

コロナ禍で
頑張る人たちへ

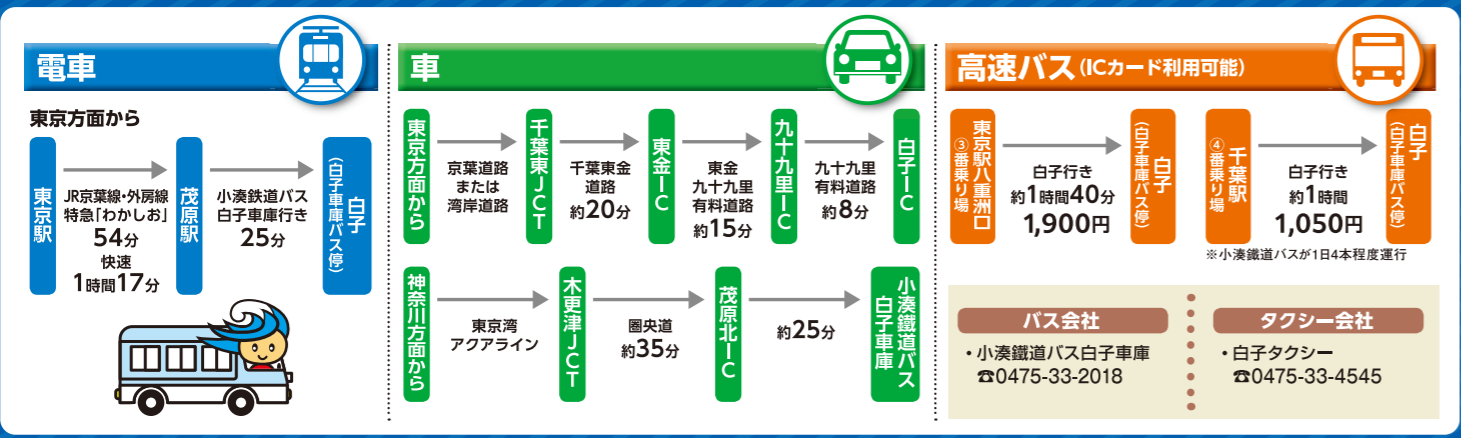


の気持ちを・・・ひとりひとりにエールを・・・

白子町の企業・ホテル・民宿・
飲食店も頑張っています!!



■白子町アクセスガイド



白子町 グルメガイド

Shirako Town Gourmand guide

Vol.3

うちの
おもてなし



白子町のシンボルキャラクター
「げんき君」

白子町の特産品!!



白子たまねぎ・葉玉ねぎ
ミネラル豊富な砂地で栽培された「白子たまねぎ」は、辛みが少なくみずみずしい。肉厚で甘味が強いのが特徴。甘く柔らかい葉を食べる「葉たまねぎ」は、たまねぎの玉がふくらむ前に収穫する、1〜3月限定の春野菜。



トマト
千葉県2位の生産量を誇る白子産トマト。温暖な気候と潮風・砂地の好条件で、糖度、色、形などを徹底した品質管理をおこない、一つ一つ丁寧に栽培されている。



焼酎「南白亀」
720ml
1,320円(税込)〜
(アルコール25%)
白子産さつまいも「紅あずま」と米麹を使用して造られた本格的芋焼酎。数量限定で毎年春に販売。



たまねぎ加工品
(まるごと漬け・ドレッシング・たまねぎスナック・ワイン)
白子たまねぎを使用した、お土産品。お菓子からお酒まで、多種多様。お好きな一品をチョイス。



落花生
千葉県特産の落花生も人気の高いお土産のひとつ。千葉半立天白干し落花生、ちょっと変わったキャラメルピーナッツやショコラピーナッツもおすすめ。白子産ピーナッツを使用したピーナッツクッキーも販売中。



ながらみ
九十九里浜でとれる珍味。塩ゆでにして、お酒のおつまみに。噛みしめるほどに、磯の香りが広がります。



イワシのゴマ漬
カタクチイワシを合わせ酢に漬け込み、アクセントにゴマ・生姜・唐辛子を加えた一品。お酒のおつまみやご飯のお供にぴったり!!



**白子流
イヤーベースの素** 540円(税込)
「白子流イヤーベースをご家庭でも簡単に味わえるように」との思いから、便利なレトルトパックが登場。お好きな魚介類を入れて、自分好みのイヤーベースが楽しめる一品。簡単レシピ!!



白子町って、どんな町?

千葉県九十九里浜の南エリアに位置し、南白亀川の両岸に広がっています。
海水浴シーズンに特に賑わうほか、テニスやグランドゴルフなどのスポーツ施設が充実し、年間を通して楽しめるリゾートとしても注目されています。
地下2000mから汲み上げるヨウ素やミネラルを多く含んだ温泉は、疲労回復などに効果があり、特に肌や髪を美しく保つといわれ、「美肌の湯」として女性に人気です。



Shirako Town

みんなで活用!
白子町観光協会 facebook
https://www.facebook.com/shirako.net

げんき君 Twitter
QRコード

INFORMATION お問い合わせ先
白子町役場 QRコード
白子町観光協会 QRコード

おせっかいな笑顔のまち しらこを 目指して

「町民みんなの“おもてなし”から、魅力あるまちを創っていこう」を合い言葉に、地元の商業・農業・金融業などの若者を中心に集まりました。
さまざまな視点からおもてなしを考え、人材育成にも取り組み、町を訪れてくれる人たちみんなに笑顔になってもらうための活動を日々続けています。

問合せ先：おもてなし向上委員会事務局（白子町役場 商工観光課内） ☎0475(33)2117



白子町グルメガイド

Shirako Town Gourmand guide

Vol.3



掲載飲食店一覧

2022年1月31日現在の内容です。
詳細は事前にお問い合わせください。

白子町を
楽しんでね!



所:住所 営:営業時間 休:定休日 P:駐車場 T:テイクアウト D:デリバリー C:キャッシュレス決済

6 レストラン岡本

1日限定10食のプレミアムランチと厳選和牛ステーキがおすすめ。また、千葉県産にもこだわったトンテキもリピーター多し。

Tel.0475-33-2679

所 白子町古所3290
営 11:00~21:00
(15:00~17:00休憩)
休 水曜(祝日の場合は木)
P 有
T 有 D 有 C 有



うちのおもてなし
ランチメニュー豊富



7 そば処 川岸

高級油「綿実油」で揚げた極上天ぷらと、こだわりの蕎麦が人気。刺身、アジのなめろう、いわしのゴマ漬けなど地料理も楽しめる。

Tel.0475-33-3559

所 白子町古所3291-20
営 11:00~14:30L.O
17:00~20:00L.O
休 火曜・第3水曜 P 有(20台)
T 有 D 無 C 有



うちのおもてなし
老若男女に楽しんで頂ける料理でお待ちしております。



8 Luna Crescente

創作・本格イタリアンが楽しめるお店です。鮮魚のカルパッチョやラムチョップもおすすめ!

Tel.0475-44-5523

所 白子町古所3289-26
営 【平日】ランチ11:30~14:00
ディナー17:00~22:00
【土日】ランチ11:00~14:30
ディナー17:00~22:00
休 月曜・第3水曜 P 有
T 有 D 無 C 有



うちのおもてなし
本格・創作イタリアンが楽しめます!



9 レストラン 味浜亭

和食・洋食と幅広いメニューを揃えるお店。おつまみ類も充実。刺身定食・天ぷら定食・ハンバーグなどが人気。

Tel.0475-33-3618

所 白子町刺金2719-23
営 11:30~14:00
17:00~21:00
休 水曜 P 有
T 有 D 無 C 無



うちのおもてなし
気軽に入れるお店!



10 御食事処 海風館

メニューは和・洋・中を問わない幅広い取り揃え。各種定食・ラーメン・ウナギが人気。

Tel.0475-33-2009

所 白子町閑4220-2
営 10:30~20:30
休 水曜 P 有
T 有 D 有 C 無



うちのおもてなし
アットホームな雰囲気でお迎え!



11 まきのぎてい

樹齢800年の榎を擁する3,000坪の庭の中で、和・洋・アジア料理を楽しめる。宴会場も有。

Tel.0475-33-4522

所 白子町閑1822
営 11:00~14:00
17:00~20:00
休 火曜 P 有
T 有 D 無 C 有



うちのおもてなし
天然記念物指定 閑の羅漢橋!



12 しろぜん

とんかつやポークステーキなど各種定食がございます。定食をご注文頂いたお客様には季節のフルーツをお付けしております。また当店のザンギ焼きも人気メニューです。

Tel.0475-33-7307

所 白子町閑6635-2
営 11:30~13:30
17:00~22:00
休 月曜 P 有
T 有 D 無 C 無



うちのおもてなし
ほっとしていただけるお店作りを心がけています。



13 ソフト整体カフェ GREEN BELL

すっきりとした辛さのグリーンカレーと濃厚なパナソフトクリームでうれしい時間が流れます。

グリーンベル 白子町

Tel.0475-33-4922

所 白子町北高根1036-1
営 【水木金曜】11:00~15:00
【7~9月】平日11:00~17:00
土日13:00~15:00
(ソフトクリーム)
休 月・火曜、年末年始 P 有
T 有(要予約) D 無 C 無



うちのおもてなし
おひとり様歓迎!!
おいしいソフトクリームとクラフト生ビール



14 魚心亭

豪華盛の刺身定食は、ここでしか食べられないボリューム。新鮮な地魚を使った料理が味わえます。

リニューアルオープン

Tel.0475-47-4233

所 白子町五井字川向1342-6
営 11:00~13:30(13:15L.O)
17:00~20:30(20:00L.O)
休 日曜・第3水曜
(不定休・臨時休業有)
P 有 T 無 D 無 C 無



うちのおもてなし
毎日ランチあり
(3種類はあります)



15 寿し清

豪華盛の上ちらしは、ここでしか食べられないボリューム。新鮮な地魚を使った料理が味わえます。

Tel.0475-33-6318

所 白子町中里5271-1
営 11:00~14:00
16:00~22:00
休 水・木曜 P 有
T 有 D 無 C 有



うちのおもてなし
ゆっくりお食事大歓迎!!



16 ラ・サレッタ

地元産の野菜と魚介類、厳選された和牛を使った、シェフとソムリエが生み出すコース料理。

Tel.0475-30-3777

所 白子町八斗2494-2
営 11:30~14:30
18:00~22:00
休 月曜(ランチ:月曜・火曜定休)
P 有 T 無 D 無 C 有



うちのおもてなし
安心安全な地元の食材を使ったお料理とアットホームなサービスの提供



17 フラミンゴ

お酒が進む洋食ベースの料理を提供。リーズナブルなので、初めてでも安心して利用できる。カラオケも完備。

Tel.0475-33-7873

所 白子町中里4482-34
営 18:00~24:00
休 木曜 P 有
T 無 D 無 C 無



うちのおもてなし
明るくお迎え!!



18 かなべや

シーズンには焼きハマグリも楽しめる地元の人気酒場。看板メニューの和牛のすじ煮と名物やかん酒で乾杯!

Tel.0475-47-2227

所 白子町中里4370-1
営 【火~金】17:00~23:00
【土日】11:30~14:00
17:00~23:00
休 月曜 P 有
T 有 D 無 C 有



うちのおもてなし
新鮮な魚介類メニュー



19 炭火らあめんいち

半日煮込んだチャーシューがのった、焼豚らあめんが大人気。旨味の強い黒いスープは絶品です。

Tel.0475-30-2929

所 白子町閑5199-4
営 11:00~20:00(19:45L.O)
休 木曜・第3水曜 P 有
T 有 D 無 C 無



うちのおもてなし
美味しいチャーシュー!!

