松戸の観光農園 MAP Matsudo's Farm Map



フルーツ 🍅

松戸の観光農園について



二十世紀梨発祥の地として知られている松戸市では8月を迎 えるころに観光梨園が開園し、新鮮な梨の直売や梨もぎ(梨狩り) を行っています。園によって栽培している梨の品種もそれぞれ なので、ぜひ梨園を巡り、食べ比べてみてください! 春には、甘くて美味しいいちごを販売している直売所も! ぜひお立ち寄りください。

About Matsudo's Farm Attractions

Matsudo City is known as the birthplace of the Nijusseiki Pear (20th Century Pear). Every August, tourist pear orchards open for visitors, offering freshly harvested pears for direct sale and pear picking experiences. Different orchards cultivate various pear varieties, so visitors are encouraged to explore multiple farms and compare their flavors.

In spring, some farms also provide delicious, sweet strawberries by direct sale - be sure to stop by!

松戸市観光梨園組合連合会加盟園 (五香・六実地区) Matsudo Pear Farming Agritourism Association (Goko and Mutsumi areas)

Matsuud Pear Parining Agricumsii Association (duku anu mutsuin areas)							
1	古宮梨園	Komiya-nashien	047-713-7018				
2	香実園	Kajitsu-en	0120-041-740				
3	ますだ園	Masuda-en	047-387-0340				
4	酒井梨園	Sakai-nashien	047-387-3894				
5	座間梨園	Zama-nashien	047-387-7035				
6	山口農園	Yamaguchi-noen	047-387-7023				
7	竹村梨園	Takemura-nashien	047-387-4328				
8	川上梨園	Kawakami-nashien	090-3519-5671				
9	野口果樹園	Noguchi-kajuen	047-384-1359				
10	むつみ石井梨園	Mutsumi Ishii-nashien	047-387-5609				
11	野口農園	Noguchi-noen	047-387-6639				

いちご直売所 (五香・六実地区) Strawberries

t	奥村いちご園	Okumura-ichigoen	047-387-242	
8	石井農園	Ishii-noen	047-311-1212	



❶(有) 菓匠 松久

Kasho Matsukvu

⑥ 金ケ作411-2 ★ 411-2 Kanegasaku

昭和42年創業、金ケ作に半世紀以上店を構える老舗の 和菓子屋。名物の「どら焼」、甘納豆をパイ生地で包ん だ「舟が出るぞ~」、松戸にちなんだ名のついた和菓子 も並びます。お店の外には和菓子の自販機もあります。 どら焼は皮がふわふわ、季節のお菓子も美味しいと人気。

A traditional Japanese confectionery shop established in 1967, with over 50 years in business in Kanegasaku. Their specialties include dorayaki (fluffy pancakes filled with sweet bean paste), Funega Deruzo (sweet bean paste wrapped in pastry), and wagashi (Japanese confectionery) inspired by Matsudo. A vending machine selling wagashi is located outside of the store.



△豚粉屋(ぶたごや)

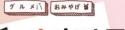
● 五香6-17-9 ADDR 6-17-9 Goko (080-3273-7279 (LOSE) Mondays

ネギ餃子が特に人気。

令和元年の初日(5/1)オープンのラーメン・ 点心のお店。メニューが豊富でありながらど れも美味しく、本格的な担々麺と手作り点心、

A ramen and dim sum restaurant that opened on May 1, 2019, the first day of the Reiwa era.

The extensive menu offers delicious dishes, with authentic tantanmen, handmade dim sum, and Welsh onion (negi) dumplings being a favorite among cus-



五香·六実地区 気軽に立ち寄れるお店

五香・六実地区には、気軽に立ち寄れる飲食店が 点在しています。カフェでひと休みしたり、テイ クアウトを楽しんだり、歩きながら美味しい発見 ができるエリアです。散策しながら、お気に入り のお店を見つけてみませんか?



2千葉とみい 五香本店 Chiba Tomii Goko Main Store

⑥ 金ケ作408-328 ADDR 408-328 Kanegasaku

(I) 047-388-7500 (IOSE) January 1st ₩ 1月1日

昭和48年創業当時からある代表菓子「ピーナッツサブレー」は、千葉名産品の落花生をふんだんに使った焼き菓子です。 サクッとした歯触りとピーナッツの香ばしさが奏でる美味 しさのハーモニーをお楽しみいただけます。五香本店限

定の五種類の餡を使用した「五香最中」もおすすめです。 Since its founding in 1973, this shop has been famous for its signature Peanut Sable, a baked treat made with locally grown peanuts from Chiba. The crisp texture and savory peanut flavor creates a delicious harmony.



❸ラーショとんちゃん 松戸五香店

ラーショ系スープの味わいに豚骨感の味と香り

を重ねたスープが美味しいと人気。麺は低加水の 食感にこだわった自家製麺を使用、細麺太麺選べ

ます。替え玉1玉無料。シャキシャキのネギと味

わい深いチャーシューとともにお楽しみください。

Bringing a breath of fresh air to the classic Rasho-style ramen.

featuring a rich, aromatic pork broth. The homemade noodles

are crafted with a firm texture, available in both thin and thick

varieties. One free extra serving of noodles (kaedama). Enjoy

with crispy Welsh onions (negi) and flavorful chashu pork.

Rasho Tonchan Matsudo Goko Branch

⑥ 金ケ作415-10 ← 415-10 Kanegasaku

⑥ 五香1-23-25 (ADDR) 1-23-25 Goko

6かつ徳

6洋菓子工房 いわもと

⑥ 五香7-2-43 ADDR 7-2-43 Goko

047-388-3424 (1058) 3rd Tuesday & 3rd

人気商品の「いわもとプリン」や、チョコレートを使った

お菓子や焼き菓子などもあります。どのお菓子も程よい

甘さで、お子様からお年寄りまで食べやすいと人気です。

絵入りのデコレーションケーキもおすすめです!(要予約)

Their popular "Iwamoto Pudding", as well as other confections

and baked sweets made with chocolate are available.Each

dessert is moderately sweet, making them popular among cus-

tomers of all ages. Their custom-decorated cakes with hand-

Wednesday of the month

Yougashi Kobo lwamoto

第3火⋅水

047-388-0511 Mondays & Tuesdays

地域密着型のとんかつ専門店。隠れ家風の趣のある店構えと、落ち 着いた雰囲気で食事を楽しめる店内。とんかつ大好きなオーナーが 作るとんかつはサクサクジューシーでボリュームもある。ヒレカツ、 ロースかつはもちろん、鶏のモモ肉1本を使った迫力のある、ちきんか つ定食も人気。単品の揚げ物も絶品。ご飯とキャベツはおかわり無料。 It has a hidden-gem appearance on the outside, with a relaxed dining space on the inside. The crispy, juicy, and generously portioned

tonkatsu. Popular options include fillet cutlet, loin cutlet, and the

striking chicken katsu set meal, made with an entire chicken thigh.



3手打ち讃岐うどん 源藤 Teuchi Sanuki Udon Genfuji

個 五香1-33-20 Goko 1-33-20 Goko

047-383-4613 Tuesdays & every 2nd Mon-次・第2月(祝営業) day of the month (open on holidays)

讃岐うどんとお好み焼きが楽しめるお店。うどんは注文 を受けてから茹で上げるため、コシのあるのど越しの良 い麺と、透き通った汁を楽しむことができます。バリエ ーションも豊富で何度でも通いたくなること間違いなし! 美味しい牡蠣の食べ放題もおすすめ!(要予約)

Pain de La Terre (パン・ド・ラ・テール)

(047-710-5050 Mondays & Tuesdays

長時間低温熟成によりパンから旨味を引き出し、多種多様な

酵母を駆使して風味と食感を際立たせ、最高品質のパンを

提供。食パン、イギリスパン、里糖葡萄食パンをはじめ、様々

な種類の酵母を使用した食パンが人気。油脂はバターのみ

を使用し、豊かなクリーミーさと風味を味わうことができます。

Using a long, low-temperature fermentation process, this

pakery enhances the natural "umami" (pleasant savory

taste) of its bread while utilizing a variety of yeasts to bring

out distinct flavors and textures. All breads are made with

only using butter as fat/oil for a rich and creamy taste

值 五香1-23-6 Goko

◎ 月・火

A restaurant serving Sanuki udon and okonomiyaki. Udon noodles are freshly boiled upon order, offering a firm noodles with a smooth texture paired with a clear, flavorful broth. The all-you-can-eat oyster special (reservation required) is also highly recommended.



②揚菜軒

Yousaiken

@ 五香南2-15-14 (DDR) 2-15-14 Goko-minami

047-385-4031 Wednesdays & ◎水・木

40年以上続く、昔ながらの町中華。人気のチ ャーシューが乗るラーメンだけでなく、パン パンに具が詰まった餃子、大きなからあげ、 種類豊富な定食、どれもリーズナブル、ボリ ュームたっぷりで美味しいと人気のお店です。 A machichuka (traditional family-run style Chinese restaurant) operating for over 40 years. The restaurant is known for its ramen topped with a famous chashu pork, plump



®Pomme Soeur (ポムスール)

Pomme Soeur

値 六実4-5-1 石原ビル1F ADDR 4-5-1 Mutsumi Ishiha-047-311-7950 No regular closing days 67 不定休

オリジナルレシビのシフォンケーキをメインに、地元養鶏場の 卵を使って作るカスタードプリン、季節の素材やその日の気ま ぐれで作るオリジナルのケーキ・お菓子を販売。お誕生日やパ ーティーなどのオーダ受付も。シフォンケーキは、ふんわり柔 らかな食感と素材の持つ風味がぎゅっとつまった味わいです。 Made with an original recipe, their chiffon cake using locally sourced eggs from nearby farms is their specialty. Custom-made cakes for birthdays and parties can be made upon



●13 湯麺 (かずさんとんみん)

Kazusantonmin ₿ 五香5-1-1 63 不定休

ADDR. 5-1-1 Goko CLOSED No regular closing days

知る人ぞ知る松戸の名店。千葉を代表するカリ スマ店主が作り上げる唯一無二のラーメンを ぜひ体感してください。大人気の「元祖とんみ ん」はシンプルながら鶏のうま味が凝縮された 上品なスープとこだわりの麺が絶妙にマッチ! One of Chiha's most renowned ramen shops with a charismatic owner who crafts a one-of-a-kind bowl of



№蕎楽 たか木

Kyoraku Takagi

○ 六高台8-64 ADDR 8-64 Rokkodai

047-388-3687 (1051) Wednesdays

4種の国産粉を100%使用した、こだわりの絶品 お蕎麦のお店です。たか木名物「天ざるそば」は 大海老、キス、野菜のサクサク揚げたて天ぶらと ツルッとのど越しのいいお蕎麦が寒しめます。広々 とした店内で至福のひと時をお過ごし下さい!

A soba restaurant that prides itself on using 100% domestically sourced flour from four different regions Their signature Tenzaru Soba pairs smooth, firm soba noodles with freshly fried tempura, including jumbo shrimp, white fish (kisu) and vegetables. Please enjoy the relaxing dining experience in the spacious interior



BLICO Dog Café&Dining (リコドックカフェ)

LICO Dog Café&Dining

(目 六高台4-134-3グレース六実103 ADDR 4-134-3 Rokkodai **1** 047-384-1735 Grace Mutsumi 103 MOSED Wednesdays

パステルカラーの緑、オレンジ色を基調とした明るい店内で、 テーブルの間隔が広いので、多頭飼い、大型犬をお連れいただいてもゆっくり過ごしていただけます。 わんちゃん連れの 方も、そうでない方も大歓迎。ボリューミーな日替わりランチ、 アラカルト、お飲み物、アルコール、デザートもございます。 わんちゃんの手作りおやつやお料理もご用意しております。 The café offers generously portioned daily lunch specials, a la carte dishes, beverages (alcohol included), and desserts. Homemade treats and meals for dogs



お散歩の

グルメパ

おみやげ首

四寿司・割烹 三角屋

Sushi Kannou Sankakuva

⑥ 六実5-25-7 Mutsumi 047-388-2215 (105E) Thursdays

創業70年、松戸の老舗。店主自ら毎朝市場に出向 き、納得のいく厳選食材を提供しています。旬の 味と器、自慢の鰻を始めとする料理をお楽しみい ただけます。お得な定食ランチもおすすめです!

A long-established sushi and traditional Japanese cuisine restaurant with a history spanning 70 years in Matsudo. The owner personally visits the market each morning to select the finest ingredients. Enjoy in-season flavors and beautifully presented dishes starting with specialties like unagi (grilled eel). The reasonably priced lunch sets are also recommended!



