

(7) 大多喜城下商店街振興会 (大多喜町)

商店街(会)名	<u>大多喜城下商店街振興会</u>
	
<p>【一店逸品運動の状況について】</p> <ul style="list-style-type: none">・お店一軒一軒は点在していますが、大多喜城の城下町だけあって、町並みはとても綺麗な印象です。・大多喜を愛する女性たちからなる「葵の会」を中心に二十八市というイベント市を催しています。	

上総大多喜城最中十万石（御菓子司 津知家）

【お勧め商品の写真】



【商品名】上総大多喜城最中十万石	
【商品内容】 北海道産の小豆を使用したつぶあんと、国産のもち米を焼き上げた最中種を使用した最中です。	
【お勧めコメント】 一流の素材が出会い、皮から出るほどあんがたっぷり入った最高級の最中です。	
【価格】870円（6個入） 1,420円（10個入）	
【店名】御菓子司 津知家	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-82-2255	
【営業時間】8：30～18：00	【休日】水曜日
【取材の感想】 類似品が多数ありますが、ここが本家本元です。	

【お店の写真】



栗家紋（御菓子 ふうだや）

【お勧め商品の写真】



【商品名】栗家紋	
【商品内容】 栗入り黒糖饅頭。上面に焼印、箱の包装に大多喜産の竹皮を使用。	
【お勧めコメント】 生クリーム大福と十万石どらやきもおいしくて評判です。	
【価格】126 円（1 個） 1050 円（8 個入箱）	
【店名】御菓子 ふうだや	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-82-2553	
【営業時間】9：00～19：00	【休日】年中無休
【取材の感想】	

【お店の写真】



平八郎そば（そば処くらや）

【お勧め商品の写真】



【商品名】平八郎そば	
【商品内容】 本多忠勝の通称、平八郎にちなんで、季節の地元野菜や湯葉のてんぷら、鴨肉団子、海老、筍などこだわりの具を八種のせた特別メニューです。	
【お勧めコメント】 特上天ざるそばもお勧めです。	
【価格】800 円	
【店名】そば処くらや	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-82-2757	
【営業時間】11：00~17：00	【休日】水曜日
【取材の感想】 おかみさんの人柄からか、とても明るい雰囲気のお店です。	

【お店の写真】



大名とんかつ（とんかつ亭 有家）

【お勧め商品の写真】



【商品名】大名とんかつ	
【商品内容】 メス豚のヒレ肉を使っています。	
【お勧めコメント】 カリフォルニアとんかつ（アーモンド）、津軽とんかつ（りんご）、博多とんかつ（明太子）、わらじとんかつ（特大）等 20 種類のメニューが自慢です。	
【価格】1,350 円～	
【店名】とんかつ亭 有家	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-82-2007	
【営業時間】11：00～18：00	【休日】月曜日
【取材の感想】 珍しいメニューが豊富なとんかつ屋さん。夕方には閉店になってしまうそうです。	

【お店の写真】



吟醸酒辛口 大多喜城（豊乃鶴酒造）

【お勧め商品の写真】



【商品名】吟醸酒辛口 大多喜城	
【商品内容】 極上酒米、山田錦を 100%使用した辛口吟醸酒。さわやかでフルーティーな味わいです。	
【お勧めコメント】 創業江戸天明年間（1781~88年）、3月からのしぼりたて生原酒、4月からの桃色にごり酒もお勧めです。	
【価格】1,400円（720ml）	
【店名】豊乃鶴酒造	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-82-2026	
【営業時間】8：00~17：00	【休日】年中無休
【取材の感想】	

【お店の写真】



そばセット（季節のまぜごはん付）（お食事処 番所）

【お勧め商品の写真】



【商品名】そばセット（季節のまぜごはん付）定食	
【商品内容】 秋冬はきのこ、春は筍、夏はとりのごはんです。	
【お勧めコメント】 地元季節野菜のかき揚げもおすすめです。観光案内もしていますので、お気軽にどうぞ。 猪十六井はじめました。猪汁付きで1000円です。	
【価格】780円	
【店名】お食事処 番所	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-80-1110	
【営業時間】11：00~22：00	【休日】水曜日
【取材の感想】 旦那さんは以前人力車をひいていたそうです。食事ついでに人力車のお話もどうぞ。	

【お店の写真】

