

数々の賞に輝き、国際線のファーストクラスにも採用された美酒



1 新鶴ワイン
[会津美里町]

新鶴地区では、昼夜の温度差が大きい丘陵地の特性を活かし、30年以上前から白ワイン品種のぶどう・シャルドネを栽培。香り高く、すっきりとした口当たりはどんな料理とも相性がいい。
 会津美里町インフォメーションセンター
 ☎ 0242-56-4637

箸代わりのネギを豪快にかじりながら食す



2 ねぎそば [下郷町]

大内宿名物「ねぎそば」は、添えられた1本のネギを箸代わりに使うのが特徴で、ネギは薬味としてもいただける。
 大内宿観光協会 ☎ 0241-68-3611

奥会津の自然が育んだ風味豊かなブランド地鶏



3 会津地鶏料理 [三島町]

120日もの日数をかけ、放し飼いで飼育した会津地鶏。ほどよい歯ごたえとコク、香りが食欲をそそる。「道の駅 尾瀬街道みしま宿」では、会津地鶏を使った親子丼を提供している。
 会津地鶏みしまや ☎ 0241-48-5860

めでたい席に欠かせない只見のおもてなし料理



4 お平 [只見町]

冠婚葬祭やお正月などに必ず供される郷土料理。川魚のハヤ(赤はら)で取ったダシでまいたけや油揚げなどの具を煮、平碗に盛りつける。町内の旅館、食事処で味わえる(要予約)。
 只見町観光まちづくり協会 ☎ 0241-82-5250

郷土食と薬膳の楽しい出会い

5 レストラン ふるさと薬膳 [西会津町]

ミネラルバランスのとれた地元野菜などを素材に、手作り薬膳カレーや体調・症状別に合わせた5種類の薬膳(いちいごぜん)など、古くて新しい味わいの数々が楽しめる。
 会津道の駅にしたい ☎ 0241-48-1512
 営業 11:00~19:00 無休



各店が伝統の味やオリジナルの味を追求。食べ比べもまた楽しい

6 ソースカツ丼 [会津若松市ほか]

大正期から会津庶民の味として親しまれてきたソースカツ丼。ご飯にせん切りキャベツとソースに浸した揚げたてトンカツ。一軒一軒がこだわりの味とスタイルを今も貫く。
 会津伝統会津ソースカツ丼の会 ☎ 0242-24-5151



素朴で懐かしい郷土の味に舌鼓を

おいしく、ためになるグリーンツーリズムをここで発見!



8 雑穀農家レストラン 粟の里 [会津坂下町]

磐越自動車道新鶴スマートICから車で20分程の山あいにある民家レストラン。自家精米、雑穀料理のほか、雑穀についての話なども聞ける。
 粟の里(佐藤) ☎ 0242-83-1718

7 芋麻庵 [昭和村]

「からむし織の里」内にある郷土食伝承館。昔の曲り屋風の建物で、地元産の新鮮な野菜と四季折々の山の幸、そして昔ながらの手作りの味が堪能できる。
 芋麻庵 ☎ 0241-58-1455
 営業 10:00~16:00 12月~3月の月~水曜

地元の幸を使った
スイーツ三昧

地元のアスパラを使用した無添加スイーツ



1 アスパラロールケーキ [南会津町]

旧田島町の特産品・アスパラガスを使用。アンテナショップ「あすばら畑」では、ロールケーキ以外にもアイスクリーム、クッキー、焼酎などのアスパラ加工品を販売している。
 会津企業組合とんぼのめ ☎ 0241-62-0329
 営業 10:00~16:00 1月~3月中旬

甘さを抑えて練り上げた生菓子

3 小豆のほのか豆腐 [猪苗代町]

一つひとつ、猪苗代の和菓子屋の主人がつくる繊細な味の数々。なかでも「小豆のほのか豆腐」は隠れたファンを多く持つ。暑い日にはきりりと冷やした味わいが格別。
 和菓子処 会津豊玉 ☎ 0242-62-2110
 営業 9:00~19:00 水曜・元日

ミネラル豊富な土で育った自慢の野菜をケーキに



4 ミネラルスイーツ [西会津町]

西会津町特産のミネラル野菜で作ったスイーツが話題。季節野菜を丸ごと使っているのが特徴で、「ネギドーム」「かぶのムース」など種類も豊富。町内の和洋菓子店で購入できる。
 会津テクニカルスタッフ ☎ 0241-45-3100

心にも体にもやさしい豆乳をベースにした温もりの一杯



2 豆乳カプチーノ [磐梯町]

隣接する豆腐店の豆乳を使用した、濃厚でヘルシーなカプチーノ。おからや豆乳を素材にした、オーナー手作りのドーナツやスコーン、クッキーなども人気を集めている。
 comaya (豆工房・栗田とうふ屋内) ☎ 0242-73-2240
 営業 12:00~18:00 日曜

素朴なカスタードの味ととろとろの食感が魅力



5 なめらかはちみつプリン [只見町]

只見駅近くの菓子店「三石屋」の人気商品。濃厚な卵黄の風味とはちみつのやさしい甘さが口の中で混じり合う。生クリーム不使用なので、口だけはさっぱり。クセになる味わいだ。
 三石屋 ☎ 0241-82-2092
 営業 7:00~19:00 不定休

厳選した素材で作る、秘伝の青ばととうふ



9 玉梨とうふ茶屋 [金山町]

奥会津の天然水と国産大豆、そして青ばとと呼ばれる枝豆で作る「幻の青ばととうふ」が絶品。それを出来たてで味わえる寄せ豆腐や、豆腐を使ったアイスクリームも好評だ。
 玉梨とうふ茶屋 ☎ 0241-54-2743
 営業 9:00~17:00 不定休

布を裁つように切る檜枝岐の名物そば



10 裁ちそば [檜枝岐村]

そば栽培の盛んな檜枝岐で代々受け継がれ、今やすっかり村の名物に。そば粉100%、つなぎは一切使わないのが特徴で、重ね合わせた生地を布を裁断するように切る手法が独特だ。
 尾瀬檜枝岐温泉観光協会 ☎ 0241-75-2432

自然の中で味わう、おいしい恵み

11 姫ます寿司 [金山町]

ヒメマスは金山町の沼沢湖など、全国5~6カ所のみに生息する貴重な魚。このヒメマスを素材に考案されたのが「姫ます寿司」で、骨まで柔らかく、淡泊な味わいが堪能できる。要事前予約。
 会津企業組合おく愛ズ ☎ 0241-54-5505



モデルコース 奥会津の自然と芸術に触れる2日間(マイカー/JR+レンタカー)

1日目 会津坂下IC・JR 会津若松駅~柳津福満虚空蔵尊圓寺(※1)~柳津微細彫刻富田工房~昼食は道の駅清流苑にてあわ懐石膳(※2)~三島町てわっさの里めぐり(※3)~金山町玉梨とうふ茶屋(※4)~昭和温泉泊(※5)

2日目 昭和温泉~からむし織りの里(※5)~塔のへつり(※6)~筆文字工房へつり庵(※6)~昼食は農家レストラン蕎麦屋にて打ちたて蕎麦を堪能(※5)~白河IC・JR 新白河駅

会津坂下IC	TEL0241-42-2114	http://www.town.yanaizu.fukushima.jp/
柳津微細彫刻富田工房	TEL0241-42-2302	http://yanaizu-kousya.info/seiryu.shtml/
あわ懐石膳	TEL0241-48-5533	http://www.mishima-kankou.net/
三島町てわっさの里めぐり	TEL0241-54-5111	http://www.town.kaneyama.fukushima.jp/
金山町玉梨とうふ茶屋	TEL0241-57-3100	http://www.vill.showa.fukushima.jp/
昭和温泉泊	TEL0241-69-1144	http://www.town.shimogo.fukushima.jp/

注:上記はあくまでモデルコースとして参考程度にお考えください。