



第23-31号

2023年10月19日

「美食のまち小田原」の風土と文化をシェア・体験するイベント

11月4日、5日「小田原ガストロノミーフェスタ 2023」を開催

～新鮮な生産物の購入から、地産食材のフードコート、親子での魚捌き体験など～

小田急電鉄株式会社（本社：東京都新宿区 社長：星野 晃司）は、2023年11月4日（土）、5日（日）に小田原市内（小田原城お堀端通り周辺）の複数拠点で、小田原の美味しいものをテーマに、買うだけでなく、食べて、知って、体験できるイベント「小田原ガストロノミーフェスタ 2023」を開催します。これは、小田原市内の豊かな食材や人材の付加価値を高めることで、「美食のまち」のイメージを市内外に定着させ、「食」を活用した事業展開などを目指す「美食のまち小田原推進協議会（事務局：小田原市観光課）」の受託事業として実施するものです。

イベントポスター
（一部抜粋）

食分野では、世界的に地域社会や風土、文化とのつながりを大切にする「ガストロノミー」という考え方が浸透してきており、小田原には、漁港からのイメージも強い海産物のほか、みかんをはじめ柑橘類などの多様な農産物、山林を猟場としたジビエなど、恵まれた新鮮な食材とそれらを生み出す豊かな気候・風土があります。本イベントは、ガストロノミーの観点から優れた小田原食材や加工品を、作り手から直接提供するものです。

メイン会場である小田原市観光交流センター前の「にぎわい広場」では、飲食物販を実施します。豊富な種類の地場野菜や鹿肉のローストなどを直接届けるマルシェ「FARM & OCEAN to TABLE」では、生産者ごとのこだわりや各商品の魅力を知ることができ、フードコート「LOCAL FOOD COURT」では、地魚のカマスや小田原ジビエを使った料理をはじめ、小田原食材を小田原のシェフがアレンジした食事などをお楽しみいただけます。

また、地元のカフェ「えじまや 和かふえ&陶器」と連携し、地魚を捌いて食べられる親子体験型のワークショップを用意しています。このほか、約170年にわたり小田原で「いいちみそ」のブランド名で作り続ける老舗味噌蔵店主、昨年の全国豆腐品評会で日本一に輝いた豆腐店店主、五つ星ホテルで長年の修行を経て小田原産の食材を振る舞う料理人、全国・世界の食文化を紐解く発酵デザイナーの4名によるトークイベントから、小田原の食文化を深掘りし、食の未来を発信します。

当社では、自治体との連携や地域のキープレイヤーとの共創、地域資源の活用など、これまで積み上げてきた強みを掛け合わせることで地域の活性化と事業創造に取り組み、地域とともに成長してまいります。

「小田原ガストロノミーフェスタ 2023」の詳細は、下記のとおりです。

記

- 1 開催日時 2023年11月4日（土）、5日（日）
各日 10:30～16:30
※ 入場無料、雨天決行・荒天中止

2 内 容

(1) 飲食・物販・トークショー

場所： 小田原市観光交流センター「にぎわい広場」（小田原市本町1-7-50）

① FARM & OCEAN to TABLE

- ・ 地元小田原エリアの海・山・畑から産地直送で届いた新鮮な生産物・加工品などを、作り手が直接お客さまに販売する生産者の顔が見えるマルシェです
- ・ 小田原ならではの多種類で新鮮な食が集まります

② LOCAL FOOD COURT

- ・ 小田原の山林で獲れたてのジビエや、小田原で長年作り続けられている味噌など、地産食材を美味しくアレンジしたお食事を、ビールなどと共にその場で楽しんでいただけるフードコートです

③ トークイベント テーマ「小田原ガストロノミー～風土と食～」

（11月4日（土）13:30～14:30 ※申込不要）

- ・ 「加藤兵太郎商店」の加藤篤氏、「十二庵」の浅沼宇雄氏、「江之浦リトリート凧門」の松本淳氏、発酵デザイナーの小倉ヒラク氏の4名によるトークイベントです
- ・ 全国各地の発酵食文化をリサーチしている小倉氏の視点から小田原食文化を深掘りし、小田原周辺エリアで食に関する事業を営まれている加藤氏、浅沼氏、松本氏とともに食の未来について語り合います

(2) 親子体験プログラム「親子で一緒にお魚捌きワークショップ」

場所： えじまや 和かふえ&陶器（小田原市南町1-3-4）

（11月4日（土）11:00～、13:00～、15:00～

各回60分程度 ※各回の定員は親子5組、事前申込・抽選制）

- ・ 小田原の地魚を捌いて食べられるように、親子でお魚捌き体験ができる参加無料のワークショップです
- ・ 教えてもらう機会が減った魚の捌き方を親子で体験することで、ご家庭でも魚に触れる機会を増やし、普段の暮らしの中で小田原の魅力を身近に感じていただくための企画です

（お申し込み）10月31日（火）までに、右記二次元コード
からお申し込みいただけます



(3) 飲食物販「出張カミイチ in 小田原ガストロノミーフェスタ2023」

場所： 小田原城址公園 二の丸広場（小田原市城内3）

- ・ 市内の上府中公園で月一開催しているクラフトマルシェ「カミイチ」を、小田原城址公園 二の丸広場にて開催します
- ・ 「小田原および近隣エリアの美味しいもの」ゾーンを設けて、フード販売等を行います

- 3 公式 SNS イベントの最新情報は、右記の二次元コード（Instagram）からご確認いただけます。



- 4 お問い合わせ ガストロノミーフェスタ運営事務局
（小田急電鉄株式会社・UDS株式会社 共同企業体）
odawara_gastronomy@uds-net.co.jp

以 上

小田原 ガストロノミー フェスタ 2023

入場
無料

小田原の美味しいものがいっぱい!新鮮な野菜・果物・お魚・お肉・お酒...
美食のまち小田原の魅力を再発見しよう!

食べて、買って、学んで、楽しめる**2日間**

11.4 SAT
11.5 SUN
10:30 ~ 16:30

*雨天決行 荒天中止

メイン会場

小田原市観光交流センター にぎわい広場

小田原市本町一丁目7番50号

小田原駅より徒歩10分。公共交通機関をご利用ください。



主催：美食のまち小田原推進協議会（事務局：小田原市観光課）
後援：小田原市
問い合わせ先：ガストロノミーフェスタ運営事務局
（小田急電鉄株式会社・UDS株式会社 共同企業体）
メール：odawara_gastronomy@uds-net.co.jp

フードマルシェ
ローカルフードコート
トークイベント
ワークショップ



小田原には、地場がりの魚・朝採れの野菜や柑橘類、ついさっきまで野山を駆けていたシカやイノシシなど、この地の豊かな自然の中で育まれた食材がたくさんあります。さらに、熱いココロザシを持った飲食店の方々、加工製造を行う方々が小田原各地で腕を振っています。

このイベントでは、生産者、製造者、料理人の方々と共に、**小田原の美味しいもの**をお届けします。

小田原の食文化を
食べて・買って・楽しみ
ながら学ぼう！

フードマルシェ、ローカルフードコート

小田原の海・山・畑から産地直送で届いた新鮮な魚介類・野菜・果物・加工品などを作り手が直接届けるマルシェ。小田原の食材がアレンジされたお食事をクラフトビールや地酒と共にその場で楽しめるフードコート。

日時 11/4・5(土・日) 10:30~16:30

会場 小田原市観光交流センター にぎわい広場



トークイベント「小田原ガストロノミー ～風土と食～」

参加
自由

日時 11/4(土) 13:30~14:30

会場 小田原市観光交流センター
にぎわい広場



発酵デザイナー
小倉ヒラク氏



『湯河原十二庵』代表
浅沼宇雄氏



『加藤兵太郎商店』
取締役社長
加藤篤氏



『江之浦リトリート凛門』
料理長
松本淳氏

ワークショップ

事前
申込

親子で一緒にお魚捌きワークショップ

日時 11/4(土) 11:00 / 13:00 / 15:00

会場 えじまや 和かふえ & 陶器

抽選申込期限10/31迄。QRコードよりお申込みください！



かます棒づくり



お魚捌き体験

親子で小田原の地魚を
捌いてみよう！

参加
自由

お野菜スタンプラリー、 旬の小田原食べ比べクイズなど...!

会場 小田原市観光交流センター
にぎわい広場

詳細は公式Instagramで！



美味しい景品当たるかも！
当日のお楽しみ！



出張カミイチ

in小田原ガストロノミーフェスタ2023

いつもは上府中公園にて月一で開催している、クラフトマルシェの"カミイチ"が小田原城址公園・二の丸広場にてコラボ開催します！当日は、「小田原および近隣エリアの美味しいもの」ゾーンを設けて、フード販売等を行います。

日時 11/4・5日(土・日) 10:30~16:30

会場 小田原城址公園・二の丸広場

