

酒彩 绿屋 Shusai-Enishiya

1 中央市布施2459

☎055-273-8882

駐/30台
営/17時30分～24時 定休/月、第3日・月



四川菜館 Shisensaikan

2 中央市西花輪3525-8

☎055-273-3874

営/11時30分～14時*17時～21時
定休/水曜日 駐/10台



おいで屋 Oideya

3 中央市西花輪2724-1

☎055-273-0118

営/平日18時～24時 定休/水、日 駐/3台



そば処 甚六 Soba-Jinroku

4 中央市白井阿原793-2

☎055-273-9180

営/11時～14時*17時～20時30分 定休/木
駐/14台



末広 Suehiro

5 中央市西新居1-83

☎055-273-0696

営/11時～14時*17時～22時
定休/月曜日 駐/12台



花輪食堂 Hanawa-Shokudo

6 中央市西花輪3692

☎055-273-0843

駐/向かいの
パチンコ屋さん
営/17時30分～24時 定休/第1・第3日曜



湯殿館 Yudenkan

7 中央市若宮33-1

☎055-274-2626

営/10時～22時 定休/第1・第3火曜日
(お食事処 11時～21時30分) 駐/80台



- 一、焼そば麺にトマトソースをかけたのが中央市流也
- 二、中央市産トマトをもちろん使用する也
- 三、中央市産フジザクラポークを使用する也
- 四、どんなに素材製法こだわれど千円以下に抑える也
- 五、どこか懐かしく食べると元気になる青春の味也

青春のトマト焼そば認証店・中央市食べ歩きマップ



だから美味しい3つの理由

市内飲食店ズバリ 各店ならではの味



中央市は、元々飲食店の多い街。和食、中華、レストラン、居酒屋... 各店主が、のれんにかけて腕をふるいます。ぜひ食べくらべあれ!

中央市産 完熟トマト



本来の完熟は、木についたまま赤く熟すること。(青い内に収穫～流通時赤くは追熟) 地元農園のもぎたて完熟を使用。リコピン、βカロチン、ビタミンA、C、カリウム等栄養価も更に高い。※うまみ成分グルタミン酸も多い。

高級ブランド フジザクラ ポーク



由緒正しい血紋を受け継いだ豚を、山梨県内3戸のエリート養豚農家が品質飼料で丹精に育てている。きめ細かく柔らかく、肉色もよい。他に類を見ない肉質の高さが好評。(2戸は中央市の養豚農家)

道の駅とよみ ふるさとカフェシルク Cafe-Silk

中央市浅利1010-1

☎055-269-3423

営/10時30分～15時
定休/第3月*祝日の翌日 駐/50台



食事処 ふじみ Fujimi

中央市井之口130-1

☎055-273-5837

営/17時～23時 定休/不定休 駐/10台



玉芳 Tamayoshi

中央市山之神2389-13

☎055-273-0733

営/11時～21時(15時～17時は休)
定休/月*他夏冬数日 駐/8台



よりみち如まねこ屋

甲府市中央1丁目20-3

☎070-4546-7830

営/18時～25時
定休/日曜日 駐/コインパーキング



山梨県中央市ますづくりトマト計画

中央市布施2526

☎055-225-6270

営/山梨県内外の各種イベントに出店しております。



やっこん

中央市布施2526-3

☎090-5342-1221

営/山梨県内外の各種イベントに出店しております。

