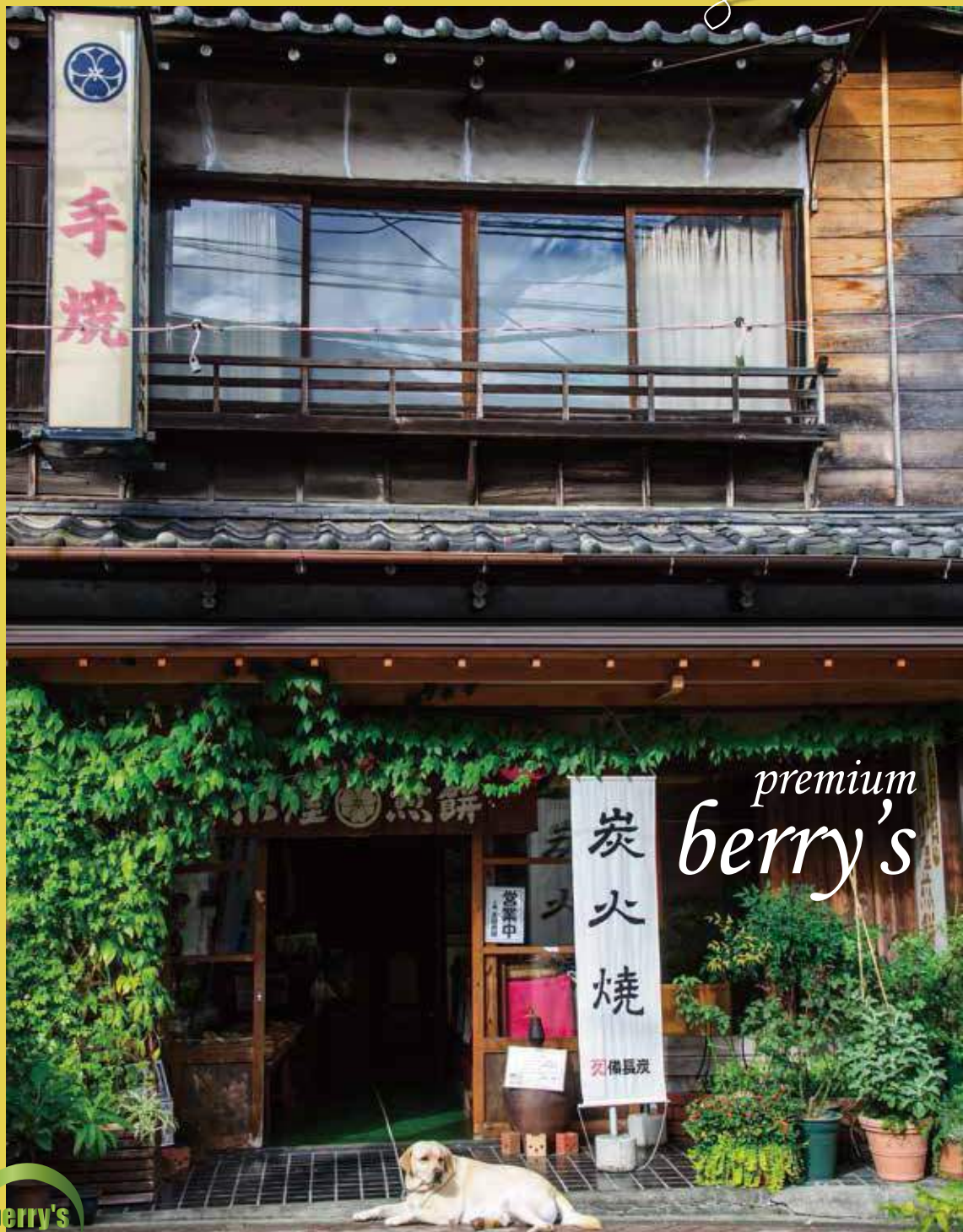


ゆったり贅沢時間を愉しみむ人へ…

特集

わたしの大好きな
老舗の超逸品！



premium
berry's



プレミアムベリーズ 2019 3



photo by YujiONO



骨董に親しむ若い息吹

湯河原の山手「理想郷」にフランス式上質階級の家料理を味わう
庵があります。40年以上フランスに住み取材活動が続けたオーナー
が語る地域とフランスのお話し、今回は「骨董」です。

フランス人は無類の骨董好きな国民だ。古いものを古いまま使うの
ではなく時代や利便性を取り入れては程よい塩梅で今風にアレンジ
するのがうまい。それは何も先祖代々受け継がれてきた家具調度品
だけに限らず、親から子へと伝わる家訓、地方のしきたりや伝統を
重んじる心といったものも然り。既成概念にとらわれず、常に柔軟
な新しい視点で自分のルーツ探しを骨董品に重ね合わせているのかも
しれない。

私の店では若いフランス人スタッフをフランスから来させている。
まず彼らに古いお皿や茶碗などを見せて使ってみたいものを自由に
選ばせてみた。すると清水焼の湯飲み茶碗はシュガーポットに、刺
身用の醤油皿はバター皿に変身。こんな思いもかけなかった発想こそ
が今まで埃をかぶっていたモノたちに新しい生命を吹き込んでくれる。
もしかしたら骨董品の真の面白さは新旧ジェネレーション間の感性の
交流なのかもしれない。



ロティスリー桂樹庵 南谷桂子

ランチ 11:30 ~ 14:00

ディナー 17:30 ~ 20:00

休/火水 TEL0465-43-9736



詳細・お問合せ先

次号は6/中旬 / ～もくじ～

1. 食で地域を繋ぐ…ロティスリー桂樹庵

私の大好きな老舗の超逸品 /

2. 伊勢屋 3代目が受け継ぐ味…小田原

杵屋 おじいちゃんのみたらし…湯河原

3. 米屋煎餅 浅草発祥の手焼き煎餅…湯河原

4. 熱海モンブラン 文豪が愛したケーキ…熱海

大人の休日 /

5-6. 海辺のリポート 碧い海…真鶴

※掲載に関するお問合せ berry's@freepaper.jp

伊豆湯河原観光協会 / 企画・制作・発行 合同会社ベリーズファクトリー

表紙の一枚 手焼きせんべい米屋
photographer ひだたかのり



作品紹介

3月号

ほっと
ひと息

純喫茶

三島キネマ座マスターの
お薦め映画館



お薦めシネマ ～クレイマー、クレイマー～

1979年 アメリカ映画 監督 ロバート・ベントン

主演 ダスティン・ホフマン、メルリ・ストリープ

時に映画と食は密接な関係を持ちます。

その食が作品に重要な役割を果たすのです。

そんな映画の代表作と言えば

『クレイマー、クレイマー』

最初と最後に登場する食こそがフレンチトースト!!

夫と子供を置いて妻は家を出る。残された父子はどうなるのか。

妻は戻るのか。今から40年前の作品ですがどのシーンも完璧。

非の打ち所が無い傑作。その年のアカデミー賞は作品賞を含む5部門受賞。

この作品の肝は先ほどお話しした。フレンチトーストなのです。

妻がいなくなり初めて家事をする夫。幼い息子はママの作るフレンチトーストが大好き。夫はごちそう作るが焦がしたり殻が入ったりミルクを忘れたり、さんざんな結果になります。離婚調停が終わったラスト息子との別れのシーンでフレンチトーストが出てきます。涙無くては観れません。映画では食パンを使用していますがキネマ座では

敢えてバケットを使い食感を楽しんでもらってます。

三島キネマ座
で検索!

…第1日曜と第3金曜夕方～はキネマ座サロン (映画鑑賞と気軽な社交場) …

小田原

伊勢屋

その日に食べる分だけ作る！
豆大福・団子・いなり伝統の味わい

小田原駅から国道一号へ向かう道を真っ直ぐ歩くと、突き当り真正面に伊勢屋本店はあります。

開店まもない時刻からスーツ姿の会社員らしき人や年配夫婦、ベビーカーを押したママなどが迷いなく注文し買っていきます。

店内ケースには、出き立てほやほやの「いなり寿司、お赤飯にぎり、豆大福、団子、のり巻き」などが並びます。

昭和10年小田原に創業し三代目が継承している今も守り続け



いなり寿司 118 円、お赤飯にぎり 118 円
豆大福 172 円



ているのが、「その日に食べて頂く分だけ作る！」という安心・安全な食へのこだわりです。
創業当初からタレを継ぎ足し作るいなりは、ジュシーな揚げに味がしっかり染み酢飯とのバランスが丁度よい昔懐かしい味。これに胡麻たっぷり塩気がマイルドなお赤飯にぎりは相性抜群！
いなりを作る時に破れた揚げに赤飯をいれてみたら美味しくてできたという「赤飯いなり（2個248円）も伊勢屋ならではの伝統融合の味です。伊勢屋II豆大福のファンも多いと思います。赤エンドウがゴロっと入り、ちよっと塩味のきいた餅と小豆餡が絶妙です。この組み合わせとお茶で朝ご飯！なんて人もいるのでは…。小田原駅ラスカ1Fでも買えますが、ぜひ味わい深い本店にも足を運んでみてくださいね。

伊勢屋 9:00 ~ 17:00
Tel0465-22-3378 定休 木
小田原市本町 3-6-22

特集

私の大好きな老舗の超逸品



みたらし団子 90 円
アップルパイ 1 切れ 250 円



昭和24年から和菓子の修行を始めた店主が創業時から「継ぎ足し改良を重ねた」という蜜と香ばしい焼き加減が多くの人に愛される所以です。焼き立てが買えると、ほんわか温かい包みから団子の焼けた香ばしい匂いが鼻をくすぐり、今すぐ開けて食べたい衝動にかられます。
季節の和菓子や手作りどら焼など約20種、中でもケースの中で異彩を放つのがアップルパイ。
修業時代に洋菓子も習ったというおじいちゃん店主が生地から作るパイはシンプルで、リンゴの食感がしっかり残りシロップがじわっと染みたジュシーで素朴な味。今風のサクサクパイとはひと味違い、あっさりしっとりで2個3個べろっといけちゃいます。みたらしは店頭が無い時は焼いて作ってくれるので焼き立てが食べられるかも！

杵屋 9:00 ~ 18:00
Tel0465-62-7664 定休 木
湯河原町中央 1-10-16

湯河原

杵屋

51年愛され続けるみたらし団子は継ぎ足しの秘伝タレ！

湯河原で和菓子というと温泉饅頭やきび餅が定番ですが…。

駅前通りを海岸に向かう途中にある小さな和菓子店杵屋はちよっと違います。定番のきび餅や温泉饅頭はありません。

地元子に愛されている和菓子店で1本90円の「みたらし団子」はどのお団子よりも好き！という人が多いと思います。大きな団子に香ばしい焼き色、たっぷり

の蜜があふれるくらいトロ〜っとかかります。

昭和24年から和菓子の修行を

湯河原

米屋煎餅

四代目が一枚ぐ炭火で焼く香ばしい手焼きせんべい！

私の大好きな老舗の超逸品

湯河原の中で「温泉街にきた！」という情緒あふれる通り沿い、石畳の歩道に昔ながらの建屋が並ぶ場所に米屋煎餅店があります。

入口は木の引戸、ガラガラと開けると炭火の焼き台に囲炉裏、壁際には一斗缶が積まれています。店内には白大丸、青のり、ざらめ、二度付けなど約12種ほどの煎餅が並びます。

浅草で米屋を営みながら「美味しい米で煎餅を焼いたらきっと美味しいはず」と始めた煎餅店だそうで、湯河

原には疎開できて店を開きました。現在は四代目が一枚一枚手焼きをしています。

写真の焼き台は初代が考案したもので、炭焼き台の上が乾燥のための引き出しになっている珍しいタイプ。

和菓子の老舗店が「ぜひ本に掲載したい」と取材にきたという貴重なものです。その焼き台で月に何度か丸一日がかりで焼く煎餅。運よく焼いている日に行くと香ばしく煎餅が焼ける匂いを嗅ぎながら「どれにしよう…」なんて選ぶ楽しみが味わえます。

二度付けは「もつとしょっぱいのないの？」とのリクエストで生まれました。また、塩分がダメな人のために醤油を付けない「白焼き」も注文で頼めます。

お店のマスコット、ラブラドルのポリーが囲炉裏の前で店番をする姿も人気です。昭和の香りと煎餅の香り、古き良き時代が残る老舗です。



一袋に5〜6枚入りで700円前後
写真袋は「ざらめ」700円



初代からの
継ぎ足しタレ！

地方発送も
やっています！

「和菓子の道具」という本に掲載された焼き台。
網と木枠でできた、乾燥のための引き出し型はとても珍しいものだそうです。初代が考案しました。
店内にあるのでぜひご覧ください！

いろいろな味をちよつとずつ楽しみたい人にはばら売りもあります！醤油120円、ざらめ150円など。



🕒 10:00〜17:00 (休) 不定休 ★湯河原駅から徒歩の「ぶちこめや」も米屋さんのお店です！（湯河原町宮下41-7）

TEL 0465-62-2466 湯河原町宮上458（温泉場方面行きバス約8分、バス停：見附町下車、徒歩すぐ）



モンブラン

谷崎潤一郎が愛した正統派 仏蘭西洋菓子店

1947年、仏蘭西料理店として熱海に創業した「モンブラン」。

初代、バティシエの新田道雄氏は、横浜のホテル「ニューグランド」で当時の初代総料理長スウィス人のS.M.氏の下で修行をしました。

そして店を営む傍ら、フランス語の原書から辞書を片手に勉強、独自の研究を重ね1966年今の仏蘭西菓子店が誕生しました。

初代の料理は文豪谷崎潤一郎も舌鼓を打ち、執筆活動後はモカロールを注

文し食べていたそうで、店内には昭和30年に熱海の別荘で撮影された谷崎氏の写真が飾られています。また、その隣には1954年に店を訪れた報道カメラマンロバート・キャバが撮影した写真も飾られ、名士に愛されていることを物語ります。

カフェ併設の店内では「このモンブランが食べたくて旅行に来ると必ず食べる」と話してくださった夫妻や、「このクリームの大ファン!」という旅行者が珈琲でイートインを楽しんでいます。

そんな中でお薦めする逸品はチョコレートパイ。サクとしたシュクレの上にチョコレートクリーム、その上にふわふわの生クリームが乗る魅惑のパイ。一度食べて虜になりました。サバランにクリームが乗る他にないモンブランや、三層三つ折りを6回折り畳み作るサクサクのアップルパイなど全種制覇したい!

包装紙やMont Blancのロゴは初代がデザインしたものを今も使っています

アップルパイはChousson (ショーソン)というそうで、折りパイ生地の意味だそうです。3層三つ折り生地を畳んでのばすを6回も繰り返すので独特のサクサク食感が生まれます! フィリングは紅玉丸々約1個分入る贅沢なパイです! 1個 450 円。



モンブランのモカロールが大のお気に入りです。執筆活動後は必ず注文があったという谷崎氏の写真(右)とキャバ撮影の写真(左)。キャバはビールとチーズトーストを注文し、珈琲は何杯も飲んだそう。食後化粧を直す女性と仕事に打ち込む初代のコントラストに惹かれ撮影した1枚だそうです。壁の写真もぜひチェックしてみてください!



谷崎氏が使っていたお皿にケーキをのせました!
手前がチョコレートパイ500 円



ラム酒とキリッシュの特性シロップをしみ込ませたサバラン生地に生クリームが乗るモンブラン300円



🕒 10:00~ 18:00 (休) 水

TEL 0557-81-4070 熱海市銀座町4-8 (国道135号沿ファミリーマート角 入る バス停銀座より徒歩0分)





碧い海を独り占め…

特集
大人の休日

海辺のリゾート 碧い海



宿泊プランタ食 ※季節により変わります

海風が気持ちいいR135から真鶴へ…。坂道を上ると車窓からは小さな港町が…そう真鶴港が眼下に広がります。海と緑を楽しみながら真鶴駅から車を走らせること約5分、今度は細い坂道を少し下ると、隠れ家のような海辺のリゾートが現れます。碧い海と青い空、木々の緑と澄んだ空気、港町らしい潮の香りに思いきり深呼吸したくなります。こゝ、「碧い海」は伊豆半島やキラキラ光る水面に浮かぶ船を眺めながらワインとイタリアン、創作和食が楽しめるレストランと宿泊施設を併設した大人の隠れ家！

変わりゆく空と海の色を眺めていると時間の経つのを忘れます…。



ホテルイカとからすみのパスタ



季節の三種 貝のガーリックバター焼き
2人前1,500円

イタリアン

地元の漁師さんが水揚げしたばかりの季節の魚介や、めずらしい「ほら貝」のガーリックバターなど、ここでしか味わえない地物が楽しめます。桜エビとフレッシュマトのパスタも人気！

洋食ランチはサラダ、パスタ、スープ、デザート、ドリンクで1,800円～



料理長おまかせ料理 9品3,500円～(写真は10品4,500円)

創作和食

地魚のお造りや人気No1の海鮮丼は、美しい盛り付けに思わず写真を撮りたくなります、ぜひ味わってみて！大きな金目鯛の一夜干しも身がふっくらジューシー！

和食ランチは煮魚・焼き魚・天ぷらが選べて、小鉢、煮物、刺身、デザート、ドリンクで1800円。



金目鯛の一夜干し 大 3,800円



和食人気No.1海鮮丼 2,700円



オレンジから金色に変わりゆく夕景…



オーシャンビューテラスで海を独り占め

夕日が半島に落ちる時刻は、海が
 一面オレンジから金色に染まります。
 部屋のテラスからはこちよい海風と波
 音が…。
 全室オーシャンビューなので遮るものな
 いロマンチックな夕景を独り占め。
 満天の星空や夜の水面に映る月もまた
 格別。
 夕食はソムリエチョイスのワインで優雅な
 ひと時はいかがですか…。



ワインはソムリエ自信のラインナップ！



1泊2食付 平日ひとり 20,000円～

チェックイン後に海を見ながら
 季節のソルベやアイスもお薦
 め！フランボワーズやアルフォ
 ンソマンゴー、塩キャラメルと
 紅茶など…なによりこの景色が
 ご馳走！

● ● Dayユース ● ●

ランチを食べて1日お部屋でのんびり。

Day ユース 10:00 ～ 17:00

平日ひとり 13,000円～（洋食 or 和食）



ソルベも季節の味わい



海辺のリゾート 碧い海

レストラン 11:00～21:00 定休 火（祝日は営業）
 （オーダーストップ 19:00）

☎ 0465-68-3778 神奈川県足柄下郡真鶴町真鶴1181





川堰苑 いすゞホテル



ホテル 東横



ニューエルシティ湯河原



ゆがわら 大野屋

『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ようこそ！



スタンプ2個で
クリアーの
シーグラスアクセサリ
プレゼント！

「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貰えます！

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宿にあります。



伊豆湯河原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
「クリアー熱海ゆがわら工房」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

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