



2021年9月吉日

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

名水の里、「鈴廣 かまぼこの里」に4つの店が誕生

～ 地域との繋がりと魅力の発信の基地として～

「名水甘味 且座」
「ギャラリー&ショップ 千恵」
「会席 大清水」
「そばと板わさ 美藏」

株式会社鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市 社長:鈴木博晶 以下「鈴廣」)が運営する「鈴廣 かまぼこの里」に、4つのお店が2021年9月27日(月)に誕生します。

新たにオープンするのは、お庭の眺めとともに名水甘味とお茶を楽しむ「名水甘味 且座」、器と道具の「ギャラリー&ショップ 千恵」。さらに、合掌造りのお部屋で楽しんでいただく「会席 大清水」、そば前文化を体感できる「そばと板わさ 美藏」は魅力を加えてリニューアルオープンいたします。

箱根山の麓、風祭に名水あり

鈴廣かまぼこの里には箱根富士丹沢山系から流れる清らかな地下水が湧き出ています。

この地下水は鉄分がなくミネラルを適度に含み、かまぼこのしなやかな弾力を作るのに欠かせません。鈴廣ではこの自然の恵みの水を「箱根百年水」と命名し、大切に使っています。

この度オープン、リニューアルするすべての店で箱根百年水を使用。名水によって引き出された素材がもつ美味しさを味わっていただけます。



名水甘味 且座（新店オープン）

ぷくぷく茶釜の音がして、茶葉の香りがゆらゆらゆらりと旅をする。
書院造りの母屋に一足踏み入ると、“おくどさん”という愛くるしい別称をもつ竈がお迎えます。

「名水甘味 且座」では、抹茶を石臼で挽き、ほうじ茶をその場で焙煎し、おくどさんの上で箱根百年水の湯を沸かせ、香り高い一服をお淹れします。

甘味やお食事も自然の材料だけを使い、ひとつひとつ手作りしております。
箱根の山々に百年以上かけて濾過された水の清らかさを味わうゼリーやあんみつ、かまぼこ屋ならではの「名物 かまぼこ稲荷」など。

お席からは日本庭園を望めます。春は新緑、夏は深緑、秋は紅気立ち、冬は白雪と苔の静寂さでしっとりと。実はお庭には七福神様が隠れて棲んでいらっしゃいます。木陰に、庭石に、灯籠に。七つ社を回わり縁起を呼ぶのもよろしいのではないのでしょうか。



懐石料理の板前仕込み 名水甘味

且座でお出する甘味はすべて会席料理の板前たちが考えたもの。ふっくら丁寧に炊いた小豆のあんみつ、寒天とゼリーを塩梅よく混ぜることで絶妙な食感を楽しめる名水ゼリーなど。手間暇かけるからこそ、心に染み入る和菓子ができると信じております。



名物 かまぼこ稲荷

鈴廣かまぼこをそのぶりとした弾力を楽しめるよう食感を残して刻み、酢飯にささっと混ぜて合わせます。且座特製の天然出汁を染み込ませた油揚げに詰めて、稲荷寿司に。



かうばしさ漂う。竈の火で焙煎される茶の香り

おくどさんで湯を沸かし、ほうじ茶はお目の前で焙じます。生き生きとした緑色の茶葉が、火の力をかりて、奥深い茶に色変わり、なんとも芳醇な香りを放ち始めます。お客様のお席にも香りが届きます。



地元の茶葉を一杯一杯、丁寧に

「名水甘味 且座」でご提供するお茶は、地元・小田原の茶畑で緑茶や紅茶を生産する「如春園」の茶葉を使用しています。農薬を一切使わずに育てられたお茶の樹本来の香りを活かし、一杯一杯、竈で沸いた湯で丁寧に淹れます。

ギャラリー&ショップ 千恵（新店オープン）

～かまぼこのある暮らし～

毎日の暮らしの中で出会う“自然と旬”をかまぼこと共に楽しんでいただきたいと、鈴廣が提案しているメッセージです。朝の散歩でみつけた柿とかまぼこで白和えを作ったり、窓に届く草木をかまぼこを盛り付けた食器に飾ったり。気が付けばそこにある自然の美しさで 私たちの暮らしが心豊かになることを願っています。

新しくオープンする「ギャラリー&ショップ 千恵」は用の美がテーマ。自然の美しさがもっと身近になるアートや暮らしの道具、食品に出会っていただくお店です。

鈴廣かまぼこのデザインを手掛ける型染作家の鈴木結美子氏や、陶芸家、ガラス作家、木工作家、酒蔵、味噌蔵など、“自然とともに美をつくる”方々と企画展示やワークショップ、作品の販売を行っていきます。お客様の暮らしの中にお持ち帰りいただける雑貨や食品等もご用意します。



自然と人の美しいものづくりの展示と販売

自然とともに作品づくりをするアーティストや作家、食品の作り手の方々と、企画展を実施いたします。鈴廣ひとりひとりが惹かれたアートや雑貨、器や食品も取り寄せます。



季節ごとのワークショップ

地元のアートや食品の作り手の方々を中心に、食や文化をテーマにした展示やワークショップを開催します。今秋は志村屋米穀店との雑穀ワークショップを行います。ぷちぷちとした食感の黒米や、もちもちとした食感のもちあわなど、お好みの雑穀ブレンドを作っていただきます。



オリジナル商品の販売

鈴廣のデザインを手掛ける型染作家・鈴木結美子氏に、異分野の作り手の方々と、型染をテーマにしたオリジナルの品々を作っていただきます。花や縁起物の手づくり石鹸、大海原の生き物たちのてぬぐいなど、毎日の暮らしの中で使える道具や雑貨や食品です。

会席 大清水（リニューアルオープン）

まるで別荘のような空間

築二百六十余年の合掌造りの料理屋。一日 3 組限定で、調理長の澤瀬文男が一組一組テーラーメイドで献立を考案します。全棟貸切で、囲炉裏で鮎を焼いたり、縁側で利き酒したり、茶の湯や間香など、あなた様のお別荘のようにお過ごしく下さい。



テーラーメイドのお品書き

一日最大 3 組 10 名様で、お客様のご希望を伺い、調理長が一皿一皿、献立を組み立てます。

“箱根百年水”で炊く土鍋ご飯、朝水揚げされた地魚の囲炉裏焼き、風祭の裏山から届く原木椎茸や山菜など旬のものを提案します。



縁側で寛ぎのひとつときを

春夏は深緑、秋は紅色、冬は雪景色に。気が付けば足を伸ばしてごろりと、思わず深呼吸。食前や食中に、神奈川の 14 酒蔵の利き酒に興じてみたり、キンと氷で冷やした夏野菜をかじってみたり、癒しのひと時をお過ごしく下さい。



築 200 余年の合掌造り

江戸文化元年に建築された合掌造りの古民家を飛騨山地の富山県八尾町から移築。冬の豪雪からも人々を守ってきた建物は、荘厳としながらも懐深いもの。居間、縁側、囲炉裏、屋根裏、茶室など、全棟貸切で使っていただけます。

そばと板わさ 美蔵（リニューアルオープン）

“そば前”文化を伝える

居酒屋が今ほどなかった江戸の頃、お酒を呑みにいくのはもっぱら蕎麦屋でした。

「職人が蕎麦を打っている間、ちょっと肴をつまみながら冷酒や御燗で盃を交わす」、いわゆる蕎麦前と呼ばれる習慣は、江戸っ子の粹な嗜みとして広まります。この食文化は数百年と受け継がれ、今でも江戸の蕎麦屋で鈴廣のかまぼこが振舞われています。

「そばと板わさ 美蔵」は、総漆塗り土蔵でそばと板わさを嗜む店。石臼挽きの蕎麦粉を箱根百年水で打っている間、超特選蒲鉾やかまぼこかき揚げ、銘々に炙っていただく焼き海苔で一酌どうぞ。



板わさで一酌、は蕎麦

美蔵では、蕎麦前の定番である板わさや天ぷらはもちろん、みぞれ酒など様々な。焼き海苔は江戸流にお客様ご自身で炙って、磯の香りを楽しんでいただきます。



がぶりと豪快に かまぼこかき揚げ

ぷりぷりの弾力豊かなかまぼこ、「美蔵」の裏山で育つ風祭原木椎茸、季節の野菜を和えて揚げた特製かき揚げです。厚み 5 センチほどで豪快贅沢。



総漆塗りの土蔵

国の登録文化財に指定されている総漆塗りの土蔵を秋田県旧平鹿郡から移築。江戸末期から明治期の山林王であった菊池家の蔵として使われていたもので、雄大さと華麗さが共存しています。

鈴廣かまぼこの里を地域との繋がり、魅力の発信基地に

鈴廣かまぼこの里は 2007 年のオープン以来、鈴廣が世に伝えたい全てのコト・モノを発信する基地としてはもちろん、地域と繋がり、地域の良さを発信し、地域との共存共栄を実現するための場としての役割を果たすべく、小田原・風祭にて商売を続けてまいりました。

私たちが拠点とする小田原とその近隣地域には、素晴らしい作り手や産物に恵まれています。農薬や化学肥料を使わずに、トンボやおたまじゃくしが賑わう田んぼで米づくりをされている「志村屋米穀店」。蛙が戻ってくる茶畑を作りたいと、無農薬栽培で茶葉を育てる「如春園」。蛸の棲む川の傍でガラス作品をつくる作家 濱舘寛氏、村木未緒氏が主宰する「ipada」。

ひとつひとつの魅力あふれる人、モノを、小田原・箱根を訪れる方々にお伝えしたい。そのような思いから、この度オープンする新たな 4 つのお店も、地元の作り手の皆さまとともに作り上げ、地元活性化に繋げてまいります。

店舗概要

【鈴廣かまぼこの里】

鈴廣かまぼこの里は、お買い物・お食事・かまぼこ手づくり体験・四季折々のイベントをお楽しみいただけます。

住所 : 〒250-0032 神奈川県小田原市風祭 245

TEL : 0465-22-3191

営業時間 : 9:00～17:00

【新店舗 概要】

■名水甘味 且座

営業時間 : 10:00～16:30(ラストオーダー16:00)

席数 : 62 席

■ギャラリー&ショップ 千恵

営業時間 : 10:00～16:30

【リニューアル店舗 概要】

■会席 大清水

営業時間 : 昼席 11:30～／夜席 17:00～

ご利用人数 : 一日 3 組、最大 10 名様まで

料金 : 【昼席】 会席御膳 6,000 円／会席コース 8,000 円、1,0000 円～

: 【夜席】 会席コース 12,000 円、15,000 円、20,000 円～

※別途 10%のサービス料を申し受けさせていただきます。

※昼・夜ともに 3 日前までに予約を頂戴できますようお願い申し上げます。

■そばと板わさ 美藏

営業時間 : 11:00～16:30(ラストオーダー16:00)

席数 : 40 席

【4 店舗共通】

住所 : 神奈川県小田原市風祭 50

TEL : 0465-24-3456

オープン日程 : 2021 年 9 月 27 日(月)

会社概要

代表者 : 代表取締役社長 鈴木 博晶
所在地 : 神奈川県小田原市風祭 245
創立年月 : 1951 年 3 月(創業慶応元年 1865 年)
主な事業内容 : かまぼこをはじめとする鈴廣ブランド商品の製造、販売、
「かまぼこの里」各種レストランやかまぼこ博物館の運営。
URL : <https://www.kamaboko.com/>

～このリリースに関するお問い合わせ～
株式会社鈴廣蒲鉾本店 企画開発部 広報担当 担当 : 酒井 / 奥村
〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245
TEL: 0465-24-6278(直通) FAX: 0465-23-2225
E-mail: koho@kamaboko.com URL: <http://www.kamaboko.com>