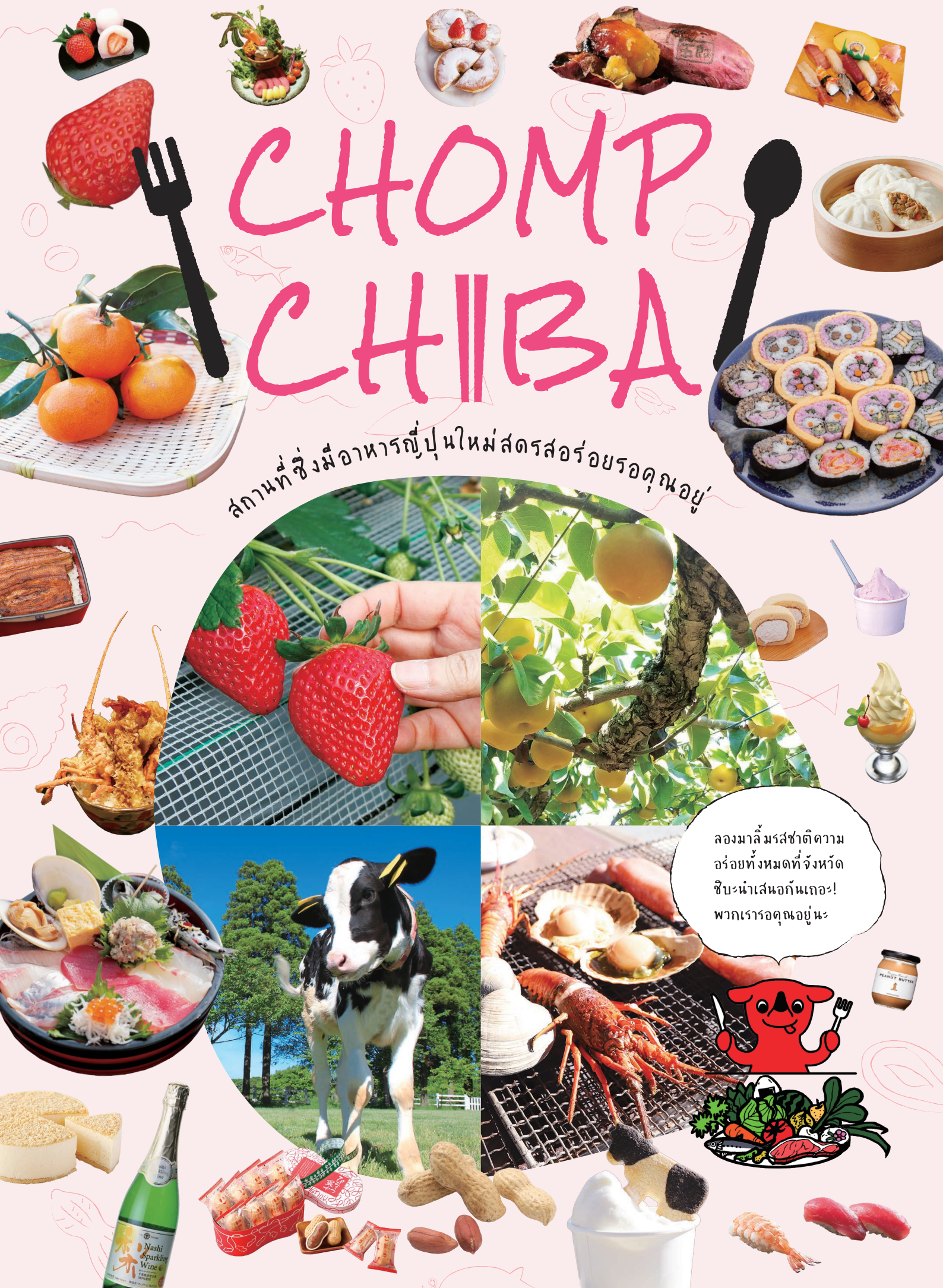


CHOMP CHIBA

สถานที่ซึ่งมีอาหารญี่ปุ่นใหม่สดรสอร่อยราคาถูกอยู่



ลองมาลิ้มรสชาติดาม
อร่อยทั้งหมดที่จังหวัด
ชิบะนำเสนออีกทีเถอะ!
พวกเราออกคุณอยู่นะ





แนะนำจังหวัดชิบะโดยแบ่งเป็น 4 พื้นที่

พื้นที่ริมทะเลและทะเลสาบ

พื้นที่ซึ่งแวะเที่ยวได้สบายๆ จากโตเกียว



มาคุฮาริเมสเสะ
สถานที่จัดการแข่งขันกีฬาโอลิมปิกเกมส์และพาราลิมปิกเกมส์ โตเกียว 2020

A อิจิจุ ซูชิสายพานที่งานไม่หมุน

廻らない回転寿司 いちじゅう

ร้านซูชิที่เต็มไปด้วยความตั้งใจของเจ้าของร้าน ซึ่งอยากให้คุณได้รับประทานซูชิของแท้ที่สดใหม่ ในราคาไม่แพง ทางร้านยินดีต้อนรับลูกค้าชาวต่างชาติทุกท่าน มีทั้งเมนูอาหารมังง์ริตไปจนถึงชาลาล นอกจากนี้ยังมีเครื่องสำอางด้วยตนเองที่รองรับหลายภาษาอีกด้วย

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

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

📍 สถานี JR มาคุฮาริฮงโก, สถานีเคซ มาคุฮาริฮงโก (แล้วเดิน 1 นาทีจากทั้งสองสถานี)

🕒 11.00 - 22.00 น. (สั่งอาหารได้ถึง 21.00 น.)

🗓 วันหยุด ไม่มี * ปิดวันที่ 31 ธ.ค. เท่านั้น

📶 มี 🚪 รับบัตรเครดิต



1. นามะอุนิกับอิกุระ 300 เยน (ไม่รวมภาษี)
2. สเต็กหางปลามาโกะ 380 เยน (ไม่รวมภาษี)
3. ออโรราเซมมอน 120 เยน (ไม่รวมภาษี)
4. หอยขามากุริที่ท้องถิ่นต้ม 300 เยน (ไม่รวมภาษี)
5. กุ้งคุมะเอบิตัม 300 เยน (ไม่รวมภาษี)
6. ต้นหอมย่อน 100 เยน (ไม่รวมภาษี)
7. ปลามาโกะโรส่วนเนื้อแดง 100 เยน (ไม่รวมภาษี)
8. กุ้งแกล้มปูเบนิชูโวกาอิ 600 เยน (ไม่รวมภาษี)

C จุดพักรถ อิจิคาวะ

道の駅 いちかわ

จุดพักรถแห่งนี้มีความพิเศษคือตั้งอยู่ใกล้ตัวเมืองต่างจากจุดพักรถทั่วไป และแวะมาได้ง่ายสำหรับผู้เดินทางจากโตเกียว ภายในร้านซึ่งมีพื้นที่กว้างขวางเต็มไปด้วยสินค้าท้องถิ่นหลากหลายชนิด เพียงได้มาชมสินค้าเหล่านี้ก็สนุกสุดๆ แล้ว! นอกจากนี้ยังมีสินค้าต่างๆ ที่ทำจากสาส์ท้องถิ่นปลูกในเมืองอิจิคาวะ คุณสามารถดื่มน้ำผลไม้และรับประทานขนมที่ทำจากสาส์ได้แม้จะอยู่นอกฤดูกาลก็ตาม



ไวน์สาส์นาชิโนะซาซากิ
1,320 เยน (รวมภาษี)



สปาร์คคองไวน์สาส์
1,340 เยน (รวมภาษี)



เบลดส์สาส์แบบดื่ม
270 เยน (รวมภาษี)



น้ำสาส์
490 เยน (รวมภาษี)



เค้กบรันตีสาส์จังหวัดชิบะ
648 เยน (รวมภาษี)

น้ำผลไม้รสดีเยี่ยมผลิตจากสาส์ที่ปลูกในจังหวัดชิบะ 100%

สินค้าพิเศษที่ลองแล้วได้ลิ้มรสความอร่อยของสาส์ที่ปลูกในเมืองอิจิคาวะ จังหวัดชิบะ

วัตถุดิบที่ใช้คือสาส์เท่านั้น! ผลไม้แห้งที่มียุทธศาสตร์ความอร่อยของสาส์อัดแน่นปราศจากสารปรุงแต่ง

สาส์แห้ง 583 เยน (รวมภาษี)

ขนมสำหรับผู้ใหญ่ที่ใส่บรันตีกับเค้กกับผลไม้ได้เลย!

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

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

☎ +81-47-382-5211

📍 รถไฟสายโตะกุโซ สถานีคิตะโคคุบุ (แล้วนั่งรถ 5 นาที)

📍 รถไฟเคซ สถานีอิจิคาวะมามะ, สถานี JR อิจิคาวะ (แล้วนั่งรถ 10 นาทีจากทั้งสองสถานี)

🕒 9.00 - 21.00 น.

(โปรดติดต่อเพื่อสอบถามเวลาทำการของร้านค้าแต่ละร้าน)

🗓 วันหยุด ไม่มี 📶 มี 🚪 รับบัตรเครดิต



ขนมที่เกิดจากการผสมผสานอย่างลงตัวของวัฒนธรรมประเพณีมาวยผลไม้ที่มีรสอมเปรี้ยว และตามหวานอย่างนุ่มนวลของถั่วแดง



อิมมิตตี 530 เยน (รวมภาษี)

อินะฮานะคังโอะ ชนมคังประจำร้าน
500 เยน (รวมภาษี)

ชุดขนมคังโอะ 2 แบบที่ได้รับตามนิยม มีรสหวานกำลังดีและกินอิ่มท้อง



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

☎ +81-43-224-7428 📍 สถานี JR ชนมชิบะ (แล้วเดิน 12 นาที)

🕒 11.00 - 16.30 น. * ปิด 16.00 น. ในฤดูหนาว

🗓 วันหยุด ปิดช่วงสิ้นปีและปีใหม่

📶 ไม่มี 🚪 ไม่รับบัตรเครดิต



D ชิซุเอะ อาหารญี่ปุ่นและอาหารท้องถิ่นของชิบะ

和食・郷土料理 千寿恵



ร้านอาหารท้องถิ่นของชิบะที่มีอยู่เพียงไม่กี่แห่ง ร้านลับในจังหวัดชิบะที่พัฒนารสและความสะดวกสบายของอาหารที่สืบทอดมาแต่โบราณและอาหารท้องถิ่น หากยังคงรักษารสชาติและการใช้ชีวิตคุณภาพดีโดยไม่เปลี่ยนแปลง คุณจะได้รับการต้อนรับอาหารโฮมเมดที่เน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่ร้านนี้ อาหารที่ร้านล้วนมีแต่เมนูที่นำวัตถุดิบสดใหม่มาจัดทำอย่างใส่ใจในทุกวัน และยังมีส่วนมากมายให้ดื่มคู่กับอาหาร และแน่นอนว่ามีเหล่าสาเกของจังหวัดชิบะหลายชนิดให้ได้ดื่มกันอีกด้วย

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

☎ +81-43-225-6688 📍 สถานี JR ชิบะ (แล้วเดิน 5 นาที) 🕒 17.00 - 23.00 น.

🗓 วันหยุด วันอาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ 📶 มี 🚪 รับบัตรเครดิต



อาหารดริสที่ได้รับความนิยมมากที่สุดจะได้อร่อยกับอาหารท้องถิ่นหรือชิบะมากมายหลายอย่าง

เมนูต้องลอง!
อาหารคอร์สรสชาติของชิบะ
4,000 เยน (ไม่รวมภาษี)

อาหารที่อยากทานที่ร้านชิซุเอะ! / แนะนำอาหารพื้นเมืองของจังหวัดชิบะ

<p>นาเมโร 880 เยน (ไม่รวมภาษี)</p> <p>อาหารของชาวประมงที่นำปลาอิจิซึ่งเพิ่งจับได้มาลวกกับมิโสะและผักเครื่องเคียง ว่ากันว่าชื่ออาหารจานนี้มีที่มาจากการมีรสชาติอร่อยมาก ทำให้ถึงกับต้องเลี้ยงงาน</p>	<p>ซังกะยาอิ 750 เยน (ไม่รวมภาษี)</p> <p>อาหารจานนี้เกิดจากการนำนาเมโรไปใส่ในเปลือกหอยเป่าแล้วนำไปย่าง มีมิโสะและผักเครื่องเคียงที่อยู่ในเนื้อปลาจะส่งกลิ่นหอม รับประทานกับข้าวหรือเป็นกับแกล้มก็อร่อยไม่แพ้กัน</p>	<p>ปลาซาร์ดินคองโองะ 540 เยน (ไม่รวมภาษี)</p> <p>เมนูปลาซาร์ดินหมักเกลือแล้วนำมาคองน้ำส้มสายชูโดยใส่สาเก ชิง ผลยสุ และพริกแดง เป็นเมนูที่ถูกคิดค้นขึ้นมาเพื่อให้อาหารปลาซาร์ดินที่จับได้เป็นจำนวนมากที่นอกชายฝั่งคุจูกุริให้ได้เป็นเวลานาน</p>	<p>ถั่วลิสงคัม 680 เยน (ไม่รวมภาษี)</p> <p>เมนูเรียบง่ายที่เพียงนำถั่วลิสงที่เพิ่งเก็บมาใหม่ๆ ไปต้มก็อร่อยแล้ว เป็นรสชาติที่คุณจะได้รับประทานที่จังหวัดชิบะซึ่งเป็นหนึ่งในจังหวัดที่ปลูกถั่วลิสงมากที่สุดที่สุดในญี่ปุ่น สัมผัสได้ถึงเนื้อนุ่มฟูและรสหวานตามธรรมชาติของถั่วลิสง</p>
--	--	---	--

ลองทำอาหารท้องถิ่น เดินทางไปมินามิโบโซแล้วลองทำ "ซูชิโตะมากิมันตีสึริ" กันเถอะ!

E ฮานามิยูอิ สตูดิโอประสบการณ์ด้านอาหาร

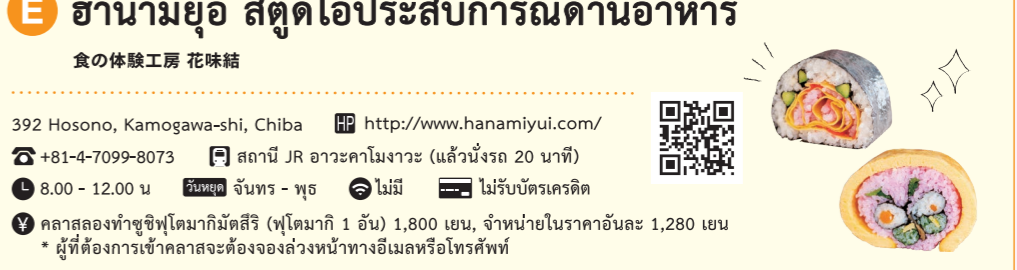
食の体験工房 花味結

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

☎ +81-4-7099-8073 📍 สถานี JR อาวะคาโมะงะวะ (แล้วนั่งรถ 20 นาที)

🕒 8.00 - 12.00 น. 🗓 วันหยุด จันทร์ - พุธ 📶 ไม่มี 🚪 ไม่รับบัตรเครดิต

💰 คลาสลองทำซูชิโตะมากิมันตีสึริ (ฟูโตมากิ 1 อัน) 1,800 เยน, จำหน่ายในราคาอันละ 1,280 เยน * ผู้ที่ต้องการเข้าคลาสจะต้องจองล่วงหน้าทางอีเมลหรือโทรศัพท์



ซูชิโตะมากิมันตีสึริคืออะไร?

อาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงของจังหวัดชิบะที่ผู้คนคุ้นเคย ทำกันมาตั้งแต่โบราณสำหรับงานเทศกาลของหมู่บ้าน งานแต่งงาน งานฉลองการเกิดของเด็ก และอื่นๆ ใช้วัตถุดิบที่เป็นผลผลิตของจังหวัดชิบะหลายอย่าง เช่น ข้าวสาร สาหร่าย ผัก และสามารถทำให้เป็นลวดลายต่างๆ ได้ ความตั้งใจในทุกขั้นตอนทำให้ผู้รับประทานสัมผัสได้ถึงหัวใจแห่งการดูแลต้อนรับและรู้สึกอบอุ่นใจ



ครูสอนจะบอกวิธีทำอย่างละเอียดทุกขั้นตอน คุณจึงสามารถสนุกและทำซูชิโตะมากิมันตีสึริออกมาได้อย่างสวยงามแม้เพิ่งเคยทำเป็นครั้งแรกก็ตาม

นาซึบับโตะ โอยามะเซนไมเคะ
โอยามะเซนไมเคะ คือนาซึบับโตะในเมืองคาโมงะวะซึ่งอยู่ในพื้นที่มินามิโบโซ ทางใต้ของจังหวัดชิบะ และอยู่ไม่ไกลจากฮานามิยูอิเป็นที่รู้จักกันว่าเป็นนาซึบับโตะที่อร่อยที่สุดโดเกียวที่สุด และได้รับเลือกให้เป็น "หนึ่งในร้อยนาซึบับโตะของญี่ปุ่น" อีกด้วย

ดูรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดชิบะได้ที่ด้านหลังแผ่นพับนี้

พื้นที่โฮะคุโซ

พื้นที่ซึ่งสะดวกในการแวะเที่ยวได้ง่ายจากสนามบินนาริตะ



F นาริตะดรีมฟาร์ม

成田ゆめ牧場



นั่งรถ 20 นาทีจาก
สนามบินนาริตะ!

ฟาร์มเพื่อการท่องเที่ยวที่คุณจะได้ชมเหล่าสัตว์น่ารักที่กำลังพักผ่อนสบายๆ รอบล้อมด้วยธรรมชาติที่คุณจะได้สัมผัสกับฤดูกาลทั้งสี่ของญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นดอกซากุระหรือดอกทานตะวัน การเดินจากสนามบินนาริตะก็สะดวกสบาย และยังมีการจัดกิจกรรมให้สนุกมากมาย เช่น การเก็บสตอร์เบอร์รี่กันได้อีก การตั้งแคมป์ ล่องแนวมาที่นี้ไม่ว่าตอนเดินทางถึงญี่ปุ่นหรือก่อนกลับประเทศของคุณกันใหม่



730-3 Nagi, Narita-shi, Chiba [HP https://www.yumebokujo.com/](https://www.yumebokujo.com/)
☎ +81-476-96-1001 📍 สถานี JR นามาเงาวะ (แล้วนั่งรถ 10 นาที, มีรถรับส่งฟรี)
🕒 มี.ค. - พ.ย.: จันทร์ - ศุกร์ 9.30 - 16.30 น., เสาร์อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ 9.30 - 17.00 น.
ธ.ค. - ก.พ.: จันทร์ - ศุกร์ 10.00 - 16.00 น., เสาร์อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ 9.30 - 16.30 น.

วันหยุด ไม่มี 🚗 บางพื้นที่ 📱 ใช้ได้ที่บางร้าน

ผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดของนาริตะดรีมฟาร์มล้วนผลิตขึ้นมาอย่างใส่ใจ เพื่อดึงกลิ่นรสของนมวัวออกมาให้ได้มากที่สุด เรามีอาหารและของฝากหลากหลายชนิดที่คุณจะได้สัมผัสกับรสชาติเข้มข้นของนมสดกับเป็นสินค้าของฟาร์มโดนม ไอศกรีมนมสดที่กินในฟาร์มท่ามกลางธรรมชาติที่มีรสชาติเยี่ยมยอดมากเลย!



ไอศกรีม
โบคุโจเงลาโต้
390 เยน (รวมภาษี)



ชีสเค็มมาคิเบโนะยูเมะ
1,350 เยน (รวมภาษี)



อุซึมาโด บรจ
16 ชิ้น
1,600 เยน
(รวมภาษี)

G คาว่าโทโยะ ฮนเด็น

川豊本店



ร้านคาว่าโทโยะมีลูกค้ามาเข้าแถวรอหน้าร้านอยู่ตลอดเวลา ความพิเศษคือความสดใหม่ที่ได้จากการนำปลาไหลที่ยังเป็นๆ มาทำอาหาร ปลาไหลสดใหม่จะมีกลิ่นหอมและให้สัมผัสที่แตกต่าง "เนื้อปลานุ่มฟู" และ "ซอสลับของทางร้าน" ที่ผสมเต็มและใช้ต่อเนื่องมาตั้งแต่เริ่มกิจการคือจุดขายของทางร้าน ตัวอาคารของร้านได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นทรัพย์สินทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้ของญี่ปุ่น ให้บรรยากาศความเป็นญี่ปุ่นดั้งเดิมและเป็นจุดถ่ายภาพที่ระลึกซึ่งได้รับความนิยม ทางร้านมีเมนูภาษาต่างประเทศด้วย



386 Nakamachi, Narita-shi, Chiba [HP http://unagi-kawatoyo.com/](http://unagi-kawatoyo.com/) ☎ +81-476-22-2711
📍 สถานี JR นาริตะ, รถไฟเคช สถานีเคชนาริตะ (แล้วเดิน 13 นาที)
🕒 10.00 - 17.00 น. (หมดเวลาสั่งอาหาร) * ก.ค. และ ส.ค. 10.00 - 18.00 น. (หมดเวลาสั่งอาหาร)
วันหยุด ไม่มี 🚗 ไม่มี 📱 ไม่รับบัตรเครดิต (ใช้ PayPay ได้)



โตะนางู
3,600 เยน
(รวมภาษี)

ครัวของทางร้านเป็นครัวแบบเปิด คุณจึงจะได้เห็นขั้นตอนพ่อครัวทำปลาไหลมากประสบการณ์ได้อย่างใกล้ชิด



H CAFE NETAIMO

CAFE NETAIMO

คาเฟ่เน็ตไทม์ดำเนินงานโดย "ชิบะยามะโนะเอ็น" ผู้ผลิตขนมต่างๆ ที่ทำจากมันเทศ "NETAIMO" ซึ่งได้รับการเก็บรักษาในวิธีแบบเฉพาะนั้นคือบ่มด้วยอุณหภูมิต่ำเป็นเวลานาน มันเทศที่ถูกเก็บไว้ภายใต้อุณหภูมิต่ำเป็นเวลานานมีรสหวานมากจนตกใจ เมนูเด็ดของร้านนี้คือ "อิโมะเปจิน" หรือเครื่องต้มมันเผาแบบญี่ปุ่นที่ใช้น้ำมัน NETAIMO จำนวนมาก ส่วนในฤดูหนาวก็มีเครื่องดื่มมันเผาแบบอุ่นให้ดื่ม นอกจากนี้ยังมีขนมที่ทำจากมันเทศที่เหมาะสมสำหรับซื้อไปเป็นของฝากอีกด้วย

499-1 Sawarai, Katori-shi, Chiba [HP https://netaimo.com/](https://netaimo.com/)
📍 สถานี JR ชาวาระ (แล้วเดิน 10 นาที) 🕒 10.00 - 17.00 น.
วันหยุด วันจันทร์ 🚗 มี 📱 ไม่รับบัตรเครดิต



1. อิโมะเปจิน 500 เยน (รวมภาษี)
2. โซชิอิโมะ 390 เยน (รวมภาษี)
3. อิโมะเคมปี 290 เยน (รวมภาษี)
4. อิโมะชิป 290 เยน (รวมภาษี)

JAL Agriport

ที่นี่เป็นศูนย์ที่ JAL สร้างขึ้นมาโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกระชับความสัมพันธ์ของการเกษตร พื้นที่ และผู้คนในจังหวัดชิบะ คุณสามารถนั่งรถจากสนามบินนาริตะมาถึงที่นี่ใช้เวลาเพียง 10 นาที แล้วลองเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตรหรือพักผ่อนที่ร้านอาหารสไตล์เกษตรได้ในช่วงรอต่อเครื่องบิน

I STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI

STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI

คุณจะได้รับประทานสตอร์เบอร์รี่หลากหลายพันธุ์ได้ไม่อันเป็นเวลา 30 นาที สตอร์เบอร์รี่ของที่นี่ปลูกในสวนที่ได้รับการรับรองโดย ASIA GAP จึงรับประทานได้อย่างปลอดภัย ไร้กังวล เก็บสตอร์เบอร์รี่กันได้อีกตั้งแต่ช่วงเดือนมกราคมถึงพฤษภาคม ส่วนในฤดูอื่นคุณจะได้ลองเก็บเกี่ยวผลผลิตการเกษตรของฤดูกาลนั้น เช่น องุ่น บลูเบอร์รี่

245-1002 Kawakami, Narita-shi, Chiba [HP https://jalagriport.com/service/farm/](https://jalagriport.com/service/farm/)
☎ +81-476-37-6965 📍 สนามบินนาริตะ (แล้วนั่งรถ 10 นาที)
🕒 10.00 - 16.00 น. (เปิดรับถึง 15.00 น.)
วันหยุด วันจันทร์ 🚗 ไม่มี 📱 รับบัตรเครดิต
🕒 เก็บสตอร์เบอร์รี่กันได้อีก: ผู้ใหญ่ 2,100 เยน, เด็ก 1,600 เยน
* ราคาจะเปลี่ยนไปตามช่วงเวลา



J DINING PORT โกะเรียวกาคุ

DINING PORT 御料館



ร้านอาหารนี้เป็นบ้านโบราณที่ได้รับการรีโนเวท เพื่อให้ลูกค้าได้รับประทานอาหารท่ามกลางบรรยากาศบ้านโบราณของญี่ปุ่น หนึ่งในเสน่ห์ของที่นี่คือการมองออกไปนอกหน้าต่างแล้วเห็นภาพทุ่งนากว้างใหญ่และภาพบรรยากาศของสนามบิน เช่น ภาพเครื่องบินตอนบินขึ้นลง ที่ร้านมีเมนูอาหารหลากหลายชนิด โดยหลักเป็นอาหารที่สืบทอดมาแต่โบราณและผลผลิตของจังหวัดชิบะ โดยเน้นผลผลิตจาก 9 เมืองรอบข้างสนามบินนาริตะ

245-219 Kawakami, Narita-shi, Chiba [HP https://jalagriport.com/service/restaurant/](https://jalagriport.com/service/restaurant/) ☎ +81-476-36-5272
📍 สนามบินนาริตะ (แล้วนั่งรถ 10 นาที) 🕒 11.30 - 17.00 น. (สั่งอาหารได้ถึง 16.00 น.)
วันหยุด วันจันทร์ 🚗 ไม่มี 📱 รับบัตรเครดิต



โกะเรียวกาคุ โคะมาจิเซ็น 2,200 เยน (รวมภาษี)

K จุดพักรถ ทาโกะ อาจิไซคัง

道の駅 多古 あじさい館

คุณสามารถนั่งรถจากสนามบินนาริตะมาที่นี่ใช้เวลาประมาณ 20 นาที จุดพักรถนี้ตั้งอยู่กลางภาพวิวทิวทัศน์ที่ทอดตัวไปเป็นแนวยาว ภายในร้านอันกว้างขวางมีสินค้าพิเศษของจังหวัดชิบะจำหน่ายมากมาย คุณจะรับประทานอาหารเช้าและซื้อของฝากได้อย่างสบายใจเพราะมีสัญลักษณ์คิดไว้ที่สินค้ามังสวิรัตและวีแกน "ข้าวทาโกะ" ซึ่งปลูกในพื้นที่ที่ได้รับการเรียกขานว่าเป็น "ข้าวหายาก" ที่แม้แต่ในจังหวัดชิบะเองก็มีจำหน่ายจำนวนไม่มาก ข้าวพันธุ์นี้มีคุณภาพและยังคงอร่อยแม้ว่าข้าวจะเย็นลงแล้ว ข้าวที่เสิร์ฟในร้านอาหารของที่นี่ใช้ข้าวพันธุ์ทาโกะทั้งหมด

1069-1 Tako, Takomachi, Katori-gun, Chiba [HP https://www.michinoeki-tako.com/](https://www.michinoeki-tako.com/)
☎ +81-479-79-3456 📍 สนามบินนาริตะ (แล้วนั่งรถ 20 นาที)
🕒 เม.ย. - ส.ค. 9.00 - 19.00 น., ก.ย. - มี.ค. 9.00 - 18.00 น.
วันหยุด 1 - 2 ม.ค. 🚗 มี 📱 รับบัตรเครดิต



ทาโกะไม โอริโมจิ
972 เยน (รวมภาษี)

ขนมโมจิเนื้อนุ่ม
ละเอียดที่ทำจากแป้ง
ข้าวพันธุ์ทาโกะ



ขนมข้าวพองที่ทำจาก
ข้าวพันธุ์ทาโกะและ
ซ็อกโกแลต



ชิบะ อินาโฮะ
โนอะ คิรามะกิ
594 เยน (รวมภาษี)



1. เยมนะเชิเอท ขวดเล็ก 864 เยน (รวมภาษี)
2. Love Boat ฟินด์บัตเตอร์ครีม 1,350 เยน (รวมภาษี)
3. น้มนะเชิเอทพรีเมียม 324 เยน (รวมภาษี)
4. เยมนะกุหลาบ 1,620 เยน (รวมภาษี)
5. โรสตีฟ 1,296 เยน (รวมภาษี)
6. ยากิเซนเบ้ (น้ำตาลขาว) 180 เยน (รวมภาษี)



เช่าจักรยาน (500 เยน)
แล้วไปปั่นชมวิวทิวทัศน์ที่นา



อาหารชุดเต้าหู้
โคยะโดฟุ
นัมมังชิโกะ
650 เยน (รวมภาษี)



พื้นที่คุจูกุริ

พื้นที่ที่เดินทางไปไกลอีกนิดแล้วสนุกที่ชายหาด



L ซีไซด์พลาซ่า คุจูกุริ

海の駅 九十九里

พลาซ่าริมที่สร้างขึ้นโดยมีทะเลคุจูกุริอยู่ตรงหน้า ที่ชั้น 1 มีสินค้าจำหน่ายมากมายไม่ว่าจะเป็น ผลผลิตทางประมง เช่น ปลาซาร์ดีน หอยขามากุริ ที่จับได้ที่คุจูกุริ ผลผลิตทางการเกษตร อาหาร พร้อมรับประทาน รวมถึงเบียร์ท้องถิ่นของคุจูกุริ ที่จับได้ที่คุจูกุริ ผลผลิตทางการเกษตร อาหาร ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังมีตู้ไปรษณีย์สี่ฟ้าซึ่งมีเพียงตู้เดียวในญี่ปุ่น ทุกคนเรียกมันว่า "ตู้ไปรษณีย์สี่ฟ้าแห่งความสุข"

2347-98 Koseki, Kujukurimachi, Sambu-gun, Chiba
 HP <https://uminoeki99.com/> ☎ +81-475-76-1734
 📍 สถานี JR โทงาเนะ (แล้วนั่งรถ 18 นาที)
 🕒 เวลาปกติ: 9:00 - 18:00 น., ฟู๊ดคอร์ท 10:00 - 17:00 น. (สั่งอาหารได้ถึง 16:00 น.)
 ฤดูหนาว พ.ย. - ก.พ.: 9:00 - 17:00 น., ฟู๊ดคอร์ท 10:00 - 16:30 น. (สั่งอาหารได้ถึง 15:30 น.)
 🚫 วันหยุด ไม่มี 📶 มี 🚫 ไม่รับบัตรเครดิต



วากาซึโมเมะ อาหารทะเลคุจูกุริ
 อิราชิโกะเซ็น 1,500 เยน (รวมภาษี)
ALBA99 (บริหารโดย ซันโรสคุจูกุริ)
 พิซซ่า ALBA99 1,600 เยน (รวมภาษี)
ซาปูร (บริหารโดย ซันโรสคุจูกุริ)
 ราเม็งหอยขามากุริ 990 เยน (รวมภาษี)



เบียร์ท้องถิ่น คังคิคุมะโ
 1. โรซเฮล 407 เยน (รวมภาษี)
 2. ฟิสต์เนอ์ 407 เยน (รวมภาษี)
 3. เพลเฮล 407 เยน (รวมภาษี)
 4. มินามิโบโซเมอ์เนอ์เบียร์ 550 เยน (รวมภาษี)



M อูมิโซกุโด คุจูกุริโซโกะ

海食堂 九十九里倉庫

คุณจะได้เพลิดเพลินกับอาหารทะเลสดใหม่ที่ร้านซึ่งได้แปลงจากโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำเก่า หอยขามากุริย่างมีรสอร่อยยิ่งขึ้นเมื่อใส่ซอสพิเศษของร้านซึ่งเข้ากันได้ดี ข้าวหน้าปลาซาร์ดีนย่างที่นำปลาไปแช่ในซอสโซยุยสุรเค็มหวานคือเมนูที่คุณจะหยุดรับประทานไม่ได้ เจ้าของร้านเคยใช้ชีวิตที่นวยอร์กและพูดภาษาอังกฤษได้

2359-138 Ao, Kujukurimachi, Sambu-gun, Chiba
 HP <http://h-t-company.com/> ☎ +81-475-76-1988
 📍 สถานี JR โทงาเนะ (แล้วนั่งรถ 20 นาที)
 🕒 จันทร์ - พุธ, ศุกร์: 11:00 - 21:00 น., เสาร์อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์: 10:00 - 21:00 น. พุธ: 11:00 - 15:00 น. * ร้านปิดทุกวันพฤหัสบดีในช่วง พ.ย. - ก.พ.
 🚫 วันหยุด ปิดวันพฤหัสบดี ในเดือน พ.ย. - ก.พ. 📶 ไม่มี
 🚫 ใช้บัตรเครดิตได้เฉพาะมือถือ * มือกลางวันจะเริ่มใช้ได้ในวันถัดมา

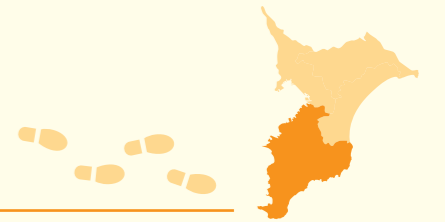


หอยขามากุริย่าง (ขนาดกลาง 5-9 ตัว)
 2,640 เยน (รวมภาษี)
ข้าวหน้าปลาซาร์ดีนย่าง
 1,089 เยน (รวมภาษี)



พื้นที่คาซุสะและมินามิโบโซ

พื้นที่ที่ควรนอนค้างสักคืนเพื่อดื่มด่ำกับธรรมชาติอย่างเต็มที่



P จุดพักรถ คิซาราส อูมาคุตะโนะซาโตะ

道の駅 木更津うまくの里

จุดพักรถนี้อยู่ในเมืองคิซาราสึ จังหวัดชิบะ นอกจากจะมีถั่วลิสงจำหน่ายแล้วยังมีสินค้าอื่นๆ เกี่ยวกับถั่วลิสงอีกมากมาย รูปปั้นถั่วลิสงขนาดยักษ์และ "เครซี่พินด" ของฝากแสนสนุกที่เป็นถั่วเคลือบหลากรสบรรจุด้วยรูปโปสการ์ดบนโซเซียลมีเดียได้แก่ที่สุดๆ ซอฟต์แวร์ถั่วลิสงรูปร่างน่ารักได้รับความนิยมเป็นอันดับหนึ่ง รสชาติเข้มข้นหอมกลิ่นถั่วลิสง เป็นสินค้าห้ามพลาด ขายได้ถึงวันละ 1,000 อันเลยทีเดียว!

1369-1 Shimogori, Kisarazu-shi, Chiba
 HP <http://chiba-kisarazu.com/>
 ☎ +81-438-53-7155
 📍 สถานี JR ชิโมะโกริ (แล้วเดิน 8 นาที)
 🕒 9:00 - 17:00 น.
 🚫 วันหยุด ไม่มี 📶 มี 🚫 ไม่รับบัตรเครดิต



nuts nuts peanuts
 540 เยน (รวมภาษี)
ซอฟต์ครีมถั่วลิสง
 400 เยน (รวมภาษี)
เครซี่พินดัพ
 540 เยน (รวมภาษี)

Q จุดพักรถ โทมิอูระ บิวะคลับ

道の駅 とみうら枇杷倶楽部

จุดพักรถในเมืองมินามิโบโซ พื้นที่มินามิโบโซในจังหวัดชิบะเป็นหนึ่งในแหล่งปลูกต้นบิวะ ที่นี้จึงมีสินค้าที่ทำจากผลบิวะหลายอย่าง ตั้งแต่ของที่ระลึก ขนม ไปจนถึงแกงกะหรี่ คุณจะเพลิดเพลินกับการเก็บผลบิวะในช่วงเก็บบิวะเดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายน ถ้าต้องการลิ้มรสผลบิวะของชิบะก็ต่อมมาที่นี่เท่านั้น นอกจากนี้แล้วยังมีบริการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวในพื้นที่มินามิโบโซอีกด้วย

123-1 Aoki, Tomiuracho, Minamiboso-shi, Chiba HP <http://www.biwakurabu.jp/>
 ☎ +81-470-33-4611 📍 สถานี JR โทมิอูระ (แล้วเดิน 15 นาที)
 🚫 วันหยุด ไม่มีวันหยุด (ร้านอาหารมีวันหยุดตามกำหนดหลายวันในหนึ่งปี)
 🕒 9:15 - 18:00 น. 📶 มี 🚫 ไม่รับบัตรเครดิต



แกงกะหรี่ผลบิวะ
 900 เยน (รวมภาษี)
บิวะพาร์เฟต์
 900 เยน (รวมภาษี)
เยลลี่บิวะที่ปลูกในโบโซ
 350 เยน (รวมภาษี)
 เยลลี่บิวะแบบพิเศษ ที่ใส่เนื้อของผลบิวะ ที่ปลูกในโบโซเป็นจำนวนมาก

R ตลาดเช้าท่าเรือ ท่าเรือประมงโอฮาระ

大原漁港 港の朝市

ตลาดเช้าที่ท่าเรือประมงโอฮาระจำหน่ายผลผลิตทางประมงที่เน้นของท้องถิ่นในเมืองอิจิซุมิ เช่น ปลาหมึกยักษ์ กุ้งฮิเมะ หอยเป่าอื้อ นอกจากนี้ยังมีผลผลิตทางการเกษตร สินค้าแปรรูป และอาหารต่างๆ มากมาย บาร์บีคิวที่ได้รับความนิยม เพราะคุณสามารถนำของที่ซื้อมาปิ้งย่างกินได้ทันที มีร้านค้าท้องถิ่นจำหน่ายสินค้าหลากหลายชนิด บางครั้งมีร้านค้ามากกว่า 40 ร้าน ความมีเสน่ห์ของตลาดเช้าคือการที่คุณจะได้เพลิดเพลินกับบรรยากาศความมีชีวิตชีวาราวกับงานเทศกาลพร้อมกับรับลมเย็นจากทะเล

ท่าเรือประมงโอฮาระ 11574 Ohara, Isumi-shi, Chiba
 HP <http://minato-asaichi.com/> ☎ +81-470-62-1191
 📍 สถานี JR โอฮาระ (แล้วนั่งรถ 6 นาที)
 🕒 8:00 - 12:00 น.
 🚫 วันเปิดตลาด ทุกวันอาทิตย์ * กรุณาตรวจสอบวันเปิดตลาดจากเว็บไซต์
 📶 มี * แต่อาจไม่มีในสถานที่จัดบางแห่ง 🚫 ไม่รับบัตรเครดิต



ตลาดเช้าที่ดูแจ่มใสสนุกกับการพบปะผู้คนในท้องถิ่น!

ปลาหมึกยักษ์เสียบไม้ย่าง
 200 เยน (รวมภาษี)

ทาโกะยากิรูปปลา
 250 เยน (รวมภาษี)

ซูปกุ้งฮิเมะ
 400 เยน (รวมภาษี)

จิอะจิอะ ซึนชะ
 100 เยน (รวมภาษี)

มินาโตะโนะราเม็ง
 700 เยน (รวมภาษี)

เก็บสตอร์เบอร์รี่กันไม่อัน (ช่วง ม.ค. - พ.ค.)

N สวนสตอร์เบอร์รี่นาโกมิ

なごみ莓苑

เชิญมารับประทานสตอร์เบอร์รี่แสนอร่อยในสถานที่สะอาดสวยงามที่คุณสามารถสัมผัสได้ถึงหัวใจของการบริการของเจ้าของสวน เช่น การมีทางเดินกว้างและมีพื้นที่พักผ่อนกว้างขวางเพื่อให้ลูกค้าสนุกกับการเก็บสตอร์เบอร์รี่กันอย่างสะดวกสบาย

757-2 Tomidato, Sanmu-shi, Chiba HP <http://nagomi15.com/>
 ☎ +81-90-8779-7103 📍 สถานี JR นาบุโตะ (แล้วนั่งรถ 5 นาที, จักรยาน 10 นาที)
 🕒 9:00 น. จนกระทั่งสตอร์เบอร์รี่สุกได้ที่หมด
 ¥ ผู้ใหญ่ (ตั้งแต่ชั้นประถมขึ้นไป) 1,200 - 2,000 เยน, เด็กอายุ 4 - 6 ปี 800 - 1,600 เยน, เด็กอายุไม่เกิน 3 ขวบ 300 - 500 เยน * ราคาจะเปลี่ยนแปลงไปตามช่วงเวลา
 📶 มี (ภายในบริเวณพักผ่อน) 🚫 ไม่รับบัตรเครดิต



O สวนสตอร์เบอร์รี่ของจุงโกะ

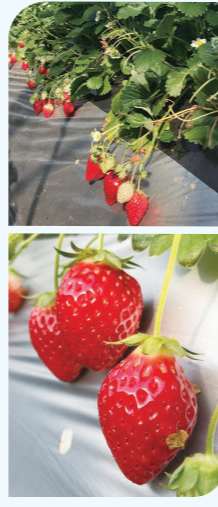
順子の莓園

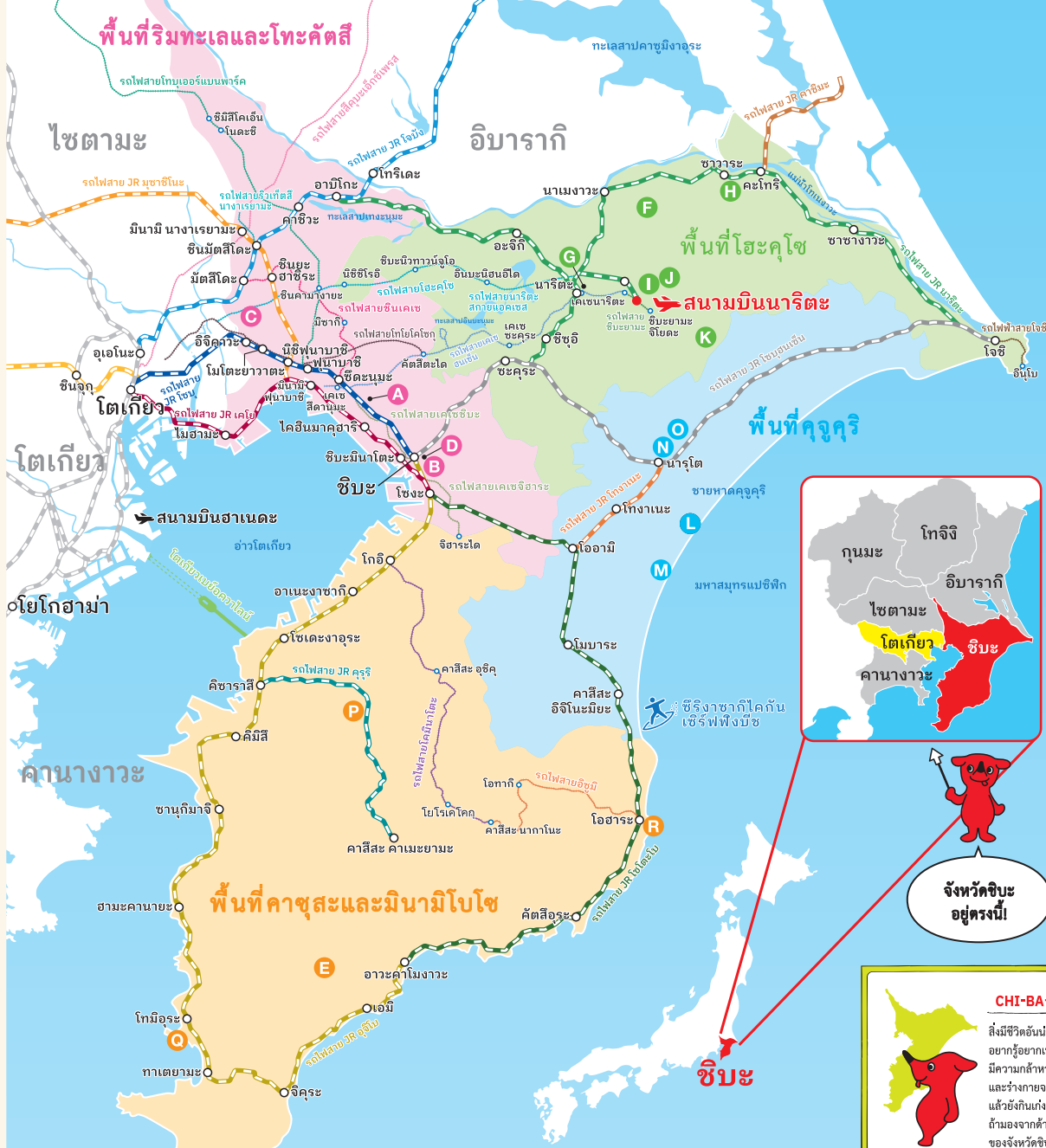
คุณจะได้รับประทานสตอร์เบอร์รี่ที่เต็มไปด้วยความอ่อนโยนของเจ้าของสวนที่ใส่ใจตั้งแต่การเตรียมดิน แยมสตอร์เบอร์รี่โฮมเมดตราคุณจุงโกะคือสินค้าห้ามพลาดที่ห้ามพลาดอย่างตั้งใจและเปี่ยมไปด้วยรสชาติของสตอร์เบอร์รี่

249-4 Tomidato, Sanmu-shi, Chiba
 HP <http://junko15.com/> ☎ +81-475-82-5948
 📍 สถานี JR นาบุโตะ (แล้วนั่งรถ 5 นาที, จักรยาน 10 นาที)
 🕒 10:00 - 16:00 น. * หรือจนกว่าสินค้าจะหมด
 ¥ ผู้ใหญ่ (ตั้งแต่ชั้นประถมขึ้นไป) 1,200 - 2,000 เยน, เด็กอายุ 4 - 6 ปี 800 - 1,600 เยน, เด็กอายุไม่เกิน 3 ขวบ 300 - 500 เยน * ราคาจะเปลี่ยนแปลงไปตามช่วงเวลา
 📶 มี 🚫 ไม่รับบัตรเครดิต



แยมโฮมเมด สวนสตอร์เบอร์รี่ของจุงโกะ
 800 เยน (รวมภาษี)





แผนที่การเดินทาง จังหวัดชิบะ



- ### JR East
- รางรถไฟสาย JR โซบุ
 - รางรถไฟสาย JR โซบุนเซ็น
 - รางรถไฟสาย JR เคย์
 - รางรถไฟสาย JR อูจิโนะ
 - รางรถไฟสาย JR โซโตะโบ
 - รางรถไฟสาย JR โจบัง
 - รางรถไฟสาย JR นาริตะ
 - รางรถไฟสาย JR คาชิมะ
 - รางรถไฟสาย JR มุซาชิโนะ
 - รางรถไฟสาย JR คัจจูกุริ
 - รางรถไฟสาย JR โทงาเนะ
- ### รถไฟเอกชน
- รางรถไฟสายสึบุตะเอ็กซ์เพรส
 - รางรถไฟสายอิซุมิ
 - รางรถไฟสายโคมินาโตะ
 - รางรถไฟสายริคไทฮิงาเรยามะ
 - รางรถไฟสายโทมูเออร์แมนพาร์ค
 - รางรถไฟสายชินเคซุ
 - รางรถไฟสายเคซุฮอนเซ็น
 - รางรถไฟสายเคซุชิบะ
 - รางรถไฟสายเคซุชิฮาระ
 - รางรถไฟสายโทโยโคโซกุ
 - รางรถไฟสายโอะคุโซ
 - รางรถไฟสายริคตสึสกายแอคเซส
 - รางรถไฟสายชิบะยามะ
 - รางรถไฟสายโจชิ



จังหวัดชิบะ
อยู่ตรงนี้!

* แผนที่นี้แสดงเฉพาะสถานีหลัก และสถานที่หลักของรถไฟและถนนสายต่างๆ

CHI-BA+KUN ชิบะคุง มาสคอตประจำสันนิษฐานจังหวัดชิบะ

สิ่งมีชีวิตอันน่ารักที่ครองใจชาวจังหวัดชิบะ ออกก๊อกรู้อากเห็นในทุกสิ่งอย่างและชอบทำท่ายกกับเรื่องต่างๆ มีความกล้าหาญและมุ่งมั่นทุกครั้งที่จะได้พบเจอกับสิ่งใหม่ที่ไม่เคยพบ และร่างกายจะเปล่งประกายเป็นสีแดง แล้วขยับเขยื้อนและขยับเขยื้อนด้วย ถิ่นของจากด้านข้างจะเห็นว่าตัว CHI-BA+KUN ชิบะคุงเหมือนกับรูปร่างของจังหวัดชิบะเลย!

คุณสามารถดูรายละเอียดเกี่ยวกับจังหวัดชิบะเพิ่มเติมได้ที่นี้

CHOMP CHIBA

หากต้องการดูรายละเอียดเพิ่มเติมจากแผนที่นี้ กรุณาดูที่นี่

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

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดชิบะ

ดูรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดชิบะได้ที่นี้

: แผนที่ "อาหารท้องถิ่นของชิบะ"

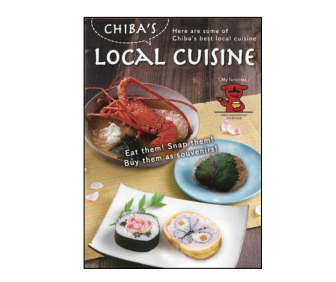
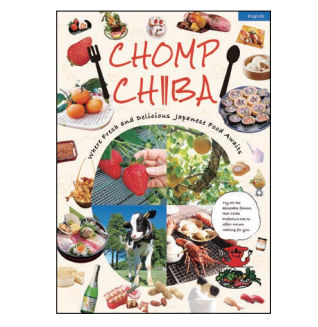
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/kyodoryori/documents/chibanokyodoryorieng.pdf>

Chef's CHIBA (เชฟส์ชิบะ)

Chef ได้จากตัวอักษรแรกของคำเหล่านี้ Club (คลับ), Harvest (เก็บเกี่ยวผลผลิต) หรือ Haul (จับปลา), Excellent (ดีเยี่ยม) และ Food (อาหาร) เป็นระบบการขึ้นทะเบียนที่จังหวัดชิบะจัดทำขึ้น สำหรับร้านอาหารในโตเกียวและจังหวัดใกล้เคียง เพื่อเผยแพร่สดของวัตถุดิบในการทำอาหารของจังหวัดชิบะ ซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบชั้นเลิศ ไม่ว่าจะเป็นอาหารจากทะเลหรือจากภูเขา ร้านอาหารที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจะแสดงถึงการเป็น "ร้านที่เซฟทำอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่ดีเยี่ยมจากจังหวัดชิบะ"

หากต้องการดูร้านที่ขึ้นทะเบียน Chef'sCHIBA กรุณาดูที่นี่

https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/chefschiba/index_english.html



ของดีของชิบะ เมืองแห่งอาหาร

ตั้งแต่ปี 2013 ได้มีการจัดการแข่งขัน "ของดีของชิบะ เมืองแห่งอาหาร" เพื่อค้นหาของดีของชิบะที่ยังไม่เป็นที่รู้จัก ในจังหวัดชิบะซึ่งอุดมสมบูรณ์ด้วยวัตถุดิบสำหรับทำอาหารมากมายในทั้งสี่ฤดูกาล และมีผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและประมงซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีหลายอย่าง สินค้าที่ได้รับรางวัลจะต้องผ่านการพิจารณาอย่างเคร่งครัดโดยคณะกรรมการทั่วไปและผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เพื่อให้เป็นของดีของชิบะที่จังหวัดชิบะสามารถแนะนำแก่ทุกคนได้ด้วยภูมิปัญญา

หากต้องการดูสินค้าที่ได้รับรางวัลของดีของชิบะ เมืองแห่งอาหาร กรุณาดูที่นี่

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