

7 min. to Narita Airport!
from Keisei Narita Sta.

Enjoy wandering through long-established shops on your way to the temple to pray for good fortune



在逛老店鋪的同時，也在成田的參拜道路上取得神明的祝福

เพลิดเพลินไปกับร้านค้าเก่าแก่ และขอพรที่นาริตะชินโดว

How to use the coin-operated lockers

Open the door to an unlocked locker inside. Insert the indicated amount into the vertical coin slot located at the opening/closing part of the door. Close the door and remove the key. 打開未上鎖的置物櫃的門，放入行李。從門旁的垂直型投幣口投入顯示的金額，再關上門並取下鑰匙。

LOCKER

Leave your baggage at Narita Station



Exit east exit and turn left. Located in front of the Tourist Information Center.



Exit via the central exit. Located to your left.

Shop

A Chomeisen 長命泉

map : P.9-B-3

A fifth-generation sake brewery established in around 1870, Chomeisen, made with the water of Naritasan that is believed to cure all illnesses, is their most popular and well-known brand of sake.

創業於1870年左右，持續了五代的釀造廠。該店的品牌代表「長命泉」，是使用以「百藥之長」聞名的成田山之水所釀造，非常受歡迎。

創業於1870年左右，持續了五代的釀造廠。該店的品牌代表「長命泉」，是使用以「百藥之長」聞名的成田山之水所釀造，非常受歡迎。



0476-22-0017
540 Kami-cho, Narita City
10:00-19:00, Sun.: 10:00-18:00
Open 365 days
A, D, J, M, V, 銀
www.chomeisen.jp



Chomeisen Ginjo Junmai Bizen-Omachi 720 ml ¥2,201
Chomeisen Junmai Daiginjo (Pasteurized only once) 720 ml ¥3,302

Shop

B Nagomi no Yoneya なごみの米屋總本店

map : P.9-B-2

The most famous wagashi (Japanese confectionery) shop in Narita. "Peanuts Monaka" is a hit product made of peanut-flavored paste wrapped in soft wafer.

成田最知名的日式糕點專賣店。外殼包裹著香濃花生餡的「花生最中」是本店的人氣商品。

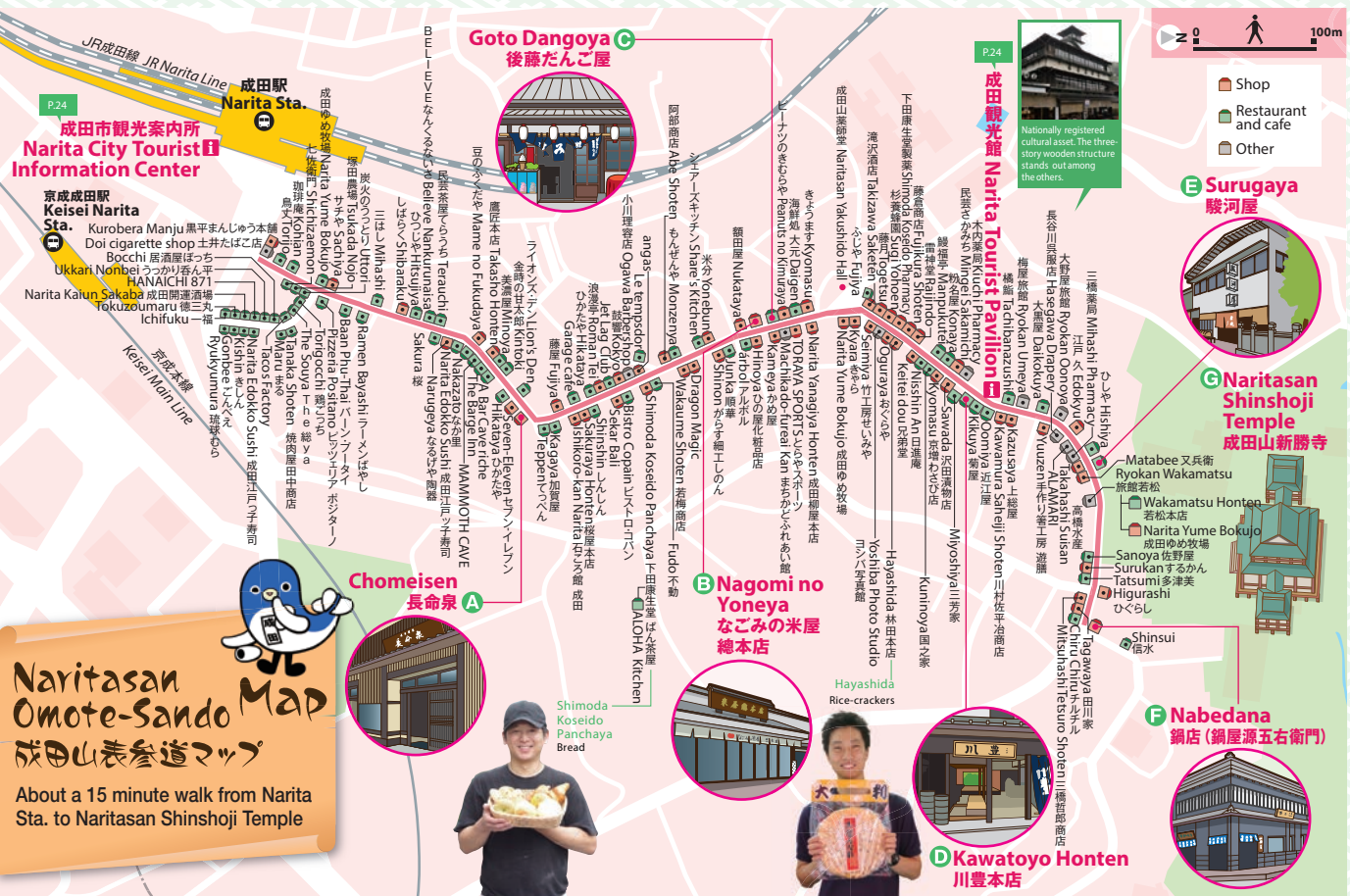
花生最中是成田最有名的和菓子。花生最中是用花生餡包裹在薄脆的餅皮中。花生最中是本店的人氣商品。



0476-22-1661
500 Kami-cho, Narita City
8:00-18:00 Open 365 days
A, D, J, M, V, 銀
www.nagomi-yoneya.co.jp



Narita's prefecture, Chiba, is the largest producer of peanuts in Japan!



Naritasan Omote-Sando Map
成田山表参道マップ
About a 15 minute walk from Narita Sta. to Naritasan Shinshoji Temple

Eat

C Goto Dangoya 後藤だんご屋

map : P.9-B-2

This long-established shop was founded in 1845. Its freshly roasted sweet-and-salty "dango" dumplings, prepared using a stone mortar and pestle, are extremely popular. The dumplings contain no preservatives or additives and are freshly grilled upon ordering.

1845年創業の老字號店鋪，最受人稱讚的是香味四溢、甜甜辣辣、剛烤好的糯米麻糬丸子。沒有摻雜任何添加物，用石臼與杵搗成，顧客點了之後才開始烤。

這間店鋪開設於1845年。1845年，在成田山表參道，有間名為「後藤だんご屋」的店鋪。這間店鋪是成田山表參道最受人稱讚的店鋪之一。



0476-22-2560
499 Kami-cho, Narita City
10:30-16:30
(Closes when sold out)
Dec. 31 and some irregular holidays
*Open every day in Jan.
Credit cards not accepted
www.nrtk.jp/mypage/00283.html



Grilled dumplings ¥450 (3 sticks)
Sweet-bean dumplings ¥450 (3 dumplings)

Freshly made

Eat

D Kawatoyo Honten 川豊本店

map : P.9-B-2

Opened in 1910, this long-established restaurant serves freshwater eel that is soft and flavorful. You can watch eel being expertly dressed and grilled at the front of the restaurant.

1910年創業的老店，能品嚐到柔軟香嫩的鰻魚。在店頭可以看到師傅俐落後燒的一手精湛技藝。

ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1910 เป็นร้านที่ทานสามารถลิ้มรสความอร่อยของปลาไหลที่นุ่มหอมกึ่งหวานรับประทาน มีบริการหั่นและย่างปลาไหลสดหน้าร้าน ท่านสามารถชมการหั่นและย่างปลาไหลด้วยมืออย่างสวยงามของผู้เชี่ยวชาญ

0476-22-2711
386 Naka-machi, Narita City
10:00-17:00 (L.O.)
None scheduled *Open every day in Jan., Feb., May, and Sep.
Credit cards not accepted
www.unagi-kawatoyo.com



Eat

E Surugaya 駿河屋

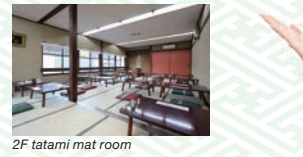
map : P.9-B-2

An eel is filleted after your order is placed. After 30 minutes, you will enjoy the perfect combination of the fragrant and tender eel, broiled over charcoal. The secret sauce is melt-in-your-mouth delicious.

客人點餐後才開始切割鰻魚，等待上菜約需30分鐘。以炭火烘烤至香柔軟綿的鰻魚加上秘傳醬汁堪稱絕配，極品美味入口極化。

ต้องรอประมาณ 30 นาที เพราะที่ร้านจะหั่นปลาไหลหลังจากที่รอแล้วค่อยย่างจากถ่าน ความเป็นที่พิเศษด้วยความหอมกึ่งหวานของปลาไหลที่ย่างด้วยถ่านกับน้ำซอสปรุงรสสูตรลับเฉพาะ

0476-22-1133
359 Naka-machi, Narita City
11:00-17:00 Thu.
A, D, J, M, V
www.surugaya-unagi.net



We insist on freshness.



0476-22-2847
338 Hon-cho, Narita City
9:00-17:00 *Jun.-Aug. open until 16:00
Wed. *Open everyday in Jan.
A, D, J, M, V
www.naredana.co.jp



0476-22-2847
338 Hon-cho, Narita City
9:00-17:00 *Jun.-Aug. open until 16:00
Wed. *Open everyday in Jan.
A, D, J, M, V
www.naredana.co.jp

This shop is under direct management of a long-standing sake brewery established in 1689. Feel free to taste the sake while selecting your purchase. Fragrant saka-manju cakes and hand-baked rice crackers are also popular!

創業於1689年的老店藏元的直營店，可以任意試飲再慢慢選購日本酒。香氣迷人的酒香饅頭與手烤山貝也是人氣美食。

ร้านขายปลีกเก่าแก่ ผลิตภัณฑ์เหล้าเก่าแก่ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 1689 ท่านสามารถซื้อและลองชิมเหล้าญี่ปุ่นได้ที่นี่ ยังมีชาลาปลาหมึกกลิ่นหอมเย้ายวนใจและขนมเบิ้งอัดเต็มเปี่ยมที่เป็นที่นิยมอีกด้วย



A diverse variety of sake



0476-22-2847
338 Hon-cho, Narita City
9:00-17:00 *Jun.-Aug. open until 16:00
Wed. *Open everyday in Jan.
A, D, J, M, V
www.naredana.co.jp