



■成田山表參道満街都是焼鰻魚店舖。

新勝寺 年遊客逾千萬

成田山新勝寺地處成田山表參道上，全年觀光人次達千萬。該寺因鄰近成田機場，吸引許多外國觀光客造訪，也成為了附近的人氣景點。

成田山新勝寺是日本千葉縣成田市的佛教寺院。主神是不動明王，所以自古又叫「成田不動」，是不動明王信仰的一大中心地。成田山在元旦三天假期，前來許願的民眾多達300萬人。成田山自開山以來，一直不斷地舉行御護摩法事，祈求世界和平，也祈禱前來參拜許願的民眾能心想事成。



■成田山新勝寺外觀充滿古剎風格。



■房之駅出售的千葉縣花生甜品杯。

房之駅 專賣千葉土特產

房之駅販售許多適合送禮的成田山所在地的千葉縣土產，店內設有庭園休憩區，包括千葉縣特產餐點、店內廚房現做的千葉鄉土料理祭典壽司便當、現烤麵包、各種飲料、手工甜點等，在這裏都買得到。



■房之駅的祭典壽司太件夾抵食。



金時甘太郎燒 人手慢烤

金時甘太郎燒是成田山表參道上人氣很旺的一間甜品店，創業近70年，它與今川燒、大判燒屬於同一類日式傳統甜食，該店以傳承製法與嚴選材料製作而成。

甘太郎燒口味分成「白餡泥」與「紅豆餡」2種，每個120日圓（含稅），老闆認為餡泥原料的豆子是美味的關鍵，所以選用了北海道帶廣市的小紅豆與大手亡豆，每天一俵（約60kg）全程手工捏製，完全不依賴機器作業，「白餡泥」甚至需耗費7小時才能完成。餅皮也是堅持百分之百手工，用料講究，鐵板細火慢烤，在店前面看着師傅現烤現做，香味四溢。

成田山表參道 嘗食店老味道



■駿河屋師傅正為燒鰻魚飯淋上醬汁。

大家在日本東京成田機場登陸，若想即時奔赴景點遊玩的話，成田山表參道乃是最佳選擇。這條全長大約800米的街道，共設有150家店舖，包括眾多歷史悠久的燒鰻魚店、傳統日式甜品店，以至特色伴手禮店，讓大家彷彿穿越時光，回到江戶時代！

鰻魚飯街 老字號比拚

大家從JR成田車站、京成電鐵/京成成田車站就可直達新勝寺途中的成田山表參道，這條街上的鰻魚飯老店多不勝數，它也因此成為了「鰻魚飯街」。據說這條街道上曾經有高達60間店售賣鰻魚飯，但時至今日，獨沽一味只賣傳統燒鰻魚飯的只剩下3間。

其一是川豐鰻魚飯，它是人氣和食評都最高的一間，想食還得抽號碼牌，據說假期可能排隊1至2個小時都不誇張。成立逾百年的川豐鰻魚以老式方法烹煮，在店內將活鰻魚切好並立即烤製。

另一間燒鰻魚飯老店則是駿河屋，它在250多年前的江戶時代是間相當有名的

客棧，約在50年前開始經營食堂，專門賣燒鰻魚飯也才是最近10年的事，卻立即成為名店，不止觀光客，就連日本各地都有人慕「味」而來。

最後一間名為菊屋，可說是與成田山新勝寺頗有淵源的一間燒鰻魚飯老字號，歷史更逾百年。在這條表參道上，它分為日本料理菊屋本店與上町菊屋分店，兩間店稍微隔了一點距離，但皆位於成田山表參道上。

菊屋代代祖傳的頂級鰻魚料理，酥脆、蓬鬆、緊實，帶著濃郁風味和豐富口感，經傳統慢燉煮成的光澤醬汁，帶著清爽的甜味，百年來征服了無數饕客的味蕾。



■菊屋已有逾百年歷史，外觀看起來古色古香。



■菊屋代代祖傳的頂級鰻魚料理，醬汁色澤光亮。



■川豐燒鰻魚飯，鰻魚肥美兼香氣四溢。



■駿河屋半途出家做鰻魚飯，但迅速成為人氣店。



掃一掃睇片

