

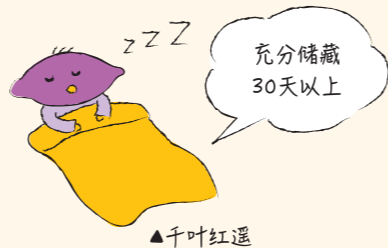
长期储存会变得更加绵软甘甜?!

红薯的秘密



千叶县主要生产“红东”、“红遥”和“silk sweet”这三种红薯。

这三种红薯各自都有着最合适的烹饪方法和美味之处，其中“红遥”更是烤红薯经常使用的品种，而且按照千叶县的规定，这个品种需充分储藏30天后方可出货！通过这30天的储藏，红遥的甜味会倍增，风味会更加绵密甘甜、醇厚高级。请一定要品尝一下充分储藏后的“千叶红遥”！



▲千叶红遥

饮食

购买

22 道之驿 栗源 红小町之乡

道の駅 くりもと 紅小町の郷

此公路服务区位于离成田机场非常近的香取市。只有这里，使用特产红薯“红小町”制作的原创点和酒类等各种红薯制成的商品才如此齐全。同时还有可以品尝使用当地食材制作的料理的餐厅，以及可以当场食用冰淇淋和拔丝红薯等便餐，适合在此稍作休息。

道之驿 栗源 红小町之乡
PR吉祥物 小栗



千叶县香取市泽 1372-1

Map ▶ P.22

http://www.benikomachi.jp/

+81-478-70-5151

成田机场 (▶ 驾车20分钟)

9:00~18:00

定期休息日 年末年初 12/31~1/3

有 不可



一口大小，
当点心再
合适不过

红薯迷你甜甜圈
500日元(含税)



口感清爽
红薯酱
480日元(含税)



拔丝红薯 300日元(含税)

YUMMY



100%使用本地红小町 /
芋烧酒“红小町”720ml
1,571日元(含税)



烤红薯 250日元(含税)

红薯相关伴手礼

红薯的甘甜十分突出的美味

红薯蛋糕卷
1,630日元(含税)



回味中略带着烤红薯的香味 /
烧芋羊羹 480日元(含税)



红薯冰淇淋 300日元(含税)

饮食

购买

23

CAFE NETAIMO

CAFE NETAIMO

这里正是芝山农园开设的咖啡厅，使用通过独家储藏方法生产切实低温熟成的红薯“NETAIMO”制作各种点心。

长期低温储藏的红薯甜到惊人！大量使用“NETAIMO”制成的烤红薯奶昔“Imoppucino”是这里的招牌饮品。冬季还会推出热乎乎烤红薯饮料。另外，红薯制成的点心也十分适合作为伴手礼。

千叶县香取市佐原 1499-1 Map ▶ P.22

https://netaimo.com/

JR佐原站 (▶ 步行10分钟)

定期休息日 周一 10:00~17:00

有 不可



1



2



3



4

1. 红薯干 390日元(含税)
2. 红薯片 290日元(含税)
3. 红薯条 290日元(含税)
4. Imoppucino 500日元(含税)

这是一款口感酥脆而又朴素的点心，咀嚼后红薯温和的甘甜在口中弥漫。青海苔味、辣椒味、桂皮味等其他地方没有的调味也是其魅力之一！

饮食

24 1K good neighbors POTATO & CAFÉ

1K good neighbors POTATO & CAFÉ

这是一家拥有自己的红薯田的可爱咖啡店。红薯蛋糕口感柔滑且甜味自然高雅，且不同种类红薯做成的味道也不尽相同，可以尽情试吃比较！饮料方面就试试用“红遥”制成的“红薯拿铁”吧！

千叶县香取市泽 2452-1 Map ▶ P.22

@1kgoodneighbors

+81-70-4081-1010

成田机场 (▶ 驾车20分钟)

11:30~17:30 定期休息日 周五 有 可以



只有在这里才能品尝到的
原创红薯饮料，精选千叶产食材。

红薯拿铁
486日元
(含税)

也适合作
为伴手礼

红薯蛋糕(红遥、红东、红小町) 各280日元(含税)

购买

25

五郎的石烧芋

五郎の石焼き芋

这是以印西市、白井市周边为中心，开车走街串巷经营的石烤红薯移动销售车。经石烤红薯匠人之手耗费时间精心烤制而成的烤红薯仿佛要滴下蜜来，值得一尝！寒冷的冬季在户外吃热腾腾的石烤红薯，别有一番滋味。在社交媒体上确认出没时间找到它吧！！

在千叶新城地区出没 Map ▶ P.22

@56yaki_imo56

+81-476-37-5605

出没时间 在社交媒体上确认！

14:30~19:00前后

定期休息日 不定期休息(4月中旬~11月中旬为淡季)

无 不可



Instagram



Twitter



完全不使用砂糖，
只依靠红薯本身的
甘甜就已经甜美之极，
因此花费漫长缓慢
石烤就是天然的红薯蛋糕。



五郎的石烧芋
300~500日元(含税)

