

前橋美食

前橋除了知名豬肉料理外,還有極富鄉土色彩的蕎麥麵和烤饅頭等,美食種類豐富。

豬肉料理

自2009年起舉辦以前橋市特產-豬肉烹調菜譜的「T-1料理大賽」, 歷屆優勝店家與2013年獲獎店家如下。



精選當地釀酒與道地燒酒店 海人

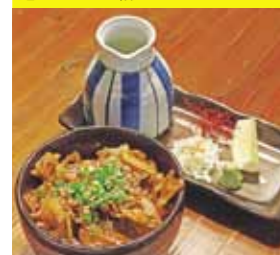
◎厳選地酒と本格焼酎の店 海人
 ◎027-252-6662 MAP P8A3
 有燒酒顧問與品酒師的店家
 以黑白為底色的店裡非常雅緻,大理石吧台格外顯眼。以每天早上從市場採買的活跳海鮮烹調道地中菜,再搭配當地釀酒、道地燒酒享用。
 ADD 前橋町25-7赤尾大廈1F ROUTE 自JR前橋站步行3分鐘 OPEN 17點30分~23點30分截止點餐(建議預約為佳) CLOSED 週日(例假日前一天則隔天公休) PARKING 可利用前橋站東口停車場(最高折價200日圓)



名店烹調的
黑醋咕咕肉
1260日圓
色彩鮮豔的蔬菜
與黑醋微微的酸
味讓人食慾大增

Andore Kandore

◎Andore Kandore
 ◎027-215-7080 MAP P8A3
 鮮豔的綠牆與隨處裝飾的小物營造出歡樂氣氛。老闆自己構思、烹調的創意菜餚與美酒堪稱絕配。
 ADD 住吉町2-8-14住吉大廈1樓 ROUTE 距JR前橋站車程10分鐘 OPEN 18點~凌晨1點(週五、六至凌晨3點) CLOSED 週一 PARKING 7輛



↑豬肉茶泡飯 / 680日圓
淋上甜味醬汁的豬肉蓋飯。也能淋上和風高湯,作為茶泡飯品嚐。

和Dining泉

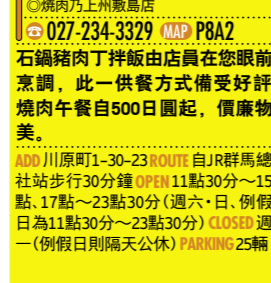
◎和ダイニング泉
 ◎027-212-7894 MAP P8A2
 主要提供彈牙手擀麵與清淡關西風味的沾麵高湯。下酒菜也種類豐富,當地釀酒、燒酒、葡萄酒等酒類更是種類繁多。
 ADD 敷島町241-13 ROUTE 距JR前橋站車程20分鐘 OPEN 11點30分~15點, 18~23點 CLOSED 不定期公休 PARKING 6輛



↑紅燒豬軟骨烏龍麵 / 880日圓
入口即化的紅燒豬軟骨與清淡口味的烏龍麵堪稱絕配

燒肉乃上州敷島店

◎焼肉乃上州敷島店
 ◎027-234-3329 MAP P8A2
 石鍋豬肉丁拌飯由店員在您眼前烹調,此一供餐方式備受好評。燒肉午餐自500日圓起,價廉物美。
 ADD 川原町1-30-23 ROUTE 自JR群馬總站步行30分鐘 OPEN 11點30分~15點, 17點~23點30分(週六、日、例假日為11點30分~23點30分) CLOSED 週一(例假日則隔天公休) PARKING 25輛



↑石鍋豬肉丁拌飯 / 880日圓
以拌飯包起紅燒肉,再以肉片捲成圓形,非常獨特

Chez SUNAGA

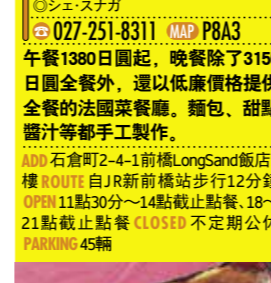
◎シェ・スナガ
 ◎027-251-8311 MAP P8A3
 午餐1380日圓起,晚餐除了3150日圓全餐外,還以低廉價格提供全餐的法國菜餐廳。麵包、甜點、醬汁等都手工製作。
 ADD 石倉町2-4-1前橋LongSand飯店1樓 ROUTE 自JR前橋站步行12分鐘 OPEN 11點30分~14點截止點餐, 18~21點截止點餐 CLOSED 不定期公休 PARKING 45輛



↑上州名產三明治 / 500日圓
前橋名產・烤饅頭風味的自製佛卡夏麵包夾炸豬排

Akari Tomoru

◎アカリトモル
 ◎027-212-7484 MAP P8A2
 從老闆親戚經營的農場採購無農藥、低農藥蔬菜,並從老闆故鄉一鳥取採購活跳海鮮,烹調為創作菜譜的餐廳兼酒吧。
 ADD 上細井町2316-4 SK大廈1樓 ROUTE 距JR前橋站車程15分鐘 OPEN 17~24點(週五、六、例假日前一天至凌晨2點) CLOSED 不公休 PARKING 20輛



↑豬肉盒飯 / 680日圓(附豬肉蔬菜湯則為850日圓)
以味噌醃漬3天的群馬縣產豬里肌肉十分美味

蕎麥麵 山海酒屋 山人

◎蕎麥 山海酒屋 山人
 ◎027-289-4122 MAP P8A3
 白天是蕎麥麵店,晚間則是居酒屋,有兩種不同面貌的熱門店
 蕎麥帶皮磨成粗粉後手工桿成的蕎麥麵,彈牙且香氣足。
 夜間則提供保有山珍海味原味的菜譜,搭配美酒,不少人收尾時會品嚐蕎麥麵。
 ADD 開屋町2-10-18 ROUTE 自JR群馬總站步行25分鐘 OPEN 11點30分~15點, 18~21點截止點餐 CLOSED 週一 PARKING 15輛



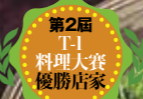
豬肉咖哩
套餐
1050日圓
以豬五花肉軟骨
高湯為底的咖哩,
不論白飯或蕎麥
麵都搭囉!

居酒屋Komisan.

◎居酒屋こみさん
 ◎027-232-0735 MAP P8A2
 有如大人的秘密基地
 古民房風格的雅緻店家
 位於國道17號旁,雅緻的古民房風格店家。店裡有日式被爐座席,招牌菜-京都風味關東煮有雞蛋100日圓、白蘿蔔150日圓等約20種。全餐2500日圓起。
 ADD 國領町1-11-1 ROUTE 距JR前橋站車程10分鐘 OPEN 17點30分~凌晨2點(關東煮賣完就打烊) CLOSED 不公休 PARKING 15輛

鹽味豬肉饅頭

680日圓
以饅頭夾柔軟紅燒豬五花肉品嚐。*本菜館必須事前預約



第2屆 T-1 料理大賽 優勝店家



蕎麥麵店的醬汁豬排蓋飯

870日圓
以豬油炸成的腰內排與和風高湯口味的醬汁堪稱絕配

蕎麥麵店 大村 總社
 ◎そば処 大村 總社
 ◎027-251-5807 MAP P8A2
 入口處有狸貓擺飾歡迎您大駕光臨和風獨棟建築的蕎麥麵店
 醬汁豬排蓋飯是本店1969年創業以來的熱門菜色,含蕎麥麵、沙拉、迷你醬汁豬排蓋飯的套餐1020日圓。桌位與小包廂外還有榻榻米席位,能悠閒放鬆。
 ADD 總社町總社1491-1 ROUTE 自JR群馬總站步行12分鐘 OPEN 11~15點, 17~20點 CLOSED 週三、週二 PARKING 10輛

前橋的名產・特產品

簡介美味名產、工藝品等,能為旅行留下美好回憶! 前橋獨有土產齊聚一堂。

酒類

赤城之惠
720ml & 1260日圓

名峰赤城 現榨特別純米 720ml & 1300日圓
 名峰赤城 現榨酒釀熟成 720ml & 1000日圓

以赤城山麓種植的蕃薯「黃金千貫」製成之地道燒酒。在當地也備受歡迎,6月發售前就湧入大量預約訂單。
 擁有170年歷史的聖酒廠,使用富士見地區產白米與赤城山伏流水釀成。保有白米美味,濃醇且鮮烈口感為特徵。

食品

上州御用 雞肉飯 竹便當 680日圓

tonton肉包 4顆裝 630日圓

漂泊人 8片裝 650日圓起

雞料理熱門店家・登利平總店販售,將切片的雞腿肉淋上家傳醬汁拌勻後放在白飯上的便當。還有放上雞翅肉與雞腿內的松便當,780日圓。
 包有群馬縣產豬肉的肉包。南瓜皮的醬油口味肉包、菠菜皮的鹽味肉包、白皮的味噌口味肉包、辣椒皮的咖哩口味,共4種。
 自1958年開始銷售的前橋老牌土產。口感清爽的礦泉水果夾奶油。

傳統工藝品

創作 小芥子人偶 1個 840日圓起

埴輪 1個 210日圓起

絲織品 1條 714日圓起

作者憑個性、自由創製創作的創作小芥子人偶。前橋有許多小芥子人偶創作者,工坊隨處可見。
 群馬縣別名古墳王國,前橋也有許多古墳。以古墳出土的埴輪、土偶為主題製作的複製品是大受歡迎的土產。
 日本首座絲織機械工廠誕生於前橋,目前仍持續生產襪子、手套、毛巾等優質產品。

能在這裡買到!
前橋物產館廣瀨川
 ◎前橋物產館廣瀨川
 ◎027-223-1181 MAP P8A3

位於JR前橋站內,前橋名產齊聚一堂,並設有觀光服務中心,推薦您在出發觀光前先造訪此處。
 ADD 町2-29-16 ROUTE JR前橋站內 OPEN 8~20點 CLOSED 不公休 PARKING 可利用前橋站西側北口停車場,65輛(購物金額1000日圓以上1小時免費)



前橋的當地美食 烤饅頭

原嶋屋總本家
 ◎原嶋屋總本家
 ◎027-231-2439 MAP P8A3
 1857年創業,招牌烤饅頭180日圓。麵粉發酵後製成的麵糰,塗上紅味噌、麥芽糖等調配而成的醬汁後燒烤。是前橋市民的傳統點心。
 ADD 平和町2-5-20 ROUTE 自JR前橋站搭乘關越交通巴士前往需7分鐘,住吉町派出所前下車,步行5分鐘 OPEN 10點30分~17點(賣完就打烊) CLOSED 週二(例假日則隔天公休) PARKING 4輛

外帶OK!
 →綜合禮盒15顆裝 900日圓起(附味噌、刷子、竹枝)

↑以牙籤從竹枝上拿下後品嚐