



～フードコート～

FUSA FOODHALL 様

ご使用機器

XY-660L2

(ローレンジ)

XY-960T

(ガステーブル)

CF3-GA-L

(ろ過機付きガスフライヤー)

CMR2-6

(ガスゆで麺器)

CSI3A-G5

(5 段式スチームコンベクション)

【製造終了品】



千葉県市原市にある **FUSA FOODHALL** は、地元の食材を活かした多彩なメニューが楽しめるフードコートである。2024 年 9 月 27 日にオープン以降、平日約 300 人、土日約 600 人と多くの方が訪れる千葉の人気スポット。

運営会社の株式会社やますは「食」のお土産を中心に製造・流通・店舗運営を行っており、JR 東日本お土産グランプリ 2025 でグランプリを獲得した“ピーナッツ王子”を手掛ける。長年の運営で得たノウハウを一つの場所に集結。6 店舗すべて自社で経営を行う。それぞれの店舗の厨房には、コメットカトウの機器を導入。調理者の使いやすさにこだわった厨房となっている。

「コメットさんの製品で驚いたのはローレンジの火力です。今まで使っていたものよりかなり強いので、加熱時間が半分になりました。また、スチコンは焼き魚や鶏チャーシューを作ったり、温泉卵なども簡単にかつ大量に作れて便利です。名産のピーナッツを煎る作業もスチコンで行い、涼しく楽に作業できています。他にも、コロッケなど揚げ物を今後スチコンで作れたらと考えています！」とお話いただいたのは隣接された草刈房の駅駅長の萱嶋様。

「**FUSA FOODHALL** は千葉最大級のフードコートです！千葉観光の際にはぜひ寄ってみてください。100 種類以上の豊富なメニューを取り揃えて、お待ちしております」と魅力を語る。新メニューを日々開発して、2か月に1回期間限定のフェアを開催。取材日には“夏野菜フェスタ”を開催しており、夏にピッタリな冷やしメニューが美味しそう。新メニューは店舗スタッフも考案し、実際に店舗に並ぶことも。千葉ならではの食材を使用した豊富なラインナップで毎日来ても飽きないだろう。

FUSA FOODHALL では観光客のみならず地元にも愛される場として、千葉県の魅力を伝え続けていく。



テラス席を含め

210 席

広々とした快適な空間

千葉の食材！



千葉県産落花生
ピーナッツバターうどん



千葉東金小川屋味噌海老ラーメン
(左) 千葉県産匠味豚使用
ミニチャーシュー丼



大活躍！スチコン



高効率のトップバーナー搭載
ローレンジ

スープ仕込み中...



茹で作業しやすい
特注シンクを横に

店舗ラインナップ ~おすすめメニュー~

房乃拉麵



千葉水揚げにぼし醤油全部乗せラーメン

自家製麺が魅力のラーメン店

房乃饅頭



ピーナツ坦々バター饅頭

千葉県産小麦を使った絶品うどん

房乃蕎麦



大見得そば

歌舞伎座にある“歌舞伎茶屋房の駅”の名物そば

天麩羅



高級千葉はばのり天井

サクサク揚げたての天ぷらを提供

小さな カフェ房の駅



大人気ピーナツソフトなどの
アイスやドリンクで一息

ジョルジアジェラート

海鮮魚房



おまかせ地魚にぎり 上

新鮮な地魚メニューが豊富 ガラス張り厨房



FUSA FOODHALL 様

住所：〒290-0001

千葉県市原市草刈 194-10

TEL：0436-63-2397

営業時間：日～金 9:00～20:00(Lo.19:30)

土 9:00～21:00(Lo.20:30)

※9:00～11:00 はモーニングメニューのみ

定休日：年中無休

席数：210 席