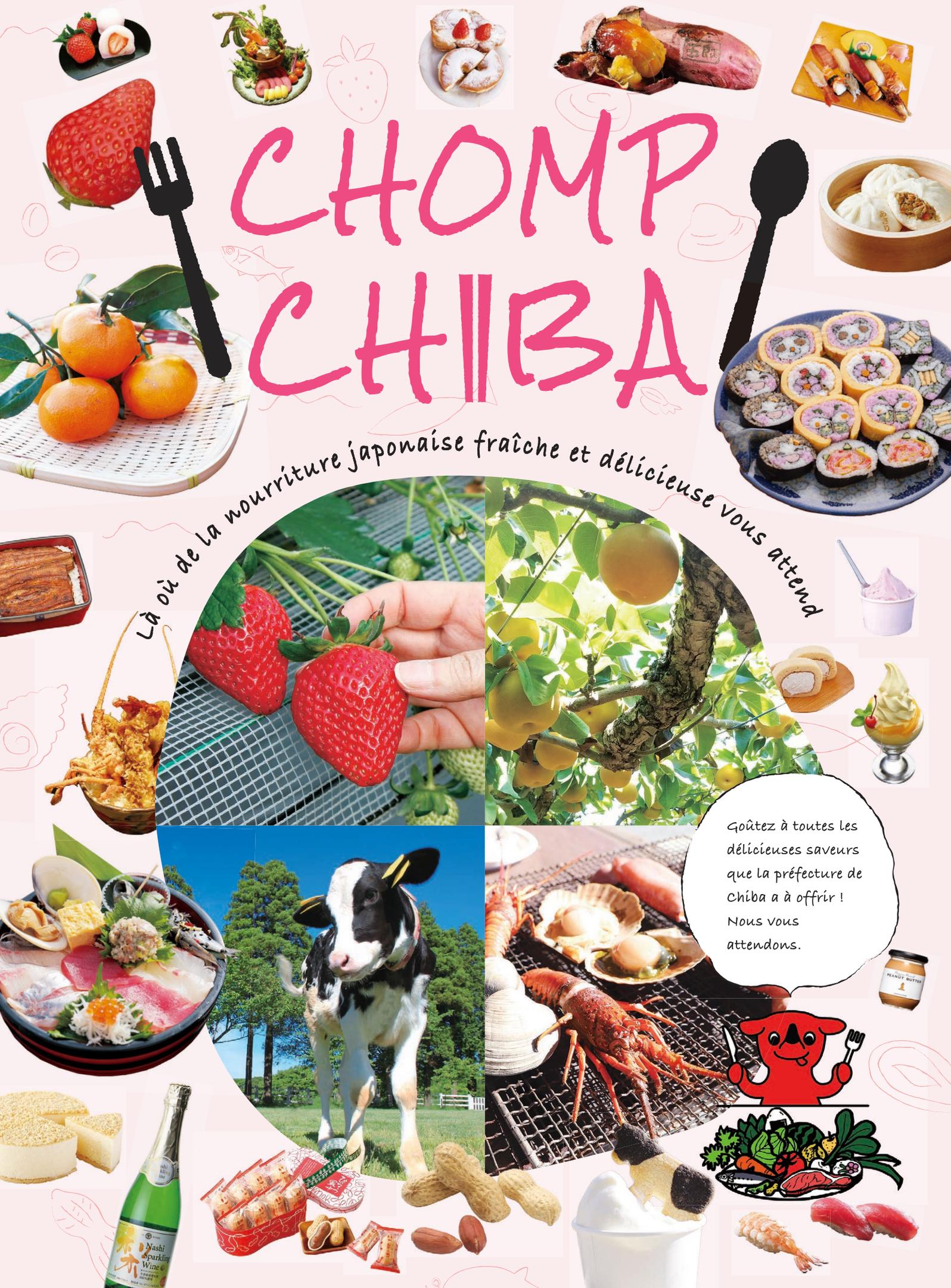


# CHOMP CHIBA

*Là où de la nourriture japonaise fraîche et délicieuse vous attend*



Goûtez à toutes les délicieuses saveurs que la préfecture de Chiba a à offrir ! Nous vous attendons.





Découvrons les 4 différentes régions de la préfecture de Chiba !

# Région de la baie et de Tokatsu

Facilement accessible depuis Tokyo



**Makuhari Messe**  
Lieu de compétition des Jeux Olympiques et Paralympiques de Tokyo 2020 !

## A Mawaranai Kaiten Zushi Ichiju

廻らない回転寿司 いちじゅう

Ce restaurant de sushis a été fondé selon le désir de son propriétaire que tout le monde puisse profiter d'authentiques sushis à des prix raisonnables. En plus de proposer des plats végétariens et halal, l'établissement est également accueillant pour les clients étrangers grâce, entre autres, à la mise à disposition de machines automatiques pour passer commande utilisables dans plusieurs langues.

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

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

🚶 Gare JR de Makuharihongo, Gare de Keisei Makuharihongo (1 min à pied depuis ces gares)

🕒 11 h à 22 h (dernière commande à 21 h) **Fermeture** Aucune (\*Sauf le 31 déc.)

🍴 Oui 🍷 Oui



- Oursin et œufs de saumon frais 300 yens (HT) / 2. Steak de queue de thon sauvage 380 yens (HT) / 3. Saumon Aurora 120 yens (HT) / 4. Palourdes hamaguri sauvages mijotées 300 yens (HT) / 5. Crevette cuite 300 yens (HT) / 6. Pousses d'oignon vert 100 yens (HT) / 7. Thon rouge sauvage 100 yens (HT) / 8. Morceaux de crabe rouge des neiges 600 yens (HT)

## B Inohana-tei

いのはな亭

Un salon de thé situé dans le parc Inohana, à proximité de la gare de Chiba. En admirant le château voisin depuis un élégant jardin japonais, vous aurez l'impression d'avoir voyagé dans le temps pour vous retrouver dans le Japon ancien. Des mets délicats de Chiba sont au menu, tels que des dango (boulettes de riz gluant) accompagnées de cacahuètes bouillies et un dessert d'an-mitsu préparé avec de l'agar-agar de la péninsule de Boso.

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

☎ +81-43-224-7428 🚶 Gare JR de Hon-Chiba (12 min à pied)

🕒 11 h à 16 h 30 \*Ferme à 16 h en hiver

**Fermeture** Vacances de fin d'année et du Nouvel An 🍴 Non 🍷 Non



**Célèbres dango d'Inohana**  
500 yens (TTC)

Un ensemble de 2 sortes de dango appréciés pour leur douceur sucrée.

**An-mitsu** 530 yens (TTC)

## C Aire de repos Ichikawa

道の駅 いちかわ

Situé à proximité de la ville, ce qui est inhabituel pour une aire de repos, c'est un endroit où il est facile de s'arrêter en venant de Tokyo. Le magasin spacieux est rempli de produits locaux et le simple fait de voir une si grande variété de produits est divertissant ! On y trouve une large gamme de produits à base de poires locales d'Ichikawa et vous pourrez déguster du jus ou des bonbons fait à partir de poires japonaises même quand ce n'est pas la saison.

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

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

☎ +81-47-382-5211

🚶 Gare de Kita-Kokubun, ligne Hokusai (5 min en voiture) / Gare de Keisei Ichikawamama, Gare JR de Ichikawa (10 min en voiture depuis ces gares)

🕒 9 h à 21 h

(Veuillez vous renseigner pour les horaires d'ouverture de chaque magasin.)

**Fermeture** Aucune 🍴 Oui 🍷 Oui



**Vin de poire japonaise**  
1 320 yens (TTC)

**Vin pétillant de poire japonaise**  
1 340 yens (TTC)

**Gelée de poire Ari-no-Mi à boire**  
270 yens (TTC)

**Jus de poire**  
490 yens (TTC)

Goûtez aux délices de saison des poires produites à Ichikawa dans Chiba.

**Gâteau à l'eau-de-vie de poire de Chiba**  
648 yens (TTC)

**Poires Ari-no-Mi séchées**  
583 yens (TTC)

Une friandise raffinée faite avec de l'eau-de-vie. Idéal en accompagnement d'un verre d'alcool !

Fait entièrement avec des poires japonaises ! Sans conservateur, ces fruits séchés renferment la délicieuse saveur des poires japonaises.

## D Cuisine locale de Chiba, Chizue

和食・郷土料理 千寿恵



Un restaurant d'un genre inhabituel, où il est possible de déguster la cuisine locale de Chiba. Un lieu caché de Chiba qui perpétue des aliments et des saveurs de qualité en revisitant les goûts et la richesse de la cuisine locale traditionnelle. Vous pourrez y apprécier des plats mijotés mettant l'accent sur des ingrédients produits localement. Tous les plats sont exceptionnels et préparés chaque jour avec soin à partir de produits frais. Profitez d'une grande variété de boissons alcoolisées pour accompagner votre repas. Bien sûr, vous trouverez également une large sélection de sakés de Chiba.

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

☎ +81-43-225-6688 🚶 Gare JR de Chiba (5 min à pied) 🕒 17 h à 23 h

**Fermeture** Dimanche et jours fériés 🍴 Oui 🍷 Oui



Un menu populaire qui vous permettra d'apprécier pleinement la cuisine locale de Chiba.

**Un menu typique populaire ! Menu saveurs de Chiba**  
4 000 yens (HT)

### Vous allez avoir envie de dîner à Chizue ! / Présentation de la cuisine locale de la préfecture de Chiba

<p><b>Namero</b> 880 yens (HT)</p> <p>Ce plat de pêcheur est préparé en hachant finement du chinchard fraîchement attrapé et en l'assaisonnant avec du miso et des condiments. Son nom japonais (namero) provient du verbe « lécher » (nameru), car c'est tellement bon qu'on léche son assiette une fois terminé.</p>	<p><b>Sangayaki</b> 750 yens (HT)</p> <p>Un plat de namero cuit dans une coquille d'ormeau. Les arômes du miso et de l'assaisonnement sont délicieusement remarquables, ce qui en fait un parfait en-cas ou plat d'accompagnement en buvant de l'alcool.</p>	<p><b>Sardines marinées au sésame</b> 540 yens (HT)</p> <p>Sardines salées, marinées dans un mélange de vinaigre, graines de sésame, gingembre, yuzu et piment rouge. Ce plat a initialement été conçu afin de préserver les grosses quantités de sardines pêchées sur la côte de Kujukuri.</p>	<p><b>Cacahuètes bouillies</b> 680 yens (HT)</p> <p>Un plat simple et délicieux de cacahuètes de saison fraîchement cueillies mijotées que vous ne trouverez qu'à Chiba, une importante région productrice d'arachides. Souples et moelleuses, elles conservent un soupçon de leur douceur originale.</p>
--	--	---	---

### S'essayer à la cuisine locale / Dirigez-vous vers la région de Minamiboso et essayez-vous à la préparation des futomaki matsuri sushi !

## E Atelier de cuisine Hanamiyui

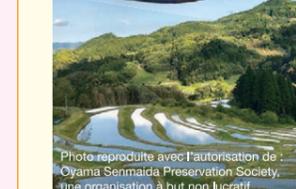
食の体験工房 花味結

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

☎ +81-4-7099-8073 🚶 Gare JR de Awa-Kamogawa (20 min en voiture)

🕒 8 h à midi **Fermeture** Du lun. au mer. 🍴 Non 🍷 Non

👤 [Préparation de futomaki matsuri sushi] Atelier de préparation de sushis (1 futomaki) 1 800 yens / À l'achat (1 futomaki) 1 280 yens \*Réservation préalable par téléphone ou e-mail requise pour l'atelier de préparation de sushis



**Oyama Senmaida**  
Ces rizières en terrasse se trouvent dans la ville de Kamogawa dans la région de Minamiboso, dans le sud de la préfecture de Chiba, à proximité de Hanamiyui. Célèbres comme étant les rizières en terrasse les plus proches de Tokyo, elles ont également été choisies parmi les « 100 plus belles rizières du Japon ».



**Qu'est-ce que le futomaki matsuri sushi ?**  
Il s'agit d'un plat local typique de Chiba, grandement apprécié depuis les temps anciens, qui est préparé pour les festivals, les mariages et les naissances. Il est à base de nombreux produits locaux de Chiba, notamment du riz, des algues ainsi que des légumes, et est souvent façonné selon différents motifs. Sa préparation nécessitant le plus grand soin, vous ressentirez un sentiment d'hospitalité et de convivialité lorsque vous essaierez d'en préparer vous-même.

L'instructrice vous montrera comment fabriquer méticuleusement chaque morceau, de manière à ce que même les débutants puissent prendre plaisir à préparer un magnifique futomaki matsuri sushi.

Reportez-vous à l'arrière de la brochure pour en apprendre plus au sujet de la cuisine locale de la préfecture de Chiba !

# Région de Hokusō

Facilement accessible depuis l'aéroport de Narita



## F Narita Dream Farm

成田ゆめ牧場



Une ferme touristique dans laquelle d'adorables animaux mènent une vie libre et paisible. Le site dispose également d'une nature abondante, permettant ainsi aux visiteurs d'observer les quatre saisons du Japon, notamment en profitant des cerisiers en fleurs ou des tournesols. L'endroit est facilement accessible depuis l'aéroport de Narita et propose un grand nombre d'activités telles que la cueillette des fraises et le camping. Alors pourquoi ne pas vous y arrêter, soit après votre arrivée au Japon, soit sur le chemin du retour avant de repartir dans votre pays ?

730-3 Nagi, Narita-shi, Chiba <https://www.yumebokujo.com/>  
 ☎ +81-476-96-1001 📍 Gare JR de Namegawa (10 min en voiture, navette gratuite disponible)  
 🕒 De mars à nov. [En semaine] 9 h 30 à 16 h 30 [Week-end et jours fériés] 9 h 30 à 17 h  
 De déc. à fév. [En semaine] 10 h à 16 h [Week-end et jours fériés] 9 h 30 à 16 h 30  
 🚪 Fermeture Aucune 🚗 Oui (à certains endroits) 📄 Dans certaines boutiques

Tous les produits laitiers de Narita Dream Farm sont confectionnés avec le plus grand soin afin de faire ressortir la saveur primordiale du lait. Une gamme de produits alimentaires et de souvenirs vous donneront l'occasion de goûter à l'authentique saveur du lait, comme on ne la trouve que dans les fermes. Déguster une glace au lait dans une ferme en étant entouré par la nature est vraiment une expérience exceptionnelle !



Glace gelato de la ferme  
390 yens (TTC)



Cheesecake Makiba-no-Yume  
1 350 yens (TTC)



Guimauves Ushimaro (16 morceaux)  
1 600 yens (TTC)

## G Kawatoyo Honten

川豊本店



L'aspect le plus distinctif de Kawatoyo, où des gens font toujours la queue, est l'indéniable fraîcheur que procure l'utilisation d'anguilles vivantes. Les anguilles fraîches ont une senteur et une texture différentes ! Cette texture tendre ainsi que la sauce secrète transmise de génération en génération depuis la création du restaurant sont tout simplement sublimes. L'établissement est par ailleurs situé sur le site d'un bien culturel tangible enregistré du Japon et est également apprécié pour son atmosphère typiquement japonaise, parfaite pour prendre des photos. La carte est disponible en plusieurs langues.

386 Nakamachi, Narita-shi, Chiba <http://unagi-kawatoyo.com/>  
 ☎ +81-476-22-2711 📍 Gare JR de Narita, Gare de Keisei Narita (13 min à pied)  
 🕒 10 h à 17 h (dernière commande) \*Horaires juil. et août : 10 h à 18 h (dernière commande)  
 🚪 Fermeture Aucune 🚗 Non 📄 Non (paiement par PayPay accepté)



Unaju (anguille grillée sur du riz)  
3 600 yens (TTC)

La cuisine ouverte permet d'observer de près les compétences des incroyables artisans qui préparent les anguilles.



## H CAFE NETAIMO

CAFE NETAIMO

Un café géré par la ferme Shibayama qui confectionne divers desserts à base de patates douces NETAIMO affinées à basse température grâce à une méthode de conservation unique. Ces patates douces qui sont conservées à basse température pendant une longue période sont incroyablement sucrées ! Le « Imoppucino », un milkshake à base de patate douce grillée, préparé avec une généreuse quantité de NETAIMO est le produit star de l'établissement. Des boissons chaudes à base de patate douce grillée sont également disponibles en hiver. Les desserts de patate douce constituent par ailleurs de parfaits cadeaux souvenirs.

I-499-1 Sawara, Katori-shi, Chiba <https://netaimo.com/>  
 📍 Gare JR de Sawara (10 min à pied) 🕒 10 h à 17 h  
 🚪 Fermeture Lundi 🚗 Oui 📄 Non



1. Imoppucino 500 yens (TTC) / 2. Patate douce séchée 390 yens (TTC)  
 3. Imo-kempi (patate douce confite) 290 yens (TTC) / 4. Chips de patate douce 290 yens (TTC)

## JAL Agriport

Une infrastructure développée par JAL, ayant pour but de renforcer les liens entre l'industrie agricole, les régions et les gens de Chiba. Situé idéalement à environ 10 minutes de voiture de l'aéroport de Narita, vous pourrez y faire l'expérience des récoltes et passer du temps au restaurant de la ferme même en attendant votre vol de correspondance.

## I STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI

STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI

Goûtez à de nombreuses variétés de fraises en en mangeant à volonté pendant 30 minutes ! Ce sont des fraises saines et sûres, cultivées dans une ferme certifiée ASIA GAP. La cueillette des fraises est possible de janvier à mai. Il est également possible de s'essayer à la cueillette d'autres fruits en fonction des saisons, comme par exemple le raisin ou les myrtilles.

245-1002 Kawakami, Narita-shi, Chiba <https://jalagriport.com/service/farm/>  
 ☎ +81-476-37-6965 📍 Aéroport de Narita (10 min en voiture)  
 🕒 10 h à 16 h (dernière entrée à 15 h)  
 🚪 Fermeture Lundi 🚗 Non 📄 Oui  
 🍷 Cueillette des fraises: Adulte 2 100 yens / Enfant 1 600 yens  
 \*Les prix varient selon la saison.



## K Aire de repos Tako Ajisai-kan

道の駅 多古 あじさい館

À environ 20 minutes de voiture de l'aéroport de Narita et situé dans un paysage rural étendu, ce magasin spacieux propose un grand nombre de spécialités de la préfecture de Chiba. Les produits végétariens et vegan sont tous indiqués, de manière à ce que vous puissiez acheter des cadeaux souvenirs et profiter d'un repas en toute sérénité ! Le riz Takomai produit dans cette région est surnommé « riz fantôme », tellement il est difficile de s'en procurer, même au sein de la préfecture de Chiba. C'est un riz délicieux à la saveur sucrée prononcée. L'intégralité du riz utilisé dans les restaurants du site est du riz Takomai.

1069-1 Tako, Takomachi, Katori-gun, Chiba <https://www.michinoeki-tako.com/>  
 ☎ +81-479-79-3456 📍 Aéroport de Narita (20 min en voiture)  
 🕒 [Avr. - août] 9 h à 19 h [Sep. - mars] 9 h à 18 h  
 🚪 Fermeture 1<sup>er</sup> et 2 jan. 🚗 Oui 📄 Oui



Gâteau de riz Takomai gluant  
972 yens (TTC)

Un gâteau de riz gluant doux et agréable préparé avec de la farine de riz Takomai.

Des chocolats avec des morceaux de riz de Takomai soufflé.



Kirameki de Chiba Inaho  
594 yens (TTC)



1. Confiture de tomates (petit pot) 864 yens (TTC)  
 2. Beurre de cacahuètes crunchy Love Boat 1 350 yens (TTC)  
 3. Jus de tomate premium 324 yens (TTC)  
 4. Confiture de roses 1 620 yens (TTC)  
 5. Feuilles de rose 1 296 yens (TTC)  
 6. Crackers de riz Zaramé faits à la main 180 yens (TTC)



## J DINING PORT GORYOKAKU

DINING PORT 御料館

Dans cette résidence privée rénovée, les convives peuvent profiter des repas du restaurant dans l'atmosphère conviviale d'une ancienne maison de style japonais. Outre le fait de pouvoir contempler de vastes champs depuis les fenêtres, un autre attrait de l'établissement est la vue unique sur la zone de l'aéroport, y compris les avions qui décollent et atterrissent. Profitez de plats colorés qui mettent l'accent sur la cuisine traditionnelle et des produits locaux de Chiba provenant principalement des 9 municipalités voisines de l'aéroport de Narita.

245-219 Kawakami, Narita-shi, Chiba <https://jalagriport.com/service/restaurant/> ☎ +81-476-36-5272  
 📍 Aéroport de Narita (10 min en voiture) 🚪 Fermeture Lundi  
 🕒 11 h 30 à 17 h (dernière commande à 16 h) 🚗 Non 📄 Oui



Menu Goryokaku Kobachi 2 200 yens (TTC)



Menu Koya tofu mariné en sauce Nanban  
650 yens (TTC)

# Région de Kujukuri

Aventurez-vous un peu plus loin et profitez de la plage



**Plage de surf de Tsurigasaki**  
Lieu de compétition pour les épreuves de surf des Jeux Olympiques de Tokyo 2020 !

## L Seaside Plaza Kujukuri

海の駅 九十九里

Une infrastructure qui fait face à la mer de Kujukuri. Divers articles locaux sont en vente au rez-de-chaussée, tels que des produits agricoles ou des produits de la mer frais, notamment des sardines et des palourdes hamaguri pêchées aux abords de la plage de Kujukuri, ainsi que différents plats d'accompagnement et bières locales de la région de Kujukuri. La cafétéria à l'étage propose une grande variété de plats préparés à l'aide d'ingrédients locaux. C'est aussi l'endroit où se trouve la seule boîte aux lettres bleue du Japon, plus connue sous le nom de « boîte aux lettres bleue du bonheur ».

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

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

🚗 Gare JR de Togane (18 min en voiture)

🕒 [Horaires normaux] 9 h à 18 h / Cafétéria 10 h à 17 h (dernière commande à 16 h)  
[Horaires d'hiver (nov. - fév.)] 9 h à 17 h / Cafétéria 10 h à 16 h 30 (dernière commande à 15 h 30)

🚪 Fermeture Aucune 📶 Oui 🚫 Non



**Restaurant de fruits de mer**  
Watashi No Mise Kujukuri  
Menu sardines 1 500 yens (TTC)

**ALBA99**  
(directement géré par Sunrise Kujukuri)  
Pizza ALBA99 1 600 yens (TTC)

**Haburi**  
(directement géré par Sunrise Kujukuri)  
Ramen aux palourdes hamaguri 990 yens (TTC)



**Bières artisanales locales Kankiku-Meijo**

1. Rice Ale 407 yens (TTC)
2. Pilsner 407 yens (TTC)
3. Pale Ale 407 yens (TTC)
4. Bière au citron de Minamiboso 550 yens (TTC)



## M Restaurant de fruits de mer Kujukuri Soko

海食堂 九十九里倉庫

Dégustez des produits frais issus de la mer dans ce restaurant se trouvant sur le site rénové d'une ancienne usine de traitement de produits de la pêche. Servies avec une sauce originale, les palourdes hamaguri sont doublement délicieuses. Le bol de sardines façon kabayaki sur du riz se distingue par une sauce soja à la fois sucrée et épicée qui se marie à merveille avec le riz. De plus, le propriétaire ayant passé un certain temps à New-York, il peut parler anglais !

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

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

🚗 Gare JR de Togane (20 min en voiture)

🕒 [Lun. à mer. et ven.] 11 h à 21 h [Week-end et jours fériés] 10 h à 21 h [Jeu.] 11 h à 15 h \*Le restaurant est cependant fermé le jeudi de nov. à fév.

🚪 Fermeture Jeu. de nov. à fév. 📶 Non

🚫 Le soir uniquement \*Il est prévu de le rendre possible en journée.



**Palourdes hamaguri grillées**  
(5 à 9 coquillages de taille moyenne)  
2 640 yens (TTC)

**Bol de sardines façon kabayaki sur du riz**  
1 089 yens (TTC)



## Cueillette des fraises (de jan. à mai)

## N Nagomi The Strawberry Garden

なごみ莓苑

Venez profiter d'une cueillette des fraises confortable ainsi que des meilleures fraises mûres dans cette magnifique infrastructure disposant de larges couloirs et de spacieux espaces de repos, où l'on ressent dans chaque recoin la convivialité dont fait preuve le propriétaire.

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

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

🚗 Gare JR de Naruto (5 min en voiture, 10 min à vélo)

🕒 À partir de 9 h, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fraises mûres.

👤 Adulte 1 200 à 2 000 yens (élèves du primaire et plus)  
800 à 1 600 yens (de 4 à 6 ans) / 300 à 500 yens (3 ans et moins)  
\*Les prix varient selon la saison.

📅 Saison de la cueillette De mi-déc. à fin mai 📶 Oui (dans les espaces de repos) 🚫 Oui



## O Junko's Strawberry Farm

順子の莓園

Les visiteurs peuvent ici déguster des fraises emplies de la gentillesse de la propriétaire des lieux, qui prend méticuleusement soin du sol. La propre marque de confiture artisanale de Junko met parfaitement en avant la saveur inhérente des fraises.

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

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

🚗 Gare JR de Naruto (5 min en voiture, 10 min à vélo)

🕒 10 h à 16 h \*La vente prend fin dès que le stock est épuisé.

👤 Adulte 1 200 à 2 000 yens (élèves du primaire et plus)  
800 à 1 600 yens (de 4 à 6 ans)  
300 à 500 yens (3 ans et moins)  
\*Les prix varient selon la saison.

📅 Saison de la cueillette Du 5 jan. à mi-mai

📶 Non 🚫 Non



**Confiture artisanale Junko's Strawberry Farm**  
800 yens (TTC)

# Région de Kazusa et Minamiboso

Passez une nuit ici et profitez de la nature à votre propre rythme



## P Aire de repos Umakuta-no-Sato

道の駅 木更津うまかつの里

Une aire de repos située dans la ville de Kisarazu à Chiba. Des cacahuètes ainsi qu'une grande variété de produits liés aux cacahuètes y sont proposés à la vente. Un énorme statue en forme de cacahuète ainsi que les tasses souvenirs « Crazy Peanuts », remplies de cacahuètes enrobées de saveurs diverses, sont sûres de faire bonne impression sur les réseaux sociaux. Le produit le plus populaire est une adorable glace italienne à la cacahuète, au parfum délicieux et au goût intense. Il se vend chaque jour 1 000 cornets de cette glace tant appréciée !

1369-1 Shimogori, Kisarazu-shi, Chiba

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

☎ +81-438-53-7155

🚗 Gare JR de Shimogori (8 min à pied)

🕒 9 h à 17 h

🚪 Fermeture Aucune

📶 Oui 🚫 Oui



**nuts nuts peanuts**  
540 yens (TTC)

**Glace italienne à la cacahuète**  
400 yens (TTC)

**Tasse Crazy Peanuts**  
540 yens (TTC)

## Q Aire de repos Tomiura Biwa Club

道の駅 とみうら枇杷倶楽部

Une aire de repos située dans la ville de Minamiboso. La région de Minamiboso, dans la préfecture de Chiba, est l'une des principales zones de production de bibaces (fruit du néflier du Japon) du pays. Une grande variété d'articles fait à partir de ces fruits sont disponibles ici : des cadeaux souvenirs, des desserts et même du curry. Vous pourrez également profiter de la cueillette des bibaces pendant la saison des récoltes en mai et en juin ! C'est l'un des meilleurs endroits pour profiter pleinement des fantastiques bibaces de Chiba ! L'établissement offre également des informations touristiques de la région de Minamiboso.

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

☎ +81-470-33-4611 🚗 Gare JR de Tomiura (15 min à pied) 🕒 9 h 15 à 18 h

🚪 Fermeture Aucune (le restaurant ferme plusieurs jours chaque année) 📶 Oui 🚫 Oui



Un curry moyennement épicé qui a pour ingrédient secret des bibaces Boshu.

**Curry de bibaces**  
900 yens (TTC)

**Dessert glacé à la bibace**  
900 yens (TTC)

**Gelé de bibaces Boshu**  
350 yens (TTC)

une gelée de bibaces spéciale qui contient une grande quantité de purée de bibaces Boshu.

## R Marché du matin du port de pêche d'Ohara

大原漁港 港の朝市

Ce marché qui se tient le matin au port de pêche d'Ohara propose des produits de la mer, des produits agricoles et des produits transformés rigoureusement sélectionnés ainsi que des produits alimentaires locaux de la région d'Isumi, tels que du poulpe, des langoustes et des ormeaux. Les barbecues disponibles pour faire griller ce que l'on achète et le manger sur place sont extrêmement populaires. Avec parfois jusqu'à plus d'une quarantaine de vendeurs locaux présents, il y a une grande variété de produits parmi lesquels choisir. Le véritable charme du marché du matin réside dans le fait de pouvoir profiter de son atmosphère festive et de la brise marine du port.

11574 Ohara, Isumi-shi, Chiba (Port de pêche d'Ohara)

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

🚗 Gare JR d'Ohara (6 min en voiture) 🕒 8 h à midi

📅 Date Tous les dim. \*Veuillez consulter le site Internet pour des informations sur les événements.

📶 Oui (\*Peut ne pas être disponible selon les sites) 🚫 Non



Appréciez d'interagir avec les habitants sur le marché du matin !

**Brochette de poulpe**  
200 yens (TTC)

**Takoyaki façon taiyaki**  
(poulpe frit dans une pâte en forme de poisson)  
250 yens (TTC)

Tous les dimanches!

**Gâteau de poisson Jiajia**  
(1 portion)  
100 yens (TTC)

**Ramen du port**  
700 yens (TTC)

**Bouillon de langouste**  
400 yens (TTC)

# Plan des transports de la préfecture de Chiba



## Lignes JR East

- Ligne JR Sobu
- Ligne JR Sobu-Honsen
- Ligne JR Keiyo
- Ligne JR Uchibo
- Ligne JR Sotobo
- Ligne JR Joban
- Ligne JR Narita
- Ligne JR Kashima
- Ligne JR Musashino
- Ligne JR Kururi
- Ligne JR Togane

## Lignes ferroviaires de compagnies privées

- Tsukuba Express
- Isumi Railway
- Kominato Railway
- Ryutetsu Nagareyama Railway
- Ligne Tobu Urban Park
- Ligne Shin-Keisei
- Ligne Keisei-Honsen
- Ligne Keisei Chiba
- Ligne Keisei Chihara
- Ligne Toyo Kosoku
- Ligne Hokuso
- Ligne Narita SkyAccess
- Ligne Shibayama Railway
- Choshi Electric Railway



Chiba se trouve ici !

\*Ce plan ne montre que les principales gares et principaux nœuds sur chaque ligne ferroviaire et chaque route.



### « CHI-BA+KUN », mascotte de la préfecture de Chiba

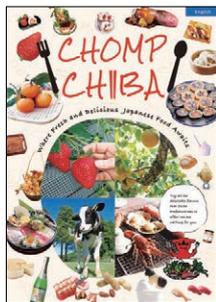
CHI-BA+KUN est une mystérieuse créature qui est née et vit dans la préfecture de Chiba. Très curieux, il aime relever toutes sortes de défis. Quand il s'aventure dans l'inconnu, son courage et sa passion ressortent, faisant briller son corps d'une lueur rouge. Il fait aussi preuve de beaucoup d'appétit et a un côté espionne. De profil CHI-BA+KUN ressemble à la préfecture de Chiba !

## Pour les personnes qui souhaiteraient en savoir plus sur la préfecture de Chiba !

### CHOMP CHIBA

■ Pour accéder à une version détaillée de la brochure

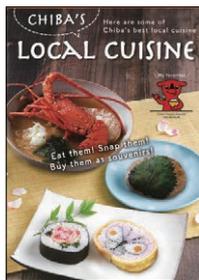
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/export/chompchiba.html>



### Cuisine locale de la préfecture de Chiba

■ Pour plus d'informations sur la cuisine locale de la préfecture de Chiba

Brochure sur la cuisine locale de Chiba  
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/kyodoryori/documents/chibanokydoryorieng.pdf>



### Chef's CHIBA

Chef's CHIBA est un système d'enregistrement qui a été mis en place par la préfecture de Chiba pour les restaurants des zones urbaines et métropolitaines. « CHEF » est l'acronyme de « Club, Harvest/Haul, Excellent Food » (Club, Récolte/Prise, Excellente nourriture) et a pour but de transmettre l'attrait du trésor culinaire qu'est la préfecture de Chiba, bée d'aliments étonnants provenant aussi bien de la mer que de la montagne. L'enregistrement par ce système permet d'indiquer qu'un restaurant propose d'excellents ingrédients de Chiba recommandés par des chefs.

■ Pour découvrir les restaurants enregistrés Chef's CHIBA

[https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/chefschiba/index\\_english.html](https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/chefschiba/index_english.html)



### Le meilleur de Chiba

Dans la préfecture de Chiba, qui bénéficie d'une abondance d'ingrédients au fil des quatre saisons et dont les fermes, forêts et zones de pêches produisent une incalculable quantité de produits alimentaires, le concours « Découvrons le meilleur de Chiba », organisé depuis 2013, permet de découvrir des trésors culinaires cachés de Chiba encore méconnus. Considérés comme étant « le meilleur de Chiba », les produits primés sont sélectionnés après un examen rigoureux d'un jury de personnes ordinaires et d'experts, puis recommandés en toute confiance par la préfecture de Chiba.

■ Pour découvrir les produits primés du « meilleur de Chiba »

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/ippinn/index.html>

