



千葉一級棒

ICHIBAN



B.B.BASE



犬吠崎燈塔



東京德國村



農溝瀑布



大山千枚田



城山公園

你所不知道的旅遊新體驗



活力一級棒



單車旅遊

// 搭 B.B.BASE 發現「騎」跡 //

單車旅遊是近幾年來盛行的旅遊方式，所謂「西有島波海道、東有房總半島」，晴朗的天空伴隨徐徐微風，千葉縣左鄰東京灣、右瀕太平洋，沿著平坦的海岸線，抬頭一看，偌大的富士山就在一旁；轉個彎，進入高低起伏的丘陵、田園景觀，車少、人少，更能享受騎乘樂趣。

為了方便自行車車友，JR東日本規劃一台以自行車為主的電車「B.B.BASE」，每周末從東京兩國站出發，往返千葉縣佐原、銚子、南房總及館山等地，每條路線各有其特色，車友可以直接將單車帶上車，省去組裝、拆卸的時間，共提供99車位，只要在出發前一天晚上6點前，透過官網購票即可，搭乘再加贈土產券及500円商品折價券。



B.B.BASE可以直接將單車帶上車



最強應援團

// 運動賽事觀賽 //

日本第一職籃～千葉 JETS

走進位在船橋市的アリーナ (ARINA)，「GO，JETS! GO，JETS!!」全場5000名的球迷齊聲吶喊，場上的是日本職籃第一名的「千葉 JETS」的對抗，也是日本職籃觀看人數最多的賽事。

賽前啦啦隊的表演，搭配的場上的燈光、音效，再加上一些場邊特效，炒熱全場氣氛；全程比賽中啦啦隊更沒有停歇，在球場旁帶領的球迷的情緒大聲吶喊，儘管只有幾分鐘的暫停或休息時間，啦啦隊員也會來到場中央表演，讓全場的氣氛一直處於高潮。而整場比賽結束後，所有球員會繞場一周，跟球迷們進行擊掌，想要近距離接觸球員，可以把握機會。



© C.L.M.



千葉羅德海洋棒球場提供多種包廂服務，方便團體使用。



最強應援團

// 運動賽事觀賽 //

職棒～千葉羅德 MARINES 棒球隊

位於海濱幕張的千葉 ZOZO 海洋棒球場是羅德的主場，多年來與桃園 LAMIGO 交流，在台灣已經小有名氣，球隊中更有1名台籍球員，特別是羅德隊的加油隊瘋狂且創意新穎，有「地表最強應援團」之美稱，是體驗日本職棒氣氛的好選擇。球場就位於東京灣旁，可以容納3萬名球迷進場觀看，除了開放式座位，球場還有8~30人的小團體包廂，另外也有年票的銷售，可以以最近的距離跟球員接觸。



樂遊一級棒



佐原水鄉

// 佐原水鄉遊船 //

品嘗日法創意料理

帶有迷人風情的佐原，宛如一個活的博物館，老街兩旁古書店、家具店、雜貨店林立，是當地特有的江戶情懷。在位於小野川沿岸，根據傳統的佐原町屋的構思而修築的佐原町屋館中，將可享用以香取市名產——地瓜製作的甜點，或體驗穿著和服。此外，在建築物的2樓，將可一邊欣賞城市的眺景，一邊小歇片刻。



復古街景

// 流山本町 //

散步、健康午餐

這是擁有明治時代的老店、倉庫、神社佛閣等歷史性的建築物散布其間，保留了復古街景的地區。在從倉庫改裝而成的時尚咖啡館「藏之咖啡館+藝廊燈環」中，將可品嘗大量使用當地蔬菜製作的健康午餐，以及使用特產的白味噌製作的甜點。位於江戶川沿岸，夕陽西下時，手工製作的剪紙燈籠將溫柔地點亮城鎮。其數量多達100座以上，每一座設計均有別，不妨趁著傍晚散步時，找找看所有的燈籠吧！



工場見學

// GLICO 固力果 //

冰淇淋見學工場

「Glicopia CHIBA」是固力果首間可免費參觀冰淇淋生產過程的設施(需預約)。可透過參觀與親身感受混合、填裝、包裝等生產過程愉快學習。導覽結束前，參觀者每一人還可試吃一支冰淇淋(PAPICO)，也可付費體驗製作冰淇淋。



鐵道旅遊

// 搭乘銚子電鐵 //

嚐仙貝、逛醬油工廠

行駛於千葉東部銚子市的銚子電鐵，短短6.4公里沿途景致多變，田園風光、美麗的海岸線，觀光資源豐富，更因為濕仙貝而聲名大噪，特別是來到最東邊的犬吠崎海岸，登上犬吠崎燈塔，將太平洋盡收眼底。

銚子還是醬油盛產地，從江戶時期就開始釀造醬油，在ヤマサ(YAMASA)醬油工廠裡可以了解到整個醬油生產的過程，這裡也提供濕仙貝的DIY體驗活動。



※來到銚子可以體驗燒烤仙貝



美味一級棒

年年獲得拉麵大賞的富田沾麵
湯頭濃郁、麵條咬勁十足。



松戶市

// 「日本一」拉麵王 //
中華麵富田

千葉縣松戶市是一個交通便利的地方，距離東京都內繁華地區乘坐電車無需轉車，只要20分鐘。在松戶站附近步行5分鐘範圍內就有20多家拉麵店，不僅有味噌味、醬油味、豬骨味、鹽味、辛辣味之分，還有清淡味、濃郁味之別，口味多元。其中還有號稱日本第一沾麵的「中華麵富田」，曾多次在TRY拉麵大賽中拿下冠軍獎盃。富田的湯汁使用的是以豬骨、小魚乾、白腹鯖等材料熬煮20小時濃縮而成，極其美味濃郁，麵條也是

自製而成，湯汁緊緊地裹著麵條，每一口麵都能感受到小麥的香氣。湯汁口味濃郁，麵條彈性十足，就是它的特色。富田的總店常有客人大排長龍，所以在松戶車站又開了兩家分店【富田食堂】和【雷本店】。成田機場、船橋市大型購物中心大LALAPORT、木更津市大型購物中心三井OUTLET也都有它的分店。



【店家資訊】
地址：千葉縣松戶市松戶1239
電話：047-312-3120
營業時間：10:00~24:00
公休日：無休
交通方式：JR松戶站步行即可抵達



君津市

// 夢幻美食！//

A5和牛「上總和牛」牛匠しらishi (SHIRAISHI)

千葉縣和牛品種「上總和牛」(かずさ和牛)，全年不到1,000頭牛，經過細心飼養，培養出A5等級的肉質，牛肉色澤鮮紅，霜降花紋分布均勻，肉質口感不輸松阪牛、神戶牛。牛匠しらishi為和牛批發商直營的燒肉店，沒有多餘的調味，只需鹽及胡椒，讓饕客品嚐到和牛最美味的肉質，平均一人只要5,000日幣，就可以飽餐一頓。

牛肉色澤鮮紅，霜降花紋分布均勻
肉質口感不輸松阪牛、神戶牛



【店家資訊】
地址：千葉縣君津市外實輪1-10-18
電話：0439-52-0122
營業時間：17:00~22:30
公休日：星期一
網址：<http://kazusa-wagyu.co.jp>
交通方式：JR君津站出口轉搭計程車約10分鐘抵達



創業有40年歷史的さかえ壽司
選用千葉當地的食材



千葉市

// 新鮮美味！//
さかえ (SAKAE) 壽司

三面環海的千葉縣，說是海鮮的寶庫也不為過，這裡的海鮮不僅新鮮又平價。創業有40年歷史的さかえ壽司，距離東京不到30分鐘，選用千葉當地的食材，一個個用心捏製的握壽司大受好評，只要3000日幣就可以品嚐到軟嫩入口即化的鮭魚、嚼勁鮮甜的赤貝、晶瑩剔透的鮭魚卵，甚至是遠從北海道而來的新鮮海膽，道道令人讚不絕口。



【店家資訊】
地址：千葉市美濱區高洲1-16-25
電話：043-246-8126
營業時間：11:00~15:00
16:00~22:00
公休日：星期三、第三周星期二
交通方式：JR稻毛海岸站步行10分鐘
網址：sushi-skills.com/sakae2



更多千葉縣觀光旅遊資訊：
<http://japan-chiba-guide.com/tw/index.html>



Japan Tourism-Chiba

