

自分だけの贅沢発見！ニッチな情報を楽しむ季刊誌

Take Free

ゆったり贅沢時間を愉しむ人へ…

Good-old local's favorites!!

特集

庶民派！昔ながらの名店



photo: 曾我乃正榮堂

premium
berry's



プレミアムベリーズ 2020 Summer

「未病を考える」人生100年時代の取り組み ③

65歳以上の人口が20%近くを占める近年、超高齢化少子化社会を迎える医療費や介護費が増加しています。介護予防、いきいき85歳、若いときからの生活習慣病対策が重要です。心、体、居、多方面での健康を日々研究されている株式会社アセンダントの大和田瑞乃氏に未病への取り組みについて連載頂きます。

第三回はファンゴ（温泉泥）の湯治効果と施術ができる施設についてです。



ファンゴ施術が宿泊できる施設「強羅 瑞の香り」の露天風呂

ファンゴ（温泉泥）は泥に温泉成分を吸着したものですので、施術を受けると通常の温泉入浴よりも温泉作用をはるかに多くの実感できます。中には湯あたりとも思われるだるさや疲れなどを、施術後に体感されるお客様もあります。健康な方よりは何か病気や身体に障害を持っている方が、ファンゴの効果を深く体感できるようです。

湯治とは温泉地に21日程度滞在することですが、ファンゴセラピーでは一度の施術で何度も温泉入浴した作用を得られます。その意味でファンゴセラピーとは、入浴回数・日数を減らすことができる、忙しい現代人にぴったりの現代版湯治とも言えるでしょう。

宿泊してファンゴセラピーを受けられる温泉旅館としては、箱根強羅温泉・瑞の香りがあります。ここでは従来型一泊二食の宿泊にこだわらず、素泊り、朝食のみ、連泊、おひとり様なども大歓迎の宿で、ファンゴセラピーと共に柔軟なスタイルで現代版湯治が楽しめます。ファンゴのリピーター、連泊での現代版湯治を楽しむ方は年々増加しています。

箱根は世界有数の温泉地であり、外国人からのファンゴリクエストが増えています。訪日外国人はその地域でしかできない体験を求めていますので、温泉入浴だけでなく、ファンゴセラピーについて多くの関心が注がれているようです。



株式会社
アセンダント

※ファンゴ施術施設詳細はQRコードよりご確認ください。アセンダント



premium
berry's
～もくじ～

1. 未病を考える③ 保健学修士 工学 博士 大和田瑞乃

Good-old local's favorites!!

2. 庶民派！昔ながらの名店 2p～6p



小田原 栄月菓子舗



曾我乃正栄堂



曾我里 風月堂



熱海 BAKERY 菊香堂



来の宮 健康パン



バックナンバー

夏号

純喫茶
三島キネマ座マスターの
お薦め映画館



ストーリー・オブ・マイライフ わたしの若草物語

2019年アメリカ映画 監督グレタ・ガーウィグ シアーシャ・ローナン/エマ・ワトソン
ティモシー・シャラメ/メリル・斯特リープ

今年上半期はコロナウィルス一色で皆さま方大変お疲れだと思います。

ご安心下さい今回紹介作品は疲れもぶつ飛び更に優しい気持ちになれます。

オルコットの名作文学「若草物語」の映画化です。

過去エリザベス・ティラーやキャサリン・ヘップバーン新しいところではウイノア・ライダー。

それほどこの作品は全世界で愛されています。

時は南北戦争時代、父は戦争に行き家庭には母と四姉妹が残り日常が過ぎてく物語です

なんか古臭いなあと思いましたが観てピックリ

時代は150年前ですが現代風にアップデートされています！ようするに今の人たちが観ても何にも違和感なくむしろ共感が持て四姉妹に感情移入してしまい、この物語の虜になること間違いないでしょう。

というのも次女のジョーが現代の女性観そのものなんです。

結婚だけが女性の幸せだと皆言うが私はそうじゃないと思う。でも無性に孤独におそれられる。あーこのセリフだけでも価値があります。そして人にはそれぞれの生き方があると否定もしません。誰もが観終わったあと優しい気持ちになり生きていくことの喜びを感じられます。この機会に心を浄化させましょう



※掲載に関するお問い合わせ berrys@freepaper.jp

協力／伊豆湯河原温泉観光協会

企画・制作・発行 合同会社ペリーズファクトリー 次号 10月中旬



Good-old local's favorites!!

曾我の里 風月堂 小田原市曾我谷津



田植餅

田植の休息に食べていたから…お餅をあんこに絡めていいる様が田植姿に似ているから…と所説名の由来がある田植餅。

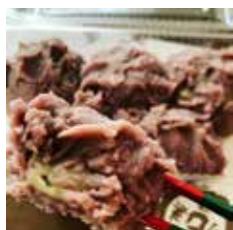
お祖父さんの代から受け継がれている風月堂の名物です。前の晩に水に浸し仕込んだもち米を毎朝ついて蓬を入れ、つきたてほやほやを手でちぎり、一つ一つ自家製あんこを絡めて作ります。

蓬香る柔らかなその日のうちに食べてください！

昔ながらの手作りで受け継がれる伝統の味わいです。



田植餅は1個90円、1パック5個入り450円。あんこは砂糖、小豆、塩のみで炊く伝承の味。



木のせいろで蒸す御赤飯

初代から同じ製法、木のせいろで蒸し上げる御赤飯は、余分な蒸気が付かないで冷めてもベチャつとせずに、ふっくらモチッとした蒸しあがります。お馴染みさんも初めて買った人も、次回も必ず食べなくなる味。1パック330円。

あけぼの梅

梅まつりや梅林が有名な曾我は「梅の里」。お祖父さんの代に焼き菓子として作った梅菓子を梅まつりのお茶のお点前に供する菓子として仕上げたものが風月堂もう一つの名物「あけぼの梅」です。1個100円。

やわらかい牛皮の中は、ほんのり梅香る白あんと真ん中に梅酢に漬けた紫蘇がよいアクセントです。

曾我の里ゆかりの文化勲章作家、尾崎一雄邸に咲いていた「あけぼの梅」より命名したそうです。

※現在尾崎一雄邸はありません。



季節の和菓子

和菓子の楽しみは季節を愛であること。宝石みたいにキラキラした紫陽花の水菓子や、若鮎、おはぎ、春限定の桜だんごetcなど。桜香る白あんの桜だんごが食べたくて待ち焦がれるファンもいっぱい！



⌚ 9:30~18:00 (田植餅予約できます) ⚡ 水 🚗 午前~14時までは店側道路 アクセス

14時以降は反対側に駐車可 小田原駅から御殿場線で下曾我駅下車。駅前商店街横浜銀行側。カーナビは御殿場線下曾我駅を目印に。

2 ※価格は税別



Good-old local's favorites!!

曾我乃 正栄堂

小田原市別所



曾我煎餅

明治 38 年、初代穂坂時蔵氏により小田原曾我の里に創業した正栄堂は現在 5 代目が営む歴史ある和菓子店です。

曾我煎餅は、歌舞伎の曾我物で有名な日本三大仇討のひとつ「曾我兄弟の仇討」にちなんでいます。曾我十郎・五郎兄弟は所領争いがもとで殺された父の仇を討ち、わずか十代の若さで亡くなってしまいます。

兄弟が眠る菩提寺、曾我の城前寺が所蔵している弟五郎の木彫りを型取りし煎餅にしたものが曾我煎餅です。二百年以上続く城前寺の傘焼きまつりなどでも親しまれ、地元、観光客、歌舞伎ファンなど広く愛されている味です。原材料が小麦粉、砂糖、卵、牛乳だけ！と潔くシンプルですが、卵と牛乳のコクが際立ちサックっと軽い食感が後を引き何枚も食べたくなる銘菓です。



上皇、上皇后もお買い上げになった銘菓「曾我煎餅」
全国菓子博覧会 無鑑査賞受領の逸品、1枚 110 円



創業当時の貴重な 1 枚



開運勝餅大福

この大福を貰うと必ず勝利する！と貰った人に福がくると喜ばれる大福。スポーツの不敗神話にも貢献しています。中に大当たりの紙が入っていたラッキー！もう一つ貰えます。試験のひと頑張りや仕事などの差し入れに喜ばれますよ。1個130円。

季節の和菓子や洋菓子

季節ごとに作るお菓子も魅力です。夏の味わいずんだ餅は、やわらかいお餅にあらぐ潰したずんだ餡がたっぷり絡み、大きな1パックペロッといけちゃいます。5月に食べた抹茶の串団子は、香り濃く少しほろ苦い抹茶餡が爽やかで毎年食べたくなります。今月はなんだろう…と要チェックです。

五郎力餅

正栄堂もう一つの名物、五郎力餅。「小さいころから食べてるよ」との地物の方の声を耳にします。

曾我兄弟の弟五郎は「親孝行で力持ち」で有名だったそうで、五郎時政の孝心と大力にあやかり兄弟の名と共に世に永く伝えたい…と命名されたお餅です。

柔らかい求肥でできた皮は、白・こし
あん、ピンク・白あん、緑・こしあんの3
色。緑は法事などで地元の人に馴染
んでいます。あっさりした甘さで小ぶ
りなので、一度に3個食べる…なんて
楽しみ方も。1個140円。

⌚ 9:30~17:30 (本店)

氷 水 (本店)

午前~14時までは店反対側

14時以降は店側道路に駐車可

アクセス

小田原駅から御殿場線で下曾我

駅下車。駅前すぐ。

カーナビは御殿場線下曾我駅を
目印に。



*価格は税込み、本店価格
HaRuNe 店では価格がちがうものあり

📞 0465-42-0724

🏡 小田原市曾我別所808-1

小田原駅地下街 HaRuNe 小田原店あり



Good-old local's favorites!!

栄月菓子舗

小田原市栄町



ふ 麩まんじゅう

昭和27年創業、3代目が丹精込めて作る季節の和菓子にキラッと光るこだわりがある魅力あふれるお店です。

小田原地域では珍しい麩まんじゅう。

四万十川産の青のりが生麩の生地にたっぷり入っています。ひとつひとつが笹の葉にくるまれていて、ひんやり冷えた笹の葉を開けると、青のりの良い香りがします。パクっとひと口で頬張ると、ツルんとしたのど越し、ちょうどいい甘さの餡、爽やかな青のり、もっちりした生麩生地…ひと口で何重ものハーモニーが広がります。モチモチの秘密は、何度も手返しながら臼でつく生地！

一度食べたらまた食べたくなりますよ。

よくついて手で返す！
手で丸めて茹でます



ツルんと可愛い麩まんじゅう、3個入り 420円。



どらやき
や
最中

チーズどら焼きが大好き!という声をよく聞きます。中にぎっしり入ったコクのあるクリームチーズがしっとり生地とよく合います。大名最中の皮は契約栽培のモチ米で作る逸品。小田原土産に！

串団子や季節の和菓子

取材中に、お祖母ちゃんが「孫に頼まれたの」と串団子を買ってきました。手切りで丸めるお団子は1粒が大きい団子3兄弟♪柔らかく大ぶりで焼き目が可愛くて香ばしい！世代を超えて人気です。

季節の和菓子、秋はかぼちゃ饅頭や栗しづく、冬の人気は豆大福/木金限定販売で、国産高級もち米、北海道産赤えんどう、北海道産小豆のつぶし餡とこだわりぬいた大福です。春は焼き桜餅etcと、どの季節も楽しめます。※季節の和菓子は季節限定販売。

全てが自家製！
激お薦め
あんみつ

昔、甘味処をやっていた!という栄月で激押しファンが多い「あんみつ」。北海道産の赤えんどうも自家製で炊いて、寒天、求肥、餡子、可愛い羊羹と全て手づくりで1個420円。「赤えんどうがこんなにふっくら瑞々しいなんて…」と驚きました。甘味処時代からの秘伝の黒蜜、白蜜両方についています。白、黒蜜どちらが多めで、なんて注文もできます。女将、若女将推奨の食べ方はバニラアイスのせ。6月～お彼岸ぐらいまで販売！

⌚ 平日8:00～17:00 (土～16:00)

*※7/6現在、時短営業中

📞 0465-22-4814 🏠 小田原市栄町3-9-3

※価格は税込み

休 日

彼岸、お盆は日も営業

⾞ なし

アクセス

小田原駅から徒歩約8分

大雄山線「緑町駅」目の前。

カーナビは大雄山線

緑町駅を目印に。





Good-old local's favorites!!

来の宮 健康パン

熱海市来宮



みたらしvsこがしまんじゅう

「ここのみたらしが一番！、この柔らかさと甘めの蜜、これじゃなくちゃ！」と近隣の町や都内から遊びにきたリピーターも買って、その場で頬張るみたらし団子。

樹齢2千年を超えるご神木で有名な来宮神社由来のこがしまんじゅう、この素朴な味わいが一番！

健康パンは、そんな2大看板が有名な来宮神社参道にある小さな和菓子店です。

神社を訪れる若い人たちが店先でお団子を食べている姿目にします。

国内産にこだわった上新粉を使い香ばしい焼き目と、ふわっと柔らかいお餅が特色です。

こがしまんじゅうは、麦こがしの香ばしさを楽しんで欲しいから、と皮が少し厚めなので、薄皮饅頭とは違う食べ応えがあります。皆さんは、みたらし、こがし、どちら派？



来宮神社例大祭に
毎年撒かれる麦こがし
大麦はビタミン豊富で
夏バテ予防に！



こがしまんじゅう

麦こがしは来宮神社の神様の好物だそうです。大麦からできているのでビタミン豊富で夏バテ予防になり、夏のお祭りに天狗さまが撒いて無病息災を願う風習は理にかなった先人の知恵です。

健康パン2代目が厄年の例大祭に麦こがしを練り込んだお饅頭を作つて差し入れたことから「こがしまんじゅう」が生まれました。

今では来宮神社内で販売する人気のお饅頭。香ばしい皮にすっきりしたこしあんがよく合います1個100円。



和菓子屋さんだけど健康パン

JR伊東線の来宮駅から徒歩2分ほど、昔ながらの佇まいが素敵です。

和菓子屋さんに見えるけれど「健康パン」?と不思議に思っていました。

創業がパン屋さんだったそうで、店内には昔のオロナミンCのシールがありと懐かしい発見も楽しい!

みたらし団子

取材をしている時も10本くらいまとめて買っていく人を見かけたほど、健康パンのみたらし団子は人気です。

県をまたいで湯河原から買ひに訪れるお馴染みさんも多いとか。

一串にお団子が4つ、とても柔らかくてふんわりした食べ応えが老若男女愛されている理由です。1本110円。

田舎まんじゅうや水ようかんなど素朴で懐かしい和菓子に出会えるお店です。

⌚ 9:00~18:00

氷 水

なし

来宮駅前に有料市営Pあり

アクセス

JR伊東線、来宮駅から徒歩約2分
車は、県道11号熱海梅ライン沿い
ナビは来宮駅を目印に。

📞 0557-81-3378

🏡 热海市福道町7-9

※価格は税込み





Good-old local's favorites!!

since1936 BAKERY 菊香堂 热海市昭和町



黒パン・豆黒パン

熱海市起雲閣近くの老舗ベーカリー菊香堂。明治時代から続く歴史あるパン屋さんの暖簾分けで昭和町に創業しました。

2代目と3代目が焼き上げるパンは約80種ほど。明治時代からの変わらぬレシピで焼くパンもたくさん並びます。

中でも明治時代のおやつに食べられていた…という「黒パン」「豆黒パン」は一度食べたらシンプルで深い味わいに魅了されます。

自家製の黒蜜でねった生地を、重曹でふくら焼き上げるパンは、蒸しパンとも黒糖パンとも違う!パン生地に黒蜜がじゅんでいて、黒蜜の香り、ふくらしきり生地、噛むとじんわり甘くズシリした食べ応え。一度食べたらヤミつきになりますよ!



←明治時代から
伝わるレシピの
秤はkgではなく匁

黒パンは月・水・金、豆黒パンは木曜に販売
いずれも12:30頃焼き上がり
黒パン90円、豆黒パン100円



名店が注文する! ハード系

青山のアンデルセンで製造を学び国内外の賞を受賞する3代目は、明治時代の製法を継承しつつ、毎日食べて欲しい身体に優しいパンを数多く焼いています。午後から焼き上がるパゴットやライフレットなどは熱海の老舗フレンチ店などでも出されています。添加物は使用せず焼上げる自信のパン。店舗にある日替わりメニューをゲットしてお目当てのパンを買いに行って!



自家製具材の
惣菜パン



お昼頃買い物に行くと、ガラスケースの中に山積みの焼きそばパンやカレーパン、玉子サンドなどが並んでいます。この山積みコッペパンサンドを見たら買わずにはいられません! 焼きそばは野菜大き目で濃いめのソースが甘めのパン生地と好相性! カレーパンのカレーもちょいピリっと甘さを感じる自家製で1個125円。



自家製チョコたっぷりの
チョココロネや
菓子パン



菊香堂の菓子パンが子どもの頃から大好き!というファンが多いんです。

パンの種類により焼く時間や曜日がさまざまですが、定番の菓子パンは毎日午前中から並んでいます。

菊香堂の菓子パンは明治時代からのレシピを引き継いだ伝統の味わい。

あんぱんの生地がほんのり甘くもちりふくらで粒あんがとても引き立ちます。チョココロネのチョコやクリームパンのカスタードはもちろん自家製。

本誌激お薦めのあんぱんは1個130円。

⌚ 9:00~19:30

㈯、第3土

⾞ 2台

📞 0557-81-4079

热海市昭和町1-12

*価格は税別

アクセス

JR伊東線、来宮駅から徒歩約15分

カーナビ目印は熱海「起雲閣」

熱海駅から「ひばりヶ丘行」バス10分

「天神町」バス停下車徒歩1分





川堰苑 いすゞホテル



ゆがわら 大野屋



ニューウェルシティ湯河原

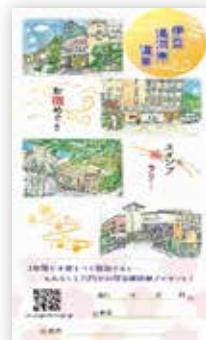


御宿 瑞鷹

『箱根連山を眺めて の～んびり湯めぐり旅』

東京駅でお弁当とお茶を買って東海道線に乗って
見慣れた街並みを過ぎると電車は海沿いを走ります
少し長いトンネルを抜けると…あっという間に湯河原温泉
文人墨客に愛された湯と、海、山、川、みかん畠
の～んびりした時間が流れる伊豆湯河原温泉によこそ！

「宿巡りスタンプラリー」を持ち 1年間で上記4宿全てに泊まると…
1万円の宿泊補助券がもれなく貰えます！



大好評につき
スタンプ 2 個で
山安の干物セット
全員プレゼント
復活！

※宿巡りスタンプラリー手帖は

伊豆湯河原観光案内所（湯河原駅ロータリー内）
と上記 4 宿、箱根大観山、伊豆ゲートウェイ函南
などにあります詳しくは下記 QR コードでチェック！



伊豆湯河原温泉観光案内所は湯河原駅ロータリー内にあります。
駅や空港などに飾られているステンドグラスや陶板レリーフなどの制作を行っている「クレアーレ熱海ゆがわら工房」の作品紹介や制作過程紹介など見ることができます。
旅の情報やステンドグラスの制作紹介を見にぜひお立ち寄りください。



伊豆湯河原温泉
観光協会