

# 写真

## 箱根山系の地形

### 湘南の太陽と相模湾の潮風

限定地元農家のみなさんが  
心を込めて育てた **小田原レモン**

#### 風光明媚は美味しい処



風味



風味



風味



#### 昆布×新鮮な鰯

小田原と言えば「アジ」、地元の小田原漁港では、毎日新鮮な魚が地元漁師の船から水揚げされています。その新鮮なアジを丁寧な「前処理」、いい塩梅の「塩ふり」保存効果の高い「酢じめ」、さらに贅沢に昆布で旨みを抽出させて、味に深みを付けることができました。

#### 酢めしに「小田原レモン」の爽やかな香り

小田原市の南に位置する片浦地区の農家のみなさんが丹精込めて育てた「小田原レモン」の雫と、国産醸造酢で調合した特製の合せ酢を、極上のギンシャリ（米飯）にまとわせることによって、風味豊かで爽やかな香りが生まれ、海の恵み「小田原鰯」をさらに引き立てます。

#### 3つの味の楽しみ

##### 「梅」、「桜」、「昆布」

「小田原鰯ずし」は3種類の味が楽しめます。曾我の梅で有名な梅干しに使われる梅しそを… 神奈川県西湘地域の「桜」の香りをのせて… 海の香る昆布で巻いて… 山葵を添えてお召上がりください。

#### 小田原レモン 氷結搾り

片浦地区で採れた国産レモンを氷結することでレモンが持つ香りを十分に引き出す独自の製法で苦みを抑えて、芳醇な香りを無駄なく搾り出し「小田原鰯ずし」を引き立てています。