



修善寺温泉街の玄関口(バスのりば)に、旅の“止まり木”となる施設を目指して
12月19日、バス停留所併設バウムクーヘンカフェ「MatoKa」オープン
～開業日決定！修善寺らしい和テイストの商品をラインナップ～

小田急グループの東海自動車株式会社（本社：静岡県伊東市 社長：三宅 裕司）は、静岡県伊豆市内のバスのりば「修善寺温泉」にて、バウムクーヘンカフェ「MatoKa（マトカ）」をオープンするとともに、バス待合スペースをリニューアルするとお知らせしてきました。今般、開業日を2024年12月19日（木）とし、営業時間等の詳細、商品ラインナップが決定しましたので、お知らせします。

MatoKa は、伊豆旅行のなかでホッと一息つく憩いの場「止まり“木”」のような存在を目指して、直訳すると「木のケーキ」であるバウムクーヘンの工房を併設するカフェです。味を左右する卵には、地元「伊豆鶏業（伊豆市）」による新鮮で旨味・甘味の濃いものを使用し、工房を併設しているからこそ提供可能な、生地のおふんわり感と旨味の凝縮が共存するバウムクーヘンに、修善寺らしい和テイストを取り入れたラインナップをご用意します。

風情ある修善寺の街並みで食べ歩きをお楽しみいただけるよう、テイクアウトやお土産商品を充実します。バウムクーヘンで小豆とホイップを挟んだどら焼き風の「バム焼き」、砂糖醤油のみたらしのたれにバウムクーヘンとソフトクリームを乗せたカップアイスなどに加え、スティックタイプの包装商品として、梅をイメージしてホワイトチョコレートとドライいちごを用いた「紅白梅」、竹林をイメージして抹茶とホワイトチョコレートを用いた「雪竹」などをご用意します。

また、店内には全12席をご用意し、イートイン専用商品として、フレンチトースト風のバウムクーヘンや、細い線状のマロンクリームをたっぷりかけたモンブランバウムもをご用意し、次のバスをお待ちいただく時間に一息ついていただくこともできます。



施設外観（施工中の様子）



テイクアウト商品「バム焼き」

東海自動車では、非常に多くの観光地を有する伊豆半島の公共交通を担う企業として、これからも地域の魅力やそこにあるニーズに向き合いながら、地域とともに発展し、成長を続けてまいりたいと考えます。

バウムクーヘン工房併設カフェ「MatoKa（マトカ）」の詳細は、下記のとおりです。

記

- 1 開業日時 2024年12月19日（木）9：30
- 2 場 所 静岡県伊豆市修善寺809-1（バスのりば「修善寺温泉」のある場所）
※ バス停留所「修善寺温泉」は、同じ敷地内で多少移動しますが、「MatoKa」開業後もバス停留所名に変更の予定はありません。
- 3 営業時間 9：30～16：30（ラストオーダーは16：00、不定休）
- 4 主な商品 商品の全体コンセプトとして、「旅する大人のおやつ」を掲げ、日常生活を離れ、訪れた旅先で、心に寄り添い思い出を彩るような商品をお届けしたい思いを込めています。
※ 商品数は、開業日時点。すべて税込

（1） テイクアウト（全2商品）



【バム焼き】

小倉ホイップをはさんだ、どら焼きのようなバウム（500円）



【みたらしバウム】

カットバウムにみたらしのたれをかけた甘じょっぱいバウム（500円）

（2） 包装商品（全6商品）



【紅白梅（こうはくばい）】

修善寺の梅をイメージしたホワイトチョコとドライいちごのバウム（500円）



【雪竹（せつちく）】

竹に降る雪をイメージした抹茶とホワイトチョコのバウム（500円）

(3) イートイン (全3商品)



【琥珀 (こはく)】

表面をキャラメリゼしたブリュレ風
バウム (700円)



【栗色土 (くりいろど)】

バウムクーヘンを土台にした
モンブランバウム (900円)

このほか、コーヒーや紅茶、伊豆の梅シロップを使用した梅ドリンク等の
ソフトドリンクや、クラフトビールなどのアルコール類もご用意します。

※ メニュー内容は、一部変更する場合があります。

- 5 施設概要
- ・ 延床面積 94.77㎡ (28.67坪)
 - ・ 建物構造 木造平屋建て
 - ・ 座席数 24席 (屋内12席、屋外12席)

- 6 お問い合わせ 東海自動車 事業部事業課 TEL 0557-36-1122

(参考)「MatoKa」の名称に込めた想い

看板商品であるバウムクーヘンの丸い形から円形→「円」の
古い読み方として「まとか」を採用しました。「円か (まとか)」
には、「穏やかなさま」「安らかなさま」という意味があり、修善
寺 温泉街の魅力にも通じると考えています。また、ゆったりと
した「時間」や「空間」と、そこで 楽しむバウムクーヘン
 (「菓子」という、提供する2つのサービスを表現した「間と菓」
にも由来 しています。

Ma
to
Ka

施設ロゴ

<2024年8月29日 「MatoKa」に関するニュースリリース>

<https://www.odakyu.jp/news/t89u360000006bm-att/t89u360000006bt.pdf>

以 上