

特集

この店の

これを食え!

食欲の秋、今年もやってきました「この店のこれを食え」特集。

お店を紹介するだけじゃつまらない。じゃあ「何を頼めば間違いないのか」まで教えちゃおう、というのがこの企画です。皆さんからいただいた投稿をもとに、編集長・高鳥が実際に現地へ足を運び、食べて、確かめてきました。おかげで今年もお腹いっぱい、幸せいっぱいです。あなたの「あの店のあの一品」、まだまだ募集中です。取材と称して、私が食べに行きます。

編集長 高鳥

麺や 幸村の焼き煮干しラーメン

投稿 戸塚町 シンパシー

魚介系が有名な幸村さんですが、今回は焼き煮干しラーメンを注文。煮干しの旨味はしっかり感じるのに、独特の臭みや苦味がなくて驚きました。まろやかなのに芯のある味わいで、魚が苦手な人にも勧められる一杯だと思います。

▲定番の魚介ラーメンに加え、じっくり焼いた煮干しの香りが立つ「焼き煮干しラーメン」も人気の一杯。

おいしい。定期的に食べたい独特の味わいです。煮干しがガツンとくるけど重くなく、食後もすっきりと持たれませんでした。お酒を飲んだ翌日また食べに行ってしまう。アクセントの玉ねぎも良い感じで、麺もほかのメニューの麺とは違う細麺なのが良いですね。

アイス工房 メーリアのジェラート（ダブル）

投稿 品濃町 ちほ

東戸塚駅から歩いて5分くらいの、ちょっと分かりにくい場所にある「アイス工房メーリア」。肥田牧場が直営しているアイス屋さんで、うちは子どもと一緒によく行きます。線路沿いにあるので、電車が通るたびに子どもが「きたー!」と大喜び。電車をしながらのんびり食べられます。味付けがシンプルで優しいので、小さい子にも安心して食べさせられるのがありがたいポイントです。春には桜のジェラートも出るらしく、次はそれ狙いでまた行こうと思っています。

▲肥田牧場直営、濃厚な生乳の味わいがそのまま活かしたジェラートが子どもたちにも大人気。

戸塚には牧場直営のアイス工房が複数あって、こんな身近な場所で本格的なジェラートが食べられるのは本当に贅沢だなと思います。メーリアのジェラートは素朴なのにしっかり濃厚で、大人の私も大満足、量も結構多いですね。私は塩味のジェラートを食べましたが、暑い日で生き返りました。濃厚だけど後味すっきり、美味しかったです。

たちばな庵の海老天磯おろし

投稿 吉田町 晩酌おじさん

看板は新潟名物の「へぎそば」で、布海苔をつなぎに使った独特のコシとつるとした喉越し。べに頼むもよし、これだけでも十分な満足感でした。

▲たちばな庵の「海老天磯おろし」。大きなお皿にどーんと盛られたへぎそばに、カラッと揚げた海老天が乗る、インパクト満点の一品。

ここは新潟のへぎそばのお店。小エビがカラッと揚がっていて、なかのエビとの食感がたまらない。満足感が異常に高い逸品でした。大根おろしとねぎとりのりと蕎麦。まぜて口の中で一体になるあの感じ、たまりません。エビもつゆにひたひたにしても良いけど、私は一つだけ、端によけといて、最後にカラッとした小エビのてんぷらを食べて幸せを感じました。

喫茶 あとりえ（かねこふぁーむ）の梅ジュース

投稿 舞岡町 みずき

カフェではいつも梅ジュースを頼みます。自家製の梅エキスを使った、香料に頼らない自然な味わいで、氷を入れていないのにちゃんと冷えているのが不思議。子どもと一緒に飲むと、ここでしか味わえない優しい酸味にホッとします。梅ジュース以外にも、手作りの梅ケーキや梅干、梅ジャムなど梅づくしのラインナップがあって、直売所で買って帰ることも。

▲氷を入れずとも爽やかな冷たさで、農園ならではの自然な味わい。手作り梅ケーキや梅干、梅ジャムなど、梅づくしのメニューも魅力。

舞岡の緑に囲まれた場所で、自家製の梅ジュースをいただけるというのは何とも贅沢な話です。農園直営ならではの素朴で自然な味わいは、市販のものとは一線を画す気がします。梅ケーキや梅ジャムまで揃っているとは、まさに梅づくしのお店。金・土・日限定という営業スタイルも、行けた時の特別感を高めてくれますね。私が行ったときは猫ちゃんがいて、とても癒されました。

アンダンテのマカロニインディアン

投稿 下倉田町 ひろみ

戸塚の老舗洋食屋「アンダンテ」。看板は「ピカタライス」ですが、あえて推したいのは「マカロニインディアン」。長〜いマカロニに絡む牛肉と玉ねぎのカレーソースは、ラグーのような深いコクで箸が止まりません。そしてもう一品、サイドメニューの「ハムエッグ」。ハムと卵だけなのに、これが驚くほど美味しい。技術がいる料理らしく、お店が空いている時しか出ないという噂も。ピカタライスも捨てがたいけれど、今回はあえてこの二品を推してみます。

▲長〜いマカロニに、じっくり煮込んだカレーソースがよく絡む。見た目のインパクトも、噛むほどに深まる旨みも、ここでしか出会えない一品。



正直、看板メニューのピカタライスを差し置いてこの2品を推してくる投稿者のセンスに脱帽しました。実際に食べに行きましたが、マカロニインディアンはたしかに他では見たことのない一品。カレーソースの奥深さに、思わず二口目、三口目と箸が止まりませんでした。そしてハムエッグ——これがまさかの主役級。ただのハムと卵のはずなのに、火入れの塩梅なのか、皿の上でひとつの完成された料理になっている。写真を見返しても伝わりきらないのが悔しいくらいです。次回はぜひ本命のピカタライスも制覇して、三冠達成といきたいと思います。アンダンテ、恐るべし。

しなの（戸塚モディ内）のかつ丼

投稿 戸塚町 ゆうすけ

そば屋さんの丼ものって侮れないんですね、卵でふわっと閉じたカツにご飯がしっかり合う。がっつり系の気分の日はそばよりこっちを選びがちです。

▲そばやうどんだけでなく、丼ものも充実したメニュー構成が魅力の老舗。

実は私もよく食べに行きます。投稿者さんと同じで私もいつもかつ丼を注文しています。ここのかつ丼は、なんかちょうどよいんですね。肉と脂身のバランスとか、たれの甘辛さとか、私の中では完成形のかつ丼です。

China Table 花木蘭の海鮮 XO 醬炒飯

投稿 戸塚町 バトロール中学生

パラッとした炒飯にとびこがたっぷり入ってて、噛むたびプチプチ弾ける食感がクセになる。エビ等海鮮類もごろっと入ってて贅沢な感じ。あと、黒酢酢豚も外せない。ここの黒酢は他では味わったことのない風味で、酸味と甘みのバランスが絶妙。並んででも食べる価値ありです。

▲花木蘭の「海鮮 XO 醬炒飯」。プチプチのとびこがアクセントになった、いつも行列ができる人気店の一品。

海鮮 XO 醬炒飯は、とびこのプチプチ感が本当に面白くて、食感だけで箸が進みます。ホタテの旨みもしっかり効いていて、シンプルながら満足度が高い一品でした。ランチの黒酢酢豚も美味ですね。こちらは何度か食べたことがありますが、この炒飯は初めてでした。絶対リピートしてしまいます。

みねもと 東戸塚店のカレー付け南蛮そば

投稿 前田町 まさゆき



▲艶やかなポットに注がれたスパイシーなカレー汁と、コシのある十割そばをつけて味わう。

十割そばにカレー南蛮という組み合わせ、初めて聞いた時は正直半信半疑でした。でも実際にいただくと、そばのコシとカレー汁のスパイシーさが見事に噛み合っていて驚きます。ポットからとろりと注がれる瞬間の贅沢感もたまりません。寒い時期に食べたら間違いなく体が喜び一杯だと思います。締めのごはんが満足度をさらに高めますね。

フォルトーナ（Fortuna）のマルゲリータ

投稿 汲沢町 タケシータ



▲人気の「マルゲリータ」は、もちもちの生地とチーズの相性が抜群。

口コミを見ていても「マルゲリータが定番」「コスパが良すぎる」という声が多く、実際に納得の内容でした。ピザもパスタも充実していて、サラダ・ドリンクセットのお得さも魅力的。汲沢エリアでこれだけ本格的なイタリアンが味わえるというのは、地元民としても嬉しい限りです。近くにお住まいの方は、ぜひ一度試してみてください。一軒です。あと、行ったときに一緒に頼んだパスタも美味しかったし、ゼッポリーニという前菜も美味しかったですよ。

焼肉おくう 戸塚店の和牛カルビ

投稿 戸塚町 月イチ焼肉



▲山形牛販売指定店ならではの和牛カルビは、メニューの中でも手が届きやすい価格ながら満足感が抜群。

「肉を食べた満足感がすごい」というのはまさにその通りで、山形牛販売指定店という看板は伊達じゃないと感じます。カルビ単品でしっかり肉の味を楽しめるのは意外と貴重。海鮮石焼ビビンバも普通の石焼ビビンバとは違って醤油で味付け、最後の締めにもぴったり、お得なランチメニューも制覇してくなりますね。

とつか川柳

ジャンボメンチ さいとうで買って夕飯に (汲沢町 手抜きの日)	果物屋 ナシが並ぶと (汲沢町 麻夫)	ギョーザは 何と言っても 「王将」 (上矢部町 三日月)	会社帰り B.L.T.で肉を かじる夜 (川上町 お疲れじい)	エトナのお野菜パフェに 驚いた (戸塚町 ふみ)	菊屋にて 黒いカレーを すくう昼 (下倉田町 ファンファン大差)	じゅーしゐの 肉寿司食べる 給料日 (矢部町 太郎)	炭火肉ワイキキプラスで 腹満たす (吉田町 ガッツリ派)	芝浦でホルモンの脂 跳ねる夜 (戸塚町 同僚)	もつ鍋を 九州魂で 囲む冬 (上倉田町 ママ友会)	権太郎 親戚集まり 宴会だ (川上町 アサシン)	ハレノヒのお惣菜買って 一安心 (品濃町 哲夫)	フィオーレの ピザテイクアウト パーティーだ (前田町 ママ友会)
直七の 鰹を 塩で 嗜みしめる (品濃町 一人酒)	マロリーの かいポークに 挑む昼 (品濃町 遊っ子)	煮穴子を よろい寿司にて 味わいぬ (前田町 趣味は俳句)	専左衛門 シャモの旨みに 唸る夜 (矢部町 和食好き)	いおりにて コース料理を 愛でる昼 (吉田町 ごめんね)	生味園 いつもお昼は 混んでいる (吉田町 氏家)	パパバジィ ちょっと気取って フレンチを (戸塚町 こつね)	くまパンの クリームパンが 柔らかい (戸塚町 カッキー)	ナンちぎり サティーのカレー 浸す昼 (品濃町 営業回り)	奮発し 江戸っ子うなぎ 重を開く (汲沢町 土用の丑)	マロリーの 肉の塊 写真とる (品濃町 SNS)	食べている風景が浮かんでく るような川柳が多くて、読ん でいると実際に食べに行きた くなってきました	純喫茶モネのナポリタン



横浜ドリムランドホテルエンパ イア21階の回転レストラン

子どもの頃、家族でドリムランドに行く
くと必ず立ち寄ったのが、ホテルエンパ
イアの最上階にあった回転レストラン。
ゆっくり景色が動く窓際の席で、特別な
日だけに許された洋食を食べた記憶があ
る。1964年開園、2002年閉園。今は薬科大学
と図書館になっているが、あの回転する
景色だけは今でも鮮明に思い出せる。
(俣野町・観覧車の記憶を持つ女)

吉八家の赤味噌ラーメン

サークルの飲み会帰りに必ず寄るのが東
戸塚の吉八家。赤味噌ラーメンにネギを
山盛りにして、半熟玉子を割り入れるの
が自分ルールだ。友達と割り勘で食べる
深夜のラーメンは、社会人になったら味
わえない贅沢だと先輩に言われた。今の
うちにこの店に通い詰めておこうと本気
で思っている。
(品濃町りよ)

「肉のさいとう」のジャンボメンチ

定年してから買い物は俺の担当だ。トツ
カーナの地下でジャンボメンチを買っ
と、揚げたての熱さで新聞紙代わりの紙
袋がじんわり湿る。倅が小学生の頃から
変わらぬ味で、半分に割って女房と分け
るのが習慣。牛肉の旨みだけで十分、
ソースはいらん。安くてでかい、これぞ
戸塚の正義だと思っている。
(戸塚町初代とつかっ子)



ユニー戸塚西口店の屋上

1966年から戸塚駅西口にあったユニー、初
代の建物には小さな屋上遊具があつて、
子どもの頃はそこで遊ぶのが楽しみだっ
た。2003年1月に閉店し、跡地は再開発さ
れた。サンテラス（今のアピタ）にでき
た新しいユニーに移ってから、なんと
なく西口の古いお店の方が好きだったの
を覚えている。あの狭い屋上の景色は、
もう戻ってこない。
(戸塚町・団地育ち)

1986年、戸塚駅東口に丸井ができた時、街
全体が沸き立ったのを覚えている。地下
1階から7階まで、上の階のレストラン
街で家族揃って食事をするのが月に一度
のご褒美だった。2006年9月、開店から20
年で静かに幕を閉じた。今のラビスの場
所にあったあの店で、俺は初めてハン
バーグステーキというものを食べたん
だ。
(矢部町・ひろし)

戸塚モディの二階、あの喫茶店だけは時
が止まっている。子どもの頃、父に連れ
られて座ったカウンタ。今は自分が娘
を連れて同じ席に座る。ケチャップの赤
いナポリタンとサクランボ付きのメロン
ソーダ。味は変わらないのに、隣にいる
人だけが変わっていく。そういう店が戸
塚にひとつあるのは幸せなことだ。
(柏尾町昭和おかん)

TOTSUKA123

この店のこれを食べ123です！

この店のこれを食べ123 (汲沢 汲沢のキー坊)

- ①うな富久の「うな丼」 ¥1,500
- ②市場食堂 中華美山の「肉そば」 ¥1,000
(肉そば・サンマーメン・タンメンの3種類のみ)
- ③シャトレーゼ踊場店の「クロワッサン」 ¥200

ガッツリ肉で一腹満たす！戸塚のスタミナめし123 (戸塚町 がつつり)

- ①肉のさいとう (トツカーナモールB1F)：ジャンボメンチを紙袋ごと受け取る。
- ②芝浦食肉 (戸塚駅西口)：脂が弾ける大とろホルモン焼きと黒ウーロン茶。
- ③MALLORY PORK STEAK (東戸塚)：分厚いポークステーキを平日の昼に突く。

アイスクリームを食べるなら 123 (上倉田町 暑がりママ)

- ①アイス工房メーリア (東戸塚)：牧場直営の券売機で券を買ひ、渡される濃厚なソフトクリームを受け取ったら、外のベンチで溶け落ちる前にペロリと舐めとる。
- ②シャトレーゼ踊場店 (汲沢)：駐車場から入ってすぐの大きな冷凍ケースを開け、家族分の袋入りアイスとクロワッサンをカゴへ放り込んでレジへ向かう。
- ③カナール (トツカーナモール2F)：買い出しの途中でモディやトツカーナの買い物を終え、喫茶の席で冷たいパフェやジェラートをスプーンですくいながら足を休める。

テイクアウトで家呑み・晩ごはんを格上げ123 (汲沢町 晩ごはん担当)

- ①Fiore (東戸塚)：電話予約しておいた焼き立てピザを受け取り冷めないうちに家へ。
- ②ホリデー (戸塚町)：バス待ちの間においしいパンを物色して持ち帰る。
- ③江戸っ子 (戸塚町)：土用や記念日に奮発して持ち帰る香ばしい蒲焼きのうな重。

居酒屋・バルでがつつり！戸塚駅周辺の肉と酒123 (戸塚町 がつつり)

- ①BILLY戸塚店：賑やかな店内のテーブル席で、豪快な盛り合わせプレート肉とチキンをつまみながらグラスを傾ける。
- ②ワイキキプラス戸塚駅前店：炭火で香ばしく焼かれた本格シュラスコを切り分けてもらい、腹いっぱい肉を突く。
- ③じゅーしゐ戸塚駅前店：週末のご褒美に、目の前で仕立てられる和牛のサーロイン肉寿司を一口で頬張る。

家族で集まるなら！戸塚の三世代ごはん123 (品濃町 三世代)

- ①寿司割烹 権太郎 (東戸塚)：2階の宴会個室に集まり、法事や慶事にもぴったりな寿司会席をみんなで囲む。
- ②いおり (懐石ダイニング／吉田町)：最大16名の個室で、旬の食材を使った懐石コースを大皿ずつ取り分ける。
- ③名代とんかつ かつくら (西武東戸塚S.C.)：おじいちゃんもお孫さんも、揚げたて三元豚カツとキャベツのおかわりで満腹になる。

戸塚のゆく年くる年

今年1年の戸塚であった出来事を振り返ったり、2027年の戸塚区の予定を共有したり、年末にふさわしい特集を企画しています。次回もお楽しみに！

《戸塚区内の懐かしいあれこれ》 《戸塚区内の昔の写真》を募集！！

→お持ちの方はご連絡ください。着払いで送付いただいてもOKですし、ご連絡いただければ当社スタッフがお預かりにお伺いいたします。(戸塚区内のみ) ※写真はお預かり後ご返却いたします。

- 【戸塚区ご近所百景】に**広告を出してみたい、お知らせを載せてみたい**という方、募集中です。
- 【戸塚区ご近所百景】を**設置してくださる店舗や団体**などを募集中です。

ご近所百景はここにおいてあります。

- 戸塚区役所 ●戸塚図書館 ●戸塚地区センター ●下倉田地域ケアプラザ
- 大正地区センター ●踊場地区センター ●テラキッズヤッピー
- 戸塚スポーツセンター ●ONE FOR ALL 横浜 地域交流施設
- 交流広場とつか ●南戸塚地域ケアプラザ ●原宿地域ケアプラザ
- 東戸塚地域ケアプラザ ●上倉田地域ケアプラザ ●純喫茶モネ
- 舞岡柏尾地域ケアプラザ ●汲沢地域ケアプラザ ●珈琲貴族



戸塚区ご近所百景の
ホームページができました！



戸塚区ご近所百景はアーカイブでご覧いただけます。

人を募集しています！

【戸塚区ご近所百景】の発行をお手伝いしてくれる方(有料ボランティア)を募集！！

- インタビュー ●写真撮影 ●ライター
- 配布 ●編集 ●デザイン ●etc.

※お金は少ししかお支払いできませんがそれでも良い、という方ぜひお声がけください。

投稿にご協力してくださった皆さま、 ありがとうございます！

●汲沢のキー坊●がつつり●晩ごはん担当●暑がりママ●三世代●ひろみ●晩酌おじさん●まさゆき●バトロール中学生●ゆうすけ●ちほ●みずき●タケシータ●シンパシー●月イチ焼肉●駆け込みなおこ●昭和おかん●りょう●初代とつかっ子●観覧車の記憶を持つ女●団地育ち●ひろし●手抜きの日●麻夫●三日月●お疲れじい●ふみ●ファンファン大差●太郎●ガッツリ派●同僚●ママ友会●一人酒●遊っ子●趣味は俳句●子ども連れ狼●和食好き●ごめんね●氏家●こつね●カッキー●アサシン●哲夫●営業回り●土用の丑●SNS

あなたの投稿をお待ちしてます。

- QRコードを読み込み、投稿フォームから簡単に投稿できます→
- ハガキや郵送、FAXでの投稿も大歓迎



戸塚区くらし助ける便利屋宛
郵送先：横浜市戸塚区戸塚町120 旭ビル3F
FAX：045-489-7273

期間限定 投稿くださった方にクオカード500円相当抽選でプレゼント！

暮らしの小さなお困りごと・雑用など・・・ こんなことも頼めるのね

ハイ！なんでもお任せください！！

戸塚区くらし助ける便利屋
045-719-1144
戸塚区戸塚町120番 旭ビル301号
(旭通商店街沿いです！)
営業時間/9:00~18:00 火・水・定休