

香取地域の食 ～飲食店特集～

香 かみさと食堂

一口サイズのマッシュルームをまるごと揚げた「マッシュルームの唐揚げ」は、「ちば香取のすぐれもの認定」のこだわりの品です。

📍香取市虫幡1112-1
 ☎ 11:00-14:00
 17:00-21:00
 ☎ 0478-79-6558
 休月



香 恋する豚研究所

「食のちばの逸品を発掘2014」を受賞したロースハム。乳酸菌で発酵させた飼料で育った肉質の良い豚肉が味わえます。

📍香取市沢2459-1
 ☎ 11:00-15:00(日・祝10:30-15:00)
 ティータイム15:00-18:00
 ☎ 0478-70-5115
 休年中無休



香 THE FARM Cafe

農園の採れた野菜をふんだんに使ったランチと開放的な気分が味わえる農園リゾートです。

📍香取市西田部1309-29
 ☎ 11:00-16:00
 ☎ 0478-79-7100
 休年中無休



神 三楽食堂

キムチの辛さがクセになる発酵定食の「キムチチャーハン」をはじめ、豊富なメニューが揃う定食屋です。

📍神崎町神崎本宿951-1
 ☎ 10:50-14:00
 17:00-19:30
 ☎ 0478-72-2552
 休日 *臨時休業あり



神 亀家食堂

町内産の麺を使用した発酵定食の「味噌麺焼き肉定食」は、麺の旨味と柔らかなお肉が食欲をそそります。

📍神崎町神崎本宿2052
 ☎ 11:00-13:30
 17:00-20:00
 ☎ 0478-72-3057
 休日



神 くすくす笑店・Indigo Coffee

「塩糍と国産レモンのハーブチキンプレート」は、塩糍で漬けた柔らかな、さっぱりチキンが魅力です。「塩糍生キャラメルバターガレット」もおすすです。

📍神崎町立野494
 ☎ 11:00-18:00
 ☎ 090-4703-2780
 休不定休



香 いなえ

「佐原」の「佐」をほどいて「いなえ」。南関揚げのカレーうどんは、注目の一品です。

📍香取市佐原イ511
 ☎ 10:30-17:00
 ☎ 0478-54-7575
 休水



香 水郷のとりやさん 須田本店

旨みが濃厚で甘みがある水郷どりは、飼育方法から飼料まで焼き鳥屋がこだわったもの。手羽餃子は、ふるさと納税返礼品としても人気です。

📍香取市小見川270
 ☎ 9:00-19:00
 ☎ 0478-82-2346
 休水



香 リストランテ カーザ アルベラタ

定番のマッシュルームソースの自家製ニョッキをはじめ、地元の新鮮な食材を使用し、心を込めた本格イタリアンを提供しています。

📍香取市佐原イ1727
 ☎ 11:30-14:00
 18:00-20:00
 (ともに要予約)
 ☎ 0478-79-9422
 休月・火



神 Dish Magic Atago

旬の食材と町内産の発酵調味料を組み合わせた贅沢な「発酵御膳」が人気です。四季折々の創作料理が楽しめます。

📍神崎町神崎本宿180-1
 ☎ 11:00-14:00(予約のみ)
 17:00-22:00
 ☎ 0478-72-3183
 休月



神 お好み焼・串焼 おかの

発酵定食の「とりキムチチーズ焼定食」は、鶏もも肉の中に青じそとベーコン、キムチとチーズをのせて鉄板で焼き上げます。

📍神崎町大貫1663
 ☎ 12:00-13:30(月曜除く)
 17:00-22:00
 ☎ 0478-72-3456
 休不定休



神 ファミリー食堂 ほそ川

こだわりのお肉を使った定食や焼きそばが大人気です。「塩糍焼きそば定食」は、焼きそばを塩糍でアレンジした新作です。

📍神崎町郡815
 ☎ 10:30-15:00
 ☎ 0478-72-3163
 休月



東 万心旬菜 いなよし

脂身の旨さに定評のある地元産SPF豚肉を使用した料理で有名な人気店です。ぶ厚いどんかつは圧巻の一言。

📍東庄町笹川イ4705-1
 ☎ 11:30-14:00
 17:30-19:40
 ☎ 0478-86-3433
 休月・日(第1)



東 たなか庵

地元産SPF豚肉を使用したオリジナル「ローストポーク丼」は、低温でじっくり焼き上げた店主の自信作です。

📍東庄町笹川イ5569
 ☎ 11:00-14:00
 17:00-21:00
 ☎ 0478-86-0105
 休月



東 高橋食堂

地元産SPF豚肉を使用したかつライスやかつ丼、チャーハン、麺類など、豊富なメニューを良心価格で提供しています。

📍東庄町笹川イ656
 ☎ 11:00-14:00
 16:30-19:30
 ☎ 0478-86-1259
 休水



神 ぺきん亭

塩糍シリーズの中でも、大きな揚げ豚肉の存在が食欲をそそる「塩糍パーコーメン」が好評な人気の中華料理店です。

📍神崎町郡1219-4
 ☎ 11:00-14:00
 17:00-21:00
 ☎ 0478-72-3499
 休火



神 カフェ うふふ

季節の野菜と手作りの発酵調味料を組み合わせたおかずを楽しめる「発酵ごはんランチ」がおすすめです。

📍神崎町神崎本宿1968-2
 ☎ 11:00-15:00
 (なくなり次第終了)
 ドリンク11:00-15:00
 ☎ 0478-79-8284(営業日のみ)
 *木・金を中心とした不定期営業



神 Little Forest ゆうゆう

地元産の野菜や調味料をはじめ、全国の発酵調味料を使用した優しい味付けが特徴の「発酵定食」が自慢です。

📍神崎町郡131-3
 ☎ 10:00-17:00
 ☎ 0478-72-3403
 休月・木



東 福寿し

地元産SPF豚肉を使用したソースかつ丼をはじめ、ボリューム満点で、お得なランチメニューが豊富です。

📍東庄町笹川イ4713-73
 ☎ 11:30-14:00
 17:00-21:00
 ☎ 0478-86-1865
 休水



東 二八そば 伝兵衛

地元産SPF豚肉を使用したかつ丼等に、ミニそばやミニうどんが付けられます。天ぷらは、揚げたての食感が楽しめます。

📍東庄町新宿1252
 ☎ 11:00-14:00
 17:00-19:30
 ☎ 0478-86-0256
 休木(祝日の場合は要確認)



多 道の駅多古あじさい館 キッチンTAKO

多古米をはじめ、やまと芋、元気豚などの地元でとれた新鮮な食材を使った「あじさい御膳」や、多古米の米粉を使用した「タコメコワッフル」等を味わえます。

📍多古町多古1069-1
 ☎ 10:00-16:00
 ☎ 0479-79-3456
 休1月1日、1月2日



多 釜屋食堂支店

打ちたての蕎麦の香りが漂う、地元産やまと芋を使用した「山かけそば(温)」と「とろろそば(冷)」が一押しのお蕎麦屋です。

📍多古町多古1043-1
 ☎ 11:30-20:30
 ☎ 0479-76-5057
 休日



多 九十九里ファームたまご屋さんCocco

お代わり自由の産み立て卵を、たまごかけごはんでも堪能できます。「食のちばの逸品を発掘2016」を受賞したプリンもおすすです。

📍多古町喜多413-44
 ☎ 9:00-17:00(食券販売14:30)
 ☎ 0479-76-5054
 休火(月2回)



多 和食つちや

大和芋やさつまいもなど、地元産の食材を使った創作和食は、見た目も味も華やかで、特に女性から好評です。

📍多古町多古888-3
 ☎ 11:00-14:00
 17:30-21:00
 ☎ 0479-76-5023
 休火

