表紙

＼ 自分だけの贅沢発見！ニッチな情報を楽しむ季刊誌 ／

ゆったり贅沢時間を楽しむ人へ…

Take Free

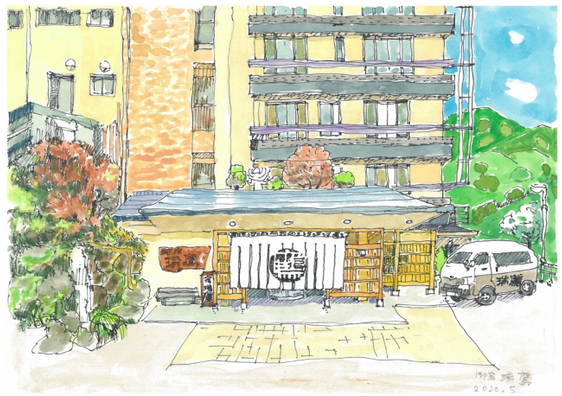
berry's Factory プレミアムベリーズ 2022 冬号

裏表紙

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 ずいよう

『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、みかん畑
の〜んびりした時間が流れる伊豆湯河原温泉にようこそ！

1年間で
4宿に泊まって
スタンプを集めて！

スタンプ2個で
山安の干物セット
4個で1万円分の
宿泊補助券を
全員にプレゼント！

「宿巡りスタンプラリー」スタンプ期限延長！
令和2年と3年が最初のスタンプ押印の方は…
令和4年12月31日まで宿巡りをお楽しみください！

※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にあります。
下記QRコードからもダウンロード印刷でご利用できます！

※詳細はQRコードよりご確認ください。

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ＨＰ
イベント情報↑

「蝶たちと戯れる大獅子」（原画・監修 米林宏昌 / 製作 クレアーレ熱海ゆがわら工房 / 場所 小松空港国際線旅客ビル2階出発ロビー）

私が永眠（ねむ）るなら、気持ちのいい場所が良い

子どもたちも独立し、父に次いで義父を送り、「私はいったい、どこに永眠（ねむ）るんだろうか？」そんなことを考えるようになりました。

風光明媚な神奈川県湯河原町で育った私は、朝日に染まりオレンジの道ができる海や、季節の色に衣替えする山々を見ない日はありません。

『この景色をずっと眺めていたい！』そんなことをぼんやりと考えます。

～　自分のお墓どうしよう　②　～

珍しい、雪が積もった朝。神奈川県湯河原町の高台にある「空と海」。朝日が昇る風景。

最近、「樹木葬」という看板をよく目にします。

自然が好きな私には魅力的なフレーズです。

いったいどんなお墓なのか、興味深く思い調べてみることにしました。まずシステムが従来のお墓とはまるで違います。

①お墓を子世代に引き継ぐ必要がない。

②一人、二人など限られた人数が適していて、自分の墓地が持てる。

③永代供養。

④自然が好きな人に向いている。

⑤費用も40万程が多い。

とありました。

予どもに負担をかけず、共同墓地ではなく、自然と共に永眠（ねむ）る自分だけの独立した空間！

それなら「樹木葬」を考えてみようかな…。

写真の場所「空と海 新･吉祥公園墓地」
取材協力 須藤石材 株式会社
樹木葬 はなみずきの丘 問合せ
0120-25-1131
「須藤 吉祥公園」で検索！ 樹木葬は40万円（税込）

berry's factory 季刊誌 premium berry's

ベリーズファクトリー

季刊誌プレミアムベリーズは合同会社ベリーズファクトリーが発行しています。
さまざまな企画で地域の情報発信のお手伝いをしている神奈川県湯河原町にある小さな会社です。
本誌は有料広告記事を一切掲載していません。
「日常を忙しく過ごす人に、ゆったり寛ぐスポットを紹介したい」という主旨に賛同頂いた「伊豆湯河原温泉観光協会」の協力を得てフリーペーパーとして年4回発行しています。
ご紹介する地域は主に神奈川県の西湘地域や熱海、三島、函南、沼津などです。ご賛同いただける観光協会や商店会、組合、企業、団体などの楽しいタイアップ企画を募集しています。詳細は上記QRコードの問合せフォーム又は、下記アドレスにお気軽にご連絡ください。
※掲載に関するお問合せ berrys@freepaper.jp

印刷／ 町の印刷屋さん　有限会社タケダ印刷
タケダさん用

協賛／伊豆湯河原温泉観光協会
企画・制作・発行 合同会社ベリーズファクトリー

次号
5月中～下旬

冬号

純喫茶 三島キネマ座マスターの お薦め映画館

『ドライブ・マイ・カー』

原作/村上春樹　監督／濱口竜介
2021 年　日本　西島秀俊　三浦透子　岡田将生　霧島れいか

この作品は去年８月に上映されましたが
今年２月８日に米国アカデミー賞のノミネートが発表されました。
なんと４部門ノミネートなんです‼
それも史上初の事が起こり日本国内では大騒ぎになっております‼
アカデミー賞 100 年の歴史で日本映画が作品賞にノミネートされたんです。
米国のイベントなのに日本映画がですよ。
発表は日本時間３月 28 日（月）です。
わくわくしますよね♫
お話は亡くなった妻が残した秘密。
それを抱えながら生きる夫の喪失と再生です。
私はこの作品を映画革命と思います
小説と演劇と映像
これらが互いに影響され
ほぼ奇跡に近い作品が出来上がり
誰も真似の出来ない世界観があります‼
多分どの劇場でも再上映すると思いますので
この歴史的瞬間を皆様も味わってください。
まさしく映画館で観る作品です。😍♫♫

小田原市早川
花ライブラリー

1日2組限定予約!
5席だけのカレー工房
贅沢な欧風ビーフカレーと
迫力のビーフシュー

フォークとナイフは、いりません！
柔らか～く
煮込んだ国産牛

欧風ビーフカレー2000円サラダと小鉢付き。たっぷりのチャツネも自家製でフルーティー。

カウンター5席のこじんまりしたカレー工房で出されるメニューは自慢の2品。
写真右上の欧風ビーフカレーと、ビーフシチューのみ。

元海上自衛隊の軍事カメラマンだったという異色のカレー店主豊岡さんが作るカレーは、ホテルで食べる本格欧風カレー。

牛骨を砕き、フォンドボーから作るカレーは、肉の仕込みだけで3日間。香味野菜を赤ワインで漬け込んでブーケガルニと共に煮込み、トロトロまで柔らかくした国産牛は、スプーンだけで食べられるほど柔らかい!なのに、迫力の大きさです。もとは、どれだけ大きかったんだろう?と驚いてしまうほど。

手間とじっくり時間をかけて作るフォンドボーがあるから、もちろんシチューも自信の逸品。鉄板で出されるので熱々トローリ煮込みが堪能できます。

ビーフシチューの牛肉は、国産牛のスネ肉を赤ワインでじっくり煮込むからトロトロ柔らか!自家製のデミグラスソースを味わいたい人にお薦めの逸品。
パンとライス両方とサラダ、小鉢付きで3000円。

この日はキムチレタスサラダと明太子とジャガイモの小鉢。
ジャンルにとらわれない前菜が楽しい。

カメラマンだった店主のカメラコレクションと写真を、併設のギャラリーで楽しめます。軍事カメラマン時代の貴重なカメラの数々や軍艦や飛行機の写真、趣味で撮影しているという花をモチーフにした水滴の写真など、美しい作品揃いです。
水滴の中に映る花や、タンポポの綿毛がスローモーションで飛ぶ様子など必見！

自家製プリン300円が滑らかで甘すぎず、美味。
ゼリーは季節のフルーツ。
珈琲はネルドリップ400円。

12:00～夕方（要予約）　休 月
0465-23-3773　3台
小田原市早川1-1-21
早川リバーサイドマンション1F

アクセス
JR早川駅から徒歩3～4分
車の方
R135号、新早川橋近く

三島市一番町
お食事処 みしまや

親子3代、伝統の味を守る!
創業1950年の老舗
とんかつと互角の人気は
そびえる穴子天丼!

料理人一家が守る伝統の味と光る3代目の腕と目利き

三島で3代続く老舗食事処「みしまや」。
地元常連さんはもとより、観光で訪れてすっかりファンになってリピートする人も多いお店です。

Instagramで写真右の「あなご天丼」を見て、「これ絶対食べに行く!」と訪れてみました。

まず、この長〜いアスパラと穴子の大きさに驚きます。
穴子はフワフワで柔らかい、衣が薄くてサックサク、甘めのタレが又良く合う!この組み合わせ相性抜群。

穴子、南瓜、椎茸、アスパラ、梅干しの天ぷらが乗っていて、軽くてサクッと揚がっているので、すごいボリュームに見えますが残さず食べきれてしまうから不思議。

途中、口をさっぱりして欲しい…と珍しい梅干しの天ぷら入りなのが嬉しい気遣い。この梅干しも酸っぱくないものを使用しているので、酸味が苦手な方も美味しく頂けます。

穴子天は塩派という方も、みしまやさんの甘めのタレでぜひフワフワサックリ、揚げたて熱々の穴子天を食べてみて!
仕入れに拘る店主の心意気を感じられる逸品です。

みしまやに来たらこれ!という人が多い「あなご天丼」1830円

タレが染みて超美味!

酸っぱくなくて美味しい!

とんかつは「さがみあやせポーク」使用。
脂身が甘く、やわらかい肉質が特徴。
写真の「とんかつ定食」1830円は柔らかくてボリューム満点!フルーツベースの甘め自家製ソースと良く合います

今年90歳という2代目も現役でお店に立っています。
3代め智英さんは、初代の味、2代目の味を知る根っからの料理人。
家族で営む「みしまや」は「ただいま〜」と言いたくなるあったかいお店です。

10:30〜20:00 (L.O.)
休 木
055-975-8820
2500円以上利用で
コハマパーキング駐車券
1時間分進呈
三島市一番町17-59

アクセス
JR三島駅徒歩2分。
東海道本線、三島駅南口徒歩2分。

南足柄市塚原
とんかつ 駒形

東京の駒形から南足柄の駒形へ
1971年創業の地元愛され店
ジューシーで甘い柔らか〜い
とんかつの秘密!

技とクオリティーと居心地の良さ!

駒形さんを訪ねたのは、平日の開店時間。
テーブル席、座敷、カウンターともに作業服姿の人でいっぱい。ここは、とんかつ好きの聖地。

2代目店主が揚げるとんかつは、分厚いのに柔らかく、甘みがあってジューシー、しかも大きいのにペロリと食べられる。

秘訣は、下ごしらえと揚げ方にあり。
丁寧な筋切りと揚げ温度と火の通し方。
「8割り揚げてあとは蒸らす」長年の勘。

粗めのパン粉を纏った八幡平ポークは、外はカリッと、肉は柔らか、なんといっても脂身が甘くジューシーでコク深い味わい。

昼の部は、左上写真のボリュームで、ひれかつ、とんかつ、串かつ、チキンかつ、和風ねぎかつなど税込み1200円。
大盛りキャベツに漬物、ご飯、味噌汁付き。
ソースは自家製で少し酸味のある甘めソース。
混んでいても、阿吽の呼吸で出てきます。
開店時間からたくさんの人が居るのも納得の老舗とんかつ店です。

ボリューム満点のカツカレーは、お客さんのリクエストで「まかない」がメニューになった逸品!
14 種のルーとたっぷり玉ねぎ、豚小間などで煮込んだ中辛のカレーに、ドーンと大きなカツが乗ります。普通盛り、大盛り、特盛があります。写真は普通盛り。サラダ付きで 1200 円。

個人的にイチオシお薦めなのが、テイクアウトもイートインもできるヒレカツサンド 600 円。柔らか、分厚いヒレカツと甘めの自家製ソースとキャベツの染み具合が最高!炙ったパンとの相性抜群!

お姉さんの考案で生まれた「和風ねぎかつ」は、たっぷりのキャベツ、カツとネギを挟んで、しょうゆダレで食べる大人好みのさっぱりカツ。
「かつはとんかつソース」という人も「いやいや、かつは素材を味わいたいから塩だ」という人も、キャベツとネギのサンドはぜひ一度試してみて!あっさり、サッパリと八幡平ポークの甘さと旨味が伝わる一品。
昼の部は、ライス・味噌汁・漬物付きで1200円。

11:30〜14:00
17:30〜20:00
休 水
0465-74-4044
11台
南足柄市塚原1968-7

アクセス
伊豆箱根鉄道大雄山線塚原駅出口から徒歩9分。
車の方
県道74号「小田原山北線」の「山崎」信号近く。

コンプリートを目指せ!　ベリーズファクトリーで検索！ ←webからもダウンロードできます！　レアな似顔絵スタンプ描いたよ～

『ゆがわらラーメン店主 似顔絵スタンプラリー』開催中! スタンプラリーmapはJR湯河原駅の観光案内所にあります。

高松食堂

中央4-10-2　休 日　11:30～15:00 17:00～20:00

国 味(こくみ)

土肥2-12-28　休 水,第1·3木　11:00～15:00 17:00～19:30

しあわせ中華そば食堂　にこり

土肥2-3-16　休 火　7:00～20:30(L.O.)

春本食堂

中央1-1639　休 木　11:00～20:00

麺の蔵

中央1-1651-1　休 月·火　11:30～13:45

昇 龍

中央5-14-2　休 月·火　11:00～15:00

きっせい

中央1-10-18　休 金　11:00～14:00 17:00～19:30

福福亭

土肥1-13-1　休 日　11:00～14:00

めんや北斗

宮上459　休 不定休　11:30～16:00 18:00～24:00

餃子ショップ

土肥2-7-20　休 不定休　9:00～19:00

味の大西

土肥1-9-14　休 月　11:00～19:30

らぁ麺飯田商店

土肥2-12-14 完全予約制 予約はOMAKASE

中華かしょう

宮上222　休 水·第3木　17:00～22:00

餃子の一番亭

宮下29　休 なし　11:00～22:00(L.O.)

湯河原ラーメン

土肥5-1-16　休 水　11:00～15:00

世界一のカツ丼！ 950円

ず～っと元気で！は皆の願い
王ちゃん（わんちゃん）

©千虎

重要無形文化財に登録して欲しい味!

湯河原を訪れる時は必ず!
王ちゃんの開店時間を目指します。
世界一のおいしさだと本気で思っています。
上かつ丼はもちろん、カツカレー、チャシュー麺、ポークソテー!…なにを食べても絶品!
　昭和時代の美味しいご飯…。
都内はチェーン店で溢れていて、なかなか食べることができなくなってしまった味のように思います。
　湯河原の美味しい空気と
「王ちゃんの絶品ご飯!」重要無形文化財に登録してほしいと思っています。
王ちゃんの笑顔も最高の癒しです。

能楽師大蔵流狂言方　大蔵彌太郎

11:00～17:00 早仕まいあり　休 水　2
熱海市泉39　0465-62-7293

アクセス／JR湯河原駅より、バス「奥湯河原行」or「不動滝行」乗車
「落合橋」バス停下車（乗車時間 約9分）　徒歩約2分

も～、通いつめてるファンいっぱい！
光　玉　（こうぎょく）

「豊富なメニューに魅せられた男　相原幸典」

　夕方に行くと、仕込みを見物できる。
光玉では調理も、仕込みもカウンター越しに見ることができることが楽しみの一つだ。
　椅子に座って丁寧な仕込みを見ていると
「次に来たら」あれを食べよう、これを食べようと欲望が持ち上がってくる。
よって私は毎日通うことになる。
　また、メニューが豊富なので通い詰めても飽きない。
最初に頼んだメニューはラーメン+半チャーハンだった。
翌日は中華丼で、翌々日はサンマーメンだった。
　何がおすすめかと聞かれれば、
「全部」と答えるしかない。
ちなみに昨日食べたのは焼肉ライスです。
前々日はカレーライスでした。
ぜんぜんぜんじつはオムライスでした。
そして今日は…迷ってます。

アクセス／JR湯河原駅より、バス「奥湯河原行」or「不動滝行」乗車
「見付町」バス停下車（乗車時間 約8分）　徒歩約2分

11:30～21:00(L.O.)　休 月　2
湯河原町宮上453　0465-63-5744