発行／柏市　〒277－8505 千葉県柏市柏5丁目10番1号　☎(04)7167－1111　FAX(04)7166－6026
発行日／令和8年(2026年)11月1日　編集／広報広聴課　HP https://www.city.kashiwa.lg.jp/

野菜チャージ
今日、食べたい 柏の一軒

ここでは、「手軽に、気軽に、おいしく」外食でも野菜を食べてほしいと、積極的に野菜料理を提供する「野菜を食べよう柏協力店」を紹介します。お店の魅力を知って、野菜を食べるきっかけにしてみませんか。



同協力店一覧

第8回　中国料理　文菜華（ぶんさいか）
柏愛あふれる あなただけの極上広東料理


杉村凌斗さん（左）、料理長・三輪篤史さん（中央）、オーナーシェフ・渡辺展久さん



採れたて柏野菜と旬の素材の炒め

旬の野菜を味わう至高の逸品。今秋は、珍しい食材である柏市産のマコモダケや、落花生など7種を使用。市内で採れたスジエビを使った自家製調味料「手賀醤（ジャン）」を加えることで、1口目からエビの香りが広がり、野菜のうまみとの調和に引き込まれます



つばめの巣ジュレと季節の果物のせ
文菜華自慢の杏仁豆腐　ほか

なめらかな口当たりで柏産の果物の甘みが広がる杏仁豆腐。香港の砂糖で作る自家製シロップが優しく全体をまとめます。デザートは全8種で、コースの最後に1品選べるのもうれしいポイント。テイクアウトもできます

柏駅から歩いておよそ10分ほどの柏銀座通りにたたずむ「中国料理 文菜華」。完全予約制の店内には、日常から少し離れた、静かで落ち着いた空間が広がっています。提供されるのは、素材本来の持ち味を生かす広東料理。季節やゲストの好み、その日の天気に合わせて仕立てる一期一会のコース料理を支えているのが、柏の豊かな食材です。柏生まれの渡辺さんは、市内の生産者とのつながりを大切にし、その日一番の野菜や手賀沼の旬の味覚を仕入れています。生産者への敬意と「体に優しく、健やかに」という思いから、油脂を抑えた丁寧な調理法が、素材のうまみを最大限に引き出し、澄んだ味わいを生み出しています。

「地元の素晴らしい食材を通じて、柏の魅力を発信して恩返しがしたい」と語る渡辺さん。そんな柏の恵みを味わいながら、「柏愛」をチャージしてみませんか。

オーナーからのメッセージ

私たちはおいしい「柏味」を生産者さんの情熱と共に皆さんにお届けするレストランです

中国料理 文菜華
【住所】　東上町2－2
【問い合わせ】　☎7164－5211
同店ホームページ

今月のプレゼント

ランチコース　ペア無料券　2名様

締め切り 11/10(火)

応募方法　市内在住のかたで、次のいずれかで▶市のホームページ▶はがき
※はがきでの応募方法は本誌3ページで。応募は1人1回。当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます

市の情報をもっと知りたい！

柏市公式 ホームページ　柏市

柏市公式 LINEアカウント

柏市公式エックス

広報誌の配布に関する問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター
☎0120－276－673
受付時間／午前8時30分～午後5時15分
※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

柏市の人口　世帯数　198,911世帯　総人口　437,084人　男　214,559人　女　222,525人
※R8.10.1現在。令和7年国勢調査確報値を基準に集計

携帯電話や松戸局（047局）から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください

電話での問い合わせが困難なかたはファクス 7166－8289もご利用ください

VEGETABLE OIL INK　UD FONT　リサイクル可能な紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。