

モツで乾杯！ 柏のお店



モツカシ HP



店員さんから
スタンプカードを
ゲットしよう



※店員さんに
声を掛けて下さい ②

イベントの説明
マークの付いてる
メニューを頼んで



①

必要事項を
記入して
お店で応募しよう ④



③

スタンプが
2つ貯まったら



アジアンレストラン アビラル

アジアンレストラン アビラル



酒を楽しめるカレー屋

カレーの有名な地域は多数あるが、ネパールのカレーは香辛料がさほどキツくなく、あっさりとした味わいが特徴。そんなネパール伝統の味を光ヶ丘「アビラル」で食せる。

ネパールでもホルモンは盛んに食べられていて、今回のイベントメニュー「ホルモンマサラ（950円）」も伝統の味を継承している。

カレー屋と言うとお酒を呑む場所と言うイメージではないが、「アビラル」ではアジアン料理も提供しており、パッタイやタンドリーチキンなどメニューが豊富。

インドやネパールのお酒も数種類置いてあり、お酒を楽しめるカレー屋となっている。

オススメはハニーチーズナン。甘塩っぱいナンがインドワインに良く合う。カレーを注文せずにこのハニーチーズナンだけを食べるお客も多いという。



各国のビールも楽しめる



広々としたテーブル席



ホルモンマサラ（950円）



千葉県柏市光ヶ丘2丁目19-10

電話：04-7111-1605

営業時間：17:00～22:00



かしわ亭

カシワテイ



ビール醸造所直営のバー

週末の夜、光ヶ丘を歩くとネオンの光る店舗が目に入る。

なんとこちらはビール醸造所の直営ダイニングバーだ。

数種類のフレバーから選べるビールは、その日の気分で楽しめるのが特徴だが、まずはスタンダードな米フレバーの生ビールを是非味わいたい。

ビール醸造所だけあって、地元のビール党が集まり、テイクアウトで買って帰る方も多い。

また、ワインも醸造しており、市醸造のワインも堪能できる。

料理は、ピザなどの洋食が中心ではあるが、ビールとの相性の良いモツ煮込みやホルモン炒めも提供している。

営業は基本的に週末の夜だが、平日でも予約を入れれば対応可能とのこと。4人掛けのテーブル席が設置されており、少人数の宴会も可能となっている。

ビールやワイン以外に、山崎ウイスキーも並べてあり、お酒にこだわったお店作りになっている。



ウイスキーなどお酒も豊富



お酒に合わせて楽しめる
豊富なメニュー



ホルモン炒め (480 円)



住所：千葉県柏市酒井根5丁目2-4 4

営業時間：17:00 ~ 22:30

<https://kashiwa-brewery.com/>



麒麟亭

キリンテイ



音楽好きが集結する
居酒屋

店頭からは一見すると楽器屋に見える。しかしここは音楽好きが夜な夜な酒を酌み交わす居酒屋。

「麒麟亭」には一通り楽器が揃っていて、好きに音楽を鳴らして食事を楽しめる。

ストリートミュージシャンの集まる柏駅には聖地の様な居酒屋で、アンプやロックやアニソンやら何でもござれのお店である。

メニューも音楽同様に多種多様。それでいてどれも妥協をしない。自家製のハンバーガーを出すと思えば、柏カレーグランプリにも出店した腕前のカレーも出す。

イベントメニューのシロ串とハツ串（各160円）も妥協をしない。使用しているタレは自家製のテリヤキタレ。甘みが強めのタレが店主特選のクラフトビールに良く合う。



自家製ハンバーガーも絶品！



楽器屋さんのような外観



シロ串&ハツ串 (160円)



住所：千葉県柏市柏 3-6-21 柏ビル 101号

Tel：04-7186-6710

営業時間：11:00 ~ 24:00

<https://kirin-tei.net/>



クシアゲサカバ デコボコ

串揚げ酒場 凸凹



自分へのご褒美に

最近、光ヶ丘の夜を賑わせている串揚げ屋さん。柏駅前で長年腕を振るっていた店主が創り出すのはまるでフランス料理のコースのよう。庶民的な串揚げと高級なフレンチが合わさった店内のメニューには、普段食べた事のない様な名前が並んでいる。

一番人気は、今回のイベントメニューにもなっている「鶏白レバーのパテ」(680円)

メレンゲ状になったレバーパテ。上に掛かったカラメルソース。ムースケーキの様な見た目に驚くはずだ。添えてあるパゲットにパテを塗って食べる。臭みは全くない。それなのにレバーの良い風味だけが口の中に広がる。この甘い味付けが赤ワインによく合うのだ。普段頑張ってる自分へのご褒美にぴったりの一品と言える。

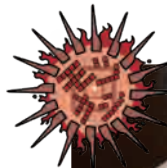
他にもメ鯖串や穴子串等の海鮮系の串揚げも揃えており、あれもこれも食べたくなるが、次のご褒美まで楽しみを取っておこう。



お洒落なメニューも豊富



モツ煮込みも絶品です！



鶏白レバーのパテ (680円)



住所：千葉県柏市光ヶ丘2丁目14-13

Tel : 04-7196-6994

営業時間：17:00 ~ 22:00

https://www.instagram.com/decoboco_kashiwa/



串焼市

クシヤキ イチ



絶妙な火加減の
鳥レバー

鳥レバー

鳥、豚、牛とそれぞれにレバーがあり、食感や風味が異なる。

三者三様でどのレバーを出すかは各店舗によって好みに分かれるところではあるが、ここ「市」ではしっとりとした食感の鳥レバーを提供している。

しっとり食感と簡単に書いてしまったが、この食感を残して焼くのは本当に難しい。中まで火を通しつつそれでいて焼き過ぎない。

職人だけが出すことの出来る味が「市」にはある。

また、店主こだわりのラーメンも是非食べてみたい。味によつて麺の太さを変えらうと言うこだわりの締めラーメンの域を超えている。

イベントメニューの鳥レバニラ（880円）も合わせて注文すると、とても串焼き屋とは思えない食事を楽しむ事が出来る。

それも、店主が元中華料理出身と聞けば納得である。

身と聞けば納得である。



一品料理も絶品！



小上がり席もあるので、
家族でも利用しやすい



鳥レバニラ（880円）



住所：千葉県柏市南逆井2丁目25番地7

Tel：04-7107-8911

営業時間：17:00～23:00



クシヤキ ヒグラシ

串焼 ひぐらし



こだわりの一品の赤提灯

豊四季駅から北に徒歩2分。
心が癒される赤提灯が今日も
灯っている。

「串焼ひぐらし」のメインは
豚のモツ焼き。新鮮な豚モツを
使用しているのはもちろんの事
だが、特筆すべきはそのカット
の大きさである。串がしなるほ
どの重量級、しかもリーズナブ
ル。種類も豊富で豚モツを充分
に堪能できる。

なお、今回のイベントメ

ニューはこの「焼きとん串」を
ご注文のお客さん対象。

モツ焼きと言えばビールがよ
く合うが、こちらのお店では是
非、日本酒をオススメしたい。
この日頂いた日本酒は「常山」
の新酒。微発泡のフルーティな
味わいの期間限定酒。他にも厳
選の地酒がずらりと並んでいて
あれもこれも目移りしてしまう
が、お酒の知識が豊富な店主に
おすすめを聞いてみよう。

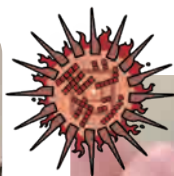
入口付近にカウンター席、奥
にはテーブル席が用意されてお
り、宴会も可能となっている。



厳選の地酒もおすすめ



宴会可能の広々したテーブル席



やきとん串



住所：千葉県柏市豊四季197-20

Tel : 04-7147-6510

営業時間：17:00~00:00

※未成年者のご入店お断りしています





串郎

クシロウ



焼酎飲み放題の衝撃

「家飲みと変わらない値段で」
がコンセプトの低価格帯の居酒屋。
なんとこのお店、酒を嗜む
お客さんが充分に楽しめる様に
焼酎を飲み放題にしている。

飲み物に使うお金を極力減ら
して、ホルモンを充分に楽しん
で貰おうと言う店主のおもてな
し。「串郎」で扱うホルモンは
当日屠畜の物を使用し、鮮度の
良い物だけを厳選して提供して
いる。

オススメはレバー。レバーの
メニューだけで5種類。低温調
理で仕上げた塩レバーや、今回
のイベントメニュー「レバカツ
(430円)」など様々なレバー
料理が食せる。

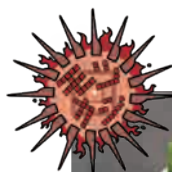
もう一つのイベントメニュー
「ホルモンカレー (430円)」
はコメカミとタンがたっぷり
入った自家製カレー。スパイス
で仕上げた本格的な逸品だ。



カウンター・テーブル席で
のんびりと



イベントメニュー
ホルモンカレー (430円)



レバカツ (430円) or
ホルモンカレー (430円)



住所：千葉県柏市光ケ丘2丁目14-14

Tel : 04-7100-1453

営業時間：16:00~22:00

<http://kushirou.com/index.html>





おー！確かに！

ソーセージなんかは
羊腸を使った料理の
代表だしな

おお！まじか!!
日本だけかと
思ったぜ！



世界のモツ料理を見てみよう！ World Hormone recipe

ココレッチ



ケバブで有名なトルコ料理

ココレッチはケバブの様に羊の腸を棒に巻き付けてじっくりと焼き上げていく
焼き上がったら細かく刻み、野菜と一緒にパンに挟んで食べる
ジューシーな羊の脂がパンに染み込んで程よい塩味がクセになる一品
トルコの街中で羊脂の美味しそうな匂いがしてきたら是非足を止めて食べるべし！



スパイシーな味付けが多いメキシコ料理

赤唐辛子ベースのスープに牛の胃袋を煮込んだメヌードは
昼夜問わず食べるメキシコの国民食
トロトロになった胃袋は、まさにメキシコのモツ煮込み
飲み過ぎて二日酔いの朝にメヌードを一口飲むとスッキリ爽快になる
暑い国で食べる辛い料理は格別！

メヌード



ギティフライ



ネパールで肉と言ったら羊肉

ネパールでは羊を臓物肉も全て余す事なく料理して食べる
ギティフライ（ギティ＝脳みそ）の名称通り、使う材料は羊の脳みそ
これをスパイスで炒めた一品
脳みそと聞いて敬遠してしまう人もいるかも知れないが、是非一口食べてみよう
白子の様な食感がクセになるはず！

しちりん

しちりん

柏の葉・柏駅東口・柏駅西口・増尾



東葛地区の モツのパイオニア

東葛地区において「しちりん」の名を知らない人はいないだろう。まだホルモンの知名度が低かった時代から48年間、変わらず愛され続けている老舗チェーン店だ。

「目の前に七輪を置いて

ホルモンを焼いて食べる」

店名を見ただけで店のイメージが出来るのはとても大切であり、「しちりん」の店名はまさにそういう名前。七輪の温もりを求めて今日もたくさんのお客様が訪れる。

しちりんは柏市に4店舗（柏の葉、柏駅東口、柏駅西口、増尾）あるが、それぞれに特徴があつてハシゴするお客さんも多い。それもそのはず、各店舗によって出すメニューが違うのだ。核となるホルモンはどの店でも同じであるが、魚料理が多い店舗、鍋に拘っている店舗、精肉中心の店舗、ラーメンに力を入れている店舗など、それぞれの店舗の特徴が出ている。



もつ煮



てっちゃん焼き

柏の葉
柏駅東口
柏駅西口
共通イベントメニュー



現場の店長がそれぞれの立地を考え、そこに合った料理やサービスを提供している。

チェーン店ではあるが、判を押した様なお店造りではなくそれぞれの店舗の特徴が出ている為、個人店の様な雰囲気がある。それが常連のお客さんを惹きつける魅力になっているのだらう。

ホルモンは当日使う分だけを毎日仕入れ、鮮度の良いものだけを使用。味付けはホルモンと相性抜群の自社開発のタレ。

流石は東葛地区のモツのパイオニアである。

それと、しちりんの代名詞となっている「ニンニクのオイル焼き」も忘れてはいけない。ニンニクがたっぷり入った鉄瓶を七輪の上でじっくりとオイル焼きにする。時間はかかるが、ニンニクエキ스가染み込んだオイルは唯一無二で、ニンニクは要らないがニンニクオイルだけ欲しいと言うお客さんも多数。それを玉子で閉じて一滴残らず味わう事ができる。

カウンター一人飲みでも、座敷で宴会でも使い勝手のとても良いお店である。



柏駅東口・西口店



柏の葉・増尾店

ホルモン3点盛り (増尾店のみ)



シヨクジドコロ ユウキ

食事処 ゆふき



各国を渡り歩いた料理人

「ゆふき」は海鮮を中心とした小料理屋。旬の魚を揃え、色鮮やかな料理を作り出しているのは根っからの職人肌の店主。

この店主の経歴が実に面白い。

若手の頃、中近東で働く日本人の為に日本料理人として派遣されているのだ。扱う食材は日本のものとはまるで違う。気候も労働環境もまるで違う。そんな中において店主は日本の味を提供し続けていた。

その経験が日本に戻ってきて生かされている事は言うまでもないだろう。

今回のイベントメニュー「カシラ大串（550円）」も海外様式の鉄串で刺すバーベキュースタイル。味付けはカボスとマスタード。大ぶりだが、味のアクセントが飽きの来ない仕上がりになっている。

カウンターとテーブルのお店だが、奥には個室の座敷もあり宴会も可能。



職人肌の店主の料理は間違いなし



宴会可能な個室の座敷もあります



カシラ大串（550円）



住所：千葉県柏市酒井根5丁目1-31

Tel : 04-7176-6610

営業時間：17:30~23:00



そば処 かどや

ソバドコロ カドヤ



二八蕎麦の老舗

光ヶ丘で一番歴史のある飲食店がこの「かどや」である。光ヶ丘団地の歴史と共に歩んできた伝統の二八蕎麦はその日の朝に仕込んだ打ち立て。

薄味で濃厚な出汁のツユが、この更科蕎麦にぴったりとよく合う。うどんも提供しており、こちらもやっぱり自家製麺。こだわりの詰まった蕎麦屋である。

ランチメニューの人気は蕎麦とカツ丼のセット。地元の学生さんも充分に満足できるボリュームになっている。

小上がりの座敷席は36席と広く、宴会も対応できる。夜は飲のお客さんも多数来店するため、ツマミメニューも豊富に揃えている。

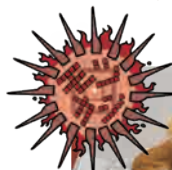
中でもイベントメニューにもなっているホルモン焼きは自家製の甘タレを使用した一品。甘めの味付けだが、大量の長ネギで飽きの来ない仕上がりになっている。ネギの固い時期には提供を中止すると言うこだわりでも美味しいホルモン焼きが食



いつも愛想の良いおかみさん



広々とした小上がりは宴会も可能



ホルモン焼き (780円)



住所：千葉県柏市酒井根5丁目1-3

Tel : 04-7172-1559

営業時間：11:00～20:30

<http://esoba-kadoya.com/index.html>



天ぷら 天藤

テン普拉 テンフジ



職人の技を低価格で

天ぷらは最も難しい日本料理の一つ。

「食材に衣を付けて揚げる」

それだけの作業だが、シンプルだからこそ奥が深く、家庭でこの味を出すのはとても難しい。

天ぷらでこだわるポイントは色々とあるが、「天藤」のこだわりの一つが使用してる油。高温を保って軽く揚がるコーン油を使用し、山盛りの天丼を食べてもしつこさがない。

天ぷら専門店ではあるが、夜の営業の為に各種ツマミも用意している。

イベントメニュー「牛ホルうどん」(880円)は濃い目の味噌ダレ牛ホルモンとそこから出た旨味をたっぷりの白菜で閉じ込めた冬季限定メニュー。

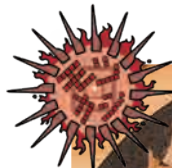
個室も完備してるので、宴会をする際は是非頼んでおきたい一品だ。



カウンター・座敷のほかに個室もあります



天ぷらが山盛りの天丼もおすすめ



牛ホルうどん (880円)



住所：千葉県柏市光ケ丘 2 丁目 14-14

Tel : 04-7171-3751

営業時間：昼：11:30~14:00

夜：17:00~22:00



ホルモンヤキニク ニクノオオヤマ

ホルモン焼肉 肉の大山



お肉屋直営の焼肉店

この値段でこんなに贅沢な部位を出してるお店は数少ない。

それもそのはず「肉の大山」は肉の卸問屋が営む焼肉店。とは言っても問屋さん直営の激安店ではなく、高品質のお肉をリーズナブルな価格で味わう事ができる。

「焼肉と言えば御馳走」

御馳走は量よりも質で勝負したい。

イベントメニューの「極ホルモン（620円）」は上質な脂を思う存分に堪能できる一品。コロコロと網の上で焦がさない様に焼き、特製のタレで口の中に放り込めば一瞬にして満足感で一杯になる。牛ホルモンは炎が立ちやすく、焦がさない様に焼くのが難しいと言う方も安心、店員さんが絶妙な焼き加減を指南してくれる。

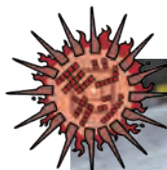
また、和牛のメニューも豊富に用意。肉の専門家によって区別された、切り落としから特上まで様々な和牛を頂く事ができる為、予算に合わせた肉選びができる。



無煙ロースターなので
おいを気にせず楽しめる



焼き加減については、店員さんに
声をかけてみよう



極ホルモン（620円）



千葉県柏市柏3丁目9-3 プロシード柏トワ 102

電話：04-7170-0766

営業時間：17:00-23:30

<https://www.nikunooyama.co.jp/shop/hormon-yakiniku-kashiwa>



ニコミヤ ブシ

にこみや 武士



居心地の良さが 抜群の居酒屋

ゆったりとしたカウンター席。奥には広々とした個室空間。暖簾をくぐった瞬間に、ここはくつろげる空間である事が分かる。居酒屋は居心地の良さが肝心要。

「煮込み屋武士」はその空気感を大切にしている。その空気感を演出しているのは何と言っても店主の人柄。お客さんを大切にしているのがヒシヒシと伝わってくる。

その一つに、店主が自ら釣ってきた魚が頂けるという事。タイミング次第ではあるが、自ら釣ってきた魚でお客さんをもてなすのは中々出来る事ではない。魚に限らず、こちらのメニューは自家製のものばかりが並んでいる。

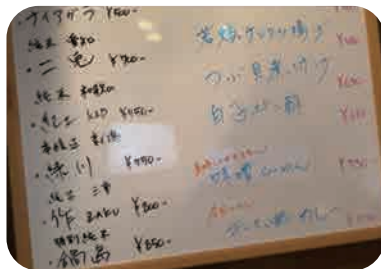
今回のイベントメニュー

「もつ煮込み (420円)」も店主の愛情たっぷりの自家製。

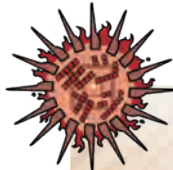
店主厳選日本酒と一緒に是非注文したい一品だ。



店主の釣ってきた魚料理も！



厳選の日本酒や自家製料理も豊富



もつ煮込み (420円)



住所：千葉県柏市柏3丁目2-15

Tel : 04-7169-4147

営業時間：17:00~22:00

<https://fuhsawa.com/nikomiyabushi>



二丁ヨウメサカバ

二丁目酒場



柏の立呑み
と言えばココ！

柏の酒呑みの間でこの名前を知らない者は居ないだろう。

「二丁目酒場」

まだ昼の早い時間からたくさんのお客さんで賑わっている。昭和の香りのするお店に多くの人が魅了されているのだろう。メニューもやはり古来から愛されている串焼きが中心。立呑みと言う限られたパースナルスペースで呑み食いするには最高の料理だ。

軽く一杯だけのお客さんが多い為、ドリンク一杯とおすすめの料理一品のセットがある。

焼きとん、煮込みなど数種類の料理とドリンクが付いて600円（今回のイベントメニュー）

取材当日は、しろ刺しとハイボールのセットを注文。しろ刺しは、新鮮な豚のホルモンを湯通しして余計な脂分を取り除きポン酢と薬味で和えた料理。串焼きで食べるホルモンとはまるで食感が違う。

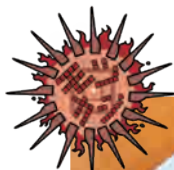
ホルモンを知り尽くしたお店が出せる一品だ。



しろ刺しもセットにあります



やきとん・串焼きは食べ応えあり！



選べるドリンクと料理セット
(600円)



千葉県柏市柏2丁目11-14

電話：04-7169-9000

営業時間：13:00～23:00

<https://fuhsawa.com/kashiwa-nichome-sakaba>



ホルモンとモツって
違いがあるのか？



いや、同じものだな
どちらも俗称で
正式名称は
「畜産副生物」



？
ちくさん、
ふくせいぶつ？
なんじゃそりや

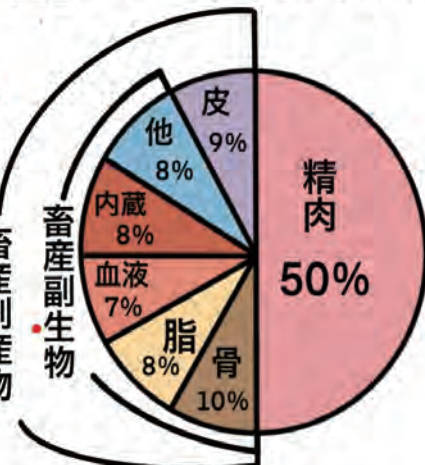


例えば、豚からは
5割程度の精肉が
取れる（推計）
残りの皮、内蔵等を
「畜産副産物」と
呼んでいる

体重100kgの
豚からは
50kgの精肉が
取れる



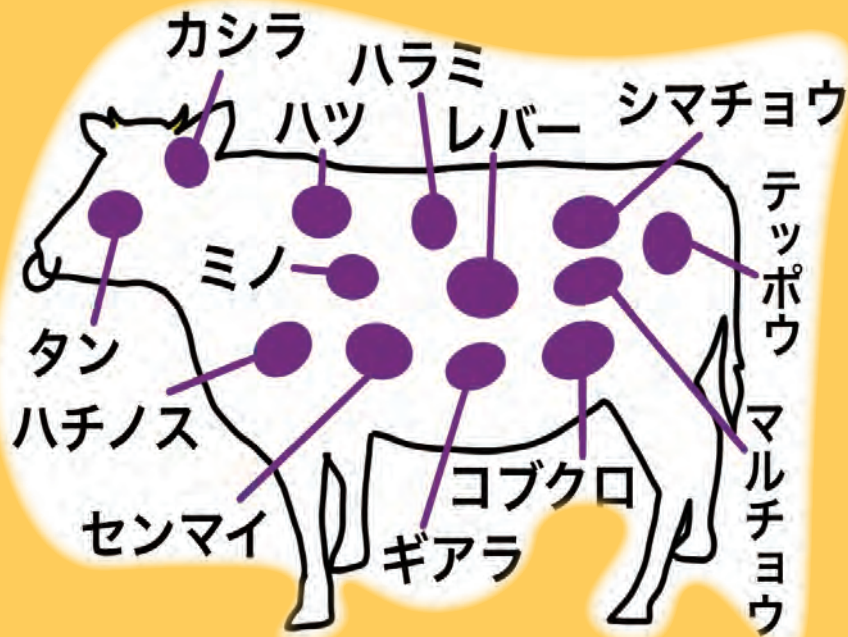
畜産副産物の内、皮以外を
「畜産副生物」って言うんだ



ふくせいぶつと
ちくさんぶつは
違うって事だな

で、モツってのは
内臓の事だが、
どんな部位があるか
分かるか？



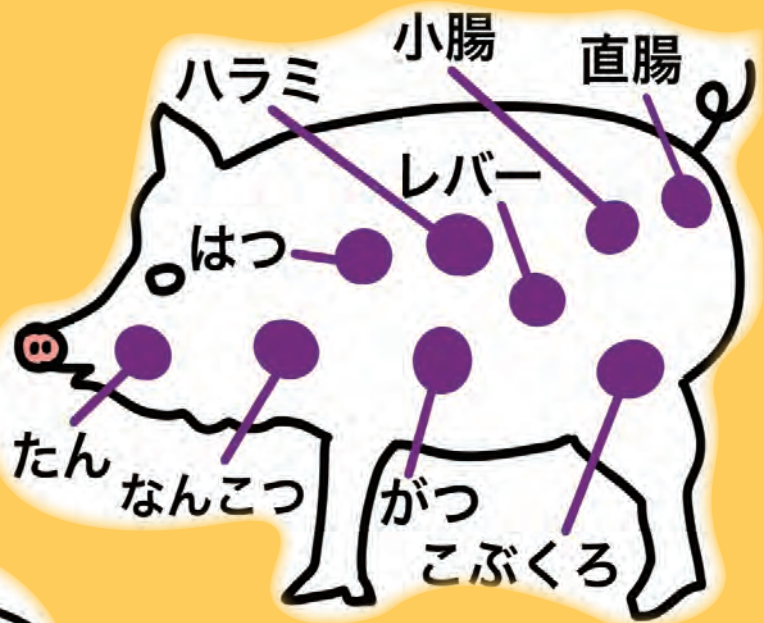


PICK
UP!

部位を
知ろう!!

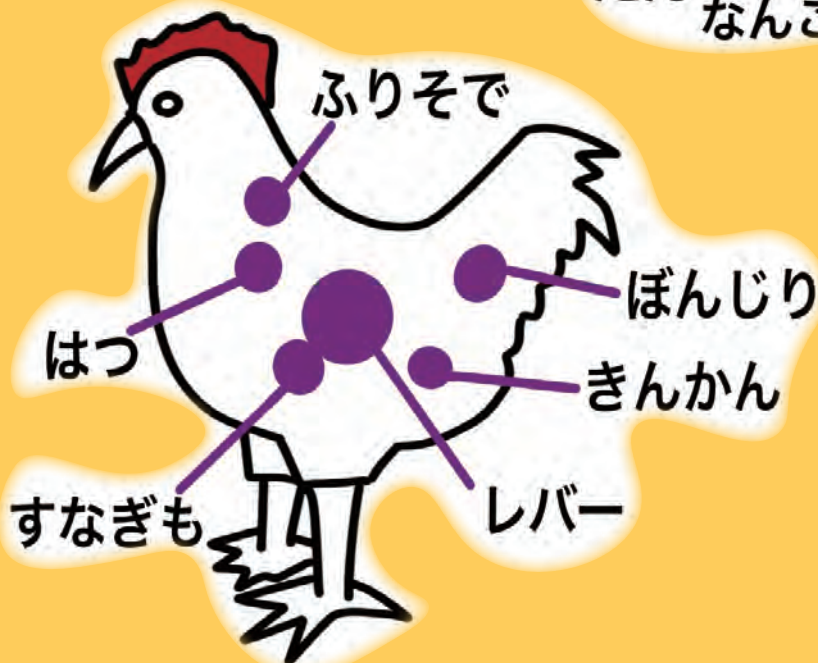
POINT

牛、豚、鶏と
それぞれ内臓の種類が異なる
数も違えば場所も違う
1番人間に近いのは豚
内臓の数も配置もほぼ同じなんだ



POINT

B級グルメで有名な
山梨の「鳥モツ煮」
キンカンは卵になる前の
卵黄なんだ



林鳥肉店

ハヤシトリニクテン



市外からも買いにくる味

大島田の交差点付近を車で走っているとひと際目立つ、黄色い板に手書きのメニューが張り巡らされているお店があるのをご存知だろうか。

「林鳥肉店」は親子二代で守り続けて創業54年。地元でずっと愛され続けてる焼き鳥店である。

店主お手製の椅子やテーブルが並んだ店内は、愛情に溢れており、時間を忘れて楽しめる空間になっている。全60席と店内も広く、様々な場面で仲間と集まる事も可能。駅から遠い立地の為、代行やタクシーでの来客も多いと言う。

メニューは鶏がメインではあるが、市内では珍しいジビエ肉も扱っていて、一度は必ず食べてみたくなるはず。テイクアウトも可能なので、食べきれなくて余ってしまった大丈夫。

取材の日はテイクアウトで、10本20本とまとめ買いをされるお客様が多く見られた。

今回のイベントでは店内でもテイクアウトでも、串焼きを頼んだお客様にスタンプを進呈。



座席の周りにも手書きのメニュー



なかなか出会えないジビエ肉
柏で食べられるのは珍しい



串焼き (店内&テイクアウト)



住所：千葉県柏市大島田393

Tel：04-7191-2055

営業時間：15:00～22:00



ホルモン つねちゃん

ホルモン ツネちゃん



新鮮ホルモンの焼肉店

芝浦から取り寄せた新鮮なホルモンで松葉町商店会を賑わせているお店「つねちゃん」

手前にカウンター席10席、奥に4人掛けのテーブルが4席あり、一人焼肉からファミリー層まで使い勝手の良い店造りとなっている。

ホルモン以外に和牛の精肉も一通り揃えていて、高品質低価格の焼肉を楽しめる。

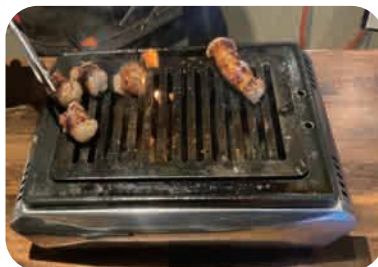
イベントメニューの「和牛もつ鍋」(90分2,420円・3名〜)は和牛ホルモンを心ゆくまで堪能出来るメニューである。

和牛ホルモンから出る旨味をたっぷりのキャベツと一緒に頂けるのだが、なんと!この和牛ホルモンがおかわり自由と言うから驚きである。

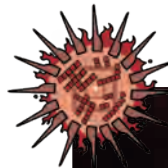
鍋の出汁には牛テールを使用して後味の良いスープになっており、締め雑炊まで食べたらこれ以上ない満足感で一杯になる事必至だ。



カウンター席も広々



新鮮なホルモンを思う存分楽しめる



和牛もつ鍋
(90分2,420円・3名〜)



千葉県柏市松ケ崎418-1
電話番号 047-168-0929
営業時間 17:00 ~ 22:00

<https://horumon-tsunechan.owst.jp/>



焼とりつかさ

ヤキトリ ツカサ



柏駅で三代続く
焼き鳥店

王道の焼き鳥店

焼とり「つかさ」を一言で表すとしたらこの言葉だろう。

大ぶりの焼き鳥は通常のお店の2倍以上のボリューム。

「焼き鳥を片手に

ビールを流し込む」

そんな画がびったりなカウンター席で一人呑みはもちろん、奥座敷で宴会も開催出来る。

こだわりの銘酒（焼酎、日本酒）を揃えており、お酒好きも多く通う。

焼き鳥は精肉以外の串も多数有り、飽きが来ない

今回はレバー、シロレバー、砂肝、ハツ、なんこつ（240円）をご注文の方にスタンプを進呈。中でも「なんこつ」はヤゲンに鳥肉がたっぷり付いた食べ応えのある一品で、是非注文したい。

食べきれなくてもご安心。

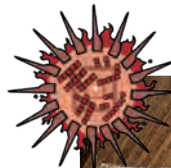
テイクアウトも可能なので折詰にして持ち帰ることも可能。



おすすめの一品料理もいろいろ



奥座敷で広々と宴会も可能



串焼き（レバー・シロレバー
砂肝・ハツ・なんこつ）



千葉県柏市旭町1丁目10-5 IF

電話：04-7144-0868

営業時間：17:00~23:00

<https://yakitori-tsukasa.top/>



らーめん 信義

ラーメンノブヨシ



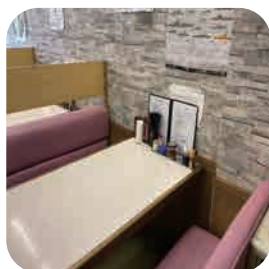
気軽に寄れる街中華

豊富なメニューの中で一番の人気メニューは豚骨ラーメン。魚介、塩、醤油、味噌と味付けのバリエーションが多い。トッピングはチャーシューがオススメ。脂身の少ないチャーシューでしつこくなく、飽きのこない仕上がりになっている。

豚骨ラーメンは、600円と庶民的な価格帯で、昨今の値上げの波においてもほぼ値上げをせずに営業を続けている。

会社帰りのお客さんがふらっと立ち寄れる街中華の印象だが、店内はソファ席6席で子供連れのファミリー層もゆったりくつろげる作りになっている。帰りがけにちよっと一杯のお客様も多い為、おでんや揚げ物などのつまみメニューも充実している。

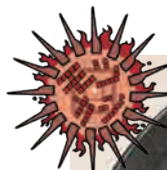
モツカシイイベント用の「ホルモン塩焼きそば」は、噛めば噛むほどにホルモンの脂が口の中に広がるクセになる一品で、もやしをシャキシャキに仕上げる技術はさすが中華の職人と言える。



ソファ席でのんびり寛げる



一番人気の豚骨ラーメン
種類・トッピングともに豊富



ホルモン塩焼きそば (800円)



住所：千葉県柏市藤心 3-3-14

Tel : 04-7174-5838

営業時間：昼：11:30 ~ 14:30

夜：18:00 ~ 23:30



和食ののじ

ワシヨクノノジ



地元で最高の技術を

柏公設市場から程近く、
松葉町商店会には食通を納得させるお店が在る。

「銀座の味を地元で提供」

店主は銀座で技術を磨いた一流の料理人。

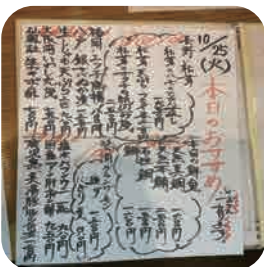
柏公設市場から目利きで買い付けた素材を最高の逸品に仕上げる。

目にも美しい料理の数々は見ただけでもうっとりし、「ののじ」を書いてしまうだろう。

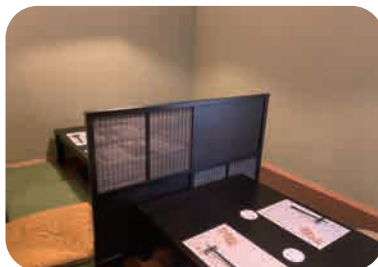
イベントメニューは「仙台牛のハラミ」(1,800円)を期間限定で提供。

本当に牛ハラミなのかと疑いたくなる程に脂の乗りが良く、上質なカルビ肉を食べている様だ。けれどカルビとは異なり、しつこくない脂で和牛脂が苦手な方でもペロリと食いらげてしまう。

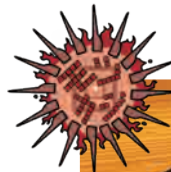
落ち着いた店内でしつぽりと呑むのは、やはり店主が厳選した日本酒を頂戴したい。



本日のおすすめメニューも豊富



落ち着いた座敷の個室や
カウンター席・テーブル席もある



仙台牛のハラミ (1,800円)



〒277-0827 千葉県柏市松葉町2丁目15-16

電話：04-7197-7338

営業時間：17:00～23:00

<http://wa-nonoji.com/>



王虎

ワンファー



お酒の種類が 豊富な居酒屋

南柏駅東口の商業ビル内と言う好立地に在る居酒屋「王虎」南柏駅前に数ある居酒屋の中でも最大規模の居酒屋だ。店内は完全個室中心の造りで、10人以上での宴会も可能。駅前に集合して打ち上げに使うにはもってこいのお店である。

もちろん一人飲みも楽しめるようになっていて、店内にはバーカウンターも設置。そのお陰であろうか、酒の種類がとにかく豊富。

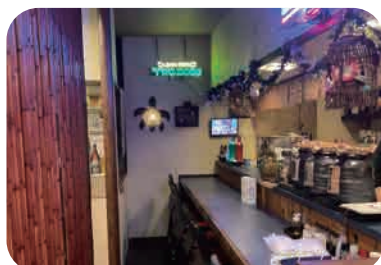
カクテルはオール480円で20種類以上。焼酎は芋、米、麦、紫蘇等様々置いてあり各々の好みに合わせられるのが嬉しい。

今回のイベントメニュー

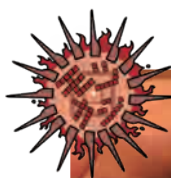
「豚てっちゃん」(540円)は豚モツをトロトロに柔らかくするまで煮込んだ後に野菜と一緒に炒めた一品。味付けは甘みのある味噌ダレ。シャキシャキ食感とトロトロ食感が同時に味わえる王虎オリジナルのメニューだ。



イベントメニュー以外の
ホルモン料理も美味!



バーカウンターで一人飲みやデートも



豚てっちゃん (540円)



住所：千葉県柏市南柏中央6-3 S509 キングビル

Tel : 04-7171-1122

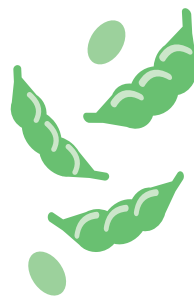
営業時間：17:00~23:00

<https://japanese-izakaya-restaurant-10174.business.site/>





モツで乾杯！ 柏のお店



イベント期間

2023/1/10(火)～2/12(日)

スタンプ2個集めて
各100名様・合計200名様に
抽選でどちらか当たる！！



ホッピー × モツカシ
コラボTシャツ
100名様



チーバくん
エコバッグ
100名様

