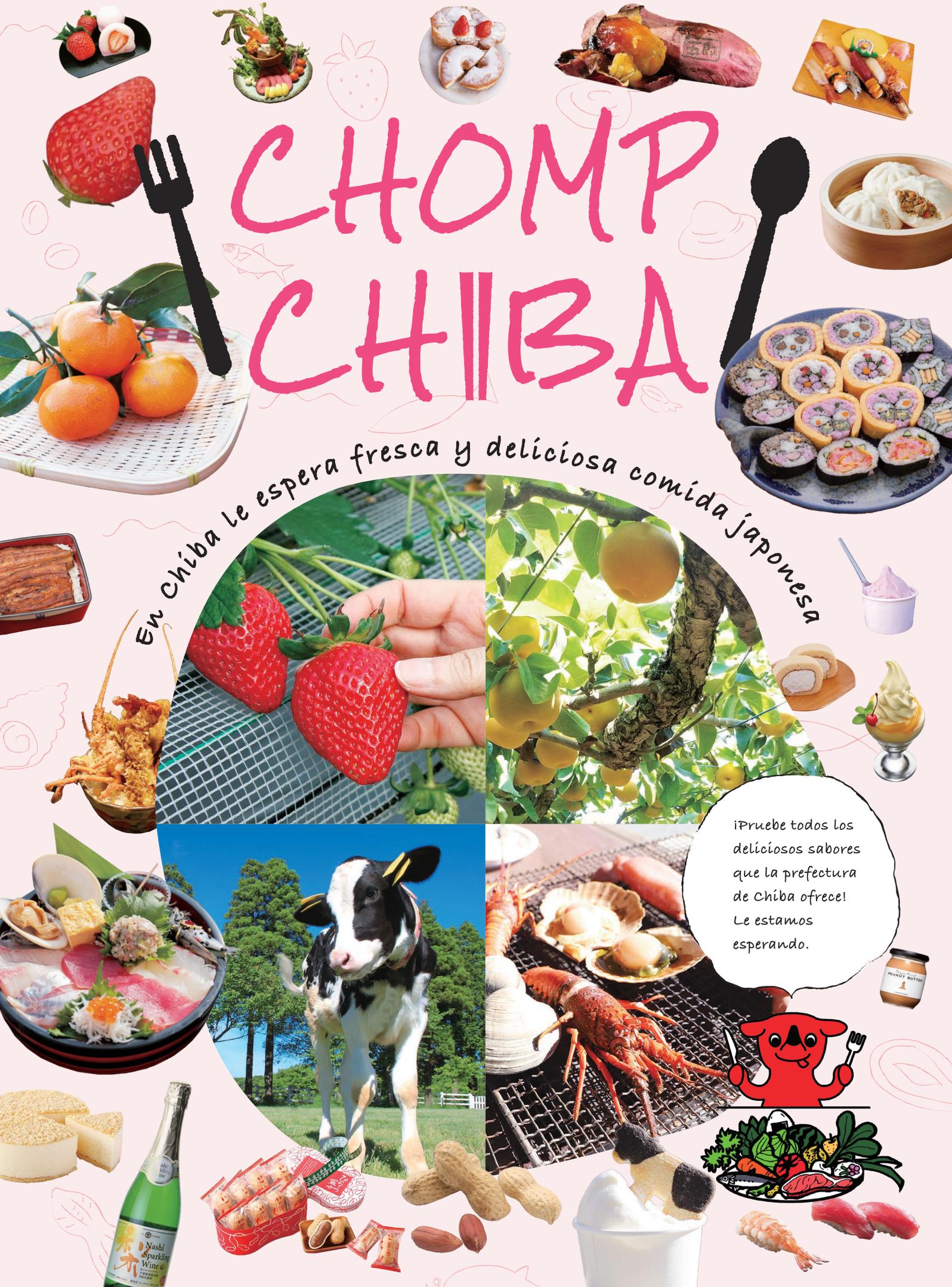


CHOMP CHIBA

En Chiba le espera fresca y deliciosa comida japonesa

¡Pruebe todos los deliciosos sabores que la prefectura de Chiba ofrece! Le estamos esperando.



En Chiba





¡Eche un vistazo a las 4 diferentes zonas de la prefectura de Chiba!

Zona de la bahía y Tokatsu

Fácil acceso desde Tokio



Makuhari Messe
¡Sede de competición para los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Tokio 2020!

A Mawaranai Kaiten Zushi Ichiju

廻らない回転寿司 いちじゅう

Este restaurante de sushi fue fundado bajo el anhelo de su dueño de que cualquiera pueda disfrutar de auténtico y fresco sushi a un precio razonable. Además de contar con menús vegetarianos y menús halal, este restaurante da la bienvenida a clientes de todo el mundo, mediante la instalación de máquinas autoservicio con soporte multilingüe, entre otras medidas.

6-27-13 Makuharihongo, Hanamigawa-ku, Chiba-shi, Chiba

HP <https://sushi-ichizyu.com/> ☎ +81-43-305-5867

Estación de Makuharihongo de JR, estación de Makuharihongo de Keisei (1 min a pie desde ambas)

🕒 11:00-22:00 (último pedido 21:00) **Días de cierre** Ninguno (*solo el 31 de dic.)

📶 Sí Sí



1. Erizo de mar fresco con huevas de salmón 300 JPY (IVA exc.) / 2. Cola de atún salvaje a la plancha 380 JPY (IVA exc.) / 3. Salmón aurora 120 JPY (IVA exc.) / 4. Almejas salvajes hamaguri hervidas 300 JPY (IVA exc.) / 5. Gamba cocida 300 JPY (IVA exc.) / 6. Brotes de cebolleta 100 JPY (IVA exc.) / 7. Lomo de atún salvaje 100 JPY (IVA exc.) / 8. Patas de cangrejo rojo de las nieves 600 JPY (IVA exc.)

B Inohana-tei

いのはな亭

Una casa de té ubicada en el parque de Inohana, no muy lejos de la estación de Chiba. Las vistas del cercano castillo que se ofrecen desde su elegante jardín japonés, le harán sentirse como si hubiera viajado en el tiempo hasta transportarse al antiguo Japón. El menú presenta delicados platos de Chiba, como bolitas de pasta de arroz dango con cacahuete hervido a fuego lento y un postre de anmitsu hecho con gelatina agar agar de la península de Boso.

1-6 Inohana, Chuo-ku, Chiba-shi, Chiba HP <https://inohanatei.jp/>

☎ +81-43-224-7428 Estación de Hon-Chiba de JR (12 min a pie)

🕒 11:00-16:30 *Cierra a las 16:00 en invierno

Días de cierre Vacaciones de fin de año y año nuevo 📶 No No



Famosas bolitas de pasta de arroz dango de Inohana 500 JPY (IVA inc.)



Anmitsu 530 JPY (IVA inc.)

Un plato que combina 2 tipos de populares bolitas de pasta de arroz dango por su ligero dulzor.

C Área de descanso de Ichikawa

道の駅 いちかわ

Ubicada cerca de la ciudad, algo poco común para un área de servicio de carretera, es un lugar perfecto en donde pararse durante su trayecto desde y hacia Tokio. Esta extensa tienda está repleta de productos locales, ¡el simple acto de echar un vistazo a su tan amplia variedad de producto ya es de por sí divertido! Cuenta con una amplia variedad de productos que hacen uso de las peras locales de la ciudad de Ichikawa. Puede disfrutar de zumo de y caramelos preparados con pera japonesa, incluso fuera de temporada.

6-10-1 Kokubun, Ichikawa-shi, Chiba

HP <https://www.michinoeki-ichikawa.jp/>

☎ +81-47-382-5211

Estación de Kita-Kokubun, Línea Hokuso (5 min en coche) / Estación de Keisei Ichikawamama, Estación de Ichikawa de JR (10 min en coche desde ambas)

🕒 09:00-21:00

(Consulte el horario de apertura individual de cada establecimiento)

Días de cierre Ninguno 📶 Sí Sí



Vino de pera japonesa 1320 JPY (IVA inc.)
Vino espumoso de pera japonesa 1340 JPY (IVA inc.)

Delicioso vino preparado exclusivamente 100% con peras de la prefectura de Chiba



Gelatina de pera bebible Ari no Mi 270 JPY (IVA inc.)



Zumo de pera 490 JPY (IVA inc.)

Deguste las deliciosas peras de temporada de la ciudad de Ichikawa, prefectura de Chiba

¡Preparadas exclusivamente con peras japonesas! Esta fruta deshidratada, sin aditivos alimentarios, es toda una explosión de delicioso sabor a pera.



Tarta de pera de Chiba con brandy 648 JPY (IVA inc.)



Un sofisticado dulce preparado con brandy. ¡Es perfecto para acompañar con alcohol!



D Cocina local de Chiba, Chizue

和食・郷土料理 千寿恵



Un peculiar restaurante donde puede disfrutar de la cocina local de Chiba. Este recóndito restaurante de Chiba ofrece un alto estándar de calidad con sus ingredientes y sabores que le harán sentir el delicioso gusto y gran variedad de la cocina local tradicional. Aquí puede disfrutar de platos cocinados con ingredientes locales tomándose su tiempo. Todos sus excelentes platos, se preparan a diario con gran mimo a partir de ingredientes frescos. Disfrute su comida acompañándola de una amplia variedad de bebidas alcohólicas. Por supuesto, este restaurante también ofrece una amplia selección de sake japonés de Chiba.

1F/2F, 16-2 Sakaecho, Chuo-ku, Chiba-shi, Chiba HP <https://www.chizue.com/>

☎ +81-43-225-6688 Estación de Chiba de JR (5 min a pie) 🕒 17:00-23:00

Días de cierre Domingos, festivos nacionales 📶 Sí Sí



Un popular menú que le permite apreciar a fondo la cocina local de Chiba.

¡Un popular menú clásico! Menú de sabores de Chiba 4000 JPY (IVA exc.)

¡No dudará en querer comer en Chizue! / Presentación de la cocina local de la prefectura de Chiba

Namero 880 JPY (IVA exc.)



Este plato mariner se prepara a base de jurel recién pescado bien picado sazonado con miso y condimentos. Su nombre en japonés (namero) deriva del verbo "lamer", debido a que este plato es tan delicioso que le hará querer lamer hasta el último rincón del plato.

Sangayaki 750 JPY (IVA exc.)



Un plato de namero cocinado en el interior de una concha de abalón. El miso y los condimentos emanan un delicioso olor inconfundible, que hacen de este plato un perfecto tentempié o acompañamiento para su bebida.

Sardinias marinadas en sésamo 540 JPY (IVA exc.)



Sardinias a la sal, marinadas en vinagre, semillas de sésamo, jengibre, cítrico yuzyu y pimienta roja. Este plato fue originalmente concebido para conservar las enormes cantidades de sardinias capturadas en la costa de Kujukuri.

Cacahuets hervidos a fuego lento 680 JPY (IVA exc.)



Un simple y delicioso plato de cacahuets de temporada recién recogidos hervidos a fuego lento, que solo encontrará en la prefectura de Chiba, una de las principales zonas de producción de cacahuets de Japón. Suaves y esponjosos, ofrecen una pizca del dulzor original de estos frutos secos.

Experiencia de cocina local

Desplácese hasta la zona de Minamiboso, y ¡pruebe a preparar con sus propias manos el sushi futomaki matsuri!



E Estudio gastronómico Hanamiyui

食の体験工房 花味結

392 Hosono, Kamogawa-shi, Chiba HP <http://www.hanamiyui.com/>

☎ +81-4-7099-8073 Estación de Awa-Kamogawa de JR (20 min en coche)

🕒 08:00-12:00 **Días de cierre** Lun.-Mié. 📶 No No

¥ [Preparación de sushi futomaki matsuri] Experiencia de preparación de sushi (1 rollito futomaki) 1800 JPY / Compra (1 unidad) 1280 JPY *Se debe hacer una reserva previa por correo electrónico o teléfono para la clase de preparación de sushi



¿qué es el sushi futomaki matsuri?

Este clásico plato local de Chiba, muy querido desde antaño, se prepara en ocasiones como festivales, bodas y cumpleaños infantiles. Este hace uso de un montón de ingredientes locales producidos en Chiba, como por ejemplo, el arroz, el alga de mar y las verduras. A menudo se prepara en una variedad de presentaciones diferentes. El sushi futomaki matsuri se prepara con gran mimo, será capaz de sentir esta hospitalidad y ternura en su preparación cuando lo deguste.



La instructora de la clase le enseñará minuciosamente cómo preparar cada uno de los ingredientes, por lo que incluso los principiantes podrán disfrutar con esta hermosa experiencia de preparación del sushi futomaki matsuri.

¡Eche un vistazo al reverso de este folleto para aprender más acerca de la cocina local de la prefectura de Chiba!

Zona de Hokuso

Fácil acceso desde el aeropuerto de Narita



F Narita Dream Farm

成田ゆめ牧場



20 min en coche desde el aeropuerto de Narita

Una granja abierta al público donde los lindos animales pasan su tiempo en libertad y sin preocupaciones. También cuenta con una extensa zona de naturaleza que permite a los visitantes que experimenten el paisaje de las cuatro estaciones de Japón, como los cerezos en flor y los girasoles. Cuenta con un fácil acceso desde el aeropuerto de Narita, así como ofrece un montón de actividades tales como la recolección de fresas y un espacio de acampada, así que, ¿qué tal si se pasa por aquí después de llegar a Japón o justo antes de subirse en su avión de vuelta a casa?



730-3 Nagi, Narita-shi, Chiba [HP https://www.yumebokujo.com/](https://www.yumebokujo.com/)

+81-476-96-1001 Estación de Namegawa de JR (10 min en coche, autobús lanzadera gratuita disponible)

Mar.-Nov. [Lun.-Vier.] 09:30-16:30 [Sáb., dom. y festivos] 09:30-17:00
Dic.-Feb. [Lun.-Vier.] 10:00-16:00 [Sáb., dom. y festivos] 09:30-16:30

Días de cierre Ninguno Sí (parcialmente) En algunos establecimientos

Todos los productos lácteos de Narita Dream Farm están preparados con sumo cuidado para sacar lo mejor del sabor natural de la leche. Gracias a su amplia variedad de productos alimenticios y productos perfectos para regalar como recuerdo podrá disfrutar del auténtico sabor de la leche, que solo una granja en activo puede ofrecer. ¡Este helado cremoso de leche que puede disfrutar en una granja rodeada de naturaleza es verdaderamente único!



Helado italiano de la granja
390 JPY (IVA inc.)



Tarta de queso de Makiba-no-Yume
1350 JPY (IVA inc.)



Malvaiscos de Ushimaro (16 unidades)
1600 JPY (IVA inc.)

G Kawatoyo Honten

川豊本店



La característica más inconfundible de Kawatoyo, un restaurante en el que siempre se forma una larga cola, es la indudable frescura que ofrece con el uso de anguilas vivas. ¡Las anguilas recién pescadas presentan un distintivo aroma y textura! Su tierna textura y su salsa secreta que se han transmitido de generación en generación desde su fundación son sencillamente exquisitas. A su vez este restaurante se ubica dentro un lugar registrado como Bien Cultural Tangible de Japón, el cual es también un lugar popular para la toma de fotografías en un auténtico ambiente japonés. Hay disponibles menús multilingües.



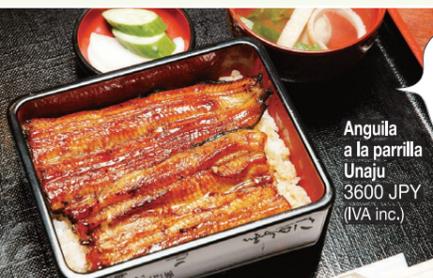
386 Nakamachi, Narita-shi, Chiba

[HP http://unagi-kawatoyo.com/](http://unagi-kawatoyo.com/) +81-476-22-2711

Estación de Narita de JR, Estación de Keisei Narita de Keisei Railway (13 min a pie)

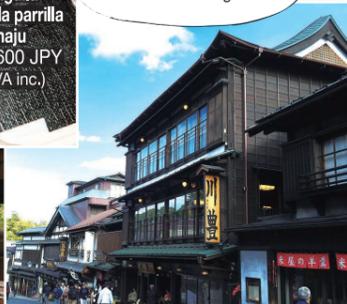
10:00-17:00 (último pedido) *Horario en julio y agosto: 10:00-18:00 (último pedido)

Días de cierre Ninguno No No (se acepta PayPay)



Anguila a la parrilla Unaju
3600 JPY (IVA inc.)

La cocina abierta le permite observar desde cerca las excepcionales dotes de los maestros cocineros de anguila.



H CAFÉ NETAIMO

CAFE NETAIMO

Una cafetería gestionada por la granja Shibayama, donde se preparan una diversidad de postres que hacen uso de batatas NETAIMO que se han dejado madurar dejándolas enfriar a baja temperatura con el uso de su exclusivo método de almacenamiento. ¡Las batatas enfriadas a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo son increíblemente dulces! El batido Imoppucino de batata asada, con batata Netaimo en grandes cantidades, es su producto estrella. En invierno también hay disponibles bebidas calientes de batata asada. Los postres de batata también serán perfectos para que los regale como recuerdo.

I-499-1 Sawara, Katori-shi, Chiba [HP https://netaimo.com/](https://netaimo.com/)

Estación de Sawara de JR (10 min a pie) 10:00-17:00

Días de cierre Lunes Sí No



1. Imoppucino 500 JPY (IVA inc.) / 2. Batata en conserva 390 JPY (IVA inc.)
3. Tiras de batata acaramelada 290 JPY (IVA inc.) / 4. Batata frita 290 JPY (IVA inc.)

JAL Agriport

Una instalación desarrollada por JAL con el fin de profundizar los lazos con la industria agrícola, la región y población local de Chiba. Con un excepcional acceso ubicado a solo aprox. 10 minutos en coche desde el aeropuerto de Narita, podrá desplazarse con facilidad hasta aquí para experimentar con sus manos la recolección, así como podrá aprovechar su tiempo en el restaurante de la granja, por ejemplo, mientras que esté esperando a su siguiente vuelo de transbordo.

I PUERTO DE FRESAS ICHIGONOMI

STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI



¡Disfrute de múltiples variedades de fresas con este plan que le permite comer todas las fresas que sea capaz de recolectar durante 30 minutos! Estas son confiables y saludables fresas cultivadas en un huerto que cuenta con la certificación ASIA GAP. La temporada de recolección de fresas comprende de enero a mayo. También puede experimentar la recolección de otros frutos según la estación, como por ejemplo, uvas o arándanos.

245-1002 Kawakami, Narita-shi, Chiba [HP https://jalagriport.com/service/farm/](https://jalagriport.com/service/farm/)

+81-476-37-6965 Aeropuerto de Narita (10 min en coche)

10:00-16:00 (último acceso 15:00)

Días de cierre Lunes No Sí

Recolección de fresas: Adultos 2100 JPY / Niños 1600 JPY
*Los precios varían según la temporada.



J DINING PORT GORYOKAKU

DINING PORT 御料鶴



En esta residencia privada reformada, los comensales pueden disfrutar sus diferentes platos en el hogareño espacio de esta tradicional vivienda de estilo japonés. Además de las excelentes vistas de los campos de cultivo que se pueden disfrutar desde sus ventanas, otra atracción única de este restaurante son las vistas únicas de la zona del aeropuerto. Podrá observar cómo despegan y aterrizan los aviones. Disfrute de un menú repleto de color cuya principal temática es la comida tradicional y los ingredientes local de Chiba, suministrados principalmente desde 9 municipalidades de Narita.

245-219 Kawakami, Narita-shi, Chiba

[HP https://jalagriport.com/service/restaurant/](https://jalagriport.com/service/restaurant/)

+81-476-36-5272 Aeropuerto de Narita (10 min en coche)

11:30-17:00 (último pedido 16:00) Días de cierre Lunes No Sí



Menú Goryokaku Kobachi 2200 JPY (IVA inc.)

K Área de descanso Tako Ajisai-kan

道の駅 多古 あじさい館



Aprox. 20 min en coche desde el aeropuerto de Narita. Ubicada en medio de un extenso paisaje rural. Esta extensa tienda ofrece muchos productos especiales de la prefectura de Chiba. Todos los productos vegetarianos y veganos están correspondientemente etiquetados, de modo que podrá seleccionar qué recuerdos comprar como regalos, así como comer aquí sin preocupaciones! El arroz Takomai producido en esta región es conocido como el "arroz fantasma", por lo complicado que es hacerse con él, incluso dentro de la misma prefectura de Chiba. Un delicioso arroz con un marcado dulzor. Todo el arroz que se utiliza dentro de este restaurante es arroz Tokomai.

1069-1 Tako, Takomachi, Katori-gun, Chiba [HP https://www.michinoeki-tako.com/](https://www.michinoeki-tako.com/)

+81-479-79-3456 Aeropuerto de Narita (20 min en coche)

[Abr.-Ago.] 09:00-19:00 [Sep.-Mar.] 09:00-18:00

Días de cierre 1 y 2 de enero Sí No



Mochi de arroz Takomai
972 JPY (IVA inc.)

Un suave y agradable mochi preparado a partir de harina de arroz Takomai.



Chocolate con arroz soplado preparado con arroz Takomai.



Chiba Inaho Kirameki
594 JPY (IVA inc.)



1. Mermelada de tomate (pequeña) 864 JPY (IVA inc.)
2. Galleta de mantequilla de cacahuate Love Boat 1350 JPY (IVA inc.)
3. Zumo de tomate prémium 324 JPY (IVA inc.)
4. Rose Confiture 1620 JPY (IVA inc.)
5. Hoja de rosas 1296 JPY (IVA inc.)
6. Galletas de arroz Zaramé artesanas 180 JPY (IVA inc.)



Menú de Tofu de Koya con salsa namban
650 JPY (IVA inc.)



Zona de Kujukuri

Explore un poco más y disfrute de la playa



Playa surfera de Tsurigasaki
¡Sede de la competición de surf para los Juegos Olímpicos de Tokio 2020!

L Plaza junto al mar de Kujukuri

海の駅 九十九里

Una instalación con vistas hacia el mar de Kujukuri. En la zona de ventas hay disponibles una diversidad de productos locales, tales como productos agrícolas y productos del mar recién pescados, incluidos sardinas y almejas hamaguri pescadas cerca de la playa de Kujukuri, así como una variedad de acompañamientos y cervezas locales de la zona de Kujukuri. El patio de comidas de la segunda planta ofrece una amplia variedad de platos preparados con ingredientes locales. Aquí también se encuentra el único buzón postal azul de todo Japón, ¡conocido popularmente como el "feliz buzón azul"!

2347-98 Koseki, Kujukurimachi, Sambu-gun, Chiba

HP <https://uminoeki99.com/> ☎ +81-475-76-1734

Estación de Togane de JR (18 min en coche)

🕒 [Horario de apertura habitual] 09:00-18:00 / Patio de comidas 10:00-17:00 (último pedido 16:00) [Invierno (Nov.-Feb.)] 09:00-17:00 / Patio de comidas 10:00-16:30 (último pedido 15:30)

🚗 Días de cierre Ninguno 📶 Sí 🚫 No



Restaurante de pescados y mariscos Watashi No Mise Kujukuri
Set de sardinas 1500 JPY (IVA inc.)

ALBA99
(regentado directamente por Sunrise Kujukuri)
Pizza ALBA99 1600 JPY (IVA inc.)

Haburi
(regentado directamente por Sunrise Kujukuri)
Ramen de almeja hamaguri 990 JPY (IVA inc.)



Cervezas artesanas locales de Kankiku-Meijo
1. Cerveza Ale de arroz 407 JPY (IVA inc.)
2. Cerveza Pilsner 407 JPY (IVA inc.)
3. Cerveza Pale Ale 407 JPY (IVA inc.)
4. Cerveza Minamiboso con limón 550 JPY (IVA inc.)



Recolección de fresas (enero-mayo)

N Jardín de fresas de Nagomi

なごみ苺苑

Disfrute de una agradable experiencia de recolección de fresas, así como de las mejores fresas maduras, en este hermoso invernadero que cuenta con amplias zonas de paso y abundantes espacios de descanso, que dejan de manifiesto la hospitalidad de su dueño en todo rincón.

757-2 Tomida-to, Sammu-shi, Chiba

HP <http://nagomi15.com/> ☎ +81-90-8779-7103

Estación de Naruto de JR (5 min en coche, 10 min en bicicleta)

🕒 Desde las 09:00 hasta que se recolecten todas las fresas

👤 Adultos 1200-2000 JPY (estudiantes de educación primaria y mayores)

800-1600 JPY (edades de 4-6 años) 300-500 JPY (edades de 3 años y menores) *Varía según la estación

📅 Temporada de recolección Desde mediados de diciembre a finales de mayo

🚗 Sí (en las zonas de descanso) 🚫 No



M Restaurante de pescados y mariscos Kujukuri Soko

海食堂 九十九里倉庫

En este restaurante, ubicado en la reformada instalación de una antigua planta de procesamiento de pescados, puede degustar de pescados y mariscos recién pescados. Las almejas hamaguri están la mar de deliciosas si las acompaña con su original salsa. Un bol de arroz con sardina kabayaki que lleva por encima salsa de soja dulce y picante que combina excelentemente con el arroz. Asimismo, ¡el dueño del restaurante trabajó durante algún tiempo en Nueva York, por lo que habla inglés!

2359-138 Ao, Kujukurimachi, Sambu-gun, Chiba

HP <http://h-t-company.com/> ☎ +81-475-76-1988

Estación de Togane de JR (20 min en coche)

🕒 [Lun.-Mié., Vier.] 11:00-21:00

[Sáb., dom. y festivos] 10:00-21:00

[Jue.] 11:00-15:00 *Sin embargo, cierra los Jue. de Nov. a Feb.

🚗 Días de cierre Jue. de Nov. a Feb. 📶 No

🚫 Solo por la noche *Está previsto introducir también su uso durante el mediodía



Almejas hamaguri a la parrilla
(5-9 de tamaño medio)
2640 JPY (IVA inc.)

Bol de arroz con sardina kabayaki
1089 JPY (IVA inc.)

O El huerto de fresas de Junko

順子の苺園

Aquí, los visitantes pueden degustar fresas cultivadas con gran cariño por su dueña, quien ha cuidado minuciosamente el terreno. La mermelada casera del huerto de fresas de Junko saca un perfecto provecho del sabor propio y natural de las fresas.

249-4 Tomida-to, Sammu-shi, Chiba

HP <http://junko15.com/> ☎ +81-475-82-5948

Estación de Naruto de JR (5 min en coche, 10 min en bicicleta)

🕒 10:00-16:00 *La venta termina cuando se acaban las existencias

👤 Adultos 1200-2000 JPY

(estudiantes de educación primaria y mayores) 800-1600 JPY (edades de 4-6 años)

300-500 JPY (edades de 3 años y menores)

*Varía según la estación

📅 Temporada de recolección Desde el 5 de enero a mediados de mayo

🚗 No 🚫 No



Mermelada casera del huerto de fresas de Junko
800 JPY (IVA inc.)

Zona de Kazusa y Minami-Boso

Alójese aquí y disfrute de la naturaleza con tranquilidad



Región de Kazusa et Minamiboso

P Área de descanso Umakuta-no-Sato

道の駅 木更津うまいたの里

Un área de descanso en la ciudad de Kisarazu, Chiba. En esta área de descanso no solo se venden cacahuetes al uso, sino también se venden una amplia variedad de productos relacionados. Los gigantes artículos con forma de cáscara de cacahuete y las copas "Crazy Peanuts" que puede rellenar con su propia selección de cacahuetes cubiertos con variados sabores, serán sin duda un buen reclamo para presumir en redes sociales. El producto más popular es un lindo helado suave de cacahuete muy sabroso y con un agradable aroma. ¡Al día se venden 1000 unidades de este helado tan popular!

1369-1 Shimogori, Kisarazu-shi, Chiba

HP <http://chiba-kisarazu.com/>

☎ +81-438-53-7155

Estación de Shimogori de JR (8 min a pie)

🕒 09:00-17:00

🚗 Días de cierre Ninguno

📶 Sí 🚫 Sí



nuts nuts peanuts
540 JPY (IVA inc.)

Helado suave cacahuete
400 JPY (IVA inc.)

Copa Crazy Peanuts
540 JPY (IVA inc.)

Q Área de descanso Tomiura Biwa Club

道の駅 とみうら枇杷倶楽部

Un área de descanso en la ciudad de Minamiboso. La zona de Minamiboso de Chiba es una de las mayores zonas productoras de nísperos de todo Japón. En esta área de descanso se venden un montón de productos preparados con níspero: productos para regalar como recuerdos, postres e incluso curri hecho de níspero. ¡También puede disfrutar con la recolección de nísperos durante su temporada de recolección de mayo a junio! Este es uno de los mejores lugares para disfrutar al máximo de los fantásticos nísperos de Chiba! Esta instalación también ofrece información turística de la zona de Minamiboso.

123-1 Aoki, Tomiuramachi, Minamiboso-shi, Chiba HP <http://www.biwakurabu.jp/>

☎ +81-470-33-4611 Estación de Tomiura de JR (15 min a pie) 🕒 09:15-18:00

🚗 Días de cierre Ninguno (el restaurante cierra varios días en el año) 📶 Sí 🚫 Sí



Un curri de pimiento de nivel medio que hace uso de níspero de Boshu como su ingrediente secreto

Curri de níspero
900 JPY (IVA inc.)

Parfait de níspero
900 JPY (IVA inc.)

Gelatina de níspero de Boshu
350 JPY (IVA inc.)
Esta gelatina especial de níspero contiene abundante puré de níspero de Boshu

R Mercado matinal del puerto pesquero de Ohara

大原漁港 港の朝市

El mercado matinal en el puerto pesquero de Ohara ofrece una rigurosa selección de pescados y mariscos, productos agrícolas, productos procesados y otros productos alimenticios provenientes de la zona local de Izumi, tales como el pulpo, el bogavante espinoso y el abalón. Su barbacoa, donde puede cocinar a la parrilla aquello que haya comprado y comerlo en el propio mercado, goza de enorme popularidad. Con un total de más de 40 tiendas disponibles, tiene una amplia variedad donde elegir. El verdadero reclamo del mercado matinal es el poder disfrutar de su bullicioso ambiente festivo y la brisa del mar proveniente del puerto.

11574 Ohara, Isumi-shi, Chiba (Puerto pesquero de Ohara)

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

Estación de Ohara de JR (6 min en coche) 🕒 08:00-12:00

📅 Día de celebración Todos los domingos *Consulte el sitio web para más información acerca de los eventos.

📶 Sí (*Podría no estar disponible según el puesto) 🚫 No



¡Disfrute interactuando con los locales en el mercado matinal!

Brochetas de pulpo
200 JPY (IVA inc.)

Takoyaki (bolitas de pulpo fritas) al estilo taiyaki
250 JPY (IVA inc.)

¡Se celebra cada domingo!

Galleta de pescado Jiajia
(1 galleta)
100 JPY (IVA inc.)

Minato Ramen
700 JPY (IVA inc.)

Sopa de bogavante espinoso
400 JPY (IVA inc.)

Mapa de transporte de la prefectura de Chiba



Líneas de JR East

- Línea Sobu de JR
- Línea Principal Sobu de JR
- Línea Keiyo de JR
- Línea Uchibo de JR
- Línea Sotobo de JR
- Línea Joban de JR
- Línea Narita de JR
- Línea Kashima de JR
- Línea Musashino de JR
- Línea Kururi de JR
- Línea Togane de JR

Líneas privadas

- Tsukuba Express
- Línea de Isumi
- Línea de Kominato
- Línea Nagareyama de Ryutetsu
- Línea del Parque Urbano de Tobu
- Línea de Shin-Keisei
- Línea Principal de Keisei
- Línea Chiba de Keisei
- Línea Chihara de Keisei
- Línea Toyo Kosoku
- Línea Hokusō
- Línea Narita SkyAccess
- Línea del Ferrocarril Eléctrico Choshi



¡Aquí se ubica Chiba!

*Este mapa muestra únicamente las estaciones e intercambiadores principales de cada línea de tren y carretera.

Mascota de la prefectura de Chiba "CHI-BA+KUN"

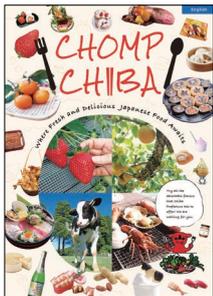
CHI-BA+KUN es una misteriosa criatura que vive en la prefectura de Chiba. Goza de una grandísima curiosidad, y le encanta desafiar cualquier nuevo reto. Cuando se aventura a lo desconocido, su valentía y pasión salen a la superficie de su cuerpo convirtiéndose en color rojo brillante. También tiene un enorme apetito y es muy travieso. Al verlo de perfil, ¡CHI-BA+KUN nos recuerda a la silueta de la prefectura de Chiba!

¡Para aquellos que quieran aprender más acerca de la prefectura de Chiba!

CHOMP CHIBA

■ Consulte la dirección URL o el código QR para ver la versión detallada de este folleto.

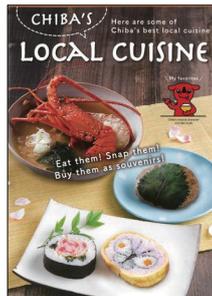
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/export/chompchiba.html>



Cocina local de la prefectura de Chiba

■ Consulte la dirección URL o el código QR para más información acerca de la cocina local de la prefectura de Chiba.

·Folleto de cocina local de Chiba
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/kyodoryori/documents/chibanokyodoryorieng.pdf>



Chef's CHIBA (Chef de CHIBA)

El sistema de registro Chef de CHIBA se creó por la prefectura de Chiba destinado a los restaurantes en sus zonas urbanas y metropolitanas. El acrónimo de CHEF de este sistema hace referencia a las siglas de "Club, Harvest /Haul, Excellent Food" (Club, Cultivo agrícola/Pesca, Comida excelente). Este sistema persigue transmitir los atractivos de los tesoros gastronómicos ocultos de Chiba, una región que cuenta con maravillosos ingredientes provenientes tanto del mar como de la montaña. El registro de un restaurante con parte de este sistema indica que tal restaurante ofrece excelentes ingredientes locales de Chiba recomendados por el sistema CHEF.

■ Consulte la dirección URL o el código QR para descubrir los restaurantes registrados en el sistema de registro Chef de CHIBA.
https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/chefschiba/index_english.html



Lo mejor de Chiba

La prefectura de Chiba, que cuenta con una rica variedad de ingredientes a lo largo de las cuatro estaciones, produce una innumerable suma de productos alimenticios provenientes de sus granjas, sus bosques y la pesca. El concurso "Descubrir lo mejor de Chiba" se celebra desde 2013 para descubrir las gemas ocultas producidas en Chiba, que todavía no se conocen por el público general. Los productos galardonados como "lo mejor de Chiba" son seleccionados tras pasar una rigurosa evaluación de jueces generales y expertos. Estos productos son por tanto recomendados con el total respaldo de la prefectura de Chiba.

■ Consulte la dirección URL o el código QR para descubrir la mejor comida de Chiba galardonada con diferentes premios.
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/ippinn/index.html>



Publicación Consultas División de Distribución y Marketing, Departamento de Agricultura, Silvicultura y Pesca, Prefectura de Chiba
 ☎ +81-43-223-3086

Precauciones *El contenido de este folleto se ha preparado a partir de entrevistas y encuestas realizadas entre diciembre de 2020 y febrero de 2021. Cualquiera de los menús, productos, precios y otros datos recogidos en este folleto podría haber sufrido modificaciones tras la realización de las entrevistas y encuestas, así como cualquiera de los servicios podría encontrarse cerrado debido a cambios de temporada o cierre temporal. *Cualquiera de los días y horarios de apertura recogidos en este folleto queda sujeto a modificaciones, así como el horario de funcionamiento del transporte público podría sufrir modificaciones según la toma de acciones o políticas por parte de las autoridades competentes en respuesta a la pandemia de COVID-19. Antes de dirigirse a cualquiera de estos, asegúrese de comprobar la última información actualizada a través del sitio web o las redes sociales oficiales del evento o la instalación, o bien en el sitio web del gobierno local correspondiente. *Las fotografías recogidas en este folleto podrían ser distintas a las situaciones reales, según la hora del día, la temporada del año, el tiempo meteorológico y las condiciones climáticas. *La ubicación, escala, tiempo de trayecto, entre otros detalles recogidos en los mapas se ofrecen meramente como referencia. Podrían producirse errores cuando busque su ubicación en los sistemas de navegación para automóviles. *Tenga en cuenta que la prefectura de Chiba no ofrecerá ninguna compensación en caso de que se produzcan problemas o daños a raíz del contenido publicado en este folleto.