

相鉄沿線 地元グルメ

SOTETSUENSEN JIMOTO-GOURMET

2013
AUTUMN
vol.11

[巻頭特集]

食欲の秋を 地元で楽しむ

沿線で発見!
オイシイひととき
行楽の秋を彩るメニュー
あのまちには何がある!?
和田町駅編

ときめきと やすらぎをつなぐ
SOTETSU

相鉄の駅から歩こう!

相鉄おすすめ

2013 autumn

秋号

vol.22

駅から さんぽ!!

This Autumn Courses

コース① 大和駅～かしわ台駅

街の歴史と自然散策

コース② 緑園都市駅～ゆめが丘駅

水辺を楽しむのんびりさんぽ

コース③ 平沼橋駅～平沼橋駅

郷土の歴史めぐりさんぽ道



ときめきと やすらぎをつなぐ
SOTETSU



グルメ、歴史、紅葉…… 柔らかな陽射しを楽しむ 天高く晴れ渡る秋のさんぽ道へ

家族で、カップルで、友だち同士で。
頬にあたる風が心地よく、過ごしやすい秋は、
大切な人と一緒に出かけたい季節です。
駅からちょっと足をのびして、地元のグルメや歴史・文化に
触れられるスポットをめぐってみませんか。

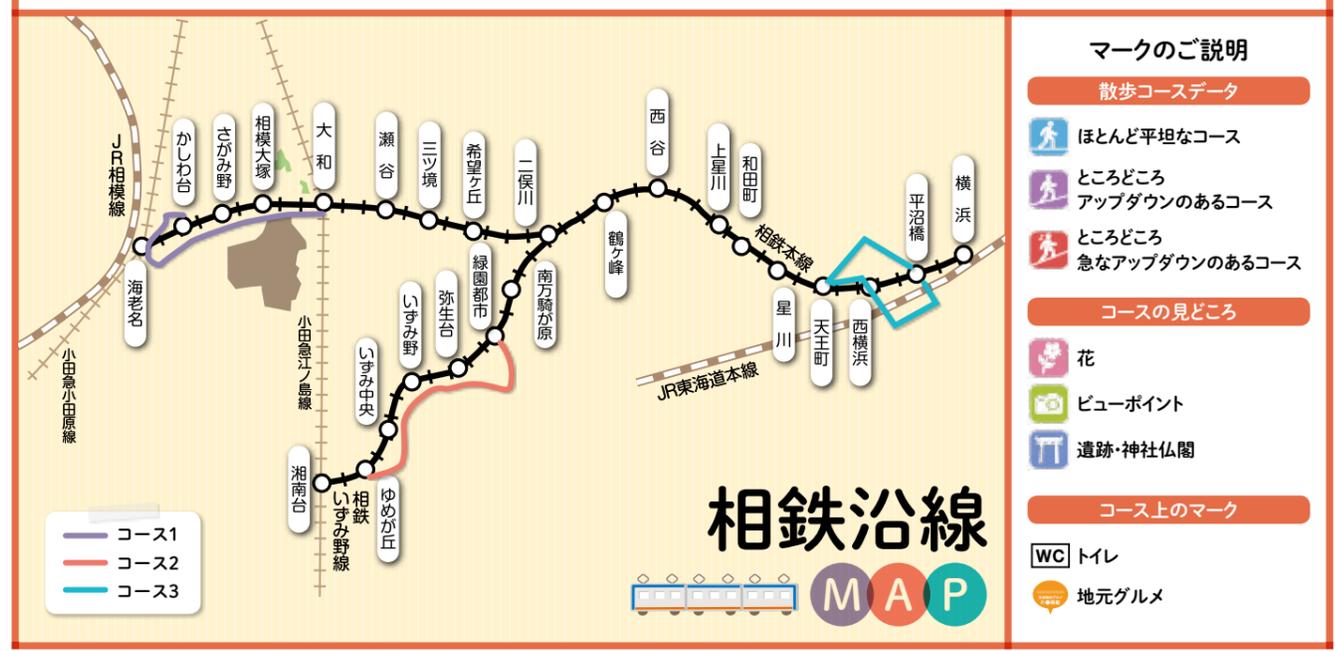


本誌であなたの
オススメさんぽコースや
グルメスポットを
紹介してみませんか？
あなたがいつも訪れる
さんぽコースやオススメの
グルメスポットを、
皆さんにお知らせしませんか？
詳しくは本誌P.11の
「皆様からの声」応募はがきで
お送りください。

CONTENTS

- P.4-P.5 **コース1** START 大和駅 >>> GOAL かしわ台駅
街の歴史と自然散策
- P.6-P.7 **コース2** START 緑園都市駅 >>> GOAL ゆめが丘駅
水辺を楽しむのんびりさんぽ
- P.8-P.9 **コース3** START 平沼橋駅 >>> GOAL 平沼橋駅
郷土の歴史めぐりさんぽ道

- P.10 好評発売中! 相鉄ピンズDX パート2
- P.11 小田急・相鉄合同 大和ぶらりハイキング/皆様からの声が届きました!
- P.12 相鉄さわやかウォーキング/相鉄線フリーパスのご案内



駅からさんぽにおけるご注意

- 本誌は、ウォーキング用のマップのため、実際の地図とは異なる場合がございます。
- 気象状況などにより、散歩を楽しむことが不確定なコースもありますので、事前に確認の上、お出かけください。
- 散歩中に起こりました事故・負傷などにつきましては、責任を負いかねますのでご了承ください。
- コースによっては住宅街を通る場合もあります。近隣のご迷惑にならないようご注意ください。
- 自然の魅力溢れるコースです。自然を愛し、ゴミは持ち帰りましょう。
- 記載されている入館料などの料金は1名様料金です。
- コースにはトイレが少ない場合があります。スタート前にトイレを済ませておきましょう。

おトクなINFO特典をご利用の方は本誌をご持参ください。有効期限は2013年11月30日(土)までです。 ※他クーポンとの併用はできません。
※掲載店舗の営業時間、商品、価格などは予告なく変更する場合があります。

街の歴史と自然散策



(大和駅～海老名駅 広域避難所入MAP)

大和駅から海老名駅までの広域避難所が入ったマップを作りました。公園や史跡などをめぐるさんぽマップとしてはもちろん、いざという時の緊急避難にもお役立てください。次号は二俣川駅～湘南台駅の広域避難所入マップを掲載予定です。



1 引地川公園 ふれあいの森

水と緑と花をテーマとした、四季折々の自然豊かな公園。園内には親水広場、グリーンアップセンター、ふれあい広場、緑の見本園、台湾亭四阿などさまざまなエリアがあるほか、風情豊かな引地川の景観も楽しめる。

⑤ 大和市下草柳552



2 伊勢山自然公園

自然の山が公園になっているだけに、小鳥のさえずりや深い樹木の香りに癒されるよう。散策路では野鳥観察も楽しめる。伊勢山の地名の由来にもなった、伊勢神宮を勧請した伊勢山大神宮も隣接している。

⑤ 海老名市国分南2-1718

3 海老名中央公園

海老名駅前の複合型商業施設「ピナウォーク」に囲まれ、いつも大勢の人で賑わっている。小川や野外ステージ、かつて相模国分寺にあったものを約1/3のサイズで縮小再現した七重の塔など、海老名の自然と歴史が凝縮されている。

⑤ 海老名市中央1-291-3



4 相模国分寺跡

8世紀中頃、各地で数々の堂宇を備えた国分寺が建立された。そのひとつとして建立された相模国分寺跡には、一部の建物の跡などが復元され、太古の面影を伝えている。隣接した海老名温故館では、当時の復元模型なども展示されている。入場は無料。

⑤ 海老名市国分南1-6-36 (海老名温故館)



5 北部公園

屋内プールやテニスコートなども備えた目久尻川沿いの公園。水車小屋のある「水のひろば」や多目的広場、紅葉した樹木が迎えてくれる川沿いの遊歩道で、スポーツの秋を楽しんで。すべり台などの遊具もあるので、子どもも思いっきり遊ばせてあげられそう。

⑤ 海老名市上今泉6-14-1



おトクな寄り道

A インド料理 ラニー

インド人シェフが作るメニュー豊富な本格インド料理が驚くほどリーズナブル。好みの辛さを注文できる。店内にはインド雑貨販売コーナーも設置されている。

☎046-260-6444 ☎11:00~23:00 ⑤無休 ⑥大和市桜森2-14-17 ⑦相模大塚駅から徒歩約3分



本誌持参で おトクなINFO

15時以降お料理をご注文の方にソフトドリンクまたはスペシャルドリンクサービス

B レオとモナのパン屋さん

愛犬家のオーナーらしく犬の顔の形のパンや小物などがかわいい。予約制で定番以外の味も焼いてくれる「デンニッシュパン」(690円〜)や旬の食材の惣菜パンも人気。

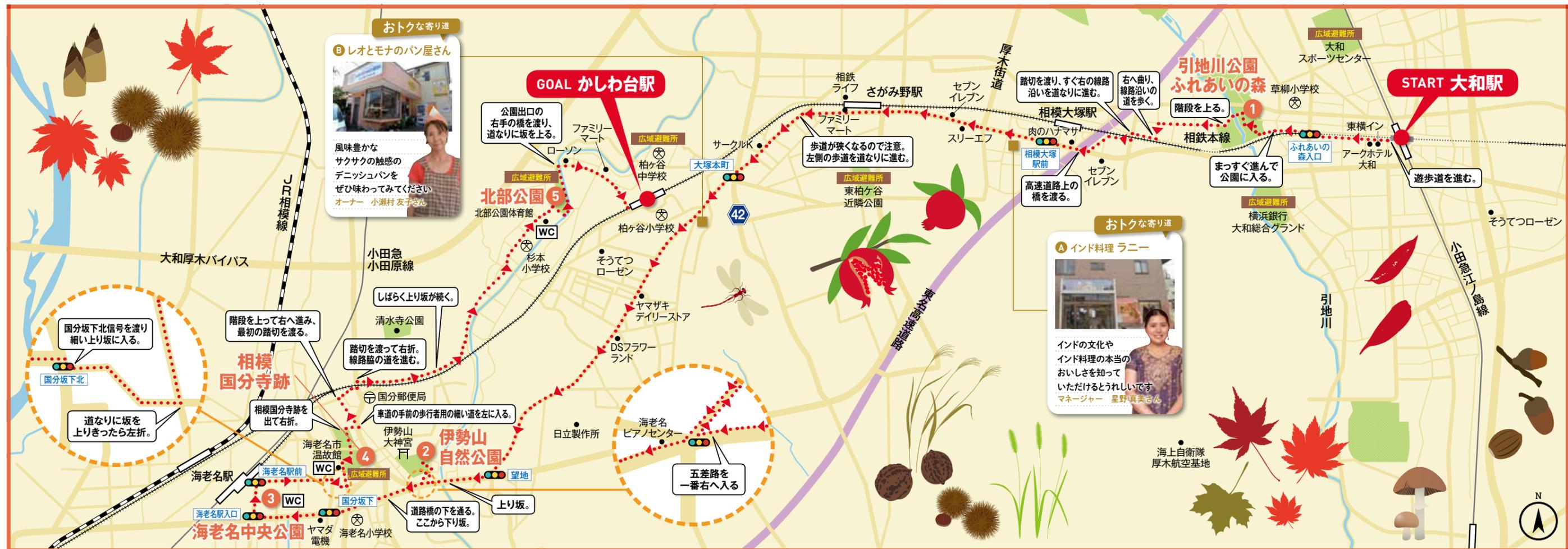
☎0467-70-3137 ☎7:00~19:00 ⑤日曜、月曜、夏季休業 ⑥綾瀬市寺尾北1-15-12 ⑦かしわ台駅から徒歩約4分



本誌持参で おトクなINFO

デンニッシュパンをお買い上げの方は1割引

GOAL	5	4	3	2	1	START
かしわ台駅	北部公園	相模国分寺跡	海老名中央公園	伊勢山自然公園	引地川公園ふれあいの森	大和駅
総歩行距離・約12.0km	約0.9km	約2.1km	約0.9km	約0.9km	約5.9km	約1.3km



水辺を楽しむのんびりさんぽ



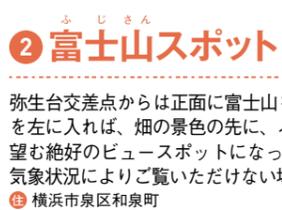
- コース内容**
- START 緑園都市駅
 - ↓ 約2.8km
 - 1 領家公園
 - ↓ 約2.3km
 - 2 富士山スポット
 - ↓ 約2.9km
 - 3 和泉遊水地
 - ↓ 約0.6km
 - 4 和泉川沿い
 - ↓ 約1.6km
 - 5 泉区ファーマーズマーケット ハマツ子
 - ↓ 約0.3km
 - GOAL ゆめが丘駅
- 総歩行距離：約10.5km



相鉄さわやかウォーキング
2013年11月3日(日・祝)
詳しくはP.12をご覧ください



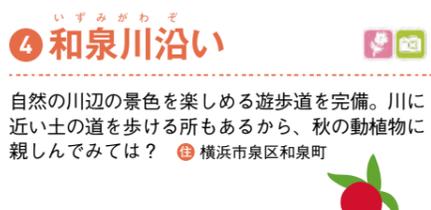
1 領家公園
丘の斜面に位置する公園で、遊具のある入口から奥へ進むと樹木に囲まれた遊歩道があり、街の景色が一望の下。斜面の下にはグラウンドや雨水調整池があり、池のほとりも散策できる。 ④ 横浜市泉区領家1



2 富士山スポット
弥生台交差点からは正面に富士山を一望。さらに最初の角を左に入れば、畑の景色の先に、ふもとの山々と富士山を望む絶好のビュースポットになっている。(当日の天候や気象状況によりご覧いただけない場合があります) ④ 横浜市泉区和泉町



3 和泉遊水地(泉区民ふれあいまつり11月3日(日・祝)開催)
洪水時には河川水を貯留する役割を果たす多目的グラウンドで、年間を通じてさまざまなイベントが行われる。特に例年11月に開催される「泉区民ふれあい祭り」は大規模で、1.5ヘクタールの会場が人と出し物で一杯に。 ④ 横浜市泉区和泉町



4 和泉川沿い
自然の川辺の景色を楽しめる遊歩道を完備。川に近い土の道を歩ける所もあるから、秋の動植物に親しんでみては? ④ 横浜市泉区和泉町



5 泉区ファーマーズマーケット ハマツ子
泉区を中心に地元の農家で生産された旬の野菜や果物をはじめ、肉、加工食品までがずらりと並ぶ常設の直売所。同じ食材でも種類が豊富なので、どれを選ぶか目移りしてしまいそう。地元の手作りパンやお菓子も人気。 ④ 横浜市泉区下飯田町1624-1

おトクな寄り道

A パティスリーマルシュ
素材を厳選したケーキや焼き菓子が人気。しっとり感と軽い食感を併せ持つ生地でホイップしたチョコレートとバターをサンドした「純生サンド」(200円)は独特の味わい。イートインもOK。



本誌持参でおトクなINFO
☎045-813-1122 ☎10:00~20:00(月1回水曜(不定期))
④ 横浜市泉区岡津町132-1
商品お買上げの方に「Mタマゴ」(140円)を1つプレゼント
④ 緑園都市駅から徒歩約23分または弥生台駅から下岡津バス停下車徒歩約1分

B 喫茶室 珈琲園
今年で30周年、2代目店長が営む。コーヒーはドリップ、サイフォン、水出しなど、豆に合わせて一番おいしい方を選ぶというこだわりよう。メニュー豊富な手作りの食事やデザートと一緒に楽しんで。



本誌持参でおトクなINFO
お料理をご注文の方に、自家製ケーキサービス
☎045-812-3131 ☎9:00~19:00(毎月第3火曜日)
④ 横浜市泉区弥生台26-5
④ 弥生台駅より徒歩約3分

おトクな寄り道

A パティスリーマルシュ
一番人気はフワフワ生地と生クリームの「Mロール」(890円)です。
シェフ 武藤 彰さん

B 喫茶室 珈琲園
地元農家の秋野菜で作った手作りランチをお試しください!
店長 瀬川和駿さん

START 緑園都市駅

GOAL ゆめが丘駅

※一部ウォーキングコースと異なる箇所がございます。

おまかせ

おまかせピンズDX

相鉄ピンズDX パート2

SOTETSU PINS DX PART2

地域限定



●全8種類

200円(税込)

※カプセル自動販売機にて発売

横浜駅・二俣川駅・三ツ境駅・ 大和駅・海老名駅・緑園都市駅にて 発売中!

小田急・相鉄 合同 大和駅長特別企画

大和 ぶらりハイキング

自由参加 参加無料

2013 10/12(土)

車窓からは味わえない、
私たちオススメのコースです!

スタート 小田急江ノ島線・相鉄線「大和駅」
大和なでしこ広場 9:00~11:00

見どころ 引地池公園
泉の森(引地池の水源地、湧き橋)
ひれあいの森(水と緑と花がテーマ)
大和駅プロムナード(メタセコイアの並木道)

ゴール 小田急江ノ島線・相鉄線「大和駅」
大和なでしこ広場 13:00~15:00

雨天決行(荒天中止) 約12km
徒歩約3時間 ※距離・時間は目安です。

駅からさんぽ
相鉄沿線
地元グルメ!!

皆様からの声が届きました!

本誌をご愛読いただき、ありがとうございます。読者の皆様からの声を募集しましたところ、多数のご応募をいただきましたので、その一部をご紹介します。

夏休みに1日乗車券を買い、ご当地キャラスタンプラリー2013と神社お寺めぐりに行きたいと思いましたが、「さんぽコース1」もぜひ参考にしたいです。
30代/女性

夏休みの自由研究博物館めぐりさんぽの施設は動物の標本を見てみたいです。私にはうってつけの場所です。
10代/女性

皆様からの声募集中!!

採用された方には、相鉄オリジナルグッズをプレゼント。ぜひご応募ください。

応募方法 今号に掲載されている記事で、良かったさんぽコース、お店・メニューは何ですか。また、どこが良かったのかを具体的にお答えいただき、右記の応募はがきにご記入の上、ご応募ください。

応募締切 2013年11月30日(土) 消印有効

トレオンNゲージ
ダイキャストスケールモデル
相模鉄道11000系

※イメージです。

個人情報の取扱いについて 応募の際にご記入いただく個人情報は、プレゼント商品の発送のみに使用し、事務局にて責任をもって管理します。個人情報を第三者に開示・提供することは一切ありません。また、前述の利用目的以外では使用しません。

50円切手をお貼りください

108-0073

東京都港区三田3-14-10
明治安田生命三田ビル7F

相鉄「駅からさんぽ・地元グルメ」事務局 行

〒		
住所		
フリガナ	性別	年齢
氏名	男 女	才
電話番号	()	
メールアドレス		
最寄駅		

緑園都市駅長・ゆめが丘駅長合同企画!

申込不要
現地集合

相鉄さわやかウォーキング

参加費無料

開催日 **11月3日(日・祝)** 集合場所 **相模鉄道 緑園都市駅**
 START 9:00~10:30 (受付開始スタート) 歩行距離 **約10km** 歩行時間 **約3時間**
 GOAL 16:00まで(自由解散)

コース: 緑園都市駅 → 領家公園 → 富士山スポット → 和泉遊水地(ふれあいまつり) → 和泉川沿い → 泉区ファーマーズマーケット「ハマッチ」 → ゆめが丘駅

和泉遊水地(ふれあいまつり) 富士山

あのまちには何がある!?

Pick Up Station **和田町駅 編**

今回のピックアップは、活気あふれる商店街も人気の和田町駅。駅周辺にはさまざまな食べ物屋さん集中しているので、食欲の秋を満喫するにもぴったりです。

1. ラーメン ハマケン

化学調味料を一切使わず、熊本の肥後のうまか赤どりと丸鳥を7時間かけて煮出したスープは甘みのある深い味わい。汗が噴出すほど辛い名古屋ご当地ラーメン「台湾ラーメン」も食べられる。

11:30~15:00, 18:00~22:00
 月曜日、年末年始
 横浜市保土ヶ谷区和田1-12-17
 駅から徒歩約3分
 ☎ 045-459-5800

本誌持参で
おトクなINFO
のりトッピングサービス



1. オレンジ色ののれんと看板が目印 2. 広めのカウンター席の店内 3. まったりしたコクと甘みの「ラーメン」(650円)、「台湾ラーメン」の肉味噌がご飯にトッピングされて濃厚な味わいの「ハマケンライス」(200円)

2. 相模湾の魚 熊の茶屋

相模湾の美味しい魚料理が味わえると地元で評判の、今年で29年を迎える人気店。釣り好きのオーナー自ら釣りあげた鮮魚もあり、食材の旨さを引き出した料理でもてなしてくれる。メニューは常時80品以上で、おまかせコースは2100円から。

17:00~24:00 (L.O. 23:30)
 水曜日
 横浜市保土ヶ谷区和田1-12-17
 駅から徒歩約3分
 ☎ 045-331-6882

1. 赤と白の看板が目印 2. 店内にはオーナー夫婦の釣りの様子の写真も飾られている 3. 魚好きのオーナーが確かな目で選んだ新鮮な食材。どんな料理に仕上がるかはその日のお楽しみ

本誌持参で
おトクなINFO
5000円以上のご飲食で
500円引き

5. 異食堂 すみれ

中華料理30年の経験をもつマスターが旬の食材を使い、和・洋・中のジャンルを超えた創作料理で腕を振るう店。「ゆで豚のたまり醤油」は丁寧に下茹でするひと手間が臭みがなく柔らか。「生姜サワー」など独創的なドリンクも豊富。

11:30~14:00, 17:30~23:30 (L.O. 22:30) 日曜日
 横浜市保土ヶ谷区和田1-18-4
 駅から徒歩約5分
 ☎ 045-334-1770

本誌持参で
おトクなINFO
ディナータイムで料理を
ご注文の方にサワー1杯無料



1. 見逃してしまいそうな小さな看板は、まるで隠れ家のような 2. レトロな雰囲気でも落ち着いた店内 3. 「海老と季節の野菜炒め」(750円)、「ゆで豚のたまり醤油」(580円)、巨峰とグレープフルーツの「すみれサワー」(380円)



3.

食楽 たざわこ

こだわり抜いた食材を使った料理が、驚く程リーズナブル。旬の食材に合わせて毎日変わるランチ定食は8種類以上から選べる。仕入れによって変わる「お刺身と唐揚げの目玉定食」は遠方から通う常連もいるほどで、有名人も来る人気店。

1. リピーターに人気は毎日変わる「お刺身と唐揚げの目玉定食」(1000円)、「宮城県産鳥の白レバー」(714円) 2. やきとりの販売コーナーもある賑やかな入口 3. 店長直筆のメニューが毎日張り替えられる
 11:30~14:00, 17:30~24:00 (L.O. 23:00)
 ※日曜日はランチ休み
 無休(食材の仕入状況により不定休あり)
 横浜市保土ヶ谷区和田1-12-17
 駅から徒歩約3分 ☎ 045-332-7990

本誌持参で
おトクなINFO
ランチタイムに定食を
ご注文の方にドリンクサービス



1. 創業70年、現在の店舗では今年で30年の老舗。3代に渡り受け継がれた、国産の石臼挽きそば粉を使った手打ち蕎麦を楽しめるほか、井ものや一品料理も豊富。家族連れでも気楽に入れる雰囲気もうれしい。
 11:30~20:00
 水曜日・第3木曜日(祝日の場合は翌日) 横浜市保土ヶ谷区新桜ヶ丘1-20-23 駅から徒歩約29分
 ☎ 045-351-3405

4. 手打そば・割烹 上の家 鶴岡

本誌持参で
おトクなINFO
お食事の方にソフトドリンク
または小ビールサービス



1. 古い大きな民家を移築して建てられた趣きのあるたたずまい 2. 古民家だった当時の梁や柱をそのまま活かし、つつげる雰囲気 3. 天井のタレは代々引き継がれた深みのある味。蕎麦と天井の両方味わえる「そば天井」(1250円)も人気

相鉄 駅からさんぽ・地元グルメ 2013秋号 「皆様からの声」応募はがき

この度は、相鉄「駅からさんぽ・地元グルメ」をご愛読いただき、ありがとうございます。今後の誌面作成のため、ご意見・ご感想をお寄せください。

1 今号に掲載されている記事で、良かったさんぽコース、お店・メニューは何ですか。また、どこが良かったのかを具体的に記入ください。

2 相鉄「駅からさんぽ」を読むのは、今号で何冊目ですか?
 ○で囲んでください。

- a. 初めて b. 2~4冊目 c. 5~10冊目 d. 10冊以上

3 今号でおもしろかった記事は何ですか。

4 オススメのおさんぽコースや公園などのスポット、お店はどこですか。いつ、どのような時に利用するか、オススメのメニューもあわせて記入ください。

5 上記4のご記入内容に関して、お電話またはメールでご連絡させていただいてもよいですか。○で囲んでください。

a. はい b. いいえ c. どちらでも可 d. その他 _____

み出掛けに便利でお得な、フリーパス

相鉄線の往復運賃が約10~20%もお得!!

<h3>箱根</h3> <p>見所たくさん!箱根周辺に便利でお得な箱根フリーパス。</p>	<h3>丹沢・大山</h3> <p>自然の空気を満喫!ハイキングにも便利でお得な丹沢・大山フリーパス。</p>
<h3>江の島 鎌倉</h3> <p>江の島・鎌倉の寺社めぐりや散策に便利でお得な江の島・鎌倉フリーパス。</p>	<h3>横浜</h3> <p>みなとみらい線・横浜市営地下鉄・市営バスで行く横浜方面のおでかけに。</p>

駅備え付けのパンフレットをご覧ください。

相鉄線各駅で好評発売中!!

お買い求めの際は券売機のこのアイコンが目印です!

【大人・小児用】※フリーパスのイメージです。各駅券売機でお買い求め下さい。



→ 瀬谷駅

インディアンダイニング&バー ナマステ

巧みなスパイス使いの
インド&ネパール料理が評判

世界各国で修業したシェフが、数10種類のスパイスを駆使して作る豊富な料理と、フレンドリーな接客が地元で人気。来日8年になるラッキー店長とおしゃべりも楽しい。カレーはマトン(羊肉)、キーマ(挽肉)、ベジタブルなどバラエティ豊かな。一押し「バターチキン」は、トマトベースのルーに生クリーム、カシューナッツ、バターがたっぷり入った濃厚な味。スパイス料理には体の調子を整える働きもある。秋のお出かけにぜひ一緒に。



11:00~15:00、17:00~22:30 無休 横浜市瀬谷区瀬谷4-7-10 相鉄線瀬谷駅から徒歩約3分 ☎045-302-1344

本誌持参でおトクなINFO
1000円以上のご利用でソフトドリンク1杯サービス(夜はグラスビールまたはグラスワインも選択可)



ランチセットや単品料理のテイクアウトは昼夜ともOKです

バターチキンカレー(テイクアウト580円)。濃厚ルーに少し甘めの炭焼きナンがよく合う。辛さは普通から激辛まで4段階から選べる

スタッフ
☎アレックスさん
☎クサルさん
☎シェフのカドカさん

1 現地を訪れたような気分になれる、異国情緒満点の店内 2 料理との相性抜群のインドのワイン赤・白や、インド、ネパールの珍しいビールもそろそろ 3 店舗は瀬谷駅前横丁通りに立地。テラス席もある

沿線で発見!
オイシイひととき

行楽の秋を 彩るメニュー

→ 相模大塚駅

焼きたてパン工房 クオーレ

ふわふわ、もちもちの
焼きたてパンを行楽のお供に

イタリア語で「真心」を意味する店名は、パン作りへの思いと2人の愛息子の名前から。家業の和菓子屋を継ぐための修行の一環だった大手菓子店でパン作りの奥深さに目覚め、パン職人となった店主が営む。こだわりは、添加物不使用の焼きたてパン。店頭には常時15種類が並び、バターやノアレザンなど曜日ごとに異なる品も販売。秋のおすすめは、売り切れ必至の「甘栗あんぱん」。秋空の下でほおばれば、秋を感じる味わいに誰もが笑顔になるはずだ。



8:00~18:30 休木曜日
1 大和市上草柳163-11
2 相鉄線相模大塚駅から徒歩約3分
☎046-263-8115

本誌持参でおトクなINFO
500円以上お買い上げの方、ラスク1袋プレゼント

1 低温長時間発酵で作ったふわふわの食パン(1斤230円)、北海道クリームチーズとブルーベリー(130円)などの菓子パンも売れ筋 2 「焼きたてパン」のぼりが目印 3 実家の和菓子店「マルヤ」とスペースを共有し、昔ながらの対面販売を行っている



甘栗あんぱん(150円)。生地の中には、カスタードクリームとこっくりした甘さの甘栗あん。カリカリのアーモンドの食感もグッド

「泉の森」も近いのでお散歩のお供にどうぞ

店主 岩瀬信行さん

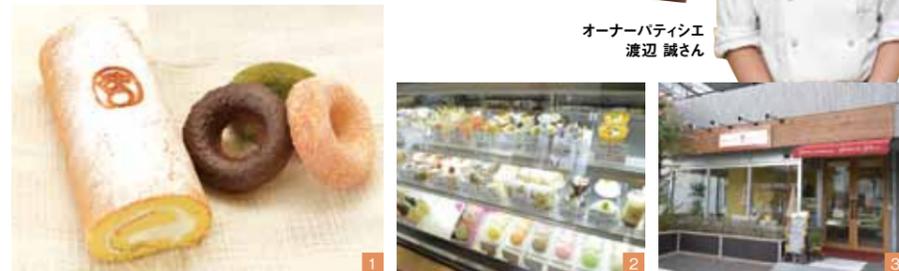


マロンカシス(420円)。チョコを吹き付けたマロンムースの中には、カシスやビターチョコを使ったムースが

お客様との会話を大切に地域に愛される「街のケーキ屋さん」を目指します



オーナーパティシエ 渡辺 誠さん



→ 大和駅

パティスリー プティ・パ

季節を感じる新作ケーキで
心が弾むひとときを

フランス語で「一歩ずつ進む」との意味を店名に、20年のホテル勤務経験をもつパティシエが昨年オープン。生ケーキや焼き菓子、皿盛りデザートなど、豊富な経験を生かしつつ、甘すぎない、素材の味を大切にしたいスイーツを提供。洋菓子らしい愛らしいデザインとともに、幅広い世代に喜ばれている。この秋は、ちょっと大人な味わいの新作ケーキが登場。もちもちの食感が楽しめる米粉のロールケーキや焼きドーナツ、デコレーションケーキも好評だ。



10:00~19:00 休火曜日
1 大和市大和南1-16-22
2 相鉄線大和駅から徒歩約9分
☎046-264-1510

本誌持参でおトクなINFO
1000円以上お買い上げの方、焼き菓子プレゼント

1 米粉ロールケーキ(900円)は、ハチミツがほんのり香るやさしい味。米粉焼きドーナツ(各種170円)は日持ちがするのでギフトにも最適 2 定番のケーキから季節のデザートまで、美しく並べられたショーケース 3 店舗はガラス張りのお洒落な造り

1 白根交差点そばに建つテラコッタ色の建物が店舗 2 好みに応じたお手頃ワインも各種 3 秋の国産牛ステーキ丼。スープ、サラダ、プリン付き(1500円)。国産牛のサーロインがたっぷりの豪華メニュー。単品でも900円と驚くほどリーズナブル

澄み渡る空の下、家族で、カップルで、友だちと繰り出したい季節。行楽の秋の1日をより楽しく過ごせるよう、テイクアウトできる地元のこだわりの味をご紹介します。

→ 鶴ヶ峰駅

トレトゥール エズ

家庭ではなかなか作れない
お洒落な本格総菜とワインで乾杯

普段の食卓やホームパーティーで、ワインを飲みながらちょっと贅沢なおードブル。そんな食卓を演出してくれるのが、有名ホテル出身の夫妻が営むこの店。料理は、夫の茂さんがソースもブイヨンも時間をかけて1からすべて手作り。ワインやチーズは、ソムリエとチーズプロフェッショナルの資格を持つ妻の貴子さんが相談に乗ってくれる。この秋は、40種以上の食材を使った、目にも鮮やかな「秋の彩り御膳」がおすすめ。ワインも会話も弾むことうけあい。



10:30~20:00 休火曜日
1 横浜市旭区白根3-1-11
2 相鉄線鶴ヶ峰駅から徒歩約8分
☎045-342-6391

本誌持参でおトクなINFO
2000円以上ご注文でプリン2個サービス



秋の彩り御膳セット(2000円)。キッシュや手まり寿司など多彩な9種の総菜に、栗のポタージュと人気のプリンが付いたお得なセット

旭区を中心にご予約でデリバリーもしています

店主 遠藤茂さん
妻の貴子さん

「ラピニオン」

確かな技術と温かな雰囲気
街に愛される「ラピニオン」
ホテルや洋菓子店などで修業を積んだパン職人、松井繁樹さんと妻の美恵さんが、この街を気に入って11年前にオープンした「ラピニオン」。ほのぼのとしたパンのイラストが彩る店内には、フランス洋菓子界の巨匠、ジャン・ミエ直伝のヴィエノワズリー（甘くリッチな菓子パン）、

秦野の契約農家が無農薬栽培した麦を自家製粉して焼き上げた全粒粉シリーズ、日本の菓子パンや絵巻パンなど、常時80種もの多彩なパンが並び、次々客が訪れる。
どこまでも真摯にパン作りに励む松井さんが目指すのは、「心の距離を近くに感じる、地域に愛される」パン屋さん。訪れる誰もが、笑顔で言葉交わして行くこの店は、自然と街に溶け込み愛されている。

秋は紅玉のタルトなど季節の素材を使ったパンが日々登場します



人気No.1のハードトースト(1斤260円)。軽めの生地で耳はパリパリ、中はモチモチ。お昼ごろと午後3時の焼き上がりに合わせて予約を入れるお客様も多い



笑顔が素敵で絵が得意な美恵さんのパンはセルフで選ぶもよし、あれこれ話を楽しみながらトレイに乗せてもらうのもよし

本誌持参で
おトクなINFO
800円以上
お買い上げの方、
5%引き



左：ナッツのシナモンロール(170円)も売れ筋商品中：ベーコンフランス(175円)。上質なベーコンと仏産粒マスタードを使用 右：ぶるぶるのダークチェリーのデニッシュ(180円)。サクサクの食感がGood!



産み立てなので鮮度が違うと評判です

いずみ野 Izumino
←いずみ中央 Izumi-chou 弥生台 Yayoidai→

色つやのよい産み立ての赤玉卵。価格はサイズ・時期により異なるが1パック10個入230円前後。個数が増えると割引率が上がる仕組みを採用している



本誌持参で
おトクなINFO
卵3パック
50円引き
(購入は3パックから)



赤い卵を産む「ボリスブラウン」という鶏(写真)を約2000羽、白い卵を産む「ジュリア」約8000羽を飼育。顔やりや環境整備など、鶏の健康にも気を配る



新システムの導入前は、写真のように卵をリフターで吸着しパック詰めしていたが、導入後は大幅な時間短縮が可能になった

大矢養鶏

異業種から家業を継いで30年
新鮮な産み立て卵を食卓へ
今夏導入したばかりの、全自動新システムが稼働する卵の選別所。その前でモニターのチェックをしているのは、市内有数の規模を誇る「大矢養鶏」の大矢忠良さんだ。「養鶏はやりたくない」と大手企業に就職した大矢さんが、「儲からないから継ぐな」という父の言葉さえ

押し切り、継ぐと決めたのは31歳のとき。「代々続く土地を守りたい」という思いがあった。迷いや面倒なことともあったが、若さと仕事に惚れる気持ち、前に推し進めてくれた」と大矢さん。近い将来訪れる、後継のための環境を整えながら、1日も休みなく今日も養鶏を営む。
大矢さんが届ける産み立て卵は黄色の色が濃く、見るからにいいしそ。秋の食卓で大活躍するはずだ。



モニターを見れば、洗卵からパック詰めまでの1日の処理量、卵の重量やサイズの分布などのデータが一目でわかる

ここで買えます!

大矢養鶏
●9:00~16:00
(土曜、祝日は13:00まで)
●日曜日
●横浜市泉区和泉町5078
●相鉄線いずみ野駅から徒歩約9分
●045-802-3438



和泉川の近くにある直売所。営業中はドアに卵型の札が出ている



洗卵・乾燥・格付・パック詰めまで全自動の「鶏卵選別包装システム」を導入した選別所兼直売所



ここで買えます!

ラピニオン
●9:00~18:00
●日曜日(祝祭日は営業)
●横浜市泉区弥生台28-1 SYビル104
●相鉄線弥生台駅から徒歩約7分
●045-811-8871



国際親善総合病院の斜め向かいにある、おしゃれで可愛い外観が目印



ふんわり温かな雰囲気が漂う店内



横浜産地卵で作るカスタードクリームは、プリンのようにプルプルと評判。鍋鍋で火にかけると、卵の風味がより豊かに仕上がるとい



巻頭特集

食欲の秋を 地元で楽しむ



2013 AUTUMN vol.11

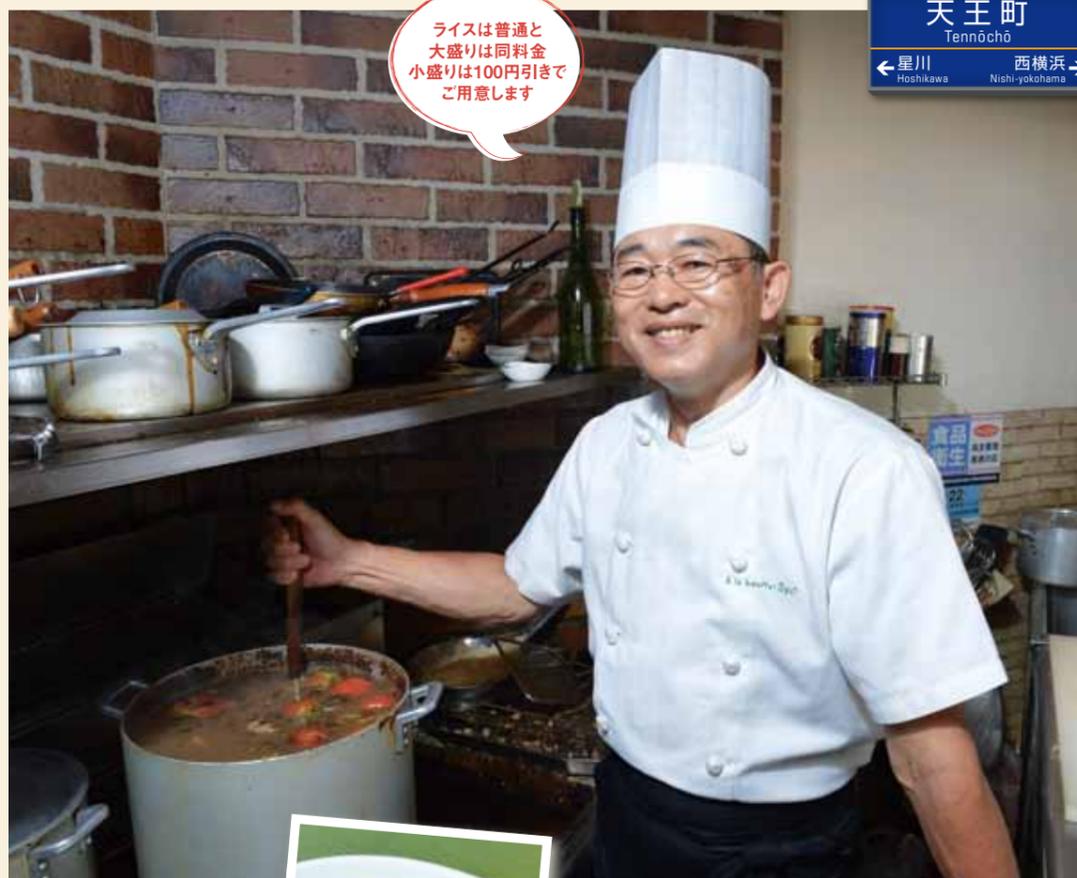
CONTENTS

- 2 — ア・ラ・ブッフ シュン
- 3 — 井出トマト農園
- 4 — ラビニオン
- 5 — 大矢養鶏
- 6・7 — 行楽の秋を彩るメニュー
- 8 — あのまちには何がある!? 「和田町駅」編

天王町
Tennōchō

← 星川
Hoshikawa

西横浜
Nishi-yokohama



ライスは普通と大盛りは同料金
小盛りは100円引きで
ご利用します

「ア・ラ・ブッフ シュン」

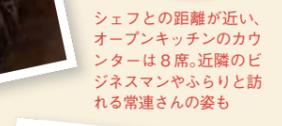
新メニューを考案し続ける
シェフの探究心に脱帽!

ドアを開けると漂う、ブイヨンのいい香り。店を切り盛りするのは、中学時代の同級生という峰原俊典さんと妻の園子さん。カレーとの出会いは、峰原さんが勤めていた仏料理店で、余っていた野菜の切れ端を使って作ったことが始まりだ。後にビストロで独立するも苦戦。

串揚げ屋に転換し、ランチに出していたカレーの味が評判となり、現在の店を開いた。以来通算16年、考案し続けている週替わりの新メニューは1000にも及ぶ。その間には大病もわずらったが、キッチンに立ちたい一心で乗り越えた。「自分のカレーを追求し、進化させることが最も苦しく、最も楽しい」。さまざまな体験を経てきたシェフのカレーの味は、優しさと誇りに満ちている。



本誌持参で
おトクなINFO
ディナー時
お食事の方、
グラスワイン
1杯サービス



シェフとの距離が近い、オープンキッチンのカウンターは8席。近隣のビジネスマンやふらりと訪れる常連さんの姿も



「オリジナルビーフカレー」(850円)。夏場は力強い味、秋から冬は生クリームやバターをたっぷり使ったまろやかな味と、季節や気候に合わせてルーの風味を調節。ゴロゴロ入った牛肉の程よい噛みごたえもたまらない

ここで食べられます!

ア・ラ・ブッフ シュン

●月曜～土曜11:00～15:00 (L.O.14:30)、水曜～金曜18:00～21:00 (L.O.20:30) ●日曜日、祝日 ●横浜市保土ヶ谷区神戸町4-3 ●相鉄線天王町駅から徒歩約30分 ●045-333-5370



駅から歩いてすぐの好立地。店構えもフレンチテイスト



ヨーロッパの洒落た食堂を思わせる店内。白と茶のシックな空間にモスグリーンのクロスがよく合う



「井出トマト農園」

創意工夫で道なき道を拓く
IT農業のフロンティア

トマトを1年中栽培することはできても、安定した品質を保ちながら、途切れることなく供給するのは容易ではないという。それを可能にし、都市近郊を活かした大規模経営で、全国10指に入る高評価を受けたのが「井出トマト農園」だ。その中核を担う33歳の若き農園

主・井出寿利さんは、江戸時代から続く野菜農家の15代目。6千坪の敷地にハウス7棟(計3千坪)を設け、「トマトが一番気持ちよいと感ずる環境を」と、温度や湿度、CO₂濃度を制御しデータベース化。ITを駆使した、現代の農業を実践する。「いつ食べてもおいしい、そう言われるトマトを届けたい」。井出さんの思いは、今日もトマトの収穫となつて結実しているはずだ。

湘南台
Shōnandai
ゆめが丘
Yumegaoka

主・井出寿利さんは、江戸時代から続く野菜農家の15代目。6千坪の敷地にハウス7棟(計3千坪)を設け、「トマトが一番気持ちよいと感ずる環境を」と、温度や湿度、CO₂濃度を制御しデータベース化。ITを駆使した、現代の農業を実践する。「いつ食べてもおいしい、そう言われるトマトを届けたい」。井出さんの思いは、今日もトマトの収穫となつて結実しているはずだ。



「桃太郎トマトジュース」(720ml 1000円、180ml 300円) ※共に農園直売所での直売価格。完熟の桃太郎トマト100%で作った、果肉感を感じる贅沢なジュースは年間製造本数限定品。贈答用のギフトもある



本誌持参で
おトクなINFO
農園直売所で
販売しているトマト
加工品
全品20円引き

湘南・藤沢の明るい日差し、丹沢山系の清涼な地下水を活かした水耕ロックウール栽培で育った、健やかでみずみずしいトマト。写真は中玉トマトの「フルティカ」



苗の生産は、その出来次第で後の育成環境が決まってしまうほど重要な仕事。農園では、制御装置を導入した「苗テラス」で、トマトが一番気持ちよく感じる環境を保ちながら健康な苗を育てている

そのままでも充分おいしい、デザートのような「トマトジャム」(200g 550円 ※農園直売所での直売価格)。クリームチーズとともにクラッカーにぬったり、調味料として使っても

お客様の声をよく聞くことが
モットーです



今夏開催された農業の甲子園、「全国農業コンクール」では名誉賞と農林水産大臣賞に輝いた。1ランク上の大会「農林水産祭」に推薦され、11月に審査結果が発表されるという

ここで買えます!

井出トマト農園

●9:00～12:00、13:00～16:00 ●年末年始 ●藤沢市宮原2420 ●相鉄線湘南台駅から徒歩約90分 車で約18分、JR相模線倉見駅から徒歩約30分 ●0466-65-0719



収穫したての新鮮なトマトや各種加工品を販売する農園直売所。直売所ならではのお得な価格がうれしい



主力の大玉トマトやプチトマト、珍しい紫色のミニトマト、各種加工品などが並ぶ。試飲や試食もできる

