

# 勝浦 グルメマップ



## 勝浦うまいもの会 ようこそ！千葉県勝浦市へ

勝浦は海総の先端に位置し、太平洋を望む漁港の街です。海の幸・山の幸に恵まれ、空も海も風もうまい所です。うまいものの宝庫、勝浦ならではの贅沢を、ぜひとも“勝浦うまいもの会”の各店へ味わいに来て下さい。組合員一同、心からお待ち申し上げております。(勝浦市飲食店組合は勝浦うまいもの会の愛称で呼ばれております。)

初カツオ	2月～6月
戻カツオ	9月～12月
金目鯛	10月～6月(禁漁7・8・9月)
アワビ・サザエ	5月～9月
伊勢海老	8月～5月(禁漁6・7月)

海の幸・山の幸に恵まれた勝浦。  
うまいものの宝庫で贅沢な  
グルメを味わおう！

企画・編集/勝浦市飲食店組合  
協賛/勝浦市商工会

ご当地ラーメン「勝浦タンタンメン」。  
各店自慢のオリジナル勝タンを  
食べ歩こう！

勝浦タンタンメン企業組合  
(勝浦市観光協会・KAPPYビジターセンター内)  
〒299-5225 千葉県勝浦市墨名815-6  
TEL 0470(73)2500

勝浦タンタンメン企業組合  
公式ホームページ

1～14	寿司・和食・そば [14件]
15～22	鉄板焼き・焼き肉 食事処 [8件]
23～26	中華・洋食 [4件]
27～29	カフェ・居酒屋 バー [3件]

勝浦タンタンメン市内  
[33件]

勝浦タンタンメン市外  
[6件]

## ふるさと

自家製醤油だれと国産豚骨をベースに自家製ラー油の辛味と香り、玉ねぎの優しい甘み、肉の旨味…バランスの取れた味です。

TEL. 0470-77-0821

(辛さ星) ★★★★★

## てっぱつ屋 佐野店

醤油ベースにひき肉と玉ねぎ、ラー油の辛さが食欲をそそり、せになるラーメンです。当店オリジナルのみそやとんこつもおすすめです。

TEL. 0470-77-0012

(辛さ星) ★★★★★

## ラーメン 松野屋

毎日その日限り仕込みスープは、鶏がらと勝浦産鰆骨を使用、旨立つ自家製ラー油と混ざり合い風味豊かなしっかりとした味です。(スープがなくなり次第終了)

TEL. 0470-77-0423

(勝浦市佐野658-2) (営業11:00～19:00)  
(休毎週月曜日(変更あり))

## は ら だ

たっぷり玉ねぎがラー油の辛い中に旨味を感じさせる味です。

TEL. 0470-77-0347

(勝浦市松野388) (営業11:00～スープが無くなり次第終了)  
(休毎週火曜日(休業あり))

## 大衆割烹 味 翔

玉ねぎをふんだんに使ったまろやかな辛味と、あさりの中にも、コクのあるスープと麺との絡み抜群

TEL. 0470-76-3746

(勝浦市松野1443-10) (営業11:30～14:00 タ 17:00～21:00 (Lo:20:30))  
(休毎週月曜日(休業あり))

## 勝浦東急ゴルフコース

なごの白いからの緑が赤いスープに映える、鮮やかな色彩が食欲をそそります。程よい辛さでスープもいいくらいの味わいです。

TEL. 0470-76-2711

(勝浦市松部361) (営業10:00～13:30 (Lo:20:00))  
(休無休(1月1日2日間))

## え び ね

ラー油・スープ・タレ、すべて手作りです。是非ご賞味ください。辛さはお好みで調整いたします。

TEL. 090-2758-1660

(勝浦市鷺原1885-2) (営業11:00～14:30)  
(休毎週月曜日) (7台)

## F-1 ふるさと

自家製醤油だれと国産豚骨をベースに自家製ラー油の辛味と香り、玉ねぎの優しい甘み、肉の旨味…バランスの取れた味です。

TEL. 0470-77-0821

(辛さ星) ★★★★★

## F-2 てっぱつ屋 佐野店

醤油ベースにひき肉と玉ねぎ、ラー油の辛さが食欲をそそり、せになるラーメンです。当店オリジナルのみそやとんこつもおすすめです。

TEL. 0470-77-0012

(辛さ星) ★★★★★

## F-3 ラーメン 松野屋

毎日その日限り仕込みスープは、鶏がらと勝浦産鰆骨を使用、旨立つ自家製ラー油と混ざり合い風味豊かなしっかりとした味です。(スープがなくなり次第終了)

TEL. 0470-77-0423

(勝浦市松野658-2) (営業11:00～19:00)  
(休毎週月曜日(変更あり))

## F-4 は ら だ

たっぷり玉ねぎがラー油の辛い中に旨味を感じさせる味です。

TEL. 0470-77-0347

(勝浦市松野388) (営業11:00～スープが無くなり次第終了)  
(休毎週火曜日(休業あり))

## F-5 大衆割烹 味 翔

玉ねぎをふんだんに使ったまろやかな辛味と、あさりの中にも、コクのあるスープと麺との絡み抜群

TEL. 0470-76-3746

(勝浦市松野1443-10) (営業11:30～14:00 タ 17:00～21:00 (Lo:20:30))  
(休毎週月曜日(休業あり))

## F-6 勝浦つるん温泉

名湯百選入り！天然美肌の湯、つるんつるん温泉！温泉の後にビールを飲みながらいかがでしょう!!

TEL. 0470-77-0311

(勝浦市松野1143) (営業11:00～13:00)

## F-7 元祖 勝浦つるん温泉

名湯百選入り！天然美肌の湯、つるんつるん温泉！温泉の後にビールを飲みながらいかがでしょう!!

TEL. 0470-77-0311

(勝浦市松野1143) (営業11:00～13:00)

## F-8 は ら だ

たっぷり玉ねぎがラー油の辛い中に旨味を感じさせる味です。

TEL. 0470-77-0347

(勝浦市松野388) (営業11:00～スープが無くなり次第終了)  
(休毎週火曜日(変更あり))

## F-9 大衆割烹 味 翔

玉ねぎをふんだんに使ったまろやかな辛味と、あさりの中にも、コクのあるスープと麺との絡み抜群

TEL. 0470-76-3746

(勝浦市松野1443-10) (営業11:30～14:00 タ 17:00～21:00 (Lo:20:30))  
(休毎週月曜日(休業あり))

## F-10 び か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-11 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-12 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-13 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-14 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-15 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-16 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-17 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-18 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-19 か い ち ラ メ ン

自家製麺(カンシなし)と最高級小麦粉使用)と自家製辛油が絶妙のハーモニー！自家製焼豚が乗って超りっくな品!!

TEL. 0470-77-0500

(勝浦市鷺原558-4) (営業11:30～19:30)  
(休不定休)

## F-20 か い ち ラ メ ン</

# 協賛企業

