



# こっそり教える 社長の行きつけ



TAKE OUT OK!  
ソウル飯店自慢の味付けお肉を  
ご家庭やBBQでもご利用ください!



小林工業㈱  
小林会長の  
おすすめ!

そうるはんてん

## ソウル飯店

創業48年の同店は、肉質にこだわ  
り、秘伝のタレにもこだわっている。  
店内は、足が下せる掘こたつタイプ  
の座敷が一つずつ区切られていて、  
プライベート空間も保たれている。  
店主の居心地の良い空間の店であり  
たいとの心配りが垣間見える。  
どのお肉の部位にも使われる秘伝  
のタレは、お肉の味そのものを打ち  
消さない絶妙な味だ。ベースは先代  
から引き継がれたも  
のだが、少しずつ味  
を進化させていると  
のこと。



MENU  
1 厚切り特上塩タン  
2,508円

お店名物の特上厚切りタンは、和牛にこだわ  
り、しっかりとした歯ごたえと柔らかい  
肉質は、自然と客から笑みがこぼれる味だ。

MENU  
2 ソウルラーメン  
858円

ピリッと辛みのあるスープにホロホ  
ロっと口の中で蕩けるカルピの塊。どんなに満腹でも締めめにソ  
ウルラーメン!とファンの多い店主自慢の一品。



### 店舗情報

- 群馬県前橋市千代田町5-13-6
- 027-234-0711
- [平日]17:00~翌2:00  
[日・祝日]17:00~翌0:00
- 毎週火曜日
- <https://seoul-hanten.owst.jp/>

ランチはメニューによってテイク  
アウト可!プラス200円で飲み物付  
に0ティナータイムはリクエストメ  
ニューもできます!



平方木材㈱  
平方社長の  
おすすめ!

ふうが

## 広瀬川バル 風河

前橋文学館1階に併設の「広瀬川バ  
ル風河」。店舗正面には広瀬川が流れ、  
テラス席では心地よい風と川のせせら  
ぎを感じながら一休みできる。体に優  
しい家庭料理を目指しており、どのメ  
ニューも野菜がふんだんに使われ、添  
加物は使わない。年配の方や子供など  
様々な世代のお客さんが食事を楽しめ  
る。ブレンドコーヒーやソーダフロ  
ト、ビールやワインなどのドリンクと  
合わせて召し上がるのがおすすめ。レ  
ンガ敷きの路面などの再整備が進む広  
瀬川河畔の賑わい創出  
にも一役買っ。



MENU  
1 クラブハウスサンド  
1,200円

たくさんの具材をオーロラソースでサ  
ンド。大きなサンドがたくさん並ぶボ  
リューム満点のメニュー。

MENU  
2 上州もち豚の  
ロースカツライス 1,200円

特製ソースは手作り。甘すぎず辛すぎない  
ソースと脂身のジューシーな上州モチ豚が  
ベストマッチ!



### 店舗情報

- 群馬県前橋市  
千代田町3-12-10  
前橋文学館 1F
- 027-237-5005
- 11:00~17:00  
(夜は予約のみ)
- 水・木曜日