



株式会社大戸屋

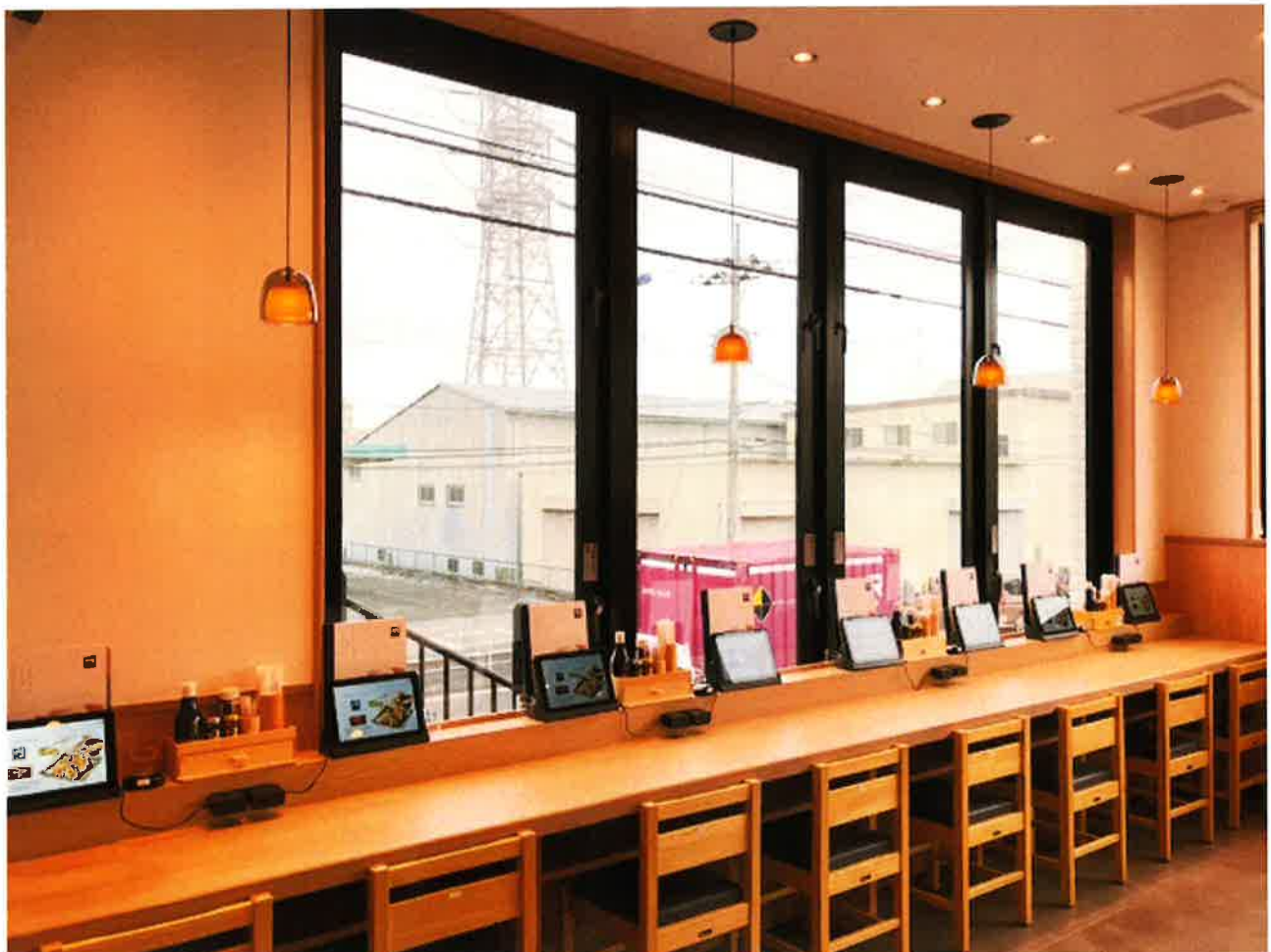
プレスリリース：2025年03月21日

「大戸屋ごはん処 相模原高根店」相模原市国道16号沿いに3月21日（金）新規オープン！

創業からの変わらぬ想いと美味しさをお届けします。



株式会社大戸屋（本社：神奈川県横浜市 代表：蔵人賢樹、以下大戸屋）は、2025年3月21日（金）、国道16号沿いに『大戸屋ごはん処 相模原高根店』を新規オープンいたします。



店舗はJR横浜線・淵野辺駅から徒歩12分、相模原市中央区の国道16号沿いに位置するロードサイド型店舗です。駐車場を完備しており、お車でも便利にご来店いただけます。全68席で和の落ち着いた雰囲気の中、ゆっくりとくつろぎながらお食事ができます。大戸屋独自の基準で選定した食材（※）で、栄養いっぱいの「からだ想い」な定食をよりお楽しみいただけるよう、バラエティ豊かなメニューをご用意いたしました。お近くにお越しの際には是非、お立ち寄りください。

※大戸屋で不使用としている添加物は、ホームページで公開しています。

→ <https://www.ootoya.com/menu/about/index.html>

クレジットカード、交通系決済、QRコード（バーコード）決済、電子マネー各種対応しております。詳しくは店頭にてご確認ください。

相模原高根店

〒252-0221

神奈川県相模原市中央区高根1-6-5

TEL：042-768-7066

営業時間：10:00～22:00（L.O 21:30）

商品情報



鶏と野菜の黒酢あん

不動の人気No.1メニュー！玄米黒酢と黒糖に、りんご酢で味を調えた、大戸屋オリジナルの黒酢あん。ごろっと大きな野菜とお肉で大満足の一品です。



さばの炭火焼き

炭火でじっくりと焼いたさばは脂がじゅっとあふれ出し、身もふっくら仕上がります。厳選された鮮度の良いさばの旨みを最大限に引き出しています。おろしたての大根おろしをのせた、シンプルでありながら大戸屋のこだわりが詰まった逸品。



チキンかあさん煮

創業当時から愛され続けている、“チキンかあさん煮”。大戸屋の代名詞的なメニューです。大根おろしとなめ茸が決め手の、こころ温まるほっこりするおいしさ。

テイクアウト（お弁当）について～大戸屋の美味しさをご自宅でも～