

まっふる

特別編集

FUSSA

TAKE FREE 简体中文

# 福生

总力特辑

当地美食

福生热狗



## Birth to Happiness



丰富多样的福生美食

精心策划的

### 3条散步路线

- 1 基地边大街
- 2 享受日式文化和水边的路线
- 3 感受历史与自然的路线



### 两个历史悠久的酒仓









### Course 3 推荐的福生散步路线

## 感受历史与自然的路线

- 步行距离 约4.2公里
- 参观时间 约2小时45分钟
- 所需时间 约55分钟
- 散步时间 约3小时45分钟

沿着熊川分水线和玉川上水这两条河边散步的路线，充分感受自然气息。可以边观赏酒仓和寺院，边追溯日熊川村历史。

每个月的感谢日(第4周周六以及与其相连的周日、节假日)举行的酒仓参观活动非常受欢迎。每个月的主题和内容都不一样，详细信息请查阅网站(<https://www.tamajiman.co.jp/tour/>)。预约仅限在网上办理。



也有给外国人进行英语解说的参观活动(需预约)



1880(明治13)年修建的主酒仓内部



酿酒所用的水取自地下150米



西多摩地区最大规模的主酒仓属于国有登记文化遗产  
拥有白色墙壁的历史性建筑物



被命名为“夫妇样树”的两棵大树的树根处供奉着并财天(水)和大黑天(米)



### A 逛一逛嗜酒者主题公园 石川酿酒厂

这家日本清酒酿造厂成立于江户时代末期的1863年。酿酒师傅运用传统的手工方式酿制名酒“多满自慢”。进入明治时期又开始酿制啤酒，现在酿造的啤酒有“多摩之惠”和“TOKYO BLUES”。在厂区可以查看带有QR码的地图进行参观，但有的参观行程也需要预订。还设有零售商店和可以喝到啤酒的餐厅。2021年，招待所也已开业。

- 福生市熊川11 ● 042-553-0100 (总部/平日9:00-17:30) ● 10:00~20:00 (可在场地内散步)
- 请点击此处进行英语预约
- 请到各设施进行确认
- 从JR拜岛站步行14分钟
- 有

MAP P.16 B-4



由米仓改成的小卖店

### ● 直销店 酒世罗

在“酒世罗(Sakesera)”里除了可以买到日本清酒和啤酒之外，还可购买以日本清酒为原料的点和化妆品等产品。

- 042-530-5792 ● 10:00~18:00
- 周二(12月除外)



用“多满自慢”制作的味道的醇厚“大吟酿蛋糕”1674日元

● TOKYO BLUES系列(啤酒)各548日元

● 石川酒造追求酿制“适合任何饮食的酒”。使用煮饭也非常好吃的大米酿制的“多满自慢 纯米无过滤”720ml 1100日元



### ● 意大利餐厅 福生的啤酒小屋

可品尝到意大利料理和使用了多种当地食材烹调的菜肴。饮料有石川酒造的7种啤酒、日本酒、葡萄酒和鸡尾酒也十分丰富。平日还提供午餐菜肴。

- 042-553-0171 ● 11:30~20:30 (用餐)
- ~21:00 (饮料) ● 周一、二

● 当地大多摩火腿公司的香肠拼盘 1400日元



● 40个露台座位

● 鲜酿啤酒(左为淡色艾尔, 右为邓克尔, 各600日元)

### ● 日本菜 食道石川

提供适合日本酒和本土啤酒的日本料理。除了新鲜的生鱼片之外，还有使用“多满自慢”酒糟烹调的菜肴。

- 042-513-7020 ● 11:30~14:30、17:00~21:30 (周六、节假日11:30~21:30) ● 周三



### ● 招待所 酒坊多满自慢

准备了日式单间和男女分开的胶囊式寝室。在餐厅还可享用日本料理、甜品和品酒套餐。

- 042-513-7448 ● 单间14000日元~(一间最多住2人), 胶囊床6000日元~
- ※午餐和周五的晚餐非住宿客人也可以享用(周一休息)



### Course 3

Start 拜岛站

- 1.1km/约14分钟
- 石川酿酒厂
- 210m/约3分钟
- 千手院
- 800m/约10分钟
- 熊川神社
- 350m/约5分钟
- 福生院
- 600m/约7分钟
- 水食土公园
- 1.1km/约14分钟

Goal 拜岛站

### B 从寺院内可眺望多摩川 千手院

这是一座开创于1615(元和元)年的临济宗建长寺派寺院。矗立着慈母观音像的寺院内，从多摩川吹来的风使人旷神怡，还能听到鸟鸣。17座石造物被登记为福生市有形民俗文化财产。



供奉千手观音菩萨为本尊的正殿  
寺院内还有钟楼和万灵塔

- 福生市熊川120 ● 042-551-3062 ● 8:00~17:00
- 不休息 ● 从JR拜岛站步行16分钟 ● 有

MAP P.16 B-4

### C 潺潺流水和盎然绿意能治愈心灵 熊川神社

起源于平安时代初期的郁郁葱葱的神社。众所周知，所有的七福神都供奉在这个神社里，巡拜七福神据说可以享受七种福运。神社授予的御朱印因为可爱而深受好评。



● 神社旁流淌着从玉川上水引出来的熊川分水

- 福生市熊川660 ● 042-551-0720 ● 参拜自由 ● 不休息
- 从JR拜岛站步行15分钟 ● 有

MAP P.16 B-4

### D 其历史可追溯到室町时代 福生院

根据寺记载，足利幕府四代将军足利义持为开山鼻祖，创建于1411(应永18)年。正殿供奉着御本尊虚空藏菩萨。里面还供奉着鲭鱼大师，据说祈愿时只要三年不吃鲭鱼就能实现愿望，还有能帮助人们清除心灵污垢的洗心童子像。

- 福生市熊川1716 ● 042-551-4478 ● 8:00~17:00
- 不休息 ● 从JR熊川站步行4分钟 ● 有

MAP P.16 B-3



这座是临济宗建长寺派的寺院。寺名的汉字和市名相同，但读成“Fukusyoin”

### E 残留着玉川上水的挖掘痕迹 水食土公园

之所以叫这个新奇的名字，是因为开挖玉川上水时，无论怎么挖掘，砂砾层都会将水吸进去，所以被称为“水食土”。挖掘的痕迹如今还能看到。

- 福生市熊川11359-1 ● 从JR熊川站步行5分钟 ● 无

MAP P.16 C-3



● 在玉川上水散步的途中务必顺便造访



也去参拜观音菩萨和可爱的洗心童子吧

欧洲菜肴

### 老字号火腿制造商“大多摩火腿”的直营店 Stuben Ohtama

这家餐厅能品尝到稀有的品牌猪肉“TOKYO-X”。午餐提供实惠的西菜单，晚上则变成法式小酒馆。一边喝着葡萄酒和当地啤酒，一边享受正宗的料理和自制香肠，还有福生热狗(→P.14)



- ④ 一楼还设有商店
- ④ 通风开放的店内



- ④ 福生市福生785
- ④ 042-551-1325
- ④ 11:30~14:00 (周六、节假日~15:00)、17:00~20:30
- ④ 周一、二(如遇节假日,则次日倒休)
- ④ 从JR福生站步行3分钟
- ④ 有
- MAP P.16 B-2

④ “煮得软烂的TOKYO-X猪肉和烤培根”(仅限晚餐)2530日元

意大利菜肴

### 这家意大利餐厅使用美军的原有军舍 Un Quinto

使用16号公路边上美军军舍改成的餐厅。餐厅墙上字母的涂鸦非常时尚。手工制作的意大利面、肉类和鱼类菜肴等所有菜肴都口味正宗。



- ④ 福生市福生2270-B15
- ④ 042-552-6052
- ④ 11:30~14:00、17:00~21:00 (周五六日、节假日~22:00)
- ④ 周三
- ④ 从JR福生站步行14分钟
- ④ 有
- MAP P.16 C-2

④ 墙上所挂的签名中有的出自名人之手。



- ④ 使用美军的原有军舍
- ④ 藏红花米饭配上含有海鲜和鸡肉西红柿酱的意式米饭1580日元



套餐

### 即便便宜又好吃! 正统派大众食堂 味食道 引田屋



- ④ 还有吧台座和榻榻米座席
- ④ 创业近百年, 坚守食堂招牌的店主田中(右)



1925(大正14)年创业的老字号食堂, 开办在福生车站附近的银座大街上。第三代店主田中先生是一位家喻户晓的厨师, 他曾拜日本料理的铁人道场六三郎为师, 并在银座的高级日式餐厅当了10年的厨师长。菜单上写的虽是五花肉炖白菜、烤肉套餐等平民料理, 但味道却是一流日式餐厅才能做出的正宗口味。据说很多引田屋的粉丝每天必然光顾。

- ④ 混合油炸套餐1050日元。晚上可以减价200日元单点套餐的主菜
- ④ 福生市本町107 ④ 042-551-0218 ④ 11:00~14:30、17:00~20:50 ④ 周日 ④ 从JR福生站步行2分钟 ④ 有
- MAP P.16 B-2



除此之外福生还有很多美食

## 丰富多样的福生美食

这里有很多特色丰富的餐厅。原美军住宅、亚洲街角般的店面等, 拥有多国氛围气息也是其魅力所在。

荞麦面

### 品尝当地的日本清酒和手工擀制的荞麦面 志向庵

这家荞麦面店使用从日本全国各地精选的荞麦粉擀制的十成荞麦面。荞麦的滑溜口感简直不像十成荞麦粉做的, 香味浓郁, 可以品尝到食材的甜味。还可以试着点份能品尝到福生当地日本酒的品酒套餐。



④ 坐落于住宅区中



④ “嘉泉”、“多满自慢纯米吟酿”等可以享受福生当地日本酒的品酒套餐 990日元

④ 天妇罗炸得外酥里嫩, 备受好评的天妇罗套餐 1628日元

- ④ 福生市志茂68 ④ 042-551-2843 ④ 11:30~14:00、17:00~20:30
- ④ 周二三 ④ 从JR滨站步行5分钟 ④ 有
- MAP P.16 B-2

中国菜肴

### 韭菜馒头的发源地 韭菜馒头 福生

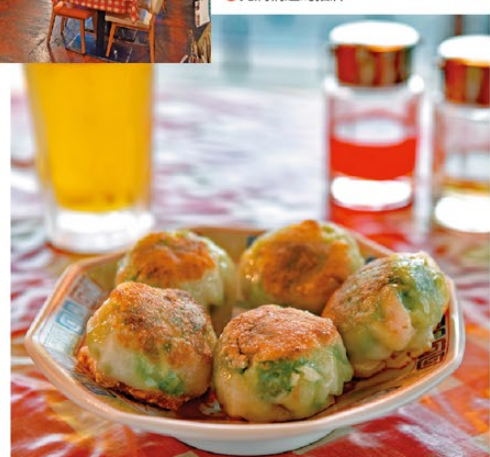
韭菜馒头是如今人们耳熟能详的点心, 这是其日本的原产地。将韭菜、虾仁等馅料, 手工包进面皮之后, 煮熟并煎烤而成的。外表酥脆, 馅料软绵。这种口感非常受欢迎。还可根据个人喜好蘸上酱油、醋、辣椒油等调味料。



④ 充满情趣的招牌

- ④ 餐厅里可感受到中国气氛
- ④ 口感粘糯的始创韭菜馒头每个319日元。还可外带(2个以上)。

- ④ 福生市福生2218
- ④ 042-553-0177
- ④ 11:30~14:30、17:00~21:00 (周五六日、节假日~21:30)
- ④ 周一(如遇节假日,则次日倒休)
- ④ 从JR福生站步行5分钟
- ④ 有
- MAP P.16 C-2



日本菜

### 在包间享受当地生产当地消费的会席料理 料亭 幸乐园

④ 主要采用西多摩产的蔬菜和鱼类等精选食材烹制的料理使人赏心悦目



④ 在铺着榻榻米的完全包间里放松享受

这家老字号料亭(高级日式餐厅)创办于1951(昭和26)年。荣获过“厚生劳动大臣表彰”等多项殊荣的总厨师长技艺精湛。采用完全预约制, 除了可以享受季节性会席料理外, 平日还提供实惠的午餐套餐(2750日元~)。远离日常生活, 感受小旅行的心情。

- ④ 福生市熊川1018 ④ 042-551-0035 ④ 10:00~21:30 ④ 不休息 ④ 从JR熊川站步行5分钟
- ④ 有
- MAP P.16 B-3



④ 国产的品牌鳗鱼和生鱼片拼盘的午餐套餐 3300日元

④ 宽广的日本庭园中流淌着玉川上水的分流, 可以感受到四季的情趣

泰国菜

### 基地边大街的人气商店 Khao man gai R16

在横田基地前面, 蓝色的三轮车喷漆是商店标志。在体验泰国路边小摊的气氛中, 品尝到正宗的料理。特别是午餐时间, 实惠的套餐非常受欢迎, 连外面的餐桌都坐满了客人。



- ④ 福生市福生2270
- ④ 042-530-2355
- ④ 周一~周五11:30(冬季11:00)~14:30、17:00~22:00(冬季21:30)、周六日、节假日11:30~22:00(冬季11:00~21:30) ※冬季是11~4月
- ④ 不休息 ④ 从JR福生站步行7分钟
- ④ 有
- MAP P.16 C-2

④ 由原美军军舍改造而成的店内



④ 面临16号国道

④ 用鸡汤煮好的米饭放上白斩鸡的泰式鸡肉饭 968日元

**Stuben Ohtama**  
我们以自制的香肠和培根为傲

可在大多摩火腿的餐厅吃到。除了香肠之外，还使用了一整片精心熏制、烤肉味十足的自制培根。鲜美多汁的肉香和香喷喷的烟熏风味，在唇齿之间回荡。可以外带。

- 福生市福生785 ☎042-551-1325
- 11:30~14:00 (周六、节假日~15:00)、17:00~20:30
- 周一~二 (如遇节假日, 则次日倒休)
- 从JR福生站步行3分钟
- 有
- MAP P.16 B-2



**种植树木的饭店Aurora**  
决定口味的是特制的香料酱

因为是像餐厅一样点完菜后才开始手工制作的，所以可以品尝到热乎乎的口味。添加了特制的墨西哥辣豆和切达奶酪，具有墨西哥风格。面包胚是天然酵母的松软面包。可以品尝到正宗的热狗。



- 福生市福生二宮2477
- 042-539-4139
- 11:30~14:00、18:00~21:00
- 周一 (如遇节假日, 则次日倒休)
- 从JR牛滨站步行10分钟
- 无
- MAP P.16 C-2

**小料理Hitoyo**  
日式菜肴的口味

提供日式热狗。在面包里加上自制的葱花味噌、大叶、芝麻和切碎的紫菜。作为下酒菜也值得推荐。仅在晚上开店。

- 福生市本町23
- 042-530-7959 ☎17:00~22:30
- 周一 从JR福生站步行5分钟
- 无
- MAP P.16 B-2



**Live Music Cafe UZU**  
音乐厅提供的热狗

用国内麦子自制的面包夹香肠的正统派热狗。许多乐队都出自这家音乐厅。音乐会日程安排请查看网页<https://uzu69.com/>。

- 福生市武藏野台1-3-12
- 042-551-4477 ☎11:00~14:30、20:00~23:00
- 周一~六日的中午、周二的晚上
- 从JR东福生站步行3分钟
- 有
- MAP P.16 B-1



# FUSSA DOG

福生热狗店在增加中!  
最新店铺信息请查看官网

**FUSSADOG 福生ドッグ**

福生热狗必须使用“大多摩火腿”或“福生火腿”两家公司之一制造的香肠, 以及各家餐厅各自的面包和酱汁制成的。也非常受旅行者的欢迎。



- 福生市加美平3-40-1
- 042-533-5585
- 11:30~15:00
- 周二、日
- 从JR福生站步行13分钟
- 有
- MAP P.16 A-1

**Jesse James福生店**  
给餐厅招牌菜添加酱汁

酱汁是用牛肉、西红柿等蔬菜和辣椒炖制的辣豆酱。餐厅自制芝麻面包夹福生火腿公司的香肠, 这种香辣酱汁非常合口味。



- 福生市本町72-2 WAKOHRE福生 106
- 050-6869-5169
- 12:00~13:00 (仅限平日)、17:00~21:30 \* 晚上需要桌台费
- 周六午餐、周日 从JR福生站步行5分钟
- 无
- MAP P.16 B-2

**Cafe de Noel**  
酸与甜的绝妙调和

豪爽地使用了两根香肠, 份量十足。精心炒制的洋葱配菜和特制酱汁是决定口味的关键。周末晚上举办的现场音乐表演日程可在<https://www.noel-note.com/>查看。

- 福生市福生2049 ☎090-4744-0773 ☎14:00~19:00
- 周一、周二、周三 (有不定期店休) 从JR东福生站步行2分钟
- 无
- MAP P.16 C-1



**城歌咖啡馆**  
有三种热狗可供选择

这是家以城堡和音乐为主题的咖啡馆。可以品尝到使用福生火腿制作的原味热狗、番茄芝士味的大多摩火腿热狗和充分运用各种香肠特色制作的福生热狗。周六、周日因为活动也有包场的情况, 请事先通过社交媒体确认。

- 福生市牛滨158医疗豆2F
- 090-6000-3908 ☎12:00~20:30 (周六~19:00) ☎周四 (有不定期店休)
- 从JR牛滨站步行2分钟 有
- MAP P.16 B-2



**Fresh Bagels Café Hoop**  
可以品味材料原有风味的热狗

热狗所使用的面包是独有的法式长棍面包。只夹有福生火腿肠和生的热狗, 可切实品味每种材料的味道。

- 可以品尝到原味法棍的香气。(780日元/780日元)
- 福生市福生2475
- 042-530-8877
- 8:00~17:30
- 周一 (有不定期店休)
- 从JR牛滨站步行10分钟
- 有
- MAP P.16 C-2



**知名度很高的福生热狗餐车**  
Bread Garden

自制的莎莎酱味浓郁, 而且不太辣。和奶油芝士相搭配, 提振香肠的味道。面包烘烤之后口感酥脆可口。





如果您到福生来，  
请先来这里

### 福生市 观光信息咨询中心 前来游玩 福生

- 福生市本町23
- ☎ 042-530-2341
- 🕒 10:00~18:00
- 📅 周一、四 (如遇节假日, 则次日倒休)
- 🚶 从JR福生站步行5分钟
- 🚗 1辆
- 🌐 <https://www.kurumirufussa-omotenashi.com/>
- 📄 MAP P.16 B-2



来瞧瞧 福生官方  
Instagram



📷 @KURUMIRUFUSSA



福生市媒体实验室



### 发行

福生市生活环境部  
城市销售促进课  
〒197-8501  
东京都福生市本町5番地  
电话:042-551-1740  
<https://www.city.fussa.tokyo.jp>

### 制作

株式会社昭文社  
2023(令和5)年9月发行

## 福生MAP

1:17,500

凡例

- 参观
- 购物
- 饮食
- 酒店

測量法に基づく国土地理院長承認(使用)  
R 4JHs 19-D061797  
2304