



第15-64号

2016年2月15日

名物「大山とうふ」を使った食のイベント
「春の大山とうふ味めぐりキャンペーン」開催
「大山の春」をテーマにした期間限定の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、2016年3月19日（土）～4月10日（日）まで、神奈川県「新たな観光の核づくり構想」地域に認定（※）された大山エリアにおいて、「春の大山とうふ味めぐりキャンペーン」を開催します。

神奈川県は、横浜・鎌倉・箱根という県内の国際観光地に続く、「第4の国際観光地」を創出するため、「大山」（伊勢原市、秦野市、厚木市）、「城ヶ島・三崎」（三浦市）、「大磯」（大磯町）の3地域を、『新たな観光の核づくり構想』地域として認定しています。

2店舗（2品）以上ご利用の先着600名さまに、オリジナル「ひねりこま」プレゼント！

- ◆大山エリアの宿坊、飲食店、土産物店、大山阿夫利神社参集殿など12店舗が参加します
- 「大山の春」をテーマに、大山とうふを使用した各店舗自慢の特別メニュー24品をお楽しみいただけます
- ※一日にご用意するメニューの数には、限りがあります
- メニューは、「豆腐グラタン」や「おからハンバーグ」などの「とうふ料理」のほか、4種類のスイーツが一度にお楽しみいただける「春らんまんプレート」などの「とうふスイーツ」が揃います
- 各メニューの販売価格は、一品500円（税込）です
- キャンペーン期間中、2店舗（または2品）以上ご利用のうえ、アンケートにお答えいただき、以下の引換え場所にご提出いただいた先着600名さまに、「オリジナルひねりこま」をプレゼントします
- アンケートは、1店舗目をご利用の際にお渡しします
- アンケート回収・プレゼント引換え場所：大山観光案内所、大山ケーブル駅、大山阿夫利神社下社、伊勢原駅観光案内所

なお、キャンペーン期間中の3月26日（土）のダイヤ改正より、大山の玄関口である「伊勢原駅」に特急ロマンスカーが停車し、都心からのアクセスがさらに便利になります。雄大な自然や名物の「とうふ料理」などをお楽しみいただける春の大山に、ぜひ特急ロマンスカーでお出かけください。



パンフレット表紙（イメージ）

メニューの一例（おからハンバーグ 2016〔左〕、春らんまんプレート〔右〕）

「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。

記

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 2016年3月19日（土）～4月10日（日） 23日間
3. 営業時間 平日 11:00～15:00 / 土・日・祝日 11:00～16:00
4. 場 所 大山エリア（神奈川県伊勢原市）
5. テーマ 「大山の春」
6. 価 格 一品 500円（税込）
7. 参加店舗 12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、メニューについては、「別紙」をご参照ください。
8. 主 催 小田急電鉄株式会社
9. 協 力 神奈川中央交通株式会社、大山観光電鉄株式会社
10. 後 援 伊勢原市、一般社団法人伊勢原市観光協会
11. 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
[2016年3月19日（土）～4月10日（日）11:00～16:00]
当キャンペーンの詳細は、3月中旬に小田急線各駅で配布するパンフレットおよび
2月16日（火）開設予定の特設サイト (<http://www.odakyu.jp/oyama-tofu/>)
をご覧ください

以上

【関連イベント・トピックス】

第26回大山とうふまつり（主催：大山とうふまつり実行委員会）

[開催日] 3月19日（土）、20日（日）

[会 場] 伊勢原市営大山第2駐車場およびその周辺

毎年「とうふ」をテーマに、直径約4mの大鍋で湯豆腐を振舞う仙人鍋など、様々なイベントが開催されます

大山星空観察会（主催：伊勢原市立子ども科学館）

[開催日] 3月26日（土）、27日（日）、4月2日（土）、3日（日） 各日 18:45～19:45

[会 場] 大山阿夫利神社下社

標高700mからの夜景と夜空に輝く星空を、伊勢原市立子ども科学館や大山天文同好会のメンバーの解説付きでお楽しみいただけるイベントです

大山ケーブルカー夜景運転（主催：大山観光電鉄株式会社）

[開催日] 3月26日（土）、27日（日）、4月2日（土）、3日（日） 各日の日没～20:00

運行時間延長し、関東平野を一望できるプレミアムな夜景をお楽しみいただけます

伊勢原駅に特急ロマンスカーが停車します

3月26日（土）のダイヤ改正より、「大山」の玄関口となる伊勢原駅に特急ロマンスカーが上下2本ずつ停車し、都心から「大山」へのアクセスがさらに便利になります

【参考】「大山とうふ」の由来

大山とうふは、「大山詣り」が広まった江戸時代に宿坊や茶屋で提供されるようになり大山名物の一つとなりました。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。

参加店舗・メニュー一覧

蓬生亭 逸見



[メニュー]

豆腐ぜいたくステーキ ミニ膳付

限定20食

まるでステーキのように焼き上げた大山とうふを、とろろと和風ダシと一緒にお召し上がりください。柔らかな和牛や葛ソーメン、地場野菜なども味わえる豪華なセットです。

蓬生亭 逸見



[メニュー]

具たくさん豆腐なべ ミニ膳付

限定20食

大山とうふ、蟹、赤鶏つみれ、生麩などを使用した贅沢で上品な美味しさが詰め込まれた豆腐鍋です。ミニ膳には、古代米と稲庭うどんが付いています。

旅館 目黒



[メニュー]

きのこカレーパングラタン

[金曜日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定30食

豆乳でまろやかに仕上げた、大山きのこ&油揚げ入りカレーを、湘南小麦のパンの器の中へ入れました。チーズもとろける至福のおいしさをお楽しみいただけます。

旅館 目黒



[メニュー]

春らんまんプレート

[金曜日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定40食

苺とカスタードを油揚げでサンドした新発想ミルフィーユ、お楽しみもなか、豆乳パンケーキ、ムースの華やかな味わいの4種のスイーツをお楽しみいただけます。

東學坊



[メニュー]

豆乳チーズタルト

[平日] 限定40食

[土・日・祝日] 限定80食

表面は香ばしく、中はしっとりと焼き上げ、豆乳のkokを生かしたチーズタルトです。濃密な甘さの自家製はちみつをかけお召し上がりください。

東學坊



[メニュー]

おからハンバーグ 2016

[平日] 限定30食

[土・日・祝日] 限定40食

飽きのこないおいしさの自家製おからの煮込みハンバーグは、昨年からの人気メニューです。今年にはきしめんが付き、ボリューム満点となりました。

夢心亭



[メニュー]

とろろ湯葉オムライス

[平日] 限定15食

[土・日・祝日] 限定50食

優しい味わいの豆乳ホワイトソースで堪能する半熟卵のオムライスです。八穀米のケチャップライスの中には、湯葉が入っています。

夢心亭



[メニュー]

春苺の豆腐TAHO ワッフル付

[平日] 限定15食

[土・日・祝日] 限定50食

昨年大好評だった、とうふを使用したフィリピン代表的スイーツ・TAHOを、今年は「とうふアイス」と味わうデザートワッフルとともに、お楽しみください。

お>すみ山荘



[メニュー]

大山とうふと猪肉のシチュー

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定40食

デミグラスソースでじっくりと煮込んだ猪肉は、とろけるような味わいです。濃厚な大山とうふは、シチューの中でも存在感抜群です。

おゝすみ山荘



[メニュー]

そば粉と豆乳のガレット

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定40食

素朴な甘さのガレットです。伊勢原産の甘酸っぱい苺、とうふクリーム、つぶあんに付けながら、お召し上がりください。

御食事・喫茶 山ゆり



[メニュー]

とうふ・きのこカレー

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定40食

厚揚げの大山とうふは、煮崩れることなく存在感抜群で、きのこもたっぷりの一杯です。スパイシーな辛さで登山後のお食事にもおすすめです。

御食事・喫茶 山ゆり



[メニュー]

とうふ白玉ぜんざい

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定40食

とうふで練った白玉は、もちもちでぶるぶるの食感です。抹茶とバニラのアイスクリーム、甘さ控えめの自家製あんこと合わせてお召し上がりください。

とうふ処 小川家



[メニュー]

豆腐グラタン

[平日] 限定15食

[土・日・祝日] 限定20食

濃厚な豆乳ホワイトソースと優しい味わいのとうふが相性抜群です。蟹も使った贅沢でボリュームのある逸品です。

とうふ処 小川家



[メニュー]

豆乳仕立ての湯どうふ

限定20食

豆乳のまろやかな甘さを味わいながら、表面にできる湯葉もお楽しみいただける湯どうふです。自家製・土佐醤油に付けて上品な味わいをお楽しみいただけます。

よびすや土産店



[メニュー]

きもちをこめた豆乳スープ

[平日] 限定10食

[土・日・祝日] 限定20食

“もち”が入った心まで温まる豆乳スープです。そばメニューの「つゆ」を使用しているため、まるで和風クリームシチューのような味わいとなっています。

よびすや土産店



[メニュー]

とうふアイス白玉しるこ

[平日] 限定10食

[土・日・祝日] 限定20食

冷たいとうふアイスの下に、熱々の「おしるこ」が隠れた新感覚のスイーツです。もちもちの白玉、カリッと揚がったチュロスと一緒に楽しみみてください。

塚本みやげ店



[メニュー]

とうふのすいとん汁

[平日] 限定10食

[土・日・祝日] 限定30食

すいとん粉に大山とうふを練り込んだ新食感のすいとん汁です。歯ごたえがよい大山しめじと春の菜の花もポイントとなっており、お好みでゆず胡椒をつけてお召し上がりください。

塚本みやげ店



[メニュー]

豆乳杏仁とうふ コーヒー付

[平日] 限定10食

[土・日・祝日] 限定20食

豆乳のすっきりとした甘さの杏仁とうふを、こだわりの黒蜜ときなこで和のスイーツに仕上げました。コーヒーと一緒にゆっくりお楽しみください。

食事処 かんき楼



[メニュー]

三色田楽

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定30食

定食で人気の大山とうふの二色田楽に、春が旬のほろ苦いふき味噌を加えた三色をご用意しました。黒ごま味噌、ゆず味噌もすべて自家製の濃厚な味わいとなっています。

食事処 かんき楼



[メニュー]

とうふ白玉とゆず茶

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定30食

大山とうふで練ったさっぱりとした白玉と甘いあんこは相性抜群です。無農薬で自家栽培したゆずを使用した香り豊かなゆず茶と一緒に楽しんでください。

元瀧



[メニュー]

レアチーズ風とうふケーキ 豆乳甘酒付

[平日] 限定30食

[土・日・祝日] 限定50食

まるでレアチーズのような味わいのとうふケーキは、ほろ苦い自家製ゆずジャムがアクセントになっています。豆乳甘酒は、甘酒が苦手な方にも飲みやすくなっています。

元瀧



[メニュー]

おからの春巻き 豆乳甘酒付

[平日] 限定30食

[土・日・祝日] 限定50食

大山とうふの生おからを使用した、ホクホク食感の春巻きです。春雨と筍の歯ごたえも楽しみ、猪鍋の特製ダレを生かした味付けは絶妙です。

大山阿夫利神社 参集殿



[メニュー]

とうふのババロア

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定30食

生クリームでなめらかに仕上げた濃厚なとうふババロアと伊勢原産の苺を組み合わせたスイーツです。大山名水で淹れるコーヒーまたは紅茶とのセットとなります。

大山阿夫利神社 参集殿



[メニュー]

豆乳蒸しパン

[平日] 限定20食

[土・日・祝日] 限定30食

大山とうふの豆乳と黒糖で蒸し上げた、甘さ控えめの蒸しパンに、黄桃と生クリームをトッピングしています。コーヒーまたは紅茶とのセットとなります。