



地元民が集う店はココ ようこそ! ディープな浦安へ

路地裏に一步入れば、情緒あるまち並みに、地元密着のうまい店あり。
知ればあなたも浦安ツウ。そんな浦安市民に愛されるお店をご案内!

たいげつ
太月

地元民が愛する味は
蕎麦だけにあらず!

約70年営む自家製麺の蕎麦店は、実はカツ丼も名物。地元の精肉店から届く国産肩バラ肉1本を2代目・宮崎寿仁さん自らさばくというカツ肉は、2cmはあろう分厚さにびっくり。だが、噛めば予想外の柔らかさにまた驚く。「親父の代からこれだから今さら薄くできないよ(笑)。厚い分、しっかり筋切りして柔らかくしています」。店で削る鰹節の出汁とシンプルなかえしで作ったそばつゆを、さらに上白糖で甘めに味付け。食欲がそそられ箸が止まらない。

☎ 047-351-6832

🕒 11:00~14:00L.O、17:00~19:30L.O (木曜は昼営業のみ)

📍 金曜

📍 猫実3-15-5

📍 東京メトロ東西線浦安駅から徒歩11分

Map B-3



①宮崎寿仁さんと母の優久子
さん ②肉厚なカツ丼1500円
(漬物、味噌汁付き) ③カ
ウンターとテーブルで13席

ねこぎね 猫実珈琲店

ホットできる飲み物と
お菓子+aを！

猫実という名に惹かれて移住した瀬古恵子さんが2008年から営む店。スペシャルティコーヒーや、柚子ピールとクルミキャラメル入りの猫実もなかで心も小腹も満たされる。店内ではレターセットや絵葉書も販売。「コーヒーを飲みながら手紙を書くのが好きなので」と、なんと切手もポストも用意。オリジナル消印を押して郵便に出してくれるので、散策の思い出を綴ってみては。

☎ 047-382-8584

🕒 11:00～18:00

📅 日・月曜、祝日

📍 猫実 4-16-16

📍 東京メトロ東西線浦安駅から徒歩4分

Map B-2



キュートな見た目が
たまらない！



- ① 猫実もなか1個250円
- ② 没頭ブレンド600円をドリップする瀬古さん
- ③ 書いた手紙を受け付ける郵便ポスト

小ばなし

浦安っ子のソウルフード
「ぼったら」を堪能

浦安市民の心の味「ぼったら」が味わえる、創業44年のお好み焼き&もんじゃの店。店主の宇田川和則さん・千鶴子さんが子ども時代、近所の駄菓子屋で食べた味を再現している。もんじゃより小麦粉が若干多めで、味付けはウスターソースのみ。素朴ながらパリパリ、モチモチと食感が楽しく、後引く味わいだ。あんこ入り、海鮮入りなど、ぼったらだけで約20種類も(400円～)。

☎ 047-354-6995

🕒 17:00～22:30 L.O

📅 月曜(祝日の場合は火曜)

📍 猫実 2-27-10

Map B-3



黒みつにつける
甘〜いぼったらも！



- ①「ぼったら」と垂らした生地を鉄板で焼く
- ②デザートぼったら(あんこ) 550円
- ③宇田川和則さん・千鶴子さんが夫婦で営む



- ①台湾雑貨が並ぶ店内と野寺さん夫妻
- ② 滷肉飯900円、香港式わんたん500円ほか
- ③ 外観も牛乳店時代の外装が残る

ふうあんちゃろう 富安茶楼

扉を開ければ、
気軽にアジア食旅行！

「アジア旅行で知ったおいしいものを」と、野寺春夏さんが妻・智恵さんと2022年に始めた台湾と東南アジアの料理店。祖父母が営んだ牛乳店を活用した店舗は、白いタイル壁や冷蔵室の扉など名残りがあってユニークだ。料理は調味料から極力現地のものを使い、本場の味を再現。香港式わんたんはエビと豚肉入りで魚粉が味の決め手。滷肉飯は台湾の北と南で異なる2つの味が楽しめる。

☎ 090-2766-9877

🕒 12:00～14:00、17:00～21:00

📅 月・火曜

📍 猫実 1-15-1

📍 東京メトロ東西線浦安駅からバス6分の中央武蔵館下車、徒歩3分

Map B-3



そば処 天哲

家族で守る1世紀越えの老舗に吹く新しい風

創業は100年以上前。当時は蕎麦屋でありつつも境川から揚がった魚を天ぷらや寿司など客の要望に応じて提供していた。現在は、無添加の自家製麺とごま油で揚げる香ばしい天ぷらが自慢だ。豊富なトッピングも好評で、卵やわかめ、揚げ餅などをどの品にも組み合わせ可能。麺も蕎麦、うどん、中華麺、きしめんから選べる。「自由に楽しんでもらいたくて」と娘の江野澤治美さん。とろみと出汁が強い独特な黒いつゆのカレー南蛮には、ぷりぷりの海老天トッピングをお試しあれ。

☎ 047・351・2670

🕒 11:00～15:00、17:00～19:00

📍 水曜(不定休あり) 📍 堀江3-8-17

🚶 東京メトロ東西線浦安駅から徒歩8分

Map B-3



美味しそう
にゃん



③3代目の江野澤幹広さん・由美子さん夫妻と娘の治美さん ②カレー南蛮1000円に海老天500円などを追加 ③治美さん手描きのイラストがかわいいメニュー表



①日本酒を目の前で注ぐ江森さん ②おすすめセット(お酒) 1400円、3種盛り(おつまみ) 450円、餃子900円 ③店内の壁には酒蔵の前掛けがいくつも

こみあんもえじゅ 小味庵 萌寿

日本酒マニアの店主が営む実家のような小料理屋

住宅地の中にたたずむ、一軒家を改装した日本酒専門の小料理屋。靴を脱いで上がる家庭的な雰囲気店内には日本酒の品書きがずらりと並び、珍しい銘柄のオンパレードにわくわくする。「『知らない!』とお客さんに言わせたくて」とほほ笑むのは、日本酒をこよなく愛する女将の江森由美子さん。試飲会などに足を運び、自らおいしいと思った純米酒のみを仕入れ、常時20種ほど提供する。そのお供には、チーズの粕漬などの酒粕料理や意外にも好相性の手作り餃子をぜひ。

☎ 047・721・5721

🕒 17:00～21:30L.O

📍 日・月・火曜、祝日 📍 入船4-22-3

🚶 JR京葉線新浦安駅から徒歩12分

Map B-4