

平成27年度桐生市自主研究活動報告

『食都桐生』ランパス研究プロジェクト

『食都桐生』ランパス研究部メンバー

情報政策課	大澤	善康
観光交流課	深澤	明男
医療保険課	今泉	一美
安全安心課	大澤	路代
スポーツ体育課	増子	静江
医療保険課	青木	綾香
医療保険課	五味田	裕之

はじめに

ーグルメの宝庫、食都桐生ー

桐生市は古くから織物産業で栄えてきたまちです。その産業を支えてきた背景には、豊かな食文化が存在します。

桐生市を代表するグルメ「ソースかつ丼」は、時間のない織物職人が仕事の合間に短時間で食べられる食事として考案されたものと言われています。

桐生市はまさに“織都“であり、“食都”であるといえます。

ーソウルフード“粉食”を食文化の礎としてー

桐生地域は、小麦、陸稲、そばなどの畑作が主体でこれらを使った“粉食“が盛んです。『ひもかわ』『焼きまんじゅう』『コロリンシュウマイ』などの粉食は、桐生の食文化を創出してきました。桐生市には現在も100店舗以上のうどん店が存在しています。

ー物づくりへのこだわりを研究の基本にー

職人氣質の桐生人のものづくりへのこだわりは、他の地域を圧倒し、独自の堂々たる食文化は地域経済の発展に大きく貢献しています。

我が自主研究グループでは、人間の基本的欲求を満たす『食』に焦点をあて、桐生市内の飲食店へ足を運び、店主の食へのこだわり、お客様へのおもてなしの工夫等々、聞き取り調査をした結果、自信をもって桐生の名店を市、内外へアピールすることにより、観光誘客、地域経済のさらなる発展を研究テーマとして取り組んできました。

第一章

ランチパスポート的グルメブックの現状を知る

ランチパスポート（商標登録済み）は、1,000円でその雑誌を購入すると、通常700円以上のランチメニューが500円で食べられるというパスポートの付いた、特典付グルメブックです。掲載店舗は50店舗以上。群馬県内では「前橋版」「高崎版」「太田・伊勢崎版」の3種類が発行されています。

和食、洋食、中華など、ジャンルにとらわれず、女性も男性も満足できるランチメニューが掲載されていて、平日のランチタイムだけでなく、夜や週末に使えるパスポートもあります。現在、日本全国80エリア以上で発売されていて、多くの地域で大人気のベストセラーとなっています。

しかしながら、現在「桐生市版」は発行されておらず、桐生市の店舗は「太田・伊勢崎版」に一部掲載されているにとどまっています。

そこで、グルメ情報誌を発行した近隣市などにて調査を行い現状の把握をしました。

☆まずは足利おトクパスポートに関する調査を行いました☆

（11月20日に足利市観光協会に聞き取り調査）

Q. 足利おトクパスポート「足得パス」をつくるきっかけは？

A. 毎年大藤のシーズンはあしかがフラワーパークに多くの観光客が訪れる。施設が佐野よりにあるということで足利に留まらず佐野アウトレットなどに流れてしまう場合もある。その方たちが市内中心部に来る動機付けとして、要望の多い食事処マップを作成。その際、ランチパスポートをイメージした。

Q. 補助金等はあるか？できれば金額も。

A. 「観光来訪者まちなか回遊事業」として「栃木県わがまち協働推進事業」の交付金を活用している。本事業では食事マップの作成だけではなく、市内巡回バスの運行も実施している。平成25年度実績で事業費201.5万円、市支出金169万円（うち県交付金84.5万）、自主財源は32.5万円ほどとなっている。（25年度はマップ作成部数1万部、今年度5万部となっているため事業費も多くなっていると思われる。

Q. 店舗の選定はどのように行ったのか？

A. 観光協会会員からの公募とした。

Q. 店舗の負担（サービス負担・掲載料など）は？

A. 1店舗につき3,000円。その他、店舗ごとの特典をつけることとした。協会員でない場合は1枠2万円、別途5万円の枠もあった。当初は無料という案もあったが、

有料であっても掲載して欲しいというやる気のある店舗の方が市民にもPRしやすいため有料とした。

Q. 作成期間及び店舗の交渉はどのように行ったのか？

A. 年末に募集をかけたが、繁忙期と重なってしまったため、出足が鈍かった。最初は80店舗程度(25年度は72店舗)と考えていたが、食事だけにこだわらずお土産や宿泊施設にも声をかけ100店舗以上掲載することにした。集まらなかった部分については観光協会職員が直接出向いて交渉したこともあった。

Q. 食事処マップの取材はどのように行ったのか？

A. ランチパスポートの作成先である新朝プレス(宇都宮市)に取材(写真含む)を委託した。

桐生版はインフォーズ株式会社が編集、株式会社ピーアイピーが発行(共に熊谷市)。

本来なら1件あたり1万円程度だと思う。同社も会員であるため、多少融通が利いた面もある。

店舗がある程度決定してから2ヶ月程度で完了した。

Q. なぜ、配布先を2箇所(足利観光交流館、太平記館)に絞ったのか？

A. 足利市観光協会が作成したため、関連施設として上記のようになった。また、協賛店舗にも少しずつ置いたり市の行事の際にも配布している。

☆次に、以前は多くのグルメ雑誌やパンフレットに掲載された実績のある市内の洋食レストランで聞き取りをしました。

★掲載されることによるメリットはありますか

市外からのお客さんが増え、桐生は良いところだと知ってもらえた

この店を始点に桐生巡りをしてみたいという人や、来てみて桐生が気に入り、実際転入して住み始めたという人も知っている。

★逆に、デメリットはありますか

掲載料がかかるということ以外に店としてのデメリットはない

★桐生のグルメや観光に関してご意見はありますか

遠くから足を運んでくださるお客様にも満足していただける、おいしいお店が桐生にはたくさんある。ただ、食事の後に桐生を観光したいというお客様に、観光パンフレットや観光コースのきちんと整備されたものがなく、足利市などの観光地へ案内することもあった。桐生にも見てほしいところがたくさんあるのに自店から周遊できる交通網がなく、残念な思いを何度もしたので、街中だけでなく多くの地域の人のお話を聞いて観光振興してほしい。

☆さらに、市内でも美味しさ指折りの手打ちうどん店にて聞き取りをしました☆

★掲載されることについてどのように感じていますか

自分の作るものに自信を持っているので、多くのグルメブックのような、その他大勢的な掲載の仕方には疑問を持っている。

うどんならここ、和食ならここというようなこだわりをもってグルメブックも作ってほしい。

グルメブックを「食」だけで終わらせず、「産業振興」に結びつけたい

1. 多くのグルメブックとは違うものを

聞き取りから、発行されているグルメブックへの掲載には各店舗負担しなくてはならない料金がかかり、またそれは制作のための必要経費であることが分かりました。制作費用がなかったらどうしたらよいのか、最終的に成果物を作り出せないことが危惧されたが、それでも、市中で見かける他のグルメブックとは何か違うものを作り出さなければと、別の方法を模索し始めました。

調査により、必ずしも「食」＝「観光」ではないことが分かりました。

しかし、観光に結びつきづらいはすが、「食」⇒「観光」⇒「定住促進」⇒「移住」という法則もありだということも分かりました。

ではその法則を定着させるためにどうしたらよいのか。

交通網等ハード面での整備は難しいが、桐生のおいしいものをたくさんの人に知ってほしい。桐生のおいしいものをたくさんの人に食べてほしい。食べに来た人に、桐生をもっともっと好きになってもらいたいという我々の思いを形にしたいという気持ち。

全員桐生市在住、人生の大半を地元桐生で過ごしている「桐生愛」の強いメンバーが、愛する桐生の地元一押し店舗を、自分の友達に教える感覚で紹介するグルメブックがあってもいいのではないかとこの意見にまとまりました。

第二章

活動日と活動内容

活動日	内 容
4月30日	第1回ランパス会議（グルメパンフのイメージ討議）
6月11日	第2回ランパス会議（他自治体や店舗アンケートを実施することが決定）
10月27日	第3回ランパス会議（グルメパンフの方向性、自分押し店舗各自5店舗以上推薦することを決定）
11月10日	自分押し店舗を各自推薦（全部で100店舗以上）
11月20日	足利市観光協会に聞き取り調査
12月16日	第4回ランパス会議（グルメパンフ掲載候補店舗決定）
12月下旬	厳選30店舗決定、店舗への掲載依頼作成
1月 8日	30店へ掲載依頼（調査票）発送
1月14日	店舗にグルメパンフの掲載交渉
1月15日	店舗にグルメパンフの掲載交渉
1月20日	調査票返送締切日
2月10日	店舗にグルメパンフの掲載交渉
2月12日	店舗にグルメパンフの掲載交渉
2月16日	店舗にグルメパンフの掲載交渉
2月24日	グルメパンフ掲載店舗のまとめ
2月29日	店舗にグルメパンフの掲載交渉
3月11日	グルメパンフ掲載店舗の外観撮影
3月下旬	グルメパンフ見本品の作製 桐生タイムス社に発行依頼の事前交渉

桐生版ランチパスポートは作れるのか？

最終的な出版社や新聞社への売り込み（特にランチパスポート作製元）を考え、ランチパスポートと同じ500円という枠組みで料理を提供してもらえるよう検討しました。しかし、料金にしばられるためか思うように候補店舗が出てきませんでした。

そこで、まずは金額にこだわらず自主研メンバー7名が各自に自分押しの店舗を最低5店舗ずつ出し合い、その結果を持ち寄って桐生市グルメマップに掲載する店舗を選定しようということになりました。

実際に候補店舗を出してみると100を超える店舗が出ました。しかし、全て桐生市内にあるのにPRするはずの我々でさえ、名前を聞いたことはあるけど実際は行った事がないという店が多くあるという事実気付きました。

そこで、最初は市外の方に広くPRする予定でしたが、方向転換し、まずは内需拡大をすることにしました。桐生再発見として普段市外で外食されている市民の方にも桐生の名店を知ってもらうことが1番の近道だと考えたのです。

まず、メンバー内で決定した30店舗について郵送で依頼しました。時間的な制約もあり、当初は郵送と電話による掲載の意思を確認しようとしていましたが、主管課のアドバイスをいただき並行して手分けしながら直接交渉も行うことにしました。

難航することは覚悟していましたが、思いのほか好感触であり、少し驚きを覚えました。また、それぞれの店主さんの、おいしい料理を提供したいという思いを感じました。そして、全ての店舗で共通して言えることは本当に桐生を愛しているということでした。

人口減・高齢化と様々な課題に直面している本市ですが、そんな桐生を愛して下さる市民の方にならぬその気持ちを継続していただくためにも微力ながら行政として尽力していかないといけないとメンバー全員が決意を新たに自主研究活動に取り組みました。そんな意味でも、普段仕事以外の場で直接生の声をお聞きすることが少ないので、このような機会をいただいたことは大変意義のあるものとなりました。

グルメパンフ掲載承諾店舗一覧

NO	店舗名	特典内容
1	異国調菜 芭蕉	コース料理をご注文でコーヒーまたは紅茶を1杯サービス
2	六代目 泉新	ソフトドリンク1杯サービス
3	とうふと京風ゆば料理 若宮	おまかせランチ1,575円→1,275円(1日10食限定)
4	シヨコラ ノア	ソフトドリンク1杯サービス
5	おおとら食堂	ローズソースカツ丼とひれソースカツ丼を100円引
6	平和屋	グルメパンフ持参時、商品金額から50円引
7	手打ちらーめん よしだや	会計時に1組につき200円引
8	中国料理 龍苑	通常880円の龍苑丼を680円(1日10食限定)
9	手打ちうどん石臼焼手打ちそば しみずや	しみずや特製かき揚げサービス
10	藤屋食堂	りんごゼリー1個サービス
11	藤屋本店	990円のソースカツ丼セットを900円で提供
12	田沼屋	通常750円のカレーつけめんひもかわを700円に
13	そば蔵 桃太郎	(山椒風味)そばうどんやの七味とうがらしをプレゼント
14	居酒屋 灯り	お昼はコーヒー1杯サービス。夜は生ビール1杯目100円
15	ビストロファンベック MASAMI	食事代1,500円以上で会計時100円引
16	Pizzeria Antimo	エスプレッソかホットコーヒーサービス
17	中国料理 上海亭	ジャージャンタンメン 1,080円→880円
18	路地裏古民家 スパゲッ亭 加良	お食事のお客様にアイスクリームサービス
19	食べま専科 真里	通常750円のソースカツ丼を600円(1日5食限定)
20	楽膳やまもと	ランチタイムソフトドリンク1杯サービス ディナータイム 生ビール小またはソフトドリンク1杯サービス
21	みどり屋	ソフトドリンク1杯サービス
22	水沼駅温泉センター	ソフトドリンク1杯サービス
23	はやぶさ食堂	エビ重注文の方に手打ちうどんミニ、コーヒーゼリーをサービス
24	和ダイニング 飛天	通常1,350円のレディース御膳を1,080円(1日10食限定)
25	レストラン仙季	誕生日に1,500円以上のコース注文でアクセサリプレゼント
26	上州地鶏ラーメン まるわ	煮卵サービス
27	利平	かきあげ天ぷらサービス
28	若松	次回来店時に使える100円割引券プレゼント
29	手打ラーメン 五十番	通常750円のカツカレーを650円に
30	ほりえのやきそば	じゃがいも増量

■まとめ

～研究成果～

今回の研究テーマは、『食』による『まちづくり』でした。桐生市には、悠久の歴史と誇り高い文化があり、織物産業に育まれた食文化も豊かです。

われわれは、この地の豊かな食文化が、織物産業の繁栄により、東京をはじめ全国からの交流人口も多く、食通を楽しませるための名店が多く育ち、口の肥えた市民にも支持されたため、その味が継承され『食道楽・着道楽の桐生』として発展してきたものと考察しています。

今回、ランチパスポート作成を研究するにあたり、当初は、全国からお越しになる観光客のために、話題性のある、珍しいメニューを紹介することに主眼をおきました。しかしながら、30店舗を選択する過程において、研究会メンバーが自薦した店舗は100店舗を超え、メンバー自身が味わったことのない、店舗が数多くあったことに、あらためて『織都』のみでなく『食都』であることに“気づき”ました。そこで、方針転換し、市民に愛され日常的に食されている店舗に着眼し、ターゲットを、市民に向けた情報発信、さらに、桐生にお越しになった方へ紹介するグルメパンフとしました。

■グルメパンフの印刷部数は限られている・・・。

■最も大きな宣伝媒体は、桐生に居住し、いつでも食べられる市民の口コミ！
～市民がオススメする店舗を増やし、観光誘客と地域経済の活性化を図る～

1年間にわたり、メンバーは、飲食店を巡り、粘り強く交渉し、特典及び掲載に対する了承を得て、市民が納得できる30店舗を紹介するグルメパンフを完成させることができましたと思っています。

～発行方法～

わたくしたちの、最大の難関は、『どのように市民に情報を知ってもらえるか』という点でした。当初、大手出版社に完成品を持ち込み出版を依頼をする事までをミッションとしましたが、現実的には難しいため、発行の実現性について模索しました。行政施策に反映する事が自主研究の目的ではありますが、予算化が伴う提案は、現実的でなく、桐生観光協会等に依頼する事も想定しました。しかしながら、観光協会は補助金により運営されている団体であるうえ、市費を投入することになってしまうため、民間との連携、協力により実現することに、力を傾注しました。

民間企業との連携により、食による観光振興や地域経済の振興に結びつくことを期待し、飲食店の収益向上を優先させる観点から、民間企業の動向の確認をさせていただきました。この企画の実現性について問い合わせをしたところ、『社会貢献の一環として無償で発行することも可能ではないか』との意見をいただきました。また、『再編集を任せていただけるなら、増刷や30店舗のみでなく、今後、VOL2、VOL3などと継続した事業とすべく、低廉な価格（100円～200円程度）で販売することもできるのではないか』との意見もいただきました。以上のとおりランチパスポートの発行原資を企業の負担により、実現できることとなります。

つきましては、本研究の実現のため、所管課へ繋いでいただくことを考えております。職員自主研究活動推進委員会において、発行にあたり、ご配慮をいただければ幸いです。

結びに、本研究活動を進めるにあたり、ご協力をいただきました協賛店の皆様に感謝すると共に、民間的事業に対する行政の立場において、誤解がないようご助言いただきました、総務課行政管理係など、関係各位の皆様、この場をお借りしまして、御礼をさせていただきます。

平成28年1月8日

グルメパンフ掲載依頼店舗
代表者 様

桐生市職員自主研究グループ
代 表 五味田 裕之

「(仮)桐生市職員自主研究グループメンバーが選ぶ
桐生グルメ BEST30」への掲載について(依頼)

時下、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、私たちは、『「食都桐生」の名店を PR し、観光誘客と産業振興を図る』を研究テーマにした自主研究グループとして、今年度桐生市から認定され活動している桐生市職員有志7人のグループです。

この研究会では、桐生の飲食店のうち、私たちグループメンバーが自信を持っておすすめする“厳選 30 店舗(予定)”を掲載したグルメパンフを作成したいと考え、貴店を選定させていただきました。

そこで、そのパンフに付加価値をつけるため、グルメパンフを手にしたお客様に何らかの特典を付与していただきたく、ご案内させていただきました。

つきましては、別紙『掲載申請書』に必要事項をご記入いただき、同封の返信用封筒かFAX、メールでご返信くださいますようお願いいたします。

なお、掲載に関して、特典の提供のほかに経費を求めることはありませんので、ご協力をお願い申し上げます。

【特典付グルメパンフ 掲載イメージ】

2日間トロロになるまで煮込んだ群馬産牛肉が絶品の特製丼です。ぜひ1度食べてみて下さい！

写真(メニュー)

メールで料理や店舗の画像を送るか、写真を郵送してください。

店舗名 : 桐生食堂
営業時間 : 11:00~14:00 18:00 ~23:00
定休日 : 水曜日、金曜日
住所 : 桐生市織姫町1-2-3
電話番号 : 0277-00-0000

特典内容=通常 980 円の桐生丼を 680 円に！
ただし、1 日 10 食限定！お早めに！

※お一人様3回のみ

店舗
印

店舗
印

店舗
印

★予告無くサービスを中止する場合があります。

《桐生市職員自主研究会グループメンバー》 ★グループ名 『食都桐生』ランパス研究部

情報政策課	係長 大澤 善康	観光交流課	係長 深澤 明男
医療保険課	主査 今泉 一美	安全安心課	主査 大澤 路代
スポ-ツ体育課	主任 増子 静江	医療保険課	主事 青木 綾香
医療保険課	主任 五味田 裕之(代表)		

※回答は郵便のほかFAX・メールでも可
桐生市職員自主研究グループ
医療保険課 五味田 宛
FAX 0277-43-1001
メール iryohoken@city.kiryu.lg.jp

1/20まで
に返信してください。

(仮) 桐生市職員自主研究グループメンバーが選ぶ
桐生グルメBEST30 掲載申請書

掲 載	可 ・ 不可
-----	--------

店 舗 名	
営 業 時 間	： ～ ： ： ～ ：
定 休 日	月 ・ 火 ・ 水 ・ 木 ・ 金 ・ 土 ・ 日 ・ 祝日
住 所	
電 話 番 号	
一 押 し メ ニ ュ ー	
特典サービスの内容（対象期間：平成28年4月1日～平成29年3月31日）	
グルメブック 持参時の 特典内容	
お店・メニュー のPR (50文字以内で お願いします)	
料理写真の有無	有 ・ 無
その他何かご希望ご不明の点等がありましたらご記入ください。	

※記入の内容について、後日お電話にてお伺いさせていただくこともあるのでご了承ください

特典付き グルメパンフ 見本

居酒屋 灯り

重伝建を散策した後は「灯り」でくつろぎタイム。マスターこだわりのミックス焼きそばはお酒のつまみにもぴったり！



一押しメニュー
ミックス焼きそば

🍷 お昼はコーヒー1杯サービス
夜は生ビール1杯目 100円

📍 本町 1-6-15
☎ 0277-46-3402
🕒 11:00~14:00
17:00~23:00
📅 日(昼は不定休)



1回目

2回目

3回目

中国料理 上海亭

当店人気No.1メニューのジャージャンタンメンはコクのある甘さとピリッとした辛さがヤミツキになります。



一押しメニュー
ジャージャン
タンメン
1,080円

🍷 ジャージャンタンメン 880円

📍 本町 4-79-3
☎ 0277-44-3360
🕒 11:30~14:00
17:00~21:00
📅 水



1回目

2回目

3回目

平和屋

カシラ肉を自家製タレで絡めて焼いたボリューム満点な定食です！梅田南小の先黄色の看板のお店！！



一押しメニュー
ホルモン定食
730円

🍷 グルメパンフ持参時、商品金額から50円引

📍 梅田町 2-177-8
☎ 0277-32-1082
🕒 11:00~14:00
16:30~20:30



📅 第3木

1回目

2回目

3回目

田沼屋

人気No.1のダシ香るカレーと話題のひもかわをつけめんスタイルで食べやすく仕上げました。



一押しメニュー
カレーつけめん
ひもかわ
750円

🍷 カレーつけめんひもかわ 700円

📍 東 6-7-11
☎ 0277-44-9177
🕒 11:00~14:00
17:00~19:00



📅 月

1回目

2回目

3回目

楽膳やまもと

板前による正統派和食とシェフによる繊細な洋食。和を基調としたくつろぎの空間でお楽しみ下さい。



一押しメニュー
楽膳ランチ

🍷 ランチタイムソフトドリンク1杯サービス
ディナータイム生ビール小または上配サービス
※注文時にグルメパンフ提示

📍 新里町武井 697
☎ 0277-74-5467
🕒 11:30~15:00
17:30~24:00



📅 火

1回目

2回目

3回目

みどり屋

当店のお米(キヌヒカリ)は自家製米です。甘辛のタレをからめた豚天は絶品。昔ながらの製法の手打ちうどんです。



一押しメニュー
豚天井セット
750円

🍷 ソフトドリンク1杯サービス

📍 黒保根町水沼 180
☎ 0277-96-3469
🕒 11:00~20:00
(ラストオーダー19:30)



📅 不定休

1回目

2回目

3回目

和ダイニング飛天

お刺身からデザートまで、1度に楽しめるレディース御膳。もちろん男性の方もご利用いただけます。



一押しメニュー
レディース御膳
1,350円

🍷 レディース御膳 1,080円
(1日限定10食)

※平日ランチタイムのみ利用可

📍 織姫町 2-5
☎ 0277-44-6566
🕒 10:30~22:00
ランチ11:00~14:30



📅 火

1回目

2回目

3回目

Pizzeria Antimo

本場ナポリのレシピを忠実に守ったナポリピッツァを中心としたイタリア料理店で、早い・安い・旨いを目指しています。



一押しメニュー
マルゲリータ
エクストラ

🍷 食後のカフェエスプレッソ
またはカフェアメリカーナ
(ホットコーヒー) サービス

📍 本町 3-4-30
☎ 0277-32-3658
🕒 11:00~15:00
17:00~23:00



📅 木

1回目

2回目

3回目

レストラン仙季

高台にある静かなレストラン四季折々の景色が楽しめるお得なコース料理が大人気。スイス風ハンバーグは絶品です。



一押しメニュー
スイス風
ハンバーグ

🍷 お誕生月の方で 1,500円以上の
コース料理をご注文のお客様にアク
セサリープレゼント

📍 宮本町 2-12-16
☎ 0277-46-5200
🕒 11:00~20:00
火のみ11:00~14:00



📅 月

1回目

2回目

3回目

上州地鶏ラーメン まるわ

さっぱりした“上州地鶏の絶品スープ”と、とろとろのチャーシューは、一度食べたならやみつきになること間違いなし！！



一押しメニュー
塩ラーメン

🍷 煮卵サービス

📍 天神町 2-2-3
☎ 0277-46-6755
🕒 11:30~14:30
17:30~20:30



📅 水

1回目

2回目

3回目

利平

蕎麦通もうならせる、桐生市老舗の蕎麦店。絶品蕎麦を求めて、市外から多くのリピーターが来店します。



一押しメニュー
利平そば

🍷 かきあげ天ぷらサービス

📍 永楽町 7-25
☎ 0277-22-6285
🕒 11:30~14:00



📅 月

1回目

2回目

3回目

若松

野菜・肉・えびなど具が豊富。ピリ辛(調節可)あんかけ和風味でボリューム感があります。



一押しメニュー
皿ごはん

🍷 次回来店時に使える
100円割引券プレゼント

📍 稲荷町 3-6
☎ 0277-45-3510
🕒 11:30~14:30
17:00~19:30



📅 日

1回目

2回目

3回目

手打ラーメン 五十番

こだわりの手打ちらーめん、雷みそ、チャーハン他、全てにおいて一押しです。ぜひ食べてみて下さい。



一押しメニュー
カツカレー
750円

🍷 通常 750円のカツカレーを
650円(ミニ盛りを除く)

📍 錦町 3-9-15
☎ 0277-44-7542
🕒 11:30~14:00
17:30~20:00



📅 月

1回目

2回目

3回目

ほりえのやきそば

こだわりの自家製麺とブレンドしたオリジナルソースが特徴。ポテトが入った桐生のやきそばを是非お試し下さい。



一押しメニュー
肉入りやきそば
500円

🍷 じゃがいも増量

📍 本町 3-5-9
☎ 0277-47-3680
🕒 11:00~18:00



📅 火・水
(祝日は営業)

1回目

2回目

3回目

六代目 泉新

伝建の町並みに一際生える創業1829年の風格ある超老舗鰻店。木造畳敷きで味わう鰻は格別。うさく・卵巻は要事前予約。



一押しメニュー
鰻重セット
3,500円

🎁ソフトドリンク1杯サービス

📍本町 3-3-2
☎0277-22-2234
🕒11:00~13:30
17:00~19:30
🗓月・第3火



1回目 2回目 3回目

そば蔵 桃太郎

築120年の蔵をリフォームした店内は新しさと古さが入り混じる独特な雰囲気。そこで味わう店主こだわりのうどんは絶品。



一押しメニュー
三味うどん・そば
960円

🎁七味とうがらしプレゼント

📍本町 4-338
☎0277-22-4247
🕒11:00~15:00
17:00~20:00
🗓火



1回目 2回目 3回目

中国料理 龍苑

麻婆豆腐を多くの人に食べて欲しいという店主が自信を持って勤めるボリューム満点、龍苑井。特大餃子も圧巻の大きさ！



一押しメニュー
龍苑井
880円

🎁龍苑井680円(1日限定10食)

📍稲荷町 3-9
☎0277-45-2069
🕒11:00~13:30
17:00~19:30
🗓木



1回目 2回目 3回目

とうふと京風ゆば料理 若宮

こだわりの大豆、こだわりの水で作る手作り・無添加の料理は体にも心にも優しい料理。鋸屋根の建物も要チェック。



一押しメニュー
おまかせランチ
1,575円

🎁おまかせランチ1,275円
(1日限定10食)

📍東 5-4-27
☎0277-43-0578
🕒11:30~14:00
🗓月



1回目 2回目 3回目

ビストロ・ファンベック・マサミ

店の窓からは有鄰館も覗ける、カジュアルなフランス料理店。店主のオススメはビストロ料理やチーズ料理。



一押しメニュー
セットメニュー
1,400円~

🎁1,500円以上のお食事で100円引

📍本町 2-5-6
☎0277-43-3132
🕒11:30~14:40
17:30~20:15
🗓火・水(隔週の夜)



1回目 2回目 3回目

手打ちうどん

石臼挽手打ちそば しみずや

毎日手作り、家族でおもてなし。オススメは群馬県産小麦粉のみで作られた桐生一押し商品認定「桐生おりひめうどん」。



一押しメニュー
桐生おりひめうどんと梅田桑茶うどんの二色もり

🎁しみずや特製かき揚げサービス

📍新宿 1-10-9
☎0277-44-5780
🕒11:00~15:00
17:00~19:00
🗓月・第3日



1回目 2回目 3回目

藤屋食堂

桐生を食す、ソースカツ丼。テレビの取材回数18回のメディアでも取り上げられる有名店。1度は食べたいソースカツ丼。



一押しメニュー
ソースカツ丼

🎁りんごゼリー1個サービス

📍清瀬町 5-49
☎0277-45-1805
🕒11:15~14:30
17:15~20:15
🗓月



1回目 2回目 3回目

路地裏古民家

スパゲッ亭 加良

一番人気は鉄板焼ナポリタン！じっくり煮込んだミートソース、タラコもオススメ。桐生らしい古民家でどうぞ。



一押しメニュー
鉄板焼ナポリタン
650円

🎁アイスクリームサービス

📍西久方町 1-2-44
☎0277-22-6533
🕒11:00~21:00
🗓水・第3木



1回目 2回目 3回目

おおとら食堂

桐生黒保根産やまと豚を中心とした豊富なメニュー。家庭的な店内でいただく定食はボリューム満点。



一押しメニュー
やまと豚
ソースカツ丼
900円

🎁やまと豚ソースカツ丼・ひれソースカツ丼800円

📍東 5-6-58
☎0277-44-6528
🕒11:30~14:00
17:00~21:00
🗓木



1回目 2回目 3回目

手打ちらーめん よしだや

スープは鶏ガラベースのあっさりタイプ、麺もチャーシューもすべて手作り。ラーメンも店主もあたたかい！



一押しメニュー
野菜ラーメン
750円

🎁会計時に1組につき200円引

📍東 1-2-31
☎0277-44-3813
🕒11:00~14:00
(土曜は14:30まで)
🗓火・金



1回目 2回目 3回目

はやぶさ食堂

大振りなエビフライを甘辛いタレと地元の新鮮な卵でふわっととじた、一度食べたら忘れられない贅沢な一品。



一押しメニュー
特製エビ重
793円

🎁エビ重注文の方に手打ちうどん
ミニと手作りコーヒーゼリーサービス

📍黒保根町水沼 151
☎0277-96-2507
🕒11:00~20:00
🗓月



1回目 2回目 3回目

食べま専科 真里

創業以来45年の老舗の味でボリュームたっぷりのソースカツ丼は食べ応え抜群。焼肉類・馬刺しも提供しています



一押しメニュー
ソースカツ丼
750円

🎁ソースカツ丼600円
(1日限定5食)

📍新里町新川 935-5
☎0277-74-1379
🕒11:30~14:00
17:30~21:00
🗓月



1回目 2回目 3回目

異国調菜 芭蕉

棟方志功の壁画がある古民家を改装した店。民芸品が並ぶ店内で料理や自家焙煎コーヒーなどをお楽しみください。



一押しメニュー
印度カレーコース
1,836円

🎁コース料理をご注文で
コーヒーまたは紅茶1杯サービス

📍本町 5-345
☎0277-22-3237
🕒11:00~20:00
(ランチ14:00まで)
🗓火(第2か第3水)



1回目 2回目 3回目

水沼駅温泉センター

群馬の名産、太田市尾島の大和芋を使った「山うなぎ丼」。ここでしか味わえないオンリーワンの味をぜひ！



一押しメニュー
山うなぎ丼

🎁ソフトドリンク1杯サービス

📍黒保根町水沼 120-1
☎0277-76-2500
🕒10:30~20:00
🗓



1回目 2回目 3回目

ショコラ ノア

和洋折衷の情緒ある雰囲気の中、こだわりのお料理とデザートで至福のひと時をごゆっくりお楽しみください。



一押しメニュー
おまかせランチ
1,650円

🎁ソフトドリンク1杯サービス

📍巴町 1-1117-1
☎0277-44-5553
🕒11:30~14:00
18:00~20:30
🗓月



1回目 2回目 3回目

藤屋本店

創業から120余年の老舗名店。歴史を感じる街なか散策を楽しんだ後は、桐生名物のひも川とソースカツ丼をぜひご賞味ください。



一押しメニュー
ソースカツ丼
セット
990円

🎁ソースカツ丼セット900円

📍本町 1-6-35
☎0277-44-3791
🕒11:30~14:30
17:30~20:30
(金・土・日のみ)
🗓月



1回目 2回目 3回目