っています。もっちりとした弾力のある生地が素朴で美味。みたらしとあんこの2種あります。大人気の酒まんじゅうは5月下旬から10月までの季節限定商品。ほんのりお酒が香る、ふんわりした生地と控えめな甘さのあんこが絶品です。海老名銘菓として考案されたいちご味とメロン味の「夢二色」や市内の史跡をモチーフにした「七重最中」、「えび〜にゃどら焼き」もおすすめ。



TOPICS

和菓子製造1級技能士の職人が作る季節の上生菓子もおすすめ。見た目が美しく味も上質なので、茶道家も御用達です。先代から受け継いだオリジナルの練りきり餡は大和芋を練りこんだ伝統の味。



麺処 中村屋

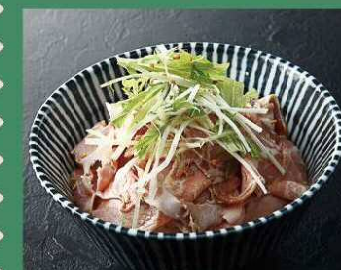


1. ゆずの香りがとっても爽やかで美味しい「柚子らーめん(醤油)」はヘルシー志向の方にぴったり
2. スタンダードな「らーめん(塩)」は根強い人気を誇る
3. 創業時は自宅の物置小屋で出汁の研究をし、現在の行列店まで店を作り上げた中村栄利氏

麺処 中村屋(めんどころなかむらや)
☎(046)233-7278
☎(046)233-7248
📍中央2-5-41
🕒平日11:00~14:30/18:00~21:00
土日祝11:00~21:00(スープが無くなり次第終了)
📅不定休
🚗イオン海老名店駐車場 3時間まで無料
<https://www.dearest-style.com/>

シンプルながら、 こだわり抜いたダシの旨味に感動

淡麗系の一杯で1999年の創業以来、高い人気を誇るラーメン店。若きカリスマが創業した同店は常識にとらわれない自由な発想が魅力のひとつ。今ではメジャーとなっている「低温調理」をいち早く取り入れ、近年ではニューヨークにも出店。活躍の幅を世界に広げています。こだわりのダシは、昆布や煮干しなどを徹底的に研究し、その旨味を最大限に活かしています。最近の人気メニューはヘルシー志向のゆず。ノンオイルながらしっかりとコクがあり、生ゆずの果汁と削り実を使っているので爽やかな香りが食欲をそそります。



TOPICS

ラーメンと合わせてぜひ一度食べておきたいのが「焼豚のたたき飯」。軽くスモークした焼豚が生ハムのように柔らかく、自家製のボン酢ダレがさっぱりと食べやすく、女性やお子様にも人気です。



instagram



facebook



海老寿cafe

 <http://www.ebisucafe.com> 

EBISUCAFE



COURSE
年中無休(予約制)
10:00~22:00



LUNCH
木曜&金曜
11:30~15:00



DELIVERY
年中無休(予約制)
時間要相談



1. コース・ランチ・デリバリー、様々なシーンで利用できる 2. 海老名駅徒歩7分の隠れ家カフェ 3. 北欧風のおしゃれな雰囲気。貸切は10名様〜、最大20名様までOK。

海老寿cafe(えびすかふえ)
☎(046)240-0240
📍中央2-10-27
🕒木曜・金曜のみ「昼cafe」11:30~14:30
他曜日「夜cafe」は予約制
<https://ebisucafe.owst.jp/>

17種類以上のコースから選べる、 カフェ貸切パーティー

元お笑い芸人のオーナーが営むおしゃれな隠れ家的カフェ。「海老」名で、おめでたい「寿」の日に利用してもらいたいとの思いで名付けた同店のメニューはお客様を喜ばせる工夫がいっぱいです。用途や好みに合わせて選べるコース料理は既存の17種に加えて、さらに新企画が続々登場。名物のレモン唐揚げは「日本からあげグランプリ」で決勝に勝ち残った絶品。ランチでもディナーでも大人気のメニューです。都内の有名店で修行を積んだパティシエが作る特製ケーキや、自社工場で作る自家焙煎コーヒーやオリジナルブレンドティーも人気です。



TOPICS

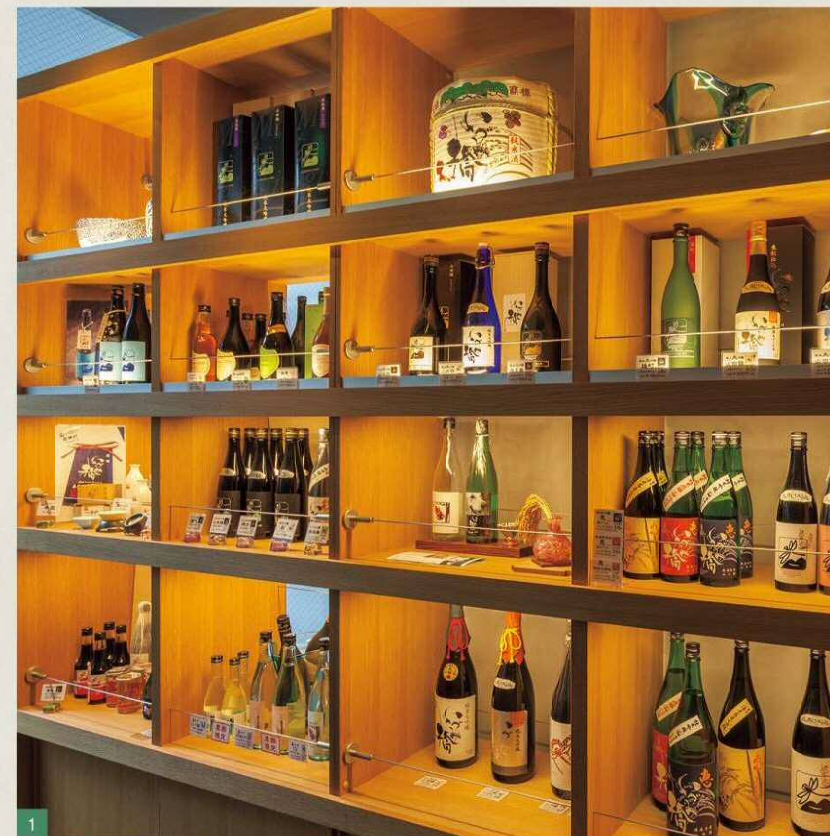
5000円以上から頼めるデリバリーも人気。名物レモン唐揚げやバエリアのほか、好きなものや苦手な食材などオーダーメイドでプレートにしてくれます。家飲みやお花見等にうってつけ。



蔵元佳肴 いづみ橋



facebook



いづみ橋の酒と旬の食材をペアリング、 一期一会の旬の味わい

海老名唯一の酒蔵「泉橋酒造」直営のレストラン。同酒蔵の日本酒を美味しく味わってもらうために、同店のメニューは季節のおまかせコース(6,000円〜8,000円)のみ。日本酒にあわせて、おまかせで7〜8種の料理がペアリングされます。お酒は総量で約600ml程度、またはハーフから選べて、その他にお酒を飲まない方や1杯だけというチョイスも可能。オリジナルの創作料理は、海老名や神奈川の地元の食材と、料理長のゆかりある三陸産の食材をふんだんに使用します。酒器や酒温までこだわった、日本酒のための贅沢な一席を設けてみてはいかがでしょうか。



1. 田んぼや蔵を訪れる人と一緒に愉しめる場を作りたい、という蔵元の想いから誕生した 2. 海老名の新興エリアに位置する大人の隠れ家的なお店 3. 酒を主役に、酒に合わせた料理が提供される 4. 趣向を凝らした料理を創る、根本真料理長

蔵元佳肴 いづみ橋(くらもとかがう いづみばし)
☎(046)205-0128
☎(046)240-9704
📍扇町12-33フィールズ三幸1F
🕒火曜〜金曜 17:30~22:30
土曜 16:00~22:30
日曜 14:00~20:30
📅月曜・月2回日曜
<http://izumibashi.com/kakou/>



TOPICS

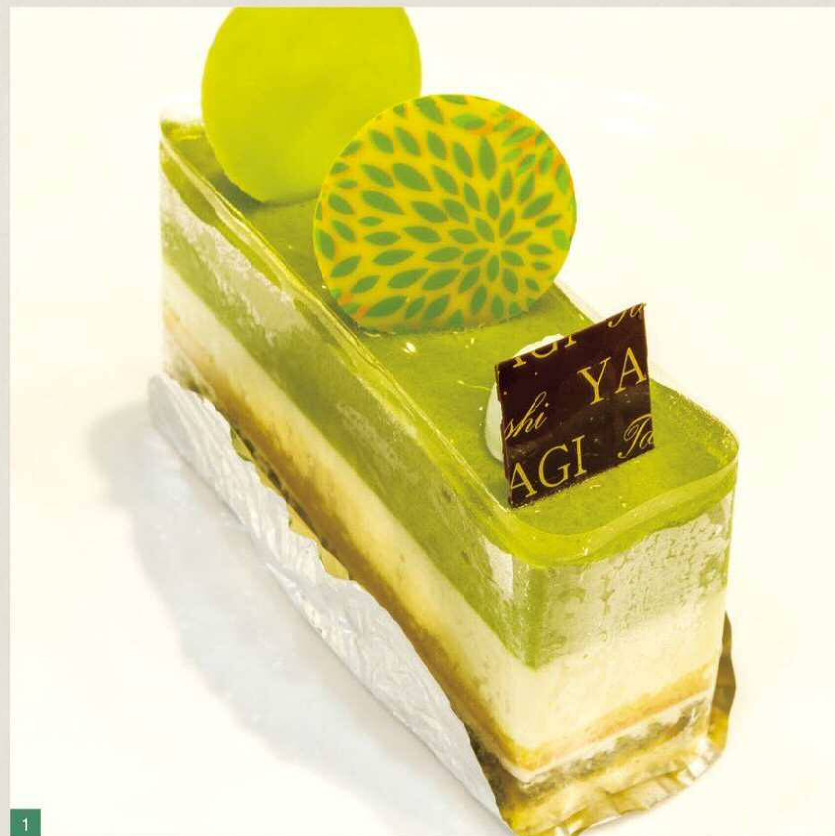
ノンアルコールの「いちごカクテル」などもあり、お酒が飲めない方でも十分に美味しさを味わえます。季節によって、海老名産いちごを使った旬菜サラダなども登場。



パティスリー タダシヤナギ



f facebook



1



1. 美しい彩りと旬の素材を取り入れたカットケーキ
2. グランリュッシュとアーモンドのクリームを使用した「ジュビター」 3. 全てのケーキにシェフの繊細な技が丁寧に施されている
4. 同じケーキでも、デザインや味などが毎年少しずつ進化を遂げている

パティスリータダシヤナギ

☎(046)232-0101 (代表)

📍中央1-6-1 マルイファミリー海老名1F

🕒10:00~20:00

📅マルイ定休日に準ずる

<http://www.grand-patisserie.info/Tadayanagi/index.html>

世界を舞台に活躍するシェフが手がける 繊細で上質なケーキ

ミシュラン2ツ星の高級フレンチで総料理長も務め、世界を代表するパティスリーコンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で2位にも輝いた実績を持つ柳正司シェフ。日本人の味覚や消化機能に合う低脂肪クリームの提案や、華やかな装飾、意外性にときめく食感など、洋菓子界を牽引する製菓技法の第一人者です。季節や食生活によって、人の味覚や体質も変化するため、甘さや装飾などケーキも常に進化を遂げているそう。海外の洋菓子店にも視察へ回るなど、食欲に美味しさを追求する超一流のケーキを地元で食べられるのは海老名市民の特権です。



TOPICS

現在は国際コンテストの審査員や日本代表の団長なども務め、世界を舞台に活躍する柳シェフ。多忙ながら一つ一つの素材にこだわり、手間を惜しまず、丁寧にケーキを作っています。



泉橋酒造



1

農耕文化根付く海老名で、 酒米から自社でつくる老舗酒蔵

2000年以上前から農耕が行われていたとされる海老名の地で、米づくりから自社で行う「栽培醸造蔵」。海老名地元で酒米生産者・農協・農業技術センターとも協力し「山田錦」などの酒米を育て、自社で精米しています。米と米麴を原料とする純米酒のみ（純米大吟醸、純米吟醸を含む）を製造し、日本古来の手作業で酒母を造る製法「生酛造り」の深みとコクのある日本酒が酒好きを喜ばせる美味。都内の飲食店などにも並び、全国で販売されています。その他に、海老名名産の完熟いちごを漬け込んだリキュールや神奈川県産梅の梅酒も人気。



1. 代々受け継がれる「いづみ橋」と新しい「とんぼシリーズ」がある。米と米麴を原料とする純米酒のみ（純米大吟醸、純米吟醸を含む）を製造
2. 酒蔵内のショップ「酒友館」は江戸時代からの土蔵を改修して造られた
3. 米づくりから自社の社員が手塩にかけて行っている

泉橋酒造株式会社(いずみばししゅうぞうかぶしきがいしゃ)

☎(046)231-1338

☎(046)233-1452

📍下今泉5-5-1

🕒10:00~18:00

📅日曜・祝日休

<http://izumibashi.com/>



TOPICS

毎週土曜日には酒蔵見学ツアーを開催(予約制・一人1500円)。酒米の田んぼや精米室、仕込水井戸、仕込み蔵などを巡り、直営レストランで作るおつまみ付きで試飲できます。



M. Nashihara



f facebook



1



1. とてもフレンドリーな梨原シェフが笑顔いっぱいにお出迎え 2. さつき町団地に隣接する店舗 3. 「子どもの成長と一緒に見守りたい」という店主の思いから誕生した名物の「命名クッキー」 4. 人気商品のシュークリーム

M. Nashihara (えむなしはら)
☎(046) 204-6353
📍河原口5-3-1
🕒10:00~19:00
📅水曜休(不定休あり)
<http://m-nashihara.com/>

地元の子どもの成長を、 一緒に見守るケーキ屋さん

おしゃべりと子ども達が大好きな梨原オーナーが真心込めて作る洋菓子店。名物は「命名クッキー」で、その名の通り、子供が誕生した時に書く命名書をクッキーにしてくれます。「命名クッキー」を作ると、翌年のお誕生日ケーキの割引券ももらえちゃう太っ腹。「ケーキは特別な日に一緒にいられるもの。お子様の成長と一緒に見守っていただけたらと願って始めました」と梨原さん。お酒や保存料などを使わずに、子ども達がお腹いっぱい食べられるケーキがショーケースに並んでいます。人気のクッキーシューは数量限定なので前日までの予約がおすすめ。



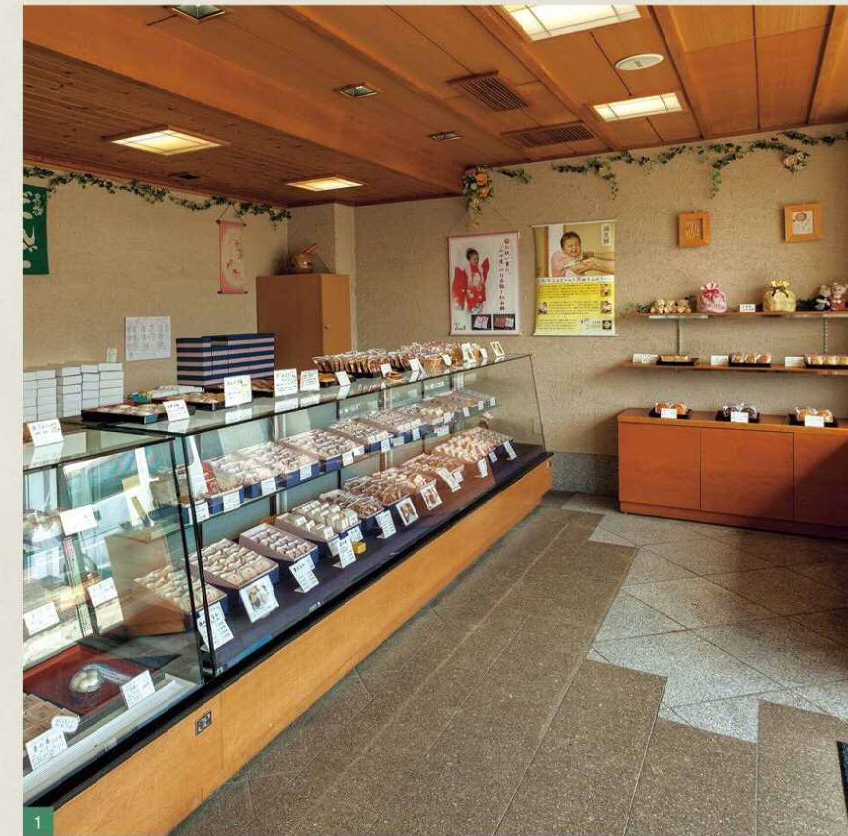
海老名の名産品いちごにちなんで作られた「びなリーフ」は海老名土産におすすめ。きれいなピンク色に焼きあがった厚めのリーフパイはさっくりして、何枚でも食べられちゃいそう。



TOPICS



御菓子司 山口屋



1

いつも、どれでも美味しい、 あんこにこだわった老舗菓子店

創業から80年を超える老舗和菓子店。変わらぬ味を現代まで受け継ぎ、素朴で丁寧な手仕事で知られています。こだわりのあんこは、北海道産小豆を毎回丁寧に煮上げます。つぶあんは小豆が潰れずしっかりと残っているのが香り高く、こしあんはベタつきなくさらりとしているのが特徴。甘さ控えめで、ペロリと食べられる美味しさです。最中や大福などの定番商品はもちろん、ザクザクとした食感のかりんとう饅頭や、クリームチーズを使った木苺の大福、マドレーヌなど洋のものを取り入れたお菓子もおすすめ。年末年始にはのし餅や栗さんとも人気です。



1. 明るい店内には海老名銘菓などのお菓子がずらり。お祝いの日にはお赤飯やお餅なども人気 2. 店舗前に駐車場があるので気軽に立ち寄れる 3. 季節に合わせて様々なお菓子を展開している 4. 和菓子にとらわれず、マドレーヌなど美味しいおやつを提供

御菓子司 山口屋 (おかしつかさやまぐちや)
☎(046) 231-0471 ※FAX兼用
📍中新田3-30-9
🕒9:00~18:00
📅火曜休(祝日の場合は営業)・不定休あり
🚗駐車場5台あり
<http://www.yamaguchiya.ne.jp/>



TOPICS

店主の山口さんは和菓子業界では最難関とされる「選・和菓子職」試験に合格し、優秀和菓子職に選ばれています。趣味はマラソン、トライアスロン。



カスタード洋菓子店



1



1. 大人気の「さがみ野スフレ」は食べ盛りサイズでお土産にも喜ばれる 2. 店舗の前は甘いカスタードの香りが漂う 3. 季節ごとに趣向を凝らしたケーキ 4. 丁寧にお菓子をつくる藤井利道代表

カスタード洋菓子店
☎(046)232-9782 ※FAX兼用
📍東柏ヶ谷1-24-8
🕒9:00~20:00
🔥火曜休(祝日の場合は営業)
🚗駐車場2台あり
<http://www.yamaguchiya.ne.jp/>

いつでも安定の美味しさ。 地元に根付く洋菓子店

さがみ野エリア、近隣公園の隣に40年以上店を構え、地元の人に愛され続ける同店。廉価で買えるシュークリームやエクレーが「いつもの手土産」として人気です。オリジナルケーキはショートケーキやモンブランといった定番の他に、ラーメンそっくりの個性的なケーキなど、お客様を楽しませる工夫も抜きなく、ホールケーキはサイズやデコレーションなどオリジナルに対応してくれる地域密着ぶり。いちばんの売れ筋はさがみ野スフレ。チーズを蒸し焼きにしたふわふわの食感で、子どもからお年寄りまで食べやすく、小さめのサイズなので気軽に食べられます。



20年ほど前に市内の洋菓子店で共同開発した、海老名銘菓の「海老名ガレット」が購入できる有数の店舗。厚みのあるクッキー生地がザクザクとして美味しい。



TOPICS



Queue de Lapin



1



1. 最も美味しいできたてにこだわった同店のケーキ 2. 店舗前にはイーティングスペースも 3. 優しい雰囲気です 4. 土日限定のクレープもフルーツや生クリームを堪能できておすすめ

Queue de Lapin(くう・で・らばん)
☎(046)205-4020
📍扇町6-7 NAVEHOUSE 1F
🕒平日11:00~13:00/14:30~20:00
土日祝11:00~19:00
🌿月曜休(不定休あり)
<http://queue-de-lapin.net/>

地元食材と作りたてにこだわった、 鮮度抜群のケーキ

ケーキの寿命はとっても短い、だからこそ作りたてのケーキを提供することにこだわる同店。フレッシュクリーム本来の豊かな風味や味わいを大切にしているので、ショーケースにはホールケーキの作り置きがなく、予約を推奨しています。経験を積んだパティシエがテキパキと仕上げてくれるので、来店してからの注文でも最短でわずか10分で持ち帰れるのでご安心を。素材ひとつひとつにもこだわり、国産小麦や地元産の卵「さがみっこ」を使用。季節に合わせて海老名産いちごや座間産ブルーベリーなど地元の素材を生かしたケーキも味わえます。



7月上旬から中旬の期間限定で味わえる海老名産メロンを使ったケーキは知る人ぞ知る人気商品。農家から直接仕入れるメロンは爽やかな甘味で、一度食べたら忘れられない美味しさです。



TOPICS



いちご大福



1. 白あんと黒あんの2種あるいちご大福は期間限定の大人気商品 2. 店舗では毎日職人が手間を惜しまずお菓子を作っている

御菓子司山口屋(おかしつかさやまぐちや)
☎(046)231-0471 ※FAX兼用
📍中新田3-30-9
🕒9:00~18:00
📅火曜休(祝日の場合は営業)不定休あり
🚗駐車場5台あり
<http://www.yamaguchiya.ns.jp/>

海老名産いちごとモチモチの 求肥がたまらない、大人気商品

海老名産いちご(とちおとめ)の3Lサイズを使用し、毎年1月から5月末頃までの期間限定販売されるいちご大福は、同店の不動の人気No.1。年始の時期には、開店前から行列ができ、3000個が飛ぶように売り切れてしまう名品です。フレッシュで大ぶりないちごを甘さ控えめの求肥(ぎゅうひ)とこだわりのあんこで包みこみ、一口食べれば、ジューシーないちごの爽やかな風味が口いっぱいに広がります。いちごをしっかり引き立て、忘れられない美味しさ。黒あんと白あんの2種で、毎年12月1日から予約も受け付けています。



TOPICS

創業者が考案した「連山もなか」は大納言と栗餡の二種をふわっとした皮で包んだ同店の名物。80年以上変わらぬ味を守り続け、地元の人達に親しまれています。



いちごとクリームチーズの プルンダー



1. サクサクした食感が美味しい「いちごとクリーム」のプルンダー 2. 店内は焼き立てのパンの良い香りでいっぱい 3. ドイツでのパン修行がご縁で結ばれたという小谷夫妻。アメリカや中国などでも修行し、熟練した職人の腕前を持つ

ミュールハイム
☎(046)233-0099 ※FAX兼用
📍国分寺台2-4-9
🕒8:30~19:00(なくなり次第終了)
📅月曜・火曜休
🚗国分寺台ショッピングロード内駐車場2時間無料

ドイツ人が愛した朝食の味を再現。 甘いいちごのデニッシュ

世界各国でケーキ職人・パン職人の修行を積んだ夫妻が営む同店。毎日80~100種類のパンが焼き上げられる中で、人気商品のひとつが「いちごとクリームチーズのプルンダー」です。「プルンダー」とはドイツ語でデニッシュのこと。ドイツでの修行時代に、下宿先の大家さんがよく食べていた、クロワッサンサンドにヒントを得て誕生したオリジナル商品です。何層にも織り込まれた生地サクサク感といちごジャム、クリームチーズがマッチし、さらに表面にクッキー生地を使い、豊かな食感に仕上げられています。お菓子とパンの資格取得者である夫婦が作るパンは、地元のみならず多くの人を虜にしています。



TOPICS

本格的なドイツパンを求め、都内からも来客のある同店。ドイツパンは、ずっしりとしてほんのりと酸味があり、そのままでも美味しいですが、薄めに切ってハムやチーズなどにもよく合います。



いづみ橋 恵 純米吟醸 青ラベル



1



2



3

1. 定番商品の「恵」青ラベルは、きりっとした純米吟醸で綺麗な旨み 2. 酒蔵内のショップ「酒友館」で試飲をして購入もできる 3. 酒蔵のすぐ隣の田んぼでも酒米が栽培されている

泉橋酒造株式会社(いずみばししゅうぞうかぶしきがいしゃ)
☎(046)231-1338
☎(046)233-1452
📍下今泉5-5-1
🕒10:00~18:00
📅日曜・祝日休
<http://izumibashi.com/>

いづみ橋を呑むならまずはコレ。 海老名産のコメから造りました。

1857年創業の長い歴史を誇る泉橋酒造は、「酒造りは米作りから」の信念のもと、全国でも珍しい「栽培醸造蔵」として自ら育てた酒米を精米し、醸造まで一貫して行っています。同酒蔵のブランド「いづみ橋」は、創業時から受け継がれる酒。中でも「恵 青ラベル」は、同酒蔵が1999年に地元で醸造用玄米「山田錦」の栽培を開始して最初に造った看板商品です。滑らかで綺麗な旨み特徴で、料理の旨さを引き立てる爽やかな辛口。野菜や刺身など和食との相性が抜群です。初めて「いづみ橋」を呑むなら、まずはこちらがおすすめ。



TOPICS

とんぼラベルシリーズは、減農業により赤とんぼがより多く見られることにちなみ、健康的な酒米栽培のシンボルとして2000年に始まったブランド。外国人にもわかりやすく人気を集めています。



江戸独楽



1



2

1. 曲芸に耐えられるように鉛を打ち込んで何度もバランスを調整し作られる「曲独楽」 2. ろくろに付けたカツラの木を工具で削り出し成形する

世界にも認められた、300年の歴史ある芸具

江戸独楽は、舞台で芸人が曲芸の披露などに用いる「曲独楽」や、独楽の動力を生かして様々な動きをする「からくり独楽」など約300年の歴史があります。海老名では東京の下町から昭和50年代に移り住んだ、故・広井政昭氏が工房を設けたことで身近な存在となりました。広井氏の江戸独楽は芸具や玩具の領域を超え、インテリアや工芸品として世界でも高く評価され、ルーブル美術館にも展示されています。軸をしっかりとるなど、非常に高い技術や感覚を要す江戸独楽。現在も広井氏が残したその魅力や技術を継承するための努力が続けられています。



TOPICS

戦後、芸人が粗末な独楽を使って曲芸を披露している姿を見て、広井氏が復刻させた「曲独楽」。曲独楽は製作が難しいのに売れにくい、という職人泣かせの品で、絶えかけていたという。

広井木工所(ひろいもっこうじょ)
📍上今泉1-16-1

【お問合せ先】海老名市役所 商工課 ☎(046)235-8439



えび〜にゃマドレーヌ



facebook



Twitter



instagram



LINE



1



2



3

1.丁寧に焼き上げられたマドレーヌはティータイムにぴったり 2.ホテル内のフロント、各レストランで購入できる 3.一つ一つ手作りのため、ギフトシーズンは事前予約がおすすめ

レンブラントホテル海老名・レストランアルエット
☎(046)235-9828(レストラン直通)
📍中央2-9-50
🕒11:30~14:00L.O./17:30~20:00L.O.
<https://rembrandt-group.com/ebina>

地元の素材を生かした、 ホテルメイドの焼菓子

生地を一晚寝かせてパティシエが焼き上げるマドレーヌは、市内の酒蔵「泉橋酒造」の米粉を使用し、しっとりしつつも軽くふんわりした食感が特徴。バターの風味と優しい甘さで、老若男女に好まれています。パッケージにはオリジナルのパティシエ姿のえび〜にゃをあしらひ、直径10cmとボリュームもあるのでお土産にも喜ばれます。2013年にパティシエが考案し、その味を大切に守り続けている逸品。通年のプレーン味の他に、季節限定でいちご味(10月~5月)と、レモン味(6月~9月)も登場します。



TOPICS

レストランアルエットはバイキングのデザートコーナーも人気。一口サイズのクッキーなど、小ぶりなのでたくさんの種類を味わえます。季節替わりの自家製ムースや特製マカロンなどスイーツ好きにはたまらない!



えび〜にゃ焼き



Twitter



instagram



1



2



3

1.可愛いえび〜にゃのおやつはSNSでも評判
2.えび〜にゃ色の、白と赤のキッチンカー 3.中はクリームがたっぷり、どこからかじっても美味しく食べられる

えっちゃんのおみせ

※令和2年3月末閉店

かわいい、おいしい、 えび〜にゃ型のあったかおやつ

海老名市のイメージキャラクター「えび〜にゃ」をかたどった、オリジナルお焼き。店主の大澤悦子さん(えっちゃん)が、えび〜にゃが誕生して間もない頃、「こんなにかわいいから、もっと広がったらいいのに!」と、老若男女に愛されたい焼きのようにキャラクター焼きを発案。熱い「えび〜にゃ愛」から生まれました。生地はあらゆる小麦粉を取り寄せて研究し、焼きたてはカリカリ、持ち帰るともっちりするようにこだわりました。通年メニューのあんこクリームのに、季節の味が並びます。移動販売なので、出店情報はブログでチェック。



TOPICS

子どものお小遣いでも買いやすいように、200円~300円で販売。子どもたちからファンレターも数多く寄せられ、「『会いに来たよ』って、来てくれることが励みになっています」と大澤さん。



えびなイチゴ反転クリップ



1. 高品質な反射材で薄暗い夜道などでも安心
2. 海老名に工場を構え、半世紀を超える歴史ある企業
3. クリップタイプなので子どもも気軽に付けられる

法和株式会社(ほうわかぶしがいいや)
☎(046)237-3535
☎(046)237-3511
📍中野3-6-18
📅土曜・日曜・祝日休
<http://howa-21.co.jp/>

反射材の技術で地域貢献を。 工業製品初の市名産品

海老名市のキャラクター「えび〜にゃ」が誕生した当初から反射シールなどを作る同社。海老名で50年以上の歴史がありながら、地元の方との接点が少なく、「自社の技術で何か地域貢献をしたい」との想いで、10年ほど前から一般向けの商品作りを始めました。子どもたちの交通安全と笑顔を願って発案した反射クリップは、市の名産品いちごをモチーフに赤と緑でカラーリングし、えび〜にゃをプリント。道路標識や自動車の反射レンズなどにも使われている高性能な反射材で、幼い子どもにも簡単に身につけられるようにクリップ仕様になっています。



TOPICS

えび〜にゃが誕生して間もない頃からグッズを考案している同社。反射クリップの他に、車につけるセーフティマークや光る缶バッジ、反射キーホルダーなどを展開しています。



海老名いろはがるた



f facebook



海老名の歴史・文化を表現した お菓子の詰め合わせ

「七重の塔」や「尼の泣き水」など、海老名の史跡やむかし話にちなんだ14種の焼き菓子を開発し、詰め合わせにした同店の人気商品。お客様の「海老名らしいお土産がほしい」という要望に応え、考案されました。子どもたちが行事で楽しんでた郷土カルタを参考に、海老名の魅力をお菓子に表現。温故館の「懐かしいのに新しい感」を表現したフルーツケーキや、大ケヤキの樹齢560年とされる年輪を連想できる大円のパイなど、史跡にも足を運びながら作られました。歴史や物語に想像を膨らませながら、海老名の魅力を再発見してみてください。



1. 女性スタッフが考案したことから、神奈川などではブランドにも認定されている「いろはがるた」
2. 店舗前の草花までスタッフの手入れが行き届いている
3. 和気藹々としたスタッフのみなさんが迎えてくれる

ロリアン洋菓子店(ろりあんようがしてん)
☎(046)231-1610
📍東柏ヶ谷2-2-40
🕒9:00~19:00
📅月曜休(祝日・2月を除く)
<https://www.rakuten.co.jp/lorian/>



TOPICS

デパートの催事にも数多く呼ばれる同店。年間5万本を売り上げる大人気の「黄金のモンブランロール」は、たっぷりの生クリームと刻んだ栗をふわふわの生地で巻き上げています。



海老名ムーンミルク



facebook



1. 海老名のお土産になるような品を、との思いから誕生した「ムーンミルク」 2. 品質・技術にこだわり、職人が繊細な作業でケーキを仕上げる同店

パティスリータダシヤナギ
☎(046)232-0101 (代表)
📍中央1-6-1 マルイファミリー海老名1F
🕒10:00~20:00
📅マルイ定休日に準ずる
<http://www.grand-patisserie.info/TadashiYanagi/index.html>

高級バターと生クリームの織りなす、 ふんわり甘い“お月様”

柳シェフがアトリエに向かう帰路に見た、海老名の夜空に浮かぶ月をイメージして作られた「海老名ムーン ミルク」。高品質なバターと生クリームが絶妙なバランスで、しっとりした食感とやさしい甘さです。使用する素材にもこだわり、餌から配慮された卵やオレンジのはちみつもポイント。タイミングを合わせて生地を仕込み、丁寧に焼き上げます。マドレーヌよりしっとりしたミルク感があり、常温で持ち歩きやすく、贈答やお土産にもぴったり。帰省シーズンには10~20個をまとめ買いする人も人気の商品です。



TOPICS

お土産になるよう考案された「海老名ムーンミルク」は繊細なケーキよりも持ち歩きやすく、価格もリーズナブル。そのままはもちろん、冷やしてひんやりスイーツとして食べても美味しい。



みっちゃんの手づくりジャム



ベリーの美味しさを主役にした、 農家の手作りジャム

作物の美味しさを熟知した、農家が作る手作りの無添加ジャム。当初はご近所に配るために、大矢美知子さんのお母さんの代から作り始めたジャムが評判を呼び、農業の合間をぬって加工品としての販売が始まりました。入っているのは果実とお砂糖だけ。クエン酸やレモンなどは一切使わずに仕上げたジャムは、果実本来の味を主役にしたやさしい甘さとフレッシュな香り、果実感が特徴です。いちごとブルーベリーの2種、それぞれサイズは小(140g)と大(240g)があります。購入できるのはJAさがみ海老名グリーンセンターなど。手作りのため、数に限りがあります。



1. 添加物不使用、果物本来の味を大切に、砂糖だけで仕上げたジャムはどんなパンも美味しく食べられる
2. JAさがみ海老名グリーンセンターで購入できる
3. ジャムは全て大矢さんの手作り。各種サイズは大と小がある

オオヤ農産
☎(046)234-0080
📍販売場所: 大谷246 JAさがみ海老名グリーンセンター
🕒9:00~17:00
📅第3水曜休



TOPICS

大矢さんは出荷用のいちごとは別に、ジャム専用のいちごをハウスで栽培。ジャムに使用するいちごの品種「女峰」は、芯まで赤いため、着色料を使用しなくても綺麗な赤色が出せるそう。



苺のショートケーキ



f facebook



1



2



3

1.とろけるようなクリームの甘さと爽やかないちごが完璧な計算をされたかのような美味しさの「苺のショートケーキ」 2.生クリームは鮮度が命。なるべく早く食べる方が本来の美味しさを味わえる 3.定番のほか、デザインも美しい季節に合わせたケーキがショーケースには並ぶ

パティスリータダシヤナギ
☎(046)232-0101 (代表)
📍中央1-6-1 マルイファミリー海老名1F
🕒10:00~20:00
📅マルイ定休日に準ずる
<http://www.grand-patisserie.info/TadashiYanagi/index.html>

口の中でクリームがスッと消える、 繊細なケーキ

著名パティシエが手がけるケーキの王道ショートケーキは、一口食べた瞬間にその軽さと上品な味わいに感動を覚えます。キーとなっている生クリームは後味がすっきりとしていて「生クリームが苦手」という人も目からウロコが落ちるような美味しさ。卵黄をたっぷり使ったスポンジは「全卵を使ったものがウールとすれば、カシミアのよう」と評されるなめらかさです。季節ごとに産地を変えて取り寄せるいちごのフレッシュな甘さと、全てが計算されたような一級品の味わい。上質な生クリームほど気温の影響を受けやすいので、持ち帰りには保冷バッグ持参をおすすめします。



TOPICS

自身の著書は5冊、専門書でもその技術を集約されている柳シェフは、技法を学ぶ世界中のパティシエたちのお手本となっています。その中にはムースやクリームだけに特化した1冊も。



いちごシャンプー & いちごミルクトリートメント



1



2



3

1.爽やかないちごの香りとしっとりサラサラな洗い上がりのシャンプー&トリートメント 2.80年のノウハウを生かし、スタイリング剤や美容師のためのハンドクリームなど、自社製品も展開している 3.社長と社員が丸となって新しいものづくりに励む

近代化学株式会社(きんだいかがかぶしがいいしや)
☎(046)238-2508
☎(046)238-5607
📍門沢橋3-19-3
🕒9:30~17:00
📅土曜・日曜・祝日休
<https://jcos.biz/eof/>

海老名産いちごの恵みで みずみずしく艶やかな髪に

ヘアケア商品一筋80年、国内外で化粧品や医薬部外品を製造出荷している同社。海老名産いちごを使ったシャンプーとトリートメントは、社内のアイデアコンテストで「海老名らしい商品を開発したい」というスタッフの意見から誕生しました。いちごを化粧品原料として果汁化することに1年を費やし、市役所に相談しながら丁寧に開発。サロン品質を追求し、髪や頭皮に優しい処方、いちごに含まれるビタミンB・Cや保湿作用が期待できます。甘すぎず爽やかな香りで大人から子どもまで使いやすく、艶やかな洗い上がりしてくれます。



TOPICS

商品化にあたって「いちご果汁」を国際化粧品原料として登録。いちごは海老名の農家から直接仕入れ、一粒ずつ洗浄・ヘタ取りを行います。抽出エキスを生搾汁を配合した、希少な製品です。



えびにゃのおいしい 保存クッキー缶



f facebook



1



2



3

1.保存食とは思えないほどしっとりして美味しいクッキー 2.化粧箱に入れたギフトにもできるので防災を兼ねた贈り物にも喜ばれる 3.同店は可愛いラッピングも人気のひとつ。スタッフが丁寧に包んでくれる

ロリアン洋菓子店(ろりあんようがてん)
☎(046)231-1610
📍東柏ヶ谷2-2-40
🕒9:00~19:00
📅月曜休(祝日・12月を除く)
<https://www.rakuten.co.jp/lorian/>

いつでも美味しい、ずっと美味しい。 5年間保つケーキ屋さんの保存食

2011年の東日本大震災の影響がまだ大きかった最中に届いた一通の手紙から生まれたクッキー。被災されたお客様の手に奇しくもロリアンのクッキーがあり、避難所生活の中で食べたそのクッキーが「みんなを笑顔にした」という手紙に感銘を受け、有事の際にも笑顔を取り戻せるような「美味しい備蓄保存食」が誕生しました。試作を重ね、クッキーがバターの香りを含み美味しさをキープしつつ、5年間の長期保存を実現。通常のクッキーと比較しても遜色なく美味しく、防災リュックの片隅に御守り代わりに入れておくのもおすすめです。

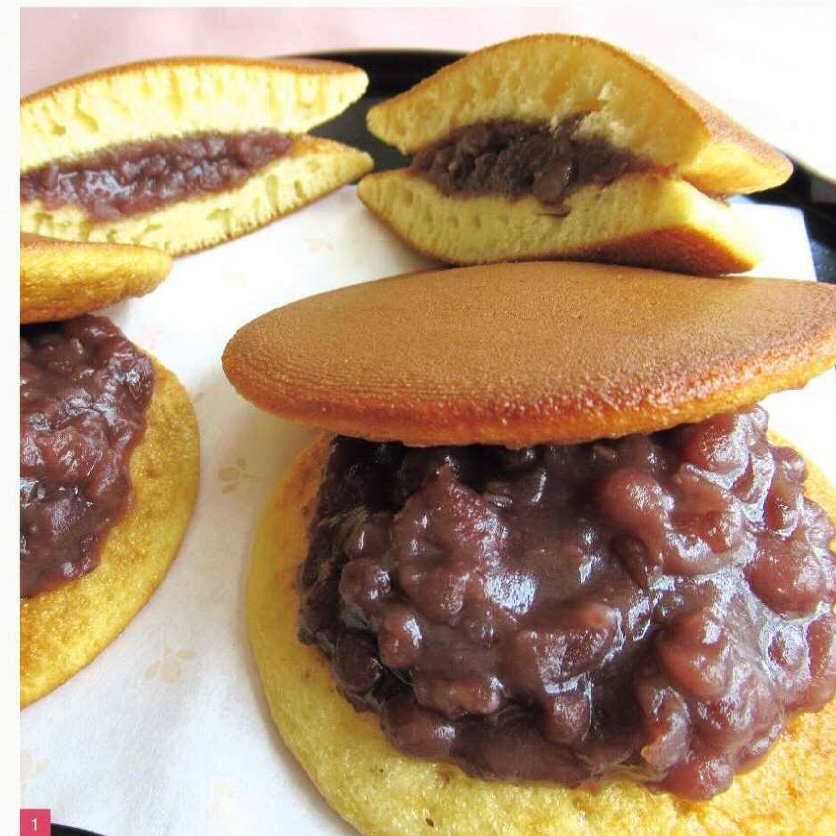


TOPICS

オリジナルパッケージやギフトケースにも対応、味もバニラ、ココア、ミックスの3種あります。世界にたった一つの記念グッズや、大切な方へプレゼントにもぴったり。



どら焼き



1



2



3

1.あんこが甘すぎず、ついペロリと食べられてしまう美味しさのどら焼き 2.店舗でひとつひとつ手作り。見た目にも美しい和菓子がいっぱい 3.さらりとした小豆とやわらかな白玉の「ぜんざい」は冷やしても温めても美味しい

御菓子司山口屋(おかしつかさやまぐちや)
☎(046)231-0471 ※FAX兼用
📍中新田3-30-9
🕒9:00~18:00
📅火曜休(祝日の場合は営業)不定休あり
<http://www.yamaguchiya.ne.jp/>

素朴ながら、 世代を問わず愛されるどら焼き

昭和12年創業の老舗和菓子店で、往年の人気商品。国産小麦を使用した皮は、しっとりした焼き上がりで、少しもちもちした食感です。同店自慢の自家製あんこは、北海道産小豆を使い、使う商品ごとに甘さやかたさを変えています。どら焼き用の粒あんは、豆を潰さないよう毎回丁寧に煮て仕上げられ、甘さひかえめの飽きのこない美味しさ。お年寄りから子どもまで世代問わず人気があります。オーソドックスなどら焼きと、洋風でココのあるバター入りの2種あり、それぞれ人気。バターは冷蔵庫で冷やすと、より存在感が増しますが、少し温めればほんのり溶けてクリーミーな味わいに。



TOPICS

暑い時期限定で販売される「くずアイス」は、アイスクリームより溶けにくく、「もちっ、シャリッ」とした食感が人気です。



全面反射リュックサック



1



2

1. 特別に作った反射材生地が全面的に反射するので暗い夜道も安心 2. 1966年創業。神奈川県唯一の反射板メーカーでもある法和株式会社

かわいくしっかり守ってくれるリュック。 えび〜にゃ柄も新登場。

道路や線路などで活躍する反射材を手がける法和株式会社。工業品の名産品を作りたい、と自社の技術を生かして何かできないかと考える中、この反射材を生地にしたりリュックが誕生しました。こだわったのは布地。目には見えないほどの微細なビーズが、あらゆる角度から光が当たっても反射し、さらに摩耗により傷みにくくように工夫されています。反射材の性質を活かす迷彩柄と、オリジナルのえび〜にゃモノグラム「えびグラム」のデザインがあり、サイズは大とミニの2タイプ。交通安全にも効果的で、親子でお揃いコーディネートするのもおすすめです。



TOPICS

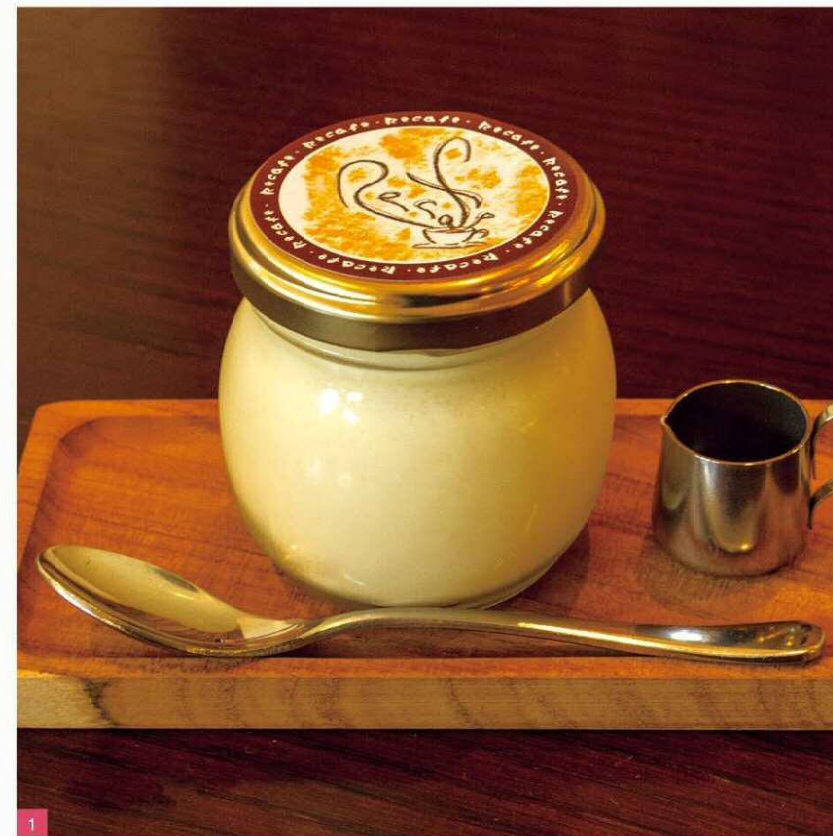


新たなアイデアで海老名を盛り上げようと、新製作にも積極的な杉山さん。試作を作っては多方面の意見を取り入れブラッシュアップを続ける、熱いものづくりを続けています。

法和株式会社(ほうわかぶしがいいしや)
☎(046)237-3535
☎(046)237-3511
📍中野3-6-18
📅土曜・日曜・祝日休
<http://howa-21.co.jp/>



六代目プリン



1

お客さんと一緒に考案した、 体にやさしいプリン

2011年の東日本大震災のボランティアからの縁で、仙台の「ぶりん家」からレシピを伝授され誕生した同店のプリン。月替わりで、いちごや黒ごま蜂蜜など30種類のうち数種類が並んでいます。「六代目プリン」はそのひとつで「体に良いものを食べて元気に」という同店のポリシーから海老名の酒蔵・泉橋酒造の酒粕を使用して誕生しました。ネーミングは同酒蔵の店主が六代目であることに由来し、お客さんにより選ばれたそう。地元のうみたて卵と北海道産甜菜糖、奄美産さび糖を使用。とろりとした食感で、酒粕の香りが口いっぱいに広がります。



2

3

1. 酒粕の香りとクリーミーな食感が美味しい「六代目プリン」 2. 厚木駅の目の前にあるReCafe。改札を出るとプリンの大きな看板が目飛び込んでくる 3. 木目の雰囲気落ち着く店内は居心地がよくつい長居してしまう

Re Cafe(りかふえ)
☎(046)244-0739
📍河原口379-1
🕒9:00~18:00
📅日曜休
<https://recafe.re-gard.com/>

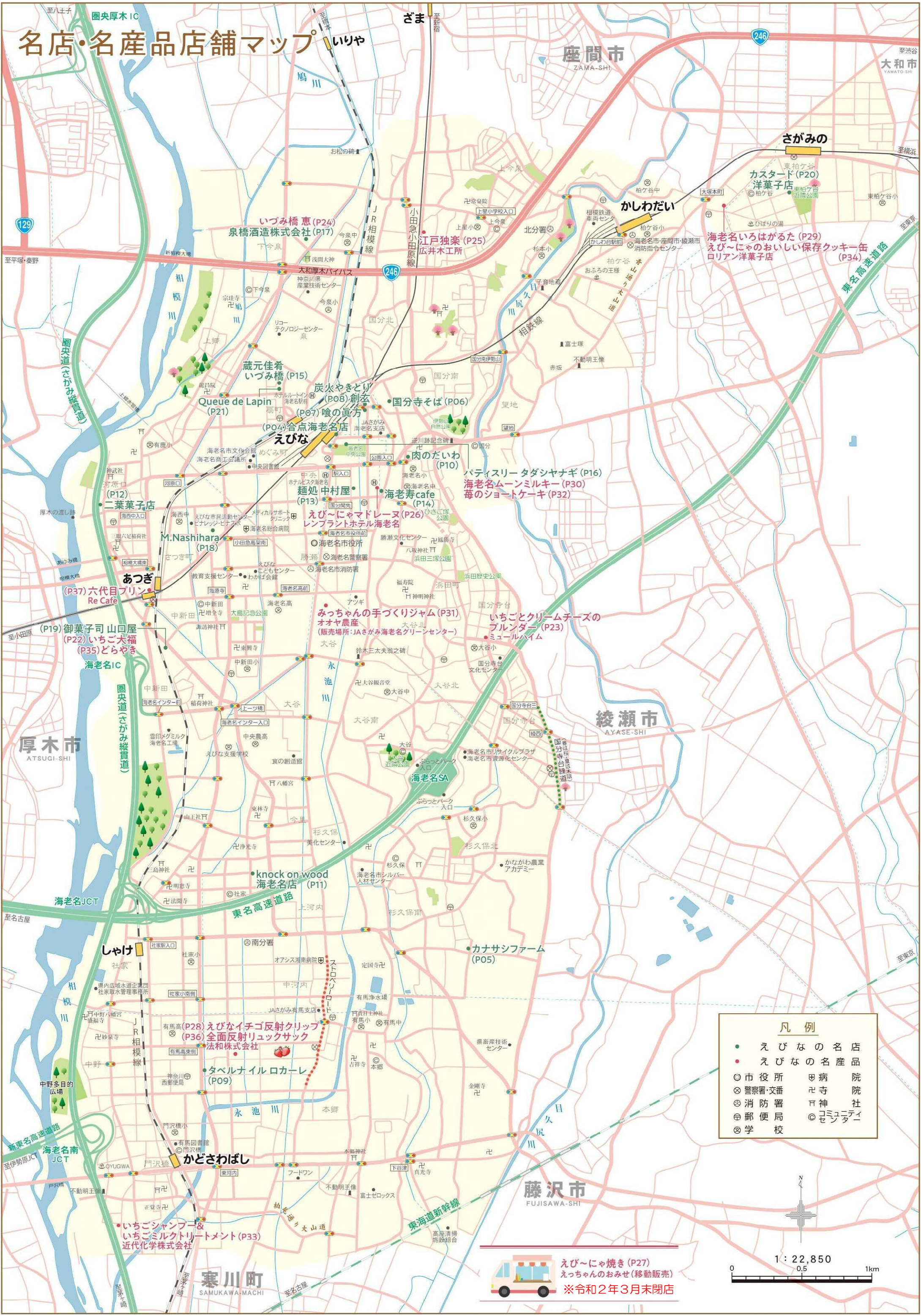


TOPICS



ランチ(11:30~14:00)はローストビーフ丼や鉄板ナポリタンが人気。小鉢・ドリンク付でボリューム満点ながら、胃もたれしないよう生薬の「陳皮」(乾燥ミカン皮)が使われています。

名店・名産品店舗マップ



凡 例	
● えび なの 名 店	● えび なの 名 産 品
○ 市 役 所	⦿ 病 院
⊗ 警 察 署・交 番	⦿ 寺 院
⦿ 消 防 署	⦿ 神 社
⦿ 郵 便 局	⦿ コ ミ ュ ニ ティ セ ン タ ー
⦿ 学 校	

えび〜にや焼き(P27)
えっちゃんのおみせ(移動販売)
※令和2年3月末閉店

1:22,850
0 0.5 1km