

(5) 南片町振興会 (木更津市)

商店街 (会) 名	<u>南片町振興会</u>
	
<p>【一店逸品運動の状況について】</p> <ul style="list-style-type: none">・一店逸品運動については、商店会としては実施していない。	

あさりの佃煮（岩崎物産）

【お勧め商品の写真】



【商品名】あさりの佃煮	
【商品内容】 美味しいあさりの佃煮。	
【お勧めコメント】 あさりを獲っている漁師さんも買いに来る、美味しいあさりの佃煮です。量り売りもやっています。お客様が多くいらっしゃるお店です。	
【価格】1,000円(400g) 量り売り 270円(100g)	
【店名】岩崎物産	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0438-22-3101	
【営業時間】8:30~18:00	【休日】日曜日、正月(1~3日)
【取材の感想】 20種類くらいの佃煮を扱っています。あさりの他にも、海苔やお惣菜などもありました。種類が多いので、色々試してみたいと思うのではないのでしょうか。	

【お店の写真】



木更津銘菓 金の鈴（岡笠栄泉堂）

【お勧め商品の写真】



【商品名】木更津銘菓 金の鈴	
【商品内容】 金鈴をモチーフにしたセパレートもなか。	
【お勧めコメント】 サクッと美味しい皮に、甘さを抑えた極上粒あんを挟んで頂くセパレートもなかです。「金の鈴」のほか、オリジナル商品 20～30 種からもお選びいただける詰め合わせも人気です。	
【価格】1,050 円（8 個）	
【店名】岡笠栄泉堂（おかのえいせんどう）	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0438-22-2762	
【営業時間】9：00～19：00	【休日】火曜日
【取材の感想】 創業 90 年以上の老舗でオリジナル商品が 20～30 種類あるそうです。金の鈴の他に、ポン太ゴーフレットもヒット商品とのこと。商品が色々あるので、選ぶのが楽しいとお店です。	

【お店の写真】



焼のり（伏見園）

【お勧め商品の写真】



【商品名】焼のり	
【商品内容】 木更津市金田産「盤洲干潟」（ばんぜひがた）海苔。	
【お勧めコメント】 盤洲干潟は日本の自然百選にも選ばれた干潟です。自然の姿を留める干潟で採れた、香り高く美味しい海苔です。	
【価格】600円（10枚入） 他に400円、500円の品もあります。	
【店名】伏見園	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0438-22-3265	
【営業時間】8：30～19：00	【休日】日曜日
【取材の感想】 11月頃採れる新のりは香りも高く、味も良好とのこと。例年11月末頃には店頭に並ぶそうです。お店では海苔の他に、日本茶も量り売りしています。	

【お店の写真】



あさり膳（八幡屋料理旅館）

【お勧め商品の写真】



【商品名】 あさり膳	
【商品内容】 あさりご飯、あさりの味噌汁、お刺身や季節の小鉢等、お新香、フルーツ、コーヒーのセット。	
【お勧めコメント】 あさりづくしのご膳です。あさりご飯と味噌汁はお替り自由。静かなお部屋でゆっくりとお召し上がり頂けます。1名様から100名様までご利用可能です。	
【価格】 2,100円	
【店名】 八幡屋料理旅館	【商店街加入状況】 加入
【電話番号】 0438-23-0737	
【営業時間】 11:00~19:00(ラストオーダー)	【休日】 不定休(事前にご予約下さい)
【取材の感想】 内容からするとあさり膳のお値段はお得だと感じました。	

【お店の写真】



穴子焼（寿司竹）

【お勧め商品の写真】



【商品名】穴子焼	
【商品内容】 穴子のタレ焼。	
【お勧めコメント】 外はサクッ、中はフワフワ、名物の穴子焼です。白焼、タレ焼、お好みでどうぞ。木更津港や地元産中心の魚を使用したお寿司もお勧めです。	
【価格】1,000円 取材時	
【店名】寿司竹	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0438-22-6318	
【営業時間】11：00～22：00	【休日】月曜日
【取材の感想】 寿司竹は現在3代目。大正時代創業の木更津で一番古いお寿司屋さんです。お寿司では「与三郎」が人気とのこと。	

【お店の写真】

