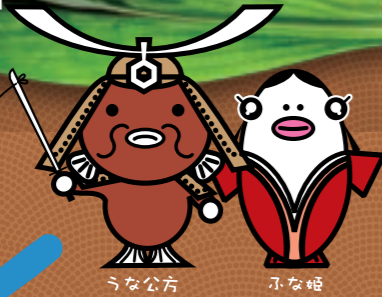


# 古河の川魚料理を広める会 お店MAP

伝統の味が生きる各店の逸品をお楽しみ下さい。

古河名物「鮎の甘露煮」

伝統の味「鰻蒲焼」



- 川魚料理お土産処
- 川魚料理お食事処
- 街の見どころ案内所  
街の見どころ・味わいどころをご案内します。お気軽にお尋ね下さい。

**1 武蔵屋**  
古河市横山町1-2-15  
11:00~14:30  
17:00~20:00月曜定休  
TEL 22-5050

【創業100余年】うなぎ、川魚料理の老舗どころ。建物は国有有形文化財に指定されています。

**2 たたみ家**  
古河市中心町1-7-25  
11:00~14:00  
17:00~19:30  
火曜定休(月2回火・水休み)  
TEL 0286 22-2751

川魚は鮮度が命、お客様には常に新鮮な食材をと心掛けております。ほろほろ鳥料理を始めました。御来店お待ちしております。

**3 味の元祖 木村屋甘露煮店**  
古河市中心町1-8-10  
8:00~19:00月曜定休  
TEL 0286 22-0679

鮎甘露煮製造販売元。手造りの技と誇りを贈ります。

**4 川魚料理 だい亭**  
古河市西町5-17  
11:00~20:00  
毎月2・12・22日休  
TEL 22-1040

栄養満点うなぎ、蒲焼、鯉のあらい、ぜひご賞味ください。

**5 鮎甘露煮 田村屋本店**  
古河市古河762-7  
8:30~18:00無休  
12月のみ19:00まで  
TEL 0286 32-5050

創業120年の老舗の味! 古河伝統の味をご賞味下さい。

**6 鮎甘露煮 田村屋西口店**  
古河市中心町1-1-8  
8:30~18:30火曜定休  
祝日の場合営業  
TEL 0286 22-0023

古河駅西口より徒歩3分。篆刻美術館通りにあります。伝統の鮎甘露煮をお土産・贈り物にどうぞご利用ください。

**7 うなぎ 川松**  
古河市中心町2-8-63  
11:00~14:00火曜定休  
17:00~20:30(祝日の場合営業)  
TEL 0286 22-7648

この道一筋に伝統の味を守って参りました。自慢のタレと共に旨味のハーモニーをご賞味ください。

**8 増田家**  
古河市大手町2-1  
11:00~14:00  
17:00~20:00  
水曜定休(祝日の場合営業)  
TEL 0286 22-0315

創業明治35年。100年以上続く秘伝のタレ。本格炭火で焼き上げた、ほのかに炭の香りが楽しめるうなぎをどうぞご賞味ください。

**9 ~味一筋真心こめて~ 野村甘露煮店**  
古河市本町4-3-14  
8:30~19:00月曜定休  
祝日の場合営業  
TEL 0286 32-0882

当店の古河名物「鮎甘露煮」は10時間以上をかけてじっくり煮込んでおりますので、頭から骨まで美味しく召し上がれます。

**10 鮎甘露煮製造元 ぬた屋**  
古河市中心町3-8-5  
9:00~19:30月曜定休  
古河駅ビル店(無休)  
TEL 22-4127

古河の特産品として鮎甘露煮を作り、創業120年の伝統と秘伝のたれで煮る逸品中の逸品です。

**11 割烹料亭 和田家**  
古河市中心町1-5-26  
11:30~19:00  
第二・第四火曜、水曜定休  
TEL 0286 22-0128

城下町を彷彿とさせる和処で至極の美味をご堪能下さい。食堂部業鈴ではお気軽に料亭の味をご堪能できます。

**12 和風レストラン 小松園**  
古河市鴻巣720  
11:00~14:00  
17:00~21:00月曜定休  
TEL 0286 48-1245

創業以来かわらぬ甘からタレが、あつあつごはんとききたうなぎにからまってパツツンの相性をお楽しみください。

**13 和食 桃里**  
古河市三杉町1-9-1  
11:30~15:00(L.O.14:00)  
17:00~22:00(L.O.21:00)  
水曜定休  
TEL 0286 33-1538

春にはヤシオマス、初夏には鮎を。うなぎの蒲焼に赤ワイン、白焼には日本酒を。四季折々、古河の地ビール・地酒とのペアリングをお楽しみくださいませ。

## 古河の川魚料理を広める会について

茨城県の県西に位置する古河市。古くは城下町、そして商都として栄えてきました。

このまちの特徴として、渡良瀬川をはじめ中小河川や沼、さらに隣接する日本一の面積を誇る渡良瀬遊水池などにより水の郷のイメージがあげられます。

この水利の恵みにより、多種多様な川魚が生息し、そこで取れる川魚を料理店や甘露煮店で調理し振る舞われておりました。

戦後漁獲量が激減してしまいましたが、各店が工夫をこらし、現在でも古河の伝統的な料理として受け継がれ、古河の食文化を継承しております。

古河の川魚料理を広める会は、この伝統ある川魚料理をより広めるとともに、古河の食文化の発展に努めることを目指していきます。

さらに古河の川魚料理を広める会では、魚離れが進む昨今において、魚のおいしさを広めることや恩恵を受けている自然に感謝し、河川の清掃など自然環境の保全活動などを行って参ります。

古河商工会議所内  
古河の川魚料理を広める会事務局  
TEL0280-48-6000