

市民ライターがつくった、木更津市のガイドブック



アンケート&
プレゼント

KISARAZU MAG.

2025
vol.2

海も山もすぐ近く
豊かな暮らしのヒントは
この街のあちこちに



TAKE FREE

KISARAZU MAG.

木更津マガジン
Vol.2

2025年3月30日発行 発行/木更津市 印刷/佐川印刷

編集協力/スターツ出版株式会社 〒104-0031 東京都中央区京橋 1-3-1 八重洲口大栄ビル7階 TEL 03-6202-0387

ILLUSTRATION / YU FUKAGAWA, SATETO SALAD PRODUCER / MAKOTO FURUKAWA DIRECTOR / MIZUHO TAKATA ART DIRECTOR / DAISUKE KOMIYAMA PHOTOGRAPH / NAOKI SHIMODA, MANABU SANO INSTRUCTOR / MITSU HARU YAMAMURA, KYOHEI YANASHITA, NAOKO OGAWA, MOE KUMADA



この1冊を持って木更津の街を楽しもう 木更津 街歩きMAP

JRの木更津駅の西口から海まで徒歩15分ほど。東口にも味のあるお店が点在しています。車に乗って30分も走れば里山の広がるエリア。どこへ行くにもアクセス至便です。さあ、このMAPを片手に木更津を歩いて、あなただけのお気に入りの街を見つけてください



ABOUT KISARAZU WRITERS.

木更津市民ライターのご紹介

東京メトロ駅構内で配布されているフリーマガジン「メトロミニッツ」の編集長から雑誌作りのノウハウを学び、約80名の応募者から選ばれた11名の市民ライターが、約半年間かけて木更津のガイドブック作りに取り組みました。月に1回のワークショップでは、企画を練ったりラフを描いたり、ときにはみんなで意見を交わしたり。自分の足で歩いて自分の目で見て、自分の味覚で味わって、それぞれが木更津の魅力を探求し続けた6ヵ月間でした。そうしてこのガイドブックを作りあげた、11名の個性あふれる市民ライターの皆さんをご紹介します



ABOUT KISARAZU MAGAZINE

木更津マガジンとは

昨年、大好評をいただいた木更津マガジン。木更津市民と木更津を愛するメンバーが集まり、今年も全6回のワークショップと取材・撮影を経て、この街の魅力を伝えるガイドブックが完成しました。「木更津のここが面白い!」「私はここが好き!」「もっとみんなに知ってほしい!」市民ライター11人の木更津への愛と、熱い想いが詰まった1冊です。次のお休みはいつもより少しだけ早起きをして、このガイドブックを片手に木更津の街を歩いてみませんか。きっとあなたにも、新しい発見や驚き、嬉しい出会いがあるはずですよ

Production Flow

- 2024年8月31日 「編集」ってなんだろう?
作家・編集者の山村光春さんをゲストに迎え、「雑誌作りとはなにか?」「編集とはなにか?」をテーマにみんなで編集について考えました
- 2024年9月14日 雑誌ってどうやって作るの?
ワークショップ2回目の講師はオズマガジン編集長の久万田萌さん。全体コンセプトや自分が作りたいページのイメージを考え、ラフ制作に取り掛かりました
- 2024年10月19日 本を作るおもしろさって?
神楽坂のかもめブックス店主・編集者かつ校閲者の柳下恭平さんがゲスト講師。インパクトもボリュームも特大の講義内容に、ライターのみならず興味津々!
- 2024年12月7日 デザインとは?
編集長によるデザイン制作の講義。それぞれが撮影した写真を持ち寄り、デザインに落とし込んでいく、デザイン入れの作業をみんなで行いました
- 2025年1月11日 伝わる文章を書くためには?
プロライターの小川尚子さんをゲストに迎え、木更津駅東口にある喫茶店「ラビン」をテーマに、即興での文章制作を体験。「伝わる文章」について考えました
- 2025年2月8日 ゲラチェックから校了まで
ワークショップの最終回では、それぞれ制作した原稿の赤字をチェックし、各担当ページを校了に向けて完成させるべく、集中して作業を行いました

Voice of Editor in Chief

昨年に続き編集長として、11人の市民ライターの皆さんにガイドブック制作の指導をさせていただきました。毎月1回、半年にわたりこの街に通いながら、雑誌作りの「ノウハウ」や「イロハ」を教えるのが僕の仕事でしたが、逆にライターのみなさんから多くのことを教えてもらいました。「情熱を持って伝えられた思いは誰かに届きやすい」という発信の本質がこの1冊には詰まっています。それはスキルや経験だけでは作れない、キラキラしたかけがえないものだなあと。ぜひ多くの方にこの本を手にしていただき、木更津という街を歩いていただけたら嬉しいです。11人の思いが皆様に伝わることを願っています。

編集長 古川 誠
(メトロミニッツ編集長)



Production Scene



2025年2月に行われたワークショップ最終回の様子。約半年の期間をかけてみんなで取り組んできたガイドブックが、完成に近づいていく喜びはひとしおです。昨年度の木更津マガジンを手がけた市民ライターも見学を訪れ、それぞれが制作したページに興味深く読み込んでいました。木更津マガジンの“輪”が広がっていきます



ワークショップでは、さまざまな分野で活躍されるゲスト講師による講演も、密度の濃いお話にライターの皆さんも興味津々で聞き入っていました



ライターそれぞれが、工夫しながら取材や撮影に挑戦。「ガイドブックの完成を楽しみにしているよ」と、取材先のお店の方からの嬉しいお声がけも

木更津で過ごす、ふ つうで、とくべつな今日。



天気のいい休みに東京から高速バスに乗ってちょっとウトウト。トンネルを抜けた明るい光で目覚めたら、窓の外いちめんが海でした。目的地は木更津。首都圏のどの街からもアクセス抜群でだいたい1時間。海と里山が近くて穏やかな雰囲気街並み、おいしいごはん、個性的なお店で、日常のなかのリラックスを。人と自然が調和したオーガニックなまちづくりにも取り組む、なんだかとっても居心地のよいこの街。木更津を愛する11名の市民ライターに誘われ、あなたもちいさな旅に出かけませんか

最高のロケーションを一望できる
海が見えるレストランへようこそ

普段の日常を忘れて穏やかな時間を過ごしませんか？ 海を眺めながらいただく、こだわりのメニュー、海の街・木更津だからこそ味わえる特別なレストランへ、あなたをご案内します

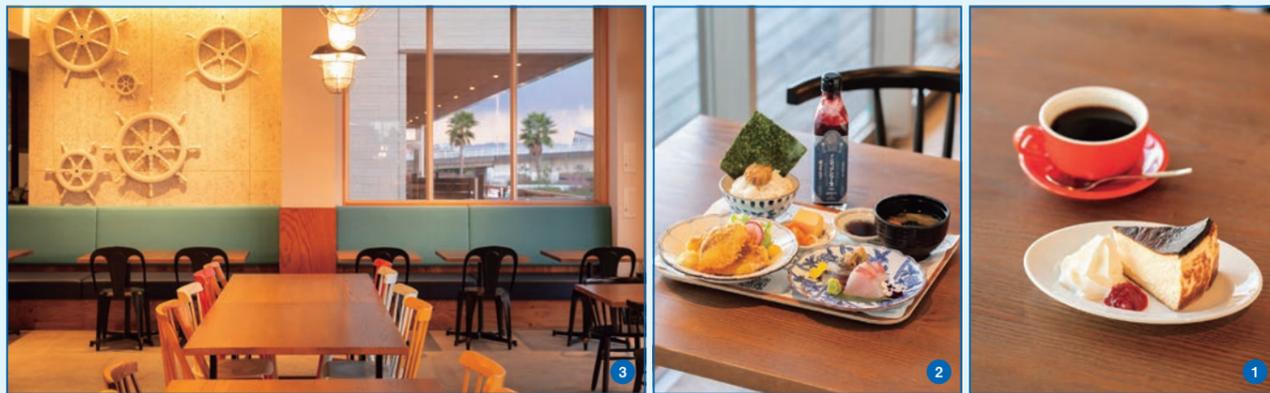


東京湾が目撃！
木更津ならではのスポット

「海だ！」目線の先には東京湾が広がり、心地よい波の音が聞こえる。この景色を見て、思わず心が躍る人はきっと私だけではないはず。鳥居崎海浜公園内にある舵輪(だりん)は、地元の方に貢献できる場所になりたいという木更津市出身の代表の思いがこもったお店です。1階は、定食などが気軽に楽しめる食堂カフェで、2階は贅沢な空間でゆったりとコース料理などが味わえるレストラン。使用する食材は木更津産など地元で採れたものを中心に代表が自ら厳選した、信頼の置ける生産者さんから仕入れています。

インディアンソースに
ブルーベリーの新味が誕生

かつて上総地域で愛されていたインディアンソースとは、現在の富津市にあった醤油蔵元が1923年に開発したウスターソース。しかし、醤油蔵元が2003年に廃業となり、一時期姿を消したものの、2022年に見事に復活しました。現在では代表が監修に携わり、原料にブルーベリーを使用した新商品を開発。舵輪で人気メニューの、お魚さんまい定食でいただけず、「海を見ながら食べるご飯、最高!!」木更津で、そんな休日を通じてみませんか？



1. バスクチーズケーキとコーヒー。火入れの加減が難しく、開発に1年を費やしたチーズケーキとこだわりの豆を使用したコーヒーが相性抜群 2. お魚さんまい定食。木更津と言えば地物の魚！その日の朝に入荷した鮮魚を使用し、刺身、なめろう、さんが焼き、鮮魚フライがセットになった贅沢な一品 3. おしゃれな内装で、家族連れやお一人様でも利用しやすい

舵輪

2022年3月にオープン。「だりん」という珍しい店名ですが、由来は船の舵からきていて「木更津の食の舵をとる」がコンセプトになっています。

☎0438-38-3488 📍木更津市富士見3-5-14 🕒
1F 10:00~19:00(フード11:30~) 2F 11:30~15:30
(14:30LO)、16:00~22:00(21:00LO) 日・祝~
20:00(19:00LO) (休月(祝の場合営業) 📍木更津
駅から徒歩15分 【MAP P02 A-2】



店舗は2階建てになっており、席数は1階が46席、2階は70席で、天候がよければテラス席が利用できます

まず知ってほしいメニューを
時間とともに紹介します

木更津

2

木更津で青春を過ごした人なら知っている モンシェリーの1日

木更津駅東口の階段を下りたら見えるオレンジ色の看板。
大きなショーウィンドウを眺め、ゆっくりドアを引きベル音とともに店内へ。
さあ一緒に木更津タイムを堪能してみませんか



コーヒー
モンシェリー
デザートを食べた
りと青春の

誰でも落ち着ける空間と
変わらぬ味に魅せられて

ここはモンシェリー。木更津市民にとって憩いのレストラン。オープンと同時にお客様が続々と来店し慣れた様子でさっと注文すると、本を読んだり資料に目を通したり自分時間を過ごしています。12時を回ると会社員が増え始め瞬く間に満席、カウンターから奥にあるキッチンへ注文がひっきりなしです。

私が初めて来たのは小学生の頃。お皿のつた上品なクレープに衝撃を受け、当時珍しかったジェラートは、コーンのダブルで苺とティラミス味に夢中でした。高校生になるとバイト代で友人とわがままセットをシェアしたり、デザートを食べるテスト勉強をしたり、電車の発車時刻ギリギリまでジェラートを食べた

思い出がいっぱいです。45年以上私たちの胃袋と心を満たし続けてくれているモンシェリー。厨房に立ち続けるオーナーは絶対に譲れないこだわりを「ソースからすべて手作り」することだと言います。「手間がかかってもいい、簡単な方法ではダメ、自分じゃなくなるから。アレンジもできるし、まあ楽しみながらやっているよ」。コロナ禍を乗り越え、物価高と戦いながら

ハッキリと語ったその横顔は優しく輝いていました。夕方になると学生たちでにぎわい、夜は家族連れや、ワインとおつまみに癒される仕事帰りの男性の姿も。こうして1日中どんな人でも温かく迎え入れてくれるモンシェリーには、まだまだ食べたことのないメニューがたくさん。久しぶりに学生時代の友人に声をかけてみます。ねえ、モンシェリー行かない？



コーヒー&レストラン
モンシェリー

レトロなデザインが特徴的。メニューが豊富でお得なランチメニューもあります。店頭販売している「ジェラートモンシェリー」はシャーベット系クリーム系が各10種類。

☎0438-25-3711 📍木更津市大和1-1-13 🕒10:30~21:20(ジェラートモンシェリーは11:00~) 🌧️水・第1火・第3火 🗺️木更津駅から徒歩2分【MAP P02 C-2】



ジェラート

15:00

店頭販売をしている「ジェラートモンシェリー」へ男子学生がやってきました。店員さんにベコッと頭を下げると大きなリュックとギターケースをベンチに下ろし、ショーケースを覗いてフレーバーを選んでいきます

16:30

好きな人や学校のことですでに盛り上がっている女子高生4人組、話に花を添えたのはモンシェリーの代名詞とも言えるBIGパフェ。写真を撮って1人1本スプーンを持ったら一緒に食べ進めます



チョコクレープバナナ

20:00

食後のデザートに母はパフェ、娘はチョコクレープバナナ。ナイフとフォークを使い端からきれいに食べ進めていく。「おいしい?」「うん」母は微笑み娘を見守る、2人だけの特別な時間に心が温まります



トルコ風ピラフ

16:30

子供連れのお父さんが選んだのは、昔ながらのナポリタンとスパイスでパンチの効いたピリ辛ピラフ、さらに豚カツがのったボリューム満点メニュー。これを大盛りにする人もいろいろ驚きです



わがままセット

12:30

悩んだ末に女性がたどり着いたのは、色々な料理がのっているだけではなくサンドやドリンクは好きなものを選んで食後にジェラートも食べられる、まさにわがままセット。貝の形をした小さなドリヤの器がポイントです



中華風やきそば

11:00

女性2人組がお昼休憩に来てメニューを見ずに注文。大きな丸いお皿がテーブルにふたつ並ぶと、海鮮の香りが広がります。カリバリ麺に具だくさんの熱々餡がたっぷり。オープン当初からの人気メニューはやっぱりこれです

モンシェリーの1日

内房は海の幸の宝庫 釣って! 食べる! 木更津!

かつて港町として栄えた木更津。今でも1年を通してさまざまな魚たちに出会うことができます。遊漁船でアクアラインを見渡せる東京湾に出て、自分で釣った新鮮な海の幸を味わう。こんな1日を木更津で過ごしてみるのはいかがでしょうか



1 FISHING

ハードルが高いイメージの船釣り。遊漁船の真清丸には、初心者から上級者まで楽しませてくれる船長がいます

熟練の船長と船釣りへ釣りを味わう贅沢体験

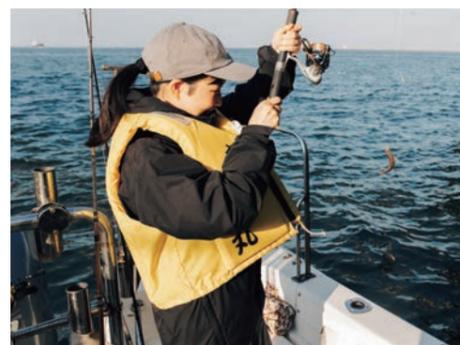
船釣りと言うと、初心者には難しそう。早起きは苦手。道具も持っていないし、魚も捌けないし……。と最初の一步が踏み出しにくいイメージ。でも、真清丸なら大丈夫。道具はレンタルでき、準備するのは温かい格好だけ。釣り方も丁寧に教えてくれます。午後からの出船や、3時間から1日など、釣りたい魚に合わせて時間も選べます。初心者も上級者も、1人でもグループでも、誰でも楽しめる海の旅へ、内房を知り尽くしたベテラン船長と出かけましょう。

テレビドラマ「木更津キャッツアイ」の撮影スタッフとして木更津に来て、木更津に魅了された23年前に東京から拠点を移した船長の真野清文さん。釣りが趣味でしたが東京には川が少なく、海に魅力を感じ遊漁船を始めました。地域の人の交流の場にもなればと、食事処あたりや

も経営しています。そんな真野さんと行く船釣りでは、予約時に希望すると釣れたての新鮮な魚をあたりやにて食べることが出来ます。魚が捌けなくてもお店の方が調理してくれるので、1プロブレム! もう船釣りに行かない理由がなくなりました。「ハゼからマグロまで、お客様の要望に合わせてなんでも釣りに行きます!」と真野さんからの心強い一言。



船長の真野清文さん。長年の経験から海に出る最適な釣りポイントへ連れて行ってくださいます。この日は午後からの出船。水平線に沈む夕陽を眺めながら帰港しました



アジのサビキ釣り。1匹釣れるとその後も続々とヒットし10匹の釣果。タコはタコエギで1匹釣れました。初めての釣りでしたが、3時間でたくさん釣れて達成感!

2 EATING

地元の人に親しまれているお店に行き、木更津の名産品を食べたい。そんな願望をかなえられるお店が「あたりや」です

毎週通いたくなる温かさ
舌で感じる木更津

アットホームなお店を作りたいたと6年前にオープンしたあたりやは地元の人々の憩いの場として賑わっています。地物・地酒などを提供している木更津愛にあふれたお店。この日釣れたアジとタコは素材を生かすシンプルな調理方法でいただきました。鮮度がよいと歯応えが段違い!



1. 脚を豪快にハサミで切ってそのままバリバリ! コリコリ! 2. 新鮮でプリプリなお刺身。3. 揚げると身がフワフワで衣はサクサク。4. 看板メニュー。シンプルなあさりの煮汁と塩のつゆであっさりとした味わい。5. 壁一面にメニューがズラリ



朝だよ~

『木更津キャッツアイ』ファン必見!

ドラマの撮影で実際に使われた青い右目がきらりと光るオジの像があたりやに保管されています。お店の方に声をかけると見られるので、一見の価値あり。店内には撮影当時の貴重な写真も



蕎麦うどん天ぷら
あたりや

☎0438-97-5634 📍木更津市富士見1-9-27 🕒17:00~22:00(21:30LO) 土日・祝 12:00~22:00(21:30LO) 休月 🚗木更津駅西口から徒歩2分 (駐車場4台分) 【MAP P02 B-2】

Instagram
@atariya_kisarazu



遊漁船 真清丸

☎090-2308-5581 📍木更津市潮見2-13-1付近 ☎電話またはInstagramのDMより予約受付 🚗木更津駅から車で7分 【MAP P02 A-3】

Instagram
@shinsei_maru





1.ピットラアープパ
2.手前からチャッツニー、シンハラアッチャール、ココナッツサンボル
3.コットウロティ
4.ランチプレート



木更津 5

疲れない異国料理

少しずつ注目され始めているスリランカ料理、実はとってもヘルシーなんです。
海の風を感じながら、異国料理を楽しんでみませんか？



いまこそ、疲れないごはんを

外食って、おいしいんだけど、
続くと疲れますよね。僕はカレーが大好きなんです。外で食べるカレーの魅力は何といても家ではなかなか使わない本格的な香辛料や調味料を使っていること。でもそういうスパイスカレーはコンディショニング次第では身体の負担になってしまうこともあって、好きなものにもやもやする。

「でも、カレーが食べたい！」
そう思ったときに訪れるべきは、スリランカ料理のお店だと提唱したい。スリランカカレーは使用する油が少なく、酢に漬けたスリランカ風ピクルス、スパイスと煮込んだ果実、ふりかけのように食べる和え物など、酸味や甘味を含むたくさんのおかずがワンプレートにのっています。スリランカでは煮込み料理全般をカレーというみたい。これを少しずつつまみながら、混ぜ合わせながら、食べていくのがスリランカスタイル。

Lanka845の人気メニューは、ランチプレートセット。メインを牛肉、鶏肉、豚肉、魚(鰯)のカレーから好きなものを選ぶことができ、日替わりスープとデザートもついてくる満足のセット。ランチと言いつつ17時まで提供してくれるところも嬉しいポイント。メニュー下には「全体的に混ぜ合わせてしまっても大丈夫です」と、親切に書いてあるから、思いきり混ぜてしまおう。

計6種以上の料理を混ぜるわけだから、最後まで食べ飽きることはないし、食後にはお気に入りの組み合わせができることも楽しみのひとつ。この日のプレートには、菜の花と煮干しのテルダラー、ひよこ豆とにんじんのカレー、ほうれん草とレンズ豆のキリダラー、ボルサンボル、パバダンのカレーが煮込んであるから肉はやわらかく、ほろほろとしていて食べやすい。スパイスの香りを口いっぱい感じながらも、和食と共通して油が少なくないので、なじみある料理に感じるし、ほかのおかずと混ぜ合わせれば酸味やココナッツの香りでもっとマイルドになります。ガツンとスパイスを感じるわけではなく、味も控えめなので日本人には食べやすい料理かも。よりディープにスリランカを感じたいのなら、右手でつまんで素手で食べるのもおすすめ。辛さは0〜5辛を選ぶことができるので、辛い食べ物好きな方は挑戦してほしい。ランチプレートに載る料理とスープ、デザートは日替わり。何度訪れても気に入る組み合わせの発見があるものだから、いついつ通っちゃうんです。



スリランカ料理
Lanka845
☎080-4951-7248 📍木更津市瓜倉849-1 ⌚11:00~21:00
💰金 🚗 蔵根駅から車で10分(駐車場15台分) 📱@lanka.845
【MAP P03 B-3】



この街の楽しみ方教えます! THE GUIDE TO KISARAZU

訪れたことが無い人はもちろん、木更津から離れてしまった人も来てほしい。
木更津で見れる景色とともにこの街を案内します

ひとつの街に色々な顔があるのが木更津の魅力

幼い頃から木更津にはなじみがあり、この街を第二の故郷だと思っています。私の住む街は電車が1時間に1本しかこないようないやゆる田舎で、地元で揃わないものは木更津まで買い物に行くこともしばしば。約20年前、木更津のゲームセンターに行くのと、地元には無いようなブリクラの最新機種があつて、子供の頃は木更津を「都会」だなんて思っていました。その後の学生生活も木更津で多くの時間を過ごし、わたしの青春が詰まった街でもありません。大人になった今、木更津を都会とは言いきれないと気づいたものの、毎週のように足を運んでいて、長い間私をときめかせてくれたこの街に色々な顔があること。街を歩けば海からの風

を感じることでできてきたちよく、ほかにも昔ながらの喫茶店やレトロ建築が点在するので、どこか懐かしさを感じることもできます。商業施設が建ち並ぶエリアは人が多くにぎやかな一方で、少し車を走らせると里山風景が広がるのんびりとした一面も。加えてここ数年で駅周辺の再開発が進み、新しいお店も増えるなど、街は常に変化しています。そんな木更津でお勧めしたい楽しみ方は、この地に何度か足を運んで、あなたのお気に入りの街を見つけること。街に色々な顔があり、さらに変化していくので、人の数だけ何通りもの楽しみ方があるのです。そしてなにより色々な顔がある街だということ。本誌が証明しています。地元の方も、木更津をよく知らない方も、街歩きにはぜひ木更津マガジンをお供に。あなたのお気に入りの街がきっと見つかるはず。



案内人 Maria.K
何度か足を運んでお気に入りの街を見つけてほしいひとつは、市内にしかない飲食店。地元食材を使用した個性豊かなお店がたくさんあり、なかには店主自ら釣ったお魚を楽しむことができるお店も。食事を通して木更津の恵みと強さを感じることができます

いま気になるSCENE

ライターお気に入りのスポットをご紹介します。
木更津で過ごすみなさんにお気に入りの場所、食べてほしいもの、好きな景色を教えてくださいました



THE COFFEE / 会と話 BY THE COFFEE
近井 博規さん

「コーヒー×○○で新しい可能性を追求する」をコンセプトにスペシャルティコーヒーを提供。ただ消費されるものという概念を覆すべく、コーヒーが持つ豊かさを色々な角度から提案しており、ワイン仕立てや様々な食材と掛け合わせたプリンのセットなどコーヒーにこんな楽しみ方があるの…!と訪れるたびに感動します。オープンから4年経った今、THE COFFEEを目的に木更津を訪れる人も多く、中には海外からのお客様も。



駅の図書室 FLAT
中村 悌己さん・松本 佳奈さん・彩結 ゆあさん

かつては駅のコンビニエンスストアだった場所が、2023年4月におしゃれな図書室へリニューアル。奥には75人の本棚オーナーさんが大切にしている本が並びます。高速バスを待つ人ももちろん、受験勉強の息抜きに来る高校生、病院の待ち時間に本を読むご老人、なかには放課後宿題をしに立ち寄る小学生の姿も。ここは決まったルールがないみんなで作る図書室。老若男女誰でもいつでも「ふらっと」集まれるみんなの居場所です。



さかなとおでん うおべ
熊谷 祐哉さん

地元食材が詰まった木更津おでんが名物のお店。出汁に使われているのは木更津沖で大量に獲れるアサリの天敵貝イボキサゴです。ここに定番の大根や卵に加えてロールキャベツや牛もつ、季節によってはトマトなど豊富なネタが勢揃いでどれを注文しようか迷ってしまいます。おすすめのお酒はやっぱり日本酒、でも、なかには白ワインと楽しめる方もいるのだそう。旬の食材と一緒におでん出汁で炊きあげた土鍋ご飯も必食です。



☎0438-20-8769
木更津市東中央1-4-7
☉木・金14:00~21:30 (21:00LO) 土・日・祝 12:00~20:00 (19:30 LO) 月17:30~21:30 (21:00LO) 休火・水(祝の場合営業) 木更津駅東口から徒歩2分 [MAP P02 C-2]



☎0438-38-6430(まちづくり木更津)
木更津市富士見1-1-1
木更津駅東口階段下
☉11:00~18:00 休日・月・祝 木更津駅東口階段下 [MAP P02 C-2]



☎0438-40-4159
木更津市木更津1-1-32 ☉16:00~23:00 (食事22:00LO、ドリンク22:30LO) 休日・月 木更津駅東口から徒歩2分 [MAP P02 C-2]

Q.3 木更津で好きな景色は?

A.1 木更津港から見る赤い橋越しの富士山

冬の時期は特に綺麗に見ることができます! 日差しが始める時間帯もよいですが、13時頃がいちばんハッキリと見えるのでオススメです。(熊谷)

A.2 街が人でにぎわっている様子

木更津にたくさん人が来て楽しんでいる光景を見ると、地元民として嬉しくなります。駅西口の開発も進んでいますし、今後も木更津がどう変化していくか楽しみです。(中村)

A.3 エトワ木更津から見る外の景色

エトワ木更津(→P27)の中にある私たちの2店舗目、会と話 BY THE COFFEEから見る外の景色は緑が豊かでコーヒーを飲みながらとても穏やかな気持ちになります。(近井)

☎なし ☉木更津市下郡1886エトワ木更津内 ☉9:00~12:00 (11:30LO) 平日は宿泊者のみ受付、土・日は一般の方も利用可 [MAP P03 B-2]

Q.2 これ食べて!というものは?

A.1 素晴らしい生産物がたくさん!

おいしい飲食店もありますが、なにより素晴らしい生産物がたくさん揃っています。当店で使用しているお野菜、木更津恵みポーク、チーズなどは、直売所やふるさと納税で一般の方でも入手できるルートがあります。家庭でも木更津の味を楽しむことができるので、一度味わってほしいです。(熊谷)

A.2 色が濃くて風味高い「海苔」

他県に住んでいる友人にお土産で渡すと必ず喜んでもらえます。(ゆあ) 幼い頃から食べななじみがありましたが、地元を離れたときに海苔の味の違いに驚きました。(佳奈)

A.3 木更津に点在する焼きそば店

市内には、焼きそばのみを扱う専門店がたくさんあります。それぞれのお店に個性があり、昔ながらの雰囲気や文化を感じることができるので、木更津の空気を楽しんでいただきたいです。(近井)

Q.1 お気に入りの場所は?

A.1 潮浜公園

子供がいるので休日によく遊びに行きます。敷地が広いのでワフー!っとはしゃぎながら遊べますし、海に面しているので景色もよく気持ちいいですよ。(熊谷)

A.2 桜の時期の太田山公園

桜並木は色々なところで見かけますが、ここではきみさらずタワーの上から桜の木を見下ろすことができます! 毎年満開の時期を狙って訪れています。(ゆあ)

A.3 広場が大きい公園のベンチ

天気のよい休日のお昼に、1人でベンチに座って深呼吸するのが最近の贅沢です。人がほとんど少ないので街に余白があつて、どの時間帯でもどの場所であっても1人の時間を取りやすいところが木更津の素晴らしいところだと思います。(近井)



たぬきの街
市内のマンホールやシャッター、お店のアイコンなど木更津にはたくさんたぬきが点在。どの子も顔や特徴が違うので、お気に入りのたぬきを見つけてみて



木更津駅西口
駅の発車メロディはついつい口ずさんでしまいそうになる「證誠寺の狸囃子」。木更津駅西口周辺には昭和レトロな建築をはじめ、ノスタルジックな風景が待っている



空とアクアラインと水平線
空とアクアラインと海が真っ直ぐ見える金田地区。天気がよい日には空と海が青色に輝き、夜になると海の向こう側の東京や横浜の夜景を見ることができる



里山風景
ちょっと車を走らせるとのどかな里山風景が広がる鎌足地区。野菜の直売所や史跡があり、海沿いとはまた違った空気を味わうことができる



中の島大橋
地元民には「赤い橋」の愛称でおなじみ。木更津で好きな景色は?と聞くと「赤い橋!」と答える方が多く、まさに木更津のランドマークと言える



千葉のウエストコースト?
木更津はアメリカの西海岸に似ているという声を聞いたことがある。それは日の差し方なのか、海沿いに遊園地があるからなのか? ぜひあなたの目で確かめてほしい



愛さずにはいられない 駅前中華

カンツカンツ：店内には中華鍋が擦れる音が響き渡る。その鍋捌きといったら見事なもので、うっかり食券を出し忘れそうになるほど。店内を見渡すと、陽気なグループもいれば、カウンター席で黙々と食事をする人の背中も見え、これぞ町中華という感じに心が躍る。店名にもなっているSLつけ麺を頼むと、太めの麺と野菜たっぷりのつけ汁が出てきました。餃子には細かく刻まれた具材、炒飯はバラバラ。頼んだすべてのメニューから、多くは語らないお店の方の見えない優しさと中華に対する情熱を感じます。

ところで、木更津に住んでいる人もたまに通りかかった人も一度は気になったであろうこの店名。SLつけ麺って何だ？ 今回お店の方からお話を聞くことができました。「なんでなんですかね？ 昔D51が走っていたって、その関係だと思えます。」お店の方も定かではないというアバウトさには親近感があり、なんだかほっこり。思わず振り返るようなユニークなこの店名で多くの人の興味を掻き立て、木更津で40年近く愛される町中華。店内はお客さんの談笑と心優しいプロフェッショナルの作る絶品料理にあふれていて、身も心も満たされました。

3 SLつけ麺
 ☎なし 木更津市富士見1-1 11:00~24:00
 休無休(不定休あり) 木更津駅西口からすぐ【MAP P02 C-2】

わざわざ行きたい喫茶店で過ごす、至福の時間

平日の正午過ぎ、階段の途中にあるメニューを見て胸を高鳴らせながら扉を開くと、そこには誰にとっても特別な時間がゆっくりと流れていました。窓際の席で新聞を読む男性、放課後のガールズトークに花を咲かせる高校生。過ごし方は違えど、それは確かにみんなにとっての「心地いい」時間でした。

この「心地よさ」こそ、ラビンの創業当初から大切にしていたきたものとマスターの金原さんは言います。ラビンは1979年に金原さんの両親によって創業されました。当時の喫茶ブームに乗っかっての創業だったとのことですが、最初は焼肉屋さんを計画していたと言うのですから驚きです。こだわりの家具や内装はすべてご両親の代から引き継いだもの。金原さんは「変わらぬ店構えで昔のお客さんがいつでも戻って来られるような場所でありたい」と話してくれました。もちろん、ラビンを愛するのは地元の人たちだけではありません。レトロブーム再来により、こだわり

4 ラビン
 ☎0438-23-3223 木更津市東中央1-1-11 7:30~20:30 休年末年始 津駅東口から徒歩1分【MAP P02 C-2】



ノスタルジックタウン木更津



7 木更津

レトロが残る粋な町 ノスタルジックタウン木更津

初めての人にも地元のような温かさを感じさせる、木更津の纏う不思議な雰囲気。その雰囲気に浸りながら、自分に合った「心地よさ」を見つけてみませんか

- 1 小湊鉄道株式会社 木更津バス総合案内センター**
 ☎0438-37-7299 木更津市富士見1-2-1 スパークルシティ木更津 平日10:00~13:00 14:00~18:00 土日祝10:00~13:00 14:00~17:00 木更津駅西口から徒歩1分【MAP P02 B-2】
- 2 あさひや**
 ☎0438-22-2930 木更津市中央1-9-3 9:00~18:00 休火 木更津駅から徒歩5分【MAP P02 C-2】

キーワードは「懐かしい」

バスに揺られて1時間。都心の雑踏から離れたどり着いた木更津は、初めて来たのどこか懐かしさを感じました。駅周辺にはポップな字体の看板、食品サンプルが並んだショーケース、ぼわんとした明かりが灯るバス。町の至る所に散らばるレトロな要素こそこの町の魅力。木更津は誰にとっても懐かしい「ノスタルジックタウン」なのです。

昔は百貨店なども建ち並び、歩けばそれだった人と肩がぶつかるぐらいだったそう。今では人が減ってしまったという意見もありますが、そこには昔から変わらず木更津を支え続ける、究極の懐かしさを感じさせてくれる地元の名店があります。

木更津は千葉の北欧だった!! 木更津で過ごすHyggeな時間

どこか懐かしく、心地よい空気が流れる街・木更津。
北欧の暮らしに根付く“Hygge(ヒュグゲ)”のように、穏やかでぬくもりあふれる時間がここにはある。
忙しい日常を忘れて、心ほどこけるひとときを過ごしてみよう

Hyggeとは?
Hygge(ヒュグゲ)とは、デンマーク語で「居心地のよさ」や「ほっとする時間」を意味する言葉。お気に入りの雑貨に囲まれた部屋でくつろぐ時間、家族や友人と囲む温かな食卓、静かに珈琲を味わうひととき……。なに気ないけれど、心が満たされる瞬間を大切にしているデンマークの暮らしの哲学。特別なことをしなくてもいい。ただ「今の時間が心地よい」と感じられることを大切に考える考え方である

忙しい日々から少しだけ離れて、心がほっとする場所へ

広々とした芝生にレジャーシートを敷いてお気に入りのものに囲まれながら、のんびり読書をしたり、風を感じながら深呼吸をしたり……。穏やかな時間が流れる公園で、心も体もリラックス



1. ドリッパバックセット(大和屋 木更津店にて販売中) 2. 北陸製菓 米穀ビスケットギフト缶(雑貨&ギャラリーカラコロにて販売中) 3. プローチ(マゼインで販売中) 4. marimekkoのマグカップ(雑貨&ギャラリーカラコロにて販売中) 5. ポップコーン(マゼインで販売中) 6. パッキン付きコーヒー豆保存缶(大和屋 木更津店にて販売中) 7. WPC トートバック(雑貨&ギャラリーカラコロにて販売中)



2 心がまあるくなる空間で出会う こだわりが詰まった雑貨たち

雑貨&ギャラリー カラコロは、居心地のよさとワクワク感を大切にきた北欧・ナチュラルテイストのセレクト雑貨店。子供連れや年配の方でもゆっくりと楽しめる空間作りを心がけているそう。店内には、ドイツの保存容器や北陸製菓のビスケットなど、こだわりの商品が並び、ギャラリースペースではワークショップや展示も不定期で開催。お店の名前はドアを開けるときの音に由来しているそう。また、「人と人がつながる場所でありたい」という願いが込められている。外の丸い窓とレトロな看板が目印。



(上) 人気の高いドイツの保存用食器「WECK」(下) marimekkoの定番柄マグカップとミトンはここで購入可能

雑貨&ギャラリー カラコロ
☎0438-97-6440 📍木更津市ほたる野4-10-9 🕒11:00~17:00 ※支払いは現金のみ 📅日・月・火 🚗久留里線上総清川駅から徒歩6分(駐車場3台分) 📱@karacoro2008 [MAP P03 C-5]



4 珈琲豆と、味わい深い焼き物を一緒に 和テイストの珈琲専門店

35年の歴史を誇る大和屋では、対面での丁寧な商品の提案が特徴。さまざまな種類の豆が揃い、香りやコクの違いを楽しみながら、自分好みの1杯を見つけることができる。店内には、益子焼などのマグカップや焼き物、店長がセレクトした雑貨が並び、好みの器や雑貨と一緒に珈琲を選ぶ楽しみが広がる。地元の人々に長年愛され、リピーターが絶えない温かな空間は、何度でも訪れたい居心地のよさ。心を豊かにしてくれる場所で、珈琲の深い魅力を知ることができる。



(上・左) 木更津店限定の「木更津珈琲」と人気の「ぶるまん ぶれんど」(上・右)(下) 心温まる焼き物。お気に入りの一品に出会えるはず

大和屋 木更津店
☎0438-98-8250 📍木更津市清見台南4-3-3 🕒10:00~18:00 ※支払いは現金またはクレジットカード 📅水・木 🚗木更津駅東口から「清見台地行き」バスで「高専前」下車 徒歩3分 三井アウトレットパークから車で10分(駐車場17台分) 📱@yamatoya_kisarazuten [MAP P03 C-5]



3 いんこたちの愛らしい姿とともに ゆったりとした時間が流れる場所

13種類27羽のいんこたちが織りなす穏やかな時間を楽しむことができるCaféいんこぐらし。広々とした空間で、手作りのステンドグラス越しにふんわりと光が差し込み、いんこたちの可愛らしい姿に心が温まる。店内では、ドリンクや軽食も用意されているほか、いんこ用の手作りの止まり木やお土産にもおすすめの商品が置いてある。



(上) 2階もゆったりとした空間でいんこたちを楽しめる (下) いんこ好きはもちろんだら、お土産にもぴったりな雑貨たち

Café いんこぐらし
☎0438-71-1594 📍木更津市桜井新町4-19-1 🕒12:00~16:00(予約推奨) ※支払いは現金のみ 📅月~金 🚗木更津南ICから車で5分、木更津駅から徒歩10分(駐車場6台分) 📱@inkogurashi [MAP P03 B-5]



5 花と向き合うひととき 心までやわらかく満たされる時間

花のある暮らしをもっと身近に楽しんでほしい。そんな想いから生まれたアトリエでは、フラワーアレンジメント体験や生花のレッスンができるほか、ブーケなどのギフトも希望に合わせて丁寧に作ってくれる。レッスンに通う年齢層は幅広く、初心者でも気軽に参加できるのが魅力。店名の「ラルブル」はフランス語で“樹木”を意味し、地域に根付きながら、多くの人が花を通じて心豊かな時間を過ごせる場所をめざしている。お茶を片手に花と触れ合い、心を豊かにするひとときを楽しんでみては。



(上) アレンジメントの数々。見ているだけで心が満たされる (下) フラワーアレンジメント体験(5,500円※ドリンク付)

アトリエラルブル
☎090-7405-8257 📍木更津市ほたる野2-4-5 🕒事前予約制 ※支払いは現金のみ 📅不定休 🚗久留里線上総清川駅から徒歩5分、徒歩15分(駐車場5台分) 📱@atelier_larbre [MAP P03 C-5]

木更津で過ごすHyggeな時間

やさしくて、とくべつで、 なつかしい木旺舎

木更津の人たちにとって馴染み深いこのお店は、
なんだかあたたかくてほっとする憩いの場。
一度訪れば、あの味が、あの風景が恋しくなるはず



木更津 9

定番から風変わりなメニューまで！ 多彩な木旺舎の味。

木旺舎のメニューは2種類に分かれています。木旺舎のロゴマークが黒いものがお食事とドリンク、赤いものがクレープとガレットが中心ののっています。木製の表紙があたたかくて可愛い。多種多様なラインナップにページを捲る手が止まりません。

看板メニュー・フレンチトーストは木旺舎独自のスタイル。「味違うビジュアルが木旺舎らしい。今も続く人気のクレープもレシピは木旺舎のオリジナル。」

「作れるものは自分たちで作るのが木旺舎のこだわりです」と高橋さん。ドリンクやお食事に使うシロップ、黒蜜、バスタ用のバジルソースはすべてお店で作っています。和風のデザートに欠かせないあんこも、お店で炊くところから用意しているそう。「どこかで仕入れているんですかと聞かれることが多いのですが、ケイキもすべて自家製です」

古くから続くメニューだけでなく、新しいお食事、ドリンク作りにも積極的に挑戦。フルーツティーやティーラテはお客さんのニーズに合わせて追加されたメニューの一部。「お客さんの好きそうなもので、かつ作れそうなものはほとんど試しています」とのこと。そんな木旺舎のこだわり、愛されていくでしょう。



木旺舎ならではの空間と料理で、ゆったりとした時間を過ごせます。家族と、友達と、もちろんおひとりさまでも。心がほっとすること間違いなし。

ほっとひと息 ティータイムコンビ



フレンチトースト 750円



ホットカフェ・オ・レ 600円

じゅわっと滲み出るバターとクリームの組み合わせが絶妙なフレンチトーストとまるやかなカフェオレと一緒に。カフェオレは横かしのカフェオレボウルで楽しめます

ごほうび ランチコンビ



ピザトースト 900円



アイスカフェ・オ・レ 550円

厚切りのイギリスパン、ソース、チーズの組み合わせがたまらないピザトーストとほかでは珍しいクリーム付きのアイスカフェオレ。ぶ厚いパンとたっぷりのクリームは幸せのしるし

隠れた人気者コンビ



サラダスパゲティ 900円



キャンベルグレープアイスティー 550円

和風の味付けでボリュームな「サラダスパ」とアイスティーとグレープジュースの異色の組み合わせは昔からの常連さんにも愛されています



木旺舎本店

木旺舎ならではの空間と料理で、ゆったりとした時間を過ごせます。家族と、友達と、もちろんおひとりさまでも。心がほっとすること間違いなし。

☎0438-22-2002 📍木更津市大和1-3-14 ⌚10:00~19:00 ランチタイム 11:00~15:00 休火 🚗木更津駅東口から徒歩2分 【MAP P02 C-2】

木更津駅東口に建ち並ぶビルの中で白い木目の壁面と真っ赤な手すりが一際目立つのは、昭和51年創業の木旺舎。かすかに聴こえるパロック音楽に誘われて階段を登り、扉を開けると木の温かさを感じる店内の風景が広がります。手書きの文字からやさしい雰囲気を感じるメニューの黒板をはじめ、様々なものが手作りだという店長の高橋さん。高橋さんの両親が始めた木旺舎は2人の「好き」が詰まったお店だそうです。店内で目を引くアンティーク雑貨や穏やかで優美なパロック音楽はお2人の趣味。木旺舎ならではの世界観は夫婦のこだわりで作られています。なつかしい雰囲気に包まれる木旺舎は、幅広い世代に愛されています。日常的に訪れる人から、帰省で久しぶりに来る人まで。高橋さんがお店の改装を考えたときは、お客さんから「変えちゃうの?」と寂しがられたそうです。「自分が思っている以上に思い入れを持ってくださっているんだな」と思いました。長く愛される理由のひとつは、木旺舎の随所に見られるこだわり。好んでいてくれる人を思っていてきたメニューやお店の雰囲気は一朝一夕では作れません。たかさんの人がお店を訪れて「なつかしい」と感じるのは木旺舎が築いてきたこだわりがあるからこそ、感じられるものなのでしょう。

個性派ホテルあります。 週末は木更津でホカンス

ホカンスとは「ホテル」と「パカンス」を組み合わせた造語。木更津には滞在を目的にしたくなる、ホカンスにぴったりな個性派ホテルがたくさんあります。今週末は日帰りじゃなく、木更津にステイしてみませんか？



35分でできる「龍宮城」で 日常をリセットしよう

木更津には、日常をリセットするのにぴったりな「龍宮城」があります。東京からわずか35分でたどり着く現代の竜宮城、それが「龍宮城スパホテル三日月」です。5万6千坪もの広大な敷地内には、「龍宮亭」と「富士見亭」というふたつの宿泊施設を中心に、複数の温泉施設、3つのプール、土産店やゲームセンターが入った「お祭りランド」、バギーやカヤックなどのアクティビティ、さらには動物園まであるという驚きのラインナップが揃っています。丸1日たっぷり遊んでも、時間が足りないかもしれません。

宿泊施設である富士見亭は、オーシャンビューの客室にテラスと半露天風呂がついている、なんともゴージャスな造り。天気の良い日は東京湾越しに、富士山を望むことができます。週末には花火が打ち上がるのですが、なんとこの打ち上げ花火、自分で上げる体験ができるとのこと。記念日などに体験する人が多いそうです。

入浴施設も充実しており、富士見亭には最上階に天空の露天風呂や、時価総額6億7千万円もかけた純プラチナ風呂とK18黄金風呂。さらに、隣接する龍宮亭にある関東最大級の温泉スパ施設も楽しめます。利用者の多くがチェックインスタートの11時に来館して、思いっきりプールや温浴スパを満喫するそう。お部屋には15時から入れるので、

少し疲れたら絶景のテラスでまったりし、再びアクティビティや動物園を楽しんで…と、遊びの無限ループが楽しめます。 「お祭りランド」内には、地元・木更津市の情報発信ステーションとして、「木更津ギャラリー」も併設。オーガニックシティとしての取り組みや盤州干潟など、木更津の魅力を再発見できる場所にもなっています。

思いっきり遊んで、心ゆくまでくつろいで…龍宮城で過ごす週末は、心と体がどこの「時間」になりそうです。



ふるさと納税返礼品
龍宮城スパホテル三日月
☎0438-41-8111 木更津市北浜町1
【MAP P03 A-3】

“あのころ”を思い出す 週末は童心にかえろう。

子供の頃は、なぜ1年があんなに長かったのだろう：「ETOWA KISARAZU」はそのような「あのころ」を思い出させてくれるグランピング施設です。最大の個性派ポイントは、廃校になった旧富岡小学校をリノベーションしたというロケーション。小学生時代に憧れた「学校に泊まる」が体験できてしまいます。校舎内にはカフェやプレイルーム・マーケットなどがあり、施設も充実しています。一部プランでは駄菓子やジュースなどが食べ飲み放題！子供時代の夢がかなう一方、クラブトビールなどのお



ふるさと納税返礼品
ETOWA KISARAZU
☎0438-53-7086 木更津市下部1886
【MAP P03 B-2】

酒も豊富なので「そこだけ大人」も有効です。体育館や校庭には、ブランコや長縄跳び・竹馬や一輪車など、懐かしい遊具がたくさん。大人もはしゃがずにはいられません。今週末は家族みんなで、思いっきり子供になってみませんか？

自然とアートをたっぷり浴びる 「非日常」体験

KURKKU FIELDSは、農業・食・アートが融合したユニークな複合施設。広大な敷地に、たっぷりの自然と有機野菜の農場、牛や山羊が飼われていて、さらに草間彌生や増田セバスチャンなどのアート作品があつて…という唯一無二の空間です。

宿泊施設は2種類。「NY HOUSE VILLAGE」は量より質をコンセプトに、小さくシンプルな暮らしを体験できるトレーラーハウスで、家ごと旅する人がたまに滞在しているという雰囲気です。「一方齋を模した「looon」は、minä perhonenが手がけた



ふるさと納税返礼品
KURKKU FIELDS
☎0438-53-8776 木更津市矢那2503
【MAP P03 B-2】

大人っぽい空間。窓からは、農場風景とアートが融合した絶景が眺められます。滞在中には、ファームツアーや図書館の利用など、さまざまな体験が用意されています。都会の日常に疲れたら、自然の中で自分と向き合う特別な時間を過ごしてみたいかがでしょうか。



極上オーベルジュで 心も体もとろける 「口福」ステイ

おいしいお膳屋さんでお腹いっぱい食べた後、このままお風呂に入って眠れたら幸せなのに…と思ったことはありませんか？その願い、木更津にある「オーベルジュ」ならかないます！2022年に鳥居崎海浜公園内にできた「鳥居崎倶楽部HOTEL&SEAFOODS」は、全国的にも珍しい「鮭屋に泊まる」をコンセプトにした温泉旅館です。わずか6つのお部屋すべてがスイートルームという贅沢な客室は、もちろん全室オーシャンビュー。澄んだ日には、東京湾の上に富士山が浮かびます。大浴場がない分、お部屋には「チヨコレット湯」と呼ばれる本格的な温泉が完備。美肌効果があるという温泉に、体も心も甘く溶けてしまいそうです。



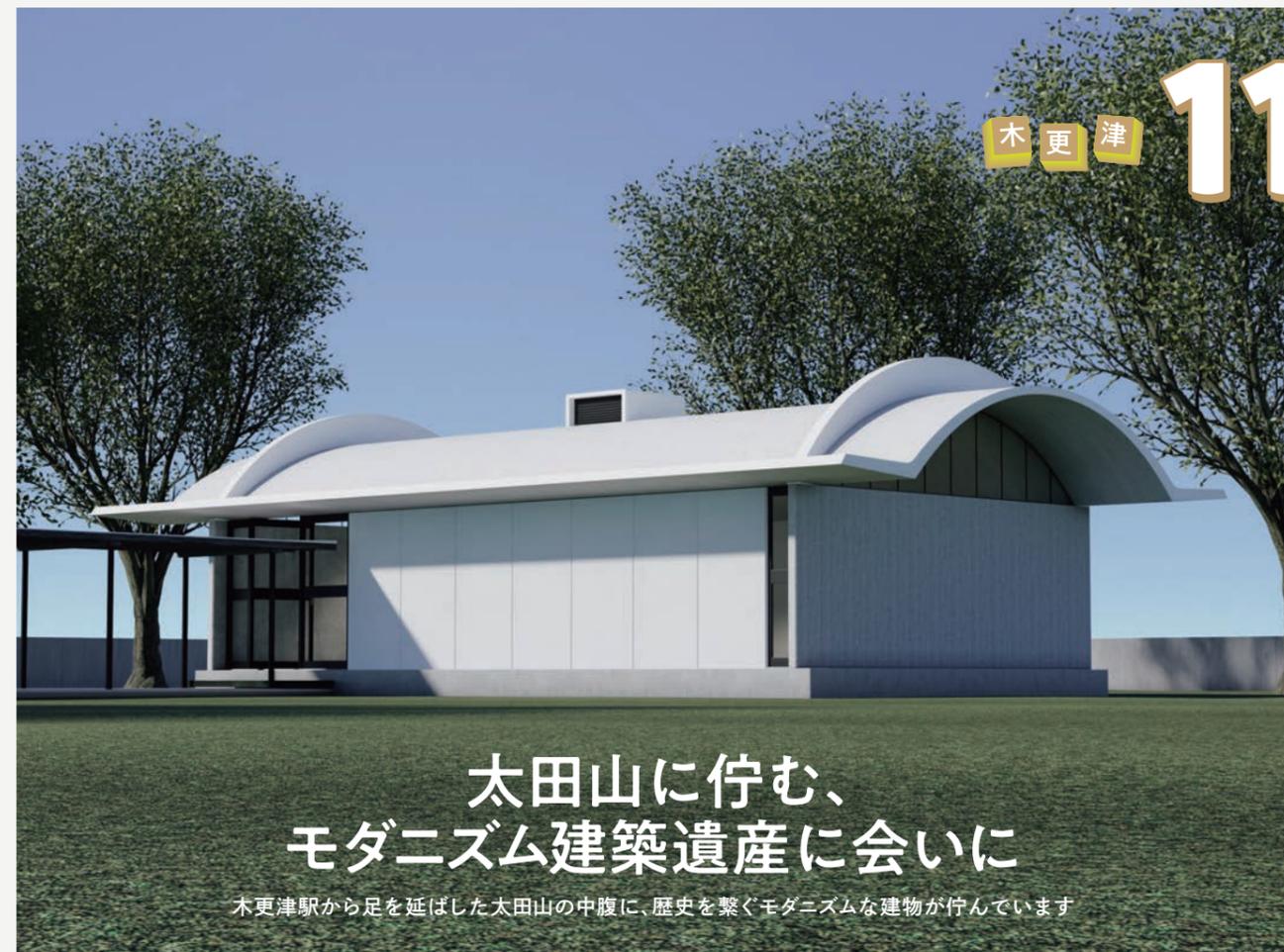
鳥居崎倶楽部 HOTEL&SEAFOODS
☎0438-97-6300 木更津市富士見
3-5-11 【MAP P02 A-2】

併設された鮭屋も、ただものではありません。名店で30年も腕を磨いた職人さんが、木更津魚市場でその日の朝に仕入れた魚を、目の前で美しい江戸前鮭に仕立ててくれます。絶品の魚料理にお酒をたっぷりいただいても、帰らなきやという心配がないのがよいですね。自分へのご褒美にぴったりなオーベルジュ、心と体の栄養補給に、ぜひ一度訪れてみてください。





旧金鈴塚遺物保存館。設計者は吉田秀雄、吉田桂二、峯岸泰夫、小宮山雅夫の4名。彼らは合理主義的な設計を模索した東京大学生産研究所の池辺陽研究室の出身。このうち峯岸泰夫は千葉県立中央図書館の設計者である大高正人らとともに5人の会という当時新進気鋭グループのメンバーでもある



太田山に佇む、モダニズム建築遺産に会いに

木更津駅から足を伸ばした太田山の中腹に、歴史を繋ぐモダニズムな建物が佇んでいます



CG制作/今川洋尚

太田山の中腹にひっそり佇むモダンな小屋の正体は？

木更津駅東口を山側に降りると仰ぎ見えるのは、この街のシンボルの太田山。その麓の駐車場から頂上をめざして坂道を登ると、中腹にひっそりと佇むように「KINRYUZA」と細工されたおしゃやかな門扉が現れます。一見見落としてしまいそうなほどのさりげなさですが、その脇に小屋風の建物が建てられています。それが旧金鈴塚遺物保存館です。

ここは木更津市長須賀にある金鈴塚古墳という前方後円墳から出土した、その名の通り「金の鈴」を初めとした貴重な出土品の数々を保存するために建てられたもの。1956(昭和35)年に開館し、千葉県内の新設の展示室としては最古だったそうです。2008(平成20)年にその役割を終えましたが、かつては多くの見学者でにぎわったと言います。

美しさは時代を超えるそれを物語る建造物

中庭に延びる通路の先に建つシンプルなコンクリートの白い建物を見ると、まず目に入るのがドアの黒い鉄枠。建築好きならここで「グローピウスのファグス靴工場?」「前川國男の神奈川県立図書館の扉?」などと、僕のようなモダニズム建築マニアの血が騒ぐ存在感です。屋根の造形はモダニズムの合理性を超えて古代日本へのオマージュすら感じさせ、きつと往時のその姿は木更津の街を見下ろす場所に建つ未来への希望を映すものだったと思われまふ。

そして特筆すべきが建築の保存状態。太田山の麓に残るトンネルは戦争遺構であり、ここ太田山は戦時下において軍の施設として使われていたそう。そして戦後、この場所を「平和利用」することを願ってこの建物が建てられたと言われています。今は木々に覆われた中に本来の役目を終えてひっそりと佇みますが、竣工当時は東京湾を望めるすっきりとした庭だったようです。この建物が、この場所ので長きにわたり木更津の街を見下ろしていたのだと思うと、感慨が込み上げます。

そしてその場所は今でも、先人の思いをしっかりと引き継ぎ、本当に美しいものは時代を超えるのだということを証明するかのよう、今でもその場所に静かに鎮座するように存在しているのです。

※通常時は立ち入りできません。敷地の外からご覧ください



モノだけ
じゃない!

コト体験も充実。

木更津のふるさと納税は「コト体験」も
個性的ですごいんです。まさにこの街でしか
味わえない体験にチャレンジを



セントラル
東京湾クルージング体験チケット/
大人2名分
寄付金額 47,000円

木更津港から東京湾アクアラインの下をくぐり、海
ほたる、その先の風の塔までをボートで巡るコース。
ボートから眺める巨大なアクアラインは圧巻です!



ボルシェ・エクスペリエンスセンター東京
ドライビングエクスペリエンス
ご利用券/90分
寄付金額 190,000円~

ボルシェ911 Carrera Tなどの名車を、ボルシェ
専用コースでドライビング体験。ボルシェドライ
ビングコーチによる1対1の指導も魅力です

詳しくは下記2次元コードより!



ふるなび



ふるさと
チョイス



楽天
ふるさと納税



清見台カフェ
季節のおすすめキッシュ
寄付金額 5,500円/6個

千葉県内の季節の特産品を使った、
可愛いフォルムのキッシュ。甘
いものからおかず系まで、様々な味
わいを楽しむことができます

木更津魚市場
[訳あり]不揃い銀鮭切身/2.1kg以上
寄付金額 11,000円

おいしさそのまま! 市場で加工時に出る訳
あり品や、不揃い品をエコな簡易包装でお得
に提供。低塩で脂がのっていて、厚みもある
ので焼くとふっくらとうまみがあふれます



山麓
山麓カレー/2種×2食
寄付金額 11,000円

1976年創業、木更津の老舗で人気
の味がふるさと納税に登場。じっくり
煮込んだ玉ねぎと野菜のうまみが
凝縮され、かつ小麦粉不使用。辛さ
1の十両と辛さ3の小結のセット



かずさスモーク
有機燻製しょうゆ/65ml
有機燻製オリーブオイル/180g
有機燻製ピクルスの素/180ml
寄付金額 16,000円

千葉県産の有機しょうゆや、ギリシャの有機
農場で栽培されたオーガニックオリーブで作
られたエキストラバージンオイルなどを独自
製法で、奥深い香りと贅沢な風味の燻製に



グリーンアース
いかメンチ/5個
寄付金額 7,000円

ザクザクの衣に、中は粗めのメンチにな
ったイカがたっぷり。つなぎにもイカ
100%のすり身を使用。食感、味、見た目
ともに存分にイカを感じて楽しめます



ハチマルロク
千葉県産濃厚ピーナッツバター/3個
寄付金額 12,000円

酸化防止剤や防腐剤などの食品添加物は不使用。
千葉県産の最高品質落花生を使用し、ミネラル豊
富な北海道産てんさい糖で丁寧に仕上げた濃厚な
ピーナッツバターです



菜花の里
おこめのぼうむ
寄付金額 5,000円

木更津市の小中学校の給食で提
供されている無農薬、無化学肥
料で栽培された「きさらづ学校
給食米」を米粉にして使用した
人気のバームクーヘン



平野養豚
木更津の恵みポーク
白ソーセージ/
4本×3パック
寄付金額 12,000円

木更津市内唯一の養豚場で育
てたブランド豚「林SPF」で作
られた「木更津の恵みポーク」。
なかでも人気はドイツでヴァ
イスグルストと呼ばれる白ソ
ーセージ!



木更津市有機農業推進協議会
きさらづ学校給食米/
5kg
寄付金額 14,000円

市内公立小中学校の給食で提供さ
れている、化学肥料・化学農薬を
使用せず栽培したお米「きさらづ
学校給食米」(有機JAS取得)をお
届けします



新木更津市漁協
「葵セット」江戸前焼きのり/100枚
寄付金額 18,000円

木更津と言えば名産は「海苔」。こちらは江戸前の味と香りを今
に残す千葉県産の厳選した海苔を使用し色・艶・香り豊かにバリ
ットとした食感に焼きあげたもの

木更津のイイモノ 大集合

この街の特産を使った加工品から、
スペシャルな体験まで、この街の魅力を存分に
味わうなら「ふるさと納税」という
選択肢もあります!



ふるさと納税で
お得にゲット!



八天堂
くりーむパンセット/5種
寄付金額 6,000円

何度食べてもはっとする、とろける食感で話題のくりーむパンが
ふるさと納税に登場! 冷凍で届くので好きなときに食べられ、
特徴の「とろけるくちどけ」は解凍後もそのままなのが嬉しい