



..... こっそり教える

社長の行きつけ



サッと入ってサッと食べられる本格蕎麦の忙しいビジネスマンにもお薦め!

平方木材㈱
平方社長の
おすすめ!

にんじゃそば ごえもん

忍者そば 五工門

昭和52年創業、現在は2代目が切り盛りする本格蕎麦のお店。様々な人に美味しい蕎麦を楽しんでいただくために、店内にはカウンター席と座敷席が設けられ、それぞれ提供メニューも異なる。時間のない方にはカウンター席、ゆっくりと蕎麦を楽しみたい方には座敷席がおすすめです。



MENU 1 カウンター席 750円~950円
(薬味バイキング付き)

7種類の麺からお好きなものをチョイス。大根おろしやワカメなど5種類の薬味を好きなだけ投入できるのも嬉しい。そば湯まで美味しくいただき大満足。

MENU 2 鴨汁つけ蕎麦 1,250円
(座敷席)

当店の人気メニュー。鴨の味わいを活かしつつ、そばつゆのしっかりとした味付けで蕎麦の甘みが引き立つ上品な味。

店舗情報

- 📍 前橋市三俣町1丁目44-18 ☎ 027-243-5339
- 🕒 [カウンター・テーブル席] 11:00~15:00
- [座敷席] ランチ/11:00~14:00
- ディナー/17:30~20:30
- ※コロナによる影響で変更となる可能性があります。
- 🔥 火曜日

裂き立て、炊き立て、焼き立てがこだわりのテイクアウトあり。10月~3月は予約制でふぐ料理も。

小林工業㈱
小林会長の
おすすめ!

こくや

古久家

前橋市中心部に位置する創業約100年の鰻の老舗店。備長炭火焼でじっくり焼き上げた国産の鰻は香り豊かでふっくら。代々継ぎ足しの秘伝のたれは色は黒めだが、甘すぎず辛すぎず絶妙。注文を受けてから、鰻を裂き、焼き、ご飯は羽釜で炊くこだわり。この美味しさはSNSで広まり、週末には東京や埼玉からのお客様も。



MENU 1 上うな重+肝吸い
3,100円+300円=3,400円

色は黒くもしつこくなく、まだ食べられる感じ。出汁のきいた肝吸いと糠漬けも逸品。

店舗情報

- 📍 前橋市本町2-11-6
- ☎ 027-221-2977
- 🕒 11:00~13:30 (L.O.13:20)
- 17:00~19:00 (L.O.18:40)
- 🔥 3日・4日・13日・14日・23日・24日

※料金は税込です。なお、掲載情報は取材時点の情報です。

📍 住所 ☎ 電話番号 🕒 営業時間 🔥 定休日