

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－豬肉烹調菜餚的「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 新前橋町25-7赤尾大廈1F ROUTE 自JR新前橋站步行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 可利用新前橋站東口停車場(最高折價200日圓)

第3屆 T-1 料理大賽 優勝店家

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！

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餚，搭配美酒，不少人收尾時會品嚐蕎麥麵。

ADD 間屋町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

第4屆 T-1 料理大賽 優勝店家

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



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

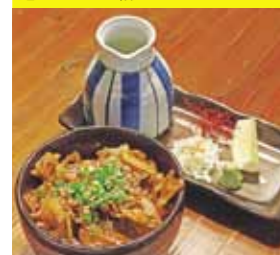
Andore Kandore

◎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

主要提供彈牙手桿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

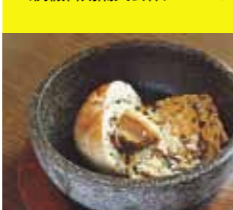
燒肉乃上州敷島店

◎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

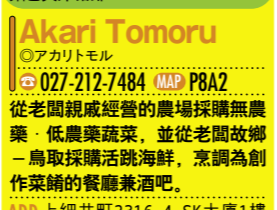
Chez SUNAGA

◎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新前橋站步行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－鳥取採購活跳海鮮，烹調為創作菜餚的餐廳兼酒吧。

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天的群馬產豬里肌肉十分美味



第1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特建築的蕎麥麵店。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
A
名峰赤城 現榨特別純米 720ml & 1300日圓
B
名峰赤城 現榨酒廠熟成 720ml & 1000日圓
C

以赤城山麓種植的蕃薯「黃金千貫」製成之道地燒酒。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
D
tonton肉包 4顆裝 630日圓
E
漂泊人 8片裝 650日圓起
F

雞肉料理熱門店家・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
G
埴輪 1個 210日圓起
H
絲織品 1條 714日圓起
I

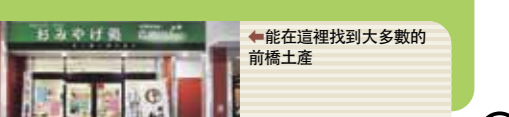
作者憑個性、自由創意製作的創作小芥子人偶。前橋有許多小芥子人偶創作者，工坊隨處可見。
群馬縣別名古墳王國，前橋也有許多古墳。以古墳出土的埴輪、土偶為主題製作的複製品是大受歡迎的土產。
日本首座絲織機械工廠誕生於前橋，目前仍持續生產襪子、手套、毛巾等優質產品。

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)



↑能在這裡找到大多數的前橋土產

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