

保存版

# 横芝光町 ご当地グルメマップ

## もつ料理特集



携帯サイト開設しました。

横芝光町ご当地グルメ実行委員会ホームページ  
<http://jiyoumeshi.com/>

企画・製作：横芝光町商工会



### ① 更科 (さらしな)

創業40年、日本そばを主とする当店では、地元の食肉センターにて新鮮食肉を仕入れ、「もつ煮込み」を提供いたします。味噌、醤油両仕立てとなっており、とても柔らかく、そば同様、大人気の一品です。お値段は、もつ煮込み 400円・もつ定食 600円、お鍋持参でテイクアウト可能。ご来店をお待ちしております。

もつ煮定食

☎0479-82-0983 ●木曜定休  
横芝光町坂田池221-1



### ② 居酒屋 よねちゃん

当店のもつ鍋は、新鮮モツとキャベツ、たまねぎ、野菜を薄めのしょうゆ味で仕立てました。もつはふっくら柔らかい食感で、老若男女問わず親しまれています。お好みにより刻みネギや、濃いめのだし汁を追加いたしますので、お気軽にお声をおかけください。もつ焼きもおススメです。

もつ鍋、もつ焼き

☎0479-82-6947 ●年中無休  
横芝光町横芝632



### ③ ラーメンあかれんが

当店の「もつ煮こみそラーメン」は、もつとこんにやく、キャベツをみそで煮込み、少しとろみをつけました。麺は、中太麺でみそと絡んで相性はバツグン。そこに、もやしとニラを炒めたものをのせて最後に一味を加えました。価格は850円となっております。是非一度お召し上がり下さい。

もつ煮こみそラーメン

☎0479-85-1677 ●木曜定休  
横芝光町芝崎2402-1



### ④ 楽食ダイニング つぼ八 横芝丸七店

初代 鶴澤彦七が当地にて鶴澤肉店、丸七食堂を開店して以来の定番メニュー。70年以上皆様に愛されている「もつ煮」です。ランチも営業中です。是非食べにいらして下さい。生モツは歩いて5分の姉妹店「鶴澤肉店」でお買い求めいただけますので、お気軽に声をお掛け下さい

もつ煮

☎0479-82-0708 ●年中無休  
横芝光町横芝561-2



### ⑤ 四季の膳処 あづま庵

新鮮なモツ、ネギ、しょうがを煮込んだあっさりしょうゆ味のモツ煮です。さっぱりとしたつゆとモツの味にネギ、七味の風味が絡み合った正統派な一品となっております。飽きることなく食すことのできる小鉢サイズで「なにかもう一品」という時にぴったりの料理です。ご飯のおかず・お酒のつまみとして、お立ち寄りの際はぜひ、ご賞味ください。

もつ煮

☎0479-82-1355 ●年中無休  
横芝光町横芝1539-10



### ⑥ 寿々喜 (すずき)

生もつをしっかり下処理し、ふた晩かけて茹であげました。さらに秘伝の味付け(白みそ仕立て)によりトロリと仕上げたもつ煮は、柔らかさには自信があります。ご飯に味噌汁、おしんこに小鉢がついた「もつ煮定食」は500円のお得価格となっております。ぜひ、ご賞味ください。

もつ煮定食

☎0479-82-5836 ●日曜定休  
横芝光町横芝1516



### ⑦ 居食処 蔵 や(くらや)

新鮮な生もつを使用した塩ベースのモツ煮です。大腸、小腸、ハラミ、ネギ、ガツ、テッポーを丁寧に煮込みアクセントに柚子胡椒を使用した、見た目もお洒落な料理となっております。さっぱり系でパクパクいただけます。ぜひお試し下さい。ランチも営業しております。

塩もつ煮

☎0479-82-1429 ●日曜・月曜昼定休  
横芝光町栗山4387



### ⑧ おばこや

創業以来、38年間変わらない秘伝のタレと鮮度抜群の豚もつが自慢の絶品もつ鍋です。もつは、大腸・小腸はもちろんですが、他にもガツ(胃袋の一部)・レバー、そしてなんとハラミまで混ぜてあり、いろいろな食感が楽しめます。お酒のお供にも、ご飯のおかずにも合います。ぜひご賞味ください。  
※ご来店の際は、事前にご連絡下さい。

もつ鍋

☎0479-84-1012 ●不定休  
横芝光町宮川4400-3



### ⑨ フードショップ いちはら

地元の生産者を中心とした、いちはら契約農場より豚を仕入れ、当日処理による新鮮な「もつ」を店頭にて販売しております。鮮度には絶対の自信があります。もつ煮、焼きもつなどに是非一度ご賞味下さいませ。

お持ち帰り生もつ

☎0479-84-0302 ●年中無休  
横芝光町木戸1337-2



### ⑩ 橋村商店

橋村オリジナルのこだわり「もつ鍋パック」は厳選した豚の白もつ(大腸・小腸・ガツ)を使用しています。1kg 550円、当店自家製もつ鍋用スープ付ですので、お気軽にご家庭で、本格的なもつ鍋がお楽しみいただけます。また直売だけでなく、「オライはすぬま」「道の駅くりもと」「風和里しばやま」などで販売しておりますので、是非ご賞味下さい。

もつ鍋パック・もつ串

☎0479-84-0382 ●土・日 祝祭日定休  
横芝光町木戸867



### ⑪ とん亭 九十九

とんかつ屋が作るもつ煮込み。新鮮な生モツ・こってりみそ味・手間ひまかけてぐつぐつと。おいしいもつ煮のできあがり♪450円です。また、もつ煮をトッピングした、当店オリジナル「もつうどん」は女性にも人気です。是非お試し下さい。

もつ煮込み&もつうどん

☎0479-82-0840 ●火曜定休  
横芝光町屋形5076-116

### 横芝光町ご当地グルメ実行委員会

当実行委員会では、町営食肉センターの新鮮なモツやハツ、ハラミをゴボウ、ニンジンなどを味噌ベースの味付けでじっくりと煮込み、横芝光町特産のネギを使用したご当地丼「滋養めし」を開発しました。豚の軟骨を一緒に煮込むことにより、ごはんに合う深みのある味になっています。まもなく町内飲食店で提供予定です。お楽しみに。



滋養めし

横芝光町商工会 ☎0479-82-0434