

2026 年 9 月 4 日配信

箱根湯本駅 改札内でテイクアウトグルメ専門店 “湯あがりスタンド” が 2026 年 9 月 4 日（金）に誕生

「湯上がりの余韻を、駅で」をコンセプトに、充実したワンハンドメニューを提供

株式会社小田急リゾート（本社：神奈川県小田原市 社長：原 眞示）は、箱根登山線 箱根湯本駅改札内にテイクアウト商品販売を専門とする“湯あがりスタンド”を 9 月 4 日（金）に開業。「湯上がりの余韻を、駅で」をコンセプトに、気軽に食べ歩きを楽しめるワンハンドメニューなどを販売いたします。



湯あがりスタンド 店舗外観

新宿駅から小田急ロマンスカーで最速 75 分の距離にある箱根湯本駅は、歴史ある温泉地の 1 つ・箱根の玄関口として知られています。そんな箱根湯本駅の 2 階改札内で 2026 年 9 月 4 日に看板を上げるテイクアウトグルメ専門店“湯あがりスタンド”は、箱根の玄関口である箱根湯本駅を利用する観光客や外国人旅行者が食べ歩きしたり、列車移動に際して手軽に飲食したりできる商品を中心としたラインナップで、当店ならではの喫食体験を提供いたします。

生黒糖削りメニュー（レギュラー商品） 税込 700 円～



生黒糖削りカフェラテフロート

対象のドリンクやスイーツに、沖縄・伊江島産の生黒糖をその場で削り、ふんわり乗せて仕上げます。サトウキビ 100%で出来たこの生黒糖は、やわらかな食感で口どけが良く、サトウキビ本来の豊かな風味やコクをより濃厚に感じられることが特徴です。さらに、ポリフェノールやカリウムを含んでおり、水分やミネラルが不足しがちな湯上がりの身体に向けた手軽なケアにもおすすめです。

削りフルーツメニュー（期間限定商品） 税込 800 円～



削りフルーツスイーツ

旬の時期に収穫してから間を置かず瞬間冷凍されたフルーツを、綿密に計算された薄さにスライサーで削ることで、かき氷のような口どけ感と凝縮された甘みを楽しむことができます。冷凍でストックされているフルーツは販売期間中に風味が損なわれないため、湯上がりでホカホカになった身体をほどよく冷やしつつ、味も見映えも満喫できる 1 杯をお楽しみいただけます。

飲めるわらび餅（オリジナル個包装商品） 税込 750 円～



飲めるわらび餅（コーヒー・苺・抹茶）

とろとろ、もちもちの食感を吸い上げて味わえるわらび餅入りパウチに、付属のタレボトルソースを注いで揉むことで、味の変化を「体験」することができます。スパウトパウチの個包装は蓋をして持ち運びしやすく、使用後もコンパクトに折りたたんで捨てられる“湯あがりスタンド”のオリジナル商品です。このほか、カップで提供するわらび餅入りドリンクも。

施設概要



箱根湯本駅改札内に位置する湯あがりスタンド

店 舗 名：湯あがりスタンド

所 在 地：神奈川県足柄下郡箱根町湯本 707 箱根湯本駅改札内

営業時間：平日 10 時 00 分～17 時 00 分、土日祝 10 時 00 分～19 時 00 分

決済方法：キャッシュレス決済のみ

開 業 日：2026 年 9 月 4 日 金曜日

定 休 日：無休（設備メンテナンス等による臨時休業あり）

運営会社：株式会社小田急リゾーツ

※現地オペレーションは株式会社 045 が担います。

※画像はイメージです。

※仕入れ状況により予告なくメニュー内容を変更する場合があります。

このリリースに関するお問い合わせ

株式会社小田急リゾーツ マーケティング担当 [奥山・大野]
tel：0465-46-6277 mail：press@odakyu-hotel.co.jp