

(5) 養老溪谷商店街振興会 (大多喜町)

商店街 (会) 名	<u>養老溪谷商店街振興会</u>
	
<p>【一店逸品運動の状況について】</p> <ul style="list-style-type: none">・ 旅館組合のホームページなどで割引などのサービスを紹介している。	

若鶏の香草焼き（ラ・フランス）

【お勧め商品の写真】



【商品名】 若鶏の香草焼き	
【商品内容】 新鮮な若鶏を自家栽培ハーブ焼きにしました。皮はパリッと中はジューシー。前菜、デザート、コーヒー、パン又はライスが付きます。	
【お勧めコメント】 地元野菜をふんだんに使い真面目な仕事を心掛けています。ボリュームもたっぷりです。	
【価格】 1,500 円	
【店名】 ラ・フランス	【商店街加入状況】 加入
【電話番号】 0470-85-0477	
【営業時間】 11：30～18：00	【休日】 木曜日
【取材の感想】 自家製ハーブは店の裏手の畑で栽培されています。	

【お店の写真】



季節料理（和食 清恵）

【お勧め商品の写真】



【商品名】季節料理	
【商品内容】 春は山菜、筍。夏は鮎、すし。秋冬はとろろ、むかごかき揚げ。	
【お勧めコメント】 養老溪谷産の旬の食材を昔ながらの地元の味付けでお出ししています。サクサクの天ぷらもお薦めです。	
【価格】1,000円～	
【店名】和食 清恵	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-85-0820	
【営業時間】11:00～16:00、17:00～20:30	【休日】月曜日
【取材の感想】	

【お店の写真】



釜めし定食（釜めし一献）

【お勧め商品の写真】



【商品名】釜めし定食	
【商品内容】 釜めし、刺身、小鉢、茶碗蒸し、お新香、味噌汁のセットです。	
【お勧めコメント】 地元千葉産の山と海の食材を使っています。そば、茶そばもオススメです。	
【価格】1,800円	
【店名】釜めし一献	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-85-0706	
【営業時間】11：00～20：00	【休日】火曜日
【取材の感想】 秋のとろろなど、季節の食材が美味しく味わえるお店です。	

【お店の写真】



マス釣り&バーベキュー（養老溪谷釣堀センター）

【お勧め商品の写真】



【商品名】マス釣り&バーベキュー	
【商品内容】 釣った魚をその場で炉端焼きやバーベキューにできます。	
【お勧めコメント】 コイ釣りも出来ます。マスは塩焼き、フライ、洗いなどにして召し上がれます。特にカップルやお子様連れのお客様にご好評頂いています。	
【価格】950円～	
【店名】養老溪谷釣堀センター	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-85-0031	
【営業時間】10：00～22：00	【休日】火曜日
【取材の感想】 養老溪谷の自然の中で、マス釣りは（7月～9月不可）、コイ釣りは一年中楽しめます。	

【お店の写真】



自家製の味噌（芝崎商店）

【お勧め商品の写真】



【商品名】自家製の味噌	
【商品内容】 養老溪谷の昔ながらの製法による味噌。	
【お勧めコメント】 懐かしい味が地元で評判の味噌です。数量に限りがありますので、お求めの際は事前にお電話で確認をお願いします。	
【価格】時価	
【店名】芝崎商店	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-85-0458	
【営業時間】不定	【休日】不定休
【取材の感想】 運が良ければ入手できるというほどの、とても希少な味噌だそうです。	

【お店の写真】



手作りローズかつ（太田商店）

【お勧め商品の写真】



【商品名】手作りローズかつ	
【商品内容】 柔らかな肉が地元で大人気のローズかつ。	
【お勧めコメント】 ハムかつ、イカ、ウズラ、エビなどのフライ、野菜かき揚げ、かぼちゃコロッケもオススメです。 生活用品～食品類まで品数豊富に揃えています。	
【価格】280 円	
【店名】太田商店	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-85-0006	
【営業時間】7：30～20：00	【休日】年中無休
【取材の感想】 町には無くてはならない元祖コンビニエンス・ストアです。	

【お店の写真】

