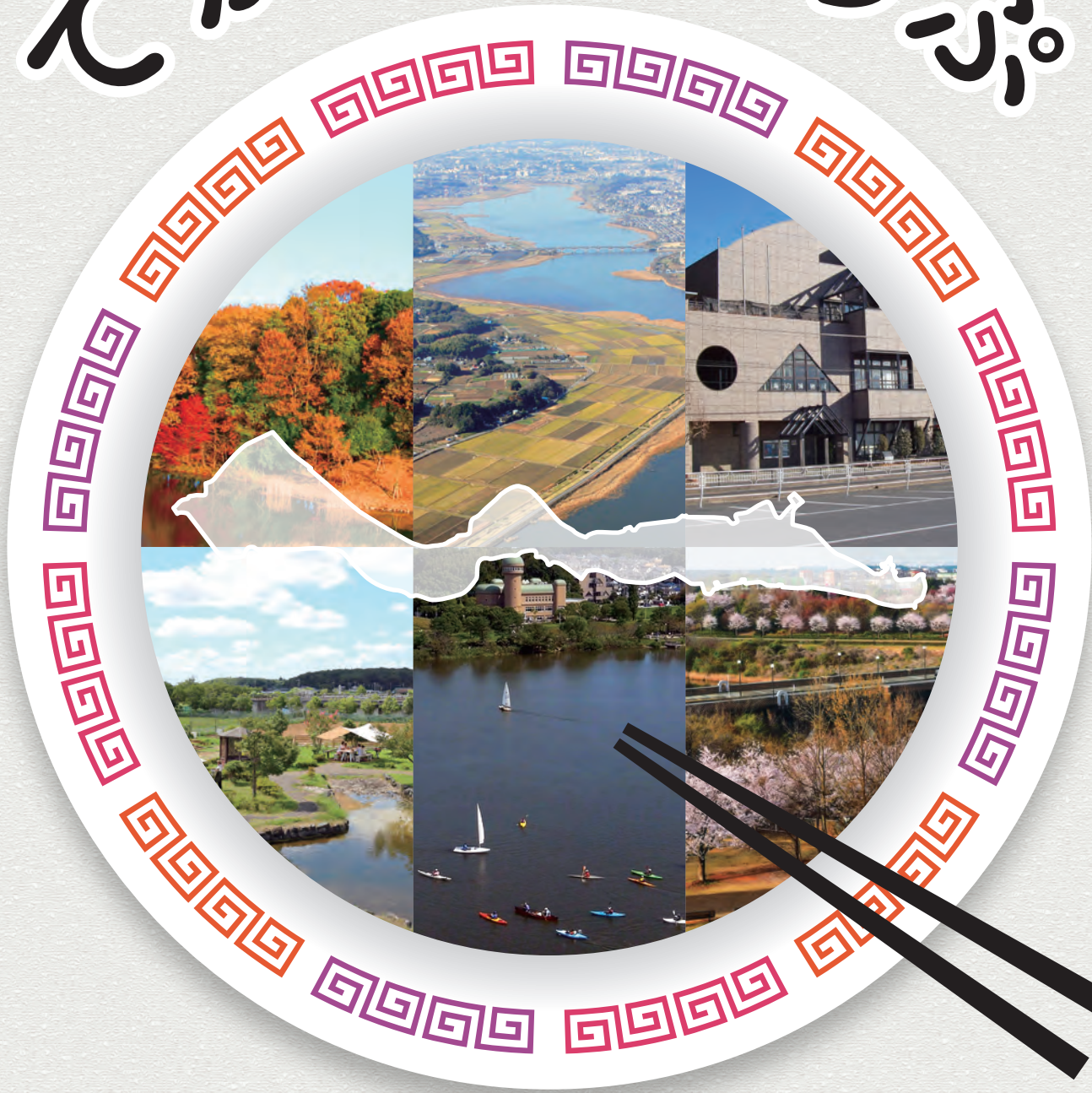


TAKE  
FREE

TEGANUMA RAMEN MAP

# んがらーまっぷ



kashiwa  
柏市

abiko  
我孫子市

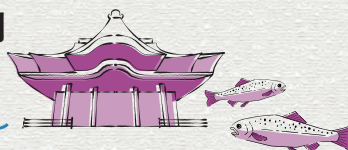
inzai  
印西市



ka shi wa

# 柏

## 名店がひしめく、千葉県内 屈指のラーメン激戦区!!



### 嚼った瞬間に感じる 豚と煮干しの豊潤な味わい!!

オリジナリティ豊かな味わいに仕上げた、オススメの「豚骨煮干」は、丁寧に炊いた豚骨出汁に、大量の煮干しを直接加えたシングルスープ仕様。豚の重厚な旨味&コクと、煮干しの華やかな香り&旨味を楽しめる。この他、麺メニューは「煮干」「豚骨」「つけ麺」「油そば」も展開。

中華蕎麦 萌芽 MAP▶ P8 B-2

●柏市北柏1-3-5 エクセル田中103 ☎04-7161-4119  
Ⓢ11:00～(閉店時間はTwitterにて要確認) ㊟不定休  
(Twitterにて要確認) ⑆無料 TW FB IG



- 1 市内の複数の実力店で修業を重ねたという店主のラーメンが評判を呼び、柏でも屈指の人気店に!
- 2 あっさりしつつも深い味わいで人気の「特製煮干蕎麦」(1000円)



豚骨煮干中華蕎麦 800円

しっかりと圧延をかけ、食べ終わりまで張りのある食感を保ち続ける自家製麺も◎

### こだわり抜いたガツンと濃厚 背脂スープを堪能すべし!

柏と新松戸の2店舗を展開している同店では、国内最上質の豚の背脂を使用した濃厚スープが魅力。その味わいは炭火の香り高い自家製チャーシューや、特注のモチモチした食感が楽しめる中太麺との相性も抜群で、食べ終わった後は満足感と多幸感に包まれること間違いなし!

MAP▶ P8 C-2 こってりらーめん 誉

●柏市旭町1-7-11 ☎04-7145-9700  
Ⓢ11:00～25:00(スープ終了まで) ㊟無休 ⑆なし  
HP TW



みそらーめん 850円

厳選された5種類の味噌をブレンドした風味豊かで味わい深いスープが楽しめる一杯。





## “オロチョン”をかけて味わう ボリューム満点の旨辛ラーメン!



**オロチョンラーメン 650円**

たっぷり乗ったオロチョンを絡めて食べる肉厚チャーシューとツルモチ中太麺は絶品!

10種類の唐辛子をブレンドした奥深い辛さを堪能できる餡のかかった「オロチョンラーメン」が人気の店。その餡と共に食べる自家製麺は、元スパゲティ店を営んでいた店主ならではのコシのある歯切れの良い絶妙な食感で、唯一無二のマリアージュを楽しめる。



### オロチョンラーメン にかいや

●柏市青葉台1-3-25 ☎非公開  
 ◎11:00~21:00(休憩15:00~18:00、なくなり次第終了)、土・日曜、祝日9:00~15:00頃(なくなり次第終了) ☎不定休(詳細は公式HPにて)  
 ①無料

1 風通しが良く、木の温もりを感じられるカウンター席 2 看板メニューである「オロチョンラーメン」の文字が目印。このやみつきになる味を求めて来店する常連客も多い



## “青竹打ち”による麺が自慢!! 本物の佐野ラーメンを柏で!



店主が生まれ育った栃木県・佐野を代表するご当地麺「佐野ラーメン」の専門店。日本名水百選にも選ばれた栃木の赤見温泉の出流原弁天池の湧水を使用し、青竹打ちにこだわった自家製麺は、唇に吸い付くようなキメ細やかさと滑らかな喉越しが魅力。



### 佐野ラーメン 翔稀

●柏市花野井738-2  
 ☎非公開 ◎11:00~22:00(麺・スープなくなり次第終了) ☎火曜(祝日の場合は翌日)  
 ①無料

「生まれ育った栃木県・佐野の魅力、多くの人たちに知ってもらおうのが私の夢。」と語る店主・大賀紀文さん。そんな想いを込めた同店の佐野ラーメンが多くの人を虜にしている



**佐野ラーメン 650円**

那須の地鶏に佐野産野菜を加えて炊いた出汁は、食べ手の心身を潤す癒やし系の味わい

## 独創的&体に優しい味わいの 名物「とまとらーめん」は必食!!



**とまとらーめん 980円**

完熟トマトとスープの相性が抜群の一杯。カルピスバターでコクと風味が倍増!!

地元的新鲜野菜をはじめ、有機食材や国産品などを使用した、“食の安全”に配慮したラーメンが人気。看板メニューは、完熟トマトがたっぷり入ったインパクト抜群の「とまとらーめん」。ハーブが香る欧風テイストの味わいで、ほかでは食べられない逸品。



### 麺 ぼーかろう

●柏市南柏1-1-6 ☎070-6960-0141  
 ◎11:30~14:00頃、18:00~23:00(LO22:30)  
 ☎日・月曜 ①なし

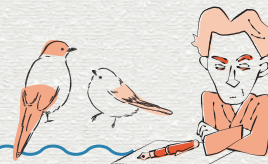
1 お店は南柏駅西口から徒歩約1分という好立地  
 2 季節ごとの旬野菜をふんだんに使用した各種限定ラーメンも評判で多くの常連客の舌を楽しませている。写真は、夏限定の「しお冷やし中華」





a bi ko  
我孫子

実力派のお店が揃う隠れた  
ラーメンホットスポット



昼と夜、異なるメニュー構成で  
勝負する国道沿いの人気店

名店・東池袋大勝軒をルーツに持つ「麺屋こうじグループ」のお店として高い人気を誇る同店が、2022年1月にメニューを一新！幅広いニーズに応えようと、昼と夜で異なるメニューを展開している。夜のおすすめ「特製 角ふじ」は、質・量に加え、豪華な具材も楽しめる満腹確定の一杯。

麺屋 勝天 P9 C-1

●我孫子市並木5-10-6 ☎04-7157-0070  
営業11:00～22:00 ④無休 ⑤無料 TW IG



「つけ麺」と並ぶ人気を誇る、昼限定の「特製淡麗塩そば」(1100円)。スープは特別飼育鶏「つくば茜鶏」をふんだんに使い、長時間じっくり炊き込んだ旨味の詰まった香り高い味わい



特製角ふじ 1130円

豚骨醤油スープに特製漬けニンニクが良くあう。野菜、ニンニク、生姜、アブラ増しは無料!

「県内最強こってり」と呼び声高い  
濃厚背脂!

10時間以上も炊き込んだこってり濃厚な豚骨スープに、甘みのある背脂をたっぷり注ぎ、豚骨の旨味を引き出したラーメンが評判。開業当初から20年以上経っても変わらないラーメンは、遠方のファンも多く訪れるほどの人気ぶり。なんと替玉(細麺)一玉目は無料で提供!

MAP▶ P9 D-2 環七らーめん てらっちょ

●我孫子市寿2-25-30 ☎04-7179-1003  
営業11:00～翌3:00 ④不定休 ⑤無料 HP



特製ラーメン 870円

大きなチャーシューが乗った「特製かぶりつきチャーシューメン」(1310円)もおすすめ。



1 インパクトのある赤い外観が目印! 駐車場は裏に1台と裏路地を左手に直進したところに4台。2 こってりのラーメンと相性抜群! ハーブ香るさっぱりとした「塩ハーブ唐揚げ」(300円)







## 魚介&鶏のWスープが光る! コク深い味で幅広い世代に人気

埼玉県蕨市の人気店「らーめん詩」出身の店主が腕を振るう。麺は名門製麺所の浅草開化楼製。一番人気の「魚介塩らーめん」は、エグミを取り除いた魚介スープに鶏スープを加えたまろやかな味わい。このほか梅塩、醤油、味噌味など幅広くラインアップする。



### らーめん 元気 TAKE OUT

●我孫子市布佐3060-12  
☎04-7113-4968  
🕒11:30~L15:00、18:00~L21:00  
📅木曜 (P)無料  
MAP▶ P9 D-5

店主おすすめの一品や限定メニューは、券売機横にホワイトボードで掲示。定番を制覇した後は、こちらでチャレンジしてみたい。辛さがやみつきになる「タンタン麺」も隠れた人気メニュー



### 特製魚介塩らーめん 950円

特製には、炙った豚バラチャーシューが3枚。揚げナスがのっている点もユニーク



## 濃厚なゴマ&ナッツの香りが◎ 甘みと旨味を堪能できる坦々麺



看板の「坦々麺」は、たっぷり入ったナッツ類とゴマの風味を楽しめるスープに、加水率高めの自家製麺が良くあう必食の一杯。砕いたピーナッツやカシューナッツをふんだんに使用することで辛味が抑えられ、マイルドな味わいに。このほか、醤油や味噌味も展開。



### 豆でっぼう TAKE OUT

●我孫子市柴崎台2-6-21  
☎04-7185-4010 🕒11:30~14:30、17:30~21:00(月曜は11:30~14:30)  
📅火曜 (P)無料 (HP) (IG)  
MAP▶ P9 C-2

看板メニューの「坦々麺」が夏仕様! 夏季限定の「冷やし坦々麺」は、濃厚さはそのままに、キンキンに冷えたスープが絡み合い、スッパリとした味わいの中に旨味が凝縮されている



### 坦々麺 890円

豚骨や丸鶏、野菜をベースに濃厚なゴマ風味が活かしたスープが多くの人を虜にしている



## 節の風味が効いた 優しくも力強い一杯!!

茨城県北相馬郡利根町に本店を構える名店の2号店。こちらでは、4種類の節の風味が効いた無添加濃厚スープと、自家製のタピオカ入りつもち麺の相性が抜群! エビや香辛料などで作る「エビ辛し」は、味に劇的な変化をつけるのでぜひ試してほしい。



### 濱屋 我孫子店

●我孫子市我孫子4-4-1 ☎04-7182-0407  
🕒11:30~14:30、17:30~22:00(土日は~21:00) 📅火曜 (P)なし  
MAP▶ P9 C-1

自慢の自家製麺を味わうなら、ぜひとも食べてもらいたいのが「エビ辛しつけそば」(900円)。2種類のエビに唐辛子などを加えて調理した「エビ辛し」を好みに投入することで「味変」が楽しめる



### 濃厚和風味玉中華そば 900円

醤油ベースに、4種類の節、鶏、豚、煮干しなどを加えて煮込んだ濃厚なスープが自慢



in zai  
印西

ニュータウンを中心に個性  
的な名店が集う注目エリア



見た目にもインパクト抜群！  
大量の胡椒が絶妙の味わい

とんこつしょう油をはじめ、しょうゆ・魚介とんこつ・白とんこつのほか、「こしょうそば」や「赤辛魚ラーメン」などの変化球メニューも豊富に揃う。10台以上利用可能な専用駐車場もあるので、家族やグループで利用しやすいのも嬉しい。ランチ時は混雑するため、13時以降の利用がおすすめ。

遊遊亭



MAP▶ P10 C-2

●印西市高花1-8-1 ポルト高花内 ☎0476-46-5600  
☎11:30～14:00、17:00～L021:30 ㊟月曜 ㊞無料

IG



- 1 印西市内の滝野から移転以来、同地で10年以上営業を続けている
- 2 一番人気の「ねぎ丸」(850円)はとんこつしょう油ベースのラーメンに、ごま油が香る長ねぎを山盛り!



こしょうそば 850円

塩味の野菜あんかけに、こしょうがたっぷり! 刺激の中に感じる独特な旨味がやみつきに!

フリークから女性&子どもまで  
幅広い年齢層が集う人気店

厳選した素材を使い、手作り&無化調にこだわったラーメンが、幅広い年齢層から支持を集める、国道464号線沿いの人気店。同店の代名詞ともいえるコラーゲンたっぷりの「濃厚鶏そば」は、濃厚ながらさっぱりといただけるという評判で、鶏の旨味を存分に感じることができる必食の一杯。

MAP▶ P10 C-2



麺やまだ

●印西市草深1137 ☎0476-37-5891  
☎11:00～L021:30 ㊟無休 ㊞無料 TW IG



- 1 「濃厚中華そば」(850円)。絶品の魚介豚骨スープと太麺の相性が抜群!
- 2 木の温もりを感じる店内には、自然光が差し込む。家族連れにも嬉しいボックス席も完備



濃厚鶏そば 850円

低温調理された肩ロースをはじめ、アクセントとなるレモンや大葉を配した人気メニュー





## 鶏ガラ&豚ガラの絶品スープに 明太子がのった唯一無二の一杯



**おまかせラーメン 800円**

鶏&豚ガラなどでとった醤油スープが秀逸。  
明太子を溶かせば、唯一無二の味わいに!

洋食出身の店主が作る各種料理が地域の人々に愛されている、昭和46年創業の老舗。「おまかせラーメン」やボリューム自慢の「スタミナラーメン」といった麺メニューのほか、人気の「焼肉」定食や「オム焼きそば」は、味はもちろん、盛りの上さでも評判。

**キッチン おふくろ**

●印西市大森689-2  
☎0476-42-4633 ⑨11:00~14:00  
⑩日曜 ⑪無料  
MAP▶ [P10 B-2](#)



1 お店は県道4号線沿いに位置する 2 インパクト抜群の明太子をはじめ、自家製のチャーシューやメンマ、豚肉など、たっぷり具材がうれしい「おまかせラーメン」のほか、多彩なメニューを提供

## 大食い自慢たちが集うらーめん店 普段づかいにもおすすめ!



先代オーナーの元で10年以上働き、味を受け継いだ店主が腕をふるう。店内には大食いタレントのサイン色紙がずらりと飾られている。チャレンジメニューで知られているが、通常のらーめんや定食も盛りが良く、昼時には多くの人々が訪れてお腹を満たす人気店だ。

**茅橋らーめん**

●印西市船尾1409-2  
☎0476-47-0551 ⑨11:30~21:30  
⑩水曜 ⑪無料  
MAP▶ [P10 C-2](#)

1 紅白のド派手な外観が目印 2 蕎麦打ち用の鉢が器代わりの6人前が入った超特大らーめんは、制限時間内にスープまで完食すればクリア! 左は通常のらーめん



**野菜たっぷりタンメン 900円**

彩り豊かな野菜がたっぷりとのった、やさしい味わいの一杯。女性にも好評だという

## 煮干しの最高峰ここにあり! 究極のラーメンを堪能せよ!!



**特製煮干し中華そば 1050円**

麺は縮れ太麺を使用。大量の煮干しを使い、独自の製法で香りと味を引き出したスープは絶品!

煮干しの香る店内は、広いテーブル席やカウンター席のほか座敷も完備し、幅広い客層が訪れる。看板の「煮干し中華そば」は、煮干しで出汁をとり、名店「浅草開化楼」の麺を使用した自慢の一杯。このほか全て手作業で作られているという餃子も外せない一品だ!

**煮干し中華そば 富士鹿**

●印西市草深1062  
☎0476-29-4757  
⑨11:00~15:30、17:30~LO21:30  
⑩火曜 ⑪無料  
MAP▶ [P10 C-2](#)

1 国道464号沿いに立地。大きな「煮干中華そば」の看板が目印 2「焼き餃子(5個)」(280円)は、具材を大きく切ることですっきりとした食感が楽しめる。休日は約500個も出るという人気の一品





A

B

C

D

E

1

2

3

4

5



観光 spot

# 道の駅しようなん

令和3年に「てんと」がオープンし、約3倍広くなった直売所に採れたての地元野菜や加工品、地元産品等が並び。カフェでは農産物を使用した軽食やいちご・かぶ等のオリジナルソフトクリームが楽しめる。令和4年には旧施設「つばさ」がレストラン、ペーカリー等によりリニューアル。



柏市箕輪新田59-2

【事務所】☎04-7190-1131

【直売所】☎04-7190-1132

☎9:00～18:00 ☎年始(施設により異なる)

柏 ka shi wa





観光  
spot

## 水の館・農産物直売所あびこん



手賀沼や我孫子の魅力を満喫するなら、まずはここへ。地元農家の新鮮でおいしい野菜がたくさんある農産物直売所、新鮮野菜を使ったレストラン、手賀沼周辺では唯一のフラスネタリウム（土日祝のみ）などがあり、敷地内ではレンタサイクルの貸出も行う（季節・曜日限定）。



我孫子市高野山新田193

【水の館】☎04-7184-0555 ☎9:00～17:00 ☎第4水曜（祝日の場合は第3水曜）、12/29～1/4  
【あびこん】☎04-7168-0821 ☎9:00～18:00 ☎第4水曜（祝日の場合は第3水曜）、12/31～1/4  
【レンタサイクル】☎04-7188-2204（平日） ☎090-4520-3603（貸出日のみ）



abiko  
我孫子





観光 spot

## 千葉県立北総花の丘公園



千葉ニュータウンの中心に位置する総面積50haの総合公園。開発前の自然が残された園内で、里山の自然を身近に感じることができ。植物を通じての、文化や情報とコミュニケーションの発信、四季の花々、体験イベント、講習会、災害時には広域避難場所としての役割も担う。



北総花の丘公園パートナーズ  
 千葉県立北総花の丘公園管理事務所  
 印西市原山1-12-1  
 ☎0476-47-4030 ☎0476-47-4032

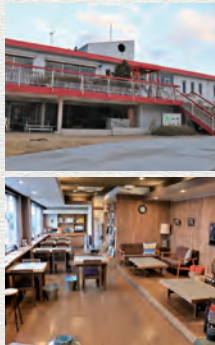


inzai  
**印西**



奥手賀の野菜と果物を  
存分に味わえる!

**農家パフェ**  
1400円  
地元の食材にこだわり、メニューは季節により異なる。数量限定なのでお見逃しなく!



手賀沼フィッシングセンター内の、手賀沼を一望できる隠れ家的カフェ。こちらで堪能できる「農家パフェ」は地元農家の果物と野菜を使用し、体験したことがない味の組み合わせに。春はいちご×ほうれん草、夏はトマトなど旬の食材を楽しめる♪

**numa cafe**  
●柏市曙橋1 手賀沼フィッシングセンター2F  
☎04-7151-0831 ㊟平日11:00~LO15:30  
(土日祝~LO17:00) ㊟月・火曜(祝日の場合は翌日) ㊟無料 [HP] MAP▶ [P8] C-4



ラーメンの後はやっぱり甘いもの!  
ということで、三市が誇る  
とっておきのパフェをご紹介します!

ボリューム自慢の  
有名店で特大パフェを!!

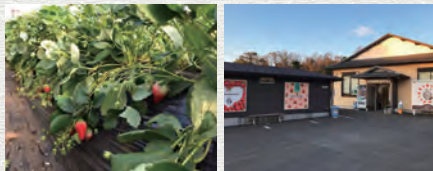
「布佐駅前交番スペシャル」をはじめ、ユニークなネーミングと圧倒的なボリュームの料理が、TV等でも話題となっている人気店「リバーサイド」。チョコレートやバナナなど4種類程あるこちらのパフェもやはり、ボリューム満点!!

**リバーサイド** TAKE OUT  
●我孫子市布佐3804-2  
☎04-7189-1949 ㊟10:00~21:00  
㊟毎月7・17日・27日・不定休  
㊟無料 MAP▶ [P9] E-5



完熟イチゴがのった  
絶品ひんやりスイーツ♡

いちご狩りを中心に季節のスイーツや農作物、野菜を販売する農園。人気商品の「わだデラックス」は、フレッシュないちごをふんだんに使った贅沢パフェ! 初夏に向けてまるごとイチゴかき氷、メロンソフトなど季節限定商品も販売。



**和田農園**  
●印西市平賀906-1  
☎0476-98-1769  
㊟9:00~17:00  
㊟無休 ㊟無料  
[HP] [IG] MAP▶ [P10] E-5



**わだデラックス** 430円  
1日10個限定なので早めの来店がおすすめ! ※生のイチゴがのるのは1月後半~5月まで



**フルーツパフェ**  
650円  
印象的にカットされたリンゴのほか、オレンジやピーチ、パイナップルやバナナなど7種を使用





柏市

**kamon かしわ**  
インフォメーションセンター



柏市柏1-1-11 ファミリーかしわ3F

時間 9:00～19:00

TEL 04-7128-5610

お休み 年末年始(12/28～1/3)

<https://www.kamon.center/>

MAP ▶ P8



我孫子市

**我孫子インフォメーション**  
センター アビシルベ



我孫子市本町2-1-10

時間 9:00～18:00

TEL 04-7100-0014

お休み 年末年始(12/29～1/3)

<https://www.abikoinfo.jp/>

MAP ▶ P9



印西市

**印西市観光情報館**



印西市中央北3-2 イオンモール棟2F

時間 10:00～18:00

(※電話のみ9:30～)

TEL 0476-45-5300

お休み 年中無休

<https://inzaikankoukyokai.com/>

MAP ▶ P10



**3市連携周遊事業実行委員会**

構成市: 柏市・我孫子市・印西市 制作: 有限会社ちばマガジン 発行: 2022年3月発行