

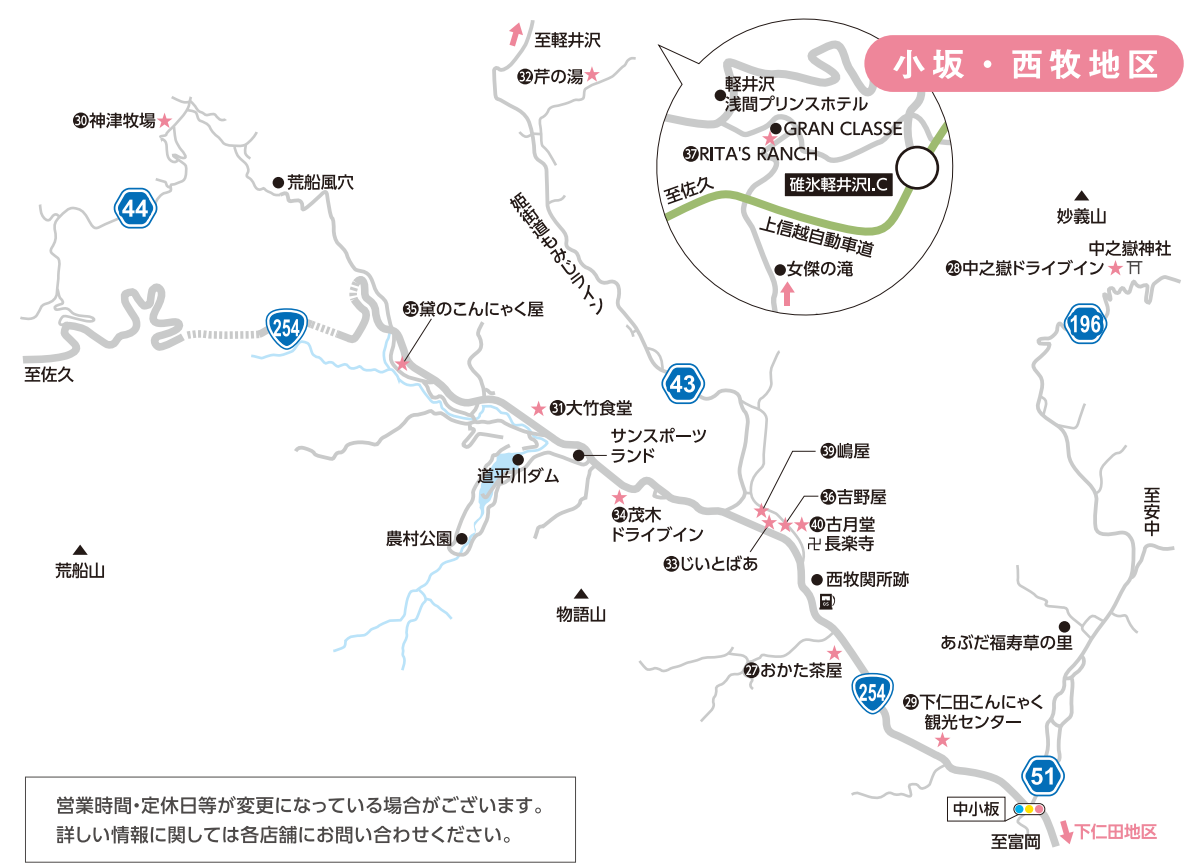
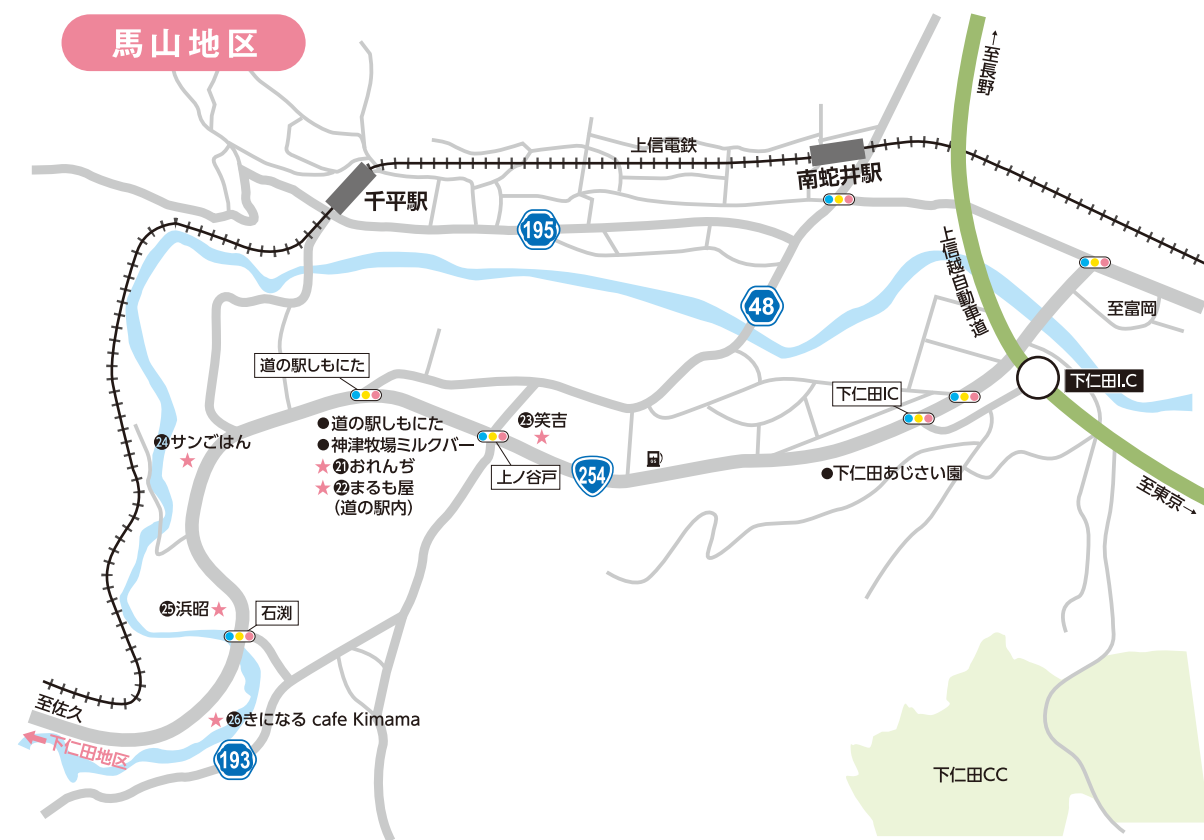


下仁田町
グルメガイド
2024.10ver

SHIMONITA GOURMEGURI

下仁田ぐるめぐり





下仁田かつ丼

大正時代から伝わる下仁田の味。
養蚕や材木の取引が盛だった当時から
かつ丼はご馳走だったそう。
蓋がしまらないほどのボリュームは
当時の名残とされている。

「下仁田かつ丼」は卵でとじておらず、
揚げたてのカツを甘みのある醤油ダレに
さっとくぐらせたもの。

どのお店もカツの
ボリュームがすごい。
醤油ダレのため、
見た目ほど重くない。
店舗によってダレの味も
使っている肉の部位も
異なるため、
食べ比べを楽しめる。

【取扱店舗】

★きよしや食堂・・・p04
★食亭エイト・・・p04
★鍋屋・・・p04
★ブラッスリー茶茶・・・p05
★安兵衛・・・p05
★日昇軒・・・p05
★れすとらんヒロ・・・p06

★常盤館・・・p06
●一番・・・p07
●おかた茶屋・・・p13
●下仁田こんにやく
観光センター・・・p13
●大竹食堂・・・p14

★マークの店舗は下仁田かつ丼の会加盟店！期間限定スタンプラリー実施中！

下仁田すき焼き

下仁田の特産品を
ぎゅっと凝縮した贅沢ごはん。

下仁田の特産品「下仁田ねぎ」「しらたき」を
もっと美味しく、贅沢に味わってほしい。
そう思い、すき焼きに行き着いた。
その他の具材も産地にこだわり、
とことん地元の味を追求している。



店舗ごとにお肉にも特徴が。
群馬県の名産「上州和牛」はもちろん
「下仁田ポーク」を使用した豚肉の
すき焼きが味わえるお店も。

【取扱店舗】

●鍋屋・・・p04
●常盤館・・・p06
●すきやきコロムビア・・・p07



下仁田ねぎグルメ

下仁田の冬の味覚である下仁田ねぎ。
その太さはもちろん、加熱したときの溶けるような柔らかさと甘みは
下仁田ねぎでしか味わうことができない。



ブラッスリー茶茶「下仁田葱ハンバーグ」p05



じいとばあ「下仁田ねぎの天ぷら」p15

4～5月限定
新しい春の味

春の下仁田ねぎグルメ

下仁田ねぎを栽培する際のねぎ苗、通称「春の下仁田ねぎ」
を使用した料理が新しい名物として話題に。



西洋料理 日昇軒
「春の下仁田葱が入ったチキンピカタ」p05



安兵衛
「ポークチャップ」p05



サンゴはん
「下仁田ねぎ苗どっさりローストビーフ丼」p12

※材料が終わり次第終了となります。※メニューの内容は予告なく変更となる場合がございます。

きよしや食堂

MAP ①

創業以来つぎ足しのタレは秘伝のオリジナル。上州赤城ポークのモモ肉を使用したカツは時間がたっても柔らかく、飽きの来ない味。ラーメン・煮カツ・半ライスの「ラーメン定食」は大ボリュームでお得なセット。食通の間では、おしんこが隠れた人気者。

DATA

下仁田町下仁田385 TEL0274-82-3176
◎11:00～15:00(テイクアウト～18:00)
㊥月・金曜

テイクアウトも



ラーメン定食



下仁田タレかつ丼

食亭エイト

MAP ②

種類豊富な食堂メニューが揃いつつ焼肉屋さんとしても人気。そのため客層は学生から家族連れまで幅広い。豚ロース丼は柔らかいお肉と甘辛いタレでペロリと食べられる。あんかけもやしラーメンは生姜が効いたクセになる一杯。

DATA

下仁田町下仁田366-2
TEL0274-82-2371
◎11:00～14:00、17:00～21:00
㊥木曜

お待ちしております



豚ロース丼



あんかけもやしラーメン

和洋食堂 鍋屋

MAP ③

上州豚のかつ丼、すき焼き定食がおすすめ。どじょうは年中新鮮なものを提供している。11～3月限定のすきやき膳は、下仁田ねぎ・こんにやくをはじめ具沢山。大型駐車場完備で80人まで法事・宴会に対応可能。

DATA

下仁田町下仁田358 TEL0274-82-2028
◎11:00～14:30、16:30～18:30
㊥不定休



宴会場



どぜう柳川定食



下仁田かつ丼



和食 洋食 かつ丼 麺 すき焼き・鍋 和食 アルコール スイーツ おみやげ テイクアウト



ブラッスリー茶茶

MAP 4



ナポリバーグ

昼間はランチ客で賑わい、夜はゆっくりとお酒も楽しめるノスタルジックなお店。ナポリバーグはまさに「大人のお子様ランチ」、特選の牛豚合いびきを使用したハンバーグが絶品。パスタにはバリラ社の麺を使用。電話予約でテイクアウトも可能。素材にこだわった料理をご堪能あれ。

DATA

下仁田町下仁田371-3 TEL0274-82-2030
◎11:30～23:00 ◎火曜



大人のお子様ランチ



安兵衛

MAP 5



下仁田かつ丼

DATA

下仁田町下仁田363-6 TEL0274-82-2516
◎11:00～14:00、17:00～ ◎不定休

Instagram yasubei_shimonita



手作りデザートも



ジオ定食



西洋料理 日昇軒

MAP 6



Aセットライス

創業104年の老舗レストラン。昔ながらの洋食メニューが揃う。Aセットは洋食の定番、オムレツ・ハンバーグ・エビフライ・ナポリタンをワンプレートで。タンシチューは牛スジと香味野菜の旨味が凝縮したデミグラスソースと柔らかいタンが絶品。

DATA

下仁田町下仁田360-4 TEL0274-82-2285
◎11:30～14:00 (L.O.)、17:30～20:30 (L.O.)
◎不定休

Instagram nissayokan



牛タンシチュー



大満足のワンプレート



ヒレカツサンド



シモニタン

下仁田駅のすぐ目の前にある「シモニタン」発祥のお店。おすすめのカツカレーはルーから作ったオリジナルカレーと揚げたてのカツが抜群の相性。柔らかいヒレカツは冷めても美味しく食べられるため、テイクアウトのカツサンドも人気。

DATA

下仁田町下仁田384 TEL0274-82-3325
◎11:00～18:00 ◎木曜

Instagram akaisuissei24



常盤館

MAP 8



こんにゃく尽くし鍋川コース



れすとらんヒロ

MAP 7



カツカレーセット(神津ソフト付き)



下仁田かつ丼

大正元年創業の老舗旅館。下仁田の名産品であるこんにゃく、下仁田ねぎを使用した料理を趣のある個室でご提供。落ち着いた雰囲気の中で味わうこだわり料理の数々、季節の移り変わりとともに流れる、ゆっくりとした時間を楽しんで。

DATA

下仁田町下仁田359-2 TEL0274-82-2216
◎11:30～14:00 (L.O.)、17:00～21:00 (要予約)
◎月曜(祝祭日の場合は翌火曜)

Instagram tokiwakan.shimonita



東陽軒

MAP 9



ギョーザ

昔ながらの町中華が楽しめる東陽軒。自慢のギョーザは、手作りの皮で野菜・ひき肉がたっぷりの手作り餡を包んで焼き上げる。外側はカリッと、旨味がじゅわ〜と溢れだす。鶏唐揚げはまさに「天下一品」。植物油で揚げたサクッと軽い衣にジューシーな鶏肉がご飯にベストマッチ。

DATA

下仁田町下仁田366-22 TEL0274-82-3177
◎17:00～ ◎月曜



鶏唐揚



カリッじゅわ〜



一番

MAP 10



タンメン

「師匠」が昭和39年の東京オリンピックの年に開業。昔ながらの手作りギョーザと野菜たっぷりのタンメンが多くの人に愛されている。跡継ぎの店主の明るい人柄に、また訪れたい町中華の名店。

DATA
下仁田町下仁田362 TEL0274-82-2594
◎11:00～13:30 (L.O.)
㊿不定休



クセになる味



ギョーザ



すきやきコロムビア

MAP 11

群馬県産・下仁田産のお肉と野菜にこだわったすき焼きが味わえるお店。牛肉はもちろん豚肉のすき焼きも人気が高い。冬になると下仁田ねぎが具材に追加。広い座敷の店内で、ゆっくりと食事を楽しんで。

DATA
下仁田町下仁田362 TEL0274-82-3128
◎11:30～14:00、17:00～19:00
㊿月曜(祝祭日の場合は火曜)



豚すき焼 ※ご飯付き



上州黒毛和牛すき焼



福田屋

MAP 12



ざるそば

おいしい麺をお手頃価格でご提供。のどごしの良いざるそばは、香り高いつゆとそば湯まで楽しめる。五目うどんは季節の具材が乗った心も温まる一杯だ。優良店舗として厚労大臣より表彰有り。駐車場も完備しているため、車でも立ち寄りやすい。

DATA
下仁田町下仁田300 TEL0274-82-3237
◎11:00～14:00
㊿水曜



五目うどん

下仁田産のこんにゃく粉を使用し、薄く焼いた生地はサクッと軽い食感。定番の「マルゲリータ」は下仁田産のトマトを使用。最低限の味付けで素材の味が際立つ。薪で焼き上げるため、ほのかな木の香りが楽しめる。大和屋のジャズコーヒーとともに召し上がれ。

DATA
下仁田町下仁田327 TEL0274-67-7225
◎11:00～18:00 (L.O.)
㊿月・木曜

大きなピザ窯



4種のチーズ



マルゲリータ



一文寿司

MAP 14



上にぎり寿司

Aコープ下仁田店の寿司店。種類豊富なネタとメニューで、選択肢に飽きない。おすすめは「上にぎり寿司」で色々な味覚が楽しめる。また、田舎寿司も好評で予約多数の人気メニュー。

DATA
下仁田町下仁田383-3
TEL0274-82-6070
◎10:00～20:00 ㊿月曜



田舎寿司(いなり・太巻)



下仁田温泉 清流荘

MAP 15

四方を山に囲まれた秘湯の一軒宿。温泉は日本でも数少ない「含二酸化炭素炭酸水素塩泉」で胃腸に良く肌をなめらかに。お部屋で楽しむお料理は、自家飼育の猪肉を使用したばたん鍋や無農薬の野菜にこだわって提供している。ゆったりとした空間でくつろぎのひとつときを。

DATA
下仁田町吉崎769 TEL0274-82-3077
㊿不定休



開放的な露天風呂



お部屋でゆっくりお食事

割烹旅館 下仁田館



国産うなぎ重



田舎野菜の天ぷら

DATA

下仁田町下仁田364 TEL0274-82-2031
◎11:00～14:00、17:00～21:00
㊞不定休



ぶおるが



お好み焼き



やきそば



臭たくさん!

昔ながらの雰囲気漂う店内。お酒を飲みながら会話を楽しむもよし、カラオケで盛り上がるもよし。せいろ蒸し麵を使用した焼きそばは、四季折々の野菜が入っており色鮮やか。お好み焼きは家族で楽しめる一品。テイクアウトも人気。

DATA

下仁田町下仁田382-1 TEL0274-82-5884
◎17:00～ ㊞木曜

堀口肉店



素材の美味しさが詰まった揚げ物

1950年の創業以来、店主が自ら選んで仕入れるお肉は、品質に間違いがない。精肉のほか、コロッケやメンチなどの惣菜も人気。食卓のおかずにも、食べ歩きにもおすすめ。元気な店主にまた会いたくなる名店。

DATA

下仁田町下仁田359-1 TEL0274-82-3269
◎8:00～18:00
㊞日曜(祝日営業)

極コース



ビックリほるもん



「おも白いカレー」はシチューのような見た目だが、味は本格的な辛口カレー。神津牧場の濃厚なソフトクリームとあんみつがベストマッチなクリームあんみつは、季節のフルーツで色鮮やか。夜の部はメニューも変わり、広々としたスペースでオトナのちょい飲みを楽しめる。

DATA

下仁田町下仁田382-12 TEL080-1073-4579
◎12:00～18:00、18:00～(L.O.22:30) ㊞月・火曜

cafe_hanamaru

クリームあんみつ



茄子とツナのトマトスパゲッティ



CURRE DIEM & imacoco



2種盛り

古民家を仲間とともに改装した、優しい雰囲気漂うアーティスティックなお店。カレーには数十種類のスパイスを使用し、その日によって少しずつ味が異なる。食後のジェラートで口の中さっぱり。ジャンルを超えた音楽ライブを毎月開催中。

DATA

下仁田町大字下仁田337-4 TEL0274-64-9591
◎11:00～21:00 ㊞火・水曜

currendiem、gelato_stand_imacoco



ジェラート
左上:ダブル
右上:シングル
下:トリプル

下仁田町でこんにゃく手作り体験ができます



こんにゃく粉を水で溶いた糊状のこんにゃくを手で練る工程からスタート。成形、湯がき、そして美味しいこんにゃくが完成。約60分の体験です。 ※事前予約制

【料金】1人／1,650円(20名以上団体割引あり)

【場所】道の駅しもにた

こんにゃく手作り体験道場(団体用)

一般社団法人 下仁田町観光協会

ご予約・お問い合わせは ☎0274-67-7500

【住所】甘楽郡下仁田町馬山3766-11

【受付時間】9:00～12:00、13:00～16:00 【定休日】水曜



おれんち

MAP 21



生姜焼き定食・セット

「道の駅しもにた」内のお食事処。群馬県産の豚肉を使用した生姜焼きは、柔かく旨味の詰まったお肉とタレでご飯が進む。ジオパークの下仁田の地層に因んだジオ蕎麦は、お蕎麦と細切りの大根、刺身こんにゃくで層をイメージ。ドライブの合間に立ち寄ってみて。

DATA
下仁田町馬山3766-11(道の駅しもにた内)
TEL0274-82-5858
◎11:00～17:30(L.O.) ◎不定休

大満足のセットメニュー



ジオ蕎麦

テーブル席だけでなく座敷も完備しており、家族でも落ち着いて食事が楽しめる。種類豊富な丼ぶりメニューの中で、おすすめが季節の天井。旬の野菜が入った天ぷらと特製のタレがマッチしている。自家製のローストビーフが乗った丼ぶりも、人気の一杯だ。

DATA
下仁田町馬山3955-3 TEL0274-82-2946
◎11:30～15:30
出前・テイクアウト(～18:00)
◎火曜、第3水曜

満足のセット

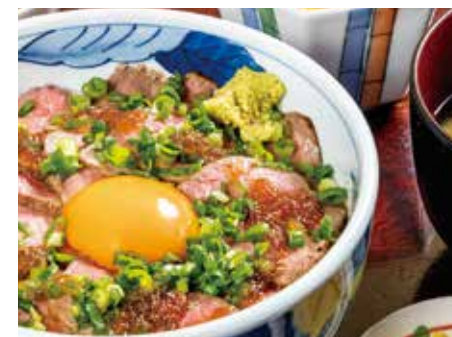


季節の天井



サンごはん

MAP 24



ローストビーフ丼



しもにたキッチン まるも屋

MAP 22



下仁田ねぎのから揚げ



下仁田ねぎメンチ

道の駅しもにた内、お食事はもちろん軽食やソフトクリームも楽しむことができる。名物「下仁田ねぎのから揚げ」は町の特産品である下仁田ねぎの甘み、とろみをギュッと凝縮した一品。一口サイズで食べやすいため、ドライブのお供にいかが。

DATA
下仁田町馬山3766-11(道の駅しもにた内) TEL0274-67-0007
◎10:00～17:00 ◎水曜(変更あり)



笑吉

MAP 23



みそラーメン

下仁田ICのほど近く、町の玄関口にある笑吉。数種類の北海道みそと、香味野菜を独自でブレンドしたスープのみそラーメンが看板メニュー。人気のもつ煮はもちろん1品料理も充実しているため、お酒とともに食事が楽しめる。座敷・キッズスペースも完備で家族でも安心。

DATA
下仁田町馬山2855 TEL0274-67-7408
◎11:00～14:50、17:00～20:50 ◎月曜・第3火曜(臨時休業あり)



もつ煮



寿司処 浜昭

MAP 25



上寿司

新鮮で豊富なネタが揃うお店。お寿司屋さんでありながら、季節の一品料理や創作ピザも楽しめる。食後の手作りデザートは女性人気も高い。夕食にもランチにもゆっくりとお食事を楽しんで。テイクアウトも可能。

DATA
下仁田町馬山4035-17 TEL0274-82-3581
◎11:30～14:00、17:00～22:00
◎水曜(月に一度連休あり)

hamasho3581



上ちらし

お気軽に
お立ち寄りください♪





きになる cafe Kimama

MAP 26



ガバオライス

店主がひとりでのんびり営んでいるcafe。ハンドドリップ珈琲とともにゆったりとした時間を楽しめるほか、旬の果実を使用したパフェやスイーツもおすすめ。1～2名でのご来店をお願いしており、4名様以上のご来店、19時以降のご来店の際は事前連絡が必要。

DATA
下仁田町白山71-1 TEL090-3103-4238
◎12:00～18:00、日曜9:00～18:00(L.O.) ※18時以降も対応可(要電話)
※店休日は下記Instagram参照

cafe2017kimama



和食



洋食



かつ丼



麺



すき焼き・鍋



和食



アルコール



スイーツ



おみやげ



テイクアウト



おかた茶屋

MAP 27



もつ鍋定食



広い店内

バイカーも多く訪れる人気店。広い店内はお食事処だけでなくお土産の購入も可能。モツ鍋は自家製味噌で豚モツ・下仁田こんにゃく・下仁田ねぎをじっくり煮込んだ逸品。また、手作りこんにゃくに自家製ゆず味噌を合わせたみそおでんもおすすめ。

DATA

下仁田町東野牧2641-1 TEL0274-84-2646

◎9:00～17:00 ㊿木曜

中之嶽神社参道にあるお食事・お休み処。下仁田生芋こんにゃくと秘伝の味噌で作るみそおでんは絶品。おにぎりは具に「だいこく様のかくし味」が入っており美味。甘酒はご神水を使用。レトロな店内もどこか懐かしい。

DATA

下仁田町上小坂1248

TEL0274-82-3752

◎9:00～17:00

㊿不定休

「たまらない食感」



おにぎり



絶品みそおでん

中之嶽ドライブイン

MAP 28



大竹食堂

MAP 31



ひれかつ重



神津牧場

MAP 30



ジャージー牛鉄板焼

明治20年創業、日本最古の西洋式山岳牧場。ジャージー牛の放牧による乳製品・肉製品を生産販売している。牧場産のジャージー牛肉を使用したチーズバーガーや鉄板焼が人気。

DATA

下仁田町南野牧250 TEL0274-84-2363

◎8:00～17:00(食堂11:00～15:00)

㊿水曜(GW・お盆・祝日を除く)

※12月～4月中旬までは休業

「お肉がやわらかい」



チーズバーガー

子どもから大人まで大人気のひれかつ重。柔らかいカツとしょうゆダレに箸が止まらない。ふわふわのモツ煮とラーメンのセットはボリューム満点。あさりラーメン・野菜炒め定食・カレーライスも人気。

DATA

下仁田町南野牧7246-1

TEL0274-84-2647

◎11:00～19:00 ㊿水曜

「大満足」



ミニもつとラーメンのセット



下仁田こんにゃく観光センター

MAP 29



蒟蒻ソフト



下仁田コロッケ

「ねぎ・しいたけ・こんにゃく、それぞれの味を楽しめる」

蒟蒻ペーストを練りこんだ新食感のオリジナルソフトクリーム。もったりと少し伸びるのが特徴的。味は高原ミルクを使用したバニラミルク、生イチゴ100%のピンクストロベリー、そして竹炭入りのブラックチョコレート3種類。それぞれの良さを味わうためにコンプリートしてみては。

DATA

下仁田町東野牧224-5 TEL0274-82-5411

◎9:00～17:00 ㊿不定休



自家製ホルモン

人里から離れた姫街道の隠れた温泉。源泉かけ流しのお湯は美肌効果も。お食事処では、地粉を使用した自家製麺をその場で茹で上げる釜揚げうどんが楽しめる。自家製ホルモンはにんにくダレでご飯もお酒も進む逸品。

DATA

下仁田町西野牧12809-1 TEL0274-84-3812

◎11:00～20:00 ㊿木曜、第2金曜



八千代温泉 芹の湯

MAP 32



釜揚げうどん



じいとばあ

MAP 33



おつきりこみ

自慢のおつきりこみは下仁田ねぎをはじめ、野菜をたっぷり使用した味噌仕立て。みそおでんは自家製みそダレを使用。時期になると下仁田ねぎの直売も。贈答用にいかが。そのほか下仁田土産も、ぜひ買い求めあれ。

DATA
下仁田町南野牧6011-1
Tel.0274-84-2746
◎9:00～17:00
㊥水曜

ほっこり温まる



みそおでん



元祖もち肌こんにやく
手作りおでんみそ

「みそおでん食べ放題」の有名店。こんにやくが手作りなのはもちろん、みそダレも手作り。余計な素材は使用せず、店主がこだわったみそダレはハマること間違いなし。調理方法によって変化するこんにやくの食感をご賞味あれ。

DATA
下仁田町南野牧6901 Tel.0274-84-2838
◎10:00～17:00 ㊥木曜



茂木ドライブイン

MAP 34



みそおでん食べ放題



黒のこんにやく屋

MAP 35



みそおでん

こだわりの素材と昔ながらの製法の手作りこんにやく。みそおでんは手作りならではのしっかりとした歯ごたえを楽しむことができる。さしみこんにやくはモチモチ・とろっとした食感。3種類のダレで飽きのこない味わい。

DATA
下仁田町南野牧9654-1 Tel.0274-84-2455
◎10:00～17:00 ㊥火曜(臨時休業あり)
📷 mayuzumi_konnyaku

下仁田名物



さしみこんにやく



満足のセット

群馬県産豚肉焼肉セット
(4～5人分)

種類豊富な精肉を取りそろえる吉野屋。精肉以外にもコロッケなどのお惣菜も並ぶ。素材にこだわった牛・豚の焼肉セットは大ボリューム。お客様の要望に応じて内容・金額の相談も可能。バーベキュー等にもおすすめ。

DATA
下仁田町本宿3674-1 Tel.0274-84-2408
◎9:00～18:30 ㊥日曜



吉野屋

MAP 36



手作りコロッケ・メンチカツ・ジャンボいかフライなど



RITA'S RANCH

MAP 37



赤城牛の時雨弁当

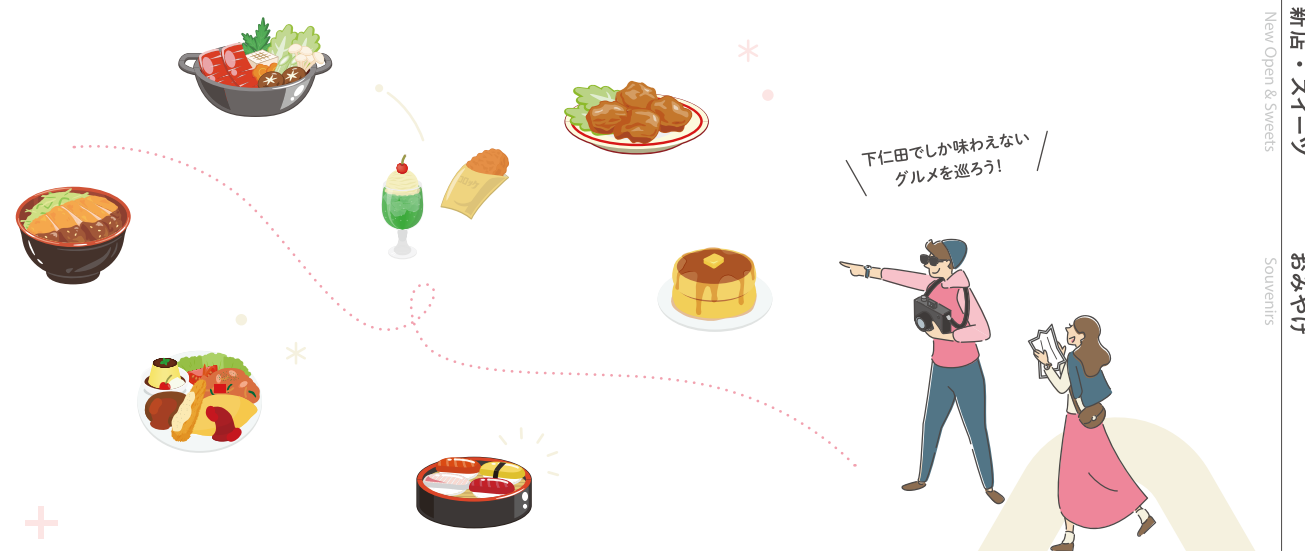
南軽井沢の大自然に囲まれたドッグクラブ&リゾート。敷地内には愛犬と過ごせる施設がいくつも。緑に囲まれた空間で愛犬と楽しい食事のひとつときはいかが。
※季節・仕入れ状況によりメニュー変更の可能性あり。
※料理はすべて事前予約。

DATA
下仁田町西野牧12154-277(南軽井沢和美リゾート内)
Tel.0273-81-8017
◎11:00～14:30、17:00～21:00(要予約)
㊥水曜

野菜を美味しく
召し上がれ



ハンバーグのフレッシュトマト煮



下仁田でしか味わえない
グルメを巡ろう!



和食



洋食



かつ丼



麺



すき焼き・鍋



和食



アルコール



スイーツ



おみやげ



テイクアウト

下仁田に来たら絶対に食べたい！

新・定番スイーツ6選



ミルクソフトクリーム

【神津牧場 p14】

ジャージー牛乳の濃厚なコクとさっぱりとした後味、まさに「極上のソフトクリーム」。道の駅にもた内のミルクバーでも購入可。



クリームソーダ

【中之嶽ドライブイン p13】

どこか懐かしさを感じる佇まい。シュワシュワのメロンソーダの上には、なんと桜味のアイスが。ピンクとグリーンのコントラストが可愛い。



手作りケーキ (ウィークエンドシトロン)

【寿司処浜昭 p12】

お寿司屋さんの手作りケーキ。爽やかなレモンの香りと甘いアイシングがベストマッチ。※日によってメニュー変更の場合あり。



季節のパフェ (シャインマスカット)

【きになる cafe Kimama p12】

下仁田産の果物をふんだんに使用した目にも鮮やかな特製パフェ。季節によって内容が異なる。



週替わり手作りデザート

【華まる p10】

その時食べ頃な果物と、店長の気分によってメニューが変わる。どれも手作り可愛いスイーツばかり。



宇治金時／ほろにがコーヒー

【嶺のこんにゃく店 p16】

かき氷の上に、シロップ漬けの手作り蒟蒻をトッピング。2種類のフレーバーが楽しめる。夏だけの限定スイーツはまた来年も食べたい。



ジオどら焼き「栗ッペ」

「皆様から喜んでいただけるお菓子を作り続けていく」紙屋。休憩スペースでは嬉しいお茶のサービスも。「万葉の峰」は特製ゆず餡の最中で、爽やかな香りが特徴。「栗ッペ」はジオパークの地層に見立てた焼き色の違う皮が特徴の栗入りどら焼き。お土産や贈り物にぴったり。

DATA

下仁田町下仁田361 TEL0274-82-3228

◎8:30～18:30 ㊦木曜



菓匠 嶋屋

MAP 39



嶋屋のちーどら クリームチーズ入り



レトロな店内。ショーケースにはお菓子がずらり

創業明治8年以来、餡を薪・大鋸屑の燃料でじっくり炊き上げ、今も変わらない味を守り続けている。定番の和菓子や、その時期だけの季節を彩る和菓子。そして、たまにケーキが並ぶことも。お気に入りのお菓子を見つけてみては。

DATA

下仁田町本宿3681 TEL0274-84-2235

◎9:00～18:00(変更あり) ㊦不定休(主に日曜午後～月・火曜)

Instagram: shimaya_kashiten



菓子処 古月堂

MAP 40



本宿どうなつ



荒船風穴最中(5個入)

創業以来、受け継いできた自家製餡はほくほくとしたなめらかな口当たりが特徴。自然素材にこだわったお菓子を提供している。「本宿どうなつ」は甘さ控えめの餡がたっぷり。「荒船風穴最中」は荒船風穴の石垣がモチーフの白あんと、まゆの形にシルクパウダーを練り込んだ小豆あんの2種をご用意。

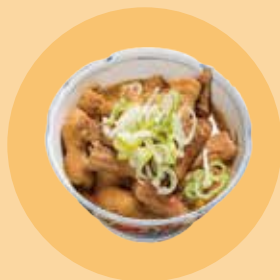
DATA

下仁田町本宿3760 TEL0274-84-2417

◎8:30～18:30 ㊦火曜(祝祭日は営業)

Instagram: cogetudou

下仁田ねぎ・すき焼き・カツ丼はもちろん、
下仁田でしか味わえないグルメが満載
何度訪れても新しい味に出会える、この町は「食の宝庫」
この一冊を片手に下仁田グルメを巡ってみませんか？



下仁田町役場 商工観光課
〒370-2601 群馬県甘楽郡下仁田町大字下仁田682
TEL 0274-82-2111 FAX 0274-82-5766