



第14-56号

2015年2月24日

大山名物のとうふ料理を、お手頃価格で食べ歩き 【春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン】

～ 3月6日(金)から開催～

各店の料理人が腕によりをかけた特別メニューをご用意！

小田急電鉄株式会社（本社：東京都新宿区 社長：山木 利満）は、2015年3月6日（金）から3月29日（日）までの金・土・日・祝日の計12日間、「春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン」を開催します。

本キャンペーンは、とうふ料理が名物として知られる大山（神奈川県伊勢原市）の飲食店舗などと協力し、都心から近い観光地「大山」の魅力を発信する取り組みとして昨年をはじめ開催したもので、多くのお客さまにご参加をいただいたことから、今年も開催期間や参加店舗を拡大したうえで、開催するものです。

おトクなチケットで、全21品の「とうふ料理」「とうふスイーツ」を食べ歩き！

◆食べ歩きに最適な「大山とうふ3品チケット」を発売します！

期間中、各店特別メニューの中から3品を召し上げられる「大山とうふ3品チケット」（チケット3枚綴り／発売価格1,000円（税込））を、大山観光案内所、大山ケーブル駅、大山阿夫利神社 下社の3箇所で開催します。

とうふ料理からとうふスイーツまで、各店自慢の全21品をご用意

参加店舗は、大山の宿坊、飲食店、土産物店、大山阿夫利神社 参集殿など11店舗です。おからのハンバーグや湯どうふなどの「とうふ料理」から、とうふアイスやとうふケーキなどの「とうふスイーツ」まで、名物の大山とうふを使った全21品のオリジナルメニューからお選びいただけます。

◆おとくなプレゼントもご用意しています。

「とうふ3品チケット」ご購入の際にお渡しするアンケートにお答えいただいた方、期間中先着600名さまに**オリジナル「ひねりこま」をプレゼント**します。

大山の雄大な自然と名物のとうふ料理をめぐる春の旅に、ぜひお出かけください。



[店舗名] 大山阿夫利神社 参集殿
[メニュー] 豆乳蒸しパン



[店舗名] 東學坊
[メニュー] 煮込みおからハンバーグ



[店舗名] 元瀧
[メニュー] レアチーズ風とうふケーキ

「春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン」の概要は以下のとおりです。

「春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン」の概要

1. キャンペーン名 「春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン」
2. 期 間 2015年3月6日(金)、7日(土)、8日(日)、13日(金)、
14日(土)、15日(日)、20日(金)、21日(土・祝日)、22日(日)、
27日(金)、28日(土)、29日(日) 計12日間
開催時間は各店舗、以下のとおりです。
金曜日 11:00～15:00
土・日・祝日 11:00～16:00
3. 場 所 大山山内(神奈川県伊勢原市)
4. テー マ 「大山の春」をテーマとしたとうふ料理を、お手ごろ価格で食べ歩き
「大山とうふ」を使用したオリジナル「とうふ料理」および「とうふスイーツ」
5. 参 加 店 舗 11店舗(宿坊、飲食店、土産物店、大山阿夫利神社 参集殿など)
※参加店舗、特別メニューについては、別紙をご参照ください。
6. 「大山とうふ3品チケット」について
(1)発売期間 開催期間中(開催日以外での発売はいたしません。)
(2)発売箇所 大山観光案内所、大山ケーブル駅、大山阿夫利神社 下社
(3)発売金額 1,000円(税込)
※3枚綴りのチケットで、1枚につき1品をお楽しみいただけます。
チケットは開催期間中であればいつでもご利用可能です。
※各店舗によりご提供数量は異なります。詳しくは、キャンペーンホームページ(www.odakyu.jp/oyama-tofu/)、小田急線各駅にて2月下旬から配布
予定のキャンペーンパンフレットをご覧ください。
7. 協 力 神奈川中央交通株式会社、大山観光電鉄株式会社
8. お問い合わせ 「春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン」事務局
TEL: 03-3496-0641
3月1日(日)～3月31日(火) 10:00～17:00

【参考1】 「大山ケーブルカー」の長期運休について

標高差280mの急勾配を上り、大山を訪れる観光客の足となっている大山ケーブルカーは、現在、緑色の「おおやま号」と赤色の「たんざわ号」が運行しておりますが、本年、開業50周年を迎え、大規模設備更新の実施にともない、5月17日(日)をもって引退いたします。約4か月半の運休を経て、本年10月1日(木)からは新型のケーブルカーにてお客さまをお迎えいたします。

- (1) 運休期間 2015年5月18日(月)～9月30日(水)
- (2) 運行開始日(予定) 2015年10月1日(木)

【参考2】 大山とうふについて

大山とうふは、「大山詣り」が広まった江戸時代には宿坊や茶屋で提供されるようになり、名物のひとつとなりました。とうふの製造と保存に適した丹沢山系から流れる良質な水で作られる大山とうふは、現在も多くのお客さまに親しまれています。

「春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン」参加店舗・メニュー 一覧

1. 参加店舗

店 舗 名	商 品 名	
蓬生亭 逸見	ごちそう飛龍頭	贅沢ゆばしゃぶしゃぶ
旅館 目黒	山麓焼き	豆乳桜もち
東學坊	煮込みおからハンバーグ	豆腐ソースタルト
夢心亭	熱々みぞれ豆腐	苺のTAHO-タホー
御食事・喫茶 山ゆり	ミルクとうふくずもち	
とうふ処 小川家	厚揚げのけんちん小鍋仕立て	豆乳のムース
糸びすや土産店	おとうふ 三種盛り	きなこがけ 豆腐アイス
塚本みやげ店	とうふのすいとん汁	豆乳杏仁豆腐
食事処 かんき楼	ミニ湯豆腐	飛龍頭 (春の銀あん)
元瀧	豆乳プリン	レアチーズ風とうふケーキ
大山阿夫利神社 参集殿	豆乳蒸しパン	とうふのババロア

(注) 店舗により、食材等が変更になる場合があります。

詳しくは、キャンペーンホームページ (www.odakyu.jp/oyama-tofu/)、小田急線各駅にて2月下旬から配布予定のキャンペーンパンフレットをご覧ください。

「春の大山とうふ 味めぐりキャンペーン」パンフレット表紙(イメージ)



2. 特別メニュー一覧

蓬生亭 逸見



[メニュー] ごちそう飛龍頭
 (金) 限定15食 / (土・日) 限定30食
 香り油でゆっくりふんわりと揚げた飛龍頭の中には、とうふ、山芋、蟹、たけのこ、ゆり根など、おいしい具が盛りたくさんです。

蓬生亭 逸見



[メニュー] 贅沢ゆばしゃぶしゃぶ
 (金) 限定15食 / (土・日) 限定50食
 表面にできる湯葉にとろろや鶏団子をからめ、お出汁につけていただく豆乳なべです。京懐石ならではの上品な味わいです。

旅館 目黒



[メニュー] 山麓焼き
 (金) 限定15食 / (土・日) 限定30食
 大山の新たな名産「山麓焼き」。大山の油揚げや伊勢原産の新鮮野菜など、地産池消にこだわっています。

旅館 目黒



[メニュー] 豆乳桜もち
 (金) 限定15食 / (土・日) 限定50食
 春の香りが口いっぱい広がる桜もちです。豆乳を使用したモチモチ皮に、なめらかなこしあんを包んでいます。抹茶とご一緒にどうぞ。

東學坊



[メニュー] 煮込みおからハンバーグ
 (金) 限定15食 / (土・日) 限定30食
 自家製おからに合挽肉を合わせた、軽い食感のヘルシーな味わいのハンバーグです。じっくりとデミグラスソースで煮込んでいます。3/15(日)は20食限定

東學坊



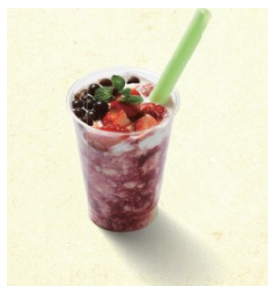
[メニュー] 豆腐ソースタルト
 (金) 限定15食 / (土・日) 限定50食
 クリームチーズと合わせた「豆腐ソース」は、他にはない味わいです。ブルーベリージャムがアクセントになったアーモンドパイとの相性も抜群です。※3/15(日)は30食限定

夢心亭



[メニュー] 熱々みぞれ豆腐
 (金) 限定20食 / (土・日) 限定40食
 大山とうふに粗くおろした大根のをせ、熱々の旨出汁をかけた、春先の寒い日におすすめの逸品です。タラモのった贅沢なおいしさです。

夢心亭



[メニュー] 苺のTAHO-タホー
 (金) 限定20食 / (土・日) 限定40食
 「TAHO」とは温かいとうふを使った、フィリピンの代表的なスイーツです。旬の伊勢原産苺で作った甘酸っぱいソースをかき混ぜて召し上がりがください。

御食事・喫茶 山ゆり



[メニュー] ミルクとうふくずもち
 (土・日) 限定50食
 吉野くずと大山とうふをあわせ、生クリームでコクをプラスした和洋折衷スイーツです。沖縄の黒糖を煮詰めた黒蜜もトッピングしています。

とうふ処 小川家



[メニュー] 厚揚げのけんちん小鍋仕立て
(金) 限定20食 / (土・日) 限定35食
揚げたての大きめの厚揚げを使った人気メニューです。せりや水菜など春野菜が加わり、新しい季節の訪れを感じる優しい味わいです。

とうふ処 小川家



[メニュー] 豆乳のムース
(金) 限定20食 / (土・日) 限定35食
大豆の味わいをしっかり感じる甘さ控えめのムースとゼリーの2層のデザートです。今が旬の伊勢原産苺で甘酸っぱさをプラスしています。

えびすや土産店



[メニュー] おとうふ 三種盛り
(金) 限定15食 / (土・日) 限定20食
王道の「しょうが醤油」、甘みのある「特製みそ」、出汁がきいた「とろろ」。それぞれの冷や奴のおいしさが楽しめます。

えびすや土産店



[メニュー] きなこかけ豆腐アイス
(金) 限定15食 / (土・日) 限定40食
とうふのおいしさが詰まったアイスに、きなこと黒蜜をかけて和の甘味にしました。サクサクとした食感のコーンフレークともベストマッチです。

塚本みやげ店



[メニュー] とうふのすいとん汁
(金) 限定20食 / (土・日) 限定40食
すいとん粉にとうふを練り込んだ、新食感のすいとん汁。歯ごたえがいり大山しめじと春の菜の花もポイントです。お好みでゆず胡椒をかけて召し上がりください。

塚本みやげ店



[メニュー] 豆乳杏仁豆腐
(金) 限定10食 / (土・日) 限定20食
大山とうふの豆乳で作った濃厚でまろやかな味わいの杏仁豆腐。黒蜜との相性も抜群です。サクとしたとうふラングドシャと一緒に召し上がりください。

食事処 かんき楼



[メニュー] ミニ湯豆腐
(金) 限定15食 / (土・日) 限定25食
昨年に引き続き、とうふご膳の中から「ミニ湯豆腐」を。シンプルに大山とうふ本来の味をご堪能いただけます。

食事処 かんき楼



[メニュー] 飛龍頭 (春の銀あん)
(金) 限定15食 / (土・日) 限定25食
とうふを裏ごして、銀杏やひじきなど、たっぷりの具を丸めて揚げた飛龍頭です。熱々のあんは、桜の塩漬けがアクセントになっています。

元瀧



[メニュー] 豆乳プリン
(金) 限定15食 / (土・日) 限定40食
昨年人気だった豆乳プリンが、今年も登場します。甘さ控えめの温かな豆乳プリンに、つぶあんと生クリームの甘さがベストバランスです。

元瀧



[メニュー] レアチーズ風とうふケーキ
(金) 限定15食 / (土・日) 限定60食
レアチーズの味がする絹とうふのケーキです。ほろ苦いゆずの皮がアクセントの自家製ゆずジャムで、和のスイーツに仕上げています。

大山阿夫利神社 参集殿



[メニュー] 豆乳蒸しパン
(金) 限定15食 / (土・日) 限定50食
豆乳と牛乳を合わせて作った、優しい甘みの黒糖蒸しパンです。登山で疲れた体も癒し、小腹も満たします。コーヒーマたは紅茶付きです。

大山阿夫利神社 参集殿



[メニュー] とうふのバリロア
(金) 限定15食 / (土・日) 限定50食
ほど良い甘さの濃厚なとうふバリロアが、今年はブルーベリーソースで登場します。大山の名水で淹れるコーヒーマたは紅茶付きです。