



千葉県庁職員が選んだ！

“他県の人におすすめ”したい千葉県グルメ～どんぶり編～

—お肉から海鮮まで千葉県が誇る絶品どんぶりをご紹介します！—

千葉県PRプロジェクトは、千葉県の多様な魅力をより多くの方に知っていただくために、「“他県の人にぜひ食べてほしいと思う”千葉県のどんぶりグルメは？」をテーマに、千葉県庁職員を対象としたアンケート調査を実施しました。

三方を海に囲まれ、海の幸も山の幸も豊富に揃う“食材の宝庫”千葉県では、各地域によって特色のあるバラエティ豊かな「どんぶり」に出会えます。

今回は、千葉県庁職員116名が厳選した絶品どんぶりTOP10を、投票者のコメントともにランキング形式でご紹介！

さらに、番外編として事務局がアンケート結果からピックアップした、いま注目すべき変わりダネどんぶりも併せて紹介します。

激戦を勝ち抜き栄えある第1位に輝いたのは、いったいどのどんぶりなのか！？皆さん、注目です！！



【調査概要】

調査タイトル：「千葉県庁職員が選ぶ！“他県の人におすすめ”したい千葉県グルメ～どんぶり編～」

調査内容：「ぜひ他県の人に食べてほしい！」と思う千葉県のどんぶりグルメをアンケート調査

調査対象：千葉県庁職員

調査方法：インターネット調査

調査期間：2022年8月24日～2022年9月8日

回答数：116名

＜本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先＞

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：北川・金子
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-5778-6516 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
北川（070-2197-8790）、金子（070-2197-8841）

第1位



観音食堂 丼屋 七兵衛 『極上さば漬け丼』



銚子ならではの逸品！

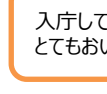
栄えある第1位に選ばれたのは、銚子漁港からほど近い、観音食堂 丼屋 七兵衛の「極上さば漬け丼」！

全国一の水揚げ量を誇る銚子漁港に水揚げされる鮮度抜群の青魚の漬け丼が看板メニュー。中でも、脂がのったさばを青魚特有の臭みを抑えて旨味を引き出す特許製法の塩ダレと、千葉県伝統の濃口醤油に漬け込み、大きめのどんぶりに隙間なく乗せられた「極上さば漬け丼」は、歯ごたえよし、味よしの逸品です。絶品どんぶりを目当てに他県からの来店者も多いので、ぜひ一度ナンバーワンどんぶりをご賞味ください！



30代男性

薬味たっぷりで、しつこくなくさっぱりと食べられる。定食についてくるつみれ汁やデザートも絶品です。



20代女性

入庁して初めて先輩に連れていってもらったお店です。とてもおいしいです♪



50代男性

銚子産の新鮮な鯖を、特許製法の塩だれに付け込んでつくられるどんぶり。ぜひ皆さんに食べてほしい！

所在地：銚子市飯沼町1-26
TEL：0479-25-3133

第2位



しらす亭 『二色丼』



元漁師さんのお店

第2位には、県内有数のしらす水揚げ量を誇る飯岡漁港の目の前にあるしらす亭の「二色丼」がランクイン。生しらすと釜揚げしらすの塩加減が絶妙なバランスで、思わず舌鼓を打つ美味しさ！鮮度が落ちやすい生のしらすが食べられる貴重なお店とあって、生しらす丼を推す回答もありました。

元漁師さんが手掛ける美味しいお店。生と釜揚げのしらすが楽しめる一番人気のメニューです。



40代女性



20代男性

生しらすと釜あげしらすが同時に楽しめて一石二鳥！

所在地：旭市下永井487
TEL：0479-74-3262

第3位



いそね 『はかりめ丼』



人気の穴子料理

僅差の第3位には、大貫海岸すぐ近くの、いそね「はかりめ丼」が選ばれました。富津市名産の穴子をやわらかく煮上げ、秘伝のタレを絡ませたお店の自信作で、しっとりふわトロな穴子の美味しさは超絶品。作り置きをしていないお店のこだわりが流石です。

富津のはかりめ（穴子）は有名ですが、こちらのお店のはかりめはふつらで臭みもなくすっごくおいしいです！



40代女性



20代男性

定番の味と、塩とレモンでさっぱりとした味の2種類のはかりめ丼を楽しめます。

所在地：富津市岩瀬993-4
TEL：0439-65-3535

第4位 (4店舗)

船よし 『おらが丼』



同率第4位は、国道128号線沿いの、船よし「おらが丼」です。肉厚の新鮮な刺身が数種類敷き詰められたどんぶりに、煮魚が付き、おまけに4種類の味噌汁はおかわり自由！味、量ともに申し分なしの高コスパ丼です。

※仕入れ状況により、魚の種類や数が変更となります。



30代女性

新鮮な海鮮がたっぷり乗っていて、彩りも味もよく、満足度の高い一品です★

所在地：鴨川市天津3284-1
TEL：04-7094-2703

館山食堂 『極上天丼』



館山駅近くの、館山食堂「極上天丼」も第4位にランクイン。値段がリーズナブルな上に、なんとと言ってもボリューム満点！地元でその日にとれた海老や野菜などの新鮮なネタが2個ずつ盛られた、人呼んで爆盛り天丼です。



50代男性

丼上にそびえたつ天ぶらは圧巻！値段もリーズナブル！

所在地：館山市北条1834-1
TEL：080-4065-2082

かん七 『海堡(かいほう)丼』



大貫駅から徒歩約12分のところにあるかん七「海堡丼」も票を集め第4位に。富津にある海堡の周辺は好漁場で、富津漁港にその日に水揚げされた活きの良い旬の魚介類をたっぷり敷き詰めた、彩り鮮やかな贅沢どんぶりです。



40代女性

富津らしさを盛り込んだ、海の幸たっぷりのどんぶりです。

所在地：富津市千種新田1164
TEL：0439-65-1419

やまよ 『あなご天丼』



同率4位に、やまよ「あなご天丼」もランクイン。お重から豪快にはみ出ている2本の穴子はインパクト抜群！味も抜群で、衣は揚げ立てサククリ、中の身はふっくら。さっぱりとしたタレで自分好みに味付けができます。



30代女性

見た目のインパクトと、サクサクの衣が最高です!!

所在地：木更津市瓜倉610
TEL：0438-41-7240

第8位 (5店舗)

居酒屋食堂 なじみ 『のぼり鶏天丼』



30代男性

所在地：袖ヶ浦市下泉574-1
TEL：0438-75-5833

インパクトがあって美味しいです。なじみさんは袖ヶ浦市の「氣志團万博」にも出店され大人気だったようですよ。

レストラン蓮味 『いわし丼』



50代女性

所在地：山武市蓮沼ハ4826番地 (道の駅オライはすぬま)
TEL：0475-80-5020

うなぎはふっくら、タレはすっきり。器もきれいで、お店の方も感じが良く、まさに成田の老舗です。

サクふわの揚げイワシに甘辛タレが絶妙。針生姜、ゴマ、のり等の薬味で一気に箸が進みます。

駿河屋 『うな重』



60代女性

所在地：成田市仲町359
TEL：0476-22-1133

成田名物

別館山田 『うな重』



50代男性

所在地：香取市玉造1-1-22
TEL：0478-52-5354

美味、満足、随一、秀逸、抜群！

海堡丼フェアのときだけ食べられるメニュー。白いお皿にたくさんの海鮮がのって宝石箱のようです。



40代女性

大定 『海堡丼』



所在地：富津市富津2027
TEL：0439-87-2021

PICK UP!! いま注目すべき千葉の絶品変わりダネどんぶり

アンケート結果の中からいま注目すべき事務局イチオシの変わりダネのどんぶりをご紹介します。

お食事処 一條『滋養めし』

スタミナ満点!!



横芝光町のご当地丼「滋養めし」は横芝光町の食肉センターで処理した新鮮なモツを煮込み、地元特産のネギをトッピングしたどんぶりめしです。じっくり煮込まれたモツとネギとの風味が絶妙にマッチしています。



20代男性

滋養めしは横芝光町特産のモツがたっぷり乗った美味しいどんぶり。お店によっても違う味付けの滋養めしが食べられます。

所在地：山武郡横芝光町小田部604-1
TEL：0479-85-0028

ザ・フィッシュ『海鮮ちらし』

絢爛豪華な宝石箱!?



金谷港そばのマーケットプレイスであるザ・フィッシュの「海鮮ちらし」は、天然シャコ貝の器に、新鮮なマグロ・地魚が彩り鮮やかにちりばめられ、まるで宝石箱のよう。女性人気の高い映えメニューです!



30代女性

シャコ貝が器になっているファビュラスなどんぶりです。

所在地：富津市金谷2288
TEL：0439-69-2161

TOP10にランクインした12のどんぶりの内訳は、海鮮系6つ、天丼系4つ、うな重2つ、という結果となりました。有力候補と思われた、超人気店「漁協直営食堂ばんや」は、どんぶりメニューが豊富なことから票割れが起き、今回のランキングから漏れるという意外な結果に。また、今回ランキングに入らなかったお店の「はかりめ丼」（富津市）や、「おらが丼」（鴨川市）を推す回答も数多く寄せられました。バラエティ豊かな千葉県の絶品どんぶりにこれからも注目してください!

千葉県の絶品どんぶりMAP

