



..... こっそり教える

社長の行きつけ



群馬ビル㈱
江原社長の
おすすめ！

唐揚げは大きく、味もしっかり
していてご飯が進みます。そばと
うどんは温かくも冷たくも選べ、
その時の気分で楽しめます。

とくじゅあん まえばしてん

徳樹庵 前橋店

料亭風居酒屋からファミリー層を
対象とした食事をメインとする和食レ
스토랑にコンセプトを移行。個室に
分かれているので、お子様連れでも気
兼ねなくゆっくりできます。鶏肉、豚
肉、国産牛、海鮮、そして新鮮な野菜
を使ったおいしいメイン料理に、ご飯
そば、うどんからデザートも取り揃え、
自分の好みのメ
ニューが必ず見
つかります。



おそばは、自社こだわりの配合で、のど越し
の良さにこだわっています。ランチ・デザート・
お酒等、いろいろな形でご利用ください。法
事等、宴会場あり。送迎バスのご用意あり。

MENU
1 一本唐揚げ 昼御膳
1,758円

自慢の逸品「一本唐揚げ」は見た目も味付けも印象に残るお料理です。そばorうどん、デザートも選べてボリューム満点。

MENU
2 牛タン焼き 昼御膳
2,198円

焼きながら熱々が食べられます。



店舗情報

- 📍 前橋市本町3-15-10
- ☎ 027-210-6260
- 🕒 11:00~22:00 (ラストオーダー21:30)
- 🚗 なし
- 🌐 <https://www.bashamichi.co.jp/brand04/to1139/>

素材、焼き方、備長炭の炭火
焼きにこだわりあり
ぜひ、蕎麦も食べてみたい。



榊みまつ食品
神山社長の
おすすめ！

ほしの

ほし野

住宅街の一角に開業して6年目、蕎麦と鰻をそれぞれ専属の職人が手掛ける専門店。明るい店内は和モダンな落ち着いた雰囲気。バリアフリーとなっており、お子様からお年寄りまでゆっくりと過ごすことができます。駐車スペースが広く、安心して駐車できるのもポイント。テイクアウトにも対応しており、自宅や職場でもお店の味が楽しめる。

MENU
1 うな重 (一身)
3,740円

備長炭で焼き上げた自慢の国産鰻は肉厚なのに骨が全く気にならず、ふわふわの食感。濃厚でありながらも、さっぱりとした味わいのタレがしっかりと染み込んだご飯との相性は抜群です。

MENU
2 豚重 1,210円

豚肉は食べやすい大きさになっていて、タレのかかったご飯とともにお箸が進む。サラダ、お漬物、かきたま汁とどれも身体にやさしい味わい。サラダは食べやすさを配慮した野菜の切り方がされており優しい口当たり。



店舗情報

- 📍 前橋市上大島町48-17
- ☎ 027-288-0863
- 🕒 11:30から14:00 17:30から21:00
閉店時間は要確認
- 🚗 水曜日
※定休日の他、火曜日は蕎麦の提供がお休みとなります

※料金は税込です。なお、掲載情報は取材時点の情報です。