中文（简体）

CHOMP CHIBA

新鲜美味的日本食物待君品尝









请试着品尝一下千叶县提供的所有美味！我们在等你。

千叶县是食物宝库!!



海湾・东葛饰区域

可以从东京轻松顺路前往的区域 ▶P16

距离东京很近，可以在东京观光时顺路前往游览。曾举办过众多国际会议和活动的“幕张Messe”也坐落于此。此地有众多特色美食餐厅，值得游客在午餐或者晚餐时前去一探究竟，还可以在这品尝到千叶县日本产量第一的“和梨”。




上总・南房总区域

住宿1晚可以悠闲地享受大自然的区域 ▶P28

该地区气候相对较为温暖，被自然所环抱。海中盛产伊势龙虾和鲍鱼等高级食材。可以在不同的季节参与各种采摘水果活动，如枇杷、蜜橘、蓝莓、草莓等。非常适合住上一晚尽情享受千叶的丰饶物产。





©小湊铁道株式会社

北总区域

从成田机场前往十分便利的区域 ▶P20

被称为“日本空中玄关”的成田机场就坐落于此。成田山新胜寺和周边的鳗鱼料理都非常有名！此外，该地区是千叶县产量高居日本之最的花生、红薯的产地，所以还可以品尝到使用这些食材制作的美味甜品和特色美食。





©(公社)千叶县观光物产协会

九十九里区域

不远处就是可以享受海边乐趣的区域 ▶P24

该地区是以面向太平洋的九十九里滨为中心的区域。可以一边欣赏大海风景，一边在沙滩上烧烤刚刚捕获的新鲜文蛤和沙丁鱼等海鲜，大快朵颐。略微向内陆行进，就会有很多可以采摘草莓的农园，也十分推荐去品尝新鲜采摘的草莓。





水产品、蔬菜、水果
的时节一目了然!



什么时候最美味？ 千叶应季食材日历

	冬		春			夏			秋			冬
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
草莓	■	■	■	■	■							■
和梨								■	■			
蜜橘	■	■									■	■
枇杷					■	■						
蓝莓						■	■	■	■			
花生								■	■	■	■	■
红薯	■	■	■	■				■	■	■	■	■
伊势龙虾				■	■			■	■	■	■	■
红金眼鲷	■	■	■	■	■	■					■	■
沙丁鱼					■	■	■					
章鱼	■	■										■
文蛤	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■
蛤蜊				■	■	■	■	■	■	■		

千叶县得益于丰饶的海洋和大地以及温暖的气候，不但可以品尝到四季各不同的时鲜美味，更是全年都有着丰富的食材，正可谓是食材的宝库。
下面这些网站上介绍了这样物产丰饶的千叶满怀自豪地向大家推荐的商品和餐饮店。
本宣传册上也会介绍一些商品和店铺，请找到它们实际品尝一番吧！

Chef's CHIBA　食在千叶之佳品

一起来找一找
本宣传册内的
这个标记吧!

Chef's CHIBA

这个名字来源于Club(俱乐部)、Harvest(收获)/Haul(渔获)、Excellent(卓越的)Food(食物)的首字母，是千叶县创立的以首都圈城市地区餐饮店为对象的注册制度，旨在传播千叶食材的魅力。表明注册的餐饮店“主厨提供卓越的千叶食材的店铺”。

■ 若希望进一步了解Chef'sCHIBA注册店铺，请参阅此处
https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/chefschiba/index_english.html

食在千叶之佳品

虽然千叶县一年四季都盛产丰富的食材，拥有众多代表性的农林水产品，但为了进一步挖掘尚未进入大众视野、隐藏于民间的千叶佳品，千叶县从2013年开始举办“发掘食在千叶之佳品”大赛。获奖商品经过普通评审员和专家的严格审查，是千叶县可以满怀自豪地向大家推荐的千叶的佳品。

■ 若希望进一步了解“食在千叶之佳品”，请参阅此处
https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/ippinn/index.html

※关于本宣传册上刊载的内容，受到各设施应对新冠肺炎疫情的对策措施的影响，可能出现营业日期或营业时间变更、公共交通机构的运行计划变更等情况。您出行前，请预先通过各活动或设施的官方网站、官方社交媒体账号或各地区政府的主页等确认最新信息。

千叶有100多处草莓采摘设施！！

来品尝刚摘下来的草莓吧！

千叶县可以采摘草莓的设施多达100多处，县内几乎所有地区都有草莓农园，是日本屈指可数的草莓生产县。离东京和成田机场不远的地方也有很多草莓农园，这是千叶特有的魅力！请尽情体验只有采摘草莓才能品尝到的刚刚摘下的新鲜美味。



CHI-BA+BERRY是什么？

这是千叶县培育的原创草莓品种的名字。
粒大多汁！
如果有幸遇上，请一定要品尝一下♥





千葉県生まれの チーバベリー® CHI-BA+BERRY

体验 采摘草莓季（1～5月左右）

1 巨龙农场(Dragon Farm)
ドラゴンファーム

除了精心栽培的新鲜又美味的草莓，夏季还可以品尝到蓝莓。草莓有16个品种，可以试吃各种不同的种类进行比较，这点是其魅力所在。不含添加剂的独家特制果酱，做伴手礼再合适不过！贴心配置会讲英语的工作人员！

千叶县千叶市若叶区小仓町1354 Map ▸ P.18
HP http://dragonfarm.chiba.jp/ ☎ +81-43-235-3788
千叶都市单轨电车 千城台北站（▸驾车5分钟） 9:00～17:00

采摘草莓活动营业时间 【常规预约套餐】上午场…11:00～11:30
下午场…14:00～14:30 ※还提供包场套餐

定期休息日 无 有（休息场所内） 可以

¥【30分钟自助 3,000日元 成人（中学生及以上）/ 1,500日元（2岁～小学生）/免费（0～1岁）
【伴手礼草莓】约600～2,000日元（含税） ※价格随时期变化





草莓（1～5月）


蓝莓（6～8月）

果酱1瓶约900日元（含税）
※价格随时期变化

2 母亲牧场
マザー牧場

采用了在采摘草莓活动中十分罕见的立体型水培种植，不必担心弄脏衣物，无论身高如何，都能在适合自己的高度上采摘。除了采摘草莓之外，还能与应季花卉和动物们亲密接触，参与各种活动等，是可以一天中体验各种活动的观光牧场！

千叶县富津市田仓940-3 Map ▸ P.31
HP http://www.motherfarm.co.jp/ ☎ +81-439-37-3211
JR君津站（▸搭乘日东交通“母亲牧场”直达专线巴士约35分钟）
2月～11月【工作日】9:30～16:30【周末及节假日】9:00～17:00 ※随季节而变化
定期休息日 12月、1月的工作日有 无 可以（部分店铺不可使用）

【采摘草莓】
¥【采摘费用 1人】1袋（约300g）1,700日元（含税） ※3岁及以上（包含入场费）
体验时间 【1月】周末及节假日 9:30～/工作日10:00～/定期休息日：每周二
【2月～5月】周末及节假日 9:00～/工作日9:30～/定期休息日：每周二




〔 享受采摘草莓的要诀 〕

甜美草莓的分辨方法

成熟而甜美的草莓，
从上到下都是鲜艳的红色！
去寻找鲜红的草莓吧！



草莓的正确采摘方法

只需握住草莓一拧，
就能轻松摘下来！
关键是不要拉拽！



去采摘草莓时有无需要注意的地方？

- 采摘草莓时请穿轻便运动鞋等合脚的鞋子。
高跟鞋可能会陷到土里。



- 塑料大棚中可能有蜜蜂飞舞，这是为了给草莓授粉。
只要不触碰蜜蜂或者蜂巢，蜜蜂并不会蜇人，敬请放心。



- 请勿将塑料大棚内的草莓带到外面。
如果您想带草莓作为伴手礼，请在销售处购买伴手礼用草莓。

请遵守规则，愉快地体验采摘草莓吧！

※ 水果采摘活动可能因每年的收获时节而存在若干偏差。
另外，可能采摘完之后即终止活动，因此请在出行前先确认各设施的官方网站或社交媒体账号。

前往草莓之路吧！

以山武市的国道126号线为中心，有一片多达约20家观光草莓园林立的区域，被称为“草莓之路”。这是千叶县规模最大的采摘草莓景点，从成田机场出发驱车40分钟就能到达。各草莓园栽种着各种不同品种的草莓，品尝和比较各品种的不同也颇有乐趣！

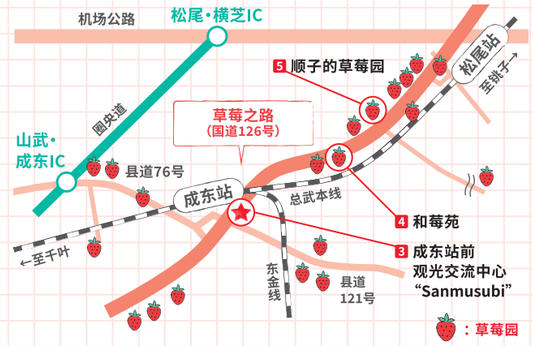
3 成东站前观光交流中心“Sanmusubi”
成東駅前 観光交流センター「さんむすび」

千叶县山武市津边361-13 Map ▸ P.27
HP https://sammukanko.jp/
☎ +81-475-82-2071
JR总武本线成东站（▸步行1分钟）
9:00～16:00 定期休息日 12/29～1/3
有 不可

【租赁自行车】
9:00～16:00
¥ 4小时及以下：500日元/1天：1,000日元

这个观光导览所不但介绍采摘草莓的资讯，还提供山武市周边的信息。使用租赁自行车，即可快捷便利地兜风。它就在成东站前，所以出发去采摘草莓之前，先顺便到这里了解资讯吧！



体验 在草莓之路采摘草莓

4 和莓苑
なごみ苺苑



为了游客能够舒适愉快地享受采摘草莓的乐趣，苑主贴心地在其中设置了宽阔的道路、宽敞的休息空间等，在这座充满苑主热忱招待的漂亮设施中，品尝极致美味的全熟草莓吧。

千叶县山武市富田卜757-2 Map ▸ P.27
HP http://nagomi15.com/ ☎ +81-90-8779-7103
JR成东站（▸驾车5分钟，骑自行车10分钟） 9:00～ 全熟草莓采摘完即止
¥ 1,200～2,000日元 成人（小学生及以上）
800～1,600日元（4～6岁）/ 300～500日元（3岁以下） ※随时期变动
实施时间 12月中旬至5月下旬 有（休息场所内） 可以




5 顺子的草莓园
順子の苺園



自从翻垦土地开始一直精益求精，可以品尝到凝聚着园主这样的温柔的草莓。顺子牌自制草莓酱还原了草莓本身的味道，是一款精心制作的佳品。

千叶县山武市富田卜249-4 Map ▸ P.27
HP http://junko15.com/
☎ +81-475-82-5948
JR成东站
（▸驾车5分钟，骑自行车10分钟）
10:00～16:00 ※售完即止
¥ 1,200～2,000日元 成人（小学生及以上）
800～1,600日元（4～6岁）
300～500日元（3岁以下） ※随时期变动
实施时间 1月5日～5月中旬
无 不可


顺子的草莓园 手工果酱 800日元（含税）




来品尝草莓甜品吧！ 春季限定（1～5月左右）

饮食 购买 6 道之驿 实之乡 东金
道の駅 みのりの郷 東金

这里靠近草莓之路，所以很适合在采摘草莓之余来此休息或是寻找伴手礼！同时设有咖啡厅，到了草莓成熟的季节，可以品尝到使用草莓制作的芭菲和意式冰激凌等。



千叶县东金市田间1300-3 Map ▸ P.27
HP https://minorinosato-togane.com/
☎ +81-475-53-3615 JR求名站（▸步行15分钟）
【东金市场】9:00～18:00
【咖啡厅&西餐厅 Toccino】11:00～16:00（最终点单15:00）
【MINORI KITCHEN（Tocci Gelato）】9:00～17:00
定期休息日 无（1/1～1/3歇业）
有 可（MINORI KITCHEN除外）




东金草莓芭菲
800日元（含税）

东金草莓
意式冰淇淋
单杯 330日元
（含税）

购买 7 御菓子司 千叶虎屋
御菓子司 千葉虎屋

只有用新鲜草莓才能制作，所以是仅限草莓收获时节供应的限定商品！年糕包裹着草莓恰到好处的美味微酸和豆沙馅的柔美甘甜，是一种极致的协调。

千叶县中央区富士见2-12-1 Map ▸ P.18
HP https://www.c-toraya.jp/
☎ +81-432-222-469
JR千叶站（▸步行8分钟）
10:00~18:00
定期休息日 周日
无
不可



草莓大福
300日元（含税）

日本的酪农发源地在千叶县?!





位于千叶县南房总市山区的“酪农之乡”被称为“日本酪农发祥地”。该地区于江户时代引进了三头白牛，并且使用这些牛产的牛奶在此制作乳制品，这就是日本酪农的起源。在酪农之乡，除了可以参观收录了当时情况的酪农资料馆外，还能遇到像骆驼一样拥有驼峰的“白牛”。酪农广场位于山坡的斜面，在此可以和山羊一起嬉戏，沐浴着阳光在盎然的绿意环绕下度过一段悠然惬意的时光。

8 千叶县酪农之乡

千葉県酪農のさと



千叶县南房总市大井686　Map ▸ P.31

HP http://www.e-makiba.jp/

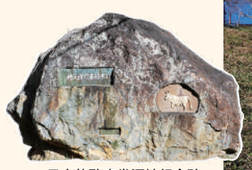
☎ +81-470-46-8181

JR安房鸭川站（▸驾车20分钟）

9:30～16:30（最终入场16:00）

定期休息日 周一（如遇节假日则为下一个工作日）、年末年初

有　可以　¥ 入园免费



日本的酪农发源地纪念碑









12 成田梦幻牧场

成田ゆめ牧場



从成田机场驾车20分钟

纯真可爱的动物们悠然惬意生活着的观光牧场。还有许多樱花和向日葵等能够让人感受到日本的四季风情的自然景观。从成田机场前来交通十分便利，采摘草莓、露营等活动也十分丰富，抵达日本后或是回国前不妨顺路去游玩一番。

千叶县成田市名木730-3　Map ▸ P.22

HP https://www.yumebokujo.com/

☎ +81-476-96-1001

JR滑河站（▸驾车10分钟，有免费接送巴士）

3月～11月…工作日 9:30～16:30/周末及节假日9:30～17:00

12月～2月…工作日 10:00～16:00/周末及节假日 9:30～16:30

定期休息日 无　部分有　部分店铺可用

有着细腻的舌尖触感和Q弹的独特口感，成田梦牧场中最受喜爱的商品。

成田梦幻牧场的所有乳制品制作时都注重发挥牛奶所拥有的原本的风味。能够充分品尝到牧场独有的牛奶味的食品，还有种类丰富的伴手礼。在充满自然风光的牧场上品尝到的牛奶冰淇淋别有一番风味！



牧场意式冰淇淋 390日元（含税）



牧场梦幻芝士蛋糕 1,350日元（含税）

饮食　购买



生乳冰淇淋 390日元（含税）



自制酸奶 710日元（含税）

成田梦牧场牛奶（小瓶） 190日元（含税）



Ushimaro 16个装 1,600日元（含税）

购买　只有酪农发祥地所在千叶县才能品尝到的、精选优质牛奶制成的甜品



食在千叶之佳品

9 道之驿 富乐里富山内 近藤牧场商店

道の駅 富楽里とみやま内 近藤牧場ショップ

里科塔奶酪布丁 350日元（含税）

这是使用足量的牛奶和自制里科塔奶酪制作而成的布丁。醇厚柔滑的牛奶味布丁上浇上枇杷汁，搭配良好。

千叶县南房总市二部1900 道之驿“富乐里富山”内　Map ▸ P.31

HP http://www.kondo-farm.com/

☎ +81-470-57-3909　JR岩井站（▸驾车5分钟）

9:00～18:00

定期休息日 9月的第2个周三 ※依据道之驿“富乐里富山”时间表

有　可以



10 新生酪农 冰淇淋店

新生酪農 アイスクリームショップ

牛奶冰淇淋 290日元（含税）

只有在牛奶工厂经营的直营店中才能品尝到，使用新鲜牛奶制作的超级美味冰淇淋！不使用乳化剂和稳定剂，保持自然风味，奶味浓郁。是一家深受当地人喜爱却少有人知的店铺。

千叶县长生郡睦泽町上市场2301　Map ▸ P.27

HP http://www.sinsei-rakunou.com/

☎ +81-475-44-0099

JR茂原站（▸驾车12分钟）

10:30～16:30

定期休息日 周一（如遇节假日则营业）

无　不可



食在千叶之佳品

11 The Fish（见波亭）

ザ・フィッシュ（見波亭）

minamitei乳酪 1,600日元（含税）

使用足量酪农发源地南房总的新鲜牛奶制作而成的口感丝滑的芝士蛋糕。可以品尝到醇厚的牛奶慕斯和浓郁的烤奶酪两种风味，是一款味觉享受奢华的甜品。

千叶县富津市金谷2288　Map ▸ P.31

HP http://thefish.co.jp/

☎ +81-439-69-2161

JR滨金谷站（▸步行5分钟）

9:30～18:00

定期休息日 无

有　可以

饮食　购买　13 高秀牧场 牛奶工坊

高秀牧場 ミルク工房

高秀牧场使用刚刚挤出来的新鲜牛奶，手工制作芝士和意式冰淇淋等。意式冰淇淋会根据季节改变味道，共有12种口味，选择过程也令人愉快。坐在露天席上可以一边看着牛儿们一边悠闲地品尝美食。这里的蓝芝士“草原的青空”曾在国际芝士大奖赛中荣获金奖，是一款推荐芝士爱好者品尝的佳品！

千叶县夷隅市须贺谷1339-1　Map ▸ P.31

HP https://www.takahide-dairyfarm.com/

☎ +81-470-62-6669

夷隅铁道 上总中川站（▸驾车10分钟）

10:00～17:00　定期休息日 周四

有　仅支持VISA, MASTER card





四种奶酪披萨 1,800日元（含税）

也有一些欧美游客吃到草原的青空后表示“令人怀念”。

味道温和的蓝芝士在国际大赛上获过奖



草原的青空 1,100日元（含税）



单杯（牛奶） 300日元（含税）



牛形饼干2块装 150日元（含税）

足量使用高秀牧场刚刚挤出来的新鲜牛奶的意式冰淇淋和可爱的牛形饼干。每一块饼干的牛的造型都不同哦。



千叶县产的花生日本第一！优质又美味！

日本产花生中约80%竟然都产自千叶县。
所以或许可以说日本的“花生”正统在千叶县。
高品质的千叶花生虽然价格有点高，
但这也证明了千叶产的花生就是有着与其价格相匹配的美味。
来到千叶，不品尝一下这里的花生就亏了！



©（公社）千叶县观光物产协会



千叶产的花生品种多样！

难得来千叶，一定要尝遍各式花生，成为花生专家！



千叶半立

这种有着浓厚而独特风味的高级品种早在65年前就开始生产了。是常年深受日本人喜爱的经典品种！



Omasari

它是大型品种，花生仁大小是普通花生的2倍。味甜且口感柔软，做成水煮花生味道一绝！



Q-nuts

字母表中“P”后面的是“Q”，这个品种的花生又远比一般花生（Peanut）来的美味，因此得名Q-nuts，意为超越“P”eanut。

出发去寻找可爱的花生吧！

PEANUTS × KAWAII

饮食 购买

14 道之驿 木更津Umakuta之乡

道の駅 木更津うまくたの里

位于千叶县木更津市的公路服务区。不但有花生，花生相关的商品也种类丰富。巨大的花生雕像以及将使用不同口味外衣包裹的花生装到杯子里制作的伴手礼“疯狂花生”非常适合拍照发到社交媒体上。人气NO.1的造型可爱的花生冰淇淋，散发着浓郁的花生香味，味道也十分醇厚。1天能售出1000份的最推荐商品！

千叶县木更津市下郡1369-1
Map ▸ P.31
HP http://chiba-kisarazu.com/
☎ +81-438-53-7155
JR下郡站（▸步行8分钟）
9:00～17:00
定期休息日 无
有 可以



nuts nuts peanuts 540日元（含税）



千脆酥 594日元（含税）



疯狂花生杯 540日元（含税）



千叶碎末花生酱 789日元（含税）



花生冰淇淋 400日元（含税）

体验

15 有野实苑汽车野营场 花生收获体验

有野実苑オートキャンプ場 ピーナッツ収穫体験



这家野营场位于千叶县山武市，被郁郁葱葱的森林和农园环绕。
这里有着干净清爽的空气和新鲜的农产品，一年四季都可以轻松享受野营的乐趣。
可以体验花生收获，如果在收获时节前往请务必体验一番！
除了花生以外，各季节都有各种收获体验，令人愉快！
一同设置的农园餐厅中可以品尝到使用新鲜采摘的蔬菜和当地食材烹饪而成的午餐。



花生收获体验在8–10月左右

千叶县山武市板中新田207 Map ▸ P.27
HP https://arinomi.co.jp/
☎ +81-475-89-1719 JR八街站（▸驾车15分钟）
野营场：全年营业
※农园餐厅、收获体验的营业时间根据时节而定，请确认主页。
定期休息日 野营场：全年营业
农园餐厅：每周三/第2、第4个周二
有（野营场管理楼周边） 可以





农园餐厅“Verdure Ricco”午餐
2,530日元（含税）



购买



16 IZUMINO TORORIN BOCCHI 712日元（含税）

用柔软的年糕包裹100%千叶县产花生制作的自制花生酱。

千叶县四街道市大日466-53 Map ▸ P.18
HP https://www.izumino-okashi.com/
☎ +81-43-304-7676 9:30～16:00
JR四街道站（▸驾车6分钟）
定期休息日 周三、周日、节假日
无 可以



17 PAPABUBBLE（帕帕糖果）SOGO千叶店

パパブブレ そごう千葉店

THE花生太妃糖 盐&味噌 1,650日元（含税）

加入大量柔滑醇厚的花生酱和花生果仁的软糖，
享受柔软的在口中融化的口感

千叶县千叶市中央区新町1001 SOGO千叶别馆1楼
Map ▸ P.18
HP https://www.papabubble.jp/
☎ +81-43-304-5525 以SOGO千叶为准
JR千叶站（▸步行3分钟）
定期休息日 以SOGO千叶为准 无 可以



18 KAMOGAWA BAUM

年轮蛋糕脆饼 花生 350日元（含税）

使用千叶县产的花生和每一片都耗费时间精心烤制的年轮蛋糕制作而成，
是一种有着全新酥脆口感的脆饼

千叶县鸭川市广场777 Map ▸ P.31
HP https://kamogawabaum.com/
☎ +81-4-7099-2203 9:30～18:00
JR安房鸭川站（▸步行7分钟）
定期休息日 无 有 可以



19 HAPPY NUTS DAY

颗粒花生酱

M：2,354日元（含税）/
S：1,458日元（含税）

有着浓郁过人的香味和浓厚味道，
享受用料十足的酥脆花生颗粒。不使用添加剂。
不但可以搭配面包食用，还可用作调味料！

HP http://happynutsday.com/
☎ +81-3-6869-9811
※全日本百货商店和精品店等有售。经销店铺信息请在主页确认。



20 和味米屋 总店

なごみの米屋 總本店

花生最中饼 8个装 1,300日元（含税）

将加入了风味浓郁的糖煮花生馅料
塞入造型可爱的花生形状的最中饼外壳中制作而成。
做成花生形状的外盒作为伴手礼也备受好评。

千叶县成田市上町500 Map ▸ P.22
HP https://www.nagomi-yoneya.co.jp/
☎ +81-476-22-1661 8:00～18:00
JR成田站（▸步行10分钟）
定期休息日 无 有 可以
※有多家店铺。其他店铺的地址请确认主页。



21 荷兰家 苏我店

オランダ家 蘇我店

乐花生派 172日元（含税）

100%使用千叶县产花生。
馅料的微甜和面团的发酵黄油的风味，
谱写出一曲绝妙的味觉合奏。

千叶县千叶市中央区南町2-7-11 Map ▸ P.18
HP http://orandaya.net/
☎ +81-43-226-7211 9:30～20:30
JR苏我站（▸步行3分钟）
定期休息日 无 无 可以
※有多家店铺。其他店铺的地址请确认主页。

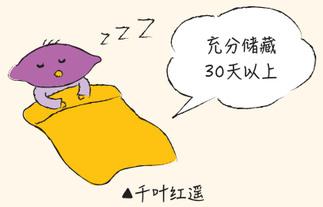
长期储存会变得更加绵软甘甜?!
红薯的秘密



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

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
HP 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

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”制作的原创点心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。



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%使用本地产红小町
芋烧酒“红小町”720ml
1,571日元（含税）

红薯 相关伴手礼



烤红薯 250日元（含税）

OMG



回味中略带着烤红薯的香味
烧芋羊羹 480日元（含税）

红薯的甘甜十分突出的美味
红薯蛋糕卷
1,630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的烤红薯饮料。另外，红薯制成的点心也十分适合作为伴手礼。

千叶县香取市佐原イ499-1 Map ▸ P.22
HP 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









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烧红薯移动销售车。经石烧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信息找到它吧！！

在千叶新城地区出没 Map ▸ P.22
@56yaki_imo56
☎ +81-476-37-5605
出没信息在社交媒体上确认！
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，
因此花费漫长时间慢慢
石烤就是天然的红薯蛋糕。

素食者 严格素食者
五郎的石烧芋
300～500日元（含税）



离东京最近的梯田

去大山千枚田一览梯田美景吧！

大山千枚田位于千叶县南部鸭川市以西的狭长的长狭平原所在的岭冈山山脚。这里作为离东京最近的梯田之乡被人们所熟知，375块梯田排列成阶梯状，呈现出堪称是日本原生态的田园风光，还入选了“日本的梯田百选”。



照片提供：
特定非营利活动法人
大山千枚田保存会



冬季会开展用10,000支LED蜡烛灯进行彩灯装饰的“梯田之光”活动。(10-1月)



品尝千叶的自然孕育出的
美味大米吧！

饮食

26 古民居餐厅 权兵卫

古民家レストラン ごんべい

坐落于大山千枚田的一角、位于山顶附近的古民居餐厅。可以在感受梯田的氛围的同时品尝素朴的饭菜，惬意休息片刻。可以吃到梯田里收获的大米。以稻皮为燃料在锅中炊煮而成精心烹制的米饭，用这样的米饭做出来的饭团带着温暖而令人安心的味道。

千叶县鸭川市平家546-1 Map ▸ P.31
HP https://tanada-gonbei.com/ ☎ +81-4-7099-9052
JR安房鸭川站 或 JR保田站(▸驾车20分钟)
10:00～16:00(午餐11:00～14:00)
定期休息日 周二 无 不可



饭团套餐 600日元(含税)

饭团可以任选
2种喜欢的馅料



醋奶汉堡米饭 600日元(含税)





用蒲公英的根烘焙而成的
无咖啡因咖啡，
香味馥郁而味道温和。



饮食 购买

一汤三菜附赠甜品，
是对身体有益的人气拼盘。

里山拼盘 900日元(含税)



27 里之MUJI MINNAMINOSATO

里のMUJI みんなみの里

无印良品开设的作为地区交流据点的复合设施。除了销售农产品和当地产品之外，还提供种田、割稻等体验活动等。设有提供用当地大米和蔬菜制作的菜肴的餐厅，可以一边欣赏广阔的田园风光一边进餐。傍晚时分，橙色的夕阳照进店内，里山的美丽风景治愈心灵。

千叶县鸭川市宫山1696 Map ▸ P.31 ☎ +81-4-7099-8055
JR安房鸭川站(▸驾车20分钟) 定期休息日 无 ※仅1/1
9:00～19:00(餐厅营业时间9:00～17:00) 有 可以

体验

28 食之体验工坊 花味结

食の体験工房 花味結

千叶县鸭川市细野392 Map ▸ P.31 HP http://www.hanamiyui.com/
JR安房鸭川站(▸驾车20分钟) ☎ +81-4-7099-8073
8:00～12:00 定期休息日 周一～周三 无 不可
【粗卷庆典寿司体验】体验(粗卷寿司1根) 1,800日元 / 购买为1根1,280日元
※ 体验需事先通过mail或电话预约。

什么是粗卷庆典寿司？

这是一款十分令人亲切的千叶县代表性乡土料理，自古以来在村庄的庆典、结婚仪式、孩子出生庆典等场合都会制作。足量使用大米、海苔和蔬菜等千叶出产的食材，可以做成各种花纹。正因为花费精力精心制作，可以感受到其中蕴含着的盛情款待之心，让食客感到温暖。









1 老师会准备好各图案所需的食材。
米饭的量、海苔的大小、馅料的种类等都经过计算，只要按指导认真制作，就不会失败！用来裹在粗卷寿司外侧的鸡蛋饼也会事先准备好。











2 首先制作形成各种图形的部件。
想象要制作一根极细的细卷寿司。

3 将形成图案的馅料放置在海苔或蛋饼上。
搭配根据图案而定，各不相同。

4 大胆地卷起来试试吧！
图案隐约可见了！满满都是馅料，很有分量。
轻轻地捏紧…



5 来吧，终于到切的时候了！为了确保不弄坏图案，想象把刀子拉过来，而不是向下压。





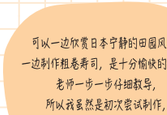
做得很漂亮！排列起来，突然就让人兴奋起来了！！



6 和老师制作的其他图案一起排列在盘子里就显得十分豪华了！谢谢老师！！



即便不体验，也可以购买老师制作的粗卷庆典寿司。
虽然不是常规化销售，
但有时会在“里之MUJI MINNAMINOSATO”中销售，
记得查看哦！



Aree
(菲律宾)

可以一边欣赏日本宁静的田园风光，一边制作粗卷寿司，是十分愉快的体验。老师一步一步仔细教导，所以我虽然是初次尝试制作，也制作出了非常完美的粗卷寿司。

粗卷寿司制作留下了非常愉快的回忆！多亏了优秀的老师，制作起来比我想象的更简单，并且制作出来的成品不仅外形可爱，味道也十分美味。能在日本有这项体验真令人开心！



Ayane
(日本)



Amelie
(法国)

粗卷寿司体验非常有特色又愉快！多亏了老师的指导，第一次制作出了好看又美味的粗卷寿司。体验全程都很愉快，同时也是一个拍摄好看照片的机会。

与当地居民一同尽情享受新鲜丰富的海产品吧！

出发去千叶的水产节·早市吧！

千叶县地处延伸至太平洋的半岛上，三面都被大海所包围，是日本屈指可数的水产县。在海上暖流和寒流交汇的千叶县，一年四季都能吃到丰富而新鲜的美味水产品。在不同的渔港尽情体验不同季节的美味鱼类吧！在庆典和早市，与当地的渔民和店员们的亲密接触，也会成为旅行中愉快的回忆！

※庆典和早市等视情况可能会出现举办日期、举办时期、举办内容变更等情况。访问前记得查看主页或社交媒体账号等，确认举办情况！











饮食

体验

购买

29 大原渔港 港口早市

大原漁港 港の朝市

大原渔港的港口早市上坚持供应章鱼、伊势龙虾、鲍鱼等夷隅市当地出产的海产品、农产品、加工品和菜肴。可以将买来的食材当场烤制食用的BBQ非常受欢迎。有许多当地店铺出摊，种类十分丰富，最多时有40多家店铺。一边感受着港口海风的吹拂，一边享受如同庆典般充满活力的气氛，这是早市独有的魅力。

千叶县夷隅市大原11574 大原渔港 Map ▸ P.31

HP http://minato-asaichi.com/ ☎ +81-470-62-1191

JR大原站（▸驾车6分钟） 8:00～12:00

举办日 每周日 ※举办信息请每次确认主页

有 ※根据举办会场而定，有时没有 不可

每周日举办！





JiaJia
1个
100日元
（含税）



港口拉面
700日元
（含税）



章鱼饭
400日元（含税）





伊势龙虾汤
400日元（含税）





可以与当地人亲密接触的早市！









30 御宿伊势龙虾祭

おんじゅく伊勢えび祭り

9-10月举办！

实际上，千叶县的外房是有着傲人的日本顶级渔获量的伊势龙虾产地。
这其中被称为“外房伊势龙虾”的龙虾尤其美味，备受赞誉。
而可以尽情品尝外房伊势龙虾的机会就是“御宿伊势龙虾祭”！庆典上，除了会举办免费派发伊势龙虾汤、抓伊势龙虾活动、青空市等活动之外，在此期间附近的饮食店也纷纷推出伊势龙虾的原创菜单供大家品尝。



举办期间，周边的餐饮店和住宿设施也会提供使用伊势龙虾的原创菜肴。



如果想吃美味的伊势龙虾，请一定要来御宿！

町内各赞助店铺、月之沙漠纪念馆前广场（直销店、大型活动） Map ▸ P.31
千叶县夷隅郡御宿町须贺195（御宿町观光协会）

HP https://onjuku-kankou.com/ ☎ +81-470-68-2414

JR御宿站（▸步行10分钟） 目前调整中

举办时间（计划）【附近店铺提供伊势龙虾料理的时间】9月1日～10月31日【大型活动】9月的第3个周日、10月的第1个周日
【直销店】9月第4个周六～10月最后一个周日期间的周六、周日、节假日

无 部分可用 下年度以后的举办相关的咨询方式 御宿町观光协会 +81-470-68-2414











11月举办！





きんめだい祭り！













31 銚子港水产祭

銚子港水産まつり

在渔获量在全日本名列前茅的銚子港，随时能够品尝到新鲜的海产。其中銚子近海中捕获的红金眼鲷，因其出色的脂肪分布，作为刺身或是寿司材料都十分出众，被视为高级鱼类。“銚子港水产祭”是銚子的水产相关行业者齐聚一堂，每年举办一次的庆典，同时还会举办“红金眼鲷祭”和“銚子港近海金枪鱼集市”，是优惠供应红金眼鲷、新鲜金枪鱼、秋日味觉秋刀鱼等多种多样的銚子鱼类和水产加工品的大型活动！

銚子市渔港第3批发市场（千叶县銚子市川口町2-6528） Map ▸ P.22

HP http://www.city.choshi.chiba.jp/ ☎ +81-479-24-8936

JR銚子站（▸驾车15分钟，巴士“港口中心”下车步行2分钟）

9:00～13:00 举办时间（计划） 11月上旬 无 不可

下年度以后的举办相关的咨询方式 銚子市政府水产课 +81-479-24-8936

从江户时代开始，只在銚子市代代流传的“跳鼓”就像真正的格斗一样激烈又扣人心弦！将活动气氛推向高潮！

銚子跳鼓保存会



海湾・东葛饰区域

距离东京很近，可以在东京观光时顺路前往游览。车站附近有一些值得游客在午餐或者晚餐时前去一探究竟的特色餐厅，此外还有奢华的日式氛围、严选千叶顶级食材的高级餐厅，可以说是种类丰富任君挑选。此外，该地区还有千叶县引以为豪的产量日本第一的“和梨”。请尝尝新鲜水灵的千叶和梨吧。

在距离千叶站不远的亥鼻公园中有100多株染井吉野樱花，是声名远播的赏樱胜地。每年的3月下旬～4月上旬迎来盛放期。从JR本千叶站出发步行12分钟即可到达。

Dining 101

A 不转的回转寿司 一十

廻らない回転寿司 いちじゅう

蕴含了店主“让任何人都能以适当的价格吃到正宗又新鲜的寿司”的心意。不但能满足素食者、清真等饮食需求，还引进了支持多语言的点餐设备等，热烈欢迎海外顾客！

千叶县千叶市花见川区幕张本乡6-27-13
HP https://sushi-ichizyu.com/ ☎ +81-43-305-5867
JR幕张本乡站、京成幕张本乡站（▶均是步行1分钟）
11:00～22:00（最终点单21:00）
定期休息日 无 ※仅12/31 有 可以

素食者 严格素食者 清真







1. **生海胆盐渍鲑鱼子** 300日元（不含税）/ 2. **天然金枪鱼尾排** 380日元（不含税）/
3. **极光三文鱼（Aurora salmon）** 120日元（不含税）/ 4. **天然煮本地文蛤** 300日元（不含税）/
5. **炖煮日本对虾** 300日元（不含税）/ 6. **芽葱** 100日元（不含税）/
7. **天然金枪鱼赤身** 100日元（不含税）/ 8. **红雪蟹小菜** 600日元（不含税）

B 酒场 船桥（Funabashi）屋

酒場 フナバシ屋

可以品尝使用千叶县产的食材制作的各种菜肴的店铺。其中使用船桥市的小松菜制成的“小松菜高球鸡尾酒”只有在这里才能品尝到！除此之外，还有经典的居酒屋菜单，可以享受日本大众酒馆的氛围。

千叶县船桥市西船4-23-10
@funabashiya.jp ☎ +81-47-437-0007
JR西船桥站、东京Metro西船桥站、东叶高速线西船桥站（▶均为步行1分钟）
【周一～周五、节假日、节假日前日】16:00～次日0:00
【周六、周日】12:00～次日0:00
定期休息日 无 无 不可（PayPay可用）



小松菜炒粗面 693日元（含税） **小松菜高球鸡尾酒** 484日元（含税）



Dining 101

C 和食・乡土料理 千寿惠

和食・郷土料理 千寿恵

Chef's CHIBA

罕见的可以品尝到千叶的乡土料理的店铺。改良了传统食物和乡土食物的风味和丰富性，同时坚持优良的食材和味道，是千叶的小众好店。
可以品尝到坚持当地风味的慢食的店铺。菜肴都是使用每天的新鲜食材精心烹饪而成的佳品。可以搭配种类丰富的酒一起享用。
当然还有种类丰富的千叶日本酒。来品尝一下追求千叶风味的料理如何？

千叶县千叶市中央区荣町16-2 1F/2F
HP https://www.chizue.com/
☎ +81-43-225-6688 JR千叶站（▶步行5分钟）
17:00～23:00 定期休息日 周日、节假日
有 可以









可以尽情享受千叶的乡土料理的热门套餐

经典热门！千叶之味套餐
4,000日元（不含税）

想在千寿惠吃！ 向您介绍千叶县的乡土料理



1. **Namero拍松鱼脍** 880日元（不含税）



2. **山家烧** 750日元（不含税）



3. **芝麻腌渍沙丁鱼** 540日元（不含税）



4. **煮花生** 680日元（不含税）

1 Namero拍松鱼脍

将刚捕获的竹荚鱼和味增、香辛料一起用菜刀拍碎做成的渔夫料理，因其美味到让人连盘子都想舔从而得名“なめろう（舔）”。

2 山家烧

将Namero拍松鱼脍放入鲍鱼的贝壳中烤制而成的一道菜。味增和香辛料的香气用以提味，也非常适合当配菜和下酒菜。

3 芝麻腌渍沙丁鱼

用盐腌渍沙丁鱼，然后再加芝麻、生姜、柚子、红辣椒和醋腌渍而成。据说是为了长期保存在九十九里近海中大量捕捞到的沙丁鱼而发明的。

4 煮花生

只有在花生的一大产地千叶县才能品尝到，新鲜采摘的时鲜花生煮制而成，是一道简约的佳品。柔软又热气腾腾，可以感受花生本身的甘甜。

◀ 想了解更多有关千叶县乡土料理的信息请参阅此处
《千叶的乡土料理》宣传册
https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/kyodoryori/documents/chibanokyodoryorieng.pdf

Dining 101

D 东京湾喜来登大酒店

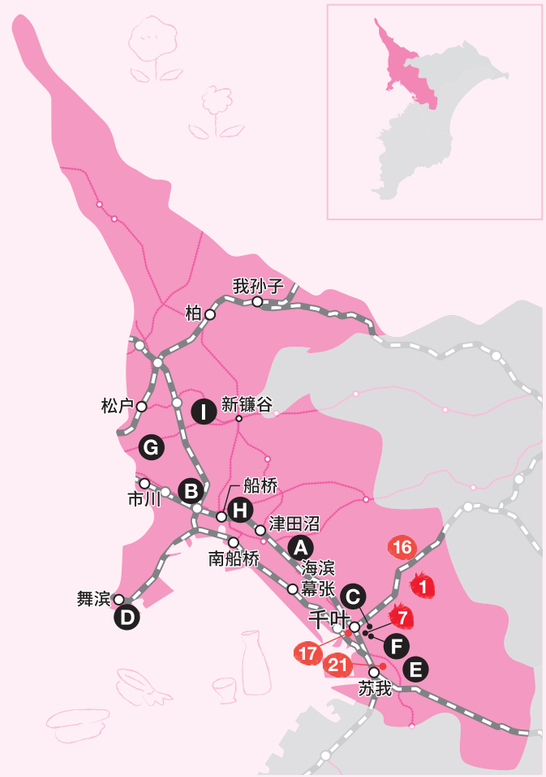
铁板烧餐厅“舞滨Teppanyaki+”

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 鉄板焼レストラン“舞浜Teppanyaki+”

可以一边欣赏花园美景一边享用刺激感官的极致千叶产食材的铁板烧。位于坐落在舞滨的度假酒店“东京湾喜来登大酒店”内。开放式厨房的铁板上传来烤制食材的声音和香味，充满了现场感。是一家让人享受一段奢华时光的宝藏餐厅。

千叶县浦安市舞滨1-9
HP https://www.marriott.co.jp/TYOSI ☎ +81-47-355-5555
迪士尼度假区线海滨站(Bayside Station)(▶步行1分钟)
【晚餐】17:30～23:00(最终点单22:00)
定期休息日 无 有 可以





E 日本料理 和叶

日本料理 和か葉

可以在千叶市品尝到正宗怀石料理的店铺。除了千叶当地的食材之外，还使用四季时鲜食材。全部都是独立包间，因此请一边欣赏日本庭园一边悠闲惬意而奢侈地品尝日式盛宴吧。

千叶县千叶市若叶区大宫町2192-1 HP https://n-wakaba.jp/
☎ +81-43-209-5570 JR镰取站(▶驾车10分钟)
11:00～20:00(可能变动) 定期休息日 目前无(可能变动)
有 可以 ※晚餐仅接待预约客人。席数有限，午餐也建议预约。



季节怀石 清水
12,100日元（含税、含服务费）



F 亥鼻(Inohana)亭

いのはな亭

这是位于距离千叶站相当近的亥鼻公园内的茶室。置身于充满风情的日本庭院中眺望着古城，宛如穿越回从前的日本。可以在不经意间感受到千叶的气息，例如团子搭配煮花生，豆沙水果凉粉中用到使用房总石花菜制作的寒天等等。

千叶县千叶市中央区亥鼻1-6 HP https://inohanatei.jp/
☎ +81-43-224-7428 JR本千叶站(▶步行12分钟)
11:00～16:30 ※冬季截止到16:00 定期休息日 年末年初
无 不可





清爽的寒天、
略带酸味的
水果和温柔甘甜的
豆沙相得益彰的
一款食物。



豆沙水果凉粉 530日元（含税）



名品 亥鼻团子 500日元（含税）

温和香甜足量的人气2款团子套餐

千叶县的和梨产量日本第一 来吃新鲜水灵的和梨吧！

千叶县的和梨产量日本第一，和梨是千叶县的代表性水果！大家吃过和梨吗？
和梨有着与西洋梨截然不同的美味。外形呈圆球形，酸甜爽脆的口感令人着迷！
水灵灵果汁丰沛，却又清新爽口。千叶县三面环海，气候相对温暖，所以在盛夏刚好能吃到时鲜的梨！
如果您在夏天来日本，推荐您尝一尝千叶的梨！

可以原汁原味地品尝到和梨的美味的伴手礼和甜品

Dining 101 Shopping

G 道之驿 市川

道の駅 いちかわ



它的特点是作为公路服务区而言罕见地选址在靠近城市的地区，从东京顺路过来也很方便。宽敞的店内当地的产品琳琅满目，光是观察多种多样的商品就很有趣！使用市川当地的梨制作的商品也种类丰富，即使不在收获时节也可以通过果汁和点心等尝到梨的味道。

千叶县市川市国分6-10-1
HP https://www.michinoeki-ichikawa.jp/
☎ +81-47-382-5211
北总线 北国分站(▶驾车5分钟)
京成电铁 市川真间站、JR市川站(▶均为驾车10分钟)
9:00～21:00(各店铺的营业时间请咨询。)
定期休息日 无 有 可以





梨之呢喃 梨子酒
1,320日元（含税）



梨子气泡酒
1,340日元（含税）

100%使用
千叶产梨制作、
口感丰富的酒

可以品尝到
千叶县市川产的梨
的时鲜美味佳品



可以喝的梨子果冻
270日元（含税）



梨子汁
490日元（含税）

原材料只有梨！
不使用添加剂，
原汁原味地浓缩了
梨的美味的果干



素食者 严格素食者
梨子果干
583日元（含税）



加入千叶梨的白兰地蛋糕
648日元（含税）

使用了白兰地的
成熟风情点心。
也可当做下酒菜！

Shopping

H Patisserie Rico

パティスリー リコ

在梨子迎来收获季节时登场！将船桥产的梨整个加糖炖煮，去核的部分塞入满满的口感清爽的奶油！发到社交媒体上也很上镜！

千叶县船桥市本町6-12-9 1楼
HP http://www.patisserie-rico.com/
☎ +81-47-407-0502
JR船桥站(▶步行10分钟)
10:00～19:30
定期休息日 周四(有时不定期休息)
无 可以



将整个梨加糖炖煮，
保留了梨子特有的爽脆口感。
搭配了清爽的酸奶酱。

整个船桥梨 702日元（含税）
※可能根据进货价有所调整

来品尝新鲜采摘的和梨吧！

Experience

I 初清园

初清園

素食者 严格素食者

8-10月
左右

采摘梨子活动成人每人1,000日元即可参加，无时间限制，可以任意享用。只有在采摘梨子活动中才能品尝到刚从树上摘下来的美味，请务必体验一番！另外，同时期在初清园还可以采葡萄。还提供中文版和英文版主页，确认一下吧。

千叶县松户市串崎新田215 HP https://nasigari.com/price-hours/
☎ +81-47-386-7012 新京成电铁 栋山站、北总线 大町站(▶均为步行10分钟)
9:00～17:00 实施时间 8月上旬～10月上旬 仅直销店附近有 可以
采摘梨子费用：成人（小学生及以上）1,000日元/儿童（学龄前儿童）600日元/2岁及以下免费 ※采摘葡萄需另行收费。



※水果采摘活动可能因每年的收获时节而存在若干偏差。另外，可能采摘完之后即终止活动，因此请在出行前先确认各设施的官方网站或社交媒体账号。

北总区域



被称为“日本空中玄关”的成田机场就坐落于此。成田山新胜寺及其周边不但鳗鱼料理非常有名，而且还有完善的度假设施可以供游客一边采摘草莓一边悠闲地欣赏田园风景，仅是成田周边就足够游客尽情享受了。
此外，往铫子和佐原方向稍微再深入探索的话，就能更加感受到千叶当地的魅力了！



©(公社)千叶县观光物产协会

成田山新胜寺有着1080多年的历史，是全国屈指可数的寺院。
在广阔的院内有很多佛堂、公园等，还有很多参拜点以及据说能提升运势的能量景点。

在成田周边的“印旛沼”和“利根川”中，自古以来就可以钓到天然的鳗鱼。
从江户时代开始，当地人民就怀着让来成田山参拜的客人吃了这片土地上捕到的鳗鱼恢复元气变得精神的心意提供鳗鱼料理，所以成田有很多鳗鱼料理店！

Dining

J 川丰总店
川豊本店



川丰的排队食客一直络绎不绝，这里最显著的特点就在于用活鳗鱼烹调带来的新鲜。新鲜鳗鱼的香味和口感绝妙！饱满丰盈的口感搭配上开店以来“祖传的酱汁”可谓一绝。被指定为国家登录有形文化遗产的店铺充满日本风情，是热门的拍照纪念胜地。有多语言版菜单。

千叶县成田市仲町386　HP http://unagi-kawatoyo.com/
☎ +81-476-22-2711　JR成田站、京成电铁 京成成田站（▶步行13分钟）
10:00～17:00（最终点单）※7月和8月为10:00～18:00（最终点单）
定期休息日 无　无　不可（PayPay可用）


上等鳗鱼饭
3,600日元
（含税）

因为店里是开放式厨房，所以游客可以近距离看到鳗鱼师傅炉火纯青的技巧。





K 菊屋
菊屋



菊屋是江户中期在成田山门前成立的。熟练的匠人一条条手工烤制。凸显鳗鱼美味的浓郁酱汁不仅是在日本国内，在国外食客之间也备受欢迎。可以在建筑历史超过100年的店铺中品尝鳗鱼以及其他四季时鲜的日本料理。

千叶县成田市仲町385
HP http://www.kikuya.site/
☎ +81-476-22-0236
JR京成成田站（▶步行12分钟）
10:00～21:00（最终点单20:00）
定期休息日 无　无　可以



有会英语的工作人员，所以请放心咨询。





日本产鳗鱼饭 4,500日元（含税）

JAL Agriport

这是日本航空公司以加深与千叶的农业、地区和居民之间的联系为目的而开设的设施。从成田机场出发，最短路线驾车只需10分钟，所以利用飞机中转的时间也可以轻松来这里进行收获体验或是在农园餐厅用餐。

L STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI
STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI

Experience

30分钟自助中可以品尝到多个品种的草莓！这是获得ASIA GAP认证的农园栽培出的放心安全的草莓。采摘草莓时间为1～5月。除此之外，各季节还可以进行葡萄、蓝莓等各种水果的收获体验。

千叶县成田市川上245-1002
HP https://jalagriport.com/service/farm/
☎ +81-476-37-6965　成田机场（▶驾车10分钟）
10:00～16:00（15:00 最终受理）　定期休息日 周一
无　可以
¥ 采摘草莓：成人 2,100日元/儿童 1,600日元　※价格会随时期变动。



M DINING PORT 御料鹤
DINING PORT 御料鹤

Dining



民居翻新而成的餐厅，可以在日式风情的古民居风格空间中享用美食。从窗户可以看到广阔的田野，还能看到飞机起降等机场周边独有的景象，这也是它的魅力之一。以千叶县产——主要是成田机场周边的9个市町——的产品和传统料理为中心，可以品尝到丰富多彩的菜色。

千叶县成田市川上245-219　HP https://jalagriport.com/service/restaurant/
☎ +81-476-36-5272　成田机场（▶驾车10分钟）
11:30～17:00（16:00 最终点单）　定期休息日 周一
无　可以



御料鹤小钵膳 2,200日元（含税）

N 道之驿 多古 紫阳花馆
道の駅 多古 あじさい館

Dining Shopping

从成田机场驾车约20分钟。坐落于水平铺开的田园风景之中。宽敞的店内有众多千叶县的特产。素食主义和严格素食主义的商品都有标签，可以放心寻找土特产或享用美食！本地区生产的“多古米”一直以来在千叶县内的流通也很少，被称为“梦幻大米”。这种米甘甜十足，即使是冷饭也十分美味。一同开设的餐厅中供应的米饭都使用了多古米。

千叶县香取郡多古町多古 1069-1　HP https://www.michinoeki-tako.com/
☎ +81-479-79-3456　成田机场（▶驾车20分钟）
【4月～8月】9:00～19:00 /【9月～3月】9:00～18:00
定期休息日 1/1、2　有　可以





多古米折饼 972日元（含税）

这是使用多古米的米粉制作而成的口感极佳柔滑软糯的年糕。

素食者　严格素食者

混合使用了多古米制成的米酥和巧克力



千叶稻穗的闪光
594日元（含税）

素食者　严格素食者



1. 番茄果酱 小 864日元（含税）/ 2. Love Boat 花生酱 碎末 1,350日元（含税）/ 3. 高级番茄汁 324日元（含税）/ 4. 玫瑰果酱 1,620日元（含税）/ 5. 玫瑰花茶 1,296日元（含税）/ 6. 手工烤制薄煎饼（粗粒砂糖） 180日元（含税）



南蛮腌渍高野豆腐套餐
650日元（含税）

素食者　严格素食者

Shopping Experience

O 铫子电铁 犬吠站

铫子電鉄 犬吠駅

铫子电铁是行驶在千叶最东端的怀旧风格本地列车。犬吠站是位于千叶最东面的车站。是一个濒临太平洋，海风十分舒适的车站。犬吠站的商店里销售包括名产湿煎饼在内的许多土特产和铫子电铁周边商品。随着铫子电铁行车的晃动踏上本地化的千叶之旅，邂逅当地美食吧！

千叶县铫子市犬吠埼9596-1

HP https://www.choshi-dentetsu.jp/

☎ +81-479-25-1106　铫子电铁 犬吠站内

【犬吠站商店】10:00～17:00

定期休息日【犬吠站商店】无

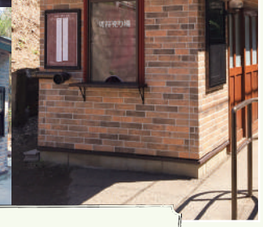
有（犬吠站共通）　不可











铫子电铁的怀旧风景

为了弥补铫子电铁的铁路运输收入的减少，铁路工作人员发明并销售了这款湿煎饼。如今已经是深受喜爱的铫子名产了！利用了铫子特产酱油鲜味的柔软煎饼。


手烤煎饼体验（视时期和情况实施）



铫子电铁湿煎饼 5片装
（红色浓郁口味、绿色甜味、蓝色清淡口味）
各/450日元（含税）

铫子电铁沿线美食！

P 喜可久寿司

喜可久寿司

Dining

有一种寿司叫做“伊达卷寿司”，看上去有些奇怪，好像带了一个黄色的大帽子，是只有在铫子才能吃到的稀有乡土料理。这是在大家聚会的宴席上吃的食物，是当地正月料理中不可或缺的佳品。喜可久寿司的伊达卷有类似布丁的口感！所用的大米是千叶产的，还大量使用当地的鱼类，是在当地深受喜爱的店铺。

千叶县铫子市和田町7-24

HP http://kikakuzusi.com/

☎ +81-479-22-1288

本铫子站（▶步行7分钟）

11:30～21:00

定期休息日 周一

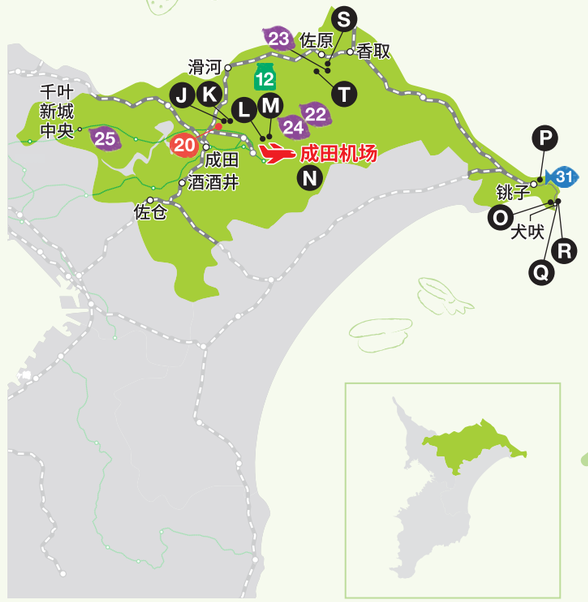
无　可以







附伊达卷寿司的
Omakase（无菜单）握寿司
3,300日元（含税）



Q INUBOW TERASU TERRACE

犬吠テラステラス

Dining Shopping

该设施中进驻了可以远眺大海的咖啡厅、汇聚铫子和县内名产、特产的精品店等，是传播本地魅力的设施。坐落在看得见灯塔的海角前端，所以视野超级棒！露台上设有十分适合拍照的吊床，可以眺望着大海度过一段舒适的时光。



千叶县铫子市犬吠埼9575-2　HP https://inubow-tt.com/

☎ +81-120-25-1240　铫子电铁 犬吠站（▶步行7分钟）

【冬季】10:00～17:00【夏季】10:00～18:00

※具体时间可能视情况而变化，请确认主页。

定期休息日 无　有　可以（Bakerys Kitchen Ohana不可使用）



铫子蜜瓜葡萄酒蛋糕
1,188日元（含税）



INUBOW TERASU TERRACE 特调调味汁
（胡萝卜碎调味汁、洋葱末调味汁）
各/600日元（含税）



与铫子的农户共同开发的INUBOW TERASU TERRACE限定的原创调味料

Toyonchi的鸡蛋 切块年轮蛋糕
（原味、巧克力、枫糖）
各/208日元（含税）



R 铫子啤酒 犬吠酿造所

铫子ビール 犬吠醸造所

Shopping

这家位于INUBOW TERASU TERRACE内的精酿啤酒店铺，洋溢着对本地区的热爱。

当地咖啡师和酿酒师合作打造的正统派咖啡口味烈性黑啤，唯有在这里才能品尝到。除此之外还有只在店铺中出售的限定期间的啤酒等。

千叶县铫子市犬吠埼9575-2　HP https://www.choshicheers.com/

☎ +81-479-21-3986　铫子电铁 犬吠站（▶步行7分钟）

11:00～17:00　定期休息日 周一、周二 ※如遇节假日则营业

有（INUBOW TERASU TERRACE共用）

可以



铫子啤酒 One for All SMaSH
600日元（含税）



佐原历史古镇

沉醉于怀旧复古的街景！

这里被称为“北总的小江户”，与江户氛围如出一辙的泥灰涂抹外墙的商店和町屋鳞次栉比，可以欣赏保留着历史建筑物的街道风貌。从成田驾车30分钟左右即可到达。


©（公社）千叶县观光物产协会

S 手打荞麦 香荞庵

手打ち蕎麦 香蕎庵

Dining

进入古民居之中，里面却洋溢着现代时尚的气息。可以享用法式前菜和主菜搭配荞麦面的套餐，这是其他地方绝对品尝不到的日式时尚套餐料理。让您在精心烹制而成的精致料理和温柔的盛情款待的陪伴下，度过一段更胜一筹的奢华时光。

千叶县香取市佐原イ3844-2　HP http://www.kakyouan.com/

☎ +81-478-79-6101　JR佐原站（▶步行7分钟）

【午餐】11:30～14:30【晚餐】17:30～ ※结束时间视预约情况而定

※晚餐仅接待预约客人。席数有限，午餐也建议预约。

定期休息日 周三　无　可以





季节荞麦面膳 2,500日元（不含税）

T 东薰酒造

東薫酒造

Shopping

这是位于佐原的历史悠久的酒窖，还使用千叶的大米来酿造日本酒。直销店中不但可以购买日本酒，还有介绍酿酒流程的看板，另外还准备了丰富的英语说明。

千叶县香取市佐原イ627　HP http://www.tokun.co.jp/

☎ +81-478-55-1122　JR佐原站（▶步行10分钟）

10:00～16:00　定期休息日 无　有　可以





纯米吟酿 卯兵卫
720ml 1,490日元（含税）



九十九里区域

以面向太平洋全长约66公里的九十九里滨为中心的区域。可以一边欣赏大海风景，一边在沙滩上烧烤刚刚捕获的新鲜文蛤和沙丁鱼等海鲜，大快朵颐。此外，例如像沿海的精致咖啡厅，抑或是分量十足的千叶猪肉这样无论是外观还是分量都给人以极大满足的千叶美食可以说是琳琅满目！

钓崎海岸冲浪海滩位于九十九里滨的南端海岸。
这里不仅是冲浪的热门场所，更是2020年东京奥运会的冲浪比赛会场。

U 海之驿 九十九里

海の駅 九十九里

Dining 101 Shopping

有面向九十九里海岸的设施。1F出售九十九里海中捕捞起的沙丁鱼和文蛤等新鲜水产品和农产品、熟食、九十九里地区的本地啤酒等各种当地产品。2F的美食区供应使用当地食材制作的种类丰富多样的菜肴。另外，这里有日本唯一的蓝色邮筒，作为“幸福的蓝邮筒”受到大家的喜爱！



千叶县山武郡九十九里町小关2347-98

HP https://uminoeki99.com/

☎ +81-475-76-1734　JR东金站（▶驾车18分钟）

【常规】9:00～18:00　美食区 10:00～17:00（最终点餐16:00）
【冬季11月～2月】9:00～17:00　美食区 10:00～16:30（最终点餐15:30）

定期休息日 无　有　否

1F



1

2 3 4 5





九十九里海鲜料理 我的店
沙丁鱼御膳 1,500日元（含税）



ALBA99（Sunrise九十九里直营）
蛤与大地 1,250日元（含税）



ALBA99（Sunrise九十九里直营）
ALBA99披萨 1,600日元（含税）



6

2F 备有露台坐席，天气晴朗的日子里，可以一边眺望海边的风景，一边享用新鲜的海鲜。



叶武里（Sunrise九十九里直营）
文蛤拉面 990日元（含税）



叶武里（Sunrise九十九里直营）
海鲜桶散寿司 1,500日元（含税）



1.酱油口味铣子产沙丁鱼罐头 540日元（含税）/ 2～5.寒菊铭酿 本地啤酒〈2.RICE ALE 407日元（含税）、3.皮尔森啤酒 407日元（含税）、4.淡色艾尔啤酒 407日元（含税）、5.南房总柠檬啤酒 550日元（含税）〉/ 6.海之驿咖喱 700日元（含税）

在视野开阔的坐席上对着海鲜大快朵颐吧！

Dining 101

V 渔火食堂

いさりび食堂



原本是造船木工的店主将造船所改造后开设的店铺。船形的外观极具冲击力！这家店是常年深受当地喜爱的名店，可以在用餐时将九十九里之海尽收眼底。不但有新鲜到可以作为刺身食用的文蛤，还有肥美的油炸沙丁鱼肉质绵软、外皮酥脆！

千叶县山武郡九十九里町不动堂451-23

☎ +81-475-76-2646

JR东金站（▶驾车20分钟）

10:00～18:30（最终点单 18:00）
※时间可能视情况而变动。

定期休息日 周四

无 ※计划2021年引进

不可 ※计划2021年引进

加入半个沙丁鱼和沙丁鱼鱼丸。可以品尝到多种千叶食材的味噌口味汤品。







油炸沙丁鱼（单点）
880日元（含税）



文蛤刺身
1,980日元（含税）

文蛤刺身如果不新鲜是不能食用的，因此文蛤刺身十分珍贵。



九十九里舟方汤（味噌口味） 495日元（含税）



烤文蛤（中等大 5～9个） 2,640日元（含税）





盐渍沙丁鱼发酵寿司 748日元（含税）



沙丁鱼蒲烧盖饭 1,089日元（含税）

W 海食堂 九十九里仓库

海食堂 九十九里倉庫

这是用水产加工厂旧址改建而来的店铺，可以品尝到刚刚捕捞起来的新鲜海鲜。烤文蛤与这里的原创浇汁相得益彰，文蛤美味倍增。浸渍了咸甜酱油汁的沙丁鱼蒲烧盖饭与米饭十分相配。店主去过纽约，所以可以使用英语！

千叶县山武郡九十九里町粟生2359-138

HP http://h-t-company.com/

☎ +81-475-76-1988　JR东金站（▶驾车20分钟）

【周一～周三、周五】11:00～21:00【周六、周日、节假日】10:00～21:00
【周四】11:00～15:00 ※但是11～2月的周四为定期休息日。

定期休息日 11～2月的周四　无

仅晚餐可用 ※午餐也计划引进

Y 滨茶屋 网元

浜茶屋 網元



御膳套餐分量十足，不但有新鲜的刺身，还可以品尝到小锅和沙拉等各种味道！店家引以为傲的烤文蛤是1个月可以卖出1t的热门商品。支持多语言的网站上对每道菜都一一添加了详细的说明。

千叶县山武郡九十九里町粟生2359-13

HP https://hamachayaamimoto.owst.jp/

☎ +81-475-76-4959　JR东金站（▶驾车20分钟）

【工作日】10:30～17:00（料理最终点单16:00/饮料最终点单16:15）
【周末及节假日】10:30～17:00（最终点单16:30）
※时间可能视情况而变动。

定期休息日 周三
※如遇节假日则营业。这种情况下次日休息。
※年末年初营业。
※7-8月无休（期间营业时间延长30分钟）

有　可以　※设有可带伴侣犬的专用席位！



网元刺身御膳
1,740日元（含税）





烤文蛤
3,460日元
（含税）





沙丁鱼盖饭 1,010日元（含税）

千叶县四面都被大海与河流环绕，冬暖夏凉，全年的冷热温差小。
这样的环境造就了千叶猪肉的美味。
请尽情品尝细腻柔软的千叶猪肉吧！

Dining 101

Ⓩ CHICKEN AND CHIPS
CHICKEN AND CHIPS

这是一家以“去海边就餐吧”为理念的店铺。使用鸡肉和本地蔬菜等制作的午餐盒饭可外带。离海岸仅步行3分钟的路程，天气晴朗的时候不妨带着午餐盒饭去海边吧！

千叶县长生郡一宫町一宫10129-2
HP https://chickenandchipsakatoseason.owst.jp/
☎ +81-475-44-5273　JR上总一之宫站（▶驾车5分钟）
【周一、周三～周日、节假日前一天】9:00～16:00（料理最终点单 15:45/饮品最终点单 16:00）
定期休息日 周二　有　不可



以鸡肉为主，
配以本地的蔬菜和时鲜食材，
是一款色彩丰富、
赏心悦目又美味的午餐盒饭。



Chicken Box/Cheese
880日元（含税）



ⓐ 野见金山展望咖啡厅 Miharashi Terrasse
野見金山展望カフェ ミハラシテラス

在野见金公园可以眺望到东京晴空塔和房总半岛的海等。
建在山顶上的咖啡厅可以一边欣赏美景，一边品尝咖啡、甜品以及使用当地特产莲藕制作的“长南丸咖喱饭”等。

千叶县长生郡长南町岩抚36
HP https://miharashiterrasse.info/
JR茂原站（▶驾车30分钟）
【周五、周六、周日、节假日】11:00～15:00 最终点单
定期休息日 周一～周四　无　不可











长南丸咖喱饭 900日元（含税）

ⓓ 炸猪排大成
とんかつ大成

炸猪排使用本地产品牌猪“Higata椿猪肉”，以略带甜味的馥郁风味和柔软的口感为特色，价格合理，分量十足！推荐品尝种类丰富的各种原创炸猪排，例如味噌炸猪排、番茄炖煮猪排、葱香咸酱汁猪排等。

千叶县旭市二1838-1　HP http://www.ne.jp/asahi/taisei/net/
☎ +81-479-64-2381　JR旭站（▶步行15分钟）
【午餐】11:00～14:00　【晚餐】17:00～21:00
定期休息日 周一（如遇节假日则为下一个工作日）　有　不可



特优里脊炸猪排套餐 1,760日元（含税）



ⓔ Ton亭 九十九
とん亭 九十九



使用无异味、略带甘甜、肉质也十分柔软的千叶品牌猪“抚子猪肉”。浇上勾人食欲的绝品原创酱汁食用。新鲜出炉热气腾腾的厚切嫩煎猪排是开业以来一直备受欢迎的热门菜品。

千叶县山武郡横芝光町屋形5076-116
HP http://tontei-tukumo.com/
☎ +81-479-82-0840　JR横芝站（▶驾车15分钟）
【工作日】11:00～14:00/17:00～20:00　【周六、周日、节假日】11:00～20:00
定期休息日 周一下午、周二（如遇节假日，则都在11:00～20:00时段营业）
有　可以



使用本地蔬菜，
还可以品尝到
刺身和文蛤等
九十九里产的海鲜。





嫩煎猪排（300g）
1,540日元（含税）

ⓕ 旭又兵卫
旭又兵衛

只有在生产美味猪肉的旭市才能品尝到的新鲜内脏火锅！火锅十分简单，材料只有洋葱、内脏以及又兵卫秘制汤底，但正因为如此简单才能够充分品味内脏的鲜美！

千叶县旭市二1223　HP http://matabei.jp/
☎ +81-479-63-2789　11:00～22:00
JR旭站（▶步行15分钟）　定期休息日 周一　无　不可



内脏火锅套餐 540日元（含税）



来吃精挑细选的内脏火锅、
烤鸡肉串和烤内脏吧！

美味又可爱的时尚咖啡厅！

Dining 101

ⓑ Cafe BOBA
カフェ・ボバ



珍珠思慕雪十分美味的店铺。除了种类丰富的思慕雪，还会推出使用当地农户种植的水果和蔬菜等制成的应季思慕雪等！店主夫妇曾在美国住过25年，所以使用英语。

千叶县夷隅市岬町中原137-1　HP http://www.cafeboba.jp/
☎ +81-470-87-8777　JR太东站（▶驾车6分钟）　11:00～18:00
定期休息日 休息相关请关注Instagram（▶@cafe_boba）
有　不可



有机红薯珍珠思慕雪
722日元（不含税）



有机菲油果珍珠思慕雪
722日元（不含税）



尽量不使用添加剂和防腐剂，
努力打造幼儿也能放心饮用的
天然派饮品。

ⓒ HAPPY DONUT
ハッピードーナツ

这是手工制作的美国甜甜圈专卖店，店内琳琅满目地陈列着种类丰富的甜甜圈，单单只看着就让人有好心情！每天陈列在店面的甜甜圈都会变化，这点也很有趣。还会推出使用当地应季水果的甜甜圈！

千叶县茂原市东部台3-7-13
@happydonut1022
JR茂原站（▶驾车5分钟）
☎ +81-475-22-5057
10:00～19:00　定期休息日 周二
无　可以







足量使用当地豆腐店的豆奶

1.Honey Old 130日元（含税）/ **2.豆腐甜甜圈** 120日元（含税）/ **3.杏仁环** 140日元（含税）/
4.绵绵泡芙 150日元（含税）/ **5.草莓丹麦甜甜圈** 250日元（含税）/
6.甜甜圈店的水果汉堡 250日元（含税）



上总・南房总区域

该地区气候相对较为温暖，被自然所环抱。除了拥有日本顶级渔获量的伊势龙虾等丰富的海产品外，还能参加枇杷、蜜橘等各种水果采摘活动。能够细细品尝南房总美食的餐厅以及众多美景，带来一段放松身心的时光。

小湊铁道是贯穿南房总的千叶本地铁路。穿梭在油菜花田中的景色十分优美，3月中旬到4月中旬可以迎来观赏期。

Dining Experience Shopping

h 道之驿 富浦枇杷俱乐部

道の駅 とみうら枇杷倶楽部

位于南房总市的公路服务区。千叶县的南房总地区是日本数一数二的枇杷产地，因此这里提供使用枇杷制作的各种伴手礼、甜品，甚至还有咖喱。5-6月的收获时节还可以参加采摘枇杷活动！只有这里才能把千叶的枇杷吃个够！另外，这里还提供南房总地区的观光介绍。

千叶县南房总市富浦町青木123-1
HP http://www.biwakurabu.jp/
☎ +81-470-33-4611　JR富浦站（▶步行15分钟）
9:15～18:00　定期休息日 无（餐厅1年内有几个定期休息日）
有　可以




使用房州枇杷提味的中辣咖喱



枇杷咖喱饭
900日元（含税）

枇杷芭菲
900日元（含税）



使用了枇杷果肉、
枇杷雪葩和枇杷软冰淇淋的奢华芭菲

充满自然的恩惠！
100%使用房州产枇杷的
本店手工原创枇杷酱



手工制作枇杷酱
648日元（含税）

足量使用房州产枇杷果酱的
特制枇杷果冻



房州产枇杷果冻 350日元（含税）

悠然地度过吧

Dining

i 古民居餐厅 季之音

古民家レストラン 季の音

坐落于略微远离中心街区的僻静之处，跨入门中，映入眼帘的是一片让人感受到这栋建筑历经百年风雨的充满意趣的空间。品尝着奢侈地采用了房总本地食材的日本料理，享受一段沉浸于美食的时光吧。

千叶县馆山市山本695-1　HP http://tokinone.jp/
☎ +81-470-28-5567　JR馆山站（▶驾车10分钟）
11:30～15:00（14:00 最终点单）17:00～22:00（21:00 最终点单）
定期休息日 周二　有　仅Master、Visa





将建于明治时代后期的建筑物改造成现代风格。还可以享受庭园风景和足浴。



怀石料理 参之音 8,800日元（含税）

j 愚为庵

愚為庵

可以在200年前的茅草屋顶的日本民居和里山的空气中悠然享受美食。老板娘的雅流怀石（融入自己独到见解的怀石料理），每一道菜都精心烹制而成，味道高雅，堪称绝品！

千叶县夷隅郡御宿町上布施2194　HP http://www.daichi.nu/
☎ +81-470-68-5927　JR御宿站（▶驾车10分钟）
可咨询　定期休息日 不定期休息 完全预约制　无　不可



雅流怀石套餐 5,500日元（含税）



g 野宫农园蜜橘村汽车野营场&千仓蜜橘中心

野宮農園 オレンジ村オートキャンプ場 & 千倉オレンジセンター

Experience

略微高耸的里山宽阔的场地里栽种着柠檬、蜜橘、八朔橘等多种柑橘类水果。无需预约，可随时前往，自由享受采摘蜜橘的乐趣。从这里远眺，能将远处的大海和山林尽收眼底，这样的景色分外美丽又治愈身心！果树园周围零星散布着野营点，可以享受汽车野营的乐趣。

千叶县南房总市千仓町久保1494　HP https://orangemura.com/　☎ +81-470-44-0780
JR千仓站（▶驾车7分钟）　【常规】9:00～17:00
收获体验实施时间 10/1～4/30 ※蜜橘为10/1～1/31。
其他柑橘类根据种类而有所不同，最晚截止到4/30
无　不可　采摘蜜橘：成人500日元（中学生及以上）/儿童300日元（3岁及以上）






免费提供漂浮着
自家种植的
柠檬的柠檬茶

蜜橘收获体验！

10-1月左右




漫步在宽阔的蜜橘林中，
采哪个好呢？
刚刚摘下来的蜜橘特别水灵多汁！

\ 傲视日本的顶级渔获量 /

Dining 101

尽情享用千叶的伊势龙虾吧！

8-11月左右

k ISABAYA
いさばや



正因为这家店是当地渔业协会直营店，才能够随时品尝到新鲜度出众的海鲜。奢侈地享用一番Q弹新鲜的伊势龙虾刺身吧。冬季时节，应季的章鱼料理也十分推荐。



千叶县夷隅市大原11573
HP http://www.isumi-isabaya.com/
☎ +81-470-64-0131
JR大原站（▶驾车6分钟）
11:00～14:00
定期休息日 每周二、第3个周三、年末年初（12/31～1/4）
有　可以



使用夷隅市本地大米和本地章鱼制作的乡土料理"章鱼饭"



1. **章鱼饭** 500日元（含税）
2. **鱼骨汤** 100日元（含税）
3. **伊势龙虾刺身100g** 1,200日元（含税）
4. **炸章鱼** 800日元（含税）

大原当地捕获的品相良好的伊势龙虾

l 滨之ISOPPI
浜のいそっぴ



千叶县的最南方，濒临大海的烧烤小屋就是滨之ISOPPI。无论是伊势龙虾还是乌贼都是一整只，还配有贝类、米饭以及味噌汤，这样的套餐优惠十足还让人吃到撑！

千叶县馆山市相滨249　☎ +81-470-28-3035　JR馆山站（▶驾车20分钟）
11:00～17:00（最终点单 15:00）　定期休息日 周三　无　不可



价格合理而温暖的店铺氛围





烧烤套餐 1,500日元（含税）

冬季捕不到伊势龙虾，所以用牡蛎代替。5～9月还提供鲍鱼，也十分受欢迎！

※根据渔获情况，也会出现捕不到伊势龙虾的情况，所以请咨询店家。

m 割烹Kanenaka
割烹かねなか



奢侈地使用一整只伊势龙虾，豪华而分量十足的天妇罗盖饭。从大碗里满出来的天妇罗外观也冲击力惊人！100%使用夷隅市产蔬菜的绝品沙拉推荐搭配自制的伊势龙虾盐食用。

千叶县夷隅市大原1530-1　HP http://www.kanetomi.biz/
☎ +81-470-63-1133　JR大原站（▶驾车6分钟）
11:00～15:00（最终点单14:20）/17:00～20:00（最终点单19:00）
定期休息日 周二（每月会在周三歇业1次）　有　不可 ※计划引进



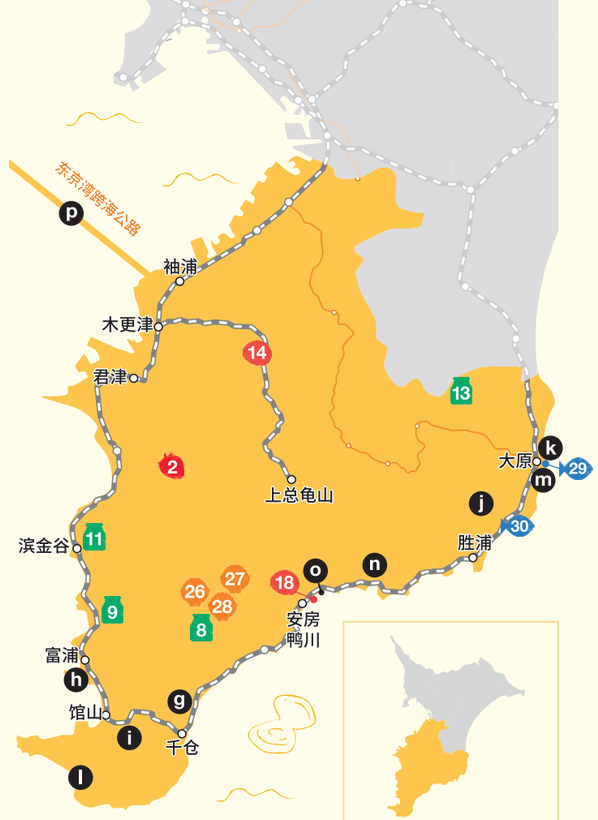
除伊势龙虾外，大米和蔬菜等也都精选夷隅市本地产品！

伊势龙虾天妇罗盖饭 1,980日元（含税）



夷隅风味满满沙拉
935日元（含税）
半份 605日元（含税）

素食者　严格素食者



p 海萤停车区
海ほたるパーキングエリア

Dining 101　Shopping

一边泡足浴一边欣赏海景，心情放松舒畅

该停车区位于连接神奈川县的东京湾跨海公路上，浮于大海之上。这是一座360度被大海环绕、提供千叶美食和伴手礼的大型设施。可以在4楼镶嵌着大幅玻璃的大回廊上一边欣赏大海一边购物，或是在5楼的美食层一边欣赏海景一边用餐。

千叶县木更津市中岛地先 海萤PA　HP https://www.umihotaru.com/　☎ +81-438-41-7401
JR川崎站（>搭乘高速巴士约45分钟）JR木更津站（▶搭乘高速巴士约30分钟）
驾车（>从神奈川方向 川崎浮岛枢纽经东京湾跨海公路约10分钟）
各店铺有所不同，请确认主页。　定期休息日 无　有　可以











花生猫舌饼干 Nanatsu/6片装
（4F 海中广场）
800日元（含税）

使用千叶县产的花生制作的花生猫舌饼干



海萤布丁年轮蛋糕
（4F 海中广场）
1,404日元（含税）

使用千叶捕捞上来的沙丁鱼。无异味，加入洋葱引导出其中的甘甜。



大渔油炸沙丁鱼肉饼
（4F BayBrand房之驿）
1个 289日元（含税）

推荐品尝一次的长期畅销商品。使用"蛤蜊"的全新中式包子，海岸的气息勾人食欲。

100%使用千叶酪农牛奶！



ASARIMAN（蛤蜊包子）
（5F 美食广场内 铪仔屋café内）
1个 380日元（含税）



花生王子/5袋装
（4F BayBrand房之驿）
410日元（含税）

使用千叶县产的花生

おらが丼

满满都是南房总"鸭川"的自然馈赠！来品尝OGARA（我家）盖饭吧！

Dining 101

"OGARA（我家）盖饭"是指使用当地"鸭川"的大米和刚捕捞起的新鲜海味、山珍等食材制作的盖饭，
各店铺提供体现当店特色的原创"OGARA（我家）盖饭"。
除了这里介绍的店铺之外，请试着以旗帜为标志，寻找自己喜欢的店铺吧！

n 食事处 Nakamura
食事処 なかむら

满满地放了大虾等8种海鲜的分量十足的海鲜盖饭。这是每一种食材都摆放美观，将制作之精心展现得淋漓尽致的奢华大碗盖饭。

千叶县鸭川市内浦273-1　☎ +81-470-95-2564
JR安房小凑站（▶步行2分钟）　【午餐】11:00～14:00 【晚餐】17:00～22:00
定期休息日 周二（如遇节假日则营业）　无　不可



将乌贼与调味料放在一起用菜刀拍打制作而成的罕见的乌贼拍松鱼脍，用来做下酒菜也十分适合。

大吃一惊海鲜盖饭 1,370日元（含税）

乌贼拍松鱼脍 850日元（含税）

o 板前Live Dining "MAIWAI"
板前ライブダイニング「MAIWAI」

摆放着千叶县产的品牌牛"上总黑毛和牛"制作的烤牛肉，品位独特的大碗盖饭。食用前在客人面前用火烤制而成。搭配酸奶风味的西式酱汁。

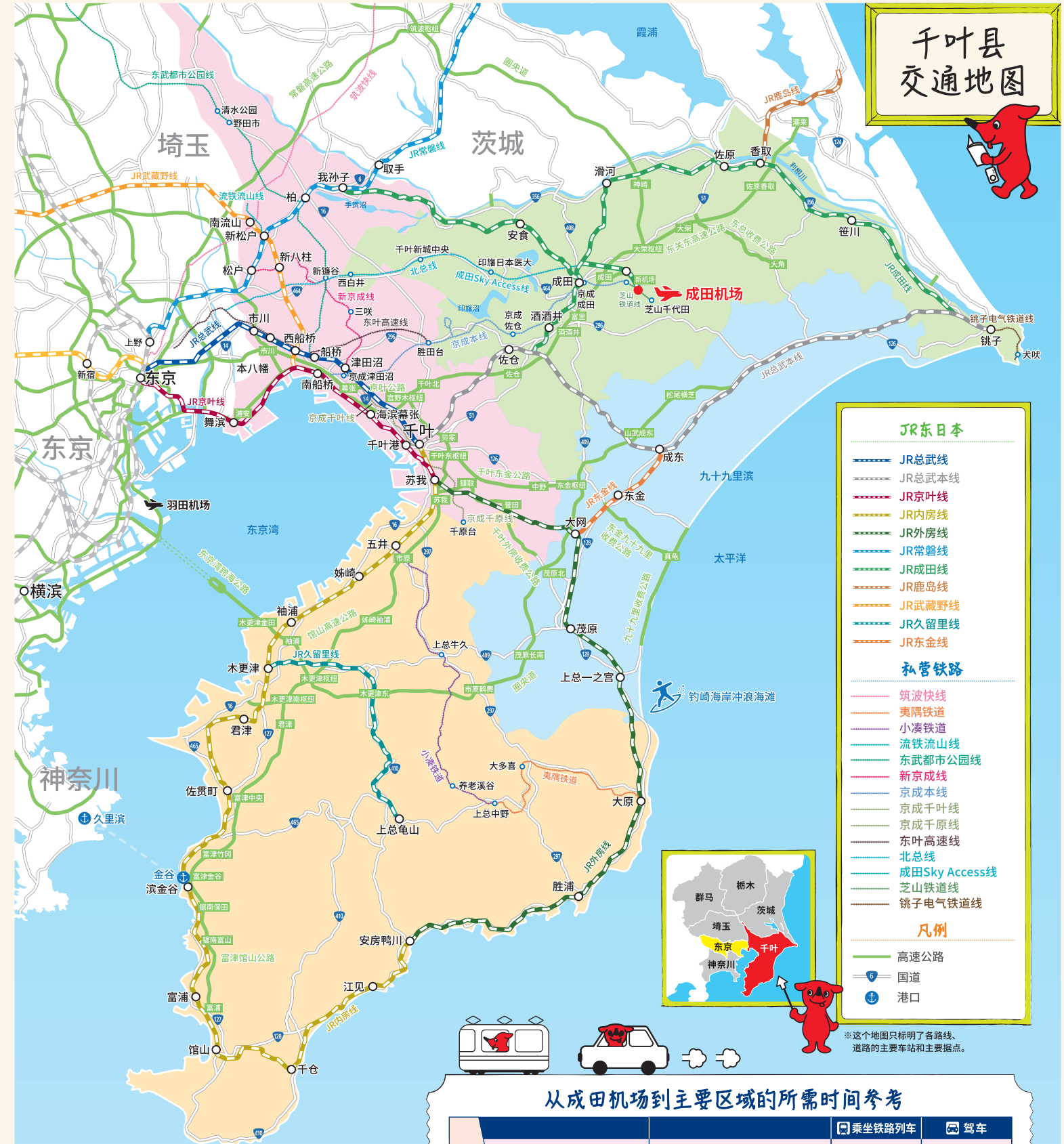
千叶县鸭川市西町1179　HP https://www.kamogawakan.co.jp/daytrip/restaurant/
☎ +81-4-7093-4111　JR安房鸭川站（▶驾车5分钟）
【午餐】11:30～15:00（最终点单14:30）※工作日营业至14:30（最终点单14:00）
【晚餐】17:30～21:00（最终点单20:30）
定期休息日 不定期休息　有　可以



这是位于温泉旅馆"鸭川馆"内的可同时品尝到日本料理和西式料理的餐厅，即便不是住宿者也可在此用餐。

上总和牛烤肉盖饭 2,200日元（含税）

千叶县交通地图



JR东日本

- JR总武线
- JR总武本线
- JR京叶线
- JR内房线
- JR外房线
- JR常磐线
- JR成田线
- JR鹿岛线
- JR武藏野线
- JR久留里线
- JR东金线

私营铁路

- 筑波快线
- 夷隅铁道
- 小湊铁道
- 流铁流山线
- 东武都市公园线
- 新京成线
- 京成本线
- 京成千叶线
- 京成千原线
- 东叶高速线
- 北总线
- 成田Sky Access线
- 芝山铁道线
- 铫子电气铁道线

凡例

- 高速公路
- 国道
- 港口

※这个地图只标明了各路线、道路的主要车站和主要据点。

从成田机场到主要区域的所需时间参考

		乘坐铁路列车	驾车
成田机场	海湾·东葛饰区域	千叶市、海滨幕张、船桥周边	1小时	40分钟
		松户、镰谷周边	50分钟	1小时
	北总区域	成田周边	10分钟	15分钟
		佐原周边	45分钟	30分钟
		铫子、犬吠埼周边	2小时	1小时15分钟
	九十九里区域	山武市周边	1小时	40分钟
		九十九里海岸周边	2小时15分钟	1小时15分钟
	上总·南房总区域	木更津周边	1小时40分钟	1小时30分钟
		馆山周边	3小时	2小时
		夷隅、胜浦周边	2小时30分钟	1小时40分钟
		鸭川周边	3小时	2小时

※上述所需时间仅为参考。根据道路情况和铁路换乘方法的不同，所需时间可能会有所出入。



千叶县PR 吉祥物 “CHI-BA＋KUN（千叶君）”

生活在千叶县的神奇生物。
好奇心旺盛，非常喜欢挑战各种事情。
越是面对未知的事物，勇气和热情越是高涨，身体会发出红色的光芒。
却也是个贪吃鬼，喜欢恶作剧。
从侧面能看出它呈现千叶县的形状哦！

发行方·咨询方式

千叶县农林水产部 流通销售课
☎ +81-43-223-3086

请务必阅读

※本宣传册刊载的内容基于2020年12月～2021年2月的采访和调查。采访和调查后，餐饮店的菜单、商品内容和费用以及各种数据可能发生变更，也可能出现因季节变动或临时歇业等而导致无法使用的情况。 ※受到各设施应对新冠肺炎疫情的对策措施的影响，预计可能出现营业日或营业时间的变更、公共交通机构的运行计划变更等情况。您出行前，请预先通过各活动或设施的官方网站、官方社交媒体账号或各地区政府的主页等确认最新信息。※刊载的照片受时间、环境、天气、气象条件等的影响，可能与实物有所差异。※刊载的地图的位置、比例尺和所需时间等仅为参考值。可能与车载导航等的位置搜索出现误差。※因本宣传册刊载的内容而导致的纠纷或损失等，千叶县概不承担赔偿责任，敬请知悉。